

# Gazzetta ufficiale

# C 253

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

### Comunicazioni e informazioni

53° anno  
21 settembre 2010

---

Numero d'informazione      Sommario      Pagina

#### IV *Informazioni*

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

##### **Commissione europea**

2010/C 253/01      Tassi di cambio dell'euro ..... 1

---

#### V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

##### **Commissione europea**

2010/C 253/02      Avviso di apertura del riesame intermedio parziale delle misure antidumping applicabili alle importazioni di alcuni tipi di sacchi e sacchetti di plastica originari, tra l'altro, della Repubblica popolare cinese 2

2010/C 253/03      Proposta di archiviazione della denuncia CHAP 2010/19 ..... 5

**IT**

Prezzo:  
3 EUR

(segue)

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2010/C 253/04

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 .....

6



## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

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

20 settembre 2010

(2010/C 253/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3074	AUD	dollari australiani	1,3826
JPY	yen giapponesi	112,07	CAD	dollari canadesi	1,3487
DKK	corone danesi	7,4474	HKD	dollari di Hong Kong	10,1527
GBP	sterline inglesi	0,83830	NZD	dollari neozelandesi	1,7937
SEK	corone svedesi	9,1780	SGD	dollari di Singapore	1,7434
CHF	franchi svizzeri	1,3160	KRW	won sudcoreani	1 518,87
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	9,3300
NOK	corone norvegesi	7,9540	CNY	renminbi Yuan cinese	8,7783
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,2843
CZK	corone ceche	24,675	IDR	rupia indonesiana	11 737,59
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,0569
HUF	fiorini ungheresi	281,25	PHP	peso filippino	57,576
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	40,5500
LVL	lats lettone	0,7091	THB	baht thailandese	40,203
PLN	zloty polacchi	3,9483	BRL	real brasiliano	2,2406
RON	leu rumeni	4,2640	MXN	peso messicano	16,7020
TRY	lire turche	1,9562	INR	rupia indiana	59,7650

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

## V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA  
COMMERCIALE COMUNE

## COMMISSIONE EUROPEA

**Avviso di apertura del riesame intermedio parziale delle misure antidumping applicabili alle importazioni di alcuni tipi di sacchi e sacchetti di plastica originari, tra l'altro, della Repubblica popolare cinese**

(2010/C 253/02)

La Commissione europea («la Commissione») ha ricevuto una domanda di riesame intermedio parziale, in conformità dell'articolo 11, paragrafo 3, 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 <sup>(1)</sup> («il regolamento di base»).

**1. Domanda di riesame**

La domanda è stata presentata dalla Greenwood Houseware (Zuhai) Ltd. («il richiedente»), un esportatore della Repubblica popolare cinese.

La domanda riguarda l'esame del dumping limitatamente a quanto concerne il richiedente.

**2. Prodotto**

Il prodotto oggetto del presente riesame è costituito da sacchi e sacchetti di plastica contenenti in peso almeno il 20 % di polietilene e in fogli di spessore non superiore a 100 micrometri (µm), originari della Repubblica popolare cinese («il prodotto in esame»), attualmente classificabili ai codici NC ex 3923 21 00, ex 3923 29 10 ed ex 3923 29 90.

**3. Misure in vigore**

Le misure attualmente in vigore consistono in un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di alcuni tipi di sacchi e sacchetti di plastica originari, tra l'altro, della Repubblica popolare cinese, istituito dal regolamento (CE) n. 1425/2006 del Consiglio <sup>(2)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 189/2009 <sup>(3)</sup>.

**4. Motivazione del riesame**

La domanda, presentata a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, si basa su prove a prima vista sufficienti presentate dal richiedente da cui risulta che, per quanto riguarda quest'ultimo, le circostanze che hanno portato all'istituzione delle misure in vigore sono cambiate e che tale cambiamento ha carattere duraturo.

Il richiedente ha fornito prove a prima vista sufficienti del fatto che, per quanto lo riguarda, per eliminare il dumping non è più necessario applicare la misura al livello attuale. Il richiedente ha dichiarato di soddisfare i requisiti per il TEM, in particolare dal momento che ha migliorato la propria contabilità. Il richiedente ha inoltre fornito prove a prima vista sufficienti a dimostrazione del fatto che, grazie a cambiamenti importanti sia nella struttura societaria che nel processo produttivo della società, attualmente egli soddisfa i criteri per il trattamento individuale di cui all'articolo 9, paragrafo 5, del regolamento di base. Un confronto tra i prezzi all'esportazione nell'Unione applicati dal richiedente e un valore normale costruito relativo alla Malaysia indica che il margine di dumping sembra notevolmente più basso rispetto all'attuale livello della misura. Quanto esposto sarà quindi oggetto di inchiesta nel riesame.

Pertanto, per eliminare il dumping non sembra più essere necessario mantenere le misure al livello attuale, che è stato fissato in base al livello di dumping precedentemente accertato.

**5. Procedura di determinazione del dumping**

Avendo stabilito, previa consultazione del comitato consultivo, che esistono elementi di prova sufficienti per giustificare l'apertura di un riesame intermedio parziale, la Commissione avvia il riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51.

<sup>(2)</sup> GU L 270 del 29.9.2006, pag. 4.

<sup>(3)</sup> GU L 67 del 12.3.2009, pag. 5.

L'inchiesta determinerà se il richiedente opera attualmente in condizioni di economia di mercato, quali definite all'articolo 2, paragrafo 7, lettera c), del regolamento di base, o se egli soddisfa i requisiti per il trattamento individuale di cui all'articolo 9, paragrafo 5, del regolamento di base e valuterà la necessità di mantenere, abrogare o modificare le misure esistenti limitatamente a quanto concerne il richiedente.

Se si dovesse accertare che le misure vanno abrogate o modificate in relazione al richiedente, può essere necessario modificare l'aliquota del dazio attualmente applicabile alle importazioni del prodotto in esame da altre società della Repubblica popolare cinese non menzionate specificatamente nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1425/2006 modificato.

a) *Questionari*

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'inchiesta, la Commissione invierà questionari al richiedente e alle autorità del paese esportatore interessato. Le informazioni e gli elementi di prova devono pervenire alla Commissione entro il termine fissato al punto 6, lettera a), sub i) del presente avviso.

b) *Raccolta delle informazioni e audizioni*

Tutte le parti interessate sono invitate a comunicare osservazioni, a presentare informazioni non contenute nelle risposte al questionario e a fornire i relativi elementi di prova. Le informazioni e gli elementi di prova devono pervenire alla Commissione entro il termine indicato al punto 6, lettera a), sub ii).

La Commissione può inoltre procedere all'audizione delle parti interessate, a condizione che esse ne facciano richiesta e che dimostrino di avere particolari motivi per essere sentite. La richiesta va presentata entro il termine fissato al punto 6, lettera a), sub ii) del presente avviso.

c) *Trattamento riservato alle imprese operanti in condizioni di economia di mercato/trattamento individuale*

Qualora il richiedente fornisca prove sufficienti a dimostrare che opera in condizioni di economia di mercato, ovvero che soddisfa i criteri disposti dall'articolo 2, paragrafo 7, lettera c) del regolamento di base, il valore normale verrà determinato in conformità dell'articolo 2, paragrafo 7, lettera b) del regolamento di base. A tale scopo va presentata una richiesta debitamente motivata entro il termine specifico di cui al punto 6, lettera b) del presente avviso. La Commissione invierà alla società e alle autorità della Repubblica popolare cinese un modulo per la richiesta. Il richiedente può inoltre usare tale modulo di domanda per chiedere il trattamento individuale e per dimostrare di soddisfare i criteri enunciati all'articolo 9, paragrafo 5 del regolamento di base.

d) *Selezione del paese ad economia di mercato*

Se il richiedente non ottiene il trattamento di impresa operante in economia di mercato ma soddisfa i requisiti per

usufruire di un dazio individuale in conformità all'articolo 9, paragrafo 5 del regolamento di base, per determinare il valore normale relativo alla Repubblica popolare cinese si farà riferimento, come disposto dall'articolo 2, paragrafo 7, lettera a) del regolamento di base, a un paese ad economia di mercato appropriato. A tale scopo la Commissione intende nuovamente far riferimento alla Malaysia, come nell'inchiesta che ha portato all'istituzione delle misure sulle importazioni del prodotto in esame dalla Repubblica popolare cinese. Le parti interessate sono invitate a presentare osservazioni in merito all'adeguatezza di questa scelta entro il termine specifico di cui al punto 6, lettera c) del presente avviso.

Inoltre, nel caso in cui al richiedente sia accordato il trattamento riservato alle società operanti in condizioni di economia di mercato, la Commissione può far valere, ove occorra, conclusioni relative al valore normale stabilito in un paese ad economia di mercato appropriato, ad esempio per sostituire eventuali elementi di costi o di prezzi necessari per fissare il valore normale, ove nella Repubblica popolare cinese non siano disponibili dati utili al fine previsto. La Commissione intende ricorrere alla Malaysia anche a tale scopo.

## 6. **Termini**

a) *Termini generali*

- i) **Termine entro il quale le parti devono manifestarsi, rispondere al questionario e fornire ogni altra informazione**

Salvo diversa indicazione, tutte le parti interessate devono contattare la Commissione, comunicare le proprie osservazioni, rispondere al questionario e fornire qualsiasi altra informazione entro 37 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, affinché le loro osservazioni e informazioni possano essere prese in considerazione ai fini dell'inchiesta. Si noti che l'esercizio della maggior parte dei diritti procedurali elencati nel regolamento di base è subordinato al rispetto di tale termine.

ii) **Audizioni**

Tutte le parti interessate possono inoltre chiedere un'audizione alla Commissione entro lo stesso termine di 37 giorni.

b) *Termine specifico per chiedere il riconoscimento come impresa operante in condizioni di economia di mercato e/o un trattamento individuale*

La domanda del richiedente, debitamente motivata, relativa al trattamento riservato alle società operanti in condizioni di economia di mercato di cui al punto 5, lettera c), del presente avviso, deve pervenire alla Commissione entro 15 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

c) *Termine specifico per la selezione del paese a economia di mercato*

Le parti interessate dall'inchiesta possono presentare osservazioni in merito all'adeguatezza della scelta della Malaysia che, come risulta dal paragrafo 5, lettera d), viene presa in considerazione quale paese terzo ad economia di mercato ai fini della determinazione del valore normale in relazione alla Repubblica popolare cinese. Tali osservazioni devono pervenire alla Commissione entro 10 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

## 7. Comunicazioni scritte, risposte al questionario e corrispondenza

Tutte le comunicazioni e le richieste delle parti interessate devono essere formulate per iscritto (non in formato elettronico, salvo altrimenti disposto), e indicare nome, indirizzo, indirizzo e-mail e numeri di telefono e di fax della parte interessata. Tutte le comunicazioni scritte, comprese le informazioni richieste nel presente avviso, le risposte ai questionari e la corrispondenza fornite dalle parti interessate su base riservata devono recare la dicitura «Diffusione limitata»<sup>(1)</sup> e, conformemente all'articolo 19, paragrafo 2, del regolamento di base, devono essere corredate di una versione non riservata, contrassegnata dalla dicitura «Consultabile da tutte le parti interessate».

Indirizzo della Commissione per la corrispondenza:

Commissione europea  
Direzione generale del Commercio  
Direzione H  
Ufficio: N-105 4/92  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË  
Fax +32 22956505

## 8. Omessa collaborazione

Qualora una parte interessata neghi l'accesso alle informazioni necessarie, non le comunichi entro i termini stabiliti oppure ostacoli gravemente lo svolgimento dell'inchiesta, possono es-

sere elaborate conclusioni, positive o negative, in base ai dati disponibili, in conformità dell'articolo 18 del regolamento di base.

Se si accerta che una parte interessata ha fornito informazioni false o fuorvianti, non si terrà conto di tali informazioni e si potranno utilizzare i dati disponibili, in conformità dell'articolo 18 del regolamento di base. Se una parte interessata non collabora o collabora solo parzialmente e si ricorre ai dati disponibili, l'esito dell'inchiesta potrà essere meno favorevole di quello che sarebbe stato se la parte avesse collaborato.

## 9. Calendario dell'inchiesta

Secondo quanto disposto dall'articolo 11, paragrafo 5, del regolamento di base, l'inchiesta si concluderà entro 15 mesi dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Al presente avviso non si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11, paragrafo 7, del regolamento di base.

## 10. Trattamento dei dati personali

I dati personali raccolti nel corso della presente inchiesta saranno trattati in conformità del regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2000, concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati<sup>(2)</sup>.

## 11. Consigliere auditore

Se le parti interessate ritengono di avere difficoltà a esercitare i loro diritti di difesa, possono chiedere l'intervento del consigliere auditore della DG Commercio. Egli rappresenta l'interfaccia tra le parti interessate e i servizi della Commissione; ove necessario offre mediazione su questioni procedurali attinenti alla tutela degli interessi delle parti nel presente procedimento, in particolare su temi relativi all'accesso al fascicolo, alla riservatezza, alla proroga dei termini e al trattamento delle osservazioni presentate in forma scritta e/o orale. Per ulteriori informazioni e per le modalità di contatto, le parti interessate possono visitare le pagine Web dedicate al consigliere auditore nel sito Internet della DG Commercio (<http://ec.europa.eu/trade>).

<sup>(1)</sup> La dicitura significa che il documento è destinato unicamente a uso interno. Esso è protetto conformemente all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'accesso del pubblico ai documenti del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43). Si tratta di un documento riservato ai sensi dell'articolo 19 del regolamento di base e dell'articolo 6 dell'accordo dell'OMC sull'applicazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping).

<sup>(2)</sup> GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1.

**Proposta di archiviazione della denuncia CHAP 2010/19**

(2010/C 253/03)

I servizi della Commissione hanno ultimato la loro indagine sulla denuncia CHAP 2010/19, relativa alla retribuzione di persone sprovviste della qualifica medica di base, ma che in Italia hanno accesso alla formazione di specialista in sei settori specifici: biochimica clinica, microbiologia e virologia, patologia clinica, genetica medica, scienza dell'alimentazione e farmacologia medica.

Dopo aver esaminato, alla luce del diritto comunitario applicabile in materia, la denuncia e la documentazione trasmessa dagli autori delle denunce, i servizi della Commissione sono giunti alla conclusione che, allo stato, nella fattispecie non è possibile individuare violazioni di sorta.

Stante che la direttiva 93/16/CEE è d'applicazione esclusivamente nei confronti dei medici, l'obbligo per gli Stati membri di garantire che i medici specialisti in formazione percepiscano una retribuzione consona si applica alle sole persone che abbiano completato la formazione medica di base. Si tratta di un obbligo che discende specificamente dalla direttiva 82/76/CEE, la quale ha modificato la direttiva 75/363/CEE, ed entrambe queste direttive sono state codificate dalla direttiva 93/16/CEE, abrogata essa stessa dalla direttiva 2005/36/CE. Quest'ultima direttiva prevede all'articolo 25, paragrafo 3, che i medici i quali hanno ultimato la formazione medica di base percepiscano una retribuzione adeguata.

La data estrema per il recepimento della direttiva 82/76/CEE era l'1 gennaio 1983. Con sentenza del 7 luglio 1987, la Corte di giustizia delle CE stabiliva che l'Italia non aveva ottemperato ai propri obblighi, avendo tralasciato di attuare per tempo la direttiva 82/76/CEE. Con decreto legge n. 257/91, adottato nel 1991 (ed entrato in vigore il 1° settembre 1991), l'Italia ha recepito la direttiva.

Il fatto che l'Italia permetta a persone che hanno completato determinate formazioni scientifiche diverse dalla formazione medica di base di accedere ad alcune formazioni specialistiche lascia impregiudicato l'obbligo che incombe agli Stati membri di garantire una retribuzione consona a tutti i medici che seguono una formazione di medico specialista.

Di conseguenza, e a meno che nelle quattro settimane a decorrere dalla presente pubblicazione non vengano adottati nuovi elementi in grado di evidenziare una violazione, i servizi della Commissione provvederanno ad archiviare la denuncia registrata.

---

## 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 253/04)

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 sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

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

«KARP ZATORSKI»

N. CE: PL-PDO-005-0401-26.04.2007

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Denominazione:**

«Karp zatorski»

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

Polonia

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

Classe 1.7: Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati.

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

La «karp zatorski» (*Cyprinus carpio*) è un ibrido risultante dall'incrocio di una linea pura di «karp zatorski» con linee pure di carpa ungherese, jugoslava, di Gołysz e israeliana (Dor-70). La «karp zatorski» è un pesce vivo, venduto fresco, non lavorato, allevato esclusivamente in stagni a terra per carpe, secondo il metodo di allevamento tipico di Zator, che si basa su un sistema di allevamento di durata biennale.

Aspetto esterno:

— peso del pesce in commercio — da 1 100 g a 1 800 g,

— colore — verde oliva o verde oliva-azzurro,

— squamatura — squame a specchio sul dorso, laterali, sul ventre.

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



Composizione chimica delle carni della «karp zatorski»:

- massa secca: 22,50 %,
- ceneri grezze: 1,23 %,
- contenuto complessivo di proteine: 19,25 %,
- oli e grassi grezzi: 1,55 %.

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

—

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

La base alimentare di questi pesci è costituita prevalentemente da alimenti naturali prodotti negli stagni. Grazie all'elevata produttività degli stagni in cui sono allevate le carpe nella regione in oggetto, la loro alimentazione si basa su alimenti naturalmente presenti negli stagni. In tutte le fasi della produzione sono utilizzati come complemento alimentare solo mangimi naturali a base di cereali (frumento, orzo, triticale, granturco) provenienti per almeno il 70 % dalla regione di cui al punto 4 la quale, grazie a particolari caratteristiche pedoclimatiche, assicura un'alta qualità e standard sanitari elevati. Al momento dell'acquisto dei cereali si presta una particolare attenzione alla loro qualità nonché all'umidità, che non deve essere superiore all'11 %. Un eventuale ricorso a mangimi acquistati al di fuori della regione di produzione della «karp zatorski» è previsto solamente nel caso di un'insufficiente produzione di mangimi nella regione di cui al punto 4. Per la produzione della «karp zatorski» non vengono utilizzati mangimi artificiali né integratori di alcun tipo.

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

L'intero ciclo produttivo della «karp zatorski» deve aver luogo nella zona geografica indicata al punto 4. I pesci risultanti dall'incrocio di una linea pura di «karp zatorski» con linee pure di carpe ungheresi, jugoslave, di Golysz e israeliane (Dor-70) crescono più velocemente, sono più resistenti alle malattie, presentano una migliore qualità delle carni e sono più adatti alle condizioni naturali della regione di cui al punto 4. L'intero ciclo produttivo si basa sul metodo di allevamento di Zator, contraddistinto da un ciclo di allevamento della carpa della durata di due anni. Il ciclo produttivo della «karp zatorski» è costituito da 5 fasi:

1. *Deposizione delle uova*

Per la deposizione delle uova, che avviene in zone di ovodeposizione terrestri naturali, sono selezionati i riproduttori che presentano le migliori caratteristiche. È ammessa anche l'ovodeposizione artificiale in incubatrici, con cui si ottengono stagni con avannotti, ad esclusione degli stagni per l'allevamento di avannotti estivi.

2. *Allevamento degli avannotti*

Dopo la schiusa nelle zone di ovodeposizione, le larve vengono trasferite negli stagni dove sono allevati gli avannotti estivi. In questi stagni è indispensabile mantenere una densità elevata. La densità è pari a 200 mila larve per ettaro. Gli avannotti estivi vengono prelevati quando raggiungono un peso tra i 2 e i 4 g.

3. *Allevamento e svernamento del novellame*

Gli stagni per il novellame sono ripopolati in luglio di avannotti estivi oppure, in alcuni casi, di larve catturate nelle zone di ovodeposizione. Negli stagni per il novellame il pesce è nutrito con mangimi a base di cereali di cui al punto 3.4. I mangimi inizialmente sono macinati in farina fine e, successivamente, quando il pesce è cresciuto, sono caratterizzati da una struttura più grezza. I pesci vengono nutriti tre volte alla settimana fino alla fine di settembre. Alla fine della prima stagione i singoli pesci devono presentare un peso tra i 60 e i 150 g. Il novellame autunnale rimane negli stagni per novellame per lo svernamento. È importante che gli stagni vengano controllati quotidianamente.

4. *Stagni di ingrasso*

In primavera le carpe vengono prelevate dagli stagni per novellame e collocate in stagni di ingrasso. I pesci sono alimentati secondo un piano prestabilito da maggio a settembre. L'alimentazione più intensiva ha luogo in giugno, luglio e agosto. In ottobre i pesci vengono prelevati e trasportati in

speciali vasche adibite al trasporto. A trasferimento avvenuto, i pesci vengono suddivisi in base alle dimensioni, quindi pesati e trasportati in unità di deposito sotto forma di stagni profondi da 1,7 a 2,0 m, privi di vegetazione, con un buon deflusso d'acqua e una buona ossigenazione. Questo trattamento fa sì che le carni della «karp zatorski» siano prive di ogni odore di fango.

#### 5. Prelievo della carpa dalle unità di deposito

In dicembre (nel periodo prenatalizio) i pesci vengono prelevati dalle unità di deposito e successivamente la «karp zatorski» viene trasportata nei punti vendita dove è immersa in speciali vasche ossigenate.

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

—

#### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Il nome «karp zatorski» è impiegato ai fini della commercializzazione dei pesci vivi; pertanto, anche nel caso di forniture all'ingrosso di pesci in vasche per il trasporto e con l'ausilio di veicoli meccanici, tale nome è riportato sulle fatture, sui certificati di consegna nonché sui documenti di accompagnamento e può comparire anche su una particolare vasca o veicolo. Nei punti vendita al dettaglio i pesci vivi vengono collocati in speciali vasche ossigenate, contrassegnate con la dicitura ben visibile «karp zatorski».

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

La zona geografica di produzione della «karp zatorski» corrisponde a tre comuni del voivodato di Małopolskie, ovvero Zator e Przeciszów, nel distretto di Oświęcim, e il comune di Spytkowice nel distretto di Wadowicy. In quest'area, che si estende per 134 km<sup>2</sup>, la maggior parte della produzione avviene nel comune di Zator.

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

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

###### Fattori naturali

###### Acque di superficie

La zona di produzione della «karp zatorski» è caratterizzata da una fitta rete idrica: la rete fluviale è completata da una fitta rete di canali di irrigazione e di afflusso dell'acqua nei vari stagni. Gli stagni dei pesci occupano circa il 22 % della superficie del comune di Zator e sono contraddistinti da un'elevata produttività naturale, ovvero da un forte aumento di biomassa. Gli stagni per carpe della regione in questione rappresentano una ricca base di alimentazione naturale per i pesci: zooplancton, fitoplancton e benthos. Data l'abbondanza e la complessità dei bacini idrici presenti nella zona geografica di cui al punto 4, tale area è comunemente chiamata «Dolina Karpia», ovvero «valle della carpa».

###### Acque sotterranee

La regione di produzione della «karp zatorski» è situata nell'area idrogeologica dei Precarpazi. La falda freatica si trova a una profondità che oscilla dai 5 ai 10 m. Lo spessore medio della falda è stimata nell'ordine di 4,8 m, mentre il coefficiente di infiltrazione è di 244/24 h. L'acqua è caratterizzata da una buona qualità (classe Ib).

###### Clima

La regione di produzione della «karp zatorski» è situata nella zona climatica centroeuropea, nella regione climatica carpatica e nella parte bassa della fascia altimetrico-climatica temperata calda, dove si incrociano le influenze del clima continentale e marittimo. Il clima è inoltre influenzato dalla vicinanza delle regioni montane. Il periodo vegetativo (media giornaliera oltre 5 °C) dura 224 giorni, il periodo vegetativo di intenso sviluppo delle piante (media giornaliera oltre 10 °C) dura dalla fine di aprile alla metà di ottobre, mentre il periodo di assenza di gelo dura 172 giorni.

## Suolo

Nella zona di produzione della «karp zatorski» la copertura del suolo è molto differenziata: suolo bruno e grigiastro, suolo alluvionale, suolo a gley, terreni neri nonché terreni torbosi e umiferi.

## Zone rurali protette

L'area in cui è allevata la «karp zatorski» è contraddistinta da un'aria particolarmente pulita e da una ricca varietà di flora e fauna rare. Grazie a tali ricchezze naturali, questi terreni sono stati classificati dalla Ogólnopolskie Towarzystwo Ochrony Ptaków (Associazione polacca per la protezione degli uccelli), sulla base dei criteri di Birdlife International, nel sistema Natura 2000 — Dolina Dolnej Skawy (PL 125) — come regioni a tutela speciale. Questo sistema riveste un ruolo fondamentale nella difesa delle risorse naturali dell'Unione europea.

## Fattori umani

A Zator la pesca e l'allevamento della carpa vengono praticate dal XI-XII secolo. Da allora in questa cittadina si è sviluppata un'economia basata sulla pesca (e successivamente sulla piscicoltura). È il più antico centro di questo tipo nella regione. Lo sviluppo della piscicoltura è stato favorito da una fitta rete idrica (fiumi: Soła, Skwa, alta Vistola), dalle condizioni dei suoli favorevoli alla coltivazione delle quattro principali specie di cereali di base che sono fonte di mangimi per la carpa, da un clima mite e dalla possibilità di trasporto per via fluviale verso Cracovia e dintorni. Gli stagni formano un sistema lungo gli argini in cui confluisce l'acqua dai fiumi. Questo ha consentito l'afflusso e il deflusso di acqua per gravitazione, nonché il prosciugamento del fondo. Il netto sviluppo dell'economia ittica è avvenuto nel primo dopoguerra. Furono ricostruiti gli stagni distrutti nel periodo bellico, introdotte nuove tecnologie e regolato il commercio ittico ad opera dei piccoli commercianti. Fu anche aperta la prima pescheria a Cracovia. Nel 1946 il Majątek Państwowy Zator (demanio di Zator) entrò nella compagine dell'Università Jagellonica e fu denominato Instytut Zootechniczny (istituto zootecnico). Al suo interno furono condotte ricerche per il miglioramento controllato della carpa.

Nell'area geografica descritta al punto 4 era stata allevata una varietà autoctona di carpa, mantenuta dal 1955 come linea consanguinea e mai stata commercializzata. Gli allevatori locali e gli studiosi, grazie all'osservazione, ai lavori di ricerca e all'esperienza crearono un incrocio di linea pura di «karp zatorski» con altre linee di carpa più adatte alle condizioni tipiche della zona. A partire dal 1946 fu gradatamente introdotto il metodo di allevamento della carpa caratteristico di Zator, basato su un sistema biennale: nel primo anno il peso del pesce passò da 60 a 150 g e la sopravvivenza crebbe dell'86 %. Questo metodo, basato sulla ricca base nutritiva delle acque della regione, consentiva di ridurre il ciclo di allevamento della carpa a due anni. La produzione con tale metodo permette di ottenere carpe il cui peso si situa tra i 1 100 e i 1 800 g, utilizzando l'enorme potenziale della crescita dei pesci nel secondo anno del ciclo produttivo. La maggior parte delle attività connesse alla produzione della «karp zatorski» sono effettuate manualmente, per cui sono fondamentali l'esperienza e la competenza degli allevatori. Nel corso della pluriennale esperienza si è formata tra gli allevatori la capacità di eseguire singole attività del processo produttivo, come la scelta del coefficiente di densità dei pesci che ammonta a 200 mila uova fecondate per ettaro nelle vasche, riducendo così la possibilità di diffondere le malattie, la limitazione delle perdite e l'utilizzo più efficiente dell'alimentazione naturale. Notevole importanza riveste anche la capacità di adattare le dimensioni e il dosaggio del mangime a base di cereali in funzione del peso del pesce.

### 5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche peculiari della «karp zatorski» che la rendono un prodotto unico sono:

- la forma compatta,
- un indice di conversione alimentare compreso tra 2,2 e 2,4,
- la crescita rapida,
- un rendimento in carne compreso tra il 61 e il 64 %,
- un coefficiente di condizione di Fulton compreso tra 3,9 e 5,0,

- carni senza odore di fango e contraddistinte da un aroma di pesce fresco e un gusto delicato,
- un indice di conversione alimentare pari a 5 per i cereali,
- un tasso di sopravvivenza dell'86 %,
- una resistenza alle malattie superiore alla media.

Il prodotto con le caratteristiche summenzionate è ottenuto con un ciclo di allevamento di durata biennale.

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

L'eccezionale qualità della «karp zatorski» è strettamente connessa all'ambiente naturale del territorio descritto al punto 4. La «karp zatorski» deve la sua qualità non soltanto alle particolari caratteristiche dell'ambiente naturale, ma anche alla tradizione locale e alla tecnica di allevamento. È solo l'interazione tra i suddetti fattori che consente di ottenere una carpa contraddistinta dalle caratteristiche definite al punto 5.2.

I fattori naturali descritti al punto 5.1 favoriscono la presenza di sufficienti quantità di alimenti naturali di elevata qualità negli stagni piscicoli. Inoltre, in questa zona di produzione sussistono condizioni dei suoli e climatiche tali da favorire la coltivazione delle quattro principali specie di cereali. Grazie in particolare all'elevata produttività degli stagni, l'alimentazione della carpa è essenzialmente a base di mangimi naturali, senza che vengano impiegati mangimi artificiali né integratori. A causa all'elevata produttività degli stagni e dell'eliminazione del mangime artificiale ad alto contenuto glucidico facilmente fermentabile, è stata ridotta l'insorgenza di agenti patogeni. Questo influisce sulla salute della «karp zatorski» e sulle eccezionali qualità organolettiche del prodotto, determinando in particolare un odore di pesce fresco e un gusto delicato. Le suddette caratteristiche dell'area geografica favoriscono anche l'allevamento di pesci con un buon indice di conversione e una buona proporzione di carni edibili, come testimonia il fattore di condizione di cui al punto 5.2. La produzione della «karp zatorski» è strettamente connessa al luogo di origine, a causa della vicinanza di corsi d'acqua naturali e corpi idrici: il fiume e i suoi affluenti fanno sì che tale regione sia ricca di acque, indispensabili alla piscicoltura in stagno. La morfologia del terreno ha permesso la costruzione di impianti funzionali e di grandi dimensioni. Il terreno in cui sono costruiti gli stagni, le condizioni climatiche e in particolare il lungo ciclo vegetativo, nonché la ricchezza e la qualità dell'alimentazione naturale influiscono direttamente sull'elevata produttività naturale degli stagni (ovvero la produzione dei pesci possibile per ettaro senza nutrimento) che oscilla da 150 a 300 kg/ha.

La «karp zatorski» deve le sue qualità e proprietà non soltanto all'ambiente naturale cui è strettamente connessa, ma anche alla tradizione e alle tecniche di allevamento della zona. Gli allevatori e studiosi locali, grazie all'osservazione, ai lavori di ricerca e all'esperienza, hanno selezionato le carpe più idonee alle condizioni tipiche della regione. In tal modo hanno allevato una linea pura di «karp zatorski» che è incrociata con le linee pure di carpa ungherese, jugoslava, di Gołysz e israeliana (Dor-70). La progenie ottenuta è caratterizzata da elevate caratteristiche di produzione quali l'elevato tasso di sopravvivenza e la buona resa del mangime, contraddistinto dal suo basso indice di conversione. Grazie all'effetto dell'eterosi, le carpe crescono più velocemente, sono più resistenti alle malattie, presentano un rendimento maggiore di carne e sono ben adattate alle locali condizioni naturali. L'impiego del metodo di allevamento di Zator, adattato alle condizioni ambientali dell'area descritta al punto 4 permette di ottenere il prodotto dalle caratteristiche definite al punto 5.2. La riduzione del periodo di allevamento a due anni consente di produrre una carpa giovane, dotata di qualità gustative e proprietà organolettiche elevate nonché di carni più magre rispetto ai pesci più anziani in commercio ottenuti con il normale ciclo produttivo. La giovane età della carpa determina il gusto delicato che differenzia la «karp zatorski» dalla carpa prodotta in altre aree. Determina, inoltre, la qualità delle carni e le sue caratteristiche

organolettiche che sono molto apprezzate dai consumatori, presso i quali le proprietà della «karp zatorski» sono rinomate, come è confermato dal prezzo di tale prodotto, più alto del 10-15 % rispetto al prezzo delle carpe provenienti da altre aree.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Wnioski-przeslane-do-UE-od-kwietnia-2006-roku>

---





## 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>**



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

IT