

Gazzetta ufficiale

C 321

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

53° anno
26 novembre 2010

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

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2010/C 321/01	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 del TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informazioni

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

Commissione europea

2010/C 321/02	Tassi di cambio dell'euro	4
---------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2010/C 321/03	Informazioni comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi ai sensi del regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nella produzione di prodotti agricoli e recante modifica del regolamento (CE) n. 70/2001	5
---------------	--	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

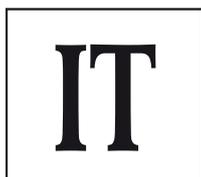
Commissione europea

2010/C 321/04	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	8
2010/C 321/05	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	10
2010/C 321/06	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	11
2010/C 321/07	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	12

ALTRI ATTI

Commissione europea

2010/C 321/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	13
2010/C 321/09	Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	18



⁽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 107 e 108 del TFUE

Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 321/01)

Data di adozione della decisione	13.7.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 612/09
Stato membro	Germania
Regione	Hamburg, Schleswig-Holstein
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein
Base giuridica	Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Cultura
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Spesa annua prevista 10,3 Mio EUR
Intensità	80 %
Durata	Fino al 31.12.2015
Settore economico	Media
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
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

Data di adozione della decisione	24.8.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 164/10
Stato membro	Germania
Regione	Sachsen
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz
Base giuridica	Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)
Tipo di misura	Aiuto individuale
Obiettivo	Cultura
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Spesa annua prevista 2,11 Mio EUR
Intensità	80 %
Durata	Fino al 31.12.2011
Settore economico	Costruzione navale
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
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

Data di adozione della decisione	30.8.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 318/10
Stato membro	Lettonia
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai
Base giuridica	Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā"

Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Cultura
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 3,9 Mio LVL
Intensità	50 %
Durata	2009-2015
Settore economico	Attività ricreative, culturali e sportive
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
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

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

25 novembre 2010

(2010/C 321/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3321	AUD	dollari australiani	1,3595
JPY	yen giapponesi	111,35	CAD	dollari canadesi	1,3454
DKK	corone danesi	7,4558	HKD	dollari di Hong Kong	10,3369
GBP	sterline inglesi	0,84645	NZD	dollari neozelandesi	1,7547
SEK	corone svedesi	9,2705	SGD	dollari di Singapore	1,7428
CHF	franchi svizzeri	1,3326	KRW	won sudcoreani	1 524,67
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	9,3897
NOK	corone norvegesi	8,1275	CNY	renminbi Yuan cinese	8,8595
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,4150
CZK	corone ceche	24,720	IDR	rupia indonesiana	11 944,66
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,1800
HUF	fiorini ungheresi	277,35	PHP	peso filippino	58,708
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	41,6510
LVL	lats lettoni	0,7093	THB	baht thailandese	40,036
PLN	zloty polacchi	3,9789	BRL	real brasiliano	2,2902
RON	leu rumeni	4,2995	MXN	peso messicano	16,4481
TRY	lire turche	1,9660	INR	rupia indiana	60,7000

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Informazioni comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi ai sensi del regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nella produzione di prodotti agricoli e recante modifica del regolamento (CE) n. 70/2001

(2010/C 321/03)

Aiuto n.: XA 185/10**Stato membro:** Francia**Regione:** Département de l'Isère**Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale:** Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements**Base giuridica:** Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.**Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa:** 60 000 EUR**Intensità massima di aiuti:**

- 50 % degli investimenti o dei lavori di installazione di strutture ad hoc per incoraggiare la pastorizia nelle zone di montagna.
- Maggiorazione del 10 % a favore dei giovani agricoltori.
- Sovvenzione pubblica limitata a 20 000 EUR per beneficiario.

Data di applicazione: A decorrere dalla data di pubblicazione del numero di registrazione della domanda di esenzione sul sito della direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione.**Durata del regime o dell'aiuto individuale:** Fino al 31 dicembre 2013**Obiettivo dell'aiuto:**

Il regime di aiuti si inserisce nell'ambito dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1857/2006 del 15 dicembre 2006.

Per valorizzare il patrimonio naturale pastorale sarà possibile finanziare, segnatamente, la costruzione di recinti di contenimento per gli animali, di cancelli automatici e di grate per il passaggio del bestiame nonché la realizzazione di recinzioni, abbeveratoi ed allevamenti di selezione degli animali (strutture specifiche adatte alla montagna).

Questo accompagnamento della pastorizia estensiva potrà favorire la biodiversità e la multifunzionalità degli spazi naturali.

Inoltre, l'aiuto sarà versato esclusivamente a favore:

- delle aziende le cui dimensioni non superino quelle di una PMI secondo l'accezione del diritto comunitario [cfr. allegato I del regolamento (CE) n. 800/2008 della Commissione, del 6 agosto 2008, GU L 214 del 9.8.2008],
- delle aziende che sono imprese attive nella produzione primaria di prodotti agricoli,
- delle aziende che non sono imprese in difficoltà ai sensi degli Orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione di imprese in difficoltà (GU C 244 dell'1.10.2004).

Settore economico: Associazioni pastorali, cooperative di alpeggi, associazioni fondiarie pastorali nelle zone di montagna (zone pastorali del massiccio delle Alpi settentrionali nell'Isère)**Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto:**

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Sito web:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf

Altre informazioni: Il regime proposto consentirà di proseguire l'attuazione del regime XA 299/08 con un bilancio annuale più consono alle esigenze degli agricoltori del dipartimento dell'Isère.**Aiuto n.:** XA 186/10**Stato membro:** Francia**Regione:** Département de l'Isère

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux

Base giuridica: Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 180 000 EUR

Intensità massima di aiuti:

- 75 % degli investimenti e dei lavori intesi alla conservazione di elementi del patrimonio connessi alla pastorizia nelle zone di montagna
- sovvenzione pubblica limitata a 20 000 EUR per beneficiario.

Data di applicazione: A decorrere dalla data di pubblicazione del numero di registrazione della domanda di esenzione sul sito della direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione

Durata del regime o dell'aiuto individuale: Fino al 31 dicembre 2013

Obiettivo dell'aiuto:

Il regime di aiuti si inserisce nell'ambito dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 1857/2006 del 15 dicembre 2006

L'obiettivo consisterà nel valorizzare il patrimonio naturale e i paesaggi montani del *département* mediante aiuti al miglioramento e al ripristino degli spazi destinati alla pastorizia (alpeggi e pascoli) ed alla conservazione del potenziale di produzione foraggera delle infrastrutture tradizionali connesse all'allevamento

Sarà possibile finanziare, in particolare, la costruzione di capanne, chalet e rifugi tradizionali

Questo accompagnamento della pastorizia estensiva favorirà la biodiversità e la multifunzionalità degli spazi naturali senza accrescere la capacità produttiva dell'azienda.

Inoltre, l'aiuto sarà versato esclusivamente a favore:

- delle aziende le cui dimensioni non superino quelle di una PMI secondo l'accezione del diritto comunitario [cfr. allegato I del regolamento (CE) n. 800/2008 della Commissione, del 6 agosto 2008, GU L 214 del 9.8.2008],
- delle aziende che sono imprese attive nella produzione primaria di prodotti agricoli,
- delle aziende che non sono imprese in difficoltà ai sensi degli Orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione di imprese in difficoltà (GU C 244 dell'1.10.2004).

Settore economico: Associazioni pastorali, cooperative di alpeggi, associazioni fondiarie pastorali nelle zone di montagna (zone pastorali nel massiccio delle Alpi settentrionali nell'Isère)

Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto:

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère
Direction de l'aménagement des territoires
Service agriculture et forêt
7 rue Fantin Latour
BP 1096
38022 Grenoble Cedex 1
FRANCE

Sito web:

http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf

Altre informazioni: Il regime proposto consentirà di proseguire l'attuazione del regime XA 300/08 con un bilancio annuale più consono alle esigenze degli agricoltori del dipartimento dell'Isère

Aiuto n.: XA 188/10

Stato membro: Francia

Regione: Regione Rhône-Alpes

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion

Base giuridica:

Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales

Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 200 000 EUR

Intensità massima di aiuti:

50 %

Fino al 50 % delle spese, entro un massimale di 2 700 EUR per azienda.

Data di applicazione: a decorrere dalla data di ricevimento della ricevuta di ritorno recante il numero di identificazione della misura e di pubblicazione della sintesi della misura sul sito internet della Commissione

Durata del regime o dell'aiuto individuale: Fino al 31 dicembre 2013

Obiettivo dell'aiuto:

Conformemente all'articolo 15 del regolamento (CE) n. 1857/2006, l'obiettivo dell'aiuto sarà quello di prestare agli agricoltori un'assistenza tecnica nell'ambito del loro progetto di conversione all'agricoltura biologica.

Da un lato tale assistenza tecnica consisterà nel valutare la fattibilità tecnica e la redditività economica della conversione parziale o totale dell'azienda agricola all'agricoltura biologica e, dall'altro, nell'offrire consulenza all'azienda durante la fase di conversione.

Questo accompagnamento individualizzato alla conversione dovrà consentire di massimizzare le probabilità di riuscita della riconversione adeguando le modalità di conversione alla situazione dell'azienda nel miglior modo possibile.

L'accompagnamento proposto agli agricoltori avverrà in due tappe:

- 1^a tappa prima della conversione: valutazione e piano di conversione,
- 2^a tappa nell'anno 1 o 2 della conversione: *follow-up* su richiesta degli agricoltori.

Conformemente ai punti 3 e 4 dell'articolo 15 del regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione, non sarà erogato alcun aiuto agli agricoltori e tutti i soggetti ammissibili potranno avere accesso alle azioni realizzate dalle strutture collettive senza essere costretti ad essere iscritti a queste ultime.

Inoltre, l'aiuto sarà erogato esclusivamente a favore:

- delle aziende le cui dimensioni non superino quelle di una PMI secondo l'accezione del diritto comunitario [cfr. allegato

I del regolamento (CE) n. 800/2008 della Commissione, del 6 agosto 2008, GU L 214 del 9.8.2008],

- delle aziende che sono imprese attive nella produzione primaria di prodotti agricoli,
- e delle aziende che non sono imprese in difficoltà ai sensi degli Orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione di imprese in difficoltà (GU C 244 dell'1.10.2004).

Settore economico: Tutte le aziende agricole, in tutte le zone della regione Rhône Alpes

Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto:

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes
Direction de l'agriculture et du développement rural
Service Agriculture
78 route de Paris
69751 Charbonnières les Bains Cedex
FRANCE

Sito web:

http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm

Altre informazioni: —

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 321/04)

1. In data 17 novembre 2010 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Banco Santander SA («Santander», Spagna) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Bank Zachodni WBK SA («BZWBK», Polonia), mediante offerta pubblica annunciata il 10 settembre 2010, e di BZWBK AIB Asset Management SA («BZWBK Asset Management», Polonia), mediante acquisto di quote.

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

— Santander: gruppo internazionale di imprese del settore bancario e finanziario che opera su scala mondiale nei servizi bancari al dettaglio, nella gestione di attivi, nei servizi bancari per le imprese e nei servizi di investimento, nei servizi di tesoreria e nelle assicurazioni,

— BZWBK: banca che fornisce una vasta gamma di servizi (servizi bancari, servizi di intermediazione, fondi comuni d'investimento, assicurazioni, leasing e prodotti di factoring) a famiglie, PMI e grandi imprese in Polonia,

— BZWBK Asset Management: controllata di BZWBK che offre servizi di gestione di attivi in Polonia.

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 definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

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

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

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.6015 — Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management, al seguente indirizzo:

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

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2010/C 321/05)

1. In data 17 novembre 2010 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese AXA Investment Managers Private Equity Europe SA («AXA Private Equity», Francia) e Compagnie Industriali Riunite («CIR», Italia), acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa KOS SpA («KOS», Italia), mediante acquisto di azioni.

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

- AXA Private Equity: parte del gruppo Assicurativo e bancario AXA. Opera nei servizi di gestione degli attivi,
- CIR: energia, media, servizi sanitari, componenti automobilistici e servizi finanziari,
- KOS: servizi sanitari in Italia.

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 definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6065 — AXA Private Equity/CIR/KOS, 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»).

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2010/C 321/06)

1. In data 15 novembre 2010 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione Europcar Autovermietung GmbH («Europcar», Germania, appartenente a Eurazeo SA, Francia) e car2go GmbH («car2go», Germania, controllata dal gruppo automobilistico Daimler, Germania), acquisiscono ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune di car2go Hamburg GmbH («car2go Hamburg», Germania), 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:

- Europcar: servizi di noleggio auto in tutto il mondo,
- car2go: noleggio auto di breve durata,
- car2go Hamburg: noleggio auto di breve durata.

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 definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6040 — Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV, 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»).

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2010/C 321/07)

1. In data 19 novembre 2010 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Groupe Bertrand Restauration («Bertrand Restauration», Francia), controllata da Groupe Bertrand («Groupe Bertrand», Francia) e da Groupe LVMH («LVMH», Francia), e AB Inbev Francia («Inbev Francia», Francia), controllata da Anheuser-Busch Inbev («Groupe Inbev», Belgio), acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune di Bars&Co mediante una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune denominata Bars&Co Développement Franchises («BCDF», Francia).

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

- Bertrand Restauration è specializzata nel settore della ristorazione (paninoteche, caffetterie, ristorazione veloce),
- Groupe Bertrand, oltre a Bertrand Restauration, è presente nel settore della panetteria-pasticceria e della distribuzione di bevande destinate a cucine, alberghi e ristoranti,
- LVMH è uno dei principali gruppi francesi specializzati nell'industria del lusso (vini, bevande alcoliche, moda, pelletteria, profumi, gioielli),
- Il gruppo Anheuser-Busch Inbev opera nella produzione e nella distribuzione di birre e bevande non alcoliche,
- Bars&CO gestisce attualmente, per conto di Inbev France, le reti in franchising di caffè-ristorante a tema del gruppo Anheuser-Busch Inbev sotto le insegne «Au Bureau», «Belgian Beer Café», «Brussel's Café», «Café Leffe» e «Irish Corner» sul territorio francese,
- BCDF è un'impresa appositamente costituita ai fini dell'operazione e che opererà nello sviluppo di reti di bar, caffè-ristorante e ristorazione in franchising tramite Bars&Co.

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 definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5961 — Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co, 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»).

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

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 321/08)

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 ⁽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

«QUESO CASÍN»

N. CE: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008**IGP () DOP (X)****1. Denominazione:**

«Queso Casín».

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna.

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

Classe 1.3. Formaggi.

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

Formaggio grasso, stagionato, lavorato a partire da latte vaccino intero e crudo, a coagulazione enzimatica e dalla pasta pressata, semidura o dura.

Il latte impiegato per la lavorazione dei formaggi protetti è ottenuta da vacche sane appartenenti alle razze Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona e relativi incroci.

Le caratteristiche del formaggio al termine della stagionatura sono le seguenti:

caratteristiche fisico-chimiche:

estratto secco minimo: 57 %,

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

materia grassa nell'estratto secco, minimo: 45 %,

proteine nell'estratto secco, minimo: 35 %,

caratteristiche organolettiche e fisiche:

tipo e presentazione: da duro a semiduro, da stagionato mezzano a vecchio.

Forma: cilindrico-discoidale irregolare, un lato presenta il marchio del caseificio ornato con motivi floreali, geometrici, simboli o il nome del produttore, diametro di circa 10-20 cm e spessore pari a 4-7 cm.

Peso: tra 250 e 1 000 grammi.

Crosta: liscia, sottile e quasi inesistente, poiché, grazie alle successive pressature, la stagionatura avviene in modo uniforme e simultaneo all'interno e all'esterno, di modo che le due parti formino una massa compatta e densa, pulita, asciutta o lievemente unta. Il colore è giallo crema scuro e presenta toni biancastri. Sulla faccia superiore presenta in bassorilievo il sigillo proprio di ciascun caseificio.

Pasta: soda, friabile, da semidura a dura, di color giallastro, priva di occhiatura, anche se può presentare piccole screpolature, sminuzzabile al taglio, al palato la struttura è burrosa, la consistenza plastica e omogenea.

Aroma: forte e potente.

Gusto: dipende dal processo di lavorazione, in particolare dal numero di volte che è sottoposto alla macchina impastatrice («máquina de rabilar»); quello più lavorato ha un gusto acre, piccante, forte, ostico per i palati non abituati, poiché restituisce l'aroma penetrante e rustico del burro stagionato dal tempo; la varietà meno lavorata offre i medesimi sapori, ma con intensità minore. In ogni caso il sapore è forte, ampio, persistente, piccante e leggermente amaro in coda, con un retrogusto forte.

Caratteristiche microbiologiche:

saranno adattate alle disposizioni di legge in vigore.

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

Latte vaccino, fermenti lattici, cloruro di calcio, caglio e sale.

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

Il mangime destinato ai bovini che producono il latte che funge da materia prima per la lavorazione del Queso Casín si basa essenzialmente sulle risorse naturali della zona direttamente disponibili al pascolo praticamente tutto l'anno, integrate da foraggi freschi e fieno, provenienti dalla medesima azienda agricola grazie all'instaurazione di una sistema di rotazione delle colture. Si tratta in effetti di aziende tradizionali dagli introiti modesti, legate al territorio ove è consueta l'immagine del bestiame al pascolo durante praticamente tutto l'anno.

L'alimentazione trae pertanto le sue origini dalla zona delimitata. Nei periodi di eccezionale scarsità di foraggi propri, a causa delle condizioni climatiche avverse, la razione può essere integrata con piccole quantità di cereali e leguminose di provenienza esterna.

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

—

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

Onde salvaguardare la qualità del prodotto, il confezionamento sarà realizzato prima della spedizione dai caseifici o dai locali di stagionatura, poiché il tipo di crosta tipico di questo formaggio, così sottile e delicata da potersi definire inesistente, fa sì che il prodotto sia più sensibile alle alterazioni della stessa, suscettibili di provocare cambiamenti nell'aspetto esterno e di favorire la contaminazione.

Inoltre poiché questo prodotto può essere consumato integralmente, il confezionamento risulta in pratica una necessità.

I materiali ammessi per il confezionamento sono la carta, il cartone, il legno o la plastica a uso alimentare o di altri tipi di imballaggio autorizzati dall'organismo di regolamentazione («Consejo regulador»).

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

L'etichettatura sarà adeguata tempestivamente alla Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad. Oltre all'etichetta propria di ciascun caseificio, i formaggi protetti recheranno un'etichetta supplementare numerata e specifica destinata a garantire l'identità del prodotto.

Sull'etichetta dei formaggi protetti deve figurare in modo visibile la menzione «Denominación de Origen Protegida "Queso Casín"» nonché il logotipo unico, dotato di quattro declinazioni cromatiche, per tutti gli operatori che commercializzino i formaggi protetti dalla DOP, di cui segue la riproduzione.



4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica delimitata per la produzione lattiera, la lavorazione, la stagionatura e il confezionamento dei formaggi protetti dal marchio DOP «Queso Casín» è situata nella zona meridionale delle Asturie, più precisamente nella sua parte centrorientale, comprendente i comuni di Caso, Sobrescobio e Piloña.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il territorio è delimitato dalla zona montagnosa centrorientale delle Asturie, il cui paesaggio caratteristico è disseminato di valli anguste separate da ampie creste rocciose. Il carattere montuoso del territorio è dato da una predominanza di pendenze ripide sulla maggior parte della superficie della zona. I rilievi medio-alti confluiscono verso una zona centrale concava e piana, che fa parte della depressione preitoranea che la attraversa da est verso ovest e funge da letto del Piloña che, con l'Alto Nalón, sono i due maggiori corsi d'acqua della zona.

Fatta eccezione per i rilievi montagnosi più elevati, questo territorio ha un clima oceanico, temperato, con piogge delicate ma persistenti durante tutto l'anno, nonché un'oscillazione termica moderata.

Il carattere delle valli o conche fluviali circondate da montagne è inoltre causa dell'abbondanza di nebbie stagnanti. Tutti questi elementi riducono considerevolmente il soleggiamento nell'arco dell'anno.

La flora è determinata dalla presenza di numerose praterie da fieno e pascoli, oltre all'importante estensione delle foreste e delle zone coperte da arbusti o da affioramenti rocciosi sulle pendenze più ripide.

Le specie vegetali più interessanti rinvenibili sui pascoli e sui prati appartengono alla famiglia delle graminacee e delle leguminose.

In queste condizioni si sviluppa la tecnica casearia di lavorazione del Queso Casín, che risponde all'esigenza di ottenere una forma di conservazione sicura e duratura in una zona ove le temperature miti e la predominanza di giorni piovosi e nuvolosi conferiscono il tipico grado di umidità atmosferica, che rende difficile il processo di stagionatura delle cagliate risultate dalla coagulazione del latte.

Così si è affermato l'impastamento come sistema consuetudinario ed esclusivo per riunire in una sola forma diverse cagliate di dimensioni ridotte. La ripetizione di questo processo dava rimpasti più asciutti e compatti, in grado di conservarsi più a lungo. L'impastamento serviva inoltre a incorporare il sale in modo omogeneo, distribuendo uniformemente i microrganismi della fermentazione e favorendo una stagionatura adeguata nel rispetto di alcune caratteristiche organolettiche specifiche del prodotto.

Il processo è rimasto manuale fino alla messa a punto di un macchinario apposito. Si tratta del tavolo o della macchina impastatrice («mesa» o «máquina de rabilar») che costituisce un adattamento di un attrezzo impiegato nella panetteria tradizionale, detto «la bregadora o bregadera» e che era utilizzato collettivamente, nei cosiddetti «diis d'amasar» (giorni dell'impastamento), al fine di far fruttare le scarse risorse materiali e di snellire le fasi produttive, che anche così richiedevano un notevole impegno.

Nell'ambito di questo processo erano maneggiate cagliate semilavorate («gorullus») e formaggi di diversi artigiani che dovevano essere differenziati. La soluzione consisteva nel marchiare ciascun pezzo con un marchio caratteristico che consentisse l'identificazione rapida del proprietario. Nel caso delle cagliate, l'utensile impiegato a tal fine era denominato «ochavau», un pezzo di legno cilindrico o fusiforme, decorato alle estremità con simboli semplici che si imprimevano sul gorullu, tante volte quanti gli impasti ricevuti. Sulla forma di formaggio finita si usava il «marcu» o «cuñu», anch'esso di legno, di dimensioni e complessità tuttavia maggiori, dotato di una diversità di motivi, usato a fini decorativi e per identificare la produzione. Al giorno d'oggi è consuetudine che il «marcu» rechi il monogramma di ciascun produttore.

Questo sistema di lavorazione, specialmente l'impastamento, continua a essere esclusivo di questa varietà di formaggio, probabilmente a causa della sua complessità. Al suo mantenimento ha contribuito soprattutto il lavoro delle donne che lo producono per il consumo in ambito familiare, e l'entusiasmo dell'unica produttrice che oggi presenta e commercializza il prodotto nelle fiere e nei mercati dei prodotti tradizionali in tutta la regione delle Asturie e in Spagna. Altrettanto importante è la collaborazione con i gruppi di sviluppo rurale della zona.

5.2. Specificità del prodotto:

Il Queso Casín si identifica esternamente per l'aspetto peculiare conferitogli dal sigillo proprio di ciascun produttore, inciso con il punzone (marcu) sulla facciata superiore di ciascuna forma, occupandone l'intera superficie.

Il carattere particolare di questo formaggio è inoltre completato dalla forma cilindrico-discoidale irregolare, dalla crosta tanto sottile e delicata da risultare quasi impercettibile, compatta con la pasta interna, dalla sua pasta lavorata, dall'aroma e dal gusto forti e persistenti, che si accentuano con i successivi passaggi nell'impastatrice, e dalla sua composizione che ne fa uno dei formaggi più proteici della Spagna, se non del mondo, e uno di quelli col più basso tenore di umidità.

Questo formaggio è del tutto diverso dagli altri tipi di prodotti, anche da quelli delle località limitrofe. A tal proposito è di particolare importanza il confine del comune di Caso con quello del comune di Ponga, in quanto è segnato da una serie di rilievi montuosi che costituiscono anche la divisione fra due tipi di formaggi tipici asturiani, il Casín e quello di Beyos.

Lo studio storico evidenzia la ricorrente importanza del Queso Casín.

Enric Canut in «En el país de los 100 quesos», Barcellona 2000, sostiene che «il Queso Casín, per la sua lavorazione e per gli attrezzi rustici impiegati è probabilmente uno dei più antichi di tutta la Spagna».

Le testimonianze scritte relative al formaggio nei villaggi della zona risalgono al secolo XIV. «All'epoca dell'abbadessa D^a Gontrodo, nel 1328 le masserie di San Salvador de Sobrecastiello si affittano per sei anni al prezzo di 70 maravedís da pagare ogni 1^o settembre e di dodici formaggi da cucinare, da pagare ogni San Martino di novembre ...».

Nel 1341 si rinviene ibidem «... e dodici buoni formaggi da cucinare ...».

Si rinvennero riferimenti a questo formaggio negli scritti di Jovellanos (secolo XVIII), nel dizionario geografico di Madoz, pubblicato agli inizi del secolo XIX e nel «Curso de Agricultura Elemental» di Dionisio Martín Ayuso, pubblicato sul finire del secolo XIX.

In «Asturias» di O. Bellmut y Fermin Canella- (Gijón 1900), tra i formaggi più famosi, la cui fama travalica i confini delle Asturie, si cita quello di Caso. Nello stesso senso si esprimono F. Requejo y M. Tortosa in «Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial» (Madrid 1903).

Il volume «Comer en Asturias» (Madrid 1980) di Eduardo Méndez Riestra menziona tra i formaggi prodotti nella regione il Casín, come fanno anche Carlos Mero González, nella sua «Guía Práctica de los quesos de España» (Madrid 1983) e Simone Ortega nella «Tabla de quesos españoles» (Madrid 1983).

In «El Gran Libro de la Cocina Asturiana» il chimico e scrittore J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) sostiene che il Queso Casín è il più rappresentativo della zona centromeridionale delle Asturie.

5.3. *Legame causale tra 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'orografia accidentata ha rappresentato il fattore determinante per l'uso delle eccedenze lattiere nella lavorazione del formaggio, poiché le difficoltà derivate dalle scarse possibilità di comunicazione facevano sì che il latte potesse essere utilizzato solo per la lavorazione di formaggi e di burro.

L'insieme dei fattori naturali ha condizionato lo sviluppo di questa specifica varietà casearia. Da un lato l'orografia ha favorito un paesaggio di praterie basse e di pascoli di montagna, dotati di una straordinaria diversità nella flora e nella vegetazione, che influenza direttamente l'alimentazione del bestiame destinato alla produzione lattiera, che fruisce di queste risorse attraverso sistemi tradizionali di allevamento.

D'altro lato il clima, le precipitazioni leggere e abbondanti, regolari durante tutto l'anno, nonché lo scarso soleggiamento e le condizioni termiche moderate rappresentano le caratteristiche ideali per mantenere una produzione foraggera propria e per consentire alle mandrie di pascolare tutto l'anno.

Tutto il latte utilizzato nella lavorazione del Queso Casín trae origine dal bestiame che pascola regolarmente tutto l'anno nei prati e nei pascoli della zona.

I metodi di lavorazione furono stabiliti dai primi produttori, gli allevatori dell'epoca che dovettero adattarsi alla situazione imposta dalle condizioni ambientali della regione, con l'intento di prolungare i tempi di conservazione di un prodotto deperibile, creando una varietà di formaggio unica, le cui caratteristiche sono diretta conseguenza o sono determinate, in ultima analisi, da un insieme di fattori naturali e dalla forma di lavorazione peculiare.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf

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

(2010/C 321/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi 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.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

«PIMIENTO ASADO DEL BIERZO»

N. CE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

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

2. Tipo di modifica:

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

3. Modifiche:

3.1. Zona geografica:

Il disciplinare iniziale e la scheda riepilogativa pubblicata stabilivano che la zona agricola di produzione nonché quella di lavorazione o di cottura alla griglia dei peperoni coincidevano, in quanto comprendevano i 17 comuni della regione di El Bierzo. La modifica proposta prevede di non applicare le restrizioni geografiche alla zona di lavorazione, in modo che la cottura dei peperoni possa essere effettuata in qualsiasi zona. Non esistono infatti aspetti naturali legati all'ambiente geografico che siano trasmessi al prodotto durante la cottura alla griglia dei peperoni

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.2. Etichettatura:

Vengono introdotte ulteriori precisazioni concernenti l'utilizzazione dell'indicazione geografica nei prodotti trasformati, affinché possano essere sottoposti a controlli.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PIMIENTO ASADO DEL BIERZO»

N. CE: ES-PGI-0105-0262-30.06.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Pimiento Asado del Bierzo»

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

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

Il prodotto cui si applica la protezione è il frutto della pianta del peperone (*Capsicum annuum* L.) dell'ecotipo Bierzo, destinato al consumo umano, che si presenta grigliato e confezionato.

I peperoni appartengono all'ecotipo «del Bierzo» e includono esemplari che, pur avendo caratteristiche genetiche identiche a quelle della varietà di appartenenza, si sono adattati alle condizioni esistenti nella regione del Bierzo e presentano perciò differenze morfologiche e fisiologiche dovute all'ambiente, motivo per cui sono detti «del Bierzo».

1. Caratteristiche fisiche e morfologiche che deve presentare il peperone fresco.

- Superficie: pareti lisce con poche fenditure leggermente marcate, senza cicatrice stilare. Pelle liscia e brillante, senza rugosità o parti molli, di colore dal rosso pallido al rosso scuro. Non sono ammessi peperoni che presentano zone verdi.
- Numero di lobi: 3-4
- Conformazione: triangolare allungata, di lunghezza superiore a 10 cm. e larghezza superiore a 6 cm.
- Apice: con punta arrotondata.
- Pericarpo: carne ferma che tollera la pressione manuale senza subire danni. Lo spessore medio della carne del peperone è inferiore a 8 mm.
- Peso unitario: superiore a 160 grammi.

2. Caratteristiche minime di qualità che deve presentare il peperone fresco.

- Peperoni interi, ben sviluppati, muniti di peduncolo, puliti e privi di umidità esterna, di sostanze estranee visibili o di odori estranei.
- Eventuali difetti superficiali di origine sanitaria o climatica non devono avere una superficie complessiva superiore a 1 cm² per peperone.
- Il peperone deve mantenere la sua forma e consistenza, i frutti malformati o deformati sono giudicati difettosi.

3. Caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche che deve presentare il peperone fresco.

- Colore: varia dal rosso pallido al rosso scuro.
- Odore: odore tipico di peperone arrostito e di fumo.
- Gusto: sapore di base leggermente amarognolo, con un retrogusto di fumo da medio a debole e leggermente piccante.
- Superficie: presenta alcune fenditure.
- Resti bruciati: inferiori a 1,5 cm² per 100 grammi di peperone.
- Presenza di semi: fino a 10 semi per 100 grammi di peperone.
- Succo di cottura: liquido poco spesso.
- Struttura: tenera o morbida con una consistenza da media a scarsa.
- Omogeneità: il contenuto del recipiente deve essere omogeneo per quanto riguarda il colore, la forma, la dimensione e la consistenza.
- Glucidi: percentuale inferiore al 5 %. Conferiscono il gusto tipico leggermente amaro.
- Fibre alimentari: percentuale inferiore al 3 %. Conferiscono alla polpa la tipica scarsa consistenza.

I peperoni arrostiti in conserva possono essere presentati interi o in pezzi. Se presentati interi, devono appartenere alle categorie commerciali extra o I, se in pezzi, devono appartenere alla categoria I, secondo quanto stabilito dalla norma di qualità in vigore per le conserve vegetali, applicabile alle conserve di peperoni.

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

—

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

—

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

La produzione dei peperoni deve avvenire nell'area geografica delimitata, situata nella parte centrale della regione del Bierzo.

Le parcelle devono possedere un suolo a tessitura compatta, con un pH compreso fra 5,0 e 7,0 ed essere coltivate con piantine appartenenti all'ecotipo del Bierzo. Quanto all'irrigazione, è consentita solo quella a scorrimento o a pioggia, per evitare che la base del fusto venga a contatto con l'acqua. La raccolta deve essere effettuata manualmente e essere scaglionata in vari passaggi, in ciascuno dei quali si selezionano i peperoni che presentano le caratteristiche maggiormente corrispondenti a quelle descritte nel disciplinare.

La produzione di peperoni dell'ecotipo «El Bierzo» in questa zona rappresenta l'elemento fondamentale che conferisce le caratteristiche qualitative al prodotto finale, anche nel caso la grigliatura non avvenga nella zona in questione.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Gli impianti di trasformazione e di confezionamento che hanno ottenuto il certificato del *Consejo Regulador* devono utilizzare etichette che recano la menzione «Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo» e il logotipo del *Consejo Regulador*

Qualsiasi recipiente utilizzato per commercializzare i peperoni arrostiti DOP deve recare il codice numerato rilasciato dal *Consejo Regulador* e apposto dall'impianto di confezionamento autorizzato.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica di produzione agricola delimitata si trova al centro della regione del Bierzo, all'estremità nordoccidentale della provincia di León e quindi della Comunidad Autónoma de Castilla y León, e include i seguenti comuni:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados e Villafranca del Bierzo.

Quanto alla zona di cottura dei peperoni, non si applica alcuna restrizione geografica.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di produzione delimitata è una fossa tettonica all'interno di una fascia montuosa costituita da numerose montagne, dalla quale soltanto la valle del Sil consente di uscire senza troppe difficoltà. L'altitudine media dei comuni in cui è effettuata la produzione di peperoni si aggira attorno ai 550 m sul livello del mare.

I terreni in cui si coltivano i peperoni presentano una tessitura compatta, sono profondi, friabili, permeabili e con drenaggio relativamente buono. Sono poveri di materia organica, calcio, fosforo, potassio e sodio, e il rapporto carbonio/azoto è compreso fra 8 e 10. I valori pH sono in genere leggermente acidi e oscillano fra 5,5 e 7,0.

Il clima del Bierzo è di tipo mediterraneo (indice 5,28), in quanto gode di molte ore di sole, ha una temperatura media annua di 12,5 °C e precipitazioni medie annue di 800 mm.

In media il periodo delle gelate è assai lungo, dall'11 novembre al 4 aprile, e consente in genere di piantare i peperoni ai primi di maggio e di raccogliergli dalla fine di agosto sino ai primi di novembre.

Le ore di soleggiamento, la radiazione solare e la temperatura hanno un'incidenza diretta sul basso tasso di glucidi prodotto dall'attività di fotosintesi della pianta, inferiore al 5 %, che conferisce al frutto un sapore lievemente amarognolo, riscontrabile fra le sue caratteristiche organolettiche.

La percentuale di fibre alimentari — principalmente cellulosa — che dipende anch'essa dall'attività di fotosintesi è debole (inferiore al 3 %) ed è il motivo della scarsa consistenza del peperone, riscontrabile fra le sue caratteristiche organolettiche.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità del prodotto è dovuta all'origine geografica della produzione, che comporta nel peperone ecotipo del Bierzo bassi tassi di glucidi e di fibre alimentari e di conseguenza i peperoni arrostiti hanno una scarsa consistenza e un gusto lievemente amarognolo.

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

Il basso tasso di glucidi generati dall'attività fotosintetica della pianta è direttamente correlato al numero di ore di soleggiamento, all'irradiazione solare e alla temperatura.

È bassa inoltre la percentuale di fibre alimentari — principalmente cellulosa — che dipende anch'essa dall'attività di fotosintesi.

D'altro lato, i riferimenti storici e letterari contengono testimonianze relative alla reputazione del prodotto, basata sulla coltura tradizionale del peperone e sulle caratteristiche della cottura e del confezionamento.

Il metodo tradizionale di cottura alla griglia o al forno, riscaldati con legna o gas, non altera la qualità del prodotto. Questo metodo conferisce ai peperoni un aroma e un retrogusto di fumo che rimane inalterato anche con l'aggiunta di una piccola quantità di olio, sale e succo di limone o acido citrico.

Tutto il processo, che consiste nell'arrostire i peperoni, svuotarli e sbucciarli, è effettuato manualmente, senza utilizzare soluzioni chimiche e senza neanche lavarli con acqua. E perciò normale la presenza, nel prodotto finito, di alcuni residui bruciati e di semi che sono una testimonianza della lavorazione manuale.

Dato che queste operazioni di cottura possono essere realizzate nelle stesse condizioni in qualsiasi altra regione, si è deciso non di limitare la zona di elaborazione del prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galerias/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf

Pubblicazione di una domanda di modifica, 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 321/10)

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

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«BRESAOLA DELLA VALTELLINA»

N. CE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

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

2. Tipo di modifica:

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

3. Modifica (modifiche):

3.1. Descrizione del prodotto:

Si richiede di differenziare i valori dei parametri chimici e chimico-fisici in funzione delle diverse tipologie di Bresaola della Valtellina.

Si propone di modificare i valori previsti relativamente all'umidità e alle proteine in funzione della specificità sia del taglio anatomico utilizzato che della tipologia di confezionamento. I valori relativi all'umidità risultano, per la bresaola di punta d'anca confezionata allo stato sfuso, massimo il 63 %; per la bresaola di punta d'anca confezionata sottovuoto, massimo il 62 %; per la bresaola di magatello confezionata sottovuoto, massimo il 60 %; per la bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva, massimo il 60 %; e per tutte le altre tipologie di taglio e/o di confezionamento, massimo il 65 %.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Inoltre, per effetto dei cambiamenti sui limiti di umidità, il tenore minimo di proteine, per il prodotto preaffettato, è pari al 33 % mentre, per le altre tipologie di confezionamento è del 30 %.

In generale il restringimento del tasso massimo di umidità migliora le caratteristiche del prodotto di cui al punto 3.2 del Documento unico nonché la conservabilità dello stesso. Sulla base delle analisi condotte sul prodotto finito è stato dimostrato che l'individuazione di valori analitici specifici di umidità per la punta d'anca e il magatello migliora la consistenza del prodotto finito che risulta più soda ed elastica. La Bresaola della Valtellina in rete tende a disidratarsi naturalmente, e, pertanto, può avere un tenore di umidità superiore, rispetto al prodotto sottovuoto, che al contrario, è protetto dal materiale di confezionamento. Ciò al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche indicate al punto 3.2 del Documento unico. Il prodotto preaffettato deve avere contenuto di umidità ridotto rispetto a quello sottovuoto e a quello in rete per evitare fenomeni di condensa con conseguente alterazione del prodotto finito. Conseguentemente alla riduzione del tenore di umidità, l'andamento delle proteine è proporzionalmente aumentato senza pregiudizio delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

Si richiede la riduzione del peso minimo da 2,5 a 2 kg esclusivamente per le pezzature di Bresaola della Valtellina di punta d'anca destinate al preconfezionamento per l'affettamento sottovuoto o in atmosfera protettiva. Ciò si rende necessario per garantire l'ottimale preconfezionamento dell'affettato che richiede bresaole di calibro piuttosto piccolo e che abbiano una forma, cilindrica o squadrata, uniforme dall'inizio alla fine di ciascun pezzo.

3.2. Metodo di ottenimento:

Si chiede di escludere il lattosio tra gli ingredienti della concia, in quanto esso è individuato dalla normativa comunitaria tra gli ingredienti allergenici. Tale esclusione non comporta alcuna modifica delle caratteristiche della Bresaola della Valtellina.

Si ritiene di precisare che il limite «nella dose max di 195 p.p.m.» di «nitrito di sodio e/o di potassio» vada correttamente interpretato come «limite della quantità introdotta o comunque assorbita» dal prodotto bresaola in lavorazione, ovviamente fermo restando il residuo nel prodotto finito previsto dalla normativa vigente. Ciò per evitare che l'attuale testo possa generare il dubbio che il citato limite di 195 p.p.m. vada riferito alla concia preparata per la salamoia.

Si richiede di introdurre un nuovo «range» di temperatura dei locali di stagionatura, prevedendo una temperatura media tra i 12 °C ed i 18 °C, in luogo dei 15 °C indicati.

Dal punto di vista tecnologico, l'allargamento del range di temperatura delle celle di stagionatura consente di disporre di un margine maggiore di possibilità di adattare le condizioni ambientali all'effettiva evoluzione del prodotto per assicurarne una lenta e graduale maturazione, mantenendo inalterate le caratteristiche del prodotto finito.

Si richiede la riduzione dei tempi minimi di stagionatura a 3 settimane soltanto per il prodotto commercializzato allo stato sfuso, non sottovuoto, in quanto la Bresaola della Valtellina non beneficia di protezioni naturali, tipo cotenna o grasso; ne consegue che rimanere in luoghi di stoccaggio diversi dalle celle di stagionatura può causare indurimento eccessivo del prodotto ed una alterazione del colore caratteristico. Riducendo il periodo di stagionatura a 3 settimane della bresaola commercializzata allo stato sfuso (non sottovuoto), si è riscontrato che il problema viene drasticamente ridotto.

3.3. Etichettatura:

Si richiede la modifica delle modalità di etichettatura del prodotto, finalizzata a garantire il rispetto delle disposizioni attualmente vigenti in tema di etichettatura dei prodotti alimentari.

3.4. Altro — Materie Prime:

Si ritiene di modificare la soglia minima dell'età dell'animale macellato, passando da un'età compresa tra i 2 e i 4 anni a una compresa fra i 18 mesi e i 4 anni. Recenti studi scientifici hanno dimostrato che, pur abbassando l'età di macellazione, la materia prima destinata alla produzione della Bresaola della Valtellina, mantiene inalterate le sue caratteristiche; è stato dimostrato, inoltre, che la modifica dell'età di macellazione, non cambia le caratteristiche del prodotto finale, indicate nei punti 3.2. e 5.2 del Documento Unico.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«BRESAOLA DELLA VALTELLINA»

N. CE: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

IGP (X) DOP ()

1. **Denominazione:**

«Bresaola della Valtellina».

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

Italia.

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

Classe 1.2 — Prodotti a base di carne.

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

La Indicazione Geografica Protetta «Bresaola della Valtellina» è un prodotto di carne bovina, salato e naturalmente stagionato, da consumarsi crudo. La forma è quella dei muscoli utilizzati. Per esigenze commerciali gli stessi vengono affinati ed assumono quindi forme assimilabili al cilindro. Per esigenze specifiche i tagli possono essere pressati ed assumere forma di mattonella. La Bresaola della Valtellina IGP deve essere insaccata in budello naturale o artificiale, asciugata e stagionata in condizioni climatiche suscettibili di determinare, nel corso di una lenta e graduale riduzione di umidità, l'evolversi di fenomeni fermentativi ed enzimatici naturali, tali da comportare nel tempo modificazioni che conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche tipiche e tali da garantire la conservazione e la salubrità in condizioni normali di temperatura ambiente. Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, la consistenza è soda ed elastica; l'aspetto al taglio è compatto e assente da fenditure; il colore è rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra, colore bianco per la parte grassa; il profumo è delicato e leggermente aromatico; il gusto è gradevole, moderatamente saporito, mai acido. Caratteristiche Merceologiche: a) bresaola di fesa: non inferiore a kg 3,500; b) bresaola di punta d'anca: b-1) destinata alla commercializzazione intera o in tranci: non inferiore a kg 2,500; b-2) destinata al preconfezionamento per l'affettamento sottovuoto o in atmosfera protettiva: non inferiore a kg 2,00; c) bresaola di sottofesa: non inferiore a kg 1,800; d) bresaola di magatello: non inferiore a kg 1,000; e) bresaola di sottosso: non inferiore a kg 0,800.

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

La Bresaola della Valtellina è un prodotto di carne di bovino dell'età compresa tra i 18 mesi e i 4 anni, che si ricava esclusivamente dalle seguenti masse muscolari della coscia: fesa: corrispondente alla porzione posteromediale della muscolatura della coscia e comprendente il muscolo retto interno, il muscolo adduttore e il muscolo semimembranoso; punta d'anca: corrispondente alla parte della fesa privata del muscolo adduttore; sottofesa: corrispondente alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente al muscolo lungovasto; magatello: corrispondente alla porzione posterolaterale della muscolatura della coscia e precisamente al muscolo semitendinoso; sottosso: corrispondente alla fascia anteriore della coscia e composta dal muscolo retto anteriore e dal muscolo vasto esterno, interno e intermedio.

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

—

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

Le fasi della produzione della Bresaola della Valtellina IGP che devono avvenire nella zona tipica di produzione sono le seguenti: rifilatura, salagione a secco, insaccamento, asciugamento, stagionatura, affettamento, porzionamento e confezionamento.

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

La Bresaola della Valtellina può essere confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, a pezzi, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono

avvenire nella zona di produzione definita al punto 4, per evitare che alterazioni della temperatura e dell'umidità esterna possano pregiudicare durante le fasi di trasporto l'integrità del prodotto e quindi le caratteristiche qualitative finali.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

La Bresaola della Valtellina dovrà riportare in etichetta le seguenti indicazioni: «Bresaola della Valtellina», che è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita in caratteri di stampa delle medesime dimensioni dalla sigla IGP e dal simbolo della Indicazione Geografica Protetta, che devono essere prodotti nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato e nella forma ammessa dalla CE.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione della Bresaola della Valtellina, da antiche tradizioni è limitata all'interno del territorio della provincia di Sondrio. Il nome «Valtellina» è quello della principale valle della provincia.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di produzione della Bresaola della Valtellina IGP è costituita da un insieme di valli alpine comprese tra Alpi Retiche e Prealpi Orobie, dove la temperatura è relativamente bassa anche nella stagione estiva, il tenore dell'umidità è basso, il clima è ventilato per l'escursione termica causata dalla presenza del Lago di Como, e l'aria è asciutta. La combinazione peculiare di questi fattori climatici e ambientali determina l'instaurarsi delle condizioni ottimali per una lenta e graduale stagionatura del prodotto. Alla specificità del clima si aggiungono l'industriosità e le capacità tecniche delle popolazioni locali, affinate e tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori, che costituiscono l'elemento essenziale per l'ottenimento della Bresaola della Valtellina IGP.

5.2. Specificità del prodotto:

La Bresaola della Valtellina IGP presenta, al momento dell'immissione al consumo, precise caratteristiche chimico e chimico-fisiche: proteine: bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva min 33 %; per tutte le altre tipologie di confezionamento min 30 %; umidità tal quale: bresaola di punta d'anca confezionata allo stato sfuso max 63 %; bresaola di punta d'anca confezionata sottovuoto max 62 %; bresaola di magatello confezionata sottovuoto max 60 %; bresaola preaffettata e confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva max 60 %; per tutte le altre tipologie di taglio e/o di confezionamento max 65 %; grasso: max 7 %; ceneri: min 4 %; cloruro di sodio: max 5 %.

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):

I requisiti della Bresaola della Valtellina IGP dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali ed umani. Le condizioni climatiche particolari della Valtellina che si estende in senso longitudinale fra le Alpi Retiche e le Prealpi Orobie hanno permesso, con salature lievi, l'ottenimento di un salume, ricavato dalla carne di coscia bovina, di sapore delicato e con un grado di morbidezza tale da renderlo particolarmente appetibile. La Bresaola della Valtellina IGP deve il suo nome e la sua notorietà alla zona geografica in cui è nata. In tempi remoti, molto diffusa era la tecnica di conservare tutte le carni mediante salagione ed essiccamento. L'arricchimento delle produzioni alimentari, l'aumentata diversificazione e l'utilizzo di diversi metodi di conservazione hanno soppiantato l'uso di carne secca e salata. Già scritti del 1400 testimoniano l'uso in Valtellina della salagione e dell'essiccamento di cosce di bovino. L'origine del nome pare risalga ad un termine dialettale valtellino «salaa come brisa». Da qui il nome di «brisaola» che poi è stato italianizzato in Bresaola. Il dizionario della lingua italiana (Nuovissimo Palazzi, edizione 1974), alla voce bresaola, porta: «carne di manzo secca e salata tipica della Valtellina». L'industriosità e le capacità tecniche, affinate e tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori, costituiscono infine un elemento essenziale per l'ottenimento di tale prodotto le cui peculiari caratteristiche sono legate ancora oggi al fattore ambientale oltre che umano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per la domanda di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Bresaola della Valtellina».

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

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

oppure

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

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 321/11)

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 ⁽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

«LIQUIRIZIA DI CALABRIA»

N. CE: IT-PDO-0005-0644-24.09.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Liquirizia di Calabria»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

Classe 2.4. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

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

La Denominazione di Origine Protetta «Liquirizia di Calabria» è riservata esclusivamente alla liquirizia fresca o essiccata e al suo estratto. Tale liquirizia deve provenire dalle coltivazioni e dalle piante spontanee di *Glycyrrhiza glabra* (Fam. *Leguminose*), nella «varietà typica» denominata in Calabria «Cordara».

All'atto dell'immissione al consumo la «Liquirizia di Calabria» DOP presenta le seguenti caratteristiche:

Radice fresca:

- Colore giallo paglierino
- Sapore dolce, aromatico, intenso e persistente
- Umidità compresa tra il 48 % e il 52 %
- Glicirizzin compresa tra 0,60 % e 1,40 %

Radice essiccata:

- Colore dal giallo paglierino al giallo ocra
- Sapore dolce, fruttato e leggermente astringente
- Umidità compresa tra il 6 % e il 12 %
- Glicirizzina compresa tra l'1,2 % e il 2,4 %

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Estratto di radice:

- Colore dal marrone terra bruciata al nero
- Sapore dolce-amaro, aromatico, intenso e persistente
- Umidità compresa tra il 9 % e il 15 %
- Glicirizzina compresa tra il 3 % e il 6 %

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

—

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

—

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

Tutte le fasi di produzione, dalla coltivazione alla raccolta, nonché le operazioni di essiccazione e di trasformazione, devono avvenire nell'area delimitata al punto 4.

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

La «Liquirizia di Calabria» DOP è commercializzata in confezioni di cartone, vetro, metallo, ceramica, polipropilene e cartene e in tutti i materiali ammessi dalle leggi vigenti in materia di confezionamento di prodotti alimentari. Le confezioni potranno avere un peso oscillante tra i 5g e i 25 kg. Ogni confezione deve comunque essere sigillata in maniera che l'apertura della stessa comporti la rottura del sigillo.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Sull'etichetta, deve essere riportato, il logo della denominazione, la numerazione progressiva attribuita dalla struttura di controllo, e la data di confezionamento del prodotto contenuto nei singoli astucci. Il logo della denominazione «Liquirizia di Calabria» DOP raffigura, in maniera stilizzata, un rombo con lati uguali e angoli di 90°. La dimensione minima di stampa dell'intero logo è di 0,5 cm sia in altezza che in larghezza. Il logo della denominazione può essere stampato in tutti i colori.



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

La zona di produzione della «Liquirizia di Calabria» comprende tutti i territori comunali riportati in maniera dettagliata nel disciplinare di produzione, dove si registra la presenza allo stato spontaneo o coltivata della pianta di *Glycyrrhiza Glabra* «varietà tipica» denominata in Calabria «Cordara» fino ad una altitudine di 650 mt s.l.m. Questa zona è delimitata a nord dal massiccio del Pollino che degrada dolcemente a nord-est fino al territorio di Rocca Imperiale, risultando così separata dalla Regione Basilicata. L'area comprende i territori della valle del Crati che si affacciano sull'argine destro e sull'argine sinistro del fiume che, scorrendo da sud a nord, sfocia a nord-est nel mar Ionio, attraversando la piana di Sibari. Sul versante tirrenico sono interessate le aree che, procedendo da nord a sud, sono comprese tra il territorio comunale di Falconara Albanese e quello di Nicotera. Sul versante ionico, sono inclusi gli areali che, partendo da nord, incontrano la Piana di Sibari, l'ampia pianura del crotonese, per arrivare fino all'estrema punta della Calabria.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'area storica di produzione della liquirizia era la zona costiera della Calabria e in particolare l'area principale situata tra i comuni di Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro, Rossano situati nella piana di Sibari, grazie alla naturale predisposizione dei terreni della piana, dotati d'elementi silicei, ricchi di scheletro e con un fattore ph neutro. Anche dal punto di vista climatico la piana di Sibari, dove ancora oggi si concentra la maggiore produzione di liquirizia, presenta condizioni favorevoli alla diffusione di questa pianta, per la vicinanza dei monti e l'assenza della traiettoria dei venti, visto che il Pollino e la Sila circostanti rappresentano una naturale barriera. Le piante di liquirizia nascono spontanee e coltivate lungo i litorali e si diffondono dalle pianure delle fasce costiere del Tirreno (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese ...) e dello Jonio (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica ...) alle aree interne collinari, ampliandosi attraverso le valli dei principali fiumi calabresi fino ai rilievi interni, che per la particolare conformazione godono dei benefici effetti dell'influsso del mare, per cui la liquirizia è presente, con le stesse caratteristiche, anche a diversi chilometri dalla costa. Il clima, decisamente mediterraneo, con lunghe estati calde ed asciutte ed inverni miti, determina una omogenea diffusione della *Glycyrrhiza glabra* var. *typica* (detta Cordara) su tutto l'areale preso in considerazione.

5.2. Specificità del prodotto:

La «Liquirizia di Calabria» DOP, si distingue decisamente da varietà ad essa similari dal punto di vista chimico-fisico, per la presenza di metaboliti secondari tra cui il principio attivo che definisce le caratteristiche commerciali e farmaco gnostiche: la glicirrizina. Si tratta di una saponina presente nella liquirizia di Calabria in percentuale mediamente più bassa rispetto alle performance delle medesime specie e varietà e che proprio per questo motivo è ricercata sul mercato. I risultati di recenti studi hanno maggiormente evidenziato la differenza tra la liquirizia di Calabria e quelle provenienti da altre regioni limitrofe nel contenuto in acido glicirizzico, come detto, nettamente inferiore rispetto a quello contenuto nelle radici provenienti dalle altre regioni ma anche per il minor contenuto di zuccheri.

Un ulteriore studio condotto sulla frazione volatile ha evidenziato la netta differenza tra la composizione della liquirizia di Calabria rispetto a quelle di altra provenienza sia italiana che estera. Il raffronto, infine, con gli estratti di liquirizia provenienti da altri Paesi ha evidenziato nella liquirizia di Calabria una differente composizione quali-quantitativa in composti fenolici.

In particolare emerge la presenza in minima percentuale di liquiritigenina, isoliquiritigenina mentre percentuali significative sono rappresentate dal Licochalcone A che risulta assente in altri campioni e copresente con il Licochalcone B in altri.

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

La Calabria è una regione che, per via della sua conformazione ed orografia, presenta caratteristiche assolutamente uniche rispetto a tutte le altre regioni italiane.

Estremo lembo della penisola italiana, la Calabria è essa stessa considerata una penisola lunga e stretta circondata dal mare per circa 800 Km che, se per certi versi può essere paragonata alla Puglia, per altri dimostra di essere totalmente differente da questa. Infatti la Calabria è divisa longitudinalmente in due parti dalle alte catene montuose appenniniche, elemento questo assolutamente unico nel panorama delle regioni italiane.

La conformazione e l'orografia determinano in Calabria condizioni bio-pedo-climatiche assolutamente uniche e peculiari rispetto al resto della penisola in termini di temperature medie, escursione termica, umidità, piovosità, precipitazioni, vento, eliofanìa e radiazione solare quindi temperatura del suolo, elementi questi ampiamente dimostrati da numerosi studi scientifici. Il particolare habitat ha, nel corso dei secoli, esercitato sulla specie una forte pressione adattiva e quindi selettiva condizionando le performance in termini di caratteristiche compositive, nutrizionali, aromatiche definendo uno specifico chemiotipo: la liquirizia di Calabria.

Questa particolare tipologia di liquirizia è identificativa della regione Calabria infatti essa era ben nota già nel Seicento come emerge da numerosi documenti, tra cui il famoso «Trattato di terapeutica e farmacologia» Vol. I (1903) in cui si afferma che «... La specie che li fornisce è la *Glycyrrhiza Glabra* (*Leguminose Papillonacee*), che appartiene al sud-ovest dell'Europa. Talora la radice officinale è designata con il nome di Liquirizia di Calabria, per distinguerla dalla liquirizia di Russia, più chiara fornita dalla *Glycyrrhiza glandulifera* o *echinata* che si trova nel sud-est dell'Europa».

Inoltre la celebre Encyclopaedia Britannica, nella sua «Quattordicesima Edizione» (1928) asserisce: «...The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria ...».

L'opinione espressa dall'Encyclopaedia Britannica è confermata in una relazione del Dipartimento di Stato degli USA «The licorice plant» (1985).

La Liquirizia di Calabria identifica un «prodotto» complesso frutto dell'interazione con l'opera dell'uomo, che si è tramandata nel corso dei secoli ed è assurta alla dignità di tradizione della regione Calabria così come riscontrabile nel Dipinto di Saint-Non risalente alla fine del 1700, in Stato delle persone in Calabria. I concari. di Vincenzo Padula risalente 1864, nel documento SVIMEZ Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive del 1951, in Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro di Augusto Placanica del 1980, in I «Conci» e la produzione del succo di liquirizia in Calabria di Gennaro Maticena redatto nel 1986, in La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo di Vittorio Marzi et al. del 1991, e in molti altri testi pubblicati tra il 1700 e il 2000.

Nella Calabria del secondo Settecento la coltivazione della liquirizia si estendeva lungo tutto il litorale ionico, soprattutto ai confini settentrionali con la Lucania e nella vasta piana di Sibari, dove abbondava, fino a Crotone e Reggio Calabria. Ma era anche abbondante nella valle del Crati che da Cosenza sbocca nella piana di Sibari, nonché in ampie fasce della zona costiera tirrenica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

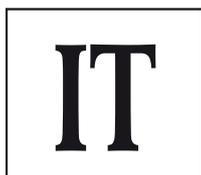
Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Liquirizia di Calabria» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 180 del 4 agosto 2007 testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

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

oppure

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

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario (<i>segue</i>)	Pagina
2010/C 321/10	Pubblicazione di una domanda di modifica, 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	23
2010/C 321/11	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	28



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