

# Gazzetta ufficiale C 304

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

### Comunicazioni e informazioni

54° anno

15 ottobre 2011

Numero d'informazione

Sommario

Pagina

II *Comunicazioni*

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

#### Commissione europea

2011/C 304/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6330 — Ugitour/Caisse des Dépôts et Consignations/Sogecap/Portefeuille Immobilier) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

IV *Informazioni*

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

#### Commissione europea

2011/C 304/02	Tassi di cambio dell'euro .....	2
2011/C 304/03	Decisione della Commissione, del 14 ottobre 2011, che istituisce il gruppo degli esperti nazionali del carbone (ENC) .....	3
2011/C 304/04	Comunicazione della Commissione nel quadro della direttiva 2007/23/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, relativa all'immissione sul mercato di articoli pirotecnicici <sup>(1)</sup> ( <i>Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva</i> ) .....	5

**IT**

Prezzo:  
**3 EUR**

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

(segue)

**Servizio europeo per l'azione esterna**

2011/C 304/05	Decisione dell'Alta rappresentante dell'Unione per gli affari esteri e la politica di sicurezza, del 15 giugno 2011, relativa alle norme di sicurezza del servizio europeo per l'azione esterna .....	7
---------------	---	---

**INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI**

2011/C 304/06	Informazioni fornite dall'Ungheria riguardo all'attuazione della direttiva 2010/35/UE del Parlamento europeo e del Consiglio .....	12
2011/C 304/07	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca .....	12
2011/C 304/08	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca .....	13
2011/C 304/09	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca .....	14

---

**V Avvisi****ALTRI ATTI****Commissione europea**

2011/C 304/10	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 .....	15
2011/C 304/11	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 .....	19
2011/C 304/12	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 .....	23
2011/C 304/13	Avviso destinato a Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai, che è stato aggiunto all'elenco di cui agli articoli 2, 3 e 7 del regolamento (CE) n. 881/2002 del Consiglio che impone specifiche misure restrittive nei confronti di determinate persone ed entità associate alla rete Al-Qaeda, in forza del regolamento (UE) n. 1024/2011 della Commissione .....	26



## II

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

## COMMISSIONE EUROPEA

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso COMP/M.6330 — Ugitour/Caisse des Dépôts et Consignations/Sogecap/Portefeuille Immobilier)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2011/C 304/01)

In data 11 ottobre 2011 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua francese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32011M6330. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

## IV

(Informazioni)

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

**COMMISSIONE EUROPEA**

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

**14 ottobre 2011**

(2011/C 304/02)

**1 euro =**

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,3807	AUD	dollari australiani	1,3467
JPY	yen giapponesi	106,42	CAD	dollari canadesi	1,4010
DKK	corone danesi	7,4456	HKD	dollari di Hong Kong	10,7384
GBP	sterline inglesi	0,87480	NZD	dollari neozelandesi	1,7317
SEK	corone svedesi	9,1395	SGD	dollari di Singapore	1,7529
CHF	franchi svizzeri	1,2388	KRW	won sudcoreani	1 597,23
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,8569
NOK	corone norvegesi	7,7455	CNY	renminbi Yuan cinese	8,8178
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,4728
CZK	corone cecche	24,740	IDR	rupia indonesiana	12 229,36
HUF	fiorini ungheresi	292,70	MYR	ringgit malese	4,3195
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	59,807
LVL	lats lettoni	0,7054	RUB	rublo russo	42,7515
PLN	zloty polacchi	4,3100	THB	baht thailandese	42,484
RON	leu rumeni	4,3288	BRL	real brasiliiano	2,4042
TRY	lire turche	2,5391	MXN	peso messicano	18,4109
			INR	rupia indiana	67,6820

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

**DECISIONE DELLA COMMISSIONE**  
**del 14 ottobre 2011**  
**che istituisce il gruppo degli esperti nazionali del carbone (ENC)**  
(2011/C 304/03)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE),

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 194 del TFUE dispone che la politica dell'Unione nel settore dell'energia sia intesa, in uno spirito di solidarietà tra Stati membri, a garantire la sicurezza dell'approvvigionamento energetico nell'Unione.
- (2) La comunicazione della Commissione del 10 novembre 2010, dal titolo «Energia 2020 — Una strategia per un'energia competitiva, sostenibile e sicura»<sup>(1)</sup>, nell'osservare che gli Stati membri devono ancora abolire le sovvenzioni avverse all'ambiente, riconosce che esistono prospettive di sviluppo delle risorse interne di combustibili fossili dell'UE, al fine di garantire che le imprese e i consumatori europei dispongano di energia sicura e sostenibile a prezzi competitivi.
- (3) La decisione 2010/787/UE del Consiglio disciplina la graduale eliminazione delle sovvenzioni alla produzione di carbone da miniere non competitive entro il 31 dicembre 2018.
- (4) Considerata la quota rappresentata dal carbone nell'approvvigionamento energetico europeo, è opportuno che la Commissione istituisca un gruppo di esperti destinato ad assisterla nella vigilanza sui mercati del carbone nonché a consentire un regolare scambio di informazioni fra gli Stati membri e l'UE.
- (5) Sulla base dell'articolo 8 del regolamento (CE) n. 405/2003 del Consiglio, del 27 febbraio 2003, relativo al controllo comunitario delle importazioni di carbon fossile originario di paesi terzi<sup>(2)</sup>, fra il 2003 e il 2010 un gruppo di esperti nazionali del carbone (National Coal Experts, NCE) si è riunito con cadenza regolare.
- (6) Il regolamento (CE) n. 405/2003 è scaduto il 31 dicembre 2010 senza essere stato sostituito.
- (7) Animati dalla volontà di proseguire una cooperazione proficua in seno all'ENC istituito ai fini del regolamento (CE) n. 405/2003, si attribuirà la medesima denominazione a un nuovo gruppo di esperti del settore del carbone.

- (8) È opportuno che l'ENC continui ad agevolare la cooperazione e la consulenza fra le autorità degli Stati membri responsabili delle questioni strategiche relative al carbone e la Commissione per quanto attiene a tutti gli aspetti della catena del valore del carbone, senza sovrapporsi alle mansioni di altri gruppi consultivi specifici organizzati dalla Commissione.
- (9) È inoltre opportuno che l'ENC agevoli, nell'ambito del più ampio dialogo sulle questioni energetiche, lo scambio di buone pratiche nel settore della produzione e dell'utilizzo del carbone senza duplicare il lavoro svolto da gruppi di esperti già esistenti e da altri gruppi, compresi quelli istituiti mediante atti legislativi, nel pieno rispetto delle norme in materia di concorrenza e di aiuti di Stato stabiliti dagli articoli da 101 a 109 del TFUE nonché dalla decisione 2010/787/UE del Consiglio.
- (10) È opportuno che l'ENC sia composto dalle autorità degli Stati membri responsabili della politica energetica del carbone, che nominano i rispettivi rappresentanti.
- (11) Per quanto attiene in particolare allo scambio di buone pratiche e al fine di impegnare le competenti autorità tecniche e normative degli Stati membri se del caso, gli esperti esterni all'ENC, compresi i rappresentanti di tali autorità, hanno la facoltà di parteciparne alle riunioni in base a esigenze specifiche.
- (12) È opportuno stabilire norme in materia di divulgazione delle informazioni da parte dei membri dell'ENC e dei rispettivi rappresentanti.
- (13) I dati personali relativi ai membri dell'ENC sono trattati a norma 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>(3)</sup>,

DECIDE:

**Articolo 1**

**Oggetto**

È istituito il gruppo degli esperti nazionali del carbone, nel prosieguo denominato «ENC».

<sup>(1)</sup> COM(2010) 639 definitivo.

<sup>(2)</sup> GU L 62 del 6.3.2003, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1.

**Articolo 2****Mansioni**

L'ENC ha il compito di:

- a) assistere la Commissione nella sorveglianza dell'evoluzione dei mercati del carbone;
- b) istituire la cooperazione e garantire una consulenza regolare fra le autorità degli Stati membri responsabili delle questioni strategiche relative al carbone e la Commissione per quanto attiene a tutti gli aspetti della catena del valore del carbone, ivi comprese le chiusure di miniere;
- c) creare uno scambio di esperienze e di buone pratiche nel settore della produzione e dell'utilizzo del carbone.

**Articolo 3****Consulenza**

La Commissione può consultare l'ENC in merito a tutti gli aspetti della catena del valore del carbone.

**Articolo 4****Adesione — Nomina**

1. L'ENC è composto dalle autorità degli Stati membri responsabili della politica energetica del carbone.
2. Dette autorità nominano i rispettivi rappresentanti.
3. I nomi delle autorità degli Stati membri sono pubblicati nel Registro dei gruppi di esperti della Commissione e di altri organismi analoghi (in appresso, il «Registro»).

**Articolo 5****Funzionamento**

1. L'ENC è presieduto da un rappresentante della Commissione.
2. Previo accordo con i servizi della Commissione, l'ENC può costituire sottogruppi per esaminare questioni specifiche, in particolare per quanto attiene allo scambio di buone pratiche, sulla base del mandato definito dall'ENC. Tali sottogruppi sono sciolti non appena abbiano espletato il loro mandato.
3. Il rappresentante della Commissione può invitare esperti esterni all'ENC aventi competenze specifiche in merito a una questione iscritta all'ordine del giorno, al fine di partecipare al

lavoro dell'ENC o dei suoi sottogruppi in base a esigenze specifiche. Il rappresentante della Commissione può inoltre conferire lo status di osservatore a persone fisiche, a organizzazioni quali definite nelle regole orizzontali per i gruppi di esperti (regola 8, paragrafo 3), nonché a paesi candidati all'adesione.

4. Tutti i membri del gruppo e i loro rappresentanti, così come gli esperti e gli osservatori invitati, sono tenuti al rispetto degli obblighi del segreto professionale stabiliti dai trattati e dalle relative norme di attuazione, oltre che delle disposizioni della Commissione in materia di sicurezza riguardanti la protezione delle informazioni classificate UE, riportate nell'allegato del regolamento interno della Commissione (<sup>1</sup>). In caso di inosservanza di tali obblighi, la Commissione può prendere tutti i provvedimenti giudicati idonei.

5. Le riunioni del gruppo o dei sottogruppi si svolgono presso i locali della Commissione. La Commissione assicura i servizi di segreteria. Altri funzionari della Commissione interessati ai lavori possono partecipare alle riunioni dell'ENC e dei suoi sottogruppi.

6. L'ENC adotta il proprio regolamento interno sul modello del regolamento interno della Commissione per i gruppi di esperti.

7. La Commissione pubblica informazioni pertinenti alle attività svolte dall'ENC includendole nel Registro o in un apposito sito Internet accessibile dal Registro.

**Articolo 6****Spese di riunione**

1. I partecipanti alle attività del gruppo o dei relativi sottogruppi non sono remunerati per i servizi resi.
2. La Commissione rimborsa le spese di viaggio e di soggiorno sostenute da chi partecipa alle attività dell'ENC o dei relativi sottogruppi in base alle proprie disposizioni interne.
3. Le spese sono rimborsate nei limiti degli stanziamenti disponibili assegnati nel quadro della procedura annuale di assegnazione delle risorse.

Fatto a Bruxelles, il 14 ottobre 2011

*Per la Commissione  
Günther OETTINGER  
Membro della Commissione*

(<sup>1</sup>) GU L 308 dell'8.12.2000, pag. 26, quale modificato dalla decisione della Commissione, del 29 novembre 2001, che modifica il regolamento interno della Commissione, GU L 317 del 3.12.2001, pag. 1.

**Comunicazione della Commissione nel quadro della direttiva 2007/23/CE del Parlamento europeo e  
del Consiglio, relativa all'immissione sul mercato di articoli pirotecnicci**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva)

(2011/C 304/04)

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita Nota 1
CEN	EN 15947-1:2010 Articoli pirotecnicci — Fuochi artificiali, categorie 1, 2, e 3 — Parte 1: terminologia		
CEN	EN 15947-2:2010 Articoli pirotecnicci — Fuochi artificiali, categorie 1, 2, e 3 — Parte 2: categorie e tipologie di fuoco artificiale		
CEN	EN 15947-3:2010 Articoli pirotecnicci — Fuochi artificiali, categorie 1, 2, e 3 — Parte 3: requisiti minimi di etichettatura		

Nota: sino a quando la norma EN 15947 non sarà modificata e ripubblicata, gli Stati membri riterranno che le batterie e combinazioni conformi alla norma EN 15947 siano conformi ai requisiti essenziali di sicurezza enunciati all'allegato I della direttiva 2007/23/CE del Parlamento europeo e del Consiglio solo se, prima di essere immessi in commercio, saranno state chiaramente etichettate come indicato qui di seguito. Per le batterie e combinazioni da porre su un suolo piatto: «Installare la batteria su un suolo piatto» o «Installare la combinazione su un suolo piatto». Per le batterie e combinazioni da intizzare in un terreno o materiale soffice: «Installare la batteria in posizione verticale in un terreno soffice o in un altro materiale non infiammabile come la sabbia» ovvero «Installare la combinazione in posizione verticale in un terreno soffice o in un altro materiale non infiammabile come la sabbia». Per le batterie e combinazioni da fissare a una postazione: «Fissare saldamente la batteria in posizione verticale a una postazione solida», «Assicurarsi che la parte alta della batteria superi la postazione» ovvero «Fissare saldamente la combinazione in posizione verticale a una postazione solida», «Assicurarsi che la parte alta della combinazione superi la postazione». Il metodo e il mezzo di fissare la batteria o combinazione a una postazione devono essere descritti nelle istruzioni di utilizzazione in modo sufficientemente particolareggiato e in termini facilmente comprensibili da parte di utilizzatori non professionisti. Per le altre batterie e combinazioni: (indicare le altre precauzioni da prendere se esse non sono destinate a essere installate su un suolo piatto, né a essere interrate in terreno o materiale soffice, né a essere fissate a una postazione).

CEN	EN 15947-4:2010 Articoli pirotecnicci — Fuochi artificiali, categorie 1, 2, e 3 — Parte 4: metodi di prova		
-----	---	--	--

Nota: sino a quando la norma EN 15947 non sarà modificata e ripubblicata, gli Stati membri riterranno che le batterie e combinazioni conformi alla norma EN 15947 siano conformi ai requisiti essenziali di sicurezza enunciati all'allegato I della direttiva 2007/23/CE del Parlamento europeo e del Consiglio solo se, prima di essere immessi in commercio, saranno state chiaramente etichettate come indicato qui di seguito. Per le batterie e combinazioni da porre su un suolo piatto: «Installare la batteria su un suolo piatto» o «Installare la combinazione su un suolo piatto». Per le batterie e combinazioni da intizzare in un terreno o materiale soffice: «Installare la batteria in posizione verticale in un terreno soffice o in un altro materiale non infiammabile come la sabbia» ovvero «Installare la combinazione in posizione verticale in un terreno soffice o in un altro materiale non infiammabile come la sabbia». Per le batterie e combinazioni da fissare a una postazione: «Fissare saldamente la batteria in posizione verticale a una postazione solida», «Assicurarsi che la parte alta della batteria superi la postazione» ovvero «Fissare saldamente la combinazione in posizione verticale a una postazione solida», «Assicurarsi che la parte alta della combinazione superi la postazione». Il metodo e il mezzo di fissare la batteria o combinazione a una postazione devono essere descritti nelle istruzioni di utilizzazione in modo sufficientemente particolareggiato e in termini facilmente comprensibili da parte di utilizzatori non professionisti. Per le altre batterie e combinazioni: (indicare le altre precauzioni da prendere se esse non sono destinate a essere installate su un suolo piatto, né a essere interrate in terreno o materiale soffice, né a essere fissate a una postazione).

CEN	EN 15947-5:2010 Articoli pirotecnicci — Fuochi artificiali, categorie 1, 2, e 3 — Parte 5: requisti per la costruzione e prestazione		
-----	---	--	--

Nota: sino a quando la norma EN 15947 non sarà modificata e ripubblicata, gli Stati membri riterranno che le batterie e combinazioni conformi alla norma EN 15947 siano conformi ai requisiti essenziali di sicurezza enunciati all'allegato I della direttiva 2007/23/CE del Parlamento europeo e del Consiglio solo se, prima di essere immessi in commercio, saranno state chiaramente etichettate come indicato qui di seguito. Per le batterie e combinazioni da porre su un suolo piatto: «Installare la batteria su un suolo piatto» o «Installare la combinazione su un suolo piatto». Per le batterie e combinazioni da intizzare in un terreno o materiale soffice: «Installare la batteria in posizione verticale in un terreno soffice o in un altro materiale non infiammabile come la sabbia» ovvero «Installare la combinazione in posizione verticale in un terreno soffice o in un altro materiale non

OEN <sup>(1)</sup>	Riferimento e titolo della norma (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita Nota 1
--------------------	--	------------------------------------	---

infiammabile come la sabbia». Per le batterie e combinazioni da fissare a una postazione: «Fissare saldamente la batteria in posizione verticale a una postazione solida», «Assicurarsi che la parte alta della batteria superi la postazione» ovvero «Fissare saldamente la combinazione in posizione verticale a una postazione solida», «Assicurarsi che la parte alta della combinazione superi la postazione». Il metodo e il mezzo di fissare la batteria o combinazione a una postazione devono essere descritti nelle istruzioni di utilizzazione in modo sufficientemente particolareggiato e in termini facilmente comprensibili da parte di utilizzatori non professionisti. Per le altre batterie e combinazioni: (indicare le altre precauzioni da prendere se esse non sono destinate a essere installate su un suolo piatto, né a essere interrate in terreno o materiale soffice, né a essere fissate a una postazione).

<sup>(1)</sup> OEN: Organismo europeo di Normalizzazione:  
— CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>),  
— Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>),  
— ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tel. +33 492944200; Fax +33 493654716 (<http://www.etsi.eu>).

Nota 1: in genere la data di cessazione della presunzione di conformità coincide con la data di ritiro («dow»), fissata dall'organismo europeo di normalizzazione, ma è bene richiamare l'attenzione di coloro che utilizzano queste norme sul fatto che in alcuni casi eccezionali può avvenire diversamente.

Nota 2.1: la norma nuova (o modificata) ha lo stesso campo di applicazione della norma sostituita. Alla data stabilità, la norma sostituita cessa di dare la presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva.

Nota 2.2: la nuova norma ha un campo di applicazione più ampio delle norme sostituite. Alla data stabilità le norme sostituite cessano di dare la presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva.

Nota 2.3: la nuova norma ha un campo di applicazione più limitato rispetto alla norma sostituita. Alla data stabilità la norma (parzialmente) sostituita cessa di dare la presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva per quei prodotti che rientrano nel campo di applicazione della nuova norma. La presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva per i prodotti che rientrano ancora nel campo di applicazione della norma (parzialmente) sostituita, ma non nel campo di applicazione della nuova norma, rimane inalterata.

Nota 3: In caso di modifiche, la Norma cui si fa riferimento è la EN CCCCC:YYYY, comprensiva delle sue precedenti eventuali modifiche, e la nuova modifica citata. La norma sostituita (colonna 3) perciò consiste nella EN CCCCC:YYYY e nelle sue precedenti eventuali modifiche, ma senza la nuova modifica citata. Alla data stabilità, la norma sostituita cessa di fornire la presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva.

#### AVVERTIMENTO:

- ogni informazione relativa alla disponibilità delle norme può essere ottenuta o presso gli organismi europei di normalizzazione o presso gli organismi nazionali di normalizzazione il cui elenco figura in annesso alla direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio modificata dalla direttiva 98/48/CE
- le norme armonizzate sono adottate dagli organismi europei di normazione in lingua inglese (il CEN e il Cenelec pubblicano norme anche in francese e tedesco). Successivamente i titoli delle norme armonizzate sono tradotti in tutte le altre lingue ufficiali richieste dell'Unione europea dagli organismi nazionali di normazione. La Commissione europea non è responsabile della correttezza dei titoli presentati per la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale
- la pubblicazione dei riferimenti nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* non implica che le norme siano disponibili in tutte le lingue della Comunità
- questa lista sostituisce tutte le precedenti liste pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. La Commissione assicura l'aggiornamento della presente lista
- per ulteriori informazioni, consultare il sito Europa, al seguente indirizzo  
[http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm)

# SERVIZIO EUROPEO PER L'AZIONE ESTERNA

**Decisione dell'Alta rappresentante dell'Unione per gli affari esteri e la politica di sicurezza  
del 15 giugno 2011  
relativa alle norme di sicurezza del servizio europeo per l'azione esterna  
(2011/C 304/05)**

L'ALTA RAPPRESENTANTE,

vista la decisione 2010/427/UE del Consiglio, che fissa l'organizzazione e il funzionamento del servizio europeo per l'azione esterna (SEAE), in particolare l'articolo 10,

visto il parere del comitato di cui all'articolo 10, paragrafo 1, della citata decisione del Consiglio,

considerando quanto segue:

- (1) In quanto organo dell'Unione europea che opera in autonomia funzionale, il SEAE deve essere dotato di norme di sicurezza, come indicato all'articolo 10, paragrafo 1, della decisione 2010/427/UE del Consiglio.
- (2) L'Alta rappresentante deve adottare norme di sicurezza per il SEAE che contemplino tutti gli aspetti della sicurezza affinché quest'ultimo possa gestire efficacemente i rischi per il personale, i beni materiali e le informazioni e assolvere l'obbligo di diligenza che gli incombe a tale riguardo.
- (3) È opportuno che le norme di sicurezza per il SEAE contribuiscano all'elaborazione di un quadro generale completo e più coerente nell'Unione europea per la protezione delle informazioni classificate, sulla base delle norme di sicurezza del Consiglio e delle disposizioni della Commissione in materia di sicurezza.
- (4) Occorre segnatamente dotare il personale, i beni materiali e le informazioni del SEAE di un livello di protezione comparabile alle migliori pratiche applicate al Consiglio, alla Commissione europea e negli Stati membri e, eventualmente, nelle organizzazioni internazionali.
- (5) È opportuno che i principi fondamentali e le norme minime di protezione delle informazioni classificate applicati al SEAE siano equivalenti a quelli vigenti al Consiglio e alla Commissione europea.
- (6) È necessario definire l'organizzazione della sicurezza nel SEAE e l'attribuzione delle mansioni di sicurezza all'interno delle sue strutture.
- (7) L'Alta rappresentante deve adottare tutte le idonee misure necessarie per dare attuazione alle norme di sicurezza

con il sostegno degli Stati membri, del Segretariato generale del Consiglio e della Commissione europea.

- (8) L'Alta rappresentante deve, all'occorrenza, avvalersi delle competenze tecniche esistenti negli Stati membri, al Segretariato generale del Consiglio e alla Commissione europea, anche attraverso idonee strutture di sicurezza,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

## Articolo 1

### Oggetto e ambito di applicazione

1. La presente decisione stabilisce le norme di sicurezza applicabili al Servizio europeo per l'azione esterna (di seguito «norme di sicurezza SEAE»). Essa definisce il quadro normativo generale che gli consente di effettuare una gestione efficace dei rischi per il personale, i beni materiali e le informazioni e di assolvere l'obbligo di diligenza che gli incombe a tale riguardo.
2. Le norme di sicurezza SEAE si applicano al personale SEAE (funzionari e altri agenti, esperti nazionali distaccati e agenti locali) e a tutto il personale delle delegazioni dell'Unione a prescindere dalla situazione amministrativa o dalla provenienza (di seguito «il personale»).
3. L'Alta rappresentante adotta tutte le misure necessarie per mettere in pratica dette norme nel SEAE e per dotarsi delle capacità necessarie per coprire tutti gli aspetti della sicurezza, con il sostegno dei servizi competenti degli Stati membri, del Segretariato generale del Consiglio e della Commissione.
4. Se necessario, dall'entrata in vigore della presente decisione possono trovare applicazione disposizioni transitorie attraverso accordi a livello di servizi con i servizi competenti del Segretariato generale del Consiglio e della Commissione.
5. L'Alta rappresentante procede a una revisione periodica delle norme di sicurezza. Nell'applicazione della presente decisione, l'Alta rappresentante assicura la coerenza generale.
6. Su raccomandazione del comitato di cui all'articolo 9, paragrafo 6, l'Alta rappresentante approva, ove necessario, politiche di sicurezza che esplicitino le misure destinate ad attuare la presente decisione. Il comitato può stabilire, al suo livello di competenza, orientamenti di sicurezza intesi a integrare o sostituire la presente decisione.

7. Nell'attuazione del paragrafo 6, il comitato tiene pienamente conto delle politiche e degli orientamenti in materia di sicurezza in vigore al Consiglio e alla Commissione europea per garantire la coerenza tra le misure di sicurezza del SEAE, del Consiglio e della Commissione.

## Articolo 2

### Gestione dei rischi per la sicurezza

1. Nel definire le proprie esigenze in materia di sicurezza, il SEAE applica una metodologia generale di valutazione dei rischi per la sicurezza consultandosi con l'ufficio di sicurezza del Segretariato generale e la direzione «Sicurezza» della Commissione europea. Per la sua attuazione nel SEAE è consultato il comitato di cui all'articolo 9, paragrafo 6.

2. I rischi per il personale, i beni materiali e le informazioni sono gestiti secondo una procedura volta a determinare i rischi conosciuti per la sicurezza, a definire le misure di sicurezza per contenere tali rischi entro un livello accettabile e ad applicarle secondo il concetto di difesa in profondità. L'efficacia di tali misure è sottoposta a costante valutazione.

3. I ruoli, le responsabilità e i compiti stabiliti nella presente decisione non pregiudicano la responsabilità di ciascun membro del personale SEAE di comportarsi secondo buon senso e discernimento rispetto alla propria incolumità e sicurezza, e a rispettare l'obbligo di attenersi a tutte le norme, regolamenti, procedure e istruzioni di sicurezza applicabili.

4. Il SEAE prende tutte le misure del caso per garantire la sicurezza del personale, dei beni materiali e delle informazioni e per prevenire danni ragionevolmente prevedibili, conformemente all'articolo 1, paragrafo 3.

5. Le misure di sicurezza del SEAE intese a proteggere informazioni classificate nel corso del loro ciclo di vita sono commisurate in particolare alla rispettiva classificazione di sicurezza, alla forma e al volume delle informazioni o dei materiali, all'ubicazione e alla configurazione delle strutture in cui sono conservate le informazioni classificate e alla minaccia, compresa la valutazione locale della minaccia di attività dolose e/o criminali, compreso lo spionaggio, il sabotaggio e il terrorismo.

## Articolo 3

### Protezione dell'informazione

1. L'Alta rappresentante, dopo aver consultato il comitato di cui all'articolo 10, paragrafo 1 della decisione 2010/427/UE del Consiglio che fissa l'organizzazione e il funzionamento del SEAE, stabilisce norme per la protezione delle informazioni classificate equivalenti a quelle previste dalla decisione 2011/292/UE del Consiglio sulle norme di sicurezza per la protezione delle informazioni classificate UE<sup>(1)</sup> (di seguito

«ICUE»). Nelle more dell'adozione di dette norme, il SEAE applica, mutatis mutandis, le menzionate norme di sicurezza del Consiglio. L'Alta rappresentante adotta tutte le misure necessarie per attuare tali norme nel SEAE, conformemente all'articolo 1, paragrafo 3.

2. Quando gli Stati membri introducono nelle strutture o nelle reti del SEAE informazioni classificate che recano un contrassegno di classifica di sicurezza nazionale, il SEAE protegge tali informazioni conformemente ai requisiti applicabili alle ICUE di livello equivalente, come indicato nelle norme applicabili ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1.

3. Le misure di sicurezza nel SEAE per la protezione delle informazioni sensibili non classificate sono commisurate alla loro sensibilità e/o alle conseguenze di una loro divulgazione non autorizzata per gli interessi dell'UE.

## Articolo 4

### Sicurezza materiale

1. Adequate misure di sicurezza materiale, comprese modalità di controllo d'accesso, sono applicate per tutti i locali, edifici, uffici, sale e altre zone nel SEAE, così come per le aree in cui sono installati i sistemi di comunicazione e di informazione che gestiscono informazioni classificate. Dette misure tengono conto dell'architettura e della pianificazione degli edifici.

2. Se necessario, sono introdotte misure di sicurezza materiale per la protezione del personale e delle rispettive persone a carico.

3. Le misure di cui ai paragrafi 1 e 2 sono commisurate alla valutazione del rischio a cui sono esposti il personale e i visitatori, i beni materiali e le informazioni.

4. Le aree nel SEAE in cui sono conservate le informazioni classificate di livello CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL, superiore o equivalente, sono definite «zone sicure», conformemente alle norme stabilite all'articolo 3, paragrafo 1, e sono approvate dalla competente autorità di sicurezza del SEAE.

## Articolo 5

### Nulla osta di sicurezza per il personale

1. L'accesso alle informazioni classificate e le procedure di concessione del nulla osta di sicurezza per il personale sono disciplinati dalle disposizioni previste nelle norme di cui all'articolo 3, paragrafo 1.

2. Il personale le cui mansioni possono richiedere l'accesso a informazioni classificate di livello CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL, superiore o equivalente, è dotato del nulla osta

<sup>(1)</sup> Decisione 2011/292/UE del Consiglio, del 31 marzo 2011, sulle norme di sicurezza per la protezione delle informazioni classificate UE (GU L 141 del 27.5.2011, pag. 17).

di sicurezza di livello adeguato prima di poter accedere a dette informazioni classificate. Tuttavia, agli agenti locali non è concesso l'accesso alle ICUE ad eccezione e nel rispetto delle condizioni stabilite nelle norme ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1.

3. Le procedure per il nulla osta di sicurezza del personale SEAE sono stabilite nelle norme di cui all'articolo 3, paragrafo 1. Tali procedure assicurano un livello di sicurezza equivalente a quello fornito dalle procedure applicate alla Commissione europea e al Segretariato generale del Consiglio.

#### Articolo 6

##### **Sicurezza dei sistemi di comunicazione e informazione**

1. Il SEAE protegge le informazioni trattate nei sistemi di comunicazione e informazione dalle minacce alla riservatezza, integrità, disponibilità, autenticità e non desconoscibilità.

2. Tutti i sistemi di comunicazione e informazione che trattano informazioni classificate sono sottoposti a una procedura di accreditamento. Il SEAE applica un sistema di gestione degli accreditamenti di sicurezza concertato con il Segretariato generale del Consiglio e la Commissione europea.

3. Qualora la protezione delle ICUE sia assicurata mediante prodotti crittografici, tali prodotti sono approvati dall'autorità di approvazione degli apparati crittografici (CAA) del SEAE sulla base di una raccomandazione del comitato di cui all'articolo 10, paragrafo 1, della decisione 2010/427/UE del Consiglio che fissa l'organizzazione e il funzionamento del SEAE, in conformità dell'articolo 10 della decisione 2011/292/UE del Consiglio sulle norme di sicurezza per la protezione delle informazioni classificate UE.

4. L'Alta rappresentante stabilisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, le seguenti funzioni in materia di garanzia di sicurezza delle informazioni, nella misura necessaria:

- a) un'Autorità per la garanzia di sicurezza delle informazioni;
- b) un'autorità TEMPEST;
- c) un'Autorità di approvazione degli apparati crittografici (CAA);
- d) un'Autorità di distribuzione degli apparati crittografici (CDA).

5. Per ciascun sistema, l'Alta rappresentante stabilisce le seguenti funzioni ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1:

- a) un'Autorità di accreditamento di sicurezza (SAA);
- b) un'Autorità operativa per la garanzia di sicurezza delle informazioni.

#### Articolo 7

##### **Sensibilizzazione alla sicurezza e formazione**

1. L'Alta rappresentante provvede a che adeguati programmi per la sensibilizzazione alla sicurezza e le relative attività di formazione siano elaborati e attuati nel SEAE, e che i membri del personale, e se del caso le persone a loro carico, ricevano le necessarie istruzioni sulla sensibilizzazione e la formazione, proporzionate al rischio esistente nel loro luogo di residenza.

2. Prima che sia loro accordato l'accesso alle informazioni classificate, e successivamente ad intervalli regolari, i membri del personale sono resi edotti e consapevoli delle proprie responsabilità in materia di protezione delle ICUE, conformemente alle norme di cui all'articolo 3, paragrafo 1.

#### Articolo 8

##### **Violazione della sicurezza e compromissione di informazioni classificate**

1. Qualsiasi violazione o sospetta violazione della sicurezza è immediatamente riferita alla direzione «Sicurezza» del SEAE, che ne informa le rispettive autorità della Commissione, del Segretariato generale del Consiglio o eventualmente degli Stati membri.

2. Qualora sia noto o vi siano ragionevoli motivi di ritenere che vi sia stata compromissione o perdita di informazioni classificate, la direzione «Sicurezza» del SEAE informa la direzione «Sicurezza» della Commissione europea, il Segretariato generale del Consiglio o gli Stati membri, come appropriato, e adotta tutte le misure adeguate conformemente all'articolo 3, paragrafo 1.

3. Un membro del personale che si sia reso responsabile di una violazione delle norme di sicurezza contenute nella presente decisione è passibile di azione disciplinare secondo le disposizioni legislative e regolamentari applicabili. Qualsiasi persona che si sia resa responsabile della compromissione o della perdita di informazioni classificate è passibile di sanzioni disciplinari e/o azioni legali secondo le disposizioni legislative, normative e regolamentari applicabili.

#### Articolo 9

##### **Organizzazione della sicurezza nel SEAE**

1. L'Alta rappresentante è Autorità di sicurezza del SEAE. In tale veste, l'Alta rappresentante assicura segnatamente che:

- a) le misure di sicurezza siano coordinate, come necessario, con le competenti autorità degli Stati membri, il Segretariato generale del Consiglio e la Commissione europea e, se del caso, paesi terzi o organizzazioni internazionali, su tutti gli aspetti della sicurezza pertinenti per le attività del SEAE, compresa la natura delle minacce alla sicurezza del personale, ai beni materiali e alle informazioni e i mezzi di protezione da tali minacce;

- b) si tenga pienamente conto degli aspetti della sicurezza fin dall'avvio di tutte le attività del SEAE;
- c) il personale SEAE sia dotato del «nulla osta di sicurezza personale UE» conformemente all'articolo 5, paragrafo 2, prima di poter accedere a informazioni classificate di livello CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL, superiore o equivalente;
- d) il SEAE sia dotato di un sistema di registrazione a fini di sicurezza in grado di assicurare che le informazioni classificate siano trattate nel rispetto delle norme di cui all'articolo 3, paragrafo 1 e che sia conservata una registrazione di tutte le informazioni classificate trasmesse dal SEAE a paesi terzi o organizzazioni internazionali, così come di tutte le informazioni classificate ricevute da paesi terzi o da organizzazioni internazionali;
- e) siano effettuate ispezioni di sicurezza, come da articolo 11;
- f) siano condotte indagini su violazioni di sicurezza, accertate o sospette, comprese compromissioni o perdite di informazioni classificate detenute o originate dal SEAE e che venga chiesto alle competenti autorità di sicurezza di partecipare a tali indagini;
- g) per fornire una risposta tempestiva ed efficace agli incidenti in materia di sicurezza, siano stabiliti idonei piani e meccanismi di gestione degli incidenti e delle relative conseguenze;
- h) siano adottate adeguate misure nel caso di inosservanza della presente decisione da parte del personale.

2. L'Alta rappresentante può concludere, se del caso, accordi amministrativi, in particolare con riferimento allo scambio di informazioni classificate con paesi terzi o organizzazioni internazionali, fatto salvo l'articolo 218, paragrafo 3, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE). Il comitato di cui all'articolo 9, paragrafo 6, è consultato prima della firma di tali accordi.

3. Il Segretario generale esecutivo provvede ad attuare idonee misure materiali e organizzative per la sicurezza del personale e dei visitatori, dei beni materiali e delle informazioni in tutti i locali del SEAE. Il Segretario generale esecutivo è assistito nelle sue mansioni dal direttore esecutivo e dalla direzione «Sicurezza» del SEAE.

4. Il SEAE comprende una direzione «Sicurezza», responsabile dell'organizzazione di tutte le questioni in materia di sicurezza nel SEAE, che resta a disposizione e, all'occorrenza, può riferire all'Alta rappresentante nel rispetto del suo mandato. Conformemente all'articolo 10, paragrafo 3, della decisione 2010/427/UE del Consiglio che fissa l'organizzazione e il funzionamento del SEAE, la direzione «Sicurezza» è assistita dai competenti servizi degli Stati membri.

5. Il Capo di ciascuna delegazione dell'Unione è responsabile dell'attuazione delle misure relative alla sicurezza della delegazione e gestisce la sicurezza del personale e dei visitatori, dei beni materiali e delle informazioni della delegazione. È assistito in queste mansioni dalla direzione «Sicurezza» del SEAE, dal personale della delegazione che svolge specifici compiti e funzioni e da personale di sicurezza assegnato laddove sia necessario.

6. È istituito un Comitato per la sicurezza. L'Alta rappresentante consulta il Comitato per la sicurezza, che esamina e valuta ogni questione inerente alla sicurezza nell'ambito di applicazione della presente decisione e, all'occorrenza, formula raccomandazioni. Il Comitato per la sicurezza è composto da esperti in materia di sicurezza in rappresentanza di ciascuno Stato membro, del Segretariato generale del Consiglio e della direzione «Sicurezza» della Commissione europea. È presieduto dall'Alta rappresentante, o da un delegato designato, e si riunisce secondo le istruzioni dell'Alta rappresentante o a richiesta di uno dei suoi membri. Il Comitato per la sicurezza organizza le proprie attività in modo da essere in grado di formulare raccomandazioni su qualsiasi questione specifica in materia di sicurezza nell'ambito di applicazione della presente decisione.

7. Il Capo della direzione «Sicurezza» del SEAE si riunisce periodicamente, e ogniqualvolta sia necessario, con il direttore della sicurezza del Segretariato generale del Consiglio e il direttore della direzione «Sicurezza» della Commissione europea per discutere argomenti di interesse comune.

## Articolo 10

### Sicurezza delle missioni PSDC e EUSR

Le responsabilità di ciascun Capo missione o rappresentante speciale dell'UE (EUSR) in relazione alla sicurezza della missione o del gruppo sono stabilite nella decisione del Consiglio che istituisce la missione o nomina il rappresentante speciale UE. Ciascun Capo missione o EUSR può essere assistito dalla direzione «Sicurezza» del SEAE nell'assicurare che sia correttamente applicata la politica approvata dal Consiglio sulla sicurezza del personale in servizio al di fuori dell'Unione europea nell'ambito di una capacità operativa costituita in virtù del titolo V, capo 2, del trattato sull'Unione europea. A tal fine sono istituiti adeguati meccanismi di collegamento.

## Articolo 11

### Ispezioni di sicurezza

1. L'Alta rappresentante assicura che siano effettuate ispezioni di sicurezza per verificare il rispetto delle norme e regolamenti di sicurezza per la protezione del personale, dei beni materiali e delle informazioni nel SEAE e nelle missioni istituite ai sensi del titolo V, capo 2, del TUE.

2. Se necessario, il SEAE può avvalersi delle competenze tecniche esistenti negli Stati membri, al Segretariato generale del Consiglio e alla Commissione europea.

3. L'Alta rappresentante adotta un programma annuale di ispezioni di sicurezza.

*Articolo 13*

**Entrata in vigore**

La presente decisione entra in vigore alla data della firma.

*Articolo 12*

**Pianificazione della continuità operativa**

La direzione «Sicurezza» del SEAE assiste il Segretario generale esecutivo nella gestione degli aspetti relativi alla sicurezza delle attività del SEAE come parte della pianificazione della continuità operativa del SEAE.

Fatto a Bruxelles, il 15 giugno 2011

*L'Alta rappresentante*

C. ASHTON

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Informazioni fornite dall'Ungheria riguardo all'attuazione della direttiva 2010/35/UE del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2011/C 304/06)

Conformemente all'articolo 34 della direttiva 2010/35/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 giugno 2010, in materia di attrezzature a pressione trasportabili, l'Ungheria ha comunicato alla Commissione quanto segue:

- l'Ungheria applicherà la disposizione transitoria 1 dell'allegato II della direttiva 2010/35/UE,
  - il codice cromatico applicabile alle attrezzature a pressione trasportabili all'interno del territorio ungherese è stabilito dal decreto del Ministro dell'economia, del 27 novembre 1998, n. 14/1998 riguardante le norme di sicurezza per le bombole a gas.
- 

**Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca**

(2011/C 304/07)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca<sup>(1)</sup>, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	5.9.2011
Durata	5.9.2011-31.12.2011
Stato membro	Portogallo
Stock o gruppo di stock	BUM/ATLANT
Specie	Marlin azzurro ( <i>Makaira nigricans</i> )
Zona	Oceano Atlantico
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	—

Link alla pagina web della decisione dello Stato membro:

[http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing\\_rules/tacs/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_it.htm)

---

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

**Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca**  
(2011/C 304/08)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca<sup>(1)</sup>, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	7.9.2011
Durata	7.9.2011-31.12.2011
Stato membro	Francia
Stock o gruppo di stock	WHB/1X14
Specie	Melù ( <i>Micromesistius poutassou</i> )
Zona	Acque UE e acque internazionali delle zone I, II, III, IV, V, VI, VII, VIIIa, VIIIb, VIIIc, VIIId, VIIIe, XII e XIV
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	959469

Link alla pagina web della decisione dello Stato membro:

[http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing\\_rules/tacs/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_it.htm)

---

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

**Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca**  
(2011/C 304/09)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca<sup>(1)</sup>, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	13.8.2011
Durata	13.8.2011-31.12.2011
Stato membro	Belgio
Stock o gruppo di stock	PLE/8/3411
Specie	Passera di mare ( <i>Pleuronectes platessa</i> )
Zona	VIII, IX e X; acque UE della zona COPACE 34.1.1
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	870462

Link alla pagina web della decisione dello Stato membro:

[http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing\\_rules/tacs/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_it.htm)

---

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

V

(Avvisi)

## 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**

(2011/C 304/10)

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****«NOSTRANO VALTROMPIA»****N. CE: IT-PDO-0005-0823-22.09.2010****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denominazione:**

«Nostrano Valtrompia».

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

Italia.

**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:**

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP è un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto tutto l'anno, a partire da latte crudo e con l'aggiunta di zafferano. Le caratteristiche del prodotto al momento dell'immissione al consumo, sono forma cilindrica con scalzo quasi diritto: il diametro è compreso tra 30 e 45 cm e l'altezza dello scalzo varia da 8 a 12 cm; il peso della forma può variare da 8 a 18 kg; la crosta è dura e presenta colorazioni variabili dal giallo bruno al rossastro; la pasta si presenta dura, tuttavia non eccessivamente granulosa, e può presentare occhiatura di dimensione medio-fine uniformemente distribuita; la pasta ha gusto e aroma pieni ed intensi, senza percezione di note acide a maturazione minima e quando molto stagionata anche con note di pungente appena accennate; il colore della pasta è giallo paglierino con tendenza al giallo verde. Il contenuto di grasso, riferito al

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

formaggio tal quale è compreso tra 18 e 28 %, mentre quello espresso sulla sostanza secca, è compreso tra 27,5 e 42 %; il contenuto massimo di umidità è pari al 36 % del formaggio tal quale; la durata minima della stagionatura è di 12 mesi.

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

Il latte proviene dalla zona di produzione ed è ottenuto da vacche di razza bruna e iscritte al Libro Genealogico per almeno il 90 % del totale. Il restante 10 % può derivare da soggetti di altre razze o meticcii. È prevista l'aggiunta di zafferano in quantità comprese tra 0,05 e 0,2 g/100 kg di latte.

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

Almeno il 75 % della sostanza secca totale della razione alimentare è costituita da erba o fieno polifita, mentre concentrati di cereali, leguminose e sottoprodotti della lavorazione dei medesimi, sale pastorizio e complessi minerali e vitaminici, usati quali integratori, non superano il 25 % della sostanza secca della razione alimentare.

Gli animali devono essere alimentati con erba e/o fieno di prato polifita, contenenti essenze prative spontanee tra le quali *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense* e *Trifolium montanum*, provenienti dal territorio identificato al punto 4, in misura sufficiente a garantire almeno il 50 % del fabbisogno giornaliero della razione totale, espressa in sostanza secca.

Durante il periodo compreso tra giugno e settembre viene praticato l'alpeggio o il pascolo per non meno di 60 giorni, compatibilmente con le condizioni meteorologiche. Non è praticata l'alimentazione delle bovine con insilato di mais.

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

La produzione del latte, le fasi della sua trasformazione, la stagionatura, la raspatura e l'oliatura delle forme di formaggio devono avvenire nell'area geografica delimitata nel rispetto dei tempi e delle metodiche di produzione tradizionali.

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

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» è commercializzato in forma intera e/o porzionata. La porzionatura del formaggio può avvenire in spicchi di peso variabile comunque tali da comprendere una parte dello scalzo che testimoni l'origine del formaggio. Le porzioni potranno essere pre-confezionate sia sottovuoto che in atmosfera modificata.

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

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP è commercializzato in forma intera e/o porzionata ed è immesso al consumo munito di logo identificativo, comprensivo della scritta «Nostrano Valtrompia» ripetuta più volte e dal numero di matricola, impressi sullo scalzo in fascera. E' possibile apporre un disco di carta su una delle facce, sul quale è riportato il logo identificativo comprensivo della scritta Nostrano Valtrompia DOP affiancato dal logo UE.

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP appartiene ai comuni della Provincia di Brescia ricadenti nella Valle Trompia, quali Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polavano, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Villa Carcina, nonché la zona montana del comune di Gussago comprendente le frazioni Quarone e Civine.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP è prodotto in un ambiente geografico caratterizzato da ripidi versanti, angusti prati di fondo valle e acclivi pascoli montani, sui quali crescono essenze prative spontanee quali *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense*, *Trifolium montanum*, ecc.. Tali essenze, mangiate fresche dagli animali prevalentemente di razza Bruna quando al pascolo durante l'alpeggio estivo o affienate nel restante periodo dell'anno, contribuiscono alle caratteristiche organolettiche del latte in quanto le loro componenti aromatiche sono veicolate direttamente nel latte. I medesimi fattori geografici hanno fatto permanere una struttura produttiva costituita prevalentemente da piccole aziende individuali che producono il latte, lo trasformano in formaggio che quindi stagionano. Si perpetua in tal modo in Valle Trompia la tradizionale figura dell'allevatore che è allo stesso tempo casaro e stagionatore, garanzia di una forte identità di filiera corta. La dimensione familiare dell'organizzazione produttiva assicura il mantenimento della pluralità delle pratiche tradizionali della Valle, quali ad esempio la capacità di autoprodurre attrezzi per la caseificazione o l'oliatura della crosta ed è infine strumento per la trasmissione orale delle conoscenze.

### 5.2. Specificità del prodotto:

Il formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP si caratterizza per il ridotto contenuto di umidità e di grasso che contribuisce alla consistenza dura, anche se non eccessivamente granulosa. È caratteristica l'assenza di percezione di note acide al gusto, tipica dell'equilibrio fermentativo della microflora autoctona del latte crudo. Il colore della pasta è giallo paglierino, anche per l'uso dello zafferano, con tendenza al giallo verde, mentre la crosta è dura con colore variabile dal giallo bruno al rossastro, grazie al contributo dei trattamenti di oliatura della crosta che preservano il formaggio da una precoce ed eccessiva perdita di umidità.

### 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):

La struttura irregolare e accidentata del territorio ha portato sia alla forzata parcellizzazione dell'attività produttiva che alla disincentivazione della trasformazione industriale del latte, consolidando nel tempo organizzazioni aziendali che vedono quale fulcro del sistema, la piccola azienda zootechnica di autotrasformazione del proprio latte. Infatti, il complesso sistema orografico, che vede alpeggi situati a oltre 1 800 metri slm e le difficoltà di ordine viabilistico dell'area di produzione, condizionano da sempre la modalità di raccolta e trasformazione del latte, che avvengono tutt'ora in secchi/bidonni e bacinelle nelle aziende di autotrasformazione. La somma dei fattori legati alla particolarità della zona geografica e alle tecniche di lavorazione tradizionali determinano la specificità del latte e contribuiscono quindi alle caratteristiche del «Nostrano Valtrompia». Nello specifico, l'affioramento spontaneo della crema di latte permette una sensibile riduzione del contenuto in grasso del latte destinato alla caseificazione e nello stesso tempo contribuisce a che nel latte si sviluppi una microflora autoctona importante per i processi di stagionatura e per le caratteristiche gustative del formaggio. L'azione combinata della microflora autoctona presente nel latte crudo di caldaia permette la corretta acidificazione della cagliata e nel corso della stagionatura contribuisce a produrre un'importante quantità di peptidi ed aminoacidi liberi che caratterizzano le proprietà di gusto e sapore rendendo il formaggio privo di note acide al gusto.

Durante il periodo di maturazione del formaggio «Nostrano Valtrompia» DOP i produttori mantengono la pratica tradizionale di oliatura della forma per evitare che il raggiungimento precoce del valore di umidità massimo (36 %) influenzi negativamente le attività enzimatiche, modificando negativamente le caratteristiche di gusto intenso.

Inoltre, la pratica consolidata dell'aggiunta di zafferano nel latte o alla miscela di siero e cagliata permette di migliorare l'aspetto della pasta del formaggio che altrimenti per fattori legati alla scrematura parziale del latte e all'alimentazione delle bovine assumerebbe un eccesso di tonalità verde.

In Valle Trompia, è prevalente la figura dell'allevatore del bestiame che è anche casaro e stagionatore. Si riunisce quindi in una sola figura gran parte della filiera. In questo contesto interviene l'uso di tecniche comuni che si tramandano da padre in figlio. L'addizione di zafferano, l'uso di caldaie di rame e di attrezzi spesso prodotti dagli stessi casari, quali lo spinò, la rotella e la spannarola, e la cura nelle operazioni di oliatura delle forme ad opera dei produttori con olio di lino durante la stagionatura sono

l'evidenza del mantenimento dell'antico metodo di lavorazione del latte che permette di ottenere il «Nostrano Valtrompia», formaggio espressione della cultura umana e agricola del territorio di produzione.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

**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**

(2011/C 304/11)

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<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**

**«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»**

**N. CE: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denominazione:**

«Squacquerone di Romagna»

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

Italia

**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:**

Lo Squacquerone di Romagna DOP è un formaggio a pasta molle e a maturazione rapida, prodotto con latte vaccino, proveniente dall'area geografica delimitata, individuata al punto 4. Al momento dell'immissione al consumo il formaggio Squacquerone di Romagna DOP deve possedere le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche morfologiche:

Peso: il peso del formaggio Squacquerone di Romagna DOP varia da 1 hg a 2 kg.

Aspetto: il formaggio Squacquerone di Romagna DOP, ha pasta di colore bianco madreperlaceo, deve presentarsi senza crosta né buccia.

Forma: dipende dal contenitore in cui viene posto, in quanto la sua consistenza molto cremosa, non gli consente di presentarsi compatto.

Caratteristiche fisico-chimiche: grasso su S.S.: compreso tra il 46 e il 55 %; umidità: tra il 58 e il 65 %; caratteristiche microbiologiche: pH: compreso tra 4,95 e 5,30.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: gradevole, dolce, con una punta acidula, il salato è presente ma non in modo evidente.

Aroma: delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea.

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

Consistenza della pasta: morbida, cremosa, adesiva, deliquescente, di elevata spalmabilità.

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

Lo Squacquerone di Romagna DOP è un formaggio a pasta molle ottenuto con latte vaccino intero derivante dalle razze bovine allevate nell'area geografica delimitata nel punto 4, che sono la Frisona italiana, la Bruna Alpina e la Romagnola.

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

L'alimentazione delle bovine è composta da foraggi e insilati per almeno il 60 % della sostanza secca della razione totale, integrata da mangimi.

I foraggi e gli insilati sono rappresentati da leguminose e graminacee che vengono prodotte integralmente nella zona geografica individuata al punto 4.

Tra le numerose specie si deve sottolineare l'utilizzo dell'erba medica tra cui le varietà utilizzate sono principalmente la *Pomposa*, la *Classe*, la *Garisenda*, la *Delta* e la *Prosementi*.

I mangimi hanno la funzione di concentrare principi nutritivi ad elevato valore energetico e possono essere:

- 1) proteici: leguminose in granella quali soia, fave, girasoli, piselli; nonché farine di estrazione di soia e di girasole.
- 2) fibrosi quali polpe secche, crusche e buccette di soia.
- 3) energetici: granella di mais, orzo, sorgo, frumento, avena, oli vegetali, olio di soia, semi di lino integrale estruso.

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

Le fasi della produzione che devono avvenire nella zona d'origine geografica identificata devono essere: produzione del latte, trasformazione del latte.

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

Le operazioni di confezionamento dello Squacquerone di Romagna devono essere effettuate all'interno della zona geografica delimitata in quanto essendo privo di crosta quindi edibile al 100 %, è particolarmente soggetto a rischio di post-contaminazione e quindi deterioramento per accrescimento della carica microbica ambientale che potrebbe entrare in contatto con la superficie del prodotto durante le fasi. Inoltre lo Squacquerone di Romagna quale prodotto fresco, deve evitare tutti i fenomeni di crescita microbica durante la sua vita commerciale. Onde evitare rischi di deterioramento è necessario vincolare l'operazione di confezionamento all'interno dello stesso stabilimento di produzione certificato. L'imballo primario dello Squacquerone di Romagna DOP è costituito da carta per alimenti o appositi contenitori idonei a contenere il prodotto, caratterizzato dalla particolare consistenza molle e cremosa.

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

Il formaggio ottenuto dall'applicazione del presente disciplinare recherà sulla confezione la dicitura «Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta» o «Squacquerone di Romagna — DOP», accompagnata dal logo dell'UE. L'etichetta dovrà inoltre riportare il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice/confezionatrice. Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0 °C e + 6 °C. La temperatura massima di conservazione deve essere indicata in etichetta. Il marchio, che verrà riportato sull'involucro esterno protettivo del formaggio; corrisponderà alla denominazione: Squacquerone di Romagna in caratteri Sari Extra Bold Inclinato, con colori ammessi blu pantone 2747 e bianco di dimensioni proporzionali alla confezione. Sull'involucro è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

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

La zona di produzione dello Squacquerone di Romagna DOP coinvolge le seguenti province della Regione Emilia-Romagna: provincia di Ravenna, provincia di Forlì-Cesena, provincia di Rimini, provincia di Bologna; e parte del territorio della provincia di Ferrara delimitato a ovest dalla Strada Statale n. 64 (Porrettana) e a nord dal fiume Po.

**5. Legame con la zona geografica:****5.1. Specificità della zona geografica:**

L'area interessata alla produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è caratterizzata da suoli in aree morfologicamente rilevate della pianura alluvionale. L'uso dei suoli, da un punto di vista agricolo, prevede cerealicoltura, foraggicoltura e colture specializzate intensive. Il clima che caratterizza le zone di produzione dello Squacquerone di Romagna DOP prevede un regime termico temperato subcontinentale. L'area d'origine fin dai tempi più lontani, ha visto la presenza di aziende agricole dedicate soprattutto alle produzioni vegetali, e all'allevamento di pochi capi con duplice funzione di produzione di latte e da lavoro. Il latte usato per il consumo umano, veniva in parte trasformato in Squacquerone di Romagna e aveva la funzione di integrare, attraverso lo scambio di prodotti, il reddito dell'agricoltore.

Studi compiuti sul formaggio Squacquerone di Romagna DOP hanno messo in evidenza le caratteristiche degli innesti naturali che vengono utilizzati, evidenziando una indubbia uniformità delle specie batteriche presenti: si tratta di biotipi autoctoni di *Streptococcus thermophilus*. Tali innesti naturali vengono sviluppati nelle fermentiere all'interno della zona geografica individuata al punto 4, nella preparazione di tali innesti si utilizza sempre il latte raccolto nella zona geografica delimitata.

Le tecniche di produzione sono rimaste molto simili a quelle del passato e devono prevedere tempi di lavorazione che cambiano con la stagione: maggiori in inverno e più brevi in estate. La capacità e l'esperienza dei produttori è importante per ottenere la giusta consistenza del formaggio.

**5.2. Specificità del prodotto:**

Le caratteristiche salienti dello Squacquerone di Romagna che lo distinguono da altri formaggi a pasta molle a maturazione rapida sono il colore della pasta bianco madrepelaceo e il suo aroma delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea.

La caratteristica fondamentale, che ha contribuito nel modo più significativo alla reputazione dello Squacquerone di Romagna, è la sua consistenza cremosa-gelatinosa, la sua elevata spalmabilità dovuta alla mancanza di nervo.

**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):**

Le caratteristiche del formaggio Squacquerone, in particolare la sua cremosità ed elevata spalmabilità dovuta alla mancanza di nervo, sono una conseguenza del tipo di latte impiegato nella produzione del formaggio, un latte che acquisisce proprietà particolari e risulta essere povero in proteine e grassi in virtù del regime alimentare delle bovine e sul quale ha impatto determinante la indicata zona geografica delimitata.

Infatti a precisazione, le qualità specifiche dei foraggi coltivati integralmente nella zona geografica delimitata al punto 4, ricchi in zuccheri e in fibra altamente digeribile, determinano un regime alimentare caratteristico per le bovine, contraddistinto da un basso livello di apporti energetici provenienti da grassi ed amidi, compensato dall'energia apportata da questi foraggi tipici della zona. In tal modo si ottiene un latte povero di proteine e grassi che determina la caratteristica tipica dello Squacquerone ossia la mancanza di nervo. Ne sono conseguenza le proprietà organolettiche descritte al punto 3.2, tra cui la consistenza morbida e cremosa della pasta, un sapore dolce con una punta acidula ed altresì un aroma delicato con una nota erbacea.

Inoltre grazie all'esperienza dei produttori che riescono a modulare i tempi di lavorazione a seconda delle stagioni si evita la gessatura del formaggio ovvero una compattezza eccessiva della pasta.

Altro importante legame tra la zona geografica delimitata e lo Squacquerone di Romagna è dovuto all'utilizzo di ceppi autoctoni di innesti. Dal punto di vista tassonomico la specie riscontrata in tutti gli innesti naturali studiati e che quindi caratterizza la microflora lattica tipica del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è lo *Streptococcus thermophilus*. I vari biotipi isolati mostrano peculiari caratteristiche fisiologiche e biochimiche non sovrapponibili a quelle dei ceppi selezionati delle collezioni internazionali, evidenziando ancora una volta l'unicità e la tipicità delle collezioni batteriche utilizzate per la produzione di Squacquerone di Romagna. I biotipi autoctoni di *Streptococcus thermophilus* sono stati isolati da alcuni campioni di latte crudo prelevati in numerose stalle della zona tipica di produzione del formaggio, sono pertanto di origine autoctona e costituiscono nel loro insieme l'associazione micobica tipica che la selezione naturale e operata dall'uomo, hanno indotto nella particolare nicchia ecologica che caratterizza questi territori.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione, di cui all'art. 5 par. 5 del regolamento (CE) n. 510/2006, per la proposta di registrazione della denominazione di origine protetta «Squacquerone di Romagna» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 75 del 30 marzo 2006.

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

**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**

(2011/C 304/12)

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**

**«UVA DI PUGLIA»**

**N. CE: IT-PGI-0005-0653-11.10.2007**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominazione:**

«Uva di Puglia».

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

Italia.

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

**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.6: ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

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

L'IGP «Uva di Puglia» è riservata all'uva da tavola delle varietà Italia b., Victoria b., Regina b., Michele Palieri n., Red Globe rs., prodotta nella zona delimitata al successivo punto 4, appartenente alle categorie commerciali «Extra» e «Prima».

All'atto della sua immissione al consumo, l'uva da tavola deve presentare le seguenti caratteristiche: i grappoli interi devono essere di peso non inferiore a 300 grammi; gli acini devono presentare una calibratura non inferiore a 21 mm per Victoria, a 15 mm per Regina ed a 22 mm per Italia, Michele Palieri e Red globe (diametro equatoriale), il colore è giallo paglierino chiaro per le varietà Italia, Regina e Vittoria, di un nero vellutato intenso per le varietà Michele Palieri e di un rosato dorè per la varietà Red Globe; il succo degli acini deve presentare un valore non inferiore a 14 °Brix per le varietà Italia, Regina e Red globe, 13 °Brix per le varietà Victoria e Michele Palieri. Il valore del rapporto °Brix/acidità totale deve essere non inferiore a 22 per tutte le varietà.

**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 coltivazione e raccolta dell'Uva di Puglia devono avvenire nell'area geografica di produzione delimitata al punto 4.

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

Ogni confezione deve essere sigillata (mediante retinatura, floppatura, apposizione di bollini di chiusura su buste ed imballi trasparenti e forati). Le confezioni utilizzate sono: cassetta da 5 kg netti di uva, la cassetta può essere in cartone, legno, compensato, plastica. Cassetta da 2-2,5-3,0 kg netti di uva in cartone. Cestini da 2,0-1,5-1,0-0,750-0,5 kg netti di uva, in polipropilene o in PET, assemblati in

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

imballaggi di plastica, legno o cartone. Buste da 0,5-1,0 kg netti di uva, realizzate in PET, assemblati in imballaggio di plastica, legno o cartone. Il confezionamento deve essere effettuato necessariamente all'interno della zona individuata al punto 4 per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano danneggiare gli acini alterandone integrità e colore. L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita la protezione adeguata del prodotto.

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

Su ogni confezione deve essere apposta una etichetta sulla quale sono riportate sullo stesso lato, in caratteri leggibili, visibili all'esterno, indelebili, oltre al logo della denominazione e al simbolo grafico comunitario, le seguenti indicazioni: nome ed indirizzo o simbolo o codice di identificazione del confezionatore e del produttore dell'uva, nonché le relative menzioni ed informazioni corrispondenti ai requisiti di legge.

Il logo dovrà rispettare rigorosamente le proporzioni dei caratteri, secondo la rappresentazione grafica riportata.

E' comunque ammesso l'uso del logo in scala.

Il logo che indicherà la denominazione IGP sarà riprodotto su bollino o collarino autoadesivo di vari diametri.



### 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione dell'«Uva di Puglia» comprende tutti i territori dei comuni delle province di Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto e Lecce posti al di sotto dei 330 metri sul livello del mare.

### 5. Legame con la zona geografica:

#### 5.1. Specificità della zona geografica:

La zona di produzione dell'«Uva di Puglia» è caratterizzata da condizioni pedo-climatiche ideali per lo sviluppo del prodotto: suoli di medio impasto, ricchi di scheletro, ben dotati di carbonati totali e calcare attivo, ricchi di potassio, calcio e magnesio. Il clima, mite anche di inverno, è favorito dai benefici influssi del mare adriatico e dei venti della collina murgiana. Le scarse precipitazioni del periodo primavera estate, integrate con dosate irrigazioni di soccorso, la luminosità elevata del territorio e la presenza di venti moderati, rispondono alle esigenze della vite, eliofila per eccellenza. L'alta specializzazione degli operatori pugliesi, che si è tramandata nel tempo e che sussiste intatta ai nostri giorni, nella coltivazione, manipolazione e condizionamento dell'uva, consolida le caratteristiche qualitative del prodotto.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

La reputazione dell'Uva di Puglia è legata al grande successo nelle produzioni e nelle esportazioni ed è per questo che la denominazione è frequentemente citata in libri, studi e articoli di riviste del settore. L'Uva di Puglia è l'uva maggiormente prodotta in Italia ed esportata all'estero. L'Uva di Puglia primeggia per bellezza e uniformità del grappolo, per il colore intenso e brillante della buccia e per la croccantezza dei suoi acini, caratteristiche riconducibili alla vocazionalità dell'area di produzione e all'alta specializzazione degli agricoltori.

**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):**

La reputazione dell'Uva di Puglia va inquadrata in un contesto storico-economico le cui prime testimonianze risalgono alla fine del 1800. A quel tempo, nonostante la lunghezza dei viaggi e la deperibilità del prodotto costituissero i principali fattori limitanti l'esportazione, l'Uva di Puglia, a differenza di altre uve, mostrando una migliore attitudine al mantenimento delle sue caratteristiche, riusciva ad arrivare in ottimo stato anche nei mercati dei paesi esteri quali ad esempio quello tedesco. A tal proposito un ricordo particolare va riservato al pioniere Sergio Musci, che nel 1869, dette corso da Bisceglie (Bari) alle prime spedizioni di uva da tavola pugliese verso Milano, Torino, Bologna, e al cav. Francesco De Villagomez, sempre biscegliese, che nel 1880 iniziò le spedizioni di uva da tavola dalla Puglia in Germania.

Negli anni, la produzione dell'Uva di Puglia è aumentata progressivamente e parallelamente anche la sua esportazione, come testimoniato dall'Istituto per il Commercio Estero (ICE), rappresentando quindi sui mercati internazionali un'espressione tipica del territorio di produzione. Già dagli anni '40, l'entità delle spedizioni dalle aree produttive vocate alla coltivazione dell'Uva di Puglia raggiungeva giornalmente centinaia di vagoni ferroviari. L'esportazione dell'Uva di Puglia raggiunse, nel 1975, il 62,4 % della produzione di uva da tavola italiana destinata all'estero, il 52,7 % nel 1980 e ancora il 74,1 % nel 1985. È proprio grazie al grande successo nelle produzioni e nelle esportazioni che l'Uva di Puglia è più volte citata in libri, studi e articoli di riviste del settore. Interessanti sono le immagini riportate nel volume pubblicato nel 1979 dell'OCDE (*Organization for Economic Co-operation and Development*) dal titolo *Table Grapes*, appartenente alla collana *International Standardisation of fruit and vegetable*. In questo volume sono riportate immagini di cassette piene di uva sulle quali sono chiari i riferimenti alla Puglia.

Il successo nella produzione e nell'esportazione è a sua volta testimonianza della perfetta interazione tra l'eccezionale vocazionalità dell'area geografica e la specializzazione degli agricoltori, che permette di raggiungere i migliori livelli di qualità incontrando un crescente consenso presso il consumatore nazionale ed estero. Chiari riferimenti alla vocazionalità del territorio e all'alta specializzazione dei viticoltori di uva da tavola, si riscontrano sin dagli inizi del 1900. A tal proposito, Vivarelli nel 1914 facendo il punto sulla situazione pugliese, segnalava per questa regione la particolare vocazione del clima, del terreno e l'atteggiamento del viticoltore «che ha compreso la necessità di non trascurare cure speciali di coltivazione...». Cure che ancora oggi si manifestano attraverso la capacità di effettuare accurate e attente operazioni manuali sui germogli e grappoli, la loro liberazione da foglie e germogli, la sistemazione dei germogli al fine di consentire la giusta luminosità, tutte operazioni che favoriscono lo sviluppo e la maturazione ottimale dell'uva, permettendo una minore incidenza delle malattie crittogamiche e una maggiore serbavolezza nel tempo. L'importanza storica dell'«Uva di Puglia» quindi, trova la sua affermazione oltre che nella richiesta sempre crescente da parte dei mercati nazionali ed esteri anche nel riconoscimento da parte degli operatori delle altre regioni produttrici.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

**Avviso destinato a Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai, che è stato aggiunto all'elenco di cui agli articoli 2, 3 e 7 del regolamento (CE) n. 881/2002 del Consiglio che impone specifiche misure restrittive nei confronti di determinate persone ed entità associate alla rete Al-Qaeda, in forza del regolamento (UE) n. 1024/2011 della Commissione**

(2011/C 304/13)

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

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

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

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

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

2. Il 5 ottobre 2011 il Comitato delle Nazioni Unite ha deciso di aggiungere Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai all'elenco corrispondente. L'interessato può presentare in qualsiasi momento al mediatore dell'ONU, unitamente ad eventuali documenti giustificativi, una richiesta di riesame della decisione di inserirlo nel suddetto elenco delle Nazioni Unite. La richiesta deve essere inviata al seguente indirizzo:

United Nations — Office of the Ombudsperson  
Room TB-08041D  
New York, NY 10017  
UNITED STATES OF AMERICA

Tel. +1 2129632671  
Fax +1 2129631300 / 3778  
E-mail: ombudsperson@un.org

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

3. Sulla base della decisione delle Nazioni Unite di cui al paragrafo 2, la Commissione ha adottato il regolamento (UE) n. 1024/2011<sup>(2)</sup>, recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 881/2002 del Consiglio che impone specifiche misure restrittive nei confronti di determinate persone ed entità associate alla rete Al-Qaeda<sup>(3)</sup>. La modifica, eseguita a norma dell'articolo 7, paragrafo 1, lettera a), e dell'articolo 7 bis, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 881/2002, aggiunge Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai all'elenco dell'allegato I del regolamento («allegato I»).

<sup>(1)</sup> GU L 139 del 29.5.2002, pag. 4.

<sup>(2)</sup> GU L 270 del 15.10.2011, pag. 24.

<sup>(3)</sup> GU L 139 del 29.5.2002, pag. 9.

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

- 1) congelamento di tutti i capitali e risorse economiche appartenenti alle persone e alle entità interessate, o da queste posseduti o detenuti, e divieto (per tutti) di mettere direttamente o indirettamente capitali e risorse economiche a disposizione di una qualsiasi delle persone ed entità interessate o di destinarli a loro vantaggio [articolo 2 e articolo 2 bis<sup>(1)</sup>] e
- 2) divieto di concedere, vendere, fornire o trasferire, direttamente o indirettamente, a una qualsiasi delle persone ed entità interessate consulenze tecniche, assistenza o formazione connesse ad attività militari (articolo 3).

4. L'articolo 7 bis del regolamento (CE) n. 881/2002<sup>(2)</sup> prevede una procedura di riesame che si applica qualora chi è stato inserito nell'elenco formuli osservazioni circa i motivi dell'inserimento. Le persone e le entità aggiunte all'allegato I con il regolamento (UE) n. 1024/2011 possono presentare alla Commissione una richiesta volta ad ottenere la motivazione del loro inserimento nell'elenco. La richiesta deve essere inviata al seguente indirizzo:

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

5. Si segnala inoltre alle persone e alle entità interessate che è possibile impugnare il regolamento (UE) n. 1024/2011 dinanzi al Tribunale dell'Unione europea, alle condizioni di cui all'articolo 263, quarto e sesto comma, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

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

---

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

<sup>(2)</sup> L'articolo 7 bis è stato inserito con regolamento (UE) n. 1286/2009 del Consiglio (GU L 346 del 23.12.2009, pag. 42).





## **PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2011 (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 + DVD 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, DVD mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), DVD, 1 edizione 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 sono temporaneamente non 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 DVD 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.

### **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>**

