

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 48



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

55° anno
18 febbraio 2012

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
I <i>Risoluzioni, raccomandazioni e pareri</i>		
RACCOMANDAZIONI		
Banca centrale europea		
2012/C 48/01	Raccomandazione della Banca centrale europea, del 10 febbraio 2012, al Consiglio dell'Unione europea relativamente ai revisori esterni della Bank of Greece (BCE/2012/1)	1
PARERI		
Garante europeo della protezione dei dati		
2012/C 48/02	Parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta della Commissione di un regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla cooperazione amministrativa attraverso il sistema di informazione del mercato interno («regolamento IMI»)	2

IT

Prezzo:
3 EUR

(segue)

IV *Informazioni*

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

Consiglio

2012/C 48/03	Avviso all'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi cui si applicano le misure restrittive previste dalla decisione 2011/101/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione di 2012/97/PESC del Consiglio	13
--------------	---	----

Commissione europea

2012/C 48/04	Tassi di cambio dell'euro	14
2012/C 48/05	Parere del comitato consultivo in materia di accordi restrittivi e posizioni dominanti formulato nella riunione del 17 ottobre 2011 in relazione a un progetto di decisione concernente il caso COMP/39.605 — vetro CRT — Relatore: Paesi Bassi	15
2012/C 48/06	Relazione finale del consigliere-auditore — COMP/39.605 — Vetro CRT	16
2012/C 48/07	Sintesi della decisione della Commissione, del 19 ottobre 2011, relativa a un procedimento ai sensi dell'articolo 101 del trattato e dell'articolo 53 dell'accordo SEE (Caso COMP/39.605 — Vetro CRT) [notificata con il numero C(2011) 7436 definitivo] ⁽¹⁾	18

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2012/C 48/08	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6499 — FCC/Mitsui Renewable Energy/FCC Energia) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	20
2012/C 48/09	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6468 — Forfarmers/Hendrix) ⁽¹⁾	22



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

RACCOMANDAZIONI

BANCA CENTRALE EUROPEA

RACCOMANDAZIONE DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA

del 10 febbraio 2012

al Consiglio dell'Unione europea relativamente ai revisori esterni della Bank of Greece

(BCE/2012/1)

(2012/C 48/01)

IL CONSIGLIO DIRETTIVO DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA,

visto lo statuto del Sistema europeo di banche centrali e della Banca centrale europea, in particolare l'articolo 27.1,

considerando quanto segue:

- (1) I conti della Banca centrale europea (BCE) e delle banche centrali nazionali sono verificati da revisori indipendenti esterni la cui nomina è raccomandata dal Consiglio direttivo della BCE ed approvata dal Consiglio dell'Unione europea.
- (2) Il mandato degli attuali revisori esterni della Bank of Greece terminerà dopo l'attività di revisione per l'esercizio finanziario 2011. Risulta, pertanto, necessario nominare nuovi revisori esterni a partire dall'esercizio finanziario 2012.

- (3) La Bank of Greece ha selezionato KPMG Certified Auditors A.E. quale proprio revisore esterno per gli esercizi finanziari compresi tra il 2012 e il 2016,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

Si raccomanda che KPMG Certified Auditors A.E. sia nominato revisore esterno della Bank of Greece per gli esercizi finanziari dal 2012 al 2016.

Fatto a Francoforte sul Meno, il 10 febbraio 2012

Il presidente della BCE
Mario DRAGHI

PARERI

GARANTE EUROPEO DELLA PROTEZIONE DEI DATI

Parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta della Commissione di un regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla cooperazione amministrativa attraverso il sistema di informazione del mercato interno («regolamento IMI»)

(2012/C 48/02)

IL GARANTE EUROPEO DELLA PROTEZIONE DEI DATI,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 16,

vista la Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea, in particolare gli articoli 7 e 8,

vista la direttiva 95/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 24 ottobre 1995, relativa alla tutela delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati ⁽¹⁾,

visto il 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 ⁽²⁾,

vista la richiesta di parere a norma dell'articolo 28, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 45/2001,

HA ADOTTATO IL SEGUENTE PARERE:

1. INTRODUZIONE**1.1. Consultazione del GEPD**

1. Il 29 agosto 2011 la Commissione ha adottato una proposta di regolamento («la proposta» o «la proposta di regolamento») del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla cooperazione amministrativa attraverso il sistema di informazione del mercato interno («regolamento IMI») ⁽³⁾. La proposta è stata trasmessa al GEPD per consultazione il giorno stesso.
2. Prima che fosse adottata la proposta, al GEPD è stata data la possibilità di fornire osservazioni informali sulla propo-

sta e, preliminarmente, sulla comunicazione della Commissione «Migliorare la *governance* del mercato interno attraverso una più stretta cooperazione amministrativa — Una strategia per estendere e sviluppare il sistema di informazione del mercato interno (IMI)» («comunicazione su una strategia per l'IMI») ⁽⁴⁾ che ha preceduto la proposta. La proposta ha preso in considerazione molte di queste osservazioni e, di conseguenza, ha intensificato le salvaguardie per la protezione dei dati.

3. Il GEPD si compiace di essere stato consultato formalmente dalla Commissione e che nel preambolo della proposta si faccia riferimento al presente parere.

1.2. Obiettivi e campo di applicazione della proposta

4. L'IMI è uno strumento informatico che consente alle autorità competenti degli Stati membri di scambiarsi informazioni nell'ambito dell'applicazione della legislazione sul mercato interno. L'IMI consente alle autorità nazionali, regionali e locali degli Stati membri dell'UE di comunicare in modo rapido e semplice con le rispettive controparti di altri paesi europei. Ciò comporta anche l'elaborazione dei dati personali pertinenti, compresi dati sensibili.
5. Inizialmente sviluppato come strumento di comunicazione per scambi biunivoci ai sensi della direttiva sulle qualifiche professionali ⁽⁵⁾ e della direttiva sui servizi ⁽⁶⁾, l'IMI aiuta gli utenti a trovare l'autorità giusta da contattare in un altro paese e a comunicare con essa servendosi di un repertorio di domande e risposte standard preadotte ⁽⁷⁾.

⁽⁴⁾ COM(2011) 75.

⁽⁵⁾ Direttiva 2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 settembre 2005, relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali (GU L 255 del 30.9.2005, pag. 22).

⁽⁶⁾ Direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 dicembre 2006, relativa ai servizi nel mercato interno (GU L 376 del 27.12.2006, pag. 36).

⁽⁷⁾ A titolo di esempio, una domanda tipica contenente dati sensibili potrebbe essere: «Il documento allegato giustifica legittimamente l'assenza di sospensione o divieto di esercizio delle attività professionali pertinenti per gravi mancanze professionali o reato penale per quanto riguarda (il professionista migrante)?».

⁽¹⁾ GU L 281 del 23.11.1995, pag. 31.

⁽²⁾ GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1.

⁽³⁾ COM(2011) 522 definitivo.

6. Tuttavia, l'IMI intende essere un sistema flessibile e orizzontale in grado di supportare molteplici settori della legislazione sul mercato interno. In futuro, il suo uso dovrebbe essere gradualmente esteso a sostegno di ulteriori settori legislativi.
7. Inoltre, è in programma l'espansione delle funzioni dell'IMI. Oltre agli scambi biunivoci di informazioni, sono ugualmente previste, o già attuate, altre funzioni come «le procedure di notifica, i meccanismi di allerta, le disposizioni in materia di mutua assistenza e la risoluzione dei problemi»⁽⁸⁾ e «un repertorio di informazioni per futuro riferimento da parte dei partecipanti all'IMI»⁽⁹⁾. Molte di queste funzioni, ma non tutte, possono anche prevedere il trattamento di dati personali.
8. La proposta intende dotare l'IMI di una base giuridica chiara e di un quadro completo di protezione dei dati.

1.3. Contesto della proposta: un approccio graduale inteso a istituire per l'IMI un quadro completo per la protezione dei dati

9. Durante la primavera del 2007, la Commissione ha chiesto il parere del gruppo di lavoro «articolo 29» per la tutela dei dati personali («WP29») allo scopo di esaminare le conseguenze dell'IMI in termini di protezione dei dati. Il 20 settembre 2007 il WP29 ha emesso il suo parere⁽¹⁰⁾ in cui raccomandava alla Commissione di fornire una base giuridica più chiara e salvaguardie specifiche per la protezione dei dati in relazione allo scambio di dati all'interno dell'IMI. Il GEPD ha partecipato attivamente ai lavori del sottogruppo che si occupa dell'IMI e ha condiviso le conclusioni contenute nel parere del WP29.
10. Successivamente, il GEPD ha continuato a fornire alla Commissione ulteriori indicazioni su come assegnare all'IMI, in maniera graduale, un quadro per la protezione dei dati più completo⁽¹¹⁾. Nell'ambito di tale cooperazione, e sin dalla pubblicazione del 22 febbraio 2008 del suo parere sull'attuazione dell'IMI⁽¹²⁾, il GEPD sostiene costantemente la necessità di un nuovo strumento giuridico nell'ambito della procedura legislativa ordinaria, al fine di istituire per l'IMI un quadro per la protezione dei dati più completo e garantire la certezza del diritto. La proposta per tale strumento giuridico è già stata presentata⁽¹³⁾.

⁽⁸⁾ Cfr. il considerando 10.

⁽⁹⁾ Cfr. l'articolo 13, paragrafo 2.

⁽¹⁰⁾ Parere n. 7/2007 del WP29 sugli aspetti relativi alla protezione dei dati con riferimento al Sistema di informazione del mercato interno (IMI), WP140. Disponibile all'indirizzo: http://ec.europa.eu/justice/policies/privacy/docs/wpdocs/2007/wp140_it.pdf

⁽¹¹⁾ I documenti essenziali riguardanti questa cooperazione sono disponibili sul sito web dell'IMI della Commissione all'indirizzo: http://ec.europa.eu/internal_market/imi-net/data_protection_it.html e sul sito web del GEPD: <http://www.edps.europa.eu>

⁽¹²⁾ Parere del garante europeo della protezione dei dati sulla decisione 2008/49/CE della Commissione, del 12 dicembre 2007, relativa alla protezione dei dati personali nell'ambito del sistema di informazione del mercato interno (IMI) (GU C 270 del 25.10.2008, pag. 1).

⁽¹³⁾ Il WP29 prevede anche di formulare osservazioni sulla proposta. Il GEPD segue gli sviluppi del sottogruppo WP29 pertinente e contribuisce con osservazioni.

2. ANALISI DELLA PROPOSTA

2.1. Parere generale del GEPD sulla proposta e sulle sfide principali poste dall'IMI

11. Il parere generale del GEPD sull'IMI è positivo. Il GEPD è favorevole allo scopo perseguito dalla Commissione nell'istituire un sistema elettronico per lo scambio di informazioni e nel disciplinarne gli aspetti inerenti alla protezione dei dati. Tale sistema semplificato non solo migliorerà l'efficacia della cooperazione, ma potrebbe anche contribuire a garantire il rispetto delle leggi vigenti in materia di protezione dei dati, approntando un quadro chiaro per stabilire quali informazioni possono essere scambiate, con chi e a quali condizioni.
12. Il GEPD accoglie inoltre con soddisfazione il fatto che la Commissione proponga per l'IMI uno strumento giuridico orizzontale, nella forma di un regolamento del Parlamento e del Consiglio. È lieto che la proposta metta in luce in modo esauriente le questioni più pertinenti della protezione dei dati che riguardano l'IMI. Le sue osservazioni vanno lette a fronte di questo contesto positivo.
13. Tuttavia, il GEPD avverte che la creazione di un sistema elettronico centralizzato per più aree di cooperazione amministrativa comporta anche certi rischi. In primo luogo, per esempio, potrebbe essere scambiata una maggiore quantità di dati e in modo più ampio di quanto strettamente necessario ai fini di una cooperazione efficace; esiste poi il rischio che i dati, compresi i dati potenzialmente non aggiornati e imprecisi, possano rimanere nel sistema elettronico più a lungo di quanto necessario. La sicurezza di un sistema informativo accessibile in 27 Stati membri è anch'essa una questione sensibile poiché l'intero sistema è sicuro solo nella misura consentita dall'elemento più debole.

Sfide principali

14. Per quanto riguarda il quadro giuridico dell'IMI da stabilire nella proposta di regolamento, il GEPD richiama l'attenzione su due sfide principali:
 - la necessità di garantire la coerenza, nel rispetto della diversità, e
 - la necessità di temperare flessibilità e certezza del diritto.
15. Queste sfide principali costituiscono importanti punti di riferimento e determinano, in larga misura, l'approccio adottato dal GEPD nel presente parere.

Coerenza nel rispetto della diversità

16. Innanzitutto, l'IMI è un sistema utilizzato da 27 Stati membri. Allo stato attuale dell'armonizzazione delle leggi europee, esistono notevoli differenze tra le procedure amministrative nazionali e tra le leggi nazionali sulla protezione dei dati. L'IMI deve essere sviluppato in modo tale che gli utenti di ciascuno di questi 27 Stati membri siano messi nella condizione di rispettare le loro leggi nazionali,

comprese le leggi nazionali sulla protezione dei dati, durante lo scambio dei dati personali attraverso l'IMI. Al contempo, gli interessati devono anche essere rassicurati sul fatto che i loro dati saranno costantemente protetti, indipendentemente dal trasferimento dei dati verso un altro Stato membro tramite l'IMI. La coerenza, nel rispetto della diversità, è una sfida fondamentale per lo sviluppo dell'infrastruttura tecnica e giuridica dell'IMI. È necessario evitare complessità e frammentazioni inutili. Le operazioni di trattamento dei dati all'interno dell'IMI devono essere trasparenti e le responsabilità delle decisioni riguardanti la progettazione del sistema, la manutenzione e l'uso giornalieri, nonché della sorveglianza, devono essere chiaramente attribuite.

Contemperare flessibilità e certezza del diritto

17. In secondo luogo, a differenza di alcuni altri sistemi informatizzati su larga scala, come per esempio il sistema d'informazione Schengen, il sistema di informazione visti, il sistema informativo doganale, o Eurodac, che sono tutti incentrati sulla cooperazione in specifiche aree ben definite, l'IMI è uno strumento orizzontale per lo scambio di informazioni e può essere utilizzato per agevolare lo scambio di informazioni in svariati settori politici. È inoltre previsto che il campo di applicazione dell'IMI venga esteso gradualmente ad aree politiche supplementari e che le relative funzioni possano essere modificate per integrare tipologie di cooperazione amministrativa finora non specificate. Tali caratteristiche distintive dell'IMI rendono più difficile definire con chiarezza le funzioni del sistema e gli scambi di dati che possono aver luogo nel sistema. Di conseguenza, risulta ancor più difficile definire in modo chiaro le adeguate salvaguardie per la protezione dei dati.
18. Il GEPD riconosce che è necessaria una certa flessibilità e prende atto della volontà della Commissione di rendere il regolamento «a prova di futuro». Tuttavia, tale scelta non dovrebbe determinare una situazione in cui le funzioni del sistema e le salvaguardie per la protezione dei dati che dovranno essere attuate manchino di chiarezza o certezza del diritto. Per questo motivo, ove possibile, la proposta dovrebbe essere più specifica e non limitarsi a ribadire i principi fondamentali della protezione dei dati stabiliti dalla direttiva 95/46/CE e dal regolamento (CE) n. 45/2001⁽¹⁴⁾.

2.2. Campo di applicazione ed espansione prevista dell'IMI (articoli 3 e 4)

2.2.1. Introduzione

19. Il GEPD si compiace della chiara definizione dell'attuale campo d'applicazione dell'IMI contenuta nell'allegato I, che enumera gli atti dell'Unione pertinenti in base ai quali lo scambio di informazioni può essere effettuato. Fra questi vi è la cooperazione disciplinata dalle specifiche disposizioni della direttiva sulle qualifiche professionali, della

direttiva sui servizi e della direttiva concernente l'applicazione dei diritti dei pazienti relativi all'assistenza sanitaria transfrontaliera⁽¹⁵⁾.

20. Poiché è prevista l'estensione del campo di applicazione dell'IMI, gli obiettivi potenziali di tale azione sono elencati nell'allegato II. Gli elementi dell'allegato II possono essere spostati all'allegato I mediante un atto delegato adottato dalla Commissione a seguito di una valutazione d'impatto⁽¹⁶⁾.
21. Il GEPD è favorevole a questa tecnica poiché i) delimita chiaramente il campo di applicazione dell'IMI; e ii) assicura la trasparenza; pur iii) offrendo nel contempo flessibilità nel caso in cui l'IMI sia usato in futuro per altri scambi di informazioni. Consente inoltre di escludere qualsiasi scambio di informazioni attraverso l'IMI in mancanza di i) una base giuridica adeguata nella legislazione specifica sul mercato interno che autorizzi o prescriva lo scambio di informazioni⁽¹⁷⁾, e ii) un riferimento a tale base giuridica di cui all'allegato I del regolamento.
22. Ciò premesso, esistono ancora incertezze per quanto riguarda il campo di applicazione dell'IMI in relazione ai settori verso cui estendere l'IMI e alle funzioni che sono o possono essere integrate nell'IMI.
23. In primo luogo, non si può escludere che il campo di applicazione dell'IMI possa essere esteso oltre i settori di cui all'allegato I e all'allegato II. Questo potrebbe accadere se l'uso dell'IMI è previsto per alcune tipologie di scambi di informazioni non in un atto delegato della Commissione ma in un atto adottato dal Parlamento e dal Consiglio qualora non fosse contemplato dall'allegato II⁽¹⁸⁾.

⁽¹⁵⁾ Direttiva 2011/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2011, concernente l'applicazione dei diritti dei pazienti relativi all'assistenza sanitaria transfrontaliera (GU L 88 del 4.4.2011, pag. 45).

⁽¹⁶⁾ Il progetto di regolamento in sé non fa riferimento a una valutazione d'impatto. Tuttavia, alla pagina 8 della relazione della proposta viene spiegato che «in seguito a una valutazione della fattibilità tecnica, dell'efficacia rispetto ai costi, della facilità d'uso e dell'incidenza complessiva sul sistema, nonché dei risultati di una possibile fase di prova», la Commissione sarà incaricata di spostare gli elementi dell'allegato II nell'allegato I, adottando un atto delegato.

⁽¹⁷⁾ Questo non avviene per SOLVIT [cfr. l'allegato II, I(1)], dove è disponibile solo uno strumento giuridico non vincolante (soft law), ossia una raccomandazione della Commissione. Dal punto di vista della protezione dei dati, a parere del GEPD, nel caso specifico di SOLVIT, la base giuridica del trattamento può essere il «consenso» dei soggetti interessati.

⁽¹⁸⁾ Questo può avvenire su iniziativa della Commissione, ma non si esclude che l'idea di utilizzare l'IMI in un settore specifico possa sorgere in seguito nel processo legislativo e possa essere proposto dal Parlamento o dal Consiglio. Questo è già successo in passato in merito alla direttiva concernente l'applicazione dei diritti dei pazienti nell'assistenza sanitaria transfrontaliera. Andrebbe fatta maggiore chiarezza per un caso del genere in merito al «procedimento» di estensione dal momento che sembra concentrarsi solo sul caso di estensione tramite atti delegati (si vedano le disposizioni in materia di valutazione d'impatto, atti delegati, aggiornamento dell'allegato I).

⁽¹⁴⁾ Al riguardo, si rimanda inoltre alle osservazioni del paragrafo 2.2 in merito alla prevista estensione dell'IMI.

24. In secondo luogo, mentre l'estensione del campo di applicazione a nuovi settori può richiedere, in alcuni casi, modifiche lievi o nulle alle funzioni esistenti del sistema⁽¹⁹⁾, altre estensioni possono esigere nuove o diverse funzioni, oppure cambiamenti importanti delle funzioni esistenti:

- anche se la proposta si riferisce a più di una funzione esistente o in progetto, questi riferimenti risultano spesso non sufficientemente chiari o dettagliati. Questo vale, in diversa misura, per i riferimenti alle allerta, ai soggetti esterni, ai repertori, alle disposizioni in materia di mutua assistenza e alla risoluzione dei problemi⁽²⁰⁾. Per esempio, il termine «allerta» che riguarda una funzione chiave esistente è menzionato una sola volta, nel considerando 10,
- ai sensi della proposta di regolamento è possibile adottare nuove tipologie di funzioni che non sono assolutamente menzionate nella proposta,
- l'IMI è stato finora definito come uno strumento informatizzato per lo scambio di informazioni: in altre parole, uno strumento di comunicazione (si veda, per esempio, l'articolo 3 della proposta). Tuttavia, alcune delle funzioni di cui alla proposta, fra cui il «repertorio delle informazioni», sembrano andare oltre tale definizione. La proposta di estendere i periodi di conservazione a cinque anni suggerisce anche il passaggio verso una «banca dati». Questi sviluppi cambierebbero radicalmente il carattere dell'IMI⁽²¹⁾.

2.2.2. Raccomandazioni

25. Per far fronte a queste incertezze, il GEPD raccomanda un duplice approccio. Innanzitutto, propone che le funzioni già prevedibili siano chiarite e affrontate in modo più specifico e, secondo, che siano applicate le salvaguardie procedurali del caso per garantire che la protezione dei dati sia scrupolosamente presa in considerazione durante il futuro sviluppo dell'IMI.

Chiarimento delle funzioni già disponibili o prevedibili (per esempio scambi biunivoci, allerta, repertori, risoluzione dei problemi e soggetti esterni)

26. Il GEPD raccomanda che il regolamento sia più specifico rispetto alle funzioni già note, come nel caso degli scambi di informazioni di cui agli allegati I e II.

⁽¹⁹⁾ Per esempio, gli scambi biunivoci di informazioni ai sensi della direttiva sulle qualifiche professionali e della direttiva sui diritti dei pazienti nell'assistenza sanitaria transfrontaliera seguono essenzialmente la stessa struttura e possono essere assimilati utilizzando funzionalità analoghe subordinatamente a garanzie analoghe di protezione dei dati.

⁽²⁰⁾ Cfr. i considerando 2, 10, 12, 13, 15, e gli articoli 5, lettere b) e i), 10, paragrafo 7, e 13, paragrafo 2.

⁽²¹⁾ Per inciso, se vi è l'intenzione che l'IMI sostituisca/integri i sistemi esistenti di gestione e archiviazione dei file e/o di utilizzare l'IMI come una banca dati, questo dovrebbe essere chiarito all'articolo 3.

27. Per esempio, potrebbero essere previste misure più specifiche e chiare per l'integrazione di SOLVIT⁽²²⁾ nell'IMI (disposizioni per «soggetti esterni» e «risoluzione dei problemi») e per gli elenchi di professionisti e fornitori di servizi (disposizioni per «repertori»).

28. Ulteriori chiarimenti sono necessari per le «allerta» che sono già in uso ai sensi della direttiva sui servizi e potrebbero essere anche introdotte in nuovi settori. In particolare, la funzione «allerta» dovrebbe essere chiaramente definita nell'articolo 5 (insieme ad altre funzioni, come gli scambi biunivoci di informazioni e i repertori). I diritti di accesso e i periodi di conservazione per le allerta devono essere chiariti⁽²³⁾.

Salvaguardie procedurali (valutazione d'impatto in materia di protezione dei dati e consultazione delle autorità per la protezione dei dati)

29. Se l'intenzione è quella di mantenere il regolamento «a prova di futuro» introducendo nuove funzioni che possono rivelarsi necessarie nel lungo termine e, quindi, consentire funzioni aggiuntive non ancora definite nel regolamento, sarebbe opportuno prevedere adeguate salvaguardie procedurali per garantire che siano sviluppate disposizioni pertinenti volte ad attuare le necessarie salvaguardie per la protezione dei dati prima dell'avvio della nuova funzione. Lo stesso dovrebbe valere per le estensioni verso nuovi settori suscettibili di avere un impatto sulla protezione dei dati.

30. Il GEPD raccomanda di creare un meccanismo chiaro in grado di garantire che prima di ciascuna estensione delle funzioni o espansione verso nuovi settori, le questioni riguardanti la protezione dei dati siano valutate in modo attento e, se necessario, di attuare ulteriori misure di salvaguardia o misure tecniche nell'architettura dell'IMI. In particolare:

- la valutazione d'impatto menzionata a pagina 4 della relazione deve essere specificamente richiesta nel regolamento stesso, e dovrebbe anche includere una valutazione d'impatto in termini di protezione dei dati che stabilisca in particolare se e quali cambiamenti sono necessari nella progettazione dell'IMI affinché tale sistema continui a garantire adeguate salvaguardie per la protezione dei dati, prendendo in considerazione anche i nuovi settori e/o le nuove funzioni,

- il regolamento dovrebbe prevedere espressamente che la consultazione del GEPD e delle autorità nazionali per la protezione dei dati sia necessaria prima di ogni estensione dell'IMI. Questa consultazione può avvenire attraverso il meccanismo previsto per il controllo coordinato di cui all'articolo 20.

⁽²²⁾ Cfr. l'allegato II, punto I(1).

⁽²³⁾ Cfr. paragrafi 2.4 e 2.5.5.

31. Tali salvaguardie procedurali (valutazione d'impatto in termini di protezione dei dati e consultazione) dovrebbero essere applicate all'estensione, sia attraverso un atto delegato della Commissione (lo spostamento di un elemento dall'allegato II all'allegato I), sia attraverso un regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio non elencato nell'allegato II.

32. Infine, il GEPD raccomanda che il regolamento chiarisca se la portata degli atti delegati che la Commissione sarà autorizzata ad adottare ai sensi dell'articolo 23 comprende tutte le altre questioni al di là del trasferimento degli elementi dall'allegato II all'allegato I. Eventualmente, la Commissione dovrebbe essere autorizzata dal regolamento ad adottare specifici atti di esecuzione o delegati per definire ulteriormente le funzioni aggiuntive del sistema o risolvere eventuali problemi di protezione dei dati che potrebbero sorgere in futuro.

2.3. Ruoli, competenze e responsabilità (articoli 7-9)

33. Il GEPD accoglie con favore il fatto che l'intero capo II sia stato dedicato a chiarire le funzioni e i compiti dei diversi partecipanti all'IMI. Le disposizioni potrebbero essere rafforzate ulteriormente come segue.

34. L'articolo 9 descrive le responsabilità che derivano dal ruolo della Commissione in veste di controllore. Il GEPD raccomanda ancora l'inserimento di una disposizione supplementare che faccia riferimento al ruolo della Commissione nel garantire che il sistema sia progettato applicando i principi della «privacy by design» nonché al suo ruolo di coordinamento in ordine alle questioni riguardanti la protezione dei dati.

35. Il GEPD è lieto di prendere atto che fra i compiti dei coordinatori IMI di cui all'articolo 7 figurano nello specifico le attività di coordinamento in materia di protezione dei dati, compreso il ruolo di interlocutore della Commissione. Raccomanda inoltre di chiarire ulteriormente che le attività di coordinamento prevedono anche i contatti con le autorità nazionali per la protezione dei dati.

2.4. Diritti di accesso (articolo 10)

36. L'articolo 10 prevede misure di salvaguardia in relazione ai diritti di accesso. Il GEPD si compiace del fatto che, a seguito delle sue osservazioni, tali disposizioni sono state notevolmente rafforzate.

37. Considerando la natura orizzontale ed espansiva dell'IMI, è importante assicurare che il sistema garantisca l'applicazione del concetto di «muraglie cinesi» che limita le informazioni trattate in un settore specifico solamente a tale settore: gli utenti dell'IMI dovrebbero avere accesso alle informazioni i) solo se effettivamente necessario e ii) limitatamente a un unico settore.

38. Se è inevitabile che un utente dell'IMI abbia diritto di accedere alle informazioni di vari settori (come può avvenire,

per esempio, in alcuni uffici del governo locale), come minimo il sistema non dovrebbe consentire la combinazione di informazioni provenienti da settori diversi. Se del caso, eventuali eccezioni andrebbero specificate nell'applicazione della normativa o in un atto dell'Unione, osservando rigorosamente il principio di limitazione delle finalità.

39. Questi principi sono ormai delineati nel testo del regolamento, ma potrebbero essere ulteriormente rafforzati e resi operativi.

40. Per quanto riguarda i diritti di accesso della Commissione, il GEPD si compiace del fatto che gli articoli 9, paragrafi 2 e 4, e 10, paragrafo 6, della proposta, nel complesso, prescrivano che la Commissione non avrà accesso ai dati personali scambiati tra Stati membri, salvo nei casi in cui la Commissione venga designata come partecipante a una procedura di cooperazione amministrativa.

41. I diritti di accesso da parte di soggetti esterni e il diritto di accesso alle allerta devono essere ulteriormente specificati⁽²⁴⁾. Per quanto riguarda le allerta, il GEPD raccomanda di prevedere nel regolamento che le allerta non vengano inviate d'ufficio a tutte le autorità competenti di tutti gli Stati membri, ma solo a quelle interessate, in caso di effettiva necessità. Ciò non esclude l'invio delle allerta a tutti gli Stati membri in casi specifici o in settori specifici, se tutti sono interessati. Parimenti, è necessaria un'analisi caso per caso per stabilire se la Commissione debba avere accesso ai meccanismi di allerta.

2.5. Conservazione dei dati personali (articoli 13 e 14)

2.5.1. Introduzione

42. L'articolo 13 della proposta estende la durata della conservazione dei dati all'interno dell'IMI dagli attuali sei mesi (che decorrono dalla chiusura del caso) a cinque anni, e trascorsi 18 mesi i dati vengono «bloccati». Durante il periodo di «blocco», i dati sono accessibili solo a seguito di una procedura specifica per il recupero, che può essere avviata con il consenso dell'interessato o «a fini di prova di uno scambio di informazioni mediante l'IMI».

43. In realtà, in questo modo, i dati sono conservati nell'IMI durante tre periodi distinti:

- dal momento dell'immissione al momento della chiusura del caso,
- dalla chiusura del caso per un periodo di 18 mesi⁽²⁵⁾,
- dallo scadere del periodo di 18 mesi, in forma bloccata, per un ulteriore periodo di tre anni e sei mesi (in altri termini, fino allo scadere dei cinque anni dalla chiusura del caso).

⁽²⁴⁾ Cfr. anche il paragrafo 2.2.2.

⁽²⁵⁾ L'articolo 13, paragrafo 1, suggerisce che 18 mesi è un limite di tempo «massimo» e pertanto può essere stabilito anche un periodo più breve. Tuttavia, tale periodo non avrebbe alcun effetto sulla durata della conservazione dal momento che, in ogni caso, durebbe fino allo scadere dei cinque anni dalla chiusura del caso.

44. Al di là di queste regole generali, l'articolo 13, paragrafo 2 consente la conservazione dei dati in un «repertorio di informazioni» fintanto che sia necessario a questo scopo, con il consenso dell'interessato o se «necessario per ottemperare a un atto dell'Unione europea». Inoltre, l'articolo 14 prevede un meccanismo di blocco simile per la conservazione dei dati personali degli utenti dell'IMI, per cinque anni, a partire dalla data in cui cessano di essere utenti dell'IMI.

45. Non vi sono altre disposizioni specifiche. Quindi, presumibilmente, le regole generali sono destinate a essere applicate non solo a scambi biunivoci, ma anche alle allerta, alla risoluzione dei problemi [come in SOLVIT⁽²⁶⁾] e a tutte le altre funzioni che comportano il trattamento di dati personali.

46. Il GEPD ha varie preoccupazioni per quanto riguarda i periodi di conservazione, dal momento che l'articolo 6, paragrafo 1, lettera e), della direttiva 95/46/CE e l'articolo 4, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (CE) n. 45/2001, richiedono entrambi che i dati personali siano conservati per un arco di tempo non superiore a quello necessario al conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati.

2.5.2. Dall'immissione alla chiusura del caso: l'esigenza di chiudere i casi nei tempi

47. Per il primo periodo, dall'immissione dei dati alla chiusura del caso, il GEPD teme il rischio che alcuni casi non vengano mai chiusi o chiusi solo dopo un periodo eccessivamente lungo. Tale situazione può comportare la conservazione nella banca dati di alcuni dati personali oltre il necessario, o addirittura a tempo indeterminato.

48. Il GEPD riconosce i progressi compiuti dalla Commissione sul piano pratico per ridurre il lavoro arretrato dell'IMI. A tal fine, è in atto un sistema per gli scambi biunivoci che esegue un monitoraggio tempestivo dei casi chiusi e avverte periodicamente sui casi che registrano ritardi. Inoltre, seguendo un approccio «privacy by design», il sistema è stato dotato di nuove funzioni che consentono, premendo un solo pulsante, di accettare una risposta e, allo stesso tempo, di chiudere il caso. In precedenza questo richiedeva due azioni distinte e potrebbe aver contribuito alla permanenza nel sistema di alcuni casi inattivi.

49. Il GEPD apprezza gli sforzi compiuti a livello pratico. Tuttavia, raccomanda che il testo del regolamento stesso garantisca che i casi vengano chiusi in modo tempestivo nell'IMI e che i casi inattivi (ossia i casi senza alcuna attività recente) vengano eliminati dalla banca dati.

2.5.3. Dalla chiusura del caso a 18 mesi: la proroga di sei mesi è giustificata?

50. Il GEPD invita a valutare nuovamente se sia debitamente giustificato prorogare l'attuale periodo di sei mesi fino a

18 mesi successivamente alla chiusura del caso e, in caso affermativo, se tale giustificazione si applichi solamente a uno scambio biunivoco di informazioni o anche ad altri tipi di funzioni. L'IMI è ora operativo da diversi anni e l'esperienza pratica acquisita in tal senso dovrebbe essere sfruttata.

51. Se l'IMI rimane uno strumento per lo scambio di informazioni (al contrario di un sistema di gestione di fascicoli, una banca dati o un sistema di archiviazione) e purché le autorità competenti dispongano di mezzi per recuperare dal sistema le informazioni ricevute [elettronicamente o su forma cartacea, ma in ogni caso in modo che esse possano utilizzare le informazioni recuperate come prova⁽²⁷⁾], pare non sia del tutto necessario mantenere i dati nell'IMI dopo la chiusura del caso.

52. In uno scambio biunivoco di informazioni l'esigenza potenziale di porre domande di follow-up anche dopo che una risposta è stata accettata e, quindi, un caso è stato chiuso, può forse giustificare un periodo di conservazione (ragionevolmente breve) dopo la chiusura del caso. L'attuale periodo di sei mesi prima facie sembra essere abbastanza generoso a tal fine.

2.5.4. Dai 18 mesi ai cinque anni: dati «bloccati»

53. Il GEPD ritiene che la Commissione non abbia inoltre fornito una giustificazione sufficiente per la necessità e la proporzionalità della conservazione dei «dati bloccati» per un periodo di cinque anni.

54. La relazione, a pagina 8, fa riferimento alla sentenza pronunciata dalla Corte di giustizia nella causa *Rijkeboer*⁽²⁸⁾. Il GEPD raccomanda alla Commissione di rivalutare le conseguenze di questa causa sulla conservazione dei dati nell'IMI. A suo parere, la sentenza *Rijkeboer* non esige che l'IMI sia configurato per conservare i dati durante cinque anni dalla chiusura del caso.

55. Secondo il GEPD, il riferimento alla sentenza *Rijkeboer* o i diritti degli interessati di avere accesso ai propri dati non è una giustificazione sufficiente e adeguata per conservare i dati nell'IMI durante cinque anni dopo la chiusura del caso. La conservazione dei soli «dati di registro» (rigorosamente definiti per escludere qualsiasi contenuto, compresi tutti gli allegati o i dati sensibili) potrebbe essere un'opzione meno intrusiva che forse merita maggiore attenzione. Tuttavia, il GEPD non è convinto che, in questa fase, tale soluzione sia necessaria o proporzionata.

⁽²⁶⁾ Cfr. l'allegato II, punto I(1).

⁽²⁷⁾ Si prende atto degli impegni intesi a garantire tale aspetto su un piano pratico.

⁽²⁸⁾ C-553/07 *Rijkeboer* [2009] Racc. pag. I-3889.

56. Inoltre, costituisce un problema anche la mancanza di chiarezza su chi può accedere ai «dati bloccati» e per quali scopi. Il semplice riferimento a utilizzare «a fini di prova di uno scambio di informazioni» (di cui all'articolo 13, paragrafo 3) non è sufficiente. Se la disposizione riguardante il «blocco» viene mantenuta, in ogni caso sarebbe meglio chiarire chi può richiedere una prova dello scambio di informazioni e in quale contesto. Oltre alla persona interessata, gli altri avrebbero il diritto di chiedere l'accesso? In caso affermativo, sarebbero le sole autorità competenti e unicamente per dimostrare che un particolare scambio di informazioni con un contenuto particolare ha avuto luogo (nel caso in cui lo scambio sia contestato dalle autorità competenti che hanno inviato o ricevuto il messaggio)? Sono previsti altri possibili usi «a fini di prova di uno scambio di informazioni» ⁽²⁹⁾?

2.5.5. Allerta

57. Il GEPD raccomanda che una distinzione più chiara andrebbe operata tra allerta e repertori di informazioni. Un conto è utilizzare un'allerta come strumento di comunicazione per avvisare le autorità competenti di una particolare infrazione o caso sospetto e un altro è conservare l'allerta in una banca dati per un lungo periodo o anche a tempo indeterminato. La conservazione delle informazioni riguardanti l'allerta dà luogo ad altri problemi e richiede norme specifiche e ulteriori salvaguardie per la protezione dei dati.

58. Pertanto, il GEPD raccomanda che il regolamento preveda, come regola di base, quanto segue: i) se non diversamente specificato nella legislazione verticale, e fatte salve nuove salvaguardie adeguate, un periodo di conservazione di sei mesi deve applicarsi all'allerta e, in particolare, ii) questo periodo ha inizio dal momento dell'invio dell'allerta.

59. In alternativa, il GEPD raccomanda che le salvaguardie dettagliate per quanto riguarda i meccanismi di allerta siano espressamente indicate nella proposta di regolamento. Il GEPD è disposto ad assistere la Commissione e i legislatori con ulteriori consigli in tal senso, qualora venga seguito questo secondo approccio.

2.6. Categorie particolari di dati (articolo 15)

60. Il GEPD accoglie con favore la distinzione tra i dati personali di cui all'articolo 8, paragrafo 1, della direttiva 95/46/CE, da un lato, e i dati personali di cui all'articolo 8, paragrafo 5, dall'altro. Si compiace inoltre che il regolamento indichi chiaramente che le categorie particolari di dati possono essere trattate soltanto sulla base di un motivo specifico di cui all'articolo 8 della direttiva 95/46/CE.

61. A questo proposito, il GEPD intuisce che l'IMI tratterà una quantità significativa di dati sensibili di cui all'articolo 8, paragrafo 2, della direttiva 95/46/CE. Infatti, sin dall'inizio,

quando è stato sviluppato per sostenere la cooperazione amministrativa ai sensi della direttiva sui servizi e della direttiva sulle qualifiche professionali, l'IMI è stato progettato per trattare tali dati, in particolare, i dati relativi ai registri di reati e infrazioni amministrative che possono avere conseguenze sul diritto di un professionista o un fornitore di servizi a eseguire lavori/erogare servizi in un altro Stato membro.

62. Inoltre, una notevole quantità di dati sensibili ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 1 (in particolare dati di carattere sanitario), sarà probabilmente trattata nell'IMI dopo che quest'ultimo verrà esteso per integrare un modulo per SOLVIT ⁽³⁰⁾. Infine, non si può escludere che in futuro possano essere raccolti attraverso l'IMI ulteriori dati sensibili, su una base ad hoc o sistematica.

2.7. Sicurezza (articolo 16 e considerando 16)

63. Il GEPD si compiace che l'articolo 16 si riferisce specificamente all'obbligo della Commissione di seguire le proprie regole interne adottate per conformarsi alle disposizioni dell'articolo 22 del regolamento (CE) n. 45/2001 e adottare e tenere aggiornato un piano di sicurezza per l'IMI.

64. Per rafforzare ulteriormente tali disposizioni, il GEPD raccomanda che il regolamento imponga una valutazione dei rischi e una revisione del piano di sicurezza prima di qualsiasi espansione dell'IMI a un settore nuovo o prima di aggiungere una nuova funzione avente un impatto sui dati personali ⁽³¹⁾.

65. Inoltre, il GEPD rileva anche che l'articolo 16 e il considerando 16 si riferiscono solo agli obblighi della Commissione e al ruolo di controllo del GEPD. Tale riferimento può essere fuorviante. Se è vero che la Commissione è l'operatore del sistema e, come tale, è responsabile di una parte precipua del mantenimento della sicurezza nell'IMI, le autorità competenti hanno inoltre obblighi che sono, a loro volta, soggetti al controllo delle autorità nazionali per la protezione dei dati. Pertanto, l'articolo 16 e il considerando 16 dovrebbero anch'essi fare riferimento agli obblighi in materia di sicurezza applicabili al resto dei soggetti dell'IMI ai sensi della direttiva 95/46/CE e ai poteri di controllo delle autorità nazionali per la protezione dei dati.

2.8. Informazione degli interessati e trasparenza (articolo 17)

2.8.1. Informazione fornita negli Stati membri

66. Con riferimento all'articolo 17, paragrafo 1, il GEPD raccomanda disposizioni più specifiche nel regolamento per assicurare che le persone interessate siano pienamente informate in merito al trattamento dei propri dati nell'IMI. Considerando che l'IMI è utilizzato da più autorità competenti, tra cui molti piccoli uffici di governi locali che non hanno a disposizione risorse sufficienti, si raccomanda vivamente che la pubblicazione dell'avvertenza sia coordinata a livello nazionale.

⁽²⁹⁾ Sebbene la conservazione dei dati personali comporti rischi relativamente minori per la vita privata, il GEPD ritiene tuttavia che la conservazione dei dati personali degli utenti dell'IMI per un periodo di cinque anni, dopo che non hanno più accesso all'IMI, non sia stata sufficientemente giustificata.

⁽³⁰⁾ Cfr. l'allegato II, punto I(1).

⁽³¹⁾ Si rimanda al paragrafo 12 sulle raccomandazioni riguardanti gli audit.

2.8.2. Informazione fornita dalla Commissione

67. L'articolo 17, paragrafo 2, lettera a), impone alla Commissione di pubblicare un'avvertenza sulla tutela della sfera privata riguardante le sue attività di trattamento dei dati conformemente agli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 45/2001. Inoltre, l'articolo 17, paragrafo 2, lettera b), prescrive che la Commissione fornisca anche informazioni «sugli aspetti inerenti alla protezione dei dati delle procedure di cooperazione amministrativa nell'ambito dell'IMI di cui all'articolo 12». Infine, ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 2, lettera c), la Commissione fornisce informazioni su «deroghe o limitazioni ai diritti degli interessati di cui all'articolo 19».
68. Il GEPD constata con soddisfazione che queste disposizioni favoriscono la trasparenza delle operazioni di trattamento dei dati nell'IMI. Come indicato al precedente paragrafo 2.1, quando un sistema informatizzato è utilizzato in 27 Stati membri diversi, è fondamentale garantire la coerenza per quanto riguarda il funzionamento del sistema, le salvaguardie per la protezione dei dati applicate e le informazioni che vengono fornite agli interessati ⁽³²⁾.
69. Detto questo, le disposizioni dell'articolo 17, paragrafo 2, dovrebbero essere ulteriormente rafforzate. La Commissione, in qualità di operatore del sistema, è nella posizione migliore per assumere un ruolo proattivo nel fornire un primo «livello» di avvertenza in merito alla protezione dei dati e ad altre informazioni pertinenti per gli interessati sul suo sito web multilingue, anche «per conto di» autorità competenti, ossia le informazioni previste dagli articoli 10 e 11 della direttiva 95/46/CE. Sarebbe quindi spesso sufficiente che le avvertenze fornite dalle autorità competenti degli Stati membri facciano semplicemente riferimento all'avvertenza fornita dalla Commissione, completandola secondo necessità per adempiere a eventuali informazioni supplementari specificamente richieste dalla legge nazionale.
70. Inoltre, l'articolo 17, paragrafo 2, lettera b), dovrebbe chiarire che le informazioni fornite dalla Commissione riguardano complessivamente tutti i settori, tutti i tipi di procedure di cooperazione amministrativa e tutte le funzioni all'interno dell'IMI e includono nella fattispecie le categorie di dati che possono essere trattati. Ciò dovrebbe prevedere anche la pubblicazione delle serie di domande utilizzate nell'ambito di una cooperazione biunivoca sul sito web dell'IMI, come viene fatto attualmente nella pratica.

2.9. Diritto di accesso, rettifica e cancellazione (articolo 18)

71. Il GEPD vorrebbe fare riferimento ancora una volta, come indicato sopra al paragrafo 2.1, al fatto che è fondamentale garantire la coerenza del funzionamento del sistema e dell'applicazione delle salvaguardie per la protezione dei dati. Per questo motivo, il GEPD intende specificare ulteriormente le disposizioni per quanto concerne diritti di accesso, rettifica e cancellazione.

72. L'articolo 18 dovrebbe specificare a chi si devono rivolgere gli interessati per una richiesta di accesso. Tale aspetto dovrebbe essere chiarito in riferimento all'accesso ai dati durante i diversi periodi:
- prima della chiusura del caso,
 - dopo la chiusura del caso ma prima del termine del periodo di conservazione di 18 mesi,
 - e, infine, durante il periodo in cui i dati sono «blocati».
73. Il regolamento dovrebbe anche invitare le autorità competenti a cooperare relativamente alle richieste di accesso, se necessario. La rettifica e la cancellazione dovrebbero essere effettuate «nel più breve tempo possibile e comunque entro 60 giorni» anziché «entro 60 giorni». Si dovrebbe anche fare riferimento alla possibilità di creare un modulo per la protezione dei dati e di adottare soluzioni basate sul concetto di «privacy by design» per la cooperazione tra le autorità in materia di diritti di accesso, oltre alla «responsabilizzazione degli interessati», per esempio fornendo loro un accesso diretto ai dati, se pertinente e possibile.

2.10. Controllo (articolo 20)

74. Negli ultimi anni è stato sviluppato il modello di «controllo coordinato». Questo modello di controllo, attualmente operativo a livello di Eurodac e delle parti del sistema informativo doganale, è stato adottato anche dal sistema di informazione visti (VIS) e dal sistema d'informazione Schengen di seconda generazione (SIS II).
75. Questo modello si articola su tre livelli:
- il controllo a livello nazionale è garantito dalle autorità per la protezione dei dati,
 - il controllo a livello di UE è garantito dal GEPD,
 - il coordinamento è garantito da riunioni periodiche convocate dal GEPD, che espleta le funzioni di segreteria per questo meccanismo di coordinamento.
76. Questo modello si è rivelato efficace ed effettivo e in futuro dovrà essere previsto per altri sistemi di informazione.
77. Il GEPD si compiace del fatto che l'articolo 20 della proposta stabilisce specificamente il controllo coordinato tra le autorità nazionali di protezione dei dati e il GEPD seguendo — a grandi linee — il modello stabilito nei regolamenti VIS e SIS II ⁽³³⁾.

⁽³²⁾ Questo approccio inteso a garantire la coerenza deve, naturalmente, tenere in debito conto eventuali divergenze nazionali, ove necessario e giustificato.

⁽³³⁾ Cfr. il regolamento (CE) n. 1987/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'istituzione, l'esercizio e l'uso del sistema d'informazione Schengen di seconda generazione (SIS II) (GU L 381 del 28.12.2006, pag. 4) e regolamento (CE) n. 767/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 luglio 2008, concernente il sistema di informazione visti (VIS) e lo scambio di dati tra Stati membri sui visti per soggiorni di breve durata (regolamento VIS) (GU L 218 del 13.8.2008, pag. 60).

78. Il GEPD rafforzerebbe le disposizioni sul controllo coordinato in alcuni punti e a tal fine sosterebbe disposizioni simili a quelle in atto, per esempio nel contesto del sistema di informazione visti (articoli 41-43 del regolamento VIS), Schengen II (articoli 44-46 del regolamento SIS II) e previsti per Eurodac⁽³⁴⁾. In particolare, sarebbe utile se il regolamento:

— all'articolo 20, paragrafi 1 e 2, stabilisse e dividesse in modo più chiaro i rispettivi compiti di controllo delle autorità nazionali per la protezione dei dati e del GEPD⁽³⁵⁾,

— all'articolo 20, paragrafo 3, specificasse che le autorità nazionali per la protezione dei dati e il GEPD, ciascuno nell'ambito delle proprie competenze, «cooperano attivamente» e «assicurano il controllo coordinato dell'IMI» (piuttosto che semplicemente fare riferimento al controllo coordinato senza menzionare la cooperazione attiva)⁽³⁶⁾, e

— specificasse, in modo più dettagliato, cosa può comprendere la cooperazione, per esempio richiedendo che le autorità nazionali per la protezione dei dati e il GEPD «se necessario, ciascuno nei limiti delle proprie competenze, si scambiano informazioni pertinenti, si assistono vicendevolmente nello svolgimento di revisioni e ispezioni, esaminano difficoltà di interpretazione o applicazione del presente regolamento, studiano problemi inerenti all'esercizio di un controllo indipendente o all'esercizio dei diritti delle persone cui i dati si riferiscono, elaborano proposte armonizzate per soluzioni congiunte di eventuali problemi e promuovono la sensibilizzazione del pubblico in materia di diritti di protezione dei dati»⁽³⁷⁾.

79. Detto questo, il GEPD è consapevole dell'attuale dimensione ridotta, della diversa natura dei dati trattati, così come della natura in evoluzione dell'IMI. Quindi, riconosce che per quanto riguarda la frequenza delle riunioni e verifiche, una maggiore flessibilità può essere consigliabile. In breve, il GEPD raccomanda che il regolamento preveda le regole minime necessarie per garantire una cooperazione efficace, evitando di creare inutili oneri amministrativi.

80. L'articolo 20, paragrafo 3, della proposta non prevede incontri periodici, ma stabilisce semplicemente che il GEPD può «invitare le autorità nazionali di controllo a riunirsi [...] nei casi in cui sia necessario». Il GEPD accoglie con favore il fatto che tali disposizioni lascino decidere alle parti interessate in merito alla frequenza e alle modalità degli incontri, così come ad altri dettagli procedurali riguardanti la loro cooperazione. Tali incontri possono essere concordati nel regolamento interno, cui si fa già riferimento nella proposta.

⁽³⁴⁾ Regolamento (CE) n. 2725/2000 del Consiglio, dell'11 dicembre 2000, che istituisce l'«Eurodac» per il confronto delle impronte digitali per l'efficace applicazione della convenzione di Dublino (GU L 316 del 15.12.2000, pag. 1), attualmente in fase di revisione. In tale contesto, per disposizioni simili si intendono le disposizioni come quelle contenute nei regolamenti VIS e SIS II.

⁽³⁵⁾ Cfr., per esempio, gli articoli 41 e 42 del regolamento VIS.

⁽³⁶⁾ Cfr., per esempio, l'articolo 43, paragrafo 1, del regolamento VIS.

⁽³⁷⁾ Cfr., per esempio, l'articolo 43, paragrafo 2, del regolamento VIS.

81. Per quanto riguarda la regolarità degli audit, può risultare più efficace lasciare alle autorità cooperanti il compito di determinare, nei loro regolamenti interni, quando e con quale frequenza far espletare tali audit. Questo può dipendere da una serie di fattori e può anche cambiare nel tempo. Di conseguenza, il GEPD sostiene l'approccio della Commissione che consente una maggiore flessibilità anche in questo senso.

2.11. Uso nazionale dell'IMI

82. Il GEPD si compiace del fatto che la proposta fornisca una base giuridica chiara per l'uso nazionale dell'IMI e che tale uso sia soggetto a diverse condizioni, compreso il fatto che l'autorità nazionale per la protezione dei dati debba essere consultata e che l'uso debba essere conforme alla normativa nazionale.

2.12. Scambio di informazioni con paesi terzi (articolo 22)

83. Il GEPD accoglie con soddisfazione le condizioni di cui all'articolo 22, paragrafo 1, riguardanti lo scambio di informazioni, così come il fatto che l'articolo 22, paragrafo 3 garantisce la trasparenza dell'espansione mediante pubblicazione nella Gazzetta ufficiale di un elenco aggiornato dei paesi terzi che utilizzano l'IMI (articolo 22, paragrafo 3).

84. Il GEPD raccomanda inoltre che la Commissione restringa il riferimento alle deroghe a norma dell'articolo 26 della direttiva 95/46/CE per includere solo l'articolo 26, paragrafo 2. In altri termini: le autorità competenti o altri soggetti esterni di un paese terzo che non offre una protezione adeguata non dovrebbero poter accedere direttamente all'IMI a meno che non siano in essere adeguate clausole contrattuali. Tali clausole devono essere negoziate a livello di UE.

85. Il GEPD sottolinea che altre deroghe come quella prevista a condizione che «il trasferimento sia necessario o prescritto dalla legge per la salvaguardia di un interesse pubblico rilevante, oppure per costatare, esercitare o difendere un diritto per via giudiziaria», non dovrebbero essere usate per giustificare i trasferimenti di dati verso paesi terzi tramite l'accesso diretto all'IMI⁽³⁸⁾.

2.13. Responsabilità (articolo 26)

86. In linea con il previsto rafforzamento degli accordi per una maggiore responsabilità nel corso del riesame del quadro UE sulla protezione dei dati⁽³⁹⁾, il GEPD raccomanda che il regolamento stabilisca un quadro chiaro di adeguati meccanismi di controllo interno volti a garantire la protezione dei dati e a fornire la prova di conformità degli stessi, contenenti almeno gli elementi riportati di seguito.

⁽³⁸⁾ Un approccio analogo è stato seguito all'articolo 22, paragrafo 2, per la Commissione come partecipante all'IMI.

⁽³⁹⁾ Cfr. il paragrafo 2.2.4 della comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni – «Un approccio globale alla protezione dei dati personali nell'Unione europea», COM(2010) 609 definitivo. Cfr. anche il paragrafo 7 sul parere del GEPD emesso su questa comunicazione della Commissione in data 14 gennaio 2011.

87. In questo contesto, il GEPD si compiace del disposto di cui all'articolo 26, paragrafo 2, del regolamento secondo cui la Commissione dovrebbe riferire ogni tre anni al GEPD in merito agli aspetti relativi alla protezione dei dati, anche per quanto riguarda la sicurezza. Sarebbe opportuno che il regolamento chiarisse se il GEPD, a sua volta, sarà invitato a condividere la relazione della Commissione con le autorità nazionali per la protezione dei dati, nel quadro del controllo coordinato di cui all'articolo 20. Sarebbe anche utile chiarire se la relazione descrive, con riferimento a ciascun settore e a ogni funzione, in che modo i principi fondamentali in materia di protezione dei dati e i problemi (per esempio, informazioni alle persone interessate, i diritti di accesso, sicurezza) sono stati affrontati nella pratica.

88. Inoltre, il regolamento dovrebbe chiarire se il quadro dei meccanismi di controllo interno debba includere anche valutazioni sulla sfera privata (compresa un'analisi dei rischi per la sicurezza), una politica di protezione dei dati (incluso un piano di sicurezza) adottata sulla base dei risultati di questi, oltre a revisioni e audit periodici.

2.14. Privacy by design

89. Il GEPD accoglie con favore il riferimento a questo principio inserito al considerando 6 del regolamento ⁽⁴⁰⁾. Raccomanda che al di là di questo riferimento, il regolamento dovrebbe inoltre introdurre specifiche salvaguardie basate sul concetto di «privacy by design», quali:

- un modulo di protezione dei dati per consentire agli interessati di esercitare in modo più efficace i loro diritti ⁽⁴¹⁾,
- un netto isolamento dei diversi settori inclusi nell'IMI («muraglie cinesi») ⁽⁴²⁾,
- soluzioni tecniche specifiche per limitare le funzioni di ricerca negli elenchi, le informazioni di allerta e in altre aree, per garantire la limitazione delle finalità,
- misure specifiche per garantire che i casi senza attività vengano chiusi ⁽⁴³⁾,
- adeguate salvaguardie procedurali nel contesto degli sviluppi futuri ⁽⁴⁴⁾.

3. CONCLUSIONI

90. Il parere generale del GEPD sull'IMI è positivo. Il GEPD è favorevole allo scopo perseguito dalla Commissione nell'istituire un sistema elettronico di scambio di informazioni e nel disciplinarne gli aspetti inerenti alla protezione dei dati. Il GEPD accoglie inoltre con soddisfazione il fatto

che la Commissione proponga uno strumento giuridico orizzontale per l'IMI sotto forma di un regolamento del Parlamento e del Consiglio. È lieto che la proposta metta in luce in modo esauriente le questioni più pertinenti della protezione dei dati che riguardano l'IMI.

91. Per quanto riguarda il quadro giuridico dell'IMI da stabilire nella proposta di regolamento, il GEPD richiama l'attenzione su due sfide principali:

- la necessità di garantire la coerenza, nel rispetto della diversità, e
- la necessità di contemperare flessibilità e certezza del diritto.

92. Le funzioni dell'IMI già prevedibili dovrebbero essere chiarite e affrontate maggiormente nello specifico.

93. Adeguate salvaguardie procedurali devono essere applicate per garantire che la protezione dei dati sia scrupolosamente presa in considerazione durante il futuro sviluppo dell'IMI. Ciò dovrebbe includere una valutazione d'impatto e la consultazione del GEPD e delle autorità nazionali per la protezione dei dati personali prima di ogni espansione del campo di applicazione dell'IMI verso un settore nuovo e/o nuove funzioni.

94. I diritti di accesso da parte di soggetti esterni e il diritto di accesso alle allerta dovrebbero essere ulteriormente specificati.

95. Per quanto concerne i periodi di conservazione:

- il regolamento dovrebbe fornire garanzie che i casi vengano chiusi in modo tempestivo nel sistema IMI e che i casi inattivi (i casi senza alcuna attività recente) vengano eliminati dalla banca dati,
- è opportuno rivalutare se vi sia una debita giustificazione per la proroga dell'attuale periodo di sei mesi a 18 mesi dalla chiusura del caso,
- la Commissione non ha fornito una giustificazione sufficiente per la necessità e la proporzionalità della conservazione dei «dati bloccati» per un periodo di cinque anni; di conseguenza, tale proposta deve essere valutata nuovamente,
- una distinzione più chiara dovrebbe essere fatta tra allerta e repertori di informazioni: il regolamento dovrebbe prevedere, come regola di base, quanto segue: i) se non diversamente specificato nella legislazione verticale, e fatte salve nuove salvaguardie adeguate, un periodo di conservazione di sei mesi deve applicarsi alle allerta e, in particolare, ii) questo periodo ha inizio dal momento dell'invio dell'allerta.

96. Il regolamento dovrebbe imporre una valutazione dei rischi e una revisione del piano di sicurezza prima di qualsiasi espansione dell'IMI a un settore nuovo o prima di aggiungere una nuova funzione avente un impatto sui dati personali.

97. Le disposizioni relative all'informazione degli interessati e ai diritti di accesso dovrebbero essere rafforzate e dovrebbero favorire un approccio più coerente.

⁽⁴⁰⁾ Idem.

⁽⁴¹⁾ Cfr. il paragrafo 2.9 di cui sopra.

⁽⁴²⁾ Cfr. il paragrafo 2.4 di cui sopra.

⁽⁴³⁾ Cfr. il paragrafo 2.5.2 di cui sopra.

⁽⁴⁴⁾ Cfr. il paragrafo 2.2.2 di cui sopra.

98. Il GEPD rafforzerebbe le disposizioni sul controllo coordinato in alcuni punti e a tal fine sosterebbe disposizioni simili a quelle esistenti, per esempio nel contesto del sistema di informazione visti, Schengen II e previsti per Eurodac. Riguardo alla frequenza di riunioni e audit, il GEDP appoggia la proposta nel suo approccio flessibile inteso a garantire che il regolamento preveda le regole minime necessarie per garantire una cooperazione efficace, evitando di creare inutili oneri amministrativi.
99. Il regolamento dovrebbe garantire che le autorità competenti o altri soggetti esterni di un paese terzo che non offre una protezione adeguata non possano accedere direttamente all'IMI a meno che non siano in essere apposite clausole contrattuali. Tali clausole devono essere negoziate a livello di UE.
100. Il regolamento dovrebbe stabilire un quadro chiaro di adeguati meccanismi di controllo interno che garantisca la protezione dei dati e fornisca la prova di conformità degli stessi, contenenti i relativi elementi, fra cui valutazioni sulla sfera privata (compresa anche un'analisi dei rischi per la sicurezza), una politica di protezione dei dati (incluso un piano di sicurezza), adottata sulla base dei risultati di questi, oltre a revisioni e audit periodici.
101. Il regolamento dovrebbe inoltre introdurre specifiche salvaguardie basate sul principio della «privacy by design».

Fatto a Bruxelles, il 22 novembre 2011

Giovanni BUTTARELLI

Garante europeo aggiunto della protezione dei dati

IV

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

CONSIGLIO

Avviso all'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi cui si applicano le misure restrittive previste dalla decisione 2011/101/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione di 2012/97/PESC del Consiglio

(2012/C 48/03)

CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi che figurano nell'allegato I della decisione 2011/101/PESC del Consiglio ⁽¹⁾, modificata dalla decisione 2012/97/PESC del Consiglio ⁽²⁾.

Il Consiglio dell'Unione europea ha stabilito che le persone, le entità e gli organismi che figurano nel suddetto allegato devono continuare ad essere inclusi nell'elenco delle persone, delle entità e degli organismi oggetto delle misure restrittive contemplate dalla decisione 2011/101/PESC del Consiglio.

Si attira l'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nell'allegato II del regolamento (CE) n. 314/2004, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare bisogni fondamentali o per effettuare pagamenti specifici (cfr. l'articolo 7 del regolamento).

Le persone, le entità o gli organismi in questione possono presentare al Consiglio, insieme ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che li include nell'elenco summenzionato. Le eventuali richieste devono essere inoltrate al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG K Unità Coordinamento
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi in questione sulla possibilità di presentare ricorso contro la decisione del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 275, secondo comma e all'articolo 263, quarto e sesto comma del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 42 del 16.2.2011, pag. 6.

⁽²⁾ GU L 47 del 18.2.2012, pag. 50.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

17 febbraio 2012

(2012/C 48/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3159	AUD	dollari australiani	1,2230
JPY	yen giapponesi	104,39	CAD	dollari canadesi	1,3093
DKK	corone danesi	7,4334	HKD	dollari di Hong Kong	10,2036
GBP	sterline inglesi	0,83110	NZD	dollari neozelandesi	1,5730
SEK	corone svedesi	8,8316	SGD	dollari di Singapore	1,6541
CHF	franchi svizzeri	1,2083	KRW	won sudcoreani	1 480,16
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,1882
NOK	corone norvegesi	7,4975	CNY	renminbi Yuan cinese	8,2864
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5780
CZK	corone ceche	25,001	IDR	rupia indonesiana	11 888,19
HUF	fiorini ungheresi	290,14	MYR	ringgit malese	3,9951
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	56,143
LVL	lats lettoni	0,6988	RUB	rublo russo	39,3750
PLN	zloty polacchi	4,1816	THB	baht thailandese	40,517
RON	leu rumeni	4,3545	BRL	real brasiliano	2,2550
TRY	lire turche	2,3094	MXN	peso messicano	16,8317
			INR	rupia indiana	64,7950

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

Parere del comitato consultivo in materia di accordi restrittivi e posizioni dominanti formulato nella riunione del 17 ottobre 2011 in relazione a un progetto di decisione concernente il caso COMP/39.605 — vetro CRT

Relatore: Paesi Bassi

(2012/C 48/05)

1. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che il comportamento anticoncorrenziale di cui al progetto di decisione costituisce un accordo e/o una pratica concordata tra imprese ai sensi dell'articolo 101 del TFUE e dell'articolo 53 dell'accordo SEE.
 2. Il comitato consultivo concorda con la valutazione della Commissione, contenuta nel progetto di decisione, sul prodotto e sulla portata geografica dell'accordo e/o pratica concordata.
 3. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che le imprese oggetto del progetto di decisione hanno partecipato a un'infrazione unica e continuata dell'articolo 101 del TFUE e dell'articolo 53 dell'accordo SEE.
 4. Il comitato consultivo concorda con la Commissione in merito allo scopo dell'accordo e/o pratica concordata di restringere la concorrenza ai sensi dell'articolo 101 del TFUE e dell'articolo 53 dell'accordo SEE.
 5. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che l'accordo e/o la pratica concordata sono stati tali da incidere in maniera significativa sugli scambi tra gli Stati membri dell'UE e tra altre parti contraenti dell'accordo SEE.
 6. Il comitato consultivo concorda con la valutazione della Commissione in merito alla durata dell'infrazione.
 7. Il comitato consultivo concorda con il progetto di decisione della Commissione per quanto riguarda i destinatari.
 8. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sulla necessità di infliggere un'ammenda ai destinatari del progetto di decisione.
 9. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sull'applicazione degli orientamenti del 2006 per il calcolo delle ammende, inflitte a norma dell'articolo 23, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1/2003.
 10. Il comitato consultivo concorda con la Commissione in merito agli importi di base delle ammende.
 11. Il comitato consultivo concorda in merito alla determinazione della durata dell'infrazione ai fini del calcolo delle ammende.
 12. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che in questo caso non vi sono circostanze aggravanti.
 13. Il comitato consultivo concorda in merito alle circostanze attenuanti individuate dalla Commissione per due dei destinatari del progetto di decisione.
 14. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sulla riduzione delle ammende in applicazione della comunicazione sul trattamento favorevole del 2006.
 15. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sulla riduzione delle ammende in applicazione della comunicazione del 2008 concernente la transazione.
 16. Il comitato consultivo concorda con la Commissione in merito agli importi definitivi delle ammende.
 17. Il comitato consultivo raccomanda la pubblicazione del presente parere nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.
-

Relazione finale del consigliere-auditore ⁽¹⁾**COMP/39.605 — Vetro CRT**

(2012/C 48/06)

La procedura di transazione in questione concerne un cartello finalizzato al coordinamento dei prezzi del vetro per tubi a raggi catodici («vetro CRT») formato da quattro produttori del settore: Asahi Glass Co., Ltd, Nippon Electric Glass Co., Ltd, Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd. e Schott AG. L'infrazione ha interessato l'intero territorio del SEE ed è durata dal 23 febbraio 1999 al 27 dicembre 2004.

CONTESTO

Raccogliendo informazioni sul mercato del vetro CRT, la Commissione ha ricevuto da parte di Samsung Corning una richiesta di immunità, che è stata concessa a determinate condizioni il 10 febbraio 2009. A marzo 2009 la Commissione ha effettuato, senza preavviso, accertamenti presso la sede di Schott. Nel giugno 2009 Nippon Electric Glass ha presentato una richiesta di immunità, o in alternativa, di trattamento favorevole. Nel marzo 2010 Schott ha inoltrato una richiesta di trattamento favorevole.

Il 29 giugno 2010, avviando il procedimento ai sensi dell'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1/2003 ⁽²⁾, la Commissione ha invitato le quattro imprese coinvolte a esprimere il loro interesse a partecipare a discussioni di transazione ⁽³⁾. Tutte le imprese si sono pronunciate favorevolmente.

PROCEDURA DI TRANSAZIONE

Le discussioni di transazione si sono svolte in tre principali fasi fra luglio 2010 e luglio 2011, periodo durante il quale sono state organizzate tre tornate di riunioni formali bilaterali fra la Commissione e ciascuna parte.

Durante tali riunioni le parti sono state informate oralmente degli addebiti che la Commissione intendeva sollevare nei loro confronti e dei corrispondenti elementi di prova a sostegno. Dopo la prima riunione svoltasi nel luglio 2010, le parti hanno potuto consultare, presso i locali della DG Concorrenza, i pertinenti elementi di prova, le dichiarazioni orali e un elenco di tutti i documenti del fascicolo della Commissione, nonché una copia delle prove che erano già state presentate. Su richiesta di Asahi Glass, Nippon Electric Glass e Schott — e nella misura in cui giustificato affinché le parti chiarissero la loro posizione rispetto al periodo o a qualsivoglia altro aspetto del cartello — tutte le parti hanno potuto consultare i documenti aggiuntivi contenuti nel fascicolo relativo al caso. Alle parti è stata inoltre trasmessa una stima relativa agli importi minimo e massimo delle ammende che la Commissione potrebbe eventualmente infliggere nell'ambito della procedura di transazione.

Al termine della terza tornata di riunioni, Asahi Glass, Nippon Electric Glass, Samsung Corning e Schott hanno presentato una richiesta di transazione ⁽⁴⁾, ammettendo le rispettive responsabilità per la violazione dell'articolo 101 del TFUE e dell'articolo 53 dell'accordo SEE. Le parti hanno inoltre riconosciuto la loro responsabilità per la condotta delle rispettive controllate coinvolte nel cartello e hanno altresì indicato l'importo massimo dell'ammenda, comunicato loro dalla Commissione, che sarebbero state disposte ad accettare nel quadro di una procedura di transazione. Nelle proposte di transazione le parti hanno confermato i) di essere state adeguatamente informate degli addebiti che la Commissione intendeva sollevare nei loro confronti e di aver avuto sufficienti possibilità di presentare osservazioni in proposito, ii) di non avere intenzione di richiedere accesso al fascicolo o di essere sentite durante un'audizione orale, a condizione che la comunicazione degli addebiti e la decisione finale rispecchiassero le loro proposte di transazione e iii) di acconsentire a ricevere la comunicazione degli addebiti e la decisione finale in lingua inglese.

A seguito dell'adozione della comunicazione degli addebiti da parte della Commissione il 29 luglio 2011, nelle loro risposte tutte le parti hanno confermato che la comunicazione rispecchiava il contenuto delle loro proposte di transazione. La Commissione ha potuto pertanto procedere all'adozione di una decisione a norma degli articoli 7 e 13 del regolamento (CE) n. 1/2003.

⁽¹⁾ A norma dell'articolo 15 (degli articoli 15 e 16) della decisione della Commissione, del 23 maggio 2001, relativa al mandato dei consiglieri-auditori per taluni procedimenti in materia di concorrenza (2001/462/CE, CECA), GU L 162 del 19.6.2001, pag. 21.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1/2003 del Consiglio, del 16 dicembre 2002, concernente l'applicazione delle regole di concorrenza di cui agli articoli 81 e 82 del trattato (GU L 1 del 4.1.2003, pag. 1).

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 622/2008 della Commissione che modifica il regolamento (CE) n. 773/2004 per quanto riguarda la transazione nei procedimenti relativi ai cartelli (GU L 171 dell'1.7.2008, pag. 3) e comunicazione della Commissione concernente la transazione nei procedimenti per l'adozione di decisioni a norma dell'articolo 7 e dell'articolo 23 del regolamento (CE) n. 1/2003 del Consiglio nei casi di cartelli (GU C 167 del 2.7.2008, pag. 1).

⁽⁴⁾ Articolo 10 bis, paragrafo 2), del regolamento (CE) n. 773/2004 della Commissione, del 7 aprile 2004, relativo ai procedimenti della Commissione in applicazione degli articoli 81 ed 82 del trattato CE (GU L 123 del 27.4.2004 pag. 18).

IL PROGETTO DI DECISIONE

Il progetto di decisione contiene gli addebiti sollevati nella comunicazione degli addebiti, ovvero solo quelli rispetto ai quali le parti hanno avuto la possibilità di presentare osservazioni.

Tenendo inoltre conto del fatto che le parti non hanno presentato al consigliere-auditore, o al membro del suo ufficio che ha partecipato alle riunioni di transazione, richieste riguardanti l'accesso al fascicolo o il loro diritto di difesa, il consigliere-auditore ritiene che nel caso in oggetto sia stato rispettato il diritto di tutte le parti ad essere sentite.

Bruxelles, il 18 ottobre 2011

Michael ALBERS

Sintesi della decisione della Commissione**del 19 ottobre 2011****relativa a un procedimento ai sensi dell'articolo 101 del trattato ⁽¹⁾ e dell'articolo 53 dell'accordo SEE****(Caso COMP/39.605 — Vetro CRT)***[notificata con il numero C(2011) 7436 definitivo]***(Il testo in lingua inglese è il solo facente fede)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 48/07)

Il 19 ottobre 2011 la Commissione ha adottato una decisione relativa ad un procedimento a norma dell'articolo 101 del TFUE e dell'articolo 53 dell'accordo SEE. Conformemente al disposto dell'articolo 30 del regolamento (CE) n. 1/2003 ⁽²⁾ del Consiglio, la Commissione pubblica i nomi delle parti e il contenuto essenziale della decisione, comprese le sanzioni irrogate, tenendo conto del legittimo interesse delle imprese alla protezione dei loro segreti aziendali.

1. INTRODUZIONE

- (1) La decisione concerne una violazione unica e continuata dell'articolo 101 del trattato e dell'articolo 53 dell'accordo SEE nel settore del vetro per tubi a raggi catodici (vetro CRT) e interessa quattro imprese: i) Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd. ii) Nippon Electric Glass Co., Ltd., iii) Schott AG e iv) Asahi Glass Co., Ltd.

2. DESCRIZIONE DEL CASO**2.1. Procedimento**

- (2) A seguito della richiesta di immunità presentata da SCP ⁽³⁾, nel marzo 2009 la Commissione ha effettuato, senza preavviso, accertamenti presso la sede di Schott ⁽⁴⁾. La Commissione ha inviato richieste di informazioni ai principali produttori di vetro CRT. NEG ⁽⁵⁾ e Schott hanno chiesto una riduzione dell'importo delle ammende.
- (3) I procedimenti relativi al caso in oggetto sono stati avviati il 29 giugno 2010. Le discussioni di transazione si sono svolte dal 13 luglio 2010 al 1° luglio 2011. Successivamente, i partecipanti al cartello hanno presentato alla Commissione una richiesta formale di transazione ai sensi dell'articolo 10 bis, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 773/2004. Il 29 luglio 2011 la Commissione ha adottato una comunicazione degli addebiti. Tutte le parti hanno confermato che il contenuto della comunicazione rifletteva le loro proposte e hanno ribadito l'impegno a seguire la procedura di transazione. Il 17 ottobre 2011 il Comitato consultivo in materia di accordi restrittivi e posizioni dominanti ha emesso parere favorevole e il 19 ottobre 2011 la Commissione ha adottato la decisione.

2.2. Destinatari e durata dell'infrazione

- (4) Le seguenti imprese hanno violato l'articolo 101 del TFUE e l'articolo 53 dell'accordo SEE prendendo parte, nei periodi qui di seguito indicati, ad attività lesive della concorrenza nel settore della fornitura di vetro CRT all'interno del SEE:
- a) Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd. dal 23 febbraio 1999 al 27 dicembre 2004;
- b) Nippon Electric Glass Co., Ltd. dal 23 febbraio 1999 al 27 dicembre 2004;
- c) Schott AG dal 23 febbraio 1999 al 10 maggio 2004;
- d) Asahi Glass Co., Ltd. dal 2 marzo 1999 al 4 ottobre 2004.

2.3. Sintesi dell'infrazione

- (5) La decisione concerne un'infrazione unica e continuata dell'articolo 101 del TFUE e dell'articolo 53 dell'accordo SEE intesa a restringere la concorrenza sui prezzi nel settore del vetro CRT nel territorio del SEE.
- (6) Le parti coinvolte hanno concordato le loro attività nel settore del vetro CRT all'interno del territorio del SEE mettendo in atto pratiche anticoncorrenziali qualificabili come coordinamento diretto e indiretto dei prezzi. Riunendosi a livello bilaterale e trilaterale, le parti si sono accordate in diversi modi per fissare i prezzi del vetro CRT, per esempio coordinando i prezzi del vetro CRT per determinati clienti e, occasionalmente, fissando obiettivi di prezzo per alcuni tipi di vetro. In occasione delle medesime riunioni le parti hanno stabilito un elevato livello di trasparenza rispetto alla situazione passata, presente e futura delle rispettive posizioni di mercato in termini di evoluzione del prezzo, domanda dei principali clienti, rispettive quote di fornitura ai principali clienti, livelli di produzione e sviluppo della capacità. Inoltre, in aggiunta alle attività di coordinamento dei prezzi, tutte

⁽¹⁾ A decorrere dal 1° dicembre 2009, gli articoli 81 e 82 del trattato CE diventano, rispettivamente, gli articoli 101 e 102 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE), ma non cambiano nella sostanza. I riferimenti agli articoli 101 e 102 del TFUE, ove opportuno, vanno intesi in riferimento rispettivamente agli articoli 81 e 82 del trattato CE.

⁽²⁾ GU L 1 del 4.1.2003, pag. 1.

⁽³⁾ Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd. e le sue controllate interessate.

⁽⁴⁾ Schott AG e le sue controllate interessate.

⁽⁵⁾ Nippon Electric Glass Co., Ltd. e le sue controllate interessate.

le parti si scambiavano, su base ad hoc e tramite il personale addetto al marketing, informazioni di mercato riservate e sensibili (quali l'andamento delle vendite nel SEE, i livelli delle scorte, i clienti, i costi delle materie prime e le previsioni sulla domanda e sulle vendite).

- (7) Complessivamente, l'infrazione ha avuto luogo dal 23 febbraio 1999 al 27 dicembre 2004. Tuttavia, da metà luglio 2001 a dicembre 2002 i partecipanti hanno ridotto le attività del cartello diminuendo nettamente i contatti anticoncorrenziali che, nella maggior parte dei casi, sono consistiti in uno scambio di informazioni commerciali meno sensibili. Questo periodo è pertanto considerato un periodo di attività limitata del cartello.

2.4. Misure correttive

- (8) La decisione applica gli orientamenti per il calcolo delle ammende del 2006 ⁽¹⁾. Ad eccezione di SCP, la decisione infligge ammende a tutte le imprese di cui al punto 4.

2.4.1. Importo di base dell'ammenda

- (9) L'importo di base dell'ammenda è pari al 16 % delle vendite di vetro CRT delle imprese ai clienti all'interno del SEE.
- (10) L'importo di base viene moltiplicato per il numero di anni in cui l'impresa ha partecipato all'infrazione, per tener conto della durata esatta di tale partecipazione per ogni singola impresa.
- (11) La durata del coinvolgimento delle imprese nell'infrazione contestata è di 3 anni e 11 mesi per AGC ⁽²⁾, di 4 anni e 5 mesi per NEG e SCP e di 3 anni e 10 mesi per Schott. Ai fini del calcolo delle ammende non è stato considerato il periodo in cui l'attività del cartello è stata limitata (come illustrato al punto 7).

2.4.2. Adeguamenti dell'importo di base

2.4.2.1. Circostanze aggravanti

- (12) Non vi sono circostanze aggravanti di cui tener conto.

2.4.2.2. Circostanze attenuanti

- (13) Tenuto conto di alcune circostanze attenuanti, si è proceduto a una riduzione dell'importo delle ammende per due imprese.

- (14) AGC e Schott beneficiano di una riduzione dell'importo dell'ammenda poiché hanno partecipato al cartello solo in misura minore, rispettivamente nella fase iniziale e finale. Secondo la comunicazione sul trattamento favorevole, Schott non può beneficiare di una riduzione dell'ammenda. Tuttavia, l'ammenda inflitta a Schott è stata ridotta alla luce della sua efficace collaborazione al di fuori del campo d'applicazione della comunicazione sul trattamento favorevole e degli obblighi di collaborazione previsti dalla legge.

2.4.2.3. Aumento specifico allo scopo di garantire l'effetto dissuasivo

- (15) Nel caso di specie non è necessario aumentare l'importo dell'ammenda per ottenere un effetto sufficientemente dissuasivo.

2.4.3. Applicazione del limite del 10 % del fatturato

- (16) Nel presente caso non è necessario adeguare l'importo delle ammende alla luce del fatturato delle imprese.

2.4.4. Applicazione della comunicazione del 2006 sul trattamento favorevole

- (17) SCP beneficia dell'immunità dalle ammende e a NEG è stata concessa una riduzione del 50 % dell'importo dell'ammenda.

2.4.5. Applicazione della comunicazione concernente la transazione

- (18) Le ammende inflitte a NEG, Schott e AGC sono state ridotte del 10 % in applicazione della comunicazione concernente la transazione.

3. AMMENDE IMPOSTE IN FORZA DELLA DECISIONE

- (19) Per l'infrazione unica e continuata di cui alla presente decisione, vengono inflitte le seguenti ammende:

- a) a Samsung Corning Precision Materials Co., Ltd.: 0 EUR;
- b) a Nippon Electric Glass Co., Ltd.: 43 200 000 EUR;
- c) a Schott AG: 40 401 000 EUR;
- d) a Asahi Glass Co., Ltd.: 45 135 000 EUR.

⁽¹⁾ GU C 210 del 1.9.2006, pag. 2.

⁽²⁾ Asahi Glass Co., Ltd.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.6499 — FCC/Mitsui Renewable Energy/FCC Energia)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 48/08)

1. In data 10 febbraio 2012 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 Mitsui Renewable Energy Europe Limited («MRRE», Regno Unito), appartenente al gruppo Mitsui, e Fomento de Construcciones y Contratas, SA («FCC», Spagna) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune indiretto di un'impresa comune a pieno titolo di nuova costituzione, FCC Energia, SA («FCCE», Spagna), mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - gruppo Mitsui: gruppo che opera su scala mondiale in un gran numero di settori (vendita di prodotti, logistica, finanziamenti, sviluppo delle principali infrastrutture internazionali ecc.),

 - MRRE: opera nella produzione di energia rinnovabile,

 - FCC: opera prevalentemente nei seguenti settori: servizi ambientali e gestione delle risorse idriche, costruzione di grandi infrastrutture, produzione di cemento e di energia rinnovabile,

 - FCCE: opera nella produzione e nella fornitura all'ingrosso di energia elettrica da fonti rinnovabili.

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.6499 — FCC/Mitsui Renewable Energy/FCC Energia, 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.6468 — Forfarmers/Hendrix)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2012/C 48/09)

1. In data 10 febbraio 2012, 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 Forfarmers Group B.V («Forfarmers», Paesi Bassi) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'impresa Hendrix («Hendrix»), attualmente di proprietà di Nutreco Nederland B.V, mediante acquisto di quote e di elementi dell'attivo. Hendrix comprende i) il capitale azionario emesso di Hendrix UTD B.V (Paesi Bassi), Hedimix B.V (Paesi Bassi), Hendrix UTD GmbH (Germania) e Hendrix Illesch GmbH (Germania) e rispettive controllate, ii) tutte le attività e passività di Nutreco Feed Belgium N.V. (Belgio) e Hendrix N.V. (Belgio) e iii) determinati diritti di proprietà intellettuale.

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

- Forfarmers: produzione e fornitura di mangimi composti, polli riproduttori e altri prodotti agricoli, fornitura di materie prime e prestazione di diversi servizi agricoli,
- Hendrix: produzione e vendita di mangimi composti e polli riproduttori; prestazione di diversi servizi agricoli.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione finale al riguardo.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6468 — Forfarmers/Hendrix, al seguente indirizzo:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2012/C 48/10)

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 ⁽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**«KRANJSKA KLOBASA»****N. CE: SI-PGI-0005-0764-24.03.2009****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Kranjska klobasa».

2. Stato membro o paese terzo:

Slovenia.

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

Classe 1.2 — Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.).

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

La «Kranjska klobasa» è una salsiccia semisecca pastorizzata ottenuta dalla carne suina di categoria I e II macinata a pezzi grossi (collo, dorso, coscia), e dal lardo di maiale (dorso). Il trito di salumeria della «Kranjska klobasa» viene salato con sale nitritato, condito con aglio e pepe e insaccato in un fine budello di maiale chiuso alla sua estremità da uno stecchino di legno per formare poi una coppia di salsicce. La salsiccia è affumicata a caldo e pastorizzata.

Dopo averla riscaldata velocemente in acqua bollente, essa viene degustata calda poiché è così che acquisisce le sue caratteristiche organolettiche e il suo elevato valore gastronomico. Esteriormente la salsiccia è di color rosso mattone ed emana un garbato sentore di fumo. La carne affettata è di color rosso-rosato, il grasso bianco crema è compatto, il suo impasto è corposo, croccante e succoso, il suo aroma è intenso e tipico della carne suina affumicata, salata e speziata.

La composizione chimica della salsiccia non riscaldata è la seguente:

— quantità totale di proteine: 17 % minimo,

— tenore di materia grassa: 29 % massimo.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. Materie prime:

Carni suine e lardo.

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:

Selezione della carne e del lardo

La «Kranjska klobasa» è ottenuta da tagli di carne suina di qualità di categoria I e II (collo, dorso, coscia) e da lardo dorsale di maiale. La carne deve essere fresca e refrigerata (tra 0 °C e 7 °C) o congelata (temperatura < - 18 °C) e scongelata secondo regole precise. Il lardo dorsale senza la cotenna può essere refrigerato (tra 0 °C e 7 °C) o congelato.

Tritatura della carne e del lardo

La carne è macinata in pezzi di 12 mm di diametro.

Il lardo viene tagliato a pezzi di spessore compreso tra 8 e 10 mm.

Preparazione del trito di salumeria

La carne e il lardo tritati vengono mischiati secondo la proporzione di 75-80 % di carne e un massimo di 20-25 % di lardo solido.

Si aggiunge all'impasto ottenuto un 5 % massimo di acqua (sotto forma di ghiaccio pestato).

La preparazione è completata con l'aggiunta di pepe nero macinato (massimo 0,3 %), di polvere d'aglio (massimo 0,3 %) o di una quantità proporzionale d'aglio in funzione della qualità utilizzata e di sale nitritato da 1,8 % a 2,2 %.

Impasto del trito di salumeria

Il trito già condito viene mischiato manualmente o meccanicamente fino ad ottenere un impasto omogeneo e ben compatto.

Insacco

Il trito viene insaccato manualmente o meccanicamente in un sottile budello suino di 32-34 mm di diametro in modo da rimanere compatto.

Le estremità sono formate e chiuse con il passaggio di uno stecchino attraverso il budello (e non attraverso il trito di salumeria) per ottenere come risultato delle coppie di salsicce che pesano da 200 a 250 g.

Lo stecchino della salsiccia è in legno, di uno spessore da 2,5 a 3 mm, di lunghezza da 3 a 6 cm e viene spezzato o tagliato.

Essiccazione delle salsicce

Prima del trattamento termico le salsicce devono perdere la loro umidità in superficie in modo da permettere un'affumicatura più rapida e più omogenea.

La fase di essiccazione ha luogo in un locale particolare o in una camera di affumicatura la cui temperatura varia da 50 a 55 °C.

Durante l'essiccazione ha anche luogo il processo di salatura e di stabilizzazione del trito di salumeria.

Trattamento termico con affumicatura a caldo

Le salsicce sono appese ad un supporto mantenendo lo stecchino verso l'alto. Il trattamento termico, nel corso del quale la temperatura viene aumentata progressivamente fino al raggiungimento di 70 +/- 2 °C nel centro, dura almeno due ore. Il trattamento termico comprende l'affumicatura che dura 20-30 minuti. Per l'affumicatura può essere usato soltanto legno di faggio. La salsiccia deve avere un colore rosso mattone di intensità media e non una colorazione troppo scura tendente al nero-marrone o troppo chiara («anemica») e grigiasta.

Una volta terminato il trattamento termico, compresa l'affumicatura, le salsicce vengono immediatamente raffreddate con aria fredda o con acqua fredda.

Controllo del processo di produzione e di etichettatura

Dopo il raffreddamento (prima dell'immagazzinamento) le salsicce vengono controllate e giudicate secondo il loro aspetto esteriore (colore, aspetto esteriore del budello, stecchino).

Conservazione — immagazzinamento delle salsicce

Le salsicce si conservano ad una temperatura massima di 8 °C.

Esse possono essere commercializzate con o senza imballaggio.

Qualora siano immesse sul mercato senza imballaggio (al pezzo) ciascuna coppia deve recare un'etichetta.

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

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Ciascuna «Kranjska klobasa» deve essere etichettata in maniera uniforme:

— ciascun pezzo (coppia) deve recare una fascetta autoadesiva di forma omogenea,

— ciascun prodotto confezionato deve portare un'etichetta.

La dicitura standard «Kranjska klobasa» comprende:

— il logo «Kranjska klobasa»,

— il logo del produttore,

— il marchio di qualità nazionale e unionale corrispondente.

Ciascun produttore, dopo aver ottenuto il certificato di produzione della «Kranjska klobasa», deve obbligatoriamente apporre il logo della Kranjska klobasa sul prodotto indipendentemente dal fatto di essere o meno membro dell'associazione commerciale dei produttori (GIZ Kranjska klobasa).

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La produzione della «Kranjska klobasa» ha luogo all'interno del territorio sloveno, che è delimitato dalle Alpi e dalle coste del Mar Adriatico e confina a ovest con l'Italia, a nord con l'Austria, a sud con la Croazia e a est con l'Ungheria passando per la pianura pannonica.

Sotto l'impero germanico prima, e sotto la monarchia austro-ungarica più tardi, la regione chiamata «Kranjska» (Carniola) era la sola regione interamente slovena. Inoltre, il termine «Kranjec» (abitante della Carniola) era talvolta utilizzato come sinonimo di sloveno e è ancora impiegato nella lingua corrente per designare una parte degli abitanti della Slovenia. In Slovenia, l'aggettivo «kranjski» (di Carniola) è presente ancora oggi in un gran numero di altre espressioni e denominazioni.

La parola «Kranjska» deriva dal termine sloveno «krajina», che significava regione (prima attestazione scritta fin dal 973 sotto la forma popolare di «Creina», ovvero «Carniola»). A partire dal XIV secolo si è imposta la forma slovena «Kranjska» (in tedesco «Krain» e «Krainburg»). Nel 1002 la regione della Carniola è divenuta una contea autonoma tra altre contee limitrofe. Amministrativamente essa era annessa al sacro impero. Nel XIV secolo la maggior parte del territorio attuale della Slovenia è diventato dominio degli Asburgo. Il territorio sloveno è stato diviso in più regioni: Kranjska (Carniola),

Trst (Trieste), Istria, Goriška (Gorizia), Koroška (Carinzia) e Štajerska (Stiria inferiore). Con la caduta dell'impero austroungarico nel 1918 la Kranjska, o Carniola, ha perduto il suo statuto speciale. La Slovenia è uno Stato relativamente giovane la cui indipendenza risale solamente al 1991, a seguito della secessione dalla Repubblica federativa socialista di Jugoslavia. L'attuale Repubblica di Slovenia è l'«erede territoriale» dell'antica regione di Kranjska (Carniola) che ne fa ormai parte integrante.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La definizione della zona geografica è strettamente legata alla storia della «Kranjska klobasa».

Le condizioni naturali della produzione alimentare, come anche il clima, hanno esercitato un'influenza determinante sullo sviluppo delle specificità gastronomiche in un contesto dove l'agricoltura di sussistenza è il modello dominante. In uno spazio che presenta un rilievo assai complesso, con colline, vallate, conche e pianure, gli abitanti sono riusciti a preservare superfici coltivate per la produzione foraggera destinata all'alimentazione dei maiali, il cui allevamento ha dato luogo alla fabbricazione dei salumifici. Le prime testimonianze relative alla fabbricazione dei salumifici e alla produzione delle salsicce risalgono ad un'epoca molto antica, come dimostrano i magnifici affreschi del Medioevo e le rappresentazioni che figurano in documenti di archivio (in particolare un messaggio del XVII secolo scritto in lingua slovena e trasmesso dal custode del castello di Vrbovec al suo padrone). Tuttavia, tutte queste testimonianze parlano di salumi, di salsicce. Tra i salumi tipici figurava in particolare una salsiccia semisecca a base di carne che, a causa delle competenze e delle conoscenze proprie degli abitanti della regione in cui è nata e della specificità riconoscibile tra tutte (il gusto), ha acquisito la sua notorietà all'inizio del XIX secolo, all'epoca dell'impero austroungarico, sotto il nome di «Kranjska klobasa».

5.2. Specificità del prodotto:

L'elemento essenziale per il quale la «Kranjska klobasa», tipica del territorio sloveno, si distingue dalle altre salsicce dello stesso genere, risiede di fatto nella sua elaborazione secondo la ricetta tradizionale slovena di Felicita Kalinšek (autrice del libro di cucina «Slovenska kuharica» del 1912). La sola modifica consiste nell'averla adattata alle esigenze tecniche moderne in materia di sicurezza dei prodotti alimentari (uso del sale nitrato e pastorizzazione). La «Kranjska klobasa» si caratterizza ugualmente per il suo trito elaborato esclusivamente a partire da pezzi di carne suina e di lardo di prima scelta salati e tritati grossolanamente, conditi con aglio e pepe e affumicati a bassa temperatura. Viene utilizzato soltanto sale marino. Il trito di salumeria è insaccato nel budello suino che viene chiuso alle estremità da stecchini in legno che passano attraverso il budello in modo da unire le estremità e formare coppie di salsicce. La «Kranjska klobasa» è caratterizzata dalla presenza di uno stecchino in legno con spessore da 2,5 a 3 mm, lunghezza da 3 a 6 cm, spezzato o tagliato.

La «Kranjska klobasa» non fa ricorso ad alcun espediente tecnico (ad esempio concentrato di carne) o ad altri additivi (come i polifosfati) utilizzati in altri tipi di salsicce a base di carne. Il trito viene insaccato esclusivamente in un fine budello suino chiuso all'estremità da uno stecchino in legno in modo da formare una coppia di salsicce. Il trattamento termico in ambiente umido e l'affumicatura a caldo (la salsiccia è un prodotto pastorizzato) conferiscono alla superficie delle salsicce il caratteristico colore rosso mattone di media intensità. Infine, la «Kranjska klobasa» si distingue dalle altre salsicce per l'impiego in cucina e il rispetto dei consigli di degustazione, che permettono di ottenere un gusto ottimale. La «Kranjska klobasa» non si serve cotta ma solamente riscaldata in acqua molto calda in modo da avere un impasto molto particolare, un po' grossolano ma croccante e gustoso, e pezzi, al taglio, di un colore rosso-rosato nonché un aroma tipico di carne suina salata, condita con aglio e pepe e affumicata.

Per l'affumicatura è concesso solo l'uso di legno di faggio.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto:

La notorietà della «Kranjska klobasa» risale all'epoca della monarchia austroungarica che riuniva vari popoli. La «Kranjska klobasa» è indubbiamente una delle specialità slovene a base di carne più originali e tipiche, come si può d'altronde constatare effettuando ricerche in internet che nella maggior parte dei casi indicano la «Kranjska klobasa» come un prodotto autentico sloveno. La «Kranjska klobasa» è ugualmente presente nella letteratura specializzata più recente (cfr. «Meat products handbook», Gerhard Feiner, CRC Press, 2006, <http://en.wikipedia.org/wiki/Kransky>), in cui è presentata come una salsiccia tipica non fermentata proveniente dalla Slovenia.

Le caratteristiche della «Kranjska klobasa» sono il frutto delle competenze e delle conoscenze degli abitanti del territorio attuale della Slovenia, che costituiva la regione della «Kranjska» (Carniola) all'epoca austroungarica. La qualità della «Kranjska klobasa» risiedeva anche nell'utilizzo di tagli di carne di prima scelta e nell'uso sistematico di sale marino, concorrente permanente, addirittura strategico, del sale di roccia nel territorio dell'antica Kranjska (J. Bogataj, «The Food and Cooking of Slovenia», Annes Publishing, Londra 2008).

Le testimonianze più antiche relative alla produzione della «Kranjska klobasa» (con questa denominazione) si ritrovano in due libri di cucina: «Süddeutsche Küche» di Katharina Prato (1896) e la sesta edizione di «Slovenska kuharica» di Felicita Kalinšek (1912). Anche se nel libro di Katharina Prato non figurano veramente ricette per la produzione della «Kranjska klobasa», vi è un riferimento scritto a questa varietà di salsiccia che è verosimilmente uno dei più antichi esistenti (1896). Felicita Kalinšek invece, spiegava già come elaborare la «Kranjska klobasa» nel suo libro dal titolo «Slovenska kuharica» (1912).

In Slovenia esistono parecchie testimonianze, provenienti in particolare dalla tradizione orale, riguardo alla «Kranjska klobasa» o salsiccia della Carniola, ai suoi luoghi di produzione e alla sua reputazione fra tutte le altre varietà regionali di salsicce. Molte anche le leggende popolari riguardo alla provenienza esatta della «Kranjska klobasa» e al luogo dove fu prodotta per la prima volta, in cui è spesso menzionato il villaggio di Trzin, situato tra Lubiana e Kamnik. Sembra che, già nel XIX secolo, numerosi macellai di questo villaggio rifornissero i mercati di salsicce della Carniola e che si trovassero anche a Vienna. Secondo alcune tradizioni orali questa salsiccia ha preso il nome dalla città di Kranj, mentre altre invece sostengono che veniva prodotta in tutte le grandi città e su tutte le piazze della regione della Carniola dell'epoca. Si racconta inoltre che l'imperatore Francesco Giuseppe, recandosi a Trieste in carrozza da Vienna, si fermò nel villaggio di Naklo pri Kranju nella celebre locanda Marinšek situata sulla strada nazionale. Desiderando rifocillarsi, chiese alla locandiera che cosa avesse da offrirgli. «Non abbiamo altro che semplici salsicce fatte in casa» rispose la locandiera. L'imperatore ordinò la salsiccia della casa e quando la gustò esclamò con entusiasmo: «Ma questa non è una semplice salsiccia, questa è la salsiccia di Carniola!».

La caratteristica culinaria di tutte le regioni della Slovenia è che ovunque si produce e si vende la «Kranjska klobasa» e ciò prova che questo prodotto appartiene all'intero territorio sloveno. La notorietà della «Kranjska klobasa» si riflette ugualmente nel piatto tipico sloveno, ovvero i crauti con la salsiccia di Carniola.

La fama della «Kranjska klobasa» ha oltrepassato le frontiere, come viene attestato dalle traduzioni del suo nome nelle diverse lingue dell'antico impero austroungarico (J. de Moor & N. de Rooj/ed., «European Cookery, Tradition & Innovation», Utrecht 2004).

Dal 2003 ha luogo in Slovenia un festival della «Kranjska klobasa» così come un concorso della migliore «Kranjska klobasa».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/zascita/KranjskaKlobasa_spec.pdf

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

(2012/C 48/11)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«平谷大桃» (PINGGU DA TAO)

N. CE: CN-PDO-0005-0628-16.07.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«平谷大桃» (Pinggu Da Tao).

2. Stato membro o paese terzo:

Cina.

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:

Questa pesca è nota come frutto succoso commestibile che appartiene alla specie *Prunus*, della sottofamiglia *Prunoideae*, della famiglia delle rosacee. È coltivata sui piccoli rilievi collinari e nelle campagne dei monti Yanshan nel distretto di Pinggu di Pechino, regione caratterizzata dal clima caldo e soleggiato e da terreni sabbiosi o argillosi. Queste condizioni naturali uniche rendono particolare la qualità della prugna «Pinggu Da Tao», con il suo «frutto di grandi dimensioni, dal colore acceso, molto succoso, dal gusto intenso, dal tenore moderato di saccarina e dal buon equilibrio tra acidità e contenuti zuccherini». Come si evince dalla tabella sottostante, si coltivano dieci varietà di «Pinggu Da Tao». Qingfeng è l'unica varietà di dimensioni medie menzionata nella tabella; il suo frutto pesa ≥ 150 g, mentre il frutto delle altre nove varietà di grandi dimensioni ha un peso di ≥ 275 g.

Gli indici fisico-chimici delle dieci varietà di «Pinggu Da Tao» sono qui di seguito specificati:

Varietà	Indice	
	Solidi solubili (20 °C), (%)	Acidità totale (misurata in base all'acido malico), (%)
Dajiubao	$\geq 12,00$	$\leq 0,20$
Qingfeng (Peking n. 26)	$\geq 11,50$	$\leq 0,42$
Jingyan Peking n. 24	$\geq 12,00$	$\leq 0,20$
Yanhong (Green-making n. 9)	$\geq 12,50$	$\leq 0,18$
August Crispy (Peking n. 33)	$\geq 11,00$	$\leq 0,20$

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Varietà	Indice	
	Solidi solubili (20 °C), (%)	Acidità totale (misurata in base all'acido malico), (%)
Yanfeng n. 1	≥ 12,00	≤ 0,20
Luwangxian	≥ 11,50	≤ 0,28
Huayu	≥ 12,00	≤ 0,20
Big Red Peach	≥ 12,00	≤ 0,20
Century 21st	≥ 12,00	≤ 0,18

3.3. Materie prime:

—

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

—

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

Le seguenti fasi devono avvenire nella zona geografica identificata: selezione e pianificazione dei frutteti, coltivazione, gestione del terreno, dei fertilizzanti e dell'irrigazione, diradamento e potatura, gestione della fioritura e dei frutti, raccolta, trattamento post-raccolta e stoccaggio.

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

Confezionamento: il confezionamento è affidato esclusivamente a società autorizzate ad utilizzare l'etichetta che riporta l'indicazione geografica «Pinggu Da Tao», sotto la supervisione degli organi preposti al controllo della qualità:

- 1) materiali di confezionamento: il confezionamento esterno consiste in contenitori di cartone ondulato che devono essere sufficientemente solidi e resistenti da poter essere impilati. I contenitori devono tenere il contenuto al riparo da umidità, muffa, vermi, inquinamento e odori;
- 2) requisiti di confezionamento: i frutti sono disposti in modo ordinato nella scatola. All'interno del contenitore i diversi strati di frutti sono separati da inserti di cartone.

Spedizione

Durante il trasporto le pesche vanno collocate in lotti e disposte in maniera ordinata per essere protette dagli urti; i contenitori devono essere puliti, ben areati e non esposti alla luce del sole o alla pioggia; i frutti vanno inoltre protetti da gelate e da temperature elevate.

Le pesche vanno maneggiate con cura nelle operazioni di scarico; si raccomanda di non interrompere la catena del freddo durante il trasporto. Il mezzo di trasporto deve essere pulito e privo di materiali e prodotti tossici o pericolosi.

Stoccaggio

1. Prima dello stoccaggio il frutto deve essere sottoposto a una procedura di pre-refrigerazione a una temperatura di 4 °C.
2. La temperatura di stoccaggio deve essere compresa fra 0 °C e 3 °C.
3. L'umidità relativa dell'ambiente di stoccaggio deve essere compresa tra l'85 % e il 90 %.

4. Se nel deposito in cui è stoccata la merce è possibile impostare un'atmosfera controllata, le condizioni atmosferiche dovrebbero essere mantenute a 1 % O₂ e 5 % CO₂.

5. Il locale di stoccaggio deve essere inodore. I frutti devono essere tenuti al riparo da materiali e prodotti tossici o pericolosi; non sono consentiti conservanti né altre sostanze tossiche o pericolose.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Le etichette apposte sulle confezioni della stessa spedizione devono presentare un formato e un contenuto uniformi.

Oltre al marchio registrato della società, anche il nome del prodotto protetto da indicazione geografica in Cina, ossia «Pinggu Da Tao», va stampato sulla confezione dei frutti. La scritta deve figurare in un punto chiaramente visibile della superficie esterna della confezione e deve essere accompagnata dallo speciale marchio dell'indicazione geografica e dal codice di tracciabilità della qualità. Inoltre, la confezione deve riportare informazioni come la varietà, la categoria (specifica), il peso netto, il paese di origine e il nome del produttore. La dicitura deve essere leggibile e difficile da rimuovere. Le indicazioni riportate all'esterno della confezione devono corrispondere al prodotto riposto all'interno del contenitore.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica della pesca «Pinggu Da Tao» si compone di 16 città e villaggi che rientrano nel territorio amministrativo del distretto di Pinggu, Pechino. Si tratta di Pinggu, Jinhaihu, Yukou, Machangying, Mafang, Donggaocun, Xiagezhuang, Shandongzhuang, Wangxinzhuang, Nandulehe, Zhenluoying, Dahuashan, Liujiadian, Daxingzhuang, Huangsongyu e Xiong'erzhai.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il distretto di Pinggu si trova a una latitudine di 40° 02'-40° 22' nord e una longitudine di 116° 55'-117° 24' est. È un piccolo bacino con rilievi collinari sul versante sud delle montagne Yanshan. È circondato da montagne ad est, sud e nord, con una vallata pianeggiante al centro. La regione è coperta da vegetazione verdeggianti ed è solcata dai due fiumi Ju e Ru.

Il terreno è prevalentemente sabbioso o argilloso, soffice e ben ventilato e ricco di potassio. La zona ha un sistema idrico che garantisce acqua di ottima qualità. Il clima locale è classificato come monsonico, continentale, temperato e caldo ed è caratterizzato da un'alta escursione termica diurna e da un elevato numero di ore di sole al giorno. L'escursione termica mensile è ampia in primavera, quando raggiunge approssimativamente 6,8 °C e 8,7 °C, e in autunno, quando può variare tra 6,9 °C e 8,9 °C. Il periodo senza gelate è mediamente di 191 giorni all'anno. La regione è molto soleggiata e presenta una media di 2 555,3 ore di sole all'anno mentre la percentuale di esposizione solare giornaliera è del 58 %.

5.2. Specificità del prodotto:

1. Grandi dimensioni del frutto: la grande dimensione del frutto è una delle caratteristiche più importanti della pesca «Pinggu Da Tao». Il peso medio di un frutto «Pinggu Da Tao» è superiore del 20 % al peso di una varietà analoga, in ragione dell'unicità delle varietà di albero da frutto, del clima e dell'ambiente naturale. Un frutto della varietà di media grandezza pesa ≥ 150 g mentre il frutto della varietà di grandi dimensioni ha un peso di ≥ 275 g.
2. Colorazione accesa: la colorazione è uno dei più importanti aspetti dell'aspetto e del valore commerciale di queste pesche. La buccia della pesca «Pinggu Da Tao» è liscia, dalla colorazione accesa e forte.
3. Aroma e sapore intensi: la pesca «Pinggu Da Tao» presenta un aroma agrodolce equilibrato, una polpa delicata e molto succosa. Il giusto equilibrio dei suoi componenti e la proporzione tra solidi solubili e acidità totale conferisce alla pesca «Pinggu Da Tao» le sue eccellenti qualità organolettiche.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto:*

Le condizioni naturali eccezionali del distretto di Pinggu, date dal terreno, dal sistema idrico, dall'escursione termica diurna, dall'esposizione al sole e dal livello di gestione altamente standardizzato, contribuiscono a determinare le caratteristiche e la qualità della pesca di Pinggu. Le specifiche condizioni naturali sono contraddistinte dai seguenti elementi:

1. Condizioni naturali

1. Clima

L'area di coltivazione della pesca «Pinggu Da Tao» è situata nella zona dal clima mite situata nella parte meridionale di una zona pedemontana. La zona coltivata è adeguatamente soleggiata e presenta forti escursioni termiche tra giorno e notte, il che giova alla colorazione e all'accumulo di carboidrati. Nella regione si registra un'irradiazione di 5,103 joules per metro quadro, con una percentuale media di ore di sole del 58 %.

2. Terreno

L'area di coltivazione della pesca «Pinggu Da Tao» è formata dai banchi alluvionali dei fiumi Ju e Ru. Il terreno è formato da sabbia e argilla leggera. Una buona permeabilità del terreno soddisfa l'elevato fabbisogno di ossigeno dell'apparato radicale del pesce e lo mantiene in uno stato attivo. Ciò conferisce alla pesca «Pinggu Da Tao» la dolcezza l'aroma caratteristici.

3. Acqua

Il distretto di Pinggu è situato in un bacino idrogeologico montano dotato di un sistema di acque sotterranee indipendente che fornisce un'acqua di qualità eccellente e in quantità abbondante. Il fiume non è navigabile, pertanto le acque di superficie non sono inquinate. Gli alberi sono irrigati principalmente dalla falda acquifera di buona qualità che raggiunge il primo livello di acqua potabile ed è addirittura vicino al livello dell'acqua naturale minerale. Tramite irrigazione razionalizzata, il fabbisogno idrico è ampiamente soddisfatto nel periodo di germinazione, nel periodo di piena fioritura e sviluppo dei frutti, garantendone buone dimensioni, il giusto colore e l'abbondanza.

2. Origine storica

Nel distretto di Pinggu la coltivazione delle pesche vanta una lunga tradizione. Ci sono testimonianze che risalgono addirittura alla dinastia dei Ming. Ai tempi dell'imperatore Longqin della dinastia dei Ming, Liu Ai, il magistrato del distretto di Pinggu, scrisse una poesia intitolata «Gli otto paesaggi ancestrali di Pinggu», in cui celebra il fiore di pesca come segue: «A metà strada del cammino verso la vetta della montagna, la neve non si scioglie durante l'anno. Ma in marzo i fiori di pesca devono formare comunque le loro delicate gemme. E quando il cielo terso scruta calmo l'orizzonte, la luna, chiara come una giada, è sospesa sotto le nuvole». Anche l'imperatore Quianlong della dinastia dei Qing compose dei versi in cui descriveva i fiori di pesca di Pinggu: «... quando il salice si culla nel vento come avvolto da un fumo leggero, e la pesca si veste di gocce di pioggia ...».

3. Fattore umano

Nel distretto di Pinggu la coltivazione delle pesche vanta una lunga tradizione. Ci sono testimonianze in opere che risalgono addirittura alla dinastia dei Ming. La lunga esperienza di coltivazione ha permesso di mettere a punto un insieme di tecniche di gestione di coltivazione, come l'adozione di una struttura a forma di «epsilon» e la formazione di un'apertura centrale naturale (per favorire una buona ventilazione e la penetrazione della luce). Per quanto riguarda la gestione frutticola si adottano le tecniche di diradamento artificiale dei fiori e dei frutti così come le tecniche di condizionamento dei frutti al fine di garantire dimensioni uniformi, un livello di produzione stabile e una buona colorazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del 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

(2012/C 48/12)

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 ⁽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

«KRAŠKA PANCETA»

N. CE: SI-PGI-0005-0833-13.10.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Kraška panceta»

2. Stato membro o paese terzo:

Slovenia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

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

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

La «Kraška panceta» è un prodotto tradizionale a base di carne essiccata dalla caratteristica forma rettangolare. Il peso minimo del prodotto finito è 2,2 kg.

La «Kraška panceta» è prodotta utilizzando le parti magre della pancetta. Prima dell'essiccazione la pancetta si presenta con la cotenna e senza costole. La procedura di salatura a secco usando esclusivamente sale marino e l'essiccazione e stagionatura senza trattamento a caldo contribuiscono alle proprietà organolettiche caratteristiche delle fette sottili di pancetta. La parte magra della pancetta è secca e soda e sotto pressione rimane elastica quanto richiesto. I segni delle costole sulla pancetta sono abbastanza visibili. La cotenna è dura e liscia e viene rimossa poco prima del consumo. Durante la stagionatura le parti magre della pancetta acquisiscono un caratteristico colore rosa. Il grasso è di color bianco crema. Una fetta si compone principalmente di carne magra con sottili rifilature di grasso. Tra le proprietà organolettiche si apprezza particolarmente l'aspetto esterno delle fette finemente tagliate che deve essere di consistenza morbida. La carne magra e il grasso devono essere strettamente collegati. La fetta deve avere un aroma pieno ed armonico e un sapore dolce e non salato.

Il tenore di sale non può eccedere il 6 %, il grado di essiccazione conseguito deve essere almeno pari al 33 %, il livello aw non deve essere superiore a 0,92 mentre i tenori di materia proteica e di materia grassa devono essere rispettivamente almeno pari al 23 % e al 36 %.

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

Per la produzione della «Kraška panceta» viene selezionata la pancetta proveniente da razze suine carnose. La pancetta tagliata comprende parte del petto presentando da nove a dieci segni apparenti delle costole. La pancetta comprende anche la parte carnosa del fianco. Il taglio tipico della «Kraška panceta» è di forma rettangolare standard da 45 a 50 cm di lunghezza e da 18 a 20 cm di larghezza. Il peso minimo del taglio della pancetta fresca è 4 kg. Per l'essiccazione la pancetta viene preparata con la cotenna e senza le costole, tagliata a livello del fianco, la carne magra e la cotenna devono essere intatte. Il grasso molle presente all'interno viene rimosso.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti trasformati):*

—

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

- La temperatura della pancetta fresca deve essere compresa fra + 1 °C e + 4 °C, misurata appena prima della salatura,
- controllo del contenuto della carne magra della pancetta, della qualità del condimento e delle dimensioni del taglio (18-20 cm × 45-50 cm),
- esclusione della pancetta poco condita: la cotenna deve essere liscia e senza setole, ferite, cicatrici o ematomi,
- marcatura del numero di serie e della data di salatura (giorno, mese e anno),
- salatura manuale strofinando sale marino grosso sulle zone corrispondenti alle costole; il quantitativo di sale è calibrato in funzione del peso della singola pancetta; si aggiungono pepe e aglio fresco, con la possibilità di aggiungere anche zucchero,
- conservazione delle pancette salate su mensole o pallet,
- salatura ad una temperatura che oscilla tra 1 e 6 °C per una durata fra 5 e 7 giorni,
- fase a freddo: la temperatura varia fra 1 e 6 °C per un periodo fra 1 e 3 settimane,
- essiccazione ad una temperatura compresa fra 14 e 22 °C per un periodo fra 2 e 7 giorni; è permessa l'affumicatura a freddo per un giorno,
- essiccazione/stagionatura ad una temperatura compresa fra 10 e 18 °C, il periodo complessivo di produzione dura almeno 10 settimane, il valore aw deve essere inferiore a 0,92, il tenore di sale non può eccedere il 6 %, l'essiccazione deve essere almeno pari al 33 % e il peso del prodotto finito è superiore ai 2,2 kg,
- test organolettico condotto su un campione della «Kraška panceta»,
- identificazione mediante marchiatura della cotenna,
- i prodotti stagionati vengono lasciati in magazzini al buio ad una temperatura fra 8 e 10 °C.

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

La «Kraška panceta» con indicazione geografica protetta (IGP) viene venduta a pezzi interi o a metà, marchiati sulla cotenna nella parte posteriore con il marchio «Kraška panceta». Al fine di facilitare la vendita (negozi di specialità alimentari) la pancetta può essere tagliata in pezzi più piccoli dalla dimensione uniforme. Per preservare le sue proprietà organolettiche caratteristiche, il colore rosso caratteristico della carne magra e il colore bianco crema del grasso della pancetta, è di capitale importanza provvedere ad un controllo tecnologico accurato del processo di taglio e imballaggio della «Kraška panceta». Il contatto con l'aria, causando processi di ossidazione, può intaccare significativamente la qualità della pancetta. Per questo motivo, la «Kraška panceta» può essere tagliata e imballata solo in stabilimenti registrati per la produzione di questo prodotto. Grazie a ciò, si può imballare il prodotto immediatamente, evitare l'ossidazione causata da esposizione all'aria o da temperature inadatte e assicurare la necessaria sicurezza microbiologica desiderata del prodotto. Questo sistema di produzione assicura un costante controllo, completa rintracciabilità e mantenimento delle proprietà tipiche della «Kraška panceta» che sono di fondamentale importanza per l'autenticità del prodotto e la fiducia del consumatore.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Tutti i produttori ai quali sono stati conferiti certificati di conformità al disciplinare di produzione sono autorizzati a contrassegnare i loro prodotti con il nome ed il marchio «Kraška panceta». Il marchio consiste in un'immagine stilizzata della pancetta recante la scritta «Kraška panceta». Il numero di registrazione del produttore è apposto accanto al marchio. L'uso del marchio è obbligatorio per tutti i tipi di pancetta commercializzati. I pezzi di pancetta interi presentano anche il marchio di identificazione apposto sulla cotenna.

La «Kraška panceta» deve inoltre recare la dicitura «indicazione geografica protetta» e il marchio di qualità nazionale.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione della «Kraška panceta» è delimitata da una linea che va da Kostanjevica na Krasu a Opatje selo, da qui alla frontiera italo-slovena, lungo tale frontiera fino al valico di confine di Lipica, da lì lungo la strada fino al villaggio di Lokev, quindi lungo la strada per Divača, da qui in linea retta fino al villaggio di Vrabče, proseguendo per Štjak, Selo, Krtinovica, Kobdilj, e da questo punto in linea retta attraverso Mali Dol a Škrbina verso Lipa e Temnica per tornare a Kostanjevica na Krasu. Tutti i villaggi sopra menzionati fanno parte della zona geografica

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il Carso (Kras) è una delle maggiori aree paesaggistiche della Slovenia. Si tratta di un altopiano calcareo ondulato, dal tipico suolo carsico (valli, doline, valli laterali, foibe e grotte sotterranee). Il suolo calcareo è tipico del Carso. Su questo substrato si è formato il famoso suolo dal colore rosso della regione del Carso, noto come «terra rossa». La superficie è scarsamente terrosa mentre il suolo è prevalentemente roccioso anche se in talune zone crescono erbe, cespugli e foreste rade.

La prossimità del mare esercita l'influenza predominante sul clima della regione carsica, dove il clima mediterraneo temperato incontra l'aria continentale fredda. Nel Carso sono frequenti le variazioni di temperatura, dovute al fatto che l'aria continentale fredda confluisce nel Mediterraneo sotto forma di Bora (vento carsico). La vicinanza del mare fa sì che durante l'inverno si verifichino frequenti innalzamenti di temperatura successivi a gelidi giorni di bora. Quando nevicata, la neve si scioglie rapidamente. L'influsso del mare è particolarmente sensibile in estate, quando il tempo è caldo e soleggiato. La diversità dell'altopiano carsico e l'immediata vicinanza del mare fanno sì che spiri continuamente vento o brezza e che il tasso di umidità relativa sia piuttosto basso in questa zona geografica.

Le condizioni naturali della zona geografica offrono condizioni microclimatiche ideali per l'essiccazione della carne, come da tempi immemori fanno i nativi del luogo, che sfruttano la giusta combinazione di temperatura e umidità utilizzando le diverse stanze delle case carsiche dotate di muri spessi. Gli agricoltori spostano pršut (prosciutti), panceta (pancetta), vratovina (collo di maiale), salsicce e altri prodotti da una stanza all'altra alla ricerca costante della giusta combinazione di umidità e temperatura per ciascuna fase del processo di stagionatura. In questo modo nel corso del tempo le abilità tecniche e le conoscenze pratiche si sono evolute con l'esperienza, diventando un patrimonio consolidato della popolazione locale.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità della «Kraška panceta» risiede nel taglio rettangolare che comprende parte del petto, presentando da nove a dieci segni apparenti delle costole e parte del fianco. Tale taglio fornisce il giusto rapporto tra carne magra e pancetta, con un'alta proporzione di carne magra rispetto al grasso. Un'altra caratteristica specifica è che si è sempre usata esclusivamente la salatura a secco con sale marino. Il processo di essiccazione/stagionatura, che non prevede trattamento termico e ha luogo a temperature sotto i 18 °C, contribuisce ad evitare il deterioramento delle proteine dovuto al calore e a preservare la consistenza dei tessuti adiposi.

Insieme al monitoraggio meticoloso del processo di essiccazione/stagionatura, questi procedimenti conferiscono una qualità caratteristica, per la quale la «Kraška panceta» è molto apprezzata dai consumatori e che ne fa un prodotto di successo sul mercato.

5.3. Legame casuale 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'indicazione geografica della «Kraška panceta» si basa sulla tradizione della produzione e sulla sua reputazione.

Nella regione del Carso il clima mediterraneo temperato incontra l'aria continentale fredda. La particolare configurazione dell'altopiano carsico e l'immediata vicinanza del mare fanno sì che spiri continuamente vento o brezza, contribuendo ad un tasso di umidità relativa piuttosto basso. Le favorevoli condizioni di essiccazione naturale e la domanda di mercato hanno spinto la popolazione locale a produrre pancette rispondenti a tale domanda.

La lunghissima tradizione di conservazione della pancetta è attestata da scritti risalenti al 1689. Col tempo le abilità tecniche si sono evolute con l'esperienza, diventando un patrimonio consolidato della popolazione locale e tramandandosi di generazione in generazione. Grazie al loro lavoro, le popolazioni della regione del Carso hanno contribuito alla produzione della forma standard facilmente riconoscibile e al mantenimento delle proprietà organolettiche della «Kraška panceta».

A differenza di altre regioni della Slovenia, le popolazioni del Carso usano sempre ed esclusivamente la salatura a secco e un modesto quantitativo di sale per produrre la «Kraška panceta». In altre zone del paese si fa uso di salamoia o di una combinazione di salatura a secco e a umido. Il processo di salatura a secco e il tempo di stagionatura a basse temperature relativamente lungo esercitano un impatto considerevole sulle caratteristiche organolettiche tipiche della «Kraška panceta». Grazie alla stagionatura, all'odore e al sapore caratteristici, la «Kraška panceta» è una specialità gastronomica che, insieme al prosciutto crudo del Carso («Kraški pršut»), è diventata un aperitivo classico per le cerimonie.

Nel 1977, quando i produttori iniziarono ad utilizzare unità di produzione dotate di attrezzature tecnologiche, iniziò una nuova era nella produzione della «Kraška panceta».

Testimonianze della reputazione della «Kraška panceta» compaiono in varie opere di letteratura, opuscoli, depliant, ecc. Nel 1978 la «Kraška panceta» veniva presentata nel depliant di uno dei suoi produttori. Stanislav Renčelj ha descritto la «Kraška panceta» nei suoi libri «Suhe mesnine narodne posebnosti» (Prodotti a base di carne essiccata — specialità nazionali) (1991), «Kraška kuhinja» (Cucina del Carso) (1999), «Suhe mesnine na Slovenskem» (Prodotti sloveni a base di carne essiccata) (2008) e «Okusi Krasa» (Sapori del Carso) (2009). La «Kraška panceta» è presentata come una specialità gastronomica slovena nel libro «Okusiti Slovenijo» (Gustare la Slovenia) di Janez Bogataj (2007). La «Kraška panceta» è stata anche menzionata in varie pubblicazioni di promozione come la pubblicazione trilingue «Do odličnosti za dober okus, Slovenija (1998)» (Rise to Excellence for the Gourmet, Slovenia, Dem Exzellenten Genuß Entgegen, Slowenien), in «Edamus, Bibamus, Gaudeamus» (progetto Interreg III, 2006), «Kras in Kraške posebnosti» (Il Carso e le sue specialità) (programma Phare), «Pomlad Kraških dobrot» (La fioritura delle prelibatezze del Carso) (progetto pilota del Carso, 2001), «Dobrote Krasa in Brkinov» (Prelibatezze del Carso e della regione di Brkini) (Comune di Sežana, 2010), ecc.

I produttori della «Kraška panceta» partecipano alla Fiera internazionale dell'agricoltura e dei prodotti agroalimentari a Gornja Radgona, dove la «Kraška panceta» ha ricevuto onorificenze e premi negli ultimi dieci anni.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/Varna_hrana/junij2010/Spec_Kraska_panceta.pdf

ALTRI ATTI

Commissione europea

2012/C 48/10	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	23
2012/C 48/11	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
2012/C 48/12	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	32



PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2012 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + DVD annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 310 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	840 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, DVD mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	100 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), DVD, una edizione alla settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	200 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

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>

