

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 69



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

55° anno
7 marzo 2012

Numero d'informazione Sommario Pagina

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2012/C 69/01 Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6480 — PetroFina/Fina
Antwerp Olefins) ⁽¹⁾ 1

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2012/C 69/02 Tassi di cambio dell'euro 2

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

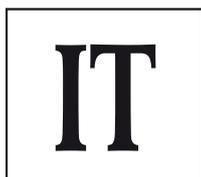
Commissione europea

2012/C 69/03	Bando di gara aperta per il rilascio e l'esercizio di autorizzazioni alla ricerca e allo sfruttamento di idrocarburi — Zone: Golfo di Patraikos (occidentale) (offshore), Katakolo (offshore), Ioannina (onshore)	3
2012/C 69/04	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6305 — DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro) ⁽¹⁾	6
2012/C 69/05	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6531 — Toshiba/HDD assets of Western Digital) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	7
2012/C 69/06	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6249 — Princes/ARIA) ⁽¹⁾	8
2012/C 69/07	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6470 — TE/Deutsch) ⁽¹⁾	9

ALTRI ATTI

Commissione europea

2012/C 69/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	10
2012/C 69/09	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	15



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.6480 — PetroFina/Fina Antwerp Olefins)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 69/01)

In data 24 febbraio 2012 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
 - in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32012M6480. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

6 marzo 2012

(2012/C 69/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3153	AUD	dollari australiani	1,2418
JPY	yen giapponesi	106,66	CAD	dollari canadesi	1,3137
DKK	corone danesi	7,4344	HKD	dollari di Hong Kong	10,2103
GBP	sterline inglesi	0,83255	NZD	dollari neozelandesi	1,6150
SEK	corone svedesi	8,8906	SGD	dollari di Singapore	1,6604
CHF	franchi svizzeri	1,2055	KRW	won sudcoreani	1 479,71
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,0079
NOK	corone norvegesi	7,4520	CNY	renminbi Yuan cinese	8,3024
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5548
CZK	corone ceche	24,866	IDR	rupia indonesiana	12 080,27
HUF	fiorini ungheresi	293,43	MYR	ringgit malese	3,9854
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	56,624
LVL	lats lettони	0,6981	RUB	rublo russo	38,8666
PLN	zloty polacchi	4,1495	THB	baht thailandese	40,485
RON	leu rumeni	4,3538	BRL	real brasiliano	2,3007
TRY	lire turche	2,3485	MXN	peso messicano	16,9779
			INR	rupia indiana	66,2710

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

**Bando di gara aperta per il rilascio e l'esercizio di autorizzazioni alla ricerca e allo sfruttamento di
idrocarburi****ZONE: GOLFO DI PATRAIKOS (OCCIDENTALE) (OFFSHORE), KATAKOLO (OFFSHORE), IOANNINA
(ONSHORE)**

(2012/C 69/03)

Introduzione

1. La Repubblica ellenica, tramite la propria autorità competente, il ministero dell'Ambiente, dell'energia e dei cambiamenti climatici (in appresso «il MINISTERO»), invita ogni persona fisica o giuridica qualificata od ogni associazione di persone fisiche o giuridiche (in appresso «il RICHIEDENTE») a presentare domanda di rilascio ed esercizio di autorizzazioni alla ricerca e allo sfruttamento di idrocarburi in una determinata superficie della Grecia occidentale.
2. L'invito fa riferimento a tre zone disponibili a norma dell'articolo 2, paragrafo 17, lettera c), della legge n. 2289/1995, modificata dall'articolo 156, paragrafo 10, della legge 4001/2011: la zona di terraferma denominata «Ioannina» e le zone offshore del «golfo di Patraikos (occidentale)» e «Katakolon».

I richiedenti possono presentare offerte per la concessione di autorizzazioni in più di una zona.

3. Il presente bando di gara è soggetto alle disposizioni della legge n. 2289/1995 «Prospezione, ricerca e sfruttamento di idrocarburi e altre disposizioni» (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica 27/A dell'8.2.1995), quale modificata dalla legge 4001/2011 «Funzionamento dei mercati del gas naturale e dell'elettricità per quanto riguarda la prospezione la produzione e le reti di trasmissione degli idrocarburi e altre disposizioni» (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica 179/A/del 22.8.2011).
4. Tutte le domande/offerte saranno esaminate sulla base delle disposizioni della suddetta legislazione e in funzione della costante necessità di effettuare ricerche rapide, approfondite, efficaci e sicure per individuare le risorse di petrolio e di gas della Grecia, tenendo in debito conto gli aspetti ambientali.

Principali criteri di selezione

5. Le offerte saranno valutate sulla base dei seguenti criteri:
 - a) solidità finanziaria del richiedente per svolgere ricerche e, se del caso, produzione di idrocarburi nelle zone in questione;
 - b) comprovata competenza tecnica di operare, non solo nella fase di ricerca, ma anche nelle fasi di sviluppo e produzione (sfruttamento);
 - c) i parametri tecnici e fiscali dell'offerta;
 - d) qualità del programma di lavoro e calendario proposto per valutare il potenziale complessivo della zona oggetto della domanda;
 - e) conoscenza del richiedente in materia di caratteristiche geologiche della zona in questione e, una volta ottenuta l'autorizzazione, le modalità secondo le quali intende effettuare una ricerca efficiente e sicura di idrocarburi;
 - f) esperienza nel campo delle perforazioni profonde in condizioni geologiche difficili (ad esempio, esperienza di perforazione in zone e diapiri ad alta pressione, oppure operazioni in presenza di acido solfidrico);
 - g) esperienza ad operare in zone sensibili dal punto di vista ambientale e in zone in cui il turismo è una risorsa importante;
 - h) sarà data importanza all'eventuale inefficienza o al mancato senso di responsabilità dimostrati dal richiedente nell'ambito di attività realizzate a titolo di autorizzazioni precedenti;

- i) in caso di domanda presentata da un gruppo, si terrà conto della composizione del gruppo, della persona indicata come operatore e della competenza collettiva del gruppo.

Licenze

6. Il MINISTERO, secondo la legge greca n. 2289/1995 sul petrolio, e relative modifiche, conclude un accordo con l'appaltatore in base al regime fiscale/royalties (contratto di locazione).

Procedura di valutazione

7. Ogni persona che desidera partecipare alla gara come richiedente individuale deve essere idoneo a partecipare, in particolare rispettando i criteri finanziari e tecnici. L'idoneità sarà valutata in base alla comprovata capacità del richiedente.

Nel caso di un gruppo di persone, la persona indicata come operatore deve soddisfare sia i criteri tecnici che quelli finanziari, mentre gli altri componenti devono soddisfare solo i criteri finanziari.

8. In seguito alla valutazione dell'idoneità dei richiedenti, il ministero invita ogni candidato idoneo a tenere un dialogo competitivo per la superficie offerta. Il dialogo competitivo è una continuazione della procedura di gara.
9. Il dialogo avverrà in base al progetto di contratto tipo, agli elementi appaltabili e a qualsiasi altro aspetto di interesse per il MINISTERO e i richiedenti idonei, ad eccezione delle voci già specificamente disciplinate nell'ordinamento greco.
10. Il MINISTERO si riserva il diritto di avvalersi in qualsiasi momento del suo potere discrezionale e di respingere un'offerta, annullare l'intera procedura di gara o escludere un richiedente idoneo.

Regime fiscale

11. Le royalties sono indicizzate in base al rapporto R/C, dove R rappresenta le entrate lorde e C i costi cumulativi. A titolo indicativo, il MINISTERO propone il seguente regime, negoziabile. Le royalties, indicizzate in base al rapporto R/C secondo una scala progressiva comprendente varie quote del rapporto entrate/costi, vanno da un'aliquota minima del 2 % della quantità di idrocarburi prodotti, in contanti o in natura, fino ad un massimo del 20 %. Le royalties sono deducibili per il calcolo delle imposte sul reddito.
12. A norma dell'articolo 8, paragrafo 1, della legge n. 2289/1995, modificato dall'articolo 161, paragrafo 1, della legge n. 4001/2011, l'appaltatore è soggetto a un'imposta speciale sul reddito, al tasso del venti per cento (20 %), e ad

una tassa regionale del cinque per cento (5 %) ed è esente da qualsiasi altro prelievo ordinario o straordinario, diritto o onere a favore dello Stato o di terzi.

Presentazione delle offerte

13. Le informazioni complete, la documentazione pertinente, comprese le carte geografiche delle zone interessate e un elenco delle coordinate, gli studi esistenti, le istruzioni su come partecipare alla procedura e come utilizzare le autorizzazioni, il progetto di contratto tipo, l'elenco dei documenti da allegare all'offerta, l'importo dei diritti da versare per la partecipazione alla gara, l'importo dei diritti da versare per la formazione del personale della pubblica amministrazione che opera in questo settore, nonché tutti i dettagli dell'organizzazione della procedura di gara e della selezione dell'appaltatore saranno a disposizione dei richiedenti il giorno della pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, al seguente indirizzo: <http://www.ypeka.gr/Default.aspx?tabid=765&language=en-US>

14. Le offerte devono essere presentate in tre copie, in busta sigillata, in greco o in inglese, al seguente indirizzo:

Ministero dell'Ambiente, dell'Energia e dei Cambiamenti Climatici
Segretariato Generale per l'Energia e i Cambiamenti Climatici
Direzione generale dell'energia
Direzione delle politiche petrolifere
119 Mesogion Avenue
101 92 Athens
GREECE

15. Nell'ambito della procedura di gara aperta, le offerte possono essere presentate entro l'ultimo giorno lavorativo del primo e del secondo semestre dell'anno civile. Nel quadro della presente gara, le offerte possono essere presentate fino al 2 luglio 2012 entro le ore 15. I plichi pervenuti al MINISTERO dopo tale data non saranno presi in considerazione ai fini della presente gara.

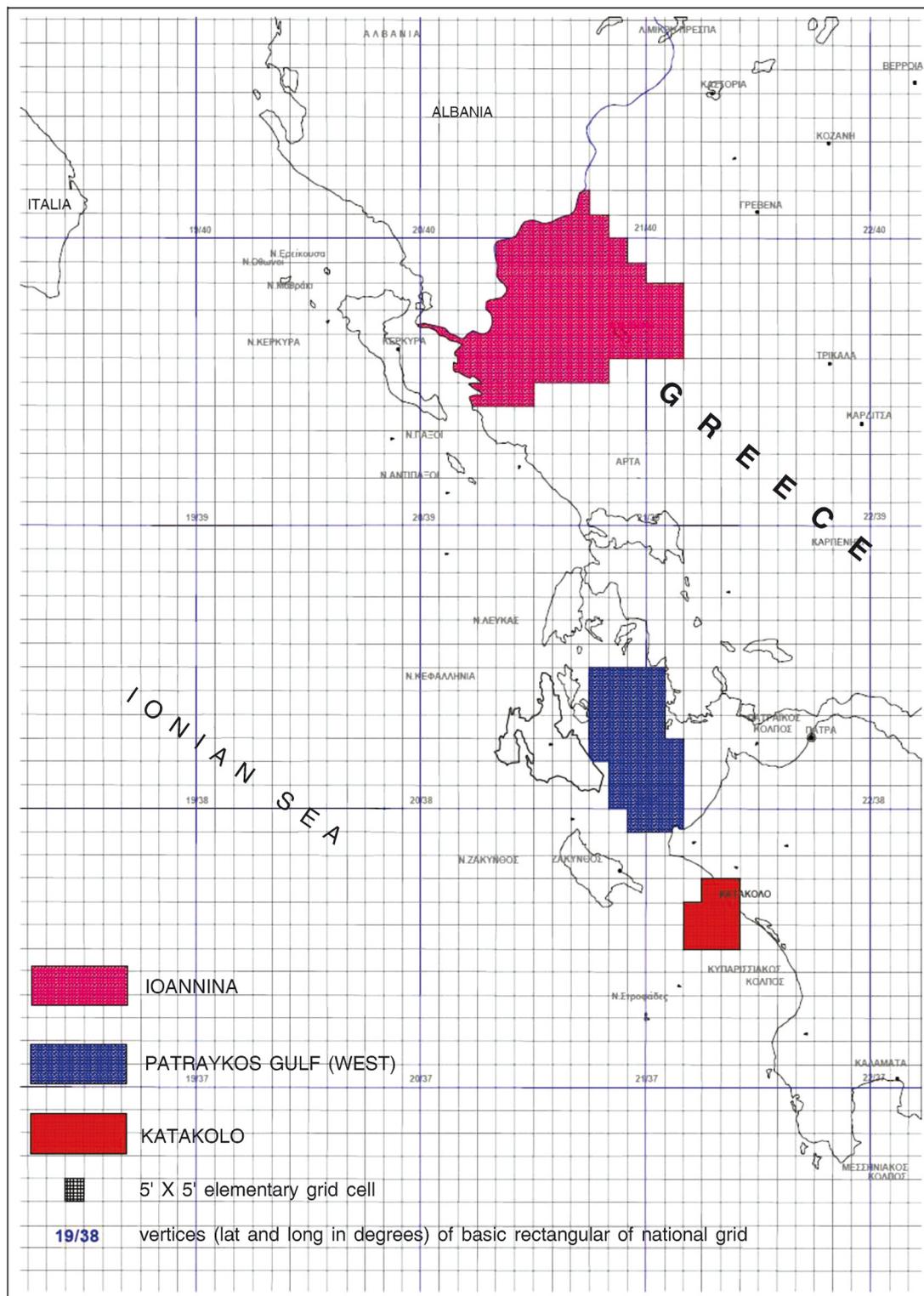
16. Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

a) sig. Athanasios ZACHAROPOULOS, vicedirettore della direzione delle politiche petrolifere, tel.: +30 2106969312, fax: +30 2106969034, e-mail: ZacharopoulosA@eka.ypeka.gr o

b) sig. Charalampos PIPPOS, direttore della direzione delle relazioni pubbliche e affari internazionali, tel.: +30 2106969166, fax: +30 2106969569, e-mail: ChPippos@eka.ypeka.gr

17. Il MINISTERO può inoltre fornire chiarimenti per iscritto, di sua iniziativa o su richiesta di un richiedente; tali informazioni saranno comunicate a tutti i richiedenti.

AREAS UNDER CONCESSION IN WESTERN GREECE



Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.6305 — DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2012/C 69/04)

1. In data 27 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 le imprese DFDS A/S («DFDS», Danimarca) e C.RO Ports SA («C.RO Ports», Lussemburgo) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune di Älvsborg Ro/Ro AB («Älvsborg», Svezia, mediante acquisto di quote.

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

- DFDS opera nel trasporto marittimo a corto raggio/via traghetto nell'Europa settentrionale, ivi compresi servizi Ro-Ro e di trasporto container, servizi terminalistici (in Norvegia, in Danimarca, nel Regno Unito, in Francia e nei Paesi Bassi), servizi di trasporto passeggeri e rimorchi, logistica contrattuale e spedizione merci,
- C.RO Ports presta servizi di terminal Ro-Ro (nel Regno Unito, in Belgio e nei Paesi Bassi). Appartiene allo stesso proprietario di CLdN Lignes Régulières SA, che gestisce una rete di servizi di trasporto Ro-Ro,
- Älvsborg presta servizi di terminal Ro-Ro nel porto svedese di Göteborg.

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.6305 — DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro, 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»).

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.6531 — Toshiba/HDD assets of Western Digital)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2012/C 69/05)

1. In data 28 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 Toshiba Corporation («Toshiba», Giappone) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo esclusivo di alcuni attivi tangibili e intangibili per la produzione di unità di memoria a dischi rigidi da 3,5 pollici (collettivamente, l'«attività ceduta») mediante acquisto di elementi dell'attivo da Western Digital Corporation («WD», Stati Uniti).

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

- Toshiba: ricerca, sviluppo, produzione, distribuzione e vendita su scala mondiale di un'ampia gamma di servizi e prodotti, in quattro settori commerciali: (i) prodotti digitali, (ii) dispositivi elettronici, comprese le unità di memoria a dischi rigidi, (iii) infrastrutture sociali ed elettrodomestici,
- Attività ceduta: produzione di unità di memoria a dischi rigidi da 3,5 pollici per desktop, elettronica di consumo e applicazioni informatiche strategiche per le imprese.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6531 — Toshiba/HDD assets of Western Digital, al seguente indirizzo:

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

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

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

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.6249 — Princes/ARIA)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 69/06)

1. In data 29 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 Princes Limited («Princes», Regno Unito), controllata da Mitsubishi Corporation («Mitsubishi», Giappone), acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo di determinati attivi e attività attualmente controllati da AR Industrie Alimentari SpA («ARIA», Italia) mediante acquisto di quote in una società di nuova costituzione, Princes Industrie Alimentari S.r.L. («PIA», Italia).

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

- Princes: produzione, commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari e bevande,
- Mitsubishi: general trading company che opera in diversi settori tra cui energia, metalli, macchinari, prodotti chimici, prodotti alimentari e merci generiche,
- PIA: produzione, commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari, prevalentemente a base di pomodoro.

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.6249 — Princes/ARIA, 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»).

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.6470 — TE/Deutsch)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 69/07)

1. In data 27 febbraio 2012 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 e a seguito di un rinvio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa TE Connectivity Ltd ⁽²⁾ («TE», Svizzera) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'impresa Deutsch Group SAS («Deutsch», Francia) mediante acquisto di titoli.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - TE: progettazione, produzione e commercializzazione di prodotti elettronici destinati a clienti operanti in un'ampia serie di settori fra cui il settore automobilistico, il trasporto non automobilistico, l'industria e la difesa,
 - Deutsch: produzione di varie soluzioni di interconnessione per una serie di settori fra cui la difesa, l'estrazione di gas e petrolio offshore e il trasporto non automobilistico.
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.6470 — TE/Deutsch, al seguente indirizzo:

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

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

⁽²⁾ Precedentemente nota come Tyco Electronics Ltd, nel marzo 2011 l'impresa ha cambiato nome divenendo TE Connectivity.

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 69/08)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA»****N. CE: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009****IGP () DOP (X)****1. Nome:**

«Aceituna Aloreña de Málaga».

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna.

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

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

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

Olive da tavola aromatizzate, ottenute dal frutto dell'albero di olivo (*Olea europea*, L.) di varietà *aloreña*, sane e raccolte quando hanno raggiunto un adeguato stato di maturità prima dell'invasatura, tagliate, lasciate ad addolcire in salamoia mediante fermentazione naturale e aromatizzate con timo, finocchio, aglio e peperoncino o con estratti di queste piante in proporzione variabile dall'1 al 3 %. Questo processo si basa su pratiche ancestrali, tramandate di padre in figlio da generazioni.

Nei tre metodi di preparazione (verde fresca, tradizionale e in salamoia), la «Aceituna Aloreña de Málaga» presenta caratteristiche fisico-chimiche comuni dovute unicamente alla varietà e ai metodi di preparazione nella zona originaria di produzione e di trasformazione:

a) per le olive in salamoia: a causa del basso tenore di oleuropeina queste olive non vanno trattate con soda caustica per addolcirle, di conseguenza non sono sottoposte a tale trattamento ma addolcite soltanto con acqua e sale e insaporite con timo, finocchio, aglio e peperoncino. Si tratta di olive al naturale con un grado di fermentazione più o meno elevato;

b) nocciolo fluttuante che può essere facilmente staccato dalla polpa, caratteristica questa che per le olive da tavola è assai apprezzata;

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

- c) per quanto concerne la polpa, va sottolineata l'ottima valutazione che i gruppi di assaggio danno al rapporto polpa/nocciolo della «Aceituna Aloreña de Málaga», nonché l'omogeneità, la croccantezza e la consistenza della sua polpa;
- d) il prodotto, non essendo trattato con una soluzione alcalina, si distingue per la presenza della pelle e la sua fibrosità;
- e) quanto al rapporto odore/sapore, vanno messe in evidenza le buone valutazioni accordate nelle varie prove organolettiche al gusto dei condimenti utilizzati per le olive da gruppi di degustatori, che hanno sottolineato in particolare qualità come l'aroma, il giusto equilibrio del sale per il trattamento dell'amaro (caratteristico anche della preparazione senza trattamento alcalino), ecc. Il gusto amaro è presente nelle olive in misura variabile a seconda del loro livello di fermentazione, le olive verdi fresche sono in genere più amare delle olive con una fermentazione completa.

Il processo di trasformazione della «Aceituna Aloreña de Málaga» può dar luogo a tre prodotti che si distinguono per la forma e il processo di fermentazione delle olive:

1. «Aceituna Aloreña de Málaga» verde fresca:

subito dopo l'incisione, queste olive sono poste direttamente in fusti collocati in un luogo fresco, dove possono rimanere per tutto il periodo in cui le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche della preparazione rimangono inalterate, o in una cella frigorifera dove sono conservate a una temperatura massima di 15 °C e possono essere mantenute in queste condizioni durante il periodo in cui non vi è deterioramento delle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche di questo metodo di preparazione. Dopo essere state divise, le olive devono rimanere almeno 3 giorni in salamoia prima di essere confezionate.

Caratteristiche organolettiche

Le olive verdi fresche sono caratterizzate dal colore verde chiaro e hanno un buon odore di frutta acerba ed erba, molto gradevole, che ne evoca la freschezza e la raccolta recente. Si rileva inoltre la presenza dei condimenti caratteristici della loro elaborazione. Di consistenza ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa e del nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Tra i sapori di base, va menzionata la caratteristica nota amara nonché, occasionalmente, la presenza di un gusto salato a seconda delle caratteristiche del condimento usato. Come sensazioni sul palato, i descrittori individuati sono astringenza e piccante;

2. «Aceituna Aloreña de Málaga» tradizionale:

dopo la raccolta, la classificazione e l'incisione, queste olive sono poste in fusti collocati in locali senza aria condizionata, dove rimangono almeno 20 giorni prima di essere condizionate per il consumo. Possono essere mantenute in queste condizioni per tutto il periodo in cui restano invariate le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche specifiche di questo metodo di preparazione.

Caratteristiche organolettiche

L'oliva aromatizzata secondo il metodo tradizionale ha un colore tra il verde e il giallo paglierino e non presenta il colore verde intenso delle olive fresche. Il profumo fa pensare alla frutta fresca e ai condimenti utilizzati, senza la nota di erba appena tagliata propria delle olive verdi fresche. Dal punto di vista della consistenza, si tratta di un'oliva meno soda che conserva comunque le sue proprietà a livello di croccantezza, di buona separazione della polpa e del nocciolo e di presenza della pelle. Di gusto leggermente amaro, questa oliva è meno astringente e con un gusto piccante meno rilevato rispetto alle verdi fresche;

3. «Aceituna Aloreña de Málaga» in salamoia:

dopo la ricezione e il lavaggio, le olive non incise sono poste in fermentatori dove restano in salamoia per almeno 90 giorni prima del condizionamento. Possono essere mantenute in queste condizioni per tutto il periodo in cui restano invariate le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche specifiche di questo metodo di preparazione.

Caratteristiche organolettiche

Le olive in salamoia si riconoscono per la loro colorazione giallo-marrone e l'odore di frutta matura e di erba fresca. Si nota inoltre la presenza di condimenti e di note lattiche, caratteristiche della lavorazione e del processo di fermentazione. Di consistenza meno ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa e del nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Di sapore acido, le olive perdono l'amaro e risultano piccanti alla degustazione.

Le olive che hanno la denominazione di origine protetta «Aceituna Aloreña de Málaga» sono necessariamente olive di qualità eccelsa o superiore.

Olive di qualità eccelsa: in questa categoria rientrano le olive di categoria «extra», quali definite nella regolamentazione tecnico-sanitaria applicabile alla commercializzazione delle olive da tavola, di calibro 140-200.

Olive di qualità superiore: si tratta delle olive di «prima» categoria, quali definite nella regolamentazione tecnico-sanitaria applicabile alla commercializzazione delle olive da tavola, di calibro 140-260.

Il metodo di valutazione delle caratteristiche organolettiche è basato sulla norma COI/OT/NC n. 1. Alle olive da tavola si applica la norma COI/OT/MO n. 1 del 2008. Metodo per l'analisi sensoriale delle olive da tavola basato sui lavori svolti dal Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos dell'Università di Cordoba, ripreso nel manuale in materia di qualità e di procedure del comitato di gestione.

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

Non pertinente.

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

Non pertinente.

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

Tutte le fasi del processo di produzione devono avvenire nella zona geografica identificata: produzione della materia prima, elaborazione del prodotto e condizionamento definitivo.

Questo è realizzato in funzione dell'arrivo degli ordini e le olive devono rimanere almeno tre giorni nei contenitori prima del condizionamento. Quando le olive sono pronte per essere condizionate, vengono aggiunti i condimenti tipici della regione. La deperibilità del prodotto, le sue caratteristiche specifiche e le modalità di elaborazione impongono di procedere al condizionamento nella zona geografica di produzione e di lavorazione della DOP «Aceituna Aloreña de Málaga», al fine di ottenere e conservare le caratteristiche organolettiche delle olive fino alla loro commercializzazione.

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

Il condizionamento è realizzato in base alle categorie, in conformità delle norme tecnico-sanitarie. Di conseguenza, le olive tutelate dalla denominazione di origine protetta «Aceituna Aloreña de Málaga» sono necessariamente di qualità eccelsa o superiore.

Al fine di estendere il periodo di commercializzazione, il prodotto può essere sottoposto a determinati trattamenti, tra i quali la pastorizzazione o il condizionamento sottovuoto in atmosfera modificata, a condizione che il prodotto finale mantenga le sue caratteristiche organolettiche e fisiche di origine.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Sulle etichette deve figurare l'indicazione «Denominación de Origen — Aceituna Aloreña de Málaga». Le confezioni recano sigilli di garanzia numerati, rilasciati dal comitato di gestione.

Il tipo di oliva, verde fresca, tradizionale o in salamoia, è specificato nell'etichetta.

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

La zona di produzione si situa a sud-ovest della provincia di Málaga e include complessivamente 19 comuni: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís e Yunquera.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La regione naturale del Guadalhorce (Sierra de las Nieves e Valle del Guadalhorce) si trova nella zona della Cordigliera Bética. All'interno di questo sistema si trova la valle del Guadalhorce, che è un insieme di montagne e colline. Queste catene montagnose definiscono perfettamente la zona di produzione, che rimane aperta soltanto alla foce del Guadalhorce.

Il clima della regione presenta caratteristiche ibride, dal clima continentale al clima tipico della regione mediterranea, e ciò dà luogo a un microclima assai particolare che consente lo sviluppo di una vasta gamma di colture, da quelle tropicali, come gli avocado, alle colture cerealicole nelle zone di pianura. In questo contesto, l'olivo è coltivato principalmente nelle zone asciutte sui pendii delle montagne che circondano la valle e ciò, unitamente al clima mite, ha un'influenza decisiva sulle caratteristiche finali del prodotto, la data di raccolta, lo sviluppo dell'albero, ecc.

Inoltre il terreno presenta un'orografia assai accidentata e gli ulivi si trovano sui pendii che circondano la valle del Guadalhorce, completamente chiusa da una catena montuosa che la circonda e la definisce. In altre parole si trovano su terreni marginali e poveri. Gli alberi non sono perciò molto produttivi ma hanno una resa piuttosto bassa, anche se di qualità ineguagliabile.

Tra le pratiche di coltivazione utilizzate per la coltura dell'olivo nella regione della valle Guadalhorce, quella che più influenza le caratteristiche finali del prodotto è la potatura, caratterizzata in questa regione dalla severità con cui è effettuata e dalla struttura finale dell'albero. Questa potatura è praticata soprattutto sui rami più giovani e non elimina i rami principali dell'albero, che formano una struttura a tazza sopra ai quali viene lasciata una vegetazione molto leggera, ma elimina gran parte dei rami secondari. Ciò conferisce all'albero una struttura molto particolare, di forma sferica.

Il processo di preparazione comprende i vari trattamenti cui sono sottoposte le olive al fine di perdere l'amaro e di essere insaporite. Questo processo è basato su antiche usanze, tramandate di generazione in generazione, rimaste in pratica le stesse di tanto tempo fa, che rendono il metodo di elaborazione assai particolare e caratteristico della zona di origine del prodotto.

5.2. Specificità del prodotto:

1. Tenore di oleuropeina. L'oleuropeina è un polifenolo che conferisce un gusto amaro alle olive e che è presente nella «Aceituna Aloreña de Málaga» in misura pari a circa 103 mg/kg, perciò le olive possono essere addolcite soltanto grazie a un trattamento con salamoia. In pratica le olive sono dolci dopo essere restate quarantotto ore in acqua salata.
2. Le olive hanno un nocciolo fluttuante, che può essere staccato assai facilmente dalla polpa. Il metodo tradizionalmente usato nella regione per stabilire il momento migliore per la raccolta è di tagliare trasversalmente l'oliva. Il fatto di poter staccare facilmente il nocciolo dalla polpa indica che è giunto il momento opportuno. Si tratta di una caratteristica assai pregiata, e non molto comune, delle olive da tavola.
3. Il rapporto polpa/nocciolo è come minimo di 3:1, uno dei più alti per le olive da tavola.
4. La «Aceituna Aloreña de Málaga» ha un calibro di 140-260, che corrisponde alla categoria delle olive «extra» di cui al punto 3.2.1 della classificazione qualitativa della norma COI/OT/NC n. 1. Questo parametro è tradizionalmente molto apprezzato dai trasformatori e dai consumatori e per ottenerlo vengono messe in atto specifiche pratiche colturali.
5. Descrizione organolettica dei diversi tipi di «Aceituna Aloreña de Málaga»:

5.1. Verde fresca:

le olive verdi fresche sono caratterizzate dal colore verde chiaro e hanno un buon odore di frutta acerba ed erba, molto gradevole, che ne evoca la freschezza e la raccolta recente. Si rileva inoltre la presenza dei condimenti caratteristici della loro elaborazione. Di consistenza ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa rispetto al nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Tra i sapori di base, va menzionata la caratteristica nota amara nonché, occasionalmente, la presenza di un gusto salato a seconda delle caratteristiche del condimento usato. Come sensazioni sul palato, i descrittori individuati sono astringenza e piccante.

5.2. Tradizionale:

l'oliva aromatizzata secondo il metodo tradizionale ha un colore tra il verde e il giallo paglierino e in questo caso non presenta un colore verde intenso. Il profumo fa pensare alla frutta fresca e ai condimenti utilizzati, senza la nota di erba appena tagliata propria delle olive verdi fresche. Dal punto di vista della consistenza, si tratta di un'oliva meno soda che conserva comunque le sue caratteristiche per quanto riguarda la croccantezza, la buona separazione della polpa dal nocciolo e la presenza della pelle. Queste olive hanno un gusto leggermente amaro e un grado di astringenza e di piccante inferiore rispetto alle verdi fresche.

5.3. In salamoia:

le olive in salamoia si riconoscono per la loro colorazione giallo-marrone e l'odore di frutta matura e di erba fresca. Si nota inoltre la presenza di condimenti e di note lattiche, caratteristiche della lavorazione e del processo di fermentazione. Di consistenza meno ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa dal nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Di sapore acido, le olive perdono l'amaro e risultano piccanti alla degustazione.

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

Come già indicato, l'olivo è molto sensibile alle condizioni ambientali in cui è coltivato e al trattamento cui è sottoposto, pur presentando una grande capacità di adattamento alle condizioni locali. A questo proposito, va notato che la zona di produzione dell'olivo «aloreño» è completamente circondata da una catena montuosa che determina le particolari caratteristiche del clima, del suolo e dell'orografia della zona. Queste caratteristiche, unitamente all'esperienza della popolazione della regione, hanno dato luogo a un prodotto chiaramente distinguibile dalle altre olive da tavola disponibili sul mercato.

Il tenore di oleuropeina della «Aceituna Aloreña de Málaga» è uno degli elementi che ha più influenzato il processo di sviluppo e di elaborazione di questo tipo di oliva. Il basso tenore di questo polifenolo permette di addolcire le olive mediante un semplice trattamento di alcuni giorni in salamoia. Questa velocità è dovuta anche al fatto che le olive sono incise, per cui la salamoia può penetrare più facilmente all'interno del frutto ed eliminare questo componente che conferisce un sapore amaro.

Il trattamento mediante salamoia della «Aceituna Aloreña de Málaga» determina nel prodotto una consistenza fibrosa e croccante in quanto, senza l'impiego della soda caustica, le olive mantengono la consistenza del frutto fresco. La consistenza fibrosa è dovuta anche al tipo di suolo su cui sono coltivati gli ulivi, situato di solito in zone montane su terreni marginali.

La facilità con cui si stacca il nocciolo (nella regione si chiama «nocciolo fluttuante») ha avuto un'influenza decisiva sulle modalità di preparazione della «Aceituna Aloreña de Málaga». Questa caratteristica consente di preparare le olive incise lasciando il nocciolo libero all'interno della polpa. Al fine di stabilire il momento migliore per effettuare la raccolta, secondo una tradizione della regione, si incideva trasversalmente l'oliva e il fatto di poter dividere facilmente le due metà indicava che il periodo era quello giusto per tale operazione.

Il sapore e l'aroma caratteristici della «Aceituna Aloreña de Málaga» sono intimamente legati alle modalità di preparazione, come fattori umani specifici della sua origine, in quanto il rispetto di usanze ancestrali tramandate di padre in figlio da generazioni prevede l'uso di «condimenti tipici» ossia di un amalgama di piante aromatiche, caratteristico delle olive elaborate in detta zona geografica (timo, finocchio, pepe e aglio), storicamente coltivate o raccolte in questa zona pur potendo provenire anche da altre regioni.

Il calibro della «Aceituna Aloreña de Málaga» fa parte delle caratteristiche più apprezzate e ricercate di questo prodotto. Per ottenere queste dimensioni, gli agricoltori devono rispettare le tecniche di potatura tipiche della zona, caratterizzate dalla severità con cui questa è effettuata e dalla forma circolare e leggera dell'albero. Queste pratiche colturali influenzano anche il rapporto polpa/nocciolo, considerato eccellente nelle prove di assaggio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

È possibile consultare il testo completo del disciplinare della denominazione al seguente indirizzo:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

oppure accedendo direttamente all'home page del sito della Consejería de Agricultura y Pesca

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) e seguendo il percorso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos». Il disciplinare si trova sotto la denominazione di qualità.

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 69/09)

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

«NEWMARKET SAUSAGE»

N. CE: UK-PGI-0005-0882-21.06.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Newmarket Sausage»

2. Stato membro o paese terzo:

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

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

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

La «Newmarket Sausage» è una salsiccia condita di carne suina preparata con tagli di prima scelta provenienti dalla carcassa, dalla spalla o dalla pancetta e insaporita con una miscela di erbe e spezie.

L'aspetto della salsiccia cruda presenta il colore naturale della carne di maiale, dai toni beige-rosa profondo, screziata dal condimento, la grana è asciutta e grossolana, con pezzi visibili di carne magra e grasso, che conferiscono alla salsiccia una certa consistenza al morso. Il sapore è marcatamente di carne suina e moderatamente aromatizzato, grazie alle erbe e alla miscela di spezie usate nella produzione, anche se il sapore e il colore possono variare in funzione della specifica miscela di condimento usato dal macellaio.

Il condimento tradizionale delle Newmarket Sausage comprende combinazioni di quanto segue, pari a non oltre il 3 % del prodotto finito:

— pepe nero,

— pepe bianco,

— sale,

— timo,

— prezzemolo,

— noce moscata.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

È inoltre consentita l'aggiunta di aromi naturali di limone essiccato come antiossidante, di solfiti come conservanti nonché di fosfato sodico che funge da agente legante. Le salsicce devono avere un contenuto minimo di carne del 70 % che include un contenuto di grasso inferiore al 20 %. Altri ingredienti sono pane, pangrattato e acqua, a seconda della ricetta del produttore.

Le Newmarket Sausage hanno generalmente una lunghezza compresa fra 10 e 15 cm, un diametro compreso fra 2,5 e 3,5 cm e sono lievemente curve. Sono prodotte anche sotto forma di «chipolata» (lunghezza 8-12 cm), salsiccia da cocktail (6 cm) e «jumbo» (20-24 cm).

Sono vendute da rivenditori e da gastronomie, sia preconfezionate, sia sfuse al banco.

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

Le «Newmarket Sausage» sono salsicce stagionate di carne suina preparata con tagli di prima scelta provenienti dalla carcassa, dalla spalla o dalla pancetta e insaporita con una miscela di erbe e spezie. La carne usata nella preparazione delle Newmarket Sausage deve essere carne suina tritata grossolanamente per ottenere una grana ruvida. La carne può essere acquisita al di fuori della zona, ma non deve contenere cotenne, cartilagini, frattaglie, né alcun tipo di carne separata meccanicamente.

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:*

La produzione, la lavorazione e la preparazione della Newmarket Sausage devono avvenire nella zona geografica definita, come pure la fase di preparazione delle materie prime, ossia:

- la tritatura della carne,
- l'aggiunta di condimenti e di altri ingredienti,
- la mescolatura e l'impasto degli ingredienti,
- l'insaccatura nel budello naturale,
- la sagomatura.

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

Nessuna

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Nessuna

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

La zona di produzione della Newmarket Sausage comprende la città di Newmarket e la regione circostante, delimitata per la precisione dal seguente sistema viario: dal raccordo 37 sulla A14 in direzione nord verso l'A142 sulla sinistra di River Lane, che congiunge Fordham a Collins Hill fino al raccordo B1102. Dalla sinistra del raccordo con la B1102 fino all'incrocio con l'A142. Verso nord lungo l'A142 fino al raccordo con l'A1123. Continuare attraverso il villaggio di Wicken in direzione nordovest, girare a sud lungo Upware Road fino al Villaggio di Upware. Proseguire lungo le strade secondarie, nella fattispecie Great Drove, Headlake Drove, Little Fen Drove, Barston Drove, Fair Green fino al villaggio di Reach. Continuare attraverso Swaffham Prior, girare a sudovest sulla B1102 direzione Swaffham Bulbeck e poi girare a sudest sulla Swaffham Heath Road, superando l'A14 all'incrocio con l'A1304 verso Dullingham. Superare la B1061 presso Dullingham, continuare su Stetchworth Road e attraverso Ditton Green, tenere la direzione di Woodditton. Da qui girare a destra (sudest)

su Kirtling Road e verso Woodditton Road fino a Kirtling Green. Girare a sinistra (nord) presso The Street e verso Kirtling. Dirigersi verso nordest da Kirtling prendendo la prima a destra (sudest) presso Upend verso la B1063, girare a sinistra (nord) verso la B1063. Seguire la B1063 verso la biforcazione direzione nord sulla B1085 fino a Dalham, seguire la B1085 e girare a nordovest verso Moulton fino a Kentford per riprendere l'A14 seguendo l'A14 direzione ovest fino al raccordo 37.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La città di Newmarket ospita dal XVII secolo un'importante gara ippica. La salsiccia deriva dal tradizionale allevamento dei suini associato alle scuderie di cavalli da corsa, dove i maiali erano allevati per pascersi degli avanzi delle stalle e mantenere pulite le piste di corsa. All'inizio del XX secolo un certo numero di macellai di Newmarket aveva iniziato a produrre le salsicce, come suffragato dai censimenti del 1881 e del 1891.

Newmarket è associata alle corse ippiche fin da quando Re Giacomo I organizzò la prima gara corsa sul sito nel 1622. Il re aveva visitato Newmarket il 27 febbraio 1604 in occasione di una partita di caccia alla lepre nelle brughiere circostanti la città e da allora ne divenne un assiduo visitatore. La gara ippica più antica del mondo, la Town Plate, risale al 1665 e fu istituita a Newmarket da Carlo II: da allora le salsicce hanno costituito parte del premio in questa gara.

Le scuderie moderne non richiedono più l'allevamento di suini, ma la regione dell'East Anglia (Regno Unito), dove è situata Newmarket, è nota per l'allevamento di suini. La causa è da rinvenirsi nella predominanza di aziende agricole dotate di terre arabili e coltivate a cereali concentrate nella zona in cui i suini sono alimentati con i sottoprodotti dei cereali. Il pane originariamente usato nelle salsicce era costituito dalle pagnotte rimaste invendute presso i panettieri locali, che non potevano venderle come pane fresco ma riuscirono così a smerciarle come pane vecchio di un giorno. Tale tradizione si è mantenuta fino a oggi.

5.2. Specificità del prodotto:

Le Newmarket Sausage possiedono un elevato contenuto di carne e una grana grossa insaporita. I produttori locali continuano a produrre le salsicce seguendo le ricette tradizionali trasmesse di generazione in generazione.

La Newmarket Sausage è rinomata per la sua grana grossa, molto condita, insaporita di pepe bianco e nero, sale, timo, prezzemolo, noce moscata e l'aggiunta di aromi naturali di limone essiccato come antiossidante. Le Newmarket Sausage sono indissolubilmente legate alle gare ippiche poiché vi erano vendute come merenda calda veloce da consumare durante le gare e presso le diverse locande durante la stagione ippica. Gli appassionati di ippica ne compravano anche da portare a casa dopo l'evento. La loro popolarità si è diffusa oltre l'ambito ippico ed è apprezzata anche dalla famiglia reale.

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

Reputazione del prodotto

La Newmarket Sausage è diventata in breve tempo un prodotto diffuso nella cerchia dell'ippica, che comprendeva membri della famiglia reale. Le salsicce sono apprezzate a corte fin dal XIX secolo. La ricetta della Newmarket Sausage è immutata dai tempi della regina Vittoria e continua a seguire gli stessi standard esigenti di allora, confezionata con cura in piccoli lotti e senza coloranti né conservanti artificiali.

La popolarità delle salsicce ha travalicato i confini dell'ambito ippico e, stando a un estratto dalle cronache della Newmarket Local History Society, si narra di un dipendente delle ferrovie che, per ogni settimana di gare ippiche, passava due o tre ore a preparare colli di salsicce sui treni a destinazione delle gare durante l'intensa stagione delle corse, quando le comunicazioni ferroviaria si facevano più frequenti.

La produzione di salsicce a Newmarket era inevitabile, considerata la sua ubicazione nel Suffolk. La contea è da lungo tempo un grande produttore di gustose carni suine, poiché la carne del maiale del Suffolk era reputata per essere delicata e tenera. Nella zona di Newmarket le scuderie e gli abitanti

allevavano maiali liberi di spostarsi e di pascersi di foraggi e di resti. Fra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX secolo la città disponeva di circa una dozzina di macellai, molti dei quali allevavano, ingrassavano e macellavano i propri animali per preparare le proprie salsicce.

Anche se si ritiene che all'inizio del XX secolo fosse attiva una dozzina di macellai che producevano le proprie salsicce, il numero di macellerie è gradualmente diminuito, per giungere agli attuali tre produttori di Newmarket Sausage. Benché il più antico riferimento a Newmarket e alle sue salsicce risalga al 1618, un tipo distinto di salsiccia, detta «Newmarket Sausage», fa la sua comparsa nella letteratura solo nella metà dell'800, facendo risalire all'anno 1849 la menzione più datata finora scoperta.

Più di recente, si sono registrati numerosi riferimenti alla Newmarket sausage nei libri di cucine e nelle guide. Esse sono descritte in «Traditional Foods of Britain», (Laura Mason e Catherine Brown, Prospect Books 1999), nella parte in cui è elencato un inventario dei prodotti alimentari provenienti da tutte le regioni dell'Unione europea e Clarissa Dickson-Wright, nel suo ultimo libro, racconta i suoi primi ricordi delle Newmarket Sausage. Il motore di ricerca Google estrae 4 190 riferimenti per la stringa «Newmarket Sausage». La Newmarket Local History Society, nella sua rivista di storia locale, presenta un articolo intero sulla produzione locale di salsicce, a favore di quanto sostenuto. Un produttore di Newmarket Sausage è fornitore reale di salsicce dal 1907 ed è attualmente fornitore di corte della regina. Le salsicce di un altro produttore costituiscono il premio tradizionale dei fantini vincitori della gara ippica più antica, la Newmarket Town Plate. Anche la British Tourist Authority, nella sua pubblicazione «Taste England» e sul sito web <http://www.EnjoyEngland.com> menziona le Newmarket Sausage.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/newmarket-sausage-pgi-110822.pdf>

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>

