

# Gazzetta ufficiale

## dell'Unione europea

C 257



Edizione  
in lingua italiana

### Comunicazioni e informazioni

55° anno  
25 agosto 2012

---

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

#### II Comunicazioni

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

##### Commissione europea

2012/C 257/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6640 — Delphi/FCI MVL) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

---

#### IV Informazioni

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

##### Commissione europea

2012/C 257/02	Tassi di cambio dell'euro .....	2
---------------	---------------------------------	---

2012/C 257/03	Comunicazione della Commissione concernente il quantitativo per il quale non sono state presentate domande, da aggiungere al quantitativo fissato per il sottoperiodo dal 1° gennaio 2013 al 31 marzo 2013 nell'ambito di taluni contingenti aperti dalla Comunità per prodotti dei settori delle carni di pollame .....	3
---------------	--	---

---

# IT

Prezzo:  
3 EUR

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

(segue)

V    *Avvisi*

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2012/C 257/04	Publicazione della domanda conformemente all'articolo 8 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari	4
2012/C 257/05	Publicazione 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



## 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.6640 — Delphi/FCI MVL)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 257/01)

In data 27 luglio 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 32012M6640. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

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

24 agosto 2012

(2012/C 257/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2507	AUD	dollari australiani	1,2031
JPY	yen giapponesi	98,16	CAD	dollari canadesi	1,2424
DKK	corone danesi	7,4477	HKD	dollari di Hong Kong	9,7013
GBP	sterline inglesi	0,78960	NZD	dollari neozelandesi	1,5435
SEK	corone svedesi	8,2441	SGD	dollari di Singapore	1,5636
CHF	franchi svizzeri	1,2009	KRW	won sudcoreani	1 419,45
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,5118
NOK	corone norvegesi	7,3020	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9492
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,4835
CZK	corone ceche	24,906	IDR	rupia indonesiana	11 898,61
HUF	fiorini ungheresi	277,98	MYR	ringgit malese	3,8790
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	52,806
LVL	lats lettoni	0,6963	RUB	rublo russo	39,8755
PLN	zloty polacchi	4,1022	THB	baht thailandese	39,059
RON	leu rumeni	4,4825	BRL	real brasiliano	2,5397
TRY	lire turche	2,2508	MXN	peso messicano	16,5368
			INR	rupia indiana	69,3950

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

**Comunicazione della Commissione concernente il quantitativo per il quale non sono state presentate domande, da aggiungere al quantitativo fissato per il sottoperiodo dal 1° gennaio 2013 al 31 marzo 2013 nell'ambito di taluni contingenti aperti dalla Comunità per prodotti dei settori delle carni di pollame**

(2012/C 257/03)

Il regolamento (CE) n. 616/2007 <sup>(1)</sup> ha aperto alcuni contingenti tariffari per l'importazione di prodotti dei settori delle carni di pollame. Le domande di titoli di importazione presentate nel corso dei primi sette giorni del mese di luglio 2012 per il sottoperiodo dal 1° ottobre al 31 dicembre 2012 riguardano, per i contingenti 09.4212, 09.4214, 09.4217 e 09.4218, quantitativi inferiori a quelli disponibili. Conformemente all'articolo 7, paragrafo 4, seconda frase, del regolamento (CE) n. 1301/2006 della Commissione <sup>(2)</sup>, i quantitativi per i quali non sono state presentate domande vengono aggiunti al sottoperiodo successivo, dal 1° gennaio al 31 marzo 2013, e figurano in allegato alla presente comunicazione.

<sup>(1)</sup> GU L 142 del 5.6.2007, pag. 3.

<sup>(2)</sup> GU L 238 dell'1.9.2006, pag. 13.

ALLEGATO

Numero del contingente	Quantitativi per i quali non sono state presentate domande, da aggiungere al quantitativo fissato per il sottoperiodo dal 1° gennaio 2013 al 31 marzo 2013 (in kg)
09.4212	23 592 912
09.4214	18 005 200
09.4217	11 492 000
09.4218	6 957 600

## V

(Avvisi)

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione della domanda conformemente all'articolo 8 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 257/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

**REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO****«TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA»****N. CE: ES-TSG-007-0058-03.09.2008****1. Nome e indirizzo dell'associazione richiedente:**

Nome dell'associazione o organizzazione (se pertinente): Asociación de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla. (A.P.E.C.O.P.A.S.)

Indirizzo: Avenida Recaredo 20, modulo 5  
41003 Sevilla  
ESPAÑA

Tel. +34 954576427  
E-mail: jproman@inesrosales.com

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

Spagna

**3. Disciplinare di produzione:**

3.1. Nome(i) da registrare [articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007]:

«Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta»

3.2. Si tratta di un nome:

 specifico in sé e per sé che indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

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

Il nome «Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta» è un nome tradizionale, come precisato nell'«Inventario Español de Productos Tradicionales (Inventario spagnolo dei prodotti tradizionali)», pubblicato nel 1996 dal segretario generale dell'agricoltura e dell'alimentazione del ministero dell'agricoltura, pesca e alimentazione, che si iscrive nel quadro del progetto «Euroterroirs» finanziato dall'Unione europea.

3.3. *Indicare se è richiesta la riserva del nome a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006:*

- Registrazione con riserva del nome  
 Registrazione senza l'uso riservato del nome

3.4. *Tipo di prodotto (cfr. allegato II):*

Classe 2.3. Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria.

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica la denominazione di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007]:*

Il nome «Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta» indica le caratteristiche specifiche di questo prodotto di pasticceria fabbricato a partire da olio d'oliva extra vergine in proporzione del 27,7 % con tolleranza del  $\pm 2$  %. Questo fattore, combinato alla fabbricazione esclusivamente manuale del prodotto, gli conferisce le qualità più apprezzate: leggerezza, una pasta fine e friabile, gusto inimitabile e aroma di olio d'oliva.

#### Caratteristiche organolettiche

Colore	Marrone dorato non omogeneo, con parti più o meno scure corrispondenti alle zone più fini.
Odore	Caratteristico, delicato, di anice e di olio d'oliva.
Sapore	Dolce, tipico.
Struttura	Soda senza parti molli, consistenza friabile.

#### Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Misura
Funghi e lieviti	< 500 UFC/g
Aerobici mesofili	< 500 000 UFC/g
Enterobatteri	< 500 UFC/g
E. coli	Assente in 1 g
Salmonella-Shigella	Assente in 30 g
Clostridi sulfitoriduttori	< 1 000 UFC/g
Stafilococcus Aureus	Assente in 0,1 g

#### Caratteristiche fisico-chimiche

Valori per 100 g di prodotto	«Torta de Aceite»	Tolleranze
Valore nutritivo	495 Kcal/100 g	$\pm 10$
Proteine (N $\times$ 6,25)	6,5 g/100 g	$\pm 1$
Carboidrati	70 g/100 g	$\pm 5$

Valori per 100 g di prodotto	«Torta de Aceite»	Tolleranze
Grassi	22 g/100 g	± 2
Saturi	14 %	± 2
Insaturi	85 %	± 5
Monoinsaturi	75 %	± 5
Polinsaturi	9 %	± 2
Colesterolo	0	
Acqua	< 6 %	
Ceneri	< 1,5 %	

3.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare cui si applica la denominazione di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1216/2007]:*

Ingrediente	Proporzione	Tolleranza
Farina di frumento	66,8 %	± 5 %
Olio extra vergine di oliva	27,7 %	± 2 %
Zucchero invertito	2,7 %	± 0,5 %
Anice verde	1,0 %	± 0,25 %
Zucchero raffinato	0,8 %	± 0,25 %
Sesamo	0,7 %	± 0,25 %
Sale	0,3 %	± 0,25 %
Essenza naturale di anice	0,03 %	± 0,01 %

Alla pasta si aggiunge anche acqua in proporzione del 34-40 % del peso della farina e lievito in proporzione dall'1 al 3 %.

Si comincia a versare la farina, alla quale sono aggiunti tutti gli ingredienti liquidi, l'olio extra vergine di oliva, l'acqua, lo zucchero invertito e si procede a mescolare il tutto. Una volta mescolati gli ingredienti, si aggiungono i restanti ingredienti e si continua a impastare fino a quando l'impasto ha raggiunto la consistenza desiderata. La temperatura finale dell'impasto deve essere compresa tra 25 °C e 28 °C. Se la temperatura è più elevata, l'impasto fermenta nella macchina separatrice e se è inferiore non vi sarà fermentazione. In tutti e due i casi il prodotto non avrà l'aspetto desiderato. Per ottenere una temperatura finale costante, si fa variare la temperatura dell'acqua aggiunta all'impasto, mescolandola con pezzi di ghiaccio o acqua calda. In questi casi cambiano i tempi di impasto. Si può anche controllare la temperatura mediante gas refrigeranti alimentari.

#### Produzione manuale della «galletta (dolce)»

Dopo aver terminato la lavorazione dell'impasto si procede alla sua divisione in porzioni. A tal fine si utilizza una macchina che divide l'impasto in parti di uguale peso, in seguito si procede a modellare manualmente la galletta dolce, questa operazione prevede le seguenti fasi:

- 1) si prende con una mano l'impasto a forma di palla e lo si deposita sul palmo dell'altra mano;
- 2) con le dita della mano che tiene l'impasto si mette la parte esterna dell'altra mano al centro della palla di pasta, esercitando una leggera pressione accompagnata da un movimento prima verso il polso e poi verso la punta delle dita, in modo da stendere la pasta su tutta la mano;
- 3) a lato di ogni persona c'è un recipiente pieno di zucchero raffinato. Con il palmo della mano su cui è spalmata la pasta si rivolta la pasta nello zucchero in modo che la superficie sia ricoperta da un sottile strato di zucchero;



- 4) Per depositare la galletta dolce sulla linea di cottura si avvicina la mano a qualche centimetro dalla placca, palmo rivolto verso l'alto. Con le dita dell'altra mano, si stacca la pasta dal mignolo e la si deposita sulla piastra, aprendo le dita della mano che tengono la galletta dolce per darle la forma arrotondata. Si ruota la mano (fino a quando il palmo rimane di fronte alla piastra del forno) spostandola fino a quando la galletta dolce rimane sulla piastra del forno con la parte ricoperta di zucchero rivolta verso l'alto.

Questo processo di stesura della pasta conferisce alla «torta de aceite» il suo aspetto caratteristico: una forma più o meno arrotondata con uno spessore variabile di qualche millimetro. Tenuto conto delle caratteristiche della pasta, che contiene una percentuale elevata di grassi (in questo caso olio di oliva), la produzione manuale rappresenta un elemento di primaria importanza perché qualsiasi altro metodo di produzione comporterebbe l'estrazione dell'olio con il risultato di un prodotto avente caratteristiche diverse.

#### Cottura

Il prodotto elaborato è costituito da un disco di circa 13 cm di diametro e alcuni millimetri di spessore. Con questa forma (superficie estesa e spessore ridotto) la cottura dura solo pochi minuti. All'uscita dal forno l'umidità relativa della «torta de aceite» deve essere inferiore al 6 %. Il prodotto ottenuto è una galletta dolce di forma arrotondata e con spessore irregolare di qualche millimetro, con un bordo più spesso. Il suo colore è marrone dorato non omogeneo, con parti più o meno scure corrispondenti alle zone più fini. La sua consistenza deve essere croccante e senza parti molli, con un aroma gradevole dolce di anice e di olio d'oliva.

#### Refrigerazione e confezionamento del prodotto

Dopo la cottura si lascia raffreddare il prodotto prima di confezionarlo. Tenuto conto delle caratteristiche del prodotto (basso spessore e ampia superficie), esso raggiunge in alcuni minuti la temperatura ideale per il confezionamento. Esso avviene in due fasi:

confezionamento individuale: Ogni galletta dolce è avvolta individualmente in carta paraffinata. A tal fine si colloca la galletta dolce su carta e si ripiegano le parti superiori e inferiori sulla stessa, successivamente si piegano le parti a sinistra e a destra, da ambo i lati, per formare un triangolo che si piega ulteriormente sotto la galletta dolce,

confezionamento multiplo: le torte sono confezionate per gruppo di 5 o 6 in carta paraffinata e risposte e su vassoio per evitare che possano essere danneggiate. Infine sono imballate in polipropilene termosaldato che forma un sacchetto adattato alla forma del vassoio.

#### 3.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007]:

Le «Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta» si distinguono dalle altre «tortas de aceite» del mercato per due ragioni: la loro fabbricazione manuale e l'aggiunta di olio extra vergine d'oliva.

#### 3.8. Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1216/2007]:

Esistono molti riferimenti scritti sulle «Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta», che vanno dai ricettari di pasticceria alla pubblicità passando per gli elogi del suo gusto squisito.

Nell'*Inventario Español de Productos Tradicionales* (inventario spagnolo dei prodotti tradizionali) è descritta la storia della fabbricazione tradizionale delle celebri «Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta» e sono enumerati gli ingredienti che restano immutati nella composizione del prodotto.

Storia: Prodotto tradizionale di questa località della Siviglia che si è gradualmente diffuso nella parte occidentale dell'Andalusia. All'origine si trattava di un dolce familiare preparato e degustato durante le festività pasquali. Nel 1914 una signora sivigliana chiamata Inés Rosales ritrova nel ricettario familiare una ricetta di pasticceria tipica della località di Aljarafe e ne inizia la fabbricazione e la vendita, questa ricetta continua ad essere preparata sino ad oggi, essendo la più conosciuta.

Composizione: farina, frumento, olio d'oliva, zucchero, semi, lievito, sesamo e anice verde, sale ed essenza di anice, ed eventualmente polvere di mandorle.

Nel lavoro di ricerca intitolato «Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía» (catalogazione e caratterizzazione dei prodotti tipici agroalimentari dell'Andalusia) che ha ricevuto il VII Premio de investigación sobre desarrollo económico y estudios agrarios (settimo premio di ricerca sullo sviluppo economico e sugli studi agricoli) realizzato dagli «Analistas Económicos de Andalucía» le «Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta» figurano come prodotto tradizionale:

- prodotto tradizionale di questa località sivigliana di Alajarafe che si è gradualmente diffuso nella parte occidentale dell'Andalusia,
- all'origine si trattava di dolci familiari preparati e degustati durante le festività pasquali. La loro maggiore diffusione iniziò all'inizio del secolo XX.

3.9. *Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità del prodotto [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007]:*

In requisiti minimi che caratterizzano la «torta de aceite» descritta in questo disciplinare sono i seguenti:

galletta dolce di forma arrotondata con diametro di  $13 \pm 2$  cm e con una spessore irregolare da 1 mm nella sua parte più sottile fino a 7 mm nelle parti più spesse, generalmente più grossa sui bordi.

Il suo colore è marrone dorato non omogeneo, con parti più o meno scure corrispondenti alle zone più sottili. La sua consistenza deve essere croccante e senza parti molli, con un aroma gradevole e dolce di anice e di olio d'oliva.

Il prodotto non deve contenere additivi di nessun tipo.

Esse sono fabbricate esclusivamente con olio extra vergine di oliva.

I tipi di controlli specifici, il procedimento che si applica e la frequenza di tali controlli sono descritti di seguito:

- umidità: essiccazione. Da determinarsi per ciascun lotto di prodotto,
- contenuto di olio extra vergine di oliva: cromatografia. Frequenza annuale,
- assenza di conservanti (sorbati, benzoati): cromatografia. Frequenza annuale,
- assenza di coloranti: cromatografia. Frequenza annuale,
- caratteristiche organolettiche: test di degustazione. Frequenza trimestrale.

4. **Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto:**

4.1. *Nome e indirizzo:*

Denominazione: SGS ICS Ibérica SA  
Indirizzo: C/ Trespaderno, 29  
Edificio Barajas (Barrio Aeropuerto)  
28042 Madrid  
ESPAÑA  
Tel. +34 913138115 / 955602300  
Fax —  
E-mail: ysolina.berbel@sgs.com

Organo pubblico  Organo privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente:*

L'organo di controllo designato è responsabile del rispetto di tutte le disposizioni del disciplinare, l'unico esistente.

---

**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 257/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

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

**«PRES-SALÉS DE LA BAIE DE SOMME»**

**N. CE: FR-PDO-0005-0604-11.05.2007**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denominazione:**

«Prés-salés de la baie de Somme»

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

Francia

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

**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

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

La carne che fruisce della denominazione «Prés-salés de la baie de Somme» proviene da agnelli di età inferiore ai 12 mesi allevati su paludi salmastre per almeno 75 giorni nel rispetto degli equilibri naturali di tale ambiente, ove si nutrono principalmente di vegetazione alofita.

I montoni riproduttori appartengono alle razze «Suffolk», «Hampshire», «Roussin», «Ile de France», «Rouge de l'Ouest», «Boulonnais» e «Vendéen». Salvo in situazioni particolari di ricostituzione di greggi dichiarate presso le strutture di controllo le femmine riproduttrici sono nate da ovini allevati su paludi salmastre in aziende titolari di un'autorizzazione a praticare la pastorizia in paludi salmastre.

Le carcasse presentano le seguenti caratteristiche:

- peso minimo: 16 kg,
- conformazione che presenta «un profilo da rettilineo a subconcavo» e «uno sviluppo muscolare da medio a elevato» (classe U, R, O, della griglia EUROP),
- copertura grassa di aspetto «da incerato a coperto» (classe 2 o 3 della griglia EUROP),
- grasso esterno e interno compatto e di colore da bianco a bianco crema.

La carne si distingue per il suo colore rosato. Essa presenta alla cottura una succosità elevata che si mantiene durante tutta la masticazione nonché aromi intensi e persistenti in bocca. La carne è messa in vendita refrigerata o scongelata e refrigerata.

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

—

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

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

L'alimentazione degli agnelli e delle pecore è costituita principalmente dal pascolo marittimo effettuato su paludi salmastre.

L'allevamento degli agnelli si svolge in tre successive fasi:

- un periodo post-natale nel corso del quale l'alimentazione degli agnelli è costituita principalmente dal latte materno. Tale periodo dura da un minimo di 60 giorni a un massimo di 90 giorni. Nei primi mesi di vita dell'animale, l'alimentazione a base di latte degli agnelli può essere integrata con latte in polvere, foraggi o concentrati,
- un periodo di pascolo marittimo di almeno 75 giorni di cui 60 giorni per almeno 7 ore al giorno e i giorni rimanenti per almeno 4 ore; durante questo periodo gli agnelli restano in settori autonomi di pascolo identificati. Il periodo di pascolo marittimo può essere interrotto alla fine della giornata da un ritorno degli animali verso gli stabbi, situati ad almeno 1 km dal settore autonomo del pascolo di cui trattasi, oppure quando le paludi salmastre vengono inondate dall'alta marea; anche in questo caso gli animali ritornano verso gli stabbi. Nel periodo di pascolo marittimo è vietata la distribuzione di concentrati; l'alimentazione degli agnelli e delle pecore può essere integrata soltanto da foraggi.

I giorni in cui gli animali sono rinchiusi negli stabbi non sono contabilizzati come giorni di pascolo marittimo,

- un periodo facoltativo di rifinitura di durata pari o inferiore a un giorno ogni quattro di pascolo marittimo, per un periodo massimo di 6 settimane.

In caso di eventuale rifinitura gli agnelli ricevono un'alimentazione a base di foraggi e di concentrati. In questi casi, il periodo di pascolo marittimo compresi i giorni di inondazione delle paludi salmastre dall'alta marea rappresenta almeno la metà della durata della vita dell'animale.

Tutti i foraggi e almeno il 65 % dei quantitativi di materia secca distribuiti quotidianamente provengono dalla zona geografica e sono ottenuti da parcelle il cui terreno è composto da sedimenti marini recenti di bassa altitudine ed esposti ad aerosol marini.

I foraggi sono costituiti da erba fresca, di pascolo o conservata sotto forma di fieno o semiappassita, legata in fasci, con una percentuale di materia secca superiore al 50 %, di radici e tuberi e di ortaggi.

I concentrati sono composti da cereali, crusca di frumento, pannelli di soia, di colza, di girasole e di lino, polpa vegetale, melassa, erba medica disidratata, complementi minerali e vitaminici.

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

Nascita, allevamento e macellazione.

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

—

### 3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

L'identificazione e l'etichettatura della carne a denominazione d'origine «Prés-salés de la baie de Somme» sono effettuate sulla carcassa classificata con denominazione d'origine al termine del periodo di prosciugamento con l'apposizione di una banda d'identificazione recante la dicitura «Prés-salés BS» con inchiostro indelebile su entrambi i lati della carcassa.

Fino al distributore finale, la carcassa e i relativi pezzi sezionati sono muniti di un'etichetta che precisa almeno quanto segue:

- la denominazione,
- il logo DOP dell'Unione europea e l'indicazione «denominazione d'origine protetta»,

- il nome dell'allevatore,
- il numero dell'allevamento,
- il numero nazionale d'identificazione dell'agnello,
- la data della macellazione.

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

La zona geografica che circonda le paludi salmastre della baia di Somme e della baia di Authie e all'interno della quale si svolgono la nascita, l'allevamento e la macellazione degli agnelli, è composta dai cantoni e comuni seguenti dei dipartimenti di Pas-de-Calais e di Somme:

- dipartimento di Pas-de-Calais:

i cantoni di Campagne-lès-Hesdin, Hesdin e Berk.

Il cantone di Fruges ad eccezione dei comuni di Ambricourt, Coupelle-Vieille, Crépy, Hézecques, Lugy, Matringhem, Mencas, Radinghem, Senlis, Verchin, Vincly. Il cantone di Montreuil ad eccezione dei comuni di Calotterie, Cucq, Merlimont, Saint-Josse, Touquet-Paris-Plage.

I comuni di Azincourt, Fontaine-l'Étalon, Gennes-Ivergny, Grigny, Humbert, Le Quesnoy-en-Artois, Saint-Georges, Tollent, Tramecourt, Vacqueriette-Erquières, Wamin,

- dipartimento di Somme:

i cantoni di Abbeville-Nord, Abbeville-Sud, Crécy-en-Ponthieu, Friville-Escarbotin, Nouvion, Rue, Saint-Valéry-sur-Somme.

Il cantone di Ailly-le-Haut-Clocher ad eccezione dei comuni di Long e Mouflers. Il cantone di Ault ad eccezione dei comuni di Mers-les-Bains e Oust-Marest. Il cantone di Moyenneville ad eccezione dei comuni di Grebault-Mesnil, Saint-Maxent e Tours-en-Vimeu.

I comuni di Beaumetz, Domart-en-Ponthieu, Éronnelle, Franqueville, Fransu, Ribeaucourt, Surcamps, Vauchelles-lès-Domart.

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

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

Gli animali destinati alla produzione della carne con denominazione d'origine «Prés-salés de la baie de Somme» sono allevati su un territorio in equilibrio tra il mare e la terra (le paludi salmastre chiamate localmente «mollières») e sul territorio dei comuni limitrofi che formano la pianura marittima piccarda. Le paludi salmastre, il cui terreno è formato da un fango marino chiamato «tangué», sono coperte dal mare almeno 50 giorni all'anno, e ciò comporta lo sviluppo di una vegetazione alofita (*puccinellia maritima*, *halimione portulacoïdes*, *triglochin maritima*, ecc. ...) che è gradita agli ovini. Le mollières sono drenate da una rete di canali naturali ed erratici che costituiscono ostacoli allo spostamento degli ovini. Oltre che nelle «mollières», durante i periodi di inondazione delle paludi salmastre e durante l'inverno gli ovini sono allevati nella pianura marittima piccarda costituita da polder e da formazioni dunarie.

L'impossibilità di costruire recinti permanenti visto il carattere pubblico delle «mollières» e le relative inondazioni periodiche, la pratica dell'estivazione dovuta alla lontananza degli ovili e i rischi di slittamenti dovuti alla presenza dei canali hanno mantenuto necessarie la gestione pastorale collettiva dei greggi e la presenza di pastori per guidarli. Le difficoltà di spostamento sui terreni mobili e percorsi da canali hanno anche indotto gli allevatori da un lato a selezionare femmine da riproduzione adatte agli spostamenti e dotate di eccellenti qualità materne, e dall'altro ad allevare sulle «mollières» agnelli abbastanza maturi da affrontare le difficoltà ambientali.

La gestione e lo sfruttamento da parte degli allevatori di pascoli indispensabili per dare rifugio e nutrire gli animali allorché le paludi salmastre sono sommerse dall'alta marea, si sono sviluppati e organizzati intorno alla baia.

Inoltre, di fronte alla naturale eterogeneità di crescita dei capi di bestiame nei greggi, che comporta la coesistenza di agnelli dallo sviluppo precoce con altri che si sviluppano più tardi, gli allevatori hanno sviluppato per questi ultimi agnelli adeguate competenze di rifinitura che si svolge negli ovili.

Questo particolare allevamento, frutto delle relazioni locali tra allevatori, venditori all'ingrosso e macellatori, ha portato alla scelta costante di macelli in cui si mantengono i mezzi e le competenze specialistiche sull'abbattimento degli ovini. Queste competenze specifiche si traducono in particolare in tempi d'attesa brevi in condizioni confortevoli tra l'arrivo al macello e la soppressione, la macellazione, il sezionamento e l'eviscerazione particolarmente accurata per preservare il grasso di copertura, impedendo che la carcassa venga contaminata. Norme precise regolano inoltre le condizioni di prosciugamento e di maturazione. Al termine di tali operazioni i produttori giudicano la conformità delle carcasse alle caratteristiche della denominazione d'origine «Prés-salés de la baie de Somme», in particolare a partire dalla qualità del grasso e dall'aspetto delle carcasse.

L'importanza locale di tale allevamento emerge anche dal fatto che l'agnello «Prés-salés de la baie de Somme» si trova al centro di numerose attività turistiche ed eventi gastronomici. Durante la festa degli ovini, nel primo weekend di ottobre, diverse migliaia di visitatori partecipano dunque ad attività di animazione sull'allevamento: degustazione, dimostrazione dell'abilità dei cani pastori, sfilata dei greggi ecc.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

Il termine «pré-salé» designa un agnello ingrassato in pascoli costieri periodicamente inondati dal mare. Gli agnelli destinati alla denominazione d'origine «Prés-salés de la baie de Somme» sono relativamente maturi (da 135 giorni a un anno). La maggioranza viene offerta al consumo tra luglio e novembre. Gli agnelli nascono nelle aziende della zona geografica da razze incrociate, adatte all'ambiente e le cui madri hanno conclamato qualità materne e per il latte. Le carcasse si distinguono per una conformazione che presenta «un profilo da rettilineo a subconvesso» e «uno sviluppo muscolare da medio a elevato». Esse presentano una copertura grassa «di aspetto da incerato a coperto» e un grasso esterno e interno compatto, con un colore che va dal bianco al bianco crema. La carne si distingue per il suo colore rosato, la lunghezza delle fibre e la presenza di venature (grasso intramuscolare). Essa presenta alla cottura una succosità elevata che si mantiene durante tutta la masticazione nonché aromi intensi e persistenti in bocca.

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

Il legame tra le caratteristiche della carne «Prés-salés de la baie de Somme» sopra descritte e il territorio è costituito principalmente dal consumo della vegetazione particolare delle paludi salmastre, in particolare la *Puccinellia*, e dall'esercizio fisico al quale sono sottoposti gli ovini per procurarsela in un ambiente spesso ostile (con il rischio di slittare in canali profondi, la mancanza di protezione contro gli spruzzi d'acqua, contro il sole e la calura estiva).

Il legame è rafforzato e mantenuto in maniera significativa dalle pratiche di pastorizia locali e la competenza nella gestione delle condizioni specifiche di macellazione. Tra le competenze locali applicate per l'ottenimento della denominazione d'origine «Prés-salés de la baie de Somme» sono determinanti la selezione e l'utilizzazione di animali adatti a tali condizioni difficili di pascolo, per la loro crescita muscolare lenta e per le qualità materne.

Inoltre, gli agnelli vengono condotti nelle paludi salmastre alla fine dell'inverno e vi restano giorno e notte fino alla macellazione o alla eventuale rifinitura con le uniche interruzioni nei momenti in cui si ritirano nei periodi delle inondazioni. In questo modo si è formata la tradizione dei pastori estivi, che hanno familiarità con le paludi salmastre e che, malgrado i pericoli, fanno pascolare gli animali con spostamenti continui per rispettare gli equilibri naturali delle risorse. Il lungo periodo di pascolo che risulta da tali pratiche (minimo 75 giorni), l'esistenza di stabbi utilizzati durante le inondazioni, l'adattamento del periodo di produzione degli agnelli a quello della vegetazione delle «mollières» e la capacità degli allevatori di riconoscere i capi che avranno bisogno di una rifinitura per ottenere le caratteristiche «Prés-salés de la baie de Somme», portano ad ottenere agnelli pesanti, ma poco corpulenti, il cui colore dei muscoli è di un rosa omogeneo, mentre il grasso è sodo e bianco.

L'esistenza di questo tipo di allevamento ovino ha permesso di sviluppare e mantenere nei macelli della zona geografica competenze specifiche rispettose della qualità di questa materia prima (ad esempio la conservazione del grasso di copertura e il divieto di lavaggio), agevolando il controllo della conformità delle carcasse da parte dei macellai e degli allevatori locali. L'ubicazione a una distanza percorribile

in meno di un'ora permette inoltre, riducendo al minimo lo stress del trasporto, di conservare le qualità organolettiche acquisite negli allevamenti. Tale qualità è all'origine della reputazione della carne «Prés-salés de la baie de Somme», che si riscontra anche nel prezzo di vendita di gran lunga superiore all'agnello convenzionale (tra il 50 e il 100 % a seconda dei periodi).

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC\\_Pres-sales\\_de\\_la\\_baie\\_de\\_Somme-2\\_de4e6ec2.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Pres-sales_de_la_baie_de_Somme-2_de4e6ec2.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](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>**

