

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 77



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

56° anno
15 marzo 2013

Numero d'informazione

Sommario

Pagina

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2013/C 77/01	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	1
2013/C 77/02	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	6
2013/C 77/03	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	12

IV Informazioni

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

Commissione europea

2013/C 77/04	Tassi di cambio dell'euro	17
--------------	---------------------------------	----

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2013/C 77/05	Avviso di scadenza di alcune misure antidumping	18
--------------	---	----

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2013/C 77/06	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	19
2013/C 77/07	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea) ⁽¹⁾	20

ALTRI ATTI

Commissione europea

2013/C 77/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	21
2013/C 77/09	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	25
2013/C 77/10	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	29



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

(Comunicazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE

Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 77/01)

Data di adozione della decisione	19.12.2012	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.34940 (12/N)	
Stato membro	Italia	
Regione	Siracusa	Articolo 107, paragrafo 3, lettera a)
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Porto di Augusta	
Base giuridica	—	
Tipo di misura	Aiuto ad hoc	—
Obiettivo	Sviluppo regionale	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 100,08 milioni di EUR	
Intensità	68,87 %	
Durata	fino al 31.12.2025	
Settore economico	Trasporto marittimo e costiero di merci	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministerio delle Infrastrutture e dei Trasporti Autorità di Gestione Programmi Europei e Nazionali Reti Mobilità	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	28.11.2012	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35253 (12/N)	
Stato membro	Spagna	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Restructuring and recapitalisation of the BFA Group	
Base giuridica	1) Real Decreto-ley 24/2012, de 31 de agosto, de reestructuración y resolución de entidades de crédito. 2) Proyecto de Real Decreto por el que se establece el régimen jurídico de las sociedades de gestión de activos 3) Acuerdo de la Comisión Rectora del Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria, de 30 de julio de 2012, por el que se detallan los criterios y condiciones a los que se ajustará su actuación en los procesos de reforzamiento de los recursos propios de entidades de crédito en el ámbito de la asistencia financiera europea para la recapitalización 4) Memorando de entendimiento sobre condiciones de política sectorial financiera	
Tipo di misura	Aiuto ad hoc	Groupe BFA/Bankia
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia	
Forma dell'aiuto	Altre forme di apporto di capitale — Acquisto di azioni ordinarie e di altri strumenti convertibili; trasferimento di attività deteriorate a Sociedad de Gestión de Activos Procedentes de la Reestructuración Bancaria SA (SAREB)	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 36,20 milioni di EUR	
Intensità	—	
Durata	28.11.2012-31.12.2017	
Settore economico	Attività finanziarie e assicurative	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria. Ministerio de Economía y Competitividad José Ortega y Gasset, 22 5º 28006 Madrid ESPAÑA Paseo de la Castellana, 162 28071 Madrid ESPAÑA	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	11.12.2012	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35487 (12/N)	
Stato membro	Polonia	
Regione	Śląskie	Articolo 107, paragrafo 3, lettera a)
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Pomoc na ratowanie dla Classen-Pol SA	
Base giuridica	Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 ust. 5	
Tipo di misura	Aiuto ad hoc	Classen-Pol SA
Obiettivo	Salvataggio di imprese in difficoltà	
Forma dell'aiuto	Prestito agevolato	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 11 milioni di PLN	
Intensità	100 %	
Durata	A partire dal 11.12.2012	
Settore economico	Fabbricazione di altri prodotti di carpenteria in legno e falegnameria per l'edilizia	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Agencja Rozwoju Przemysłu SA ul. Wołoska 7 02-675 Warszawa POLSKA/POLAND	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	19.12.2012	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35545 (12/N)	
Stato membro	Danimarca	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Fleksjobordning, herunder ny kompensation til virksomheder (fleksjob-bonus) (Social measures in the employment sector; Flexi-job scheme)	
Base giuridica	Reglerne vil blive gennemført ved lov. Lovforslaget er i høringsproces, og foreligger derfor endnu ikke i endelig form. Lovforslaget vil snarest blive tilstillet Kommissionen.	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Occupazione	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 64 300 milioni di DKK Dotazione annuale: 8 037 milioni di DKK	
Intensità	—	
Durata	1.1.2013-31.12.2020	
Settore economico	Tutti i settori economici ammissibili a ricevere aiuti	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Styrelsen for Fastholdelse og Rekruttering Njalsgade 72C 2300 København K DANMARK Beskæftigelsesministeriet Ved Stranden 8 1061 København K DANMARK	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	17.12.2012	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35667 (12/N)	
Stato membro	România	
Regione	România	Articolo 107, paragrafo 3, lettera a)
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Dezvoltare regională prin investiții directe	
Base giuridica	Proiectul de hotărâre de guvern privind dezvoltarea regională prin stimularea investițiilor	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Sviluppo regionale, Occupazione	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	—	
Intensità	50 %	
Durata	1.1.2013-31.12.2013	
Settore economico	Tutti i settori economici ammissibili a ricevere aiuti	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministerul Finanțelor Publice Str. Apolodor nr. 17, sector 5 București ROMÂNIA	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE**Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2013/C 77/02)

Data di adozione della decisione	5.2.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.34611 (12/N)	
Stato membro	Regno Unito	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Provision of public funds to one special purpose vehicle (SPV) in support of the UK Government's Green Deal policy	
Base giuridica	Enterprise and Regulatory Reform Bill or Industrial Development Act 1982 — for UK Green Investment Bank Infrastructure (Financial Assistance) Act 2012 — for Department of Energy and Climate Change Localism Act 2011 — for Local Authorities Scotland Act 1998 — for Scottish Government Government of Wales Act 1998 and Government of Wales Act 2006 — for Welsh Government Competition and Enterprise Bill (expected in UK Parliament during 2012)	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Tutela dell'ambiente, Risparmio energetico	
Forma dell'aiuto	Altro, Garanzia, Prestito agevolato	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 600 milioni di GBP	
Intensità	—	
Durata	28.1.2013-27.1.2018	
Settore economico	Società fiduciarie, fondi e analoghi enti finanziari	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Scottish Government St Andrew's House Regent Road Edinburgh EH1 3DG UNITED KINGDOM Department of Energy and Climate Change 3 Whitehall Place London SW1A 2AW UNITED KINGDOM HM Treasury 1 Horse Guards Road London SW1A 2HQ UNITED KINGDOM	

	Green Investment Bank 13th floor 21-24 Millbank Tower London SW1P 4QP UNITED KINGDOM Birmingham City Council Council House Victoria Square Birmingham B1 1BB UNITED KINGDOM Newcastle City Council Civic Centre Barras Bridge Newcastle upon Tyne NE99 2BN UNITED KINGDOM
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	20.12.2012	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35368 (12/N)	
Stato membro	Ungheria	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Cultural Aid from the EEA and Norwegian Mechanism	
Base giuridica	— 235/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet egyrészről Izland, a Liechtensteini Hercegség, a Norvég Királyság, és másrészről a Magyar Köztársaság között 2011. október 11-én létrejött az EGT Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU EEA signed.pdf) — 236/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet a Norvég Királyság és a Magyar Köztársaság között a Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU NFM signed.pdf) Tervezet: Kormány rendelet az EGT Finanszírozási Mechanizmus és Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtási rendjéről	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Cultura, Conservazione del patrimonio	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 6 000 milioni di HUF Dotazione annuale: 1 500 milioni di HUF	
Intensità	100 %	
Durata	1.1.2013-30.4.2016	
Settore economico	Attività di biblioteche, archivi, musei e altre attività culturali	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Nemzeti Fejlesztési Ügynökség Budapest Wesselényi u. 20–22. 1077 MAGYARORSZÁG/HUNGARY	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	23.1.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35686 (12/N)	
Stato membro	Finlandia	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisiä ehtoja koskevan tukiohjelman muuttaminen/Ändringar av ordningen om allmänna riktlinjer för investeringsstöd till fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet	
Base giuridica	Valtioneuvoston asetus alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisistä ehdoista/Statsunderstödslagen om allmänna villkor för investeringsstöd för fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet.	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Tutela dell'ambiente	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 100 milioni di EUR Dotazione annuale: 50 milioni di EUR	
Intensità	50 %	
Durata	1.1.2013-31.12.2014	
Settore economico	Tutti i settori economici ammissibili a ricevere aiuti	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Liikenne- ja viestintäministeriö/Kommunikationsministeriet PL 31/PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto SUOMI/FINLAND	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	22.1.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35852 (12/N)	
Stato membro	Cipro	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	State guarantee scheme for Cypriot banks	
Base giuridica	Draft Law that Governs the Granting of Government Guarantees for the Securing of Loans and/or the Issue of Bonds by Cred. Instit.	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia	
Forma dell'aiuto	Garanzia	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 6 000 milioni di EUR	
Intensità	—	
Durata	22.1.2013-30.6.2013	
Settore economico	Attività finanziarie e assicurative	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministry of Finance M. Karaoli & G. Afxentiou 1439 Nicosia CYPRUS	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

—

Data di adozione della decisione	6.2.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35957 (12/N-2)	
Stato membro	Germania	
Regione	Niedersachsen, Bremen	articolo 107, paragrafo 3, lettera c)
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Nordmedia Fonds — Film Funding in Niedersachsen and Bremen — Prolongation of aid N 229/07	
Base giuridica	—	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Cultura	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta, Prestito agevolato	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 61 milioni di EUR Dotazione annuale: 12,20 milioni di EUR	
Intensità	100 %	
Durata	1.1.2013-31.12.2017	
Settore economico	Attività di produzione cinematografica, di video e di programmi televisivi	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	—	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE**Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2013/C 77/03)

Data di adozione della decisione	20.11.2012	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.33989 (12/NN)	
Stato membro	Italia	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Compensazione a Poste Italiane per espletamento servizio universale — Contratto di programma 2009-2011	
Base giuridica	Schema di Contratto di Programma tra il Ministero dello Sviluppo Economico e la società per azioni Poste Italiane per il periodo 2009-2011	
Tipo di misura	Singolo aiuto	Poste Italiane SpA
Obiettivo	Servizi di interesse economico generale	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 1 550 milioni di EUR	
Intensità	—	
Durata	1.1.2009-31.12.2011	
Settore economico	Attività postali con obbligo di servizio universale	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria, Presidenza del Consiglio dei Ministri Via Po 14 00198 Roma RM ITALIA Ministero dell'Economia e delle Finanze Via XX Settembre 97 00187 Roma RM ITALIA Ministero dello Sviluppo Economico Dipartimento per le Comunicazioni Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA Ministero dello Sviluppo Dipartimento per le Comunicazioni Direzione generale per la regolamentazione del settore postale Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	5.2.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.34235 (12/N)	
Stato membro	Polonia	
Regione	Warszawski (SRE 2001)	articolo 107, paragrafo 3, lettera c)
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Gazociąg Rembelszczyna – Gustorzyn (etap III)	
Base giuridica	Ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne	
Tipo di misura	Aiuto ad hoc	Operator Gazociągów Przesyłowych Gaz-System SA
Obiettivo	Sviluppo settoriale	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 212,02 milioni di PLN	
Intensità	44,90 %	
Durata	—	
Settore economico	Trasporto mediante condotte	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Instytut Nafty i Gazu (INiG) ul. Lubicz 25a 31-503 Kraków POLSKA/POLAND	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	6.7.2012	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35002 (12/N)	
Stato membro	Grecia	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Prolongation of the support scheme for credit institutions in Greece (guarantee, bond loan, recapitalisation)	
Base giuridica	LAW 3723/08 'For the enhancement of liquidity of the economy in response to the impact of the international financial crisis'. N 3723/08 'Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις'	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia	
Forma dell'aiuto	Garanzia, Altre forme di apporto di capitale	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 98 000 milioni di EUR	
Intensità	—	
Durata	fino al 31.12.2012	
Settore economico	Attività finanziarie e assicurative	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministry of Finance Ypourgeo Oikonomikwn Nikis Street 5-7 Athens GREECE	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	24.1.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35595 (12/N)	
Stato membro	Slovenia	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Spodbujanje založništva v Sloveniji – podaljšanje sheme	
Base giuridica	Zakon o uresničevanju javnega interesa za kulturo (Ur. l. RS št. 96/02 in 77/07) Zakon o javni agenciji za knjigo Republike Slovenije (Ur. l. RS št. 112/07) Pravilnik o izvedbi postopkov javnega poziva in javnega razpisa s področja knjige (Ur. l. RS št. 19/09 in 90/11)	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Cultura	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 21 milioni di EUR Dotazione annuale: 4,20 milioni di EUR	
Intensità	100 %	
Durata	1.1.2013-31.12.2017	
Settore economico	Edizione di libri, periodici e altre attività editoriali	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Javna agencija za knjigo Republike Slovenije Tržaška cesta 2 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	11.2.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35943 (12/N)	
Stato membro	Polonia	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Szóste przedłużenie programu rekapitalizacji polskich banków	
Base giuridica	Ustawa z dnia 12 lutego 2010 r. o rekapitalizacji niektórych instytucji finansowych (Dz.U. nr 40, poz. 226 ze zm.)	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia	
Forma dell'aiuto	Altre forme di apporto di capitale	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 160 000 milioni di PLN	
Intensità	—	
Durata	fino al 30.6.2013	
Settore economico	Attività finanziarie e assicurative	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Minister Finansów ul. Świętokrzyska 12 00-916 Warszawa POLSKA/POLAND	
Altre informazioni	—	

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

14 marzo 2013

(2013/C 77/04)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2937	AUD	dollari australiani	1,2495
JPY	yen giapponesi	124,79	CAD	dollari canadesi	1,3279
DKK	corone danesi	7,4575	HKD	dollari di Hong Kong	10,0370
GBP	sterline inglesi	0,86570	NZD	dollari neozelandesi	1,5811
SEK	corone svedesi	8,3784	SGD	dollari di Singapore	1,6193
CHF	franchi svizzeri	1,2347	KRW	won sudcoreani	1 438,38
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	11,9594
NOK	corone norvegesi	7,5320	CNY	renminbi Yuan cinese	8,0415
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5846
CZK	corone ceche	25,615	IDR	rupia indonesiana	12 553,58
HUF	fiorini ungheresi	305,30	MYR	ringgit malese	4,0246
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	52,574
LVL	lats lettoni	0,7013	RUB	rublo russo	39,8412
PLN	zloty polacchi	4,1549	THB	baht thailandese	38,358
RON	leu rumeni	4,3981	BRL	real brasiliano	2,5460
TRY	lire turche	2,3456	MXN	peso messicano	16,0628
			INR	rupia indiana	70,3340

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso di scadenza di alcune misure antidumping

(2013/C 77/05)

Dato che in seguito alla pubblicazione di un avviso d'imminente scadenza ⁽¹⁾ non è stata presentata alcuna domanda di riesame debitamente motivata, la Commissione informa che la misura antidumping sottoindicata giungerà a scadenza prossimamente.

Il presente avviso è pubblicato a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri della Comunità europea ⁽²⁾.

Prodotto	Paese/i di origine o di esportazione	Misure	Riferimento	Data di scadenza ⁽¹⁾
Coke di carbone in pezzi di diametro superiore a 80 mm (coke 80+)	Repubblica popolare cinese	Dazio antidumping	Regolamento (CE) n. 239/2008 del Consiglio (GU L 75 del 18.3.2008, pag. 22)	19.3.2013

⁽¹⁾ La misura scade alla mezzanotte del giorno indicato nella colonna.

⁽¹⁾ GU C 195 del 3.7.2012, pag. 18.

⁽²⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 77/06)

1. In data 8 marzo 2013 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 Alior Bank SA («Alior», Polonia), controllata da Carlo Tassara SpA (Italia), e Erste Group Bank AG («Erste», Austria) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa Polbita sp. z o.o. («Polbita», Polonia) mediante acquisto di quote.

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

- Alior: prestazione di servizi bancari al dettaglio,
- Erste: prestazione di servizi finanziari,
- Polbita: vendita al dettaglio di prodotti per l'igiene personale.

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.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
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.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 77/07)

1. In data 8 marzo 2013 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 Cameron International Corporation («Cameron», Stati Uniti d'America) e Schlumberger Limited, denominata anche Schlumberger N.V. («Schlumberger», Regno dei Paesi Bassi), acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa OneSubsea («OneSubsea», Stati Uniti d'America e Regno dei Paesi Bassi, Lussemburgo o Irlanda) mediante acquisto di quote in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

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

- Cameron: produzione e fornitura di sistemi di trivellazione e produzione, valvole, sistemi di misura, impianti di produzione in superficie (topside) e sistemi di compressione utilizzati dalle industrie del petrolio, del gas e della trasformazione,
- Schlumberger: produzione e fornitura di prodotti e servizi per il settore petrolifero; fornitura di tecnologia, soluzioni informatiche e gestione integrata di progetti per l'industria del petrolio e del gas,
- OneSubsea: produzione, sviluppo e fornitura di prodotti, sistemi e servizi per la produzione di petrolio e gas da giacimenti offshore.

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.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea, al seguente indirizzo:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 77/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«PUZZONE DI MOENA»/«SPRETZ TZAORÌ»

N. CE: IT-PDO-0005-0950-08.02.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì»

2. Stato membro o Paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.3. Formaggi

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

Il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP è un formaggio prodotto con latte ottenuto da bovine di razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci. Nel processo di ottenimento può essere utilizzato il latte di una o più delle predette razze.

Il formaggio ha forma cilindrica, a scalzo basso, leggermente convesso o piano e facce piane o leggermente convesse; presenta crosta liscia o poco rugosa, untuosa, di colore giallo ocra, marrone chiaro o rossiccio. La pasta semicotta, semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro, con occhiatura medio piccola, sparsa. Il formaggio ottenuto dal latte di malga presenta una pasta con occhiatura medio-grande e un colore giallo più accentuato.

Il sapore è robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato e/o piccante, con un appena percettibile retrogusto amarognolo. L'aroma e l'odore sono intensi, penetranti, con lieve sentore di ammoniac.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Il diametro della forma varia da 34 a 42 cm, l'altezza dello scalzo da 9 a 12 cm e il peso varia da 9 a 13 kg.

Può essere prodotto tutto l'anno.

La percentuale del grasso sulla sostanza secca deve essere superiore al 45 %; l'umidità si presenta con valori variabili dal 34 % al 44 %, misurata all'età di almeno 90 giorni. La stagionatura minima è di 90 giorni. Dopo 150 giorni di stagionatura può definirsi «stagionato».

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

Latte vaccino crudo di due munte successive e alle volte parzialmente scremato per affioramento naturale. Il latte di malga può essere utilizzato per la produzione di «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaori».

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

Nell'alimentazione delle bovine in lattazione, per la produzione di latte idoneo alla DOP «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaori», almeno il 60 % del foraggio (fieno di prato stabile e/o erba sfalcata o consumata direttamente al pascolo) deve provenire dall'area di produzione individuata al punto 4.

E' escluso l'utilizzo del latte ottenuto da bovine alimentate con insilati di qualunque tipo e/o con «misceloni» e/o utilizzando la tecnica del «Piatto unico o Unifeed».

La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura tale da garantire un'equilibrata alimentazione delle bovine in funzione della loro produzione di latte.

Nella composizione dei mangimi non devono essere presenti, oltre a quelle non consentite dalla vigente normativa, i seguenti prodotti:

- farine di panelli di ravizzone, vinaccioli, semi di agrumi,
- sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta,
- sottoprodotti dell'industria saccarifera,
- sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione,
- ortaggi e frutta essiccati.

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

L'intero processo produttivo (allevamento, produzione e trasformazione del latte, salatura, trattamento e stagionatura del formaggio) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

La forma di formaggio è identificata dalla dicitura D.O.P. «Puzzone di Moena» riportata più volte sullo scalzo ed impressa dalle fascere marchianti. La dicitura dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta sul prodotto.

Un apposito contrassegno indica il numero o codice di riferimento del caseificio e il lotto di produzione.

Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato; in ogni caso, all'emissione al consumo le forme intere, le confezioni, nelle varie tipologie, dovranno riportare la dicitura D.O.P. «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaori» oppure una delle due separatamente «Puzzone di Moena» DOP o «Spretz Tzaori» DOP., il numero o codice di riferimento del caseificio produttore, il lotto di produzione e l'eventuale indicazione della tipologia «stagionato» e/o «di malga», in quest'ultimo caso solo se ottenuto esclusivamente con latte di bovini in alpeggio.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì», coincide con il territorio dei seguenti Comuni amministrativi: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme, in Provincia di Trento; Anterivo e Trodena in Provincia di Bolzano.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'ambiente geografico, nel quale si è originato e si produce il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP è quello tipicamente montano. La zona geografica delimitata è costituita da tre aree territoriali: la valle di Fiemme, la valle di Fassa e il Primiero—Vanoi.

La piovosità, la forte differenza climatica delle varie stagioni, l'altitudine dei prati e dei pascoli (che va dai 600 metri s.l.m. agli oltre 2 000 di talune malghe) insieme alla diversa natura chimica del suolo in gran parte calcareo — dolomitica e in parte silicea, favoriscono la crescita di una flora eterogenea e particolare nei prati e nei pascoli creando, nel complesso, condizioni specifiche, che legano il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» al territorio delimitato. Fra gli elementi della flora della zona in esame che presentano particolare interesse sono da annoverare i cosiddetti «endemismi» cioè specie in gran parte di antica origine, ora viventi soltanto entro aree di ridotta estensione.

In questo contesto montano, anche le aziende, di dimensioni medio-piccole ed a conduzione familiare, svolgono un'importante funzione di tutela e presidio del territorio attraverso il mantenimento dei prati e dei pascoli, nonché di salvaguardia e valorizzazione delle antiche pratiche casearie tra le quali quella del «lavaggio» consolidatasi presso i produttori locali ed impiegata per la produzione del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP. Questa pratica, come da tradizione, prevede il rivoltamento e la bagnatura di ogni forma con acqua tiepida, anche leggermente salata, con una frequenza che tende a diminuire con l'avanzare della maturazione del formaggio.

5.2. Specificità del prodotto:

La denominazione «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP identifica un formaggio da tavola a pasta semidura, morbida, a crosta lavata riconoscibile per la tipicità dell'odore e dell'aroma intensi e penetranti con lievi sentori di ammoniaca. All'intensità olfattiva del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP si accompagna un sapore gradevolmente salato e/o piccante con un leggero retrogusto amaro-gnolo. Inoltre, il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» presenta sulla crosta una patina untuosa che con il progredire della maturazione tende ad assumere una colorazione più scura partendo dal giallo ocre per arrivare al marrone chiaro o rossiccio.

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

Le particolari sensazioni gusto olfattive del formaggio DOP «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì», sono legate all'elevata qualità del latte utilizzato crudo. Tale latte, presentando una maggiore ricchezza microbiologica rispetto al latte trattato termicamente, contribuisce in maniera significativa a caratterizzare il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» per intensità delle proprietà gusto-olfattive.

L'elevata qualità del latte impiegato per la produzione del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» è riconducibile all'elevata qualità dell'alimentazione fornita alle bovine in lattazione che prevede il divieto d'uso di insilati ed è influenzata in modo decisivo dall'alimentazione con fieno e/o erba sfalcata della zona o consumata direttamente sui pascoli della zona, ricchi di essenze foraggiere particolari.

Si sottolinea inoltre il contributo dei produttori della zona che nel tempo hanno acquisito una specifica professionalità nel gestire la produzione del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» ed evitare nel corso delle operazioni di caseificazione e stagionatura il verificarsi di fermentazioni anomale che possano alterare le caratteristiche olfattive e gustative tipiche del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì».

Il metodo di produzione del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP si caratterizza per la pratica del lavaggio delle forme con acqua tiepida, talvolta anche leggermente salata. Questa pratica viene effettuata dai produttori locali nel corso del periodo di maturazione delle forme e rende possibile la formazione sulla crosta di una patina untuosa con una progressiva colorazione della crosta dal giallo ocra al marrone chiaro o al rossiccio. Tale patina untuosa favorisce nel corso della maturazione delle forme lo sviluppo, all'interno della pasta, di un'attività biochimica specifica che porta alla formazione di composti chimici responsabili delle tipiche sensazioni gusto – olfattive del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì».

In passato, il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» per il suo sapore e odore accentuati, fino al piccante, spesso salato, era particolarmente apprezzato dalla povera gente della ruralità montana perché, anche in piccole quantità, insaporiva le modeste pietanze dei contadini spesso a base di polenta o patate.

Nel 1984 al Concours International des Fromages de Montagne di Grenoble, al «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» venne conferita la medaglia di bronzo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Puzzone di Moena» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 271 del 21-11-2011.

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

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

oppure

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

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 77/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«PASTA DI GRAGNANO»

N. CE: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Pasta di Gragnano»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 2.7 Pasta alimentare

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

La «Pasta di Gragnano» è il prodotto ottenuto dall'impasto della semola di grano duro con acqua della falda acquifera locale.

I formati immessi al consumo sono diversi, tutti tipici, frutto della fantasia dei pastai gragnanesi.

Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo, deve possedere le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

- aspetto esterno: omogeneo senza macchie bianche o nere; assenza di bolle d'aria, di fessure o tagli, di muffe, larve o parassiti e di corpi estranei,
- sezione di frattura: vitrea,
- colore: giallo paglierino,
- rugosità: presente quale caratteristica dell'uso delle trafilé in bronzo.

Alla cottura la «Pasta di Gragnano» IGP si presenta di

- consistenza: soda ed elastica,
- omogeneità della cottura: uniforme,
- tenuta di cottura: buona e lunga,
- collosità: assente o impercettibile.

Caratteristiche chimiche

- umidità: non superiore al 12,5 % sul prodotto finito,
- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

valore energetico	1 486 KJ 350 Kcal
proteine	13 g
carboidrati	73 g
grassi	1 g
ceneri	max 0,86 %

Caratteristiche organolettiche

- sapore: sapido con gusto deciso di grano duro,
- odore: di grano maturo.

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

La semola di grano duro utilizzata per la produzione di «Pasta di Gragnano» IGP deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità: non superiore al 15 % sul prodotto finito,
- valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:

valore energetico	1 486 KJ 350 Kcal
proteine	13 g
carboidrati	73 g
grassi	1 g
ceneri	max 0,86 %

La semola di grano duro ottenuta viene impastata con acqua, in una percentuale non superiore al 30 %. La successiva fase della gramolatura, fa sì che l'impasto ben lavorato diventa omogeneo ed elastico.

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:

Il processo produttivo per la produzione della Pasta di Gragnano si compone delle seguenti fasi: impasto e gramolatura, estrusione o trafilatura, essiccamento, raffreddamento e stabilizzazione, ed avvengono nel territorio del Comune di Gragnano in provincia di Napoli.

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

Il confezionamento deve essere effettuato nelle aziende di produzione, ovvero sul luogo di produzione, entro le ventiquattro ore successive alla produzione, sia per evitare le perdite di umidità che comprometterebbero le qualità organolettiche speciali del prodotto, sia perché, la perdita di umidità e la manipolazione durante il trasferimento determinerebbero la rottura e il danneggiamento delle diverse forme ottenute.

Le confezioni utilizzate per la Pasta di Gragnano sono: astucci di cartone o sacchetti trasparenti, o confezioni realizzate con materiale di origine vegetale o altro materiale riciclabile, consentito dalle normative comunitarie. Le confezioni sigillate hanno un peso di 125 gr, 250 gr, 500 gr, o di 1 kg, o di 2 kg.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Sulle etichette apposte sulle confezioni medesime devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le indicazioni:

- a) «Pasta di Gragnano» e «Indicazione Geografica Protetta» o l'acronimo «I.G.P.»;
- b) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e produttrice;

c) il logo della denominazione «Pasta di Gragnano»

"PASTA DI GRAGNANO – IGP"



■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

è da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Indicazione Geografica Protetta e con il simbolo dell'Unione.

È possibile utilizzare il logo della denominazione in versione bianco e nero, ovvero monocromatico o in negativo.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona di produzione della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. «Pasta di Gragnano» comprende tutto il territorio del Comune di Gragnano in Provincia di Napoli.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La città di Gragnano fin dal '500 è conosciuta per la produzione di pasta di grano duro. L'importanza storica della produzione di pasta a Gragnano fu tale da influenzare la progettazione degli spazi urbani. Infatti, nella metà del 1800, in occasione della realizzazione di un nuovo piano urbanistico, la larghezza delle strade e l'altezza dei palazzi furono pianificati in modo da facilitare il fluire del vento e agevolare le operazioni di essiccazione della pasta.

Nel comune di Gragnano la produzione della pasta è sempre avvenuta utilizzando le trafile in bronzo. Questa particolarità ha stimolato la creazione di trafile di vario formato che hanno permesso la produzione di differenti formati di pasta, poi associati dalla fantasia popolare a vicende legate ad aneddoti o storie locali.

Inoltre, a Gragnano, l'acqua proveniente dai vicini Monti Lattari, è stata una risorsa da sempre presente in abbondanza. Tale risorsa, ha certamente favorito la produzione di pasta sia perché costituiva un ingrediente necessario da aggiungere alla semola per ottenere l'impasto della pasta, sia perché veniva utilizzata per far girare le macine dei mulini atti alla macinazione del grano e quindi alla produzione della farina.

Testimonianza di quanto esposto è la «Valle dei Mulini di Gragnano» dove ancora oggi è possibile ammirare i resti di tali manufatti un tempo utilizzati nel processo produttivo della «Pasta di Gragnano».

Grazie alla sua consolidata tradizione nella produzione della pasta, la città di Gragnano oggi viene indicata come «Città della pasta».

5.2. Specificità del prodotto:

La «Pasta di Gragnano» si caratterizza per la sua superficie rugosa che conferisce al prodotto la capacità di legare con i diversi condimenti sia anche per la capacità di tenere la cottura (al dente).

Inoltre, l'originalità dei formati di pasta, frutto della fantasia dei maestri pastai locali, ha reso tale prodotto altamente riconoscibile dai consumatori.

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

La domanda di riconoscimento della «Pasta di Gragnano» IGP è giustificata dalla reputazione e dalla notorietà del prodotto. La «Pasta di Gragnano» infatti è conosciuta per il tradizionale metodo di produzione che prevede l'utilizzo di trafile in bronzo.

Le trafile in bronzo conferiscono alla pasta una rugosità che favorisce la cattura dei sughi e dei condimenti. Il bronzo delle trafile nel corso della fase di estrusione riesce a trattenere l'impasto nei

punti di contatto con la trafilatura stessa provocando delle micro asperità che permettono alla pasta, una volta cotta, di catturare e trattenere facilmente il sugo ed incrementano la superficie di contatto con le papille gustative esaltando anche la materia prima e conservando il tipico sapore di fragranza di grano.

Queste caratteristiche unite al gran numero di formati originali ideati dai pastai, fa sì che la «Pasta di Gragnano» sia molto apprezzata da chef di cucina e dai consumatori come testimoniato da articoli pubblicati su riviste di cucina e gastronomiche. A titolo esemplificativo si possono citare «La pasta dei grandi chef» pubblicato sulla rivista «Cucina Gourmet» (pagg. 122-124, Ed. Edifim, 2010), l'articolo «La pasta di Gragnano» pubblicato sulla guida gastronomica «L'Italia del Gambero Rosso» (pag. 89, Ed. Sole 24 Ore, 2007), l'articolo «La pasta Artigianale: aziende storiche» pubblicato sulla guida «Adesso pasta» (pagg. 54-55, Altraeconomia, 2010). A queste pubblicazioni si aggiungono altri articoli pubblicati su quotidiani quali «Sfida fra chef con la pasta di Gragnano» (La Repubblica — 21 giugno 2012), «Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes» (Le Monde — 17 dicembre 2010), «A Gragnano tutti pazzi per la pasta» (Corriere della sera — Doveviaggi.it — febbraio 2012), «Spaghetti, penne e rigatoni: dalla "base" alle 5 stelle» (Corriere della sera — 25 aprile 2012), «Pasta Diva» (Corriere della sera — itinerari gastronomici — 6 ottobre 2010).

A Gragnano, l'utilizzo della trafilatura in bronzo si è mantenuto nel tempo nonostante la diffusione delle trafilature in teflon. Questo materiale benché permetta di facilitare il processo di produzione, non si concilia con le caratteristiche dell'antica produzione gragnanese a cui è legata la reputazione della «Pasta di Gragnano».

Inoltre, è da sottolineare la cura dei pastai di Gragnano nel controllare il corretto andamento della fase di essiccamento, retaggio dei tempi antichi, quando la pasta veniva posta su essiccatoi all'aperto tra le strade di Gragnano. Attraverso una corretta gestione della fase di essiccazione si migliora la tenuta alla cottura della pasta e si preserva la sua fragranza e il sapore.

Da anni si svolge a Gragnano una manifestazione tematica nella quale vengono rappresentati per le strade gli antichi processi di lavorazione della «Pasta di Gragnano».

I testi storici e la bibliografia relativa alla «Pasta di Gragnano» attestano che la produzione della «Pasta di Gragnano» risale al XVI-XVII secolo. Durante il Regno delle Due Sicilie a metà del secolo XIX, la fama della pasta gragnanese e dell'attività laboriosa e sapiente dei cittadini coinvolti in tale lavorazione acquistò notorietà in tutto il Regno.

Alle soglie dell'unità d'Italia, la feconda attività pastaia di Gragnano contava circa 100 pastifici che davano lavoro a ben il 70 % della popolazione attiva gragnanese.

Dagli inizi del secolo scorso il nome «Pasta di Gragnano» è entrato in maniera così incisiva nel linguaggio comune e nel commercio, tanto che la «Pasta di Gragnano» da anni è richiesta in grandi quantitativi sia dai dettaglianti di Firenze, Torino e Milano, sia anche oltre i confini nazionali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Pasta di Gragnano» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 198 del 25 agosto 2010 testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet

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

Oppure

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

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 77/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«STELVIO»/«STILFSER»

N. CE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:

- ☐ Denominazione del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☐ Zona geografica
- ☐ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di produzione
- ☐ Legame
- ☐ Etichettatura
- ☐ Requisiti nazionali
- ☒ Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

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

3. Modifica (modifiche):

Articolo 3 Descrizione del processo produttivo

3.3.2. Viene rimosso l'originale divieto di impiego di prodotti contenenti silomais per l'alimentazione delle bovine; tale indicazione è frutto di un probabile malinteso, in quanto il silomais viene utilizzato ed apprezzato da decenni nell'ambito della zona delimitata, in relazione alla sua

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

particolare stabilità. La prescrizione «i prodotti contenenti silomais non sono consentiti» viene quindi sostituita con «i prodotti contenenti silomais ottenuto al di fuori della zona delimitata all'articolo 2 non sono consentiti».

Articolo 4 Caratteristiche del processo di trasformazione

- 4.1. La temperatura di raffreddamento del latte destinato alla trasformazione, nella fase preliminare di stoccaggio, era indicata in un range «fino alla temperatura di circa 6,0-9,0 °C» di non chiara applicazione. Il limite di raffreddamento è stato adeguato alle buone pratiche in uso e viene modificato in «una temperatura non inferiore a 4,0 °C», con una indicazione definitivamente più chiara.

L'originale dispositivo prevedeva inoltre che la durata di tale processo preliminare di raffreddamento fosse al massimo di 25 ore; la medesima durata, alle condizioni suindicate, è stata ridefinita in «un massimo di 48 ore». In tal senso, appare necessario disporre di maggior tempo (la durata non è particolarmente rilevante alle condizioni di temperatura indicate) essenzialmente in funzione della necessità di lavorare anche il latte raccolto alla fine della settimana.

Infine, secondo il disciplinare in vigore, in latte deve essere inviato alla caseificazione entro 48 ore dalla mungitura; considerati anche i precedenti adeguamenti proposti per questa stessa fase e tenuto conto ancora una volta delle buone pratiche in uso — oltre al fatto che veniva considerata originariamente una decorrenza (indicata con «dalla mungitura») la cui possibilità effettiva di documentazione e riscontro di conformità degli adempimenti corrispondenti è puramente teorica, da parte di caseifici, che non possono avere l'esatta cognizione dell'orario della mungitura — il limite per l'avvio alla caseificazione viene più realisticamente modificato in «entro 72 ore dalla raccolta».

- 4.2.1. La descrizione del processo di riduzione del grasso con l'uso di una scrematrice, fermo il resto, è stata implementata e completata con la possibilità di operare una preliminare bactofugazione, rilevante ai soli fini della sicurezza del risultato produttivo e comunemente operata prima della scrematura per l'eliminazione di cellule somatiche notoriamente non favorevoli ad una stagionatura conforme. La modifica riguarda quindi il completamento della descrizione del medesimo processo con l'introduzione dell' inciso «eventualmente pulito tramite bactofuga» relativamente al latte da scremare.
- 4.2.2. Il trattamento termico del latte è stato meglio e più precisamente descritto e, quindi, ferme le condizioni di temperatura già indicate (72 °C), l'indicazione della durata è modificata con la quantificazione in «non meno di 3 secondi» in luogo di «un tempo massimo di 2-3 secondi», originariamente prescritto in modo inadeguato al processo prevalentemente seguito.
- 4.2.5. I tempi entro i quali vanno eseguite le operazioni di addizione del caglio — originariamente indicati in 50-60 minuti dopo l'inoculo con fermenti lattici — sono stati più opportunamente modificati in «entro 85 minuti» dal medesimo inoculo con fermenti lattici. In questo modo, i tempi di esecuzione delle operazioni diventano più chiaramente definiti in modo meglio corrispondente alle buone pratiche ed alle esigenze di trattamento, soggette alle variazioni stagionali della maturità/attività del latte.

Sempre in relazione al caglio, l'originale prescrizione «Il caglio viene prodotto in zona seguendo un metodo tradizionale» è stata modificata come segue: «Il caglio viene prodotto seguendo un metodo tradizionale». La modifica è dettata da una esigenza di natura tecnica legata alla difficoltà dei produttori di reperire il caglio necessario alla produzione dello «Stelvio/Stilfser» all'interno delle comunità comprensoriali della provincia di Bolzano. Con questa modifica si allarga l'area di produzione del caglio e si garantisce il rispetto delle sue caratteristiche da sempre previste dal disciplinare.

La frase «Detto riscaldamento (della massa in lavorazione, ndr) avviene mediante l'addizione di acqua calda (a 50-70 °C di temperatura) per un volume pari a quanto basta ...» necessitava di talune precisazioni rispetto alle effettive modalità, sia tradizionali che correnti, di gestione della temperatura in questa fase, meglio e più dettagliatamente disciplinate con la seguente modifica «Detto riscaldamento avviene mediante l'addizione di acqua calda (mantenuta tra i 45-70 gradi di temperatura, dopo avere raggiunto almeno i 50 °C) per un volume pari a quanto basta ...» che definisce un dispositivo più chiaro e coerente.

Analogamente, da ultimo, il dispositivo relativo alla durata del processo di caseificazione «La durata della lavorazione, dalla addizione del caglio e fino allo scarico su tavolo o vasca, si aggira mediamente sugli 80-90 minuti» è stato modificato per meglio delineare nella sua rilevanza prescrittiva, attraverso la seguente precisazione: «La durata della lavorazione, dalla addizione del caglio e fino allo scarico su tavolo o vasca, si aggira normalmente sugli 80-90 minuti e non supera i 110 minuti».

4.2.6. La durata della salatura è regolamentata con «Il trattamento si protrae per 36-48 ore». Per esigenze di una migliore definizione del processo tradizionale e di una minore indeterminatezza dei relativi parametri, associate all'obiettivo evolutivo di un generale contenimento del sale negli alimenti, la medesima prescrizione viene modificata come segue: «Il trattamento (di salatura, ndr) si protrae per non oltre 48 ore» (fermo il resto). L'eliminazione della durata minima della salatura consente di assecondare la progressiva evoluzione del processo rispetto a costanti obiettivi di carattere salutistico, rimuovendo l'obbligo di osservare l'impiego di una durata minima — il tempo interagisce con gli esiti del processo — che oramai può essere ulteriormente ridotta senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.

4.2.7. Con riferimento alla colorazione variabile della patina esterna che si produce sulla forma in corso di stagionatura, dovuta alla proliferazione di ceppi che caratterizzano la microflora autoctona delle colture appositamente coltivate, si è ritenuto necessario implementare la descrizione di fattori interagenti, con la previsione dell'aggiunta di lieviti naturali, utili per favorire le condizioni della disacidificazione in crosta, tradizionalmente necessaria per il verificarsi della proliferazione ricercata. Quindi, dopo «... proliferazione di questi ceppi autoctoni.» è aggiunta la frase «Possono essere eventualmente aggiunti lieviti naturali per favorire la disacidificazione in crosta».

Per una migliore definizione della durata della stagionatura, in luogo del relativistico e tendenzialmente approssimativo «sessantesimo giorno di età del prodotto a decorrere dall'ultimazione della fase di salatura» si è preferito dare una indicazione più chiara e più rispondente alla prassi «... a decorrere dalla immissione in forma», tale da delineare il riferimento ad una fase univoca e ben definita.

Articolo 5 Caratteristiche del prodotto finito

Alla descrizione delle caratteristiche del prodotto finito sono state apportate le seguenti modifiche non sostanziali:

In luogo dell'originale «età: almeno sessanta giorni di stagionatura» è stato indicato un più chiaro e corretto «stagionatura: almeno sessanta giorni» (di fatto, non si tratta di una modifica, se non di carattere lessicale).

L'espressione dei limiti della percentuale della presenza di sostanza grassa sul secco — correggendo quello che, nel testo originale, costituisce un refuso palese rispetto anche ad altri testi pubblicati — viene ora indicata con:

grasso sul secco: > 50 % (in luogo di < 50 %)

Il diametro e l'altezza della forma vengono indicati in un range diverso, così come segue:

Descrittore	Misure originali	Misure modificate
Diametro	36-38 cm	34-38 cm
Altezza	8-10 cm	8-11 cm

allo scopo di meglio inquadrare la inevitabile, ancorchè limitata, variabilità che le dimensioni della singola forma possono occasionalmente assumere alla fine di un regolare e conforme processo di stagionatura naturale, costrette dalla fasciera, per effetto delle conseguenze della possibile e diversa configurazione e di limitato assestamento dello scalzo e delle facce.

Articolo 8 Controlli

Secondo le istruzioni in vigore, il dispositivo è stato completato con tutti i riferimenti identificativi ed i recapiti della struttura di controllo incaricata.

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

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«STELVIO»/«STILFSER»

N. CE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

La denominazione «Stelvio»/«Stilfser» è stata iscritta nel «Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette come denominazione di origine protetta (DOP)» con Regolamento (CE) n. 148/2007 della Commissione del 15 febbraio 2007, pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea* numero L 46 del 2007.

2. Stato membro o Paese terzo:

Italia

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

Classe 1.3 Formaggi

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

All'atto dell'immissione al consumo il formaggio «Stelvio» o «Stilfser», la cui stagionatura non può essere inferiore ai sessanta giorni, ha la forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo diritto o leggermente concavo e presenta le seguenti caratteristiche dimensionali: il peso varia da 8 a 10 kg, il diametro da 34 a 38 cm e l'altezza da 8 a 11 cm. La percentuale di grasso sulla sostanza secca è uguale o maggiore al 50 % e il tasso di umidità non supera il 44 %. La crosta deve presentare la tipica colorazione variante dal giallo arancio all'arancio marrone. La pasta, a struttura compatta e di consistenza cedevole ed elastica, presenta colorazione tra giallo chiaro e paglierino, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza.

Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser» è commercializzato in forma intera o porzionata ed è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine.

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

Per la lavorazione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» viene impiegato latte bovino ottenuto nella zona geografica delimitata da bovine alimentate prevalentemente con foraggi raccolti nella medesima zona e caratterizzato da proteine > 3,10 %. Il latte può essere leggermente scremato, in modo tale da regolare il tenore in materia grassa entro valori compresi tra 3,45 e 3,60 %.

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

Durante l'eventuale permanenza in malga le bovine sono alimentate prevalentemente con erba fresca; in stalla, la razione base è composta, ad libitum, da foraggio affienato e da insilato d'erba ottenuti dal territorio delimitato fino ad un massimo di 15 kg per capo. E' consentito l'uso di silomais ottenuto nella zona geografica delimitata, di foraggi disidratati, di orzo, segale, triticale, frumento, avena e mais,

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

in forma di prodotti e sottoprodotti oltrechè di paglie dei primi cinque; è inoltre possibile impiegare: i semi oleosi, loro prodotti e sottoprodotti, della soia non geneticamente modificata, della colza, del lino, del girasole decorticato anche parzialmente; le polpe secche di barbabietola; le trebbie di birra e marcomele essiccate; la barbabietola; le patate; il lievito di birra; il melasso; le carrube; i prodotti lattiero-caseari in polvere; gli amminoacidi e le proteine nobili non derivati da proteolisi; i grassi vegetali.

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

Tutte le operazioni descritte dal disciplinare e dal presente documento avvengono nella zona geografica delimitata descritta al successivo punto 4, a cominciare dall'allevamento delle bovine e proseguendo con la mungitura del latte, la sua raccolta e lavorazione, il processo di caseificazione e la stagionatura del formaggio.

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

La forma intera, viene porzionata solamente dopo l'apposizione del contrassegno identificativo della denominazione. Il confezionamento in porzioni del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» è permesso anche al di fuori dell'area geografica delimitata. Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser» in forma porzionata è immesso al consumo munito di contrassegno identificativo della denominazione d'origine, oppure di etichetta adesiva apposta sulla confezione e/o di film prestampato con la denominazione d'origine protetta «Stelvio» o «Stilfser».

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser» in forma intera è immesso al consumo munito di apposito contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo sessanta giorni di stagionatura e la marcatura indicante lotto, data di produzione e codifica del produttore.

Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine.

Il contrassegno della denominazione è costituito da una scritta rossa con la dicitura «Stilfser-Stelvio».

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica delimitata per l'esecuzione di tutte le operazioni di allevamento, mungitura, raccolta e lavorazione del latte, caseificazione e stagionatura del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» è costituita dai seguenti comprensori ubicati in Provincia Autonoma di Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco, Territorio del comune di Bolzano. I medesimi comprensori comprendono il territorio censuario ed amministrativo di ottantaquattro comuni.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il formaggio «Stelvio» o «Stilfser», storicamente ottenuto nell'area delimitata dal disciplinare di produzione, ha mantenuto nel tempo le caratteristiche peculiari dovute all'ambiente alpino costituito dal comprensorio montuoso dello Stelvio-Stilfser, che rappresenta il centro di maggiore rilevanza produttiva e che ha quindi qualificato la denominazione. Le condizioni climatiche e pedologiche omogenee dell'area alpina altoatesina influenzano la qualità dei foraggi usati in quantità prevalente nell'alimentazione delle bovine e, quindi, del formaggio ottenuto in zona con l'impiego del latte corrispondente.

Alcuni testi storici descrivono le erbe dell'alpeggio (marbl e madaun) che meglio si adattavano per conferire una migliore qualità al latte prodotto. Le specifiche condizioni ambientali e climatiche della zona delimitata sono connesse al contesto montano di questo territorio, da sempre caratterizzato da aziende zootecniche (masi) poste ad una quota variabile tra 500 e 2 000 metri di altitudine e si associano all'azione della microflora autoctona nel corso della stagionatura. Questi particolari fattori ambientali esclusivi ed irripetibili, assieme alla evoluzione storica della tradizione produttiva, contribuiscono a conferire alla denominazione d'origine protetta 'Stelvio' o 'Stilfser' caratteristiche peculiari capaci di rendere questa produzione unica, autonoma ed assolutamente connotata dai suoi requisiti territoriali.

5.2. Specificità del prodotto:

Il prodotto possiede, oltre a quelle illustrate sub 3.2), talune caratteristiche specifiche e particolarmente originali e caratterizzanti, sintetizzabili come segue:

— colore della crosta: variabile dal giallo-arancio all'arancio-marrone,

- gusto: aromatico e marcato, a tratti pungente,
- grasso sulla sostanza secca: pari o superiore al 50 %.

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):*

L'impiego di erba fresca per l'allevamento delle bovine in malga, nonché la loro alimentazione in stalla costituita prevalentemente a base di foraggi e di insilato d'erba ottenuti all'interno del territorio delimitato, oltre all'impiego esclusivo di latte da esse derivante nella stessa zona geografica, avente connotati montuosi e podologici specifici, unitamente alle caratteristiche delle particolari erbe d'alpeggio e della microflora autoctona formata da vari ceppi di batteri aerobi utilizzata in lavorazione, apportano alla stagionatura naturale del formaggio taluni requisiti distintivi esclusivi, tali da contribuire ad un profilo organolettico inconfondibile. Infatti, questi fattori concorrono in modo determinante sia a caratterizzare il colore della crosta che ad alimentare gli inconfondibili caratteri del gusto e dell'aroma. L'insieme dell'alimento delle bovine, inoltre, contribuisce alla presenza di una aliquota abbastanza rilevante di grasso rispetto alla sostanza secca.

Per queste ragioni, storicamente testimoniate da tracce risalenti al tardo Medioevo, consolidate attraverso gli usi e le istituzioni locali caratteristiche — tra tutti, il «maso» — fino ad arrivare alla descrizione del prodotto e del suo processo presso il caseificio di Stilf (Stelvio) nel 1914, si è sviluppato un importante indotto economico diffuso in tutto il comprensorio geografico e che il disciplinare vincola attraverso gli adempimenti che si sottopongono sia gli allevatori di bovine che gli elaboratori, documentati attraverso apposite scritture e registrazioni, sistemi di identificazione di ogni singolo soggetto operante in zona e tenuta di apposita documentazione relativamente alla lavorazione, alla produzione ed alla attribuzione della denominazione

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del Regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della DOP «Stelvio» o «Stilfser» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 218 del 19 settembre 2011.

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

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

Oppure

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

⁽⁴⁾ Cfr. nota 2.

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2013 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 300 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + DVD annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 420 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	910 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>



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT