

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 78



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

56° anno
16 marzo 2013

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

I *Risoluzioni, raccomandazioni e pareri*

PARERI

Commissione europea

2013/C 78/01	Parere della Commissione, del 13 marzo 2013, relativo al piano di smaltimento dei rifiuti radioattivi derivanti dalla disattivazione della centrale nucleare Latina, situata a Latina (Lazio), in Italia	1
--------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2013/C 78/02	Tassi di cambio dell'euro	3
--------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

(segue)

V Avvisi

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione europea

2013/C 78/03	Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro per il ENIAC Joint Undertaking	4
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2013/C 78/04	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	5
2013/C 78/05	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	9

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

PARERI

COMMISSIONE EUROPEA

PARERE DELLA COMMISSIONE

del 13 marzo 2013

relativo al piano di smaltimento dei rifiuti radioattivi derivanti dalla disattivazione della centrale nucleare Latina, situata a Latina (Lazio), in Italia

(Il testo in lingua italiana è il solo facente fede)

(2013/C 78/01)

La valutazione che segue è stata svolta conformemente alle disposizioni del trattato Euratom e non pregiudica eventuali valutazioni supplementari svolte ai sensi del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, né gli obblighi che discendono da detto trattato e dal diritto derivato ⁽¹⁾.

Il 18 ottobre 2012 la Commissione europea ha ricevuto dal governo italiano, conformemente all'articolo 37 del trattato Euratom, i dati generali riguardanti il piano di smaltimento dei rifiuti radioattivi derivanti dalla disattivazione della centrale nucleare Latina.

Sulla base di tali dati e di ulteriori informazioni richieste dalla Commissione il 30 ottobre 2012 e fornite dalle autorità italiane il 17 dicembre 2012, dopo aver consultato il gruppo di esperti la Commissione ha formulato il seguente parere:

1. la distanza tra il sito della centrale di Latina e il confine più vicino con un altro Stato membro è di circa 290 km per la Francia e di 460 km per la Slovenia.
2. In condizioni normali di disattivazione gli scarichi di effluenti radioattivi liquidi e gassosi non comportano un'esposizione rilevante sotto il profilo sanitario per la popolazione di un altro Stato membro.
3. I rifiuti radioattivi solidi saranno depositati in loco, in attesa della disponibilità di un deposito nazionale.
4. I rifiuti solidi e i materiali residui non radioattivi che soddisfano i livelli di esenzione saranno esentati dal controllo regolamentare e destinati allo smaltimento come rifiuti convenzionali o al reimpiego o riciclo. Ciò avverrà nel rispetto dei criteri enunciati nella direttiva sulle norme fondamentali di sicurezza (direttiva 96/29/Euratom).
5. In caso di scarichi imprevisti di effluenti radioattivi, a seguito di un incidente del tipo e dell'entità previsti nei dati generali, le dosi cui le popolazioni di un altro Stato membro potrebbero essere esposte non sarebbero significative sotto il profilo sanitario.

⁽¹⁾ Ad esempio, ai sensi del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, gli aspetti ambientali andrebbero ulteriormente esaminati. A titolo indicativo, la Commissione desidera richiamare l'attenzione sulle disposizioni della direttiva 2011/92/UE concernente la valutazione dell'impatto ambientale di determinati progetti pubblici e privati, della direttiva 2001/42/CE concernente la valutazione degli effetti di determinati piani e programmi sull'ambiente, nonché della direttiva 92/43/CEE relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche e della direttiva 2000/60/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque.

In conclusione, la Commissione è del parere che l'attuazione del piano di smaltimento dei rifiuti radioattivi, sotto qualsiasi forma, provenienti dalla disattivazione della centrale nucleare di Latina, sita a Latina (Lazio), in Italia, non è tale da comportare, né in normali condizioni operative, né in caso di incidente del tipo e dell'entità di cui ai dati generali, una contaminazione radioattiva significativa sotto il profilo sanitario, delle acque, del suolo o dell'aria di un altro Stato membro.

Fatto a Bruxelles, il 13 marzo 2013

Per la Commissione
Günther OETTINGER
Membro della Commissione

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

15 marzo 2013

(2013/C 78/02)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3086	AUD	dollari australiani	1,2609
JPY	yen giapponesi	125,56	CAD	dollari canadesi	1,3352
DKK	corone danesi	7,4581	HKD	dollari di Hong Kong	10,1525
GBP	sterline inglesi	0,86400	NZD	dollari neozelandesi	1,5888
SEK	corone svedesi	8,3515	SGD	dollari di Singapore	1,6334
CHF	franchi svizzeri	1,2308	KRW	won sudcoreani	1 452,89
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	12,0108
NOK	corone norvegesi	7,5325	CNY	renminbi Yuan cinese	8,1354
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5825
CZK	corone ceche	25,575	IDR	rupia indonesiana	12 701,42
HUF	fiorini ungheresi	305,11	MYR	ringgit malese	4,0877
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	53,121
LVL	lats lettone	0,7014	RUB	rublo russo	40,0750
PLN	zloty polacchi	4,1505	THB	baht thailandese	38,656
RON	leu rumeni	4,3931	BRL	real brasiliano	2,5785
TRY	lire turche	2,3666	MXN	peso messicano	16,2443
			INR	rupia indiana	70,6710

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE EUROPEA

Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro per il ENIAC Joint Undertaking

(2013/C 78/03)

Si avvertono gli interessati della pubblicazione di un invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro per il ENIAC Joint Undertaking.

Si sollecitano proposte per il seguente invito: **ENIAC-2013-2**.

La documentazione relativa all'invito, in cui si precisano le scadenze e la dotazione finanziaria, è disponibile sul seguente sito internet:

http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call9_2013-2.php

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 78/04)

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⁾

«MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE»

N. CE: IT-PGI-0005-0886-27.07.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Maccheroncini di Campofilone»

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:

I Maccheroncini di Campofilone, pasta secca ottenuta dalla lavorazione delle uova e della farina di grano tenero o dalla semola le cui caratteristiche sono descritte al punto 3.3. del presente documento, all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche fisico, chimiche espresse su 100 g di prodotto finito:

— lunghezza compresa tra 35 e 60 cm,

— larghezza compresa tra 0,80 e 1,20 mm,

— spessore compreso tra 0,3 e 0,7 mm,

— proteine (azoto × 5,70) minimo 12,50 su cento parti di sostanza secca.

⁽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.

3.3. Materie prime:

Le materie prime utilizzate nella produzione della IGP «Maccheroncini di Campofilone» non devono contenere OGM e devono avere le seguenti caratteristiche qualitative espresse su 100 grammi di prodotto:

- le uova, ottenute da galline allevate a terra alimentate esclusivamente con cereali no OGM, non devono contenere pigmenti sintetici. Devono avere proteine comprese tra 10 e 12 g., grassi > 9 g, betacarotene massimo 33 ppm, residuo secco minimo 20 % sulla s.s.,
- semola di grano duro deve avere proteine min. (azoto \times 5,70) 12,50 su cento parti di s.s.,
- farina di grano tenero doppio zero deve avere proteine min. (azoto \times 5,70) 10,00 su cento parti di s.s.

3.4. Alimenti per animali:

—

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

Tutte le fasi di produzione dei «Maccheroncini di Campofilone»: impasto, sfogliatura, taglio, essiccazione devono avvenire nella zona geografica identificata al punto 4.

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

Successivamente all'impasto, alla sfogliatura ed al taglio i «Maccheroncini di Campofilone» vengono adagiati su foglietti di carta alimentare bianca di larghezza compresa tra 22 e 26 cm e lunghezza compresa tra 32 e 35 cm. I foglietti così ottenuti, contenenti il prodotto fresco, hanno un peso compreso tra 155 e 175 g ciascuno e vengono piegati, nella maniera tradizionale, ai quattro lati per evitare la fuoriuscita del prodotto e ordinatamente riposti in appositi telai per l'essiccazione. Al termine della fase di essiccazione i foglietti vengono inseriti nelle confezioni.

L'operazione di confezionamento, che avviene esclusivamente nello stabilimento di produzione, si rende necessaria per consentire, nelle fasi di trasporto e conservazione, un'adeguata protezione del prodotto, delicato e altamente fragile.

Qualora infatti i «Maccheroncini di Campofilone» fossero trasportati senza l'adeguata protezione, fornita dall'astuccio, sarebbero soggetti a urti che determinerebbero lo spezzarsi della pasta la quale, di conseguenza, perderebbe le caratteristiche fisiche tipiche descritte al punto 3.2 e utili al riconoscimento già visivo del prodotto stesso.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

Su ogni astuccio o sulle etichette, da applicare sulle confezioni, sono riportati a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

il simbolo grafico dell'UE dell'indicazione geografica protetta come previsto dal Reg. (CE) n. 1898/2006 accanto alla dicitura «Maccheroncini di Campofilone indicazione geografica protetta». La denominazione «Maccheroncini di Campofilone» deve avere una altezza minima di 5 mm.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

La designazione «Maccheroncini di Campofilone» è intraducibile.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione della indicazione geografica protetta «Maccheroncini di Campofilone» interessa il territorio del comune di Campofilone sito in provincia di Fermo, nella Regione Marche.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Campofilone è un piccolo borgo medioevale che si sviluppa sopra un colle della bassa Valle dell'Aso a 210 m sul livello del mare. Questo centro agricolo vanta un paesaggio altamente suggestivo che va dal bianco delle vette innevate del Parco dei Monti Sibillini al verde delle colline fino all'azzurro del Mare Adriatico. Il clima nella zona è particolarmente favorevole, la vicinanza al mare è tale, infatti, che la brezza rende il clima gradevolissimo, mitigando la frescura data dall'altitudine.

5.2. Specificità del prodotto:

I «Maccheroncini di Campofilone» si distinguono con decisione dalle altre paste alimentari per la sottigliezza della sfoglia ed il taglio finissimo. Tali caratteristiche consentono al prodotto un ridottissimo tempo di cottura pari ad un minuto nell'acqua bollente o direttamente nel condimento senza necessariamente essere lessato. Altra fondamentale caratteristica che dimostra l'unicità dei «Maccheroncini di Campofilone» è la percentuale di uova che viene utilizzata nell'impasto. Essa, infatti, è nettamente superiore rispetto a quella utilizzata in altre tipologie di paste alimentari. La quantità di uova utilizzate per 1 Kg. di semola di grano duro oppure di farina di grano tenero varia da un minimo di 7 ad un massimo di 10 oppure se espressa in valore percentuale è pari a minimo 33 %.

Tale proporzione unitamente al processo di essiccazione lento determina un'elevatissima resa del prodotto, infatti mentre 250 g di pasta generica corrispondono a 2 porzioni abbondanti, dallo stesso quantitativo di «Maccheroncini di Campofilone» si ottengono 4 porzioni.

Questa capacità di resa dei «Maccheroncini di Campofilone» determina come conseguenza la capacità assorbente della pasta che trattiene una quantità di condimento superiore rispetto ad altre tipologie di pasta.

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

La domanda di riconoscimento IGP è giustificata dalla reputazione e notorietà del prodotto. Parlare dei «Maccheroncini di Campofilone» significa parlare dell'espressione più autentica della cultura del territorio campofilonese. La produzione artigianale di questa pasta è la manifestazione della tradizione popolare del borgo medioevale di Campofilone tramandata di generazione in generazione. Le uova in particolare, non sempre a disposizione nel corso dell'anno e dipendenti dal ciclo biologico delle galline, hanno stimolato l'ingegno e la fantasia delle donne campofilonesi che hanno iniziato a fare la pasta in casa, dapprima fresca e poi realizzando quello che sarebbe diventato un processo di essiccazione. La pasta essiccata infatti era più conveniente di quella fresca perché si conservava nella madie e poteva essere consumata durante tutto l'anno. La grossolanità del taglio aveva però un inconveniente: l'aria nel processo di essiccazione incurvava la pasta che si rompeva in più punti e non poteva essere degustata nella sua interezza. Allora le argute massaie hanno iniziato a tagliare la pannella in fili sottilissimi, che non si spezzavano sotto l'azione dell'aria, restando intatti sino al consumo. L'arte dei «Maccheroncini di Campofilone» è nata dunque nelle cucine e poi nei laboratori artigianali e da allora questi sottilissimi fili di velo dorato hanno sempre rivestito un'importanza particolare, discostandosi dai piatti di «tutti i giorni», rappresentando il piatto per eccellenza, simbolo di bravura della padrona di casa, nei pranzi di festa. Inizialmente veniva degustato solo nelle ricorrenze delle feste principali e rappresentava un regalo prestigioso da donare ad illustri amici.

Tradizione ed abilità mantenute per 600 anni, hanno dato luogo a commercio a imprese familiari, che hanno fatto conoscere Campofilone nel mondo. Già nel 1400 viene considerato un piatto prelibato e citato in una corrispondenza dell'Abbazia di Campofilone, ancora in alcuni documenti del Concilio di Trento e ancora riportato nei quaderni di ricette di alcune case nobili. Ma è con l'inizio del 1900 che a Campofilone alcune massaie e locandiere cominciarono a far degustare i Maccheroncini, dalla caratteristica forma di fili lunghi e fini. Nella prima Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano Ed. 1931 si citano i «Maccheroncini di Campofilone», documentando così l'esistenza di un legame forte tra la specialità gastronomica ed il suo paese di origine. Tale caratterizzazione si è ulteriormente rafforzata nel corso del secondo dopoguerra e con il 1960 si assiste all'apertura del laboratorio artigianale di «Nello Spinosi». Nel 1965, con l'ingresso sul mercato dell'impresa artigianale «Alimentari Valdaso» si assiste ad un ulteriore incremento della produzione e diffusione del prodotto tipico di Campofilone.

Una delle occasioni da non perdere per assaggiare la specialità gastronomica di Campofilone è la sagra. La nascita di questa festa risale al 1964 e da allora si svolge ogni anno, tre giorni nella prima decade di Agosto. In questa occasione arrivano nella località picena migliaia di turisti e vengono servite circa 20 000 porzioni di pasta a dimostrazione del successo della sagra di Campofilone e dunque della reputazione dei «Maccheroncini di Campofilone».

I pastai di Campofilone hanno ottenuto premi e riconoscimenti di prestigio nazionale ed internazionale a conferma che il borgo di Campofilone ha legato indissolubilmente la propria reputazione ed il suo nome a questa vera squisitezza culinaria, determinando la nascita di un distretto produttivo con risorse umane altamente specializzate nella produzione della pasta.

I «Maccheroncini di Campofilone» hanno raggiunto, nel tempo, i mercati più rilevanti: europeo, americano, canadese, arabo, e asiatico. La valenza dei «Maccheroncini di Campofilone» sta nell'aver conservato immutata nel corso dei secoli la tecnica di lavorazione, mantenendo inalterata la sua semplice e particolare composizione, il particolare tipo di essiccazione, nonché nel fatto che si tratta di un prodotto che richiede, per la sua realizzazione, particolari doti di abilità ed esperienza, caratteristiche queste che ne fanno un prodotto dalle qualità in termini di resa, di gusto, di leggerezza e di facilità di cottura del tutto particolari.

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 per la proposta di riconoscimento della indicazioni geografica protetta «Maccheroncini di Campofilone» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 131 dell'8 marzo 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 (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi 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 78/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla 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⁾

«COPPA DE CORSE»/«COPPA DE CORSE — COPPA DI CORSICA»

N. CE: FR-PDO-0005-0992-26.04.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Coppa de Corse»/«Coppa de Corse — Coppa di Corsica»

2. Stato membro o paese terzo:

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

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

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

La «Coppa de Corse»/«Coppa de Corse — Coppa di Corsica» è elaborata a partire dalla lonza di maiale della razza locale Nustrale, salata, asciugata e stagionata.

Le fasi di salatura, asciugatura e stagionatura hanno una durata minima di cinque mesi, di cui oltre due mesi sono dedicati alla stagionatura (ultima fase della lavorazione del prodotto, realizzata esclusivamente in condizioni ambientali naturali, ed essenziale per conferire alla carne la sua consistenza particolare e per consentire la formazione degli aromi).

Le caratteristiche del prodotto sono le seguenti: la sua lunghezza è compresa fra 25 e 35 centimetri, la forma è cilindrica, il peso secco varia da 0,8 a 2,2 kg.

Si presenta sotto forma di insaccato (trippa o retina di maiale) legato con uno spago o avvolto in una rete.

La fetta, di aspetto oleoso, presenta una parte magra di colore omogeneo dal rosso al rosso vivo con venature. Il grasso intramuscolare è di colore tra il bianco e il rosato.

La proporzione grasso/parte magra è compresa fra il 30 e il 50 %.

La consistenza della «Coppa de Corse»/«Coppa de Corse — Coppa di Corsica» è soda e morbida.

Essa presenta una grande ricchezza aromatica (fruttato dal gusto di nocciola o di fungo o di bosco), un tipico sapore salato con la possibile presenza di una nota pepata.

Sono possibili un leggero aroma e sapore di affumicato.

Le caratteristiche fisico-chimiche e biochimiche sono le seguenti (% del prodotto secco/muscolo di riferimento = serratus ventralis):

⁽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.

- i lipidi totali del grasso sono $\geq 89 \%$,
- la percentuale di sale è compresa fra $6,5 \%$ e 10% ,
- i lipidi intramuscolari sono $\geq 6 \%$,
- tracce di nitrito/nitrato,
- il tasso di umidità nella parte magra è compreso fra 45 e 55% ,
- l'acido oleico è $\geq 45 \%$.

Il prodotto può essere commercializzato intero, a fette sotto vuoto o porzionato sotto vuoto, con un peso minimo di 200 grammi.

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

Caratteristiche delle carcasse

Le carcasse dei maiali utilizzati per l'elaborazione del prodotto provengono da suini di razza «Nustrale» la cui età di macellazione è compresa fra 12 e 36 mesi; il peso carcassa varia dagli 85 ai 140 kg. Lo spessore del lardo è compreso fra 2,5 e 6 cm.

Le caratteristiche della razza «Nustrale», l'età avanzata al momento della macellazione, l'allevamento in libertà e la fase finale di ingrasso essenzialmente a base di castagne e/o di ghiande conferiscono alla materia prima una qualità particolare: una colorazione delle carni da rosso a rosso vivo, un carico lipidico notevole ed una qualità del grasso specifica.

Caratteristiche del pezzo fresco

- lonza tagliata a livello della quinta costola,
- 2 pezzi per suino,
- formata cilindrica leggermente ricurva,
- eliminazione parziale del grasso,
- peso fresco compreso fra 1,3 kg e 3,3 kg,
- tutti i processi che richiedono temperature negative (congelamento, surgelamento,...) sono vietati.

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

Dopo lo svezzamento, gli animali sono allevati all'aperto. In questo tipo di allevamento gli animali vengono spostati sui territori silvo-pastorali le cui modalità di gestione dipendono, fra l'altro, dalla disponibilità delle risorse foraggere e dalle stagioni.

Su questi pascoli sono gli animali stessi che si procurano, in parte, il nutrimento (erbe, radici, tuberi ...). Le razioni di alimenti complementari sono apportate al bestiame sui territori dell'azienda zootecnica dall'allevatore entro il limite massimo di 2 chilogrammi al giorno e per animale. Gli alimenti complementari sono composti almeno per il 90 % da cereali, semi oleosi e leguminose e da loro derivati, calcolati in base al peso nella formula degli alimenti e in media ponderata, con un minimo pari al 60 % dei cereali e dei loro prodotti derivati (frumento, orzo, mais). Il mais è autorizzato in questo alimento complementare fino a quarantacinque giorni prima dell'inizio della fase finale di ingrasso.

La fase di ingrasso si effettua tra i mesi di ottobre e marzo per una durata minima di 45 giorni. Durante questo periodo, gli animali si nutrono esclusivamente di ghiande e di castagne che essi prelevano mentre percorrono i territori in cui ha luogo la fase di ingrasso (querceti e castagneti) almeno per i primi trenta giorni. L'integrazione a base di orzo è quindi autorizzata. La razione di orzo è inferiore a 4 kg/giorno/maiale. Il cumulo delle razioni giornaliere di orzo apportate dall'allevatore non deve superare il 30 % dell'alimentazione di castagne e/o ghiande durante il periodo di ingrasso.

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

Tutte le fasi della produzione (la nascita, l'allevamento, l'ingrasso e la macellazione dei suini, la trasformazione e la stagionatura dei singoli pezzi) devono obbligatoriamente avere luogo nella zona geografica.

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

Il taglio, l'affettatura e il condizionamento sono effettuati obbligatoriamente nella zona geografica per le seguenti ragioni:

- perdita del controllo delle qualità organolettiche durante l'immagazzinaggio e la manipolazione dei prodotti,
- perdita della capacità di controllo dei prodotti, della tracciabilità e della rietichettatura.

L'affettatura è realizzata manualmente, adoperando solo il coltello, onde evitare un riscaldamento della carne che rischierebbe di deteriorare le qualità organolettiche specifiche del prodotto. Materiale autorizzato: un coltello da trancio e un supporto.

Per i prodotti affettati viene previamente tolto l'involucro (budello naturale o retina di maiale).

Una volta porzionato o affettato, il prodotto viene immediatamente confezionato sotto vuoto.

La parte magra è caratterizzata da un colore che va dal rosso al rosso vivo. La mancanza di conservanti (che consente di limitare l'ossidazione e, quindi, di stabilizzare il colore del prodotto) a parte il sale, rende indispensabile il confezionamento sotto vuoto entro tempi brevissimi, onde evitare che la carne si annerisca.

Il grasso, caratterizzato da sapore, aroma, colore e lucentezza davvero tipici, irrancidisce facilmente se esposto all'aria, il che conferma la necessità di un confezionamento sotto vuoto in tempi brevissimi.

Per questa stessa ragione, un pezzo già tagliato deve essere interamente condizionato entro 12 ore.

Scopo di queste modalità è evitare qualsiasi denaturazione del prodotto, soprattutto in termini di caratteristiche organolettiche.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili ai prodotti di salumeria, l'etichettatura dei prodotti che beneficiano della denominazione d'origine «Coppa de Corse»/«Coppa de Corse — Coppa di Corsica» comporta le seguenti indicazioni:

- il nome della denominazione d'origine «Coppa de Corse»/«Coppa de Corse — Coppa di Corsica»;
- il simbolo DOP dell'Unione europea, a partire dalla registrazione a livello dell'Unione europea.

Una dicitura «alimentazione con castagne e/o ghiande» o «maiali alimentati con castagne e/o ghiande» o «100 % castagne/ghiande» può figurare sull'etichetta unicamente per i prodotti provenienti da animali nutriti esclusivamente con castagne e/o ghiande.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La delimitazione della zona geografica della denominazione d'origine «Coppa de Corse»/«Coppa de Corse — Coppa di Corsica» si basa sui comuni il cui ambiente naturale risponde alle condizioni di allevamento e di trasformazione tradizionali della «Coppa de Corse»/«Coppa de Corse — Coppa di Corsica», il che corrisponde a tutto il territorio corso a parte il litorale, che non si addice alle condizioni di produzione.

Pertanto, la zona geografica comprende i dipartimenti della Corse-du-Sud e della Haute-Corse, includendo parzialmente i seguenti comuni:

Dipartimento della Corse-du-Sud: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aulène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarellu, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Dipartimento della Haute-Corse: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castelle-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersu, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietrosu, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolas, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Iso-laccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

Un documento cartografico che definisce i confini della zona geografica è stato depositato in municipio per i comuni parzialmente accettati. Per questi comuni, la zonizzazione cartografica è consultabile sul sito internet della competente autorità nazionale conformemente alle esigenze della direttiva INSPIRE.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La Corsica possiede un ambiente naturale davvero sui generis, sia dal punto di vista climatico, orografico o pedologico, sia dal punto di vista del funzionamento degli ecosistemi.

Dal punto di vista geologico, si possono distinguere ad ovest una Corsica erciniana in cui predominano i graniti, le granuliti e i porfiri che danno vita a rilievi molto aspri, e a nord-ovest, una Corsica alpina in cui si trovano scisti lucidi e diversi terreni sedimentari con rilievi meno ardui e di altitudine più modesta. Insieme alla varietà del clima, i terreni consentono una notevole copertura vegetale e l'attecchimento di una flora utile all'allevamento suino.

La Corsica gode di clima mediterraneo ma, a causa della sua insularità nonché della diversità delle altitudini e delle esposizioni a loro volta frutto di una complessa topografia, questo clima presenta mille sfumature, con escursioni termiche talvolta impressionanti fra valli o addirittura fra versanti anche molto vicini.

La flora attuale della Corsica è essenzialmente paleomediterranea. L'isolamento ha favorito l'evoluzione delle specie e la flora dell'isola è caratterizzata da un'elevata percentuale di specie endemiche.

Tra i diversi livelli di vegetazione, si trova il livello mediterraneo sub-umido, caratterizzato dalla presenza di querce da sughero e di lecci. La formazione più diffusa in questo livello è la macchia.

Il livello mediterraneo umido è caratterizzato dal castagno. È a questo livello che scompare l'olivo, il cui limite massimo di altitudine coincide con il limite minimo del castagno.

Pertanto, la Corsica è un paese a vocazione forestale, con condizioni edafiche e climatiche complessivamente molto favorevoli alla foresta. Il castagno e la quercia sono particolarmente ben rappresentati in tutto il territorio dell'isola.

L'origine della produzione di questi salumi è antica ed è stata per molto tempo, insieme a quella di prodotti lattieri, una delle principali fonti di proteine animali nel regime alimentare tradizionale dell'isola.

Gli attuali sistemi di allevamento sono il retaggio di un'antica tradizione pastorale che consisteva nello spostare i suini sui territori silvo-pastorali di montagna o sui prati durante l'estate (pascoli) in base alle risorse foraggiere spontanee offerte dall'ambiente circostante.

Di razza locale, il maiale «Nustrale» è di tipo iberico. Si tratta di un animale rustico particolarmente adattato a questo tipo di allevamento in grado di apprezzare abbastanza le risorse naturali che trova a sua disposizione. Sono le femmine a condurre i branchi di suini nei diversi pascoli, che presentano una certa diversità (zone arboree, pascoli estivi...). I pascoli possono evolvere anche in funzione delle stagioni e delle risorse foraggiere presenti nella regione.

Dal momento dello svezzamento alla fine della crescita, l'allevatore apporta agli animali, sui pascoli, la razione alimentare indispensabile al loro sviluppo. I maiali possono alimentarsi anche con le risorse foraggere presenti sui territori (erbe, radici, tuberi...).

Durante la fase di ingrasso, gli animali sono liberi di muoversi fra i querceti e i castagneti all'epoca in cui gli alberi producono i frutti. Essi si nutrono essenzialmente di castagne e/o di ghiande durante tutto il periodo autunnale e invernale. Il solo complemento alimentare autorizzato è l'orzo.

Questa tappa è una fase fondamentale che si riflette sul peso e sulla qualità del grasso (elevato tasso di acidi grassi mono-insaturi e basso tasso di acidi grassi saturi).

Le condizioni climatiche delle zone di allevamento hanno reso necessario ricorrere a procedimenti di conservazione adattati in modo che ha finito con il prevalere la produzione di carni e salumi essiccati, adoperando procedimenti di conservazione quali la salagione e l'essiccazione.

In mancanza di freddo industriale, comparso solo alla fine del XIX secolo, gli isolani hanno tratto vantaggio dalle potenzialità offerte loro dall'ambiente naturale. È così che la macellazione e la trasformazione erano, e restano tuttora, dipendenti in sommo grado dalle stagioni. Pertanto, il consumo del «Lonzo de Corse»/«Lonzo de Corse — Lonzu» ha inizio a febbraio e termina a settembre. Si tratta di un prodotto per così dire «di stagione» nella categoria delle carni essiccate a base di suino ed è il primo ad ornare le tavole sulle quali viene servito come antipasto. Questo consumo, che si concentra per lo più durante la primavera, lo rende un prodotto quotidiano e destinato a tutti.

La trasformazione ricorre a processi naturali. Gli unici ingredienti storicamente disponibili e che ancor oggi entrano a far parte della fabbricazione sono il sale, il pepe o il peperoncino (senza conservanti). L'asciugatura avviene mediante il ricorso al calore del fuoco di legna proveniente dalle latifoglie locali.

La durata e le condizioni tradizionali di stagionatura (in cantina naturale ed a temperatura ambiente) permettono di ottenere qualità organolettiche specifiche, particolarmente a livello dello sviluppo degli aromi e della consistenza.

5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche specifiche della «Coppa de Corse»/«Coppa de Corse — Coppa di Corsica» sono le seguenti:

- la fetta presenta una parte magra di colore omogeneo da rosso a rosso vivo, legato al tasso di pigmenti presente nei muscoli,
- la parte magra presenta qualche venatura, a causa di un tasso di lipidi intramuscolari superiore o pari al 6 %,
- la fetta è di aspetto oleoso, a causa di un tasso elevato di acido oleico,
- la consistenza del grasso è piuttosto morbida, a causa di un'elevata lipolisi,
- la fetta presenta una grande ricchezza aromatica (fruttato tra cui gusto di nocciola o di fungo o di bosco), un sapore salato caratteristico connesso a un tasso di sale compreso fra 6,5 % e il 10 % e la possibile presenza di una nota pepata.

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'utilizzo di suini di razza «Nustrale» è un elemento essenziale del territorio. In effetti, la rusticità di questa razza locale, unitamente ad una capacità di sopportare i forti sbalzi climatici ed alimentari e ad accumulare rapidamente riserve lipidiche quando il cibo è abbondante, nonché le condizioni di allevamento sono originali e particolarmente ben adattate al territorio: zona di montagna, allevamento sui pascoli, ciclo lungo di produzione (età di macellazione elevata per un peso carcassa sempre inferiore a 140 kg), alimentazione basata sulle risorse naturali particolarmente durante la fase di stagionatura.

Le aziende di allevamento suino di tipo estensivo dispongono pertanto, sulla quasi totalità del territorio corso, di cibo in abbondanza: i castagni ed i lecci sono infatti distribuiti sia sugli spazi naturali forestali fortemente antropizzati sia sulle superfici che si possono definire agroforestali.

Il connubio fra la capacità di adattamento della razza e le risorse naturali a disposizione consente di ottenere un prodotto la cui qualità si traduce in un colore da rosso a rosso vivo, da una forte adiposità (proporzione grasso/parte magra e forti venature) ed un peso del prodotto secco inferiore a 2,2 kg.

Inoltre, la fase di stagionatura incide direttamente sui seguenti elementi:

- peso dell'animale, in particolare con un aumento dell'accumulo lipidico subcutaneo (superiore a 2,5 cm),
- qualità del grasso (elevato tasso di acidi grassi monoinsaturi e basso tasso di acidi grassi saturi).

La carne di maiale si presta quindi alla salagione. Le pratiche della salagione, fra cui il ricorso esclusivo al sal marino come unico agente conservante, spiegano il sapore salato del prodotto finito che è nettamente percepibile.

Inoltre, questa carne di maiale consente così una stagionatura lunga in condizioni naturali. Ciò si traduce in caratteristiche organolettiche specifiche quali una consistenza secca e talvolta morbida e in una grande ricchezza aromatica.

Il tasso relativamente elevato di sale e il ciclo lungo dei prodotti (asciugatura e stagionatura) sono alla base di una bassa proteolisi e di un'elevata lipolisi, il che si traduce nelle peculiarità organolettiche del prodotto, segnatamente nella sua consistenza soda e al tempo stesso molle.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCCoppaDeCorse_cle073621.pdf

⁽³⁾ 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