

Gazzetta ufficiale

C 140

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

56° anno
18 maggio 2013

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

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2013/C 140/01	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	1
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV Informazioni

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

Commissione europea

2013/C 140/02	Tassi di cambio dell'euro	6
---------------	---------------------------------	---

2013/C 140/03	Comunicazione della Commissione relativa all'applicazione dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 552/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, sull'interoperabilità della rete europea di gestione del traffico aereo (<i>Pubblicazione di titoli e riferimenti di specifiche comunitarie a norma del regolamento</i>) ⁽¹⁾	7
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

<u>Numero d'informazione</u>	Sommarario (<i>segue</i>)	Pagina
2013/C 140/04	Parere del comitato consultivo in materia di pratiche restrittive e posizioni dominanti formulato nella riunione, del 19 novembre 2012, in relazione a un progetto di decisione concernente il caso COMP/39.839 (1) — Telefónica e Portugal Telecom — Relatore: Lettonia	8
2013/C 140/05	Parere del comitato consultivo in materia di accordi restrittivi e posizioni dominanti formulato nella riunione, del 21 gennaio 2013, in relazione a un progetto di decisione concernente il caso COMP/39.839 (2) — Telefónica and Portugal Telecom — Relatore: Lettonia	9
2013/C 140/06	Relazione finale del consigliere-auditore — COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom	10
2013/C 140/07	Sintesi della decisione della Commissione, del 23 gennaio 2013, relativa ad un procedimento a norma dell'articolo 101 del trattato sul funzionamento dell'unione europea (Caso COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom) [<i>notificata con il numero C(2013) 306 final</i>]	11

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione europea

2013/C 140/08	Azione preparatoria «Circolazione dei film nell'era digitale» — Invito a presentare proposte 2013 ...	14
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2013/C 140/09	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6866 — Time Warner/CME) ⁽¹⁾	16
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----

ALTRI ATTI

Commissione europea

2013/C 140/10	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	17
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----



⁽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 140/01)

Data di adozione della decisione	20.3.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35135 (12/N)	
Stato membro	Germania	
Regione	Thuringen	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Multifunktionsarena der Stadt Erfurt	
Base giuridica	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordinierungsrahmen der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ ab 2009, Teil B 2. Richtlinie des Freistaats Thüringen für die Gewährung von Zuwendungen aus Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GRW), Teil II 3. Thüringer Landeshaushaltsordnung (ThürLHO) 4. Thüringer Vewaltungsverfahrensgesetz (ThürVwVerfG) 	
Tipo di misura	Singolo aiuto	Stadion-Betreibergesellschaft
Obiettivo	Sviluppo settoriale	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 29,48 milioni EUR	
Intensità	84 %	
Durata	—	
Settore economico	Attività di intrattenimento e di divertimento, organizzazione di convegni e fiere, attività sportive	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Thüringer Aufbaubank Gorkistraße 9 99084 Erfurt DEUTSCHLAND	
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	20.3.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.35440 (12/N)	
Stato membro	Germania	
Regione	Thuringen	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Multifunktionsarena der Stadt Jena	
Base giuridica	1. Koordinierungsrahmen der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ ab 2009, Teil B 2. Richtlinie des Freistaats Thüringen für die Gewährung von Zuwendungen aus Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GRW), Teil II 3. Thüringer Landeshaushaltsordnung (ThürLHO) 4. Thüringer Verwaltungsverfahrensgesetz (ThürVwVerfG)	
Tipo di misura	Singolo aiuto	Stadt Jena
Obiettivo	Sviluppo settoriale	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 34,45 milioni EUR	
Intensità	100 %	
Durata	—	
Settore economico	Organizzazione di convegni e fiere, attività sportive, di intrattenimento e di divertimento	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Thüringer Aufbaubank Gorkistraße 9 99084 Erfurt DEUTSCHLAND	
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	13.5.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.36027 (13/N)	
Stato membro	Italia	
Regione	Valle d'Aosta	Zone miste
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Organizzazione delle attività regionali di protezione civile — contributi al settore delle attività produttive	
Base giuridica	Legge regionale 18 gennaio 2001, n. 5 «Organizzazione delle attività regionali di protezione civile» Delibera di Giunta regionale n. 2377 del 12 luglio 2004 Delibera di Giunta regionale n. 2378 del 12 luglio 2004 Delibera di Giunta regionale n. 3509 dell'11 ottobre 2004 Delibera di Giunta regionale n. 2705 del 2 ottobre 2009	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Risarcimento dei danni provocati da calamità naturali	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 1,50 milioni EUR	
Intensità	70 %	
Durata	fino al 31.12.2018	
Settore economico	Tutti i settori economici ammissibili a ricevere aiuti	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Regione autonoma Valle d'Aosta Piazza Deffeyes 1 11100 Aosta AO 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	15.3.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.36092 (13/N)	
Stato membro	Italia	
Regione	Emilia-Romagna	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Aiuto al salvataggio di RDB SpA in A.S.	
Base giuridica	<p>A. D.L. 30.1.1979, n. 26 (convertito in L. 3.4.1979, n. 95), Provvedimenti urgenti per l'amministrazione straordinaria di grandi imprese in crisi (cfr. art. 2-bis);</p> <p>B. D.M. 23.12.2004, n. 319, Regolamento recante le condizioni e le modalità di prestazione della garanzia statale sui finanziamenti a favore delle grandi imprese in stato di insolvenza, ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. 8 luglio 1999, n. 270;</p> <p>C. D.L. 23.12.2003, n. 347 (convertito in L. 18.2.2004, n. 39), Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza;</p> <p>D. D. LGS. 8.7.1999, n. 270, Nuova disciplina delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274.</p>	
Tipo di misura	Singolo aiuto	RDB Terrecote Srl in AS, RDB SpA in A.S., RDB Hebel SpA in AS
Obiettivo	Salvataggio di imprese in difficoltà	
Forma dell'aiuto	Garanzia	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 25 milioni EUR	
Intensità	100 %	
Durata	1.5.2013-1.11.2013	
Settore economico	Costruzioni	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministero dello Sviluppo Economico Via Veneto 33 00187 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	27.2.2013	
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.36127 (13/N)	
Stato membro	Austria	
Regione	—	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Privatrundfunksfonds (PRRF); Fonds zur Förderung des privaten Rundfunks	
Base giuridica	§§ 30 bis 32 KommAustria Gesetz (KOG), Richtlinien über die Gewährung von Mitteln aus dem Fonds zur Förderung des privaten Rundfunks.	
Tipo di misura	Regime	—
Obiettivo	Cultura, conservazione del patrimonio, formazione, innovazione, sviluppo settoriale	
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta	
Dotazione di bilancio	Dotazione totale: 30 milioni EUR Dotazione annuale: 15 milioni EUR	
Intensità	65 %	
Durata	1.3.2013-31.12.2014	
Settore economico	Trasmissioni radiofoniche, attività di programmazione e trasmissione televisive, attività di programmazione e trasmissione, attività di produzione cinematografica, di video e di programmi televisivi	
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Dr. Alfred GRINSCHGL Mariahilferstraße 77-79 1060 Wien ÖSTERREICH	
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⁾

17 maggio 2013

(2013/C 140/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2869	AUD	dollari australiani	1,3216
JPY	yen giapponesi	131,87	CAD	dollari canadesi	1,3220
DKK	corone danesi	7,4524	HKD	dollari di Hong Kong	9,9911
GBP	sterline inglesi	0,84475	NZD	dollari neozelandesi	1,5917
SEK	corone svedesi	8,5922	SGD	dollari di Singapore	1,6156
CHF	franchi svizzeri	1,2449	KRW	won sudcoreani	1 437,84
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	12,0764
NOK	corone norvegesi	7,5393	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9040
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5710
CZK	corone ceche	25,989	IDR	rupia indonesiana	12 554,93
HUF	fiorini ungheresi	290,56	MYR	ringgit malese	3,8890
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	52,964
LVL	lats lettoni	0,6993	RUB	rublo russo	40,3876
PLN	zloty polacchi	4,1704	THB	baht thailandese	38,324
RON	leu rumeni	4,3370	BRL	real brasiliano	2,6100
TRY	lire turche	2,3646	MXN	peso messicano	15,8403
			INR	rupia indiana	70,6060

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

Comunicazione della Commissione relativa all'applicazione dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 552/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, sull'interoperabilità della rete europea di gestione del traffico aereo ⁽¹⁾

(Pubblicazione di titoli e riferimenti di specifiche comunitarie a norma del regolamento)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 140/03)

Organizzazione	Riferimento e titolo della specifica comunitaria	Riferimento della specifica comunitaria superata	Data di cessazione della presunzione di conformità della specifica comunitaria superata
ETSI ⁽¹⁾	EN 303 213-1 V1.3.1 Sistema avanzato di guida e controllo per i movimenti di superficie (A-SMGCS); Parte 1: Specifica comunitaria in vista dell'applicazione nell'ambito del regolamento (CE) n. 552/2004 sull'interoperabilità nel cielo unico europeo per il livello 1 dell'A-SMGCS, ivi comprese le interfacce esterne	EN 303 213-1 V1.2.1	1° aprile 2014
ETSI	EN 303 213-2 V1.3.1 Sistema avanzato di guida e controllo per i movimenti di superficie (A-SMGCS); Parte 2: Specifica comunitaria in vista dell'applicazione nell'ambito del regolamento (CE) n. 552/2004 sull'interoperabilità nel cielo unico europeo per il livello 2 dell'A-SMGCS, ivi comprese le interfacce esterne	EN 303 213-2 V1.1.1	1° aprile 2014

⁽¹⁾ Istituto europeo per le norme di telecomunicazione: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis Cedex, Francia, tel. +33 492944200, fax +33 493654716, <http://www.etsi.org>

⁽¹⁾ GU L 96 del 31.3.2004, pag. 26.

Parere del comitato consultivo in materia di pratiche restrittive e posizioni dominanti formulato nella riunione, del 19 novembre 2012, in relazione a un progetto di decisione concernente il caso COMP/39.839 (1) — Telefónica e Portugal Telecom

Relatore: Lettonia

(2013/C 140/04)

Ai fini di quanto segue si intende per «clausola» la clausola numero nove dell'accordo di acquisto di azioni («l'accordo») concluso in data 28 luglio 2010 da Telefónica SA e Portugal Telecom SGPS SA («le parti»).

1. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che la clausola concerna i mercati spagnolo e portoghese di comunicazioni elettroniche e di servizi televisivi individuati nel progetto di decisione.
 2. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che la clausola introduca un obbligo di non concorrenza (invece di un semplice obbligo di autovalutazione come sostenuto dalle parti) e costituisca una restrizione della concorrenza per oggetto.
 3. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che la clausola non possa essere considerata una restrizione accessoria all'accordo.
 4. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che la clausola in questione potrebbe incidere sugli scambi tra gli Stati membri.
 5. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che la clausola viola l'articolo 101, paragrafo 1, del TFUE e non rientra tra le deroghe di cui all'articolo 101, paragrafo 3, e che pertanto le parti hanno violato le disposizioni di cui all'articolo 101 del TFUE.
 6. Il Comitato consultivo concorda con la Commissione nel ritenere che la durata dell'infrazione delle parti sia di 4 mesi (ovvero dal 27 settembre 2010 al 4 febbraio 2011).
 7. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sulla necessità di infliggere un'ammenda.
 8. Il comitato consultivo chiede alla Commissione di tener conto di tutti gli altri punti sollevati durante la discussione.
 9. Il Comitato consultivo raccomanda la pubblicazione del presente parere nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.
-

Parere del comitato consultivo in materia di accordi restrittivi e posizioni dominanti formulato nella riunione, del 21 gennaio 2013, in relazione a un progetto di decisione concernente il caso COMP/39.839 (2) — Telefónica and Portugal Telecom

Relatore: Lettonia

(2013/C 140/05)

1. La maggioranza del comitato consultivo concorda con la Commissione in merito all'importo di base delle ammende. Una minoranza si astiene.
 2. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che non esiste alcuna circostanza aggravante di cui tenere conto.
 3. Il comitato consultivo è d'accordo con la Commissione nel ritenere che occorra tener conto, come circostanza attenuante, del fatto che è stata posta fine all'infrazione in data 4 febbraio 2011, ovvero sedici giorni dopo l'avvio del procedimento da parte della Commissione.
 4. Il comitato consultivo concorda con la Commissione sul fatto che non esiste alcuna circostanza attenuante diversa da quella di cui al punto 3 di cui tenere conto.
 5. La maggioranza del comitato consultivo concorda con la Commissione in merito all'importo definitivo delle ammende. Una minoranza si astiene.
 6. Il comitato consultivo chiede alla Commissione di tener conto di tutti gli altri punti sollevati durante la discussione.
 7. Il comitato consultivo raccomanda la pubblicazione del presente parere nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.
-

Relazione finale del consigliere-auditore ⁽¹⁾
COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom
(2013/C 140/06)

- (1) Il 19 gennaio 2011 la Commissione ha deciso di avviare un procedimento ai sensi dell'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1/2003 del Consiglio ⁽²⁾ e dell'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 773/2004 della Commissione ⁽³⁾ contro Telefónica, SA and Portugal Telecom, SGPS, SA («PT») in relazione a clausola di divieto della concorrenza che le due società hanno inserito nell'accordo di vendita di azioni con il quale Telefónica ha acquisito il controllo esclusivo dell'operatore di telefonia mobile brasiliano Vivo Participações, SA.
- (2) La prima a scoprire l'esistenza della clausola in questione è stata l'autorità garante della concorrenza in Spagna. A seguito delle consultazioni tra le autorità garanti della concorrenza in Spagna e in Portogallo e la Commissione europea, è stato deciso che le indagini sarebbero state effettuate dalla Commissione. Pertanto, conformemente all'articolo 12 del regolamento (CE) n. 1/2003 del Consiglio, l'autorità garante della concorrenza in Spagna ha trasmesso alla Commissione tutti i documenti relativi a tale caso.
- (3) La Commissione ha adottato una comunicazione degli addebiti in data 21 ottobre 2011 e l'ha notificata a Telefónica e PT il 24 ottobre 2011. Il 4 novembre 2011 le parti hanno avuto accesso al fascicolo. Inizialmente, la Commissione aveva fissato il 3 gennaio 2012 come termine per rispondere alla comunicazione degli addebiti, ma, su richiesta delle parti, il termine è stato prorogato di otto giorni lavorativi.
- (4) Sia Telefónica che PT hanno rinunciato a far richiesta di un'audizione orale ai sensi dell'articolo 12, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 773/2004 della Commissione. Pertanto, in questo caso, non vi è stata alcuna audizione orale.
- (5) Nella comunicazione degli addebiti la Commissione ha ritenuto, in via preliminare, che la clausola di divieto della concorrenza che le due società hanno inserito nell'accordo di vendita di azioni equivalesse ad un accordo di ripartizione del mercato con l'obiettivo di falsare la concorrenza in violazione dell'articolo 101 del TFUE.
- (6) Nella decisione la Commissione respinge gli argomenti formulati dalle parti nelle loro risposte e conferma quanto già esposto nella comunicazione degli addebiti.
- (7) Il consigliere-auditore non ha ricevuto denunce riguardo all'esercizio effettivo dei diritti procedurali delle parti del procedimento. Nel progetto di decisione non vengono mosse obiezioni sulle quali le parti non abbiano dato la possibilità di esprimere il proprio parere. Il consigliere-auditore ritiene, pertanto, che tutte le parti del procedimento abbiano avuto modo di esercitare efficacemente i loro diritti procedurali nel caso in questione.

Bruxelles, 21 gennaio 2013

Michael ALBERS

⁽¹⁾ Redatta ai sensi degli articoli 16 e 17 della decisione 2011/695/UE del presidente della Commissione europea, del 13 ottobre 2011, relativa alla funzione e al mandato del consigliere-auditore per taluni procedimenti in materia di concorrenza (GU L 275 del 20.10.2011, pag. 29).

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

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 773/2004 della Commissione, del 7 aprile 2004, relativo ai procedimenti svolti dalla Commissione a norma degli articoli 81 e 82 del trattato CE (GU L 123 del 27.4.2004, pag. 18).

Sintesi della decisione della Commissione

del 23 gennaio 2013

relativa ad un procedimento a norma dell'articolo 101 del trattato sul funzionamento dell'unione europea

(Caso COMP/39.839 — Telefónica/Portugal Telecom)

[notificata con il numero C(2013) 306 final]

(I testi in lingua inglese e portoghese sono i soli facenti fede)

(2013/C 140/07)

1. INTRODUZIONE

- (1) Il 23 gennaio 2013 la Commissione ha adottato una decisione relativa ad un procedimento a norma dell'articolo 101 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea («TFUE»). Conformemente al disposto dell'articolo 30 del regolamento (CE) n. 1/2003 del Consiglio ⁽¹⁾, la Commissione pubblica i nomi delle parti interessate e il contenuto essenziale della decisione, comprese le sanzioni irrogate, tenuto conto del legittimo interesse delle imprese alla protezione dei propri segreti aziendali.
- (2) Il procedimento e la decisione riguardano una clausola di divieto di concorrenza inserita nell'accordo di vendita di azioni del 28 luglio 2010 concluso da Telefónica, SA (in appresso: «Telefónica») e «Portugal Telecom» SGPS, SA (in appresso: Portugal Telecom) con il quale Telefónica ha acquisito il controllo esclusivo dell'operatore di telefonia mobile brasiliano Vivo che prima era di proprietà comune delle parti (in appresso: «operazione Vivo»).
- (3) La clausola di divieto di concorrenza è la seguente:
- «Numero nove — Divieto di concorrenza — nei limiti consentiti dalla legge, ciascuna delle parti si astiene dal partecipare o dall'investire, in maniera diretta o mediante proprie controllate, in qualsiasi progetto nel settore delle telecomunicazioni (compresi i servizi di telefonia fissa e mobile, l'accesso a Internet e i servizi televisivi ad eccezione delle attività o degli investimenti già realizzati o in corso) che possa essere considerato in concorrenza con l'altro sul mercato iberico per un periodo che decorre dalla data di conclusione dell'operazione [27 settembre 2010] fino al 31 dicembre 2011.».
- (4) Il 4 febbraio 2011, a seguito dell'avvio del procedimento da parte della Commissione in data 19 gennaio 2011, le parti hanno eliminato tale clausola.

2. DESTINATARI

- (5) Destinatarie della presente decisione sono Telefónica, SA (Telefónica) e Portugal Telecom SGPS, SA (Portugal Telecom), ovvero le parti che hanno stipulato l'accordo di

acquisto di azioni che prevede la clausola di divieto di concorrenza. Ognuna delle due imprese è la società madre dei rispettivi gruppi di società.

- (6) Telefónica e Portugal Telecom sono gli operatori storici del settore delle telecomunicazioni, rispettivamente in Spagna e Portogallo. Le imprese possiedono entrambe quote elevate di mercato nella maggior parte dei mercati di comunicazione elettronica nel loro Stato membro di origine, ma hanno una presenza limitata nello Stato membro di origine dell'altra parte.

3. CONTENUTO PRINCIPALE DELLA DECISIONE

3.1. Procedimento

- (7) Il 19 gennaio 2011 la Commissione ha deciso di avviare un procedimento in relazione al presente caso ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 773/2004 della Commissione ⁽²⁾, del 7 aprile 2004 e dell'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1/2003 del Consiglio. Nel corso delle indagini la Commissione ha inviato diverse richieste di informazioni ai sensi dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 1/2003 a Telefónica, Portugal Telecom e ad alcuni dei loro clienti multinazionali.
- (8) Il 21 ottobre 2011 la Commissione ha adottato una comunicazione degli addebiti, in cui ha ritenuto, in via preliminare, che Telefónica e Portugal Telecom avessero violato l'articolo 101 del TFUE concludendo la clausola di divieto della concorrenza che equivale ad un accordo di ripartizione del mercato.
- (9) Il 4 novembre 2011 Telefónica e Portugal Telecom hanno avuto accesso al fascicolo.
- (10) I due operatori hanno presentato le loro risposte alla comunicazione degli addebiti in data 13 gennaio 2012 senza far richiesta di un'udienza orale.
- (11) Il comitato consultivo in materia di intese e posizioni dominanti ha emesso pareri favorevoli il 19 novembre 2012 e il 21 gennaio 2013 in conformità con l'articolo 14 del regolamento (CE) n. 1/2003 del Consiglio.

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

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 773/2004 della Commissione, del 7 aprile 2004, relativo ai procedimenti svolti dalla Commissione a norma degli articoli 81 e 82 del trattato (GU L 123 del 27.4.2004, pag. 18).

3.2. Mercati rilevanti

- (12) La decisione riscontra che la clausola di divieto di concorrenza e la violazione concernevano: a) tutti i servizi di comunicazione elettronica, ad eccezione dei mercati per la fornitura di servizi di telecomunicazione globali e del mercato all'ingrosso dei servizi di trasporto internazionale, in cui entrambe le parti erano presenti nella penisola iberica all'epoca dell'accordo e che consistono in servizi legati ad una clientela multinazionale e b) i servizi televisivi che sono espressamente menzionati nella clausola.
- (13) Nel caso di specie non è necessario delimitare con precisione i mercati rilevanti, considerata l'ampia portata della clausola di divieto di concorrenza. In ogni caso, la decisione elenca i mercati rilevanti conformemente ai settori individuati dalla Commissione nella raccomandazione 2007/879/CE⁽¹⁾, alle decisioni precedenti della Commissione e alla giurisprudenza in materia.
- (14) I mercati geografici rilevanti sono di portata nazionale e si riferiscono alla Spagna e al Portogallo.
- (15) Telefónica e Portugal Telecom hanno presentato diversi argomenti a favore della limitazione della portata della clausola di divieto della concorrenza. In particolare, per quanto riguarda la frase «ad eccezione delle attività o degli investimenti già realizzati o in corso», hanno fatto presente che occorre escludere dalla portata della clausola tutti i mercati in cui è presente ZON (un operatore portoghese in cui Telefónica deteneva una partecipazione del 5,46 % all'epoca dell'accordo di vendita di azioni). Hanno anche aggiunto che, secondo loro, devono essere esclusi dalla portata della clausola tutti i mercati in cui la concorrenza dell'altra parte non sarebbe possibile (per esempio, i mercati all'ingrosso per via delle considerevoli barriere all'ingrosso).
- (16) La decisione respinge tali argomenti. Da una parte, nella decisione si afferma che non si può ritenere che Telefónica abbia svolto le attività sviluppate da ZON dal momento che Telefónica non controllava ZON. Dall'altra, nella decisione si osserva che la clausola di divieto di concorrenza proibisce alle parti di svolgere attività o realizzare investimenti «che possano essere considerati in concorrenza con l'altra». Ciò significa che, nell'eventualità dell'entrata di una parte in un mercato in cui l'altra è già presente, tale mercato rientrerebbe nel campo d'applicazione della clausola dal momento che la parte entrante sarebbe «considerata in concorrenza con l'altra». Inoltre, Telefónica e Portugal

Telecom dovrebbero essere come minimo considerate potenzialmente concorrenti su tutti i mercati di comunicazioni elettroniche e di servizi televisivi in cui sono presenti.

3.3. Violazione dell'articolo 101 TFUE

- (17) Telefónica e Portugal Telecom hanno sostenuto che la clausola di divieto di concorrenza introduce soltanto un obbligo di autovalutazione della legalità e della portata di un accordo di divieto di concorrenza che sarebbe accessorio all'operazione Vivo. Secondo quanto sostenuto dalle parti, ognuna di esse ha effettuato tale autovalutazione e ne ha reso noti i risultati in due conferenze telefoniche svoltesi il 26 e il 29 ottobre 2010 durante la quale hanno concluso che un accordo di divieto di concorrenza non poteva essere giustificato. Esse hanno sostenuto che l'operazione di autovalutazione e i risultati che ne sono derivati hanno comportato «l'esaurimento» della clausola di divieto della concorrenza dal momento che non ne può derivare più alcun obbligo.
- (18) Contrariamente a quanto affermato dalle parti, la decisione stabilisce che la clausola di divieto della concorrenza costituisce un'infrazione per oggetto dell'articolo 101, paragrafo 1, del TFUE per la sua formulazione (che prevede chiaramente un obbligo di non concorrenza), il contesto economico e giuridico in cui rientra la clausola (vale a dire i mercati delle comunicazioni elettroniche che sono liberalizzati) e il comportamento effettivo delle parti (in cui rientra, ad esempio il fatto che abbiano eliminato la clausola soltanto il 4 febbraio 2011 mediante un accordo che, pur esponendo le ragioni per cui la clausola era stata soppressa, non faceva menzione di alcun esercizio o obbligo di autovalutazione). In particolare, la decisione valuta attentamente le prove fornite dalle parti in merito al contenuto e ai risultati delle conferenze telefoniche del 26 e del 29 ottobre 2010. La Commissione ritiene che tali prove siano insufficienti e che esse siano contraddette dalle altre prove contenute nel fascicolo della Commissione.
- (19) Inoltre, la decisione stabilisce che la clausola di divieto della concorrenza non può essere considerata una restrizione accessoria dell'operazione Vivo dal momento che una clausola di questo tipo concernente tutta la penisola iberica non può in alcun modo essere considerata direttamente legata o necessaria per l'esecuzione dell'accordo di acquisto di azioni per Vivo in Brasile. La decisione giunge inoltre alla conclusione che, all'epoca in cui è stato firmato l'accordo, non potevano esserci ragionevoli dubbi per quanto riguarda lo status (accessorio o non accessorio) di un impegno di non concorrenza tra le parti che avrebbe giustificato la necessità di una successiva autovalutazione.
- (20) Telefónica e Portugal Telecom hanno affermato che la clausola di divieto della concorrenza non ha prodotto effetti sul mercato. La decisione ritiene, tuttavia, che, conformemente alla giurisprudenza consolidata, in casi di violazione per oggetto, non vi sia bisogno di tener conto degli effetti dell'accordo ai fini dell'applicazione dell'articolo 101, paragrafo 1, del TFUE.

⁽¹⁾ Raccomandazione 2007/879/CE della Commissione, del 17 dicembre 2007, relativa ai mercati rilevanti di prodotti e servizi del settore delle comunicazioni elettroniche che possono essere oggetto di una regolamentazione ex ante ai sensi della direttiva 2002/21/CE del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un quadro normativo comune per le reti ed i servizi di comunicazione elettronica (GU L 344 del 28.12.2007, pag. 65).

(21) Pertanto, in considerazione della portata e della natura della clausola di divieto della concorrenza, la decisione stabilisce che Telefónica e Portugal Telecom si sono accordate al fine di escludere o limitare deliberatamente la concorrenza sui rispettivi mercati nazionali. La decisione ritiene che una clausola di divieto della concorrenza equivalga a un accordo di ripartizione del mercato e violi l'articolo 101, paragrafo 1, del TFUE.

(22) Infine, la decisione constata che la clausola di divieto di concorrenza non soddisfa le condizioni ai fini della deroga di cui all'articolo 101, paragrafo 3, del TFUE dal momento che le parti in causa non hanno dimostrato che la clausola in questione abbia portato efficienze.

3.4. Durata dell'infrazione

(23) L'infrazione è durata dal 27 settembre 2010, data in cui le parti hanno concluso l'operazione Vivo, al 4 febbraio 2011, giorno in cui la parti hanno eliminato la clausola di divieto della concorrenza.

3.5. Sanzioni pecuniarie

(24) Per l'infrazione commessa in questo caso occorre infliggere delle ammende. Il calcolo dell'importo che ciascuna impresa deve pagare a titolo di ammenda si basa sugli Orientamenti per il calcolo delle ammende del 2006⁽¹⁾. Per quanto riguarda la gravità, la decisione tiene il dovuto

conto del fatto che la clausola di non concorrenza non è stata tenuta segreta dalle parti che l'hanno pubblicata in diverse forme e l'hanno anche notificata alle autorità di regolamentazione del Brasile. In considerazione delle specifiche circostanze del caso, la decisione stabilisce che al fine di ottenere un effetto deterrente sia sufficiente e proporzionato tener conto di una percentuale esigua del valore delle vendite.

(25) Inoltre, la decisione riconosce come circostanza attenuante il fatto che le parti abbiano messo rapidamente fine all'infrazione provvedendo ad eliminarla il 4 febbraio 2011, cioè 16 giorni dopo l'avvio del procedimento da parte della Commissione.

4. DISPOSITIVO DELLA DECISIONE

(26) La decisione stabilisce che Telefónica e Portugal Telecom hanno commesso una violazione dell'articolo 101 del TFUE stipulando un patto di divieto di concorrenza inserito come clausola numero nove nell'accordo di acquisto di azioni il 28 luglio 2010. L'infrazione è durata dal 27 settembre 2010 al 4 febbraio 2011.

(27) La presente decisione infligge le seguenti ammende alle parti per la violazione di cui sopra: a) Telefónica: 66 894 000 EUR e b) Portugal Telecom: 12 290 000 EUR.

⁽¹⁾ Orientamenti per il calcolo delle ammende inflitte in applicazione dell'articolo 23, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1/2003 (GU C 210 dell'1.9.2006, pag. 2).

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE EUROPEA

Azione preparatoria «Circolazione dei film nell'era digitale» — Invito a presentare proposte 2013

(2013/C 140/08)

1. Obiettivi

Il 12 dicembre 2012 il Parlamento europeo ha adottato un bilancio di 2 milioni di EUR per il secondo anno di esercizio dell'azione preparatoria «Circolazione dei film nell'era digitale». Questa azione mira a sperimentare strategie innovative in materia di diffusione dei film europei (sale cinematografiche, DVD, video a richiesta, festival, stazioni televisive, ecc.).

Si tratta in particolare di definire le condizioni atte ad aumentare la complementarità tra i supporti di diffusione onde migliorare la circolazione transnazionale e l'audience globale dei film europei all'interno dell'Unione europea.

2. Azioni ammissibili

L'azione preparatoria sosterrà progetti che propongano di sperimentare uscite simultanee o quasi simultanee sull'insieme dei supporti di diffusione e su diversi territori europei.

Limitati alle opere cinematografiche europee e alla loro distribuzione all'interno dei paesi dell'Unione europea, i progetti dovranno coprire un numero sostanziale di film e di territori.

Questo parametro dimensionale è essenziale per poter trarre insegnamenti significativi dall'azione preparatoria e validarla come sussidio al processo decisionale delle autorità pubbliche e degli operatori dell'industria cinematografica europea.

In questa prospettiva, i progetti dovranno prevedere anche l'organizzazione, al termine dell'azione, di una riunione pubblica destinata a presentare agli operatori e ai poteri pubblici i principali risultati della sperimentazione e gli insegnamenti che se ne sono tratti.

3. Candidature ammissibili

Per essere ammissibili, le proposte dovranno essere presentate da un gruppo che soddisfi i seguenti tre criteri:

- il gruppo deve comprendere imprese o organizzazioni legate ai mercati audiovisivi (produttori, agenti di vendita, distributori, titolari di diritti, società di marketing, sale cinematografiche, piattaforme di video a richiesta ...),
- l'insieme dei membri (coordinatori e partner) del gruppo candidato deve avere la propria sede sociale in uno Stato membro dell'Unione europea,
- il gruppo candidato deve comprendere almeno due agenti di vendita.

Il contributo richiesto dal gruppo candidato non può superare il 70 % dell'insieme dei costi ammissibili del progetto.

4. Criteri d'attribuzione

Le candidature ammissibili riceveranno un punteggio su un totale di 100 punti in base alla seguente ponderazione:

Criterio d'attribuzione n. 1: qualità del contenuto dell'attività (50 punti):

- numero, diversità e complementarità dei film e territori coperti dall'azione (15 punti),
- pertinenza della strategia di marketing (15 punti),
- pertinenza delle strategie poste in atto per approfondire la questione della complementarità tra i territori e i segmenti di diffusione (15 punti),
- grado di innovazione dell'azione (5).

Criterio d'attribuzione n. 2: gestione del progetto (50 punti):

- qualità del gruppo candidato (10 punti),
- qualità del piano di gestione del progetto e del gruppo (15 punti),
- qualità della metodologia proposta per la raccolta, l'analisi e la messa in prospettiva dei risultati ottenuti (15 punti),
- analisi costi/benefici dell'azione proposta (10 punti).

5. Bilancio destinato ai progetti

L'importo disponibile per il presente invito a presentare proposte ammonta a 1 994 000 EUR. Il contributo finanziario della Commissione non può superare il 70 % del totale dei costi ammissibili.

Il contributo finanziario è attribuito in forma di sovvenzione.

6. Data limite di presentazione delle candidature

Le domande devono essere inviate entro il **6 settembre 2013** a:

Commissione europea
Direzione generale dell'Istruzione e della cultura
Direzione E — Cultura e creatività
Unità E3 — Programma Europa creativa — MEDIA
Ufficio: J-70 01/141
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

7. Informazioni complete

Il programma di lavoro, le linee guida e i formulari di candidatura possono essere ottenuti al seguente indirizzo:

<http://ec.europa.eu/media>

Le candidature devono essere conformi a tutte le istruzioni della guida, essere presentate mediante i formulari forniti e contenere tutte le informazioni e gli allegati indicati nel testo completo dell'invito a presentare proposte.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.6866 — Time Warner/CME)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 140/09)

1. In data 8 maggio 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 l'impresa Time Warner Inc. («Time Warner», USA) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme dell'impresa Central European Media Enterprises Ltd. («CME», Bermuda).

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

- Time Warner: film e programmi di intrattenimento televisivi, reti televisive e editoria di riviste,
- CME: trasmissioni televisive e altri settori dei media in Bulgaria, Repubblica ceca, Croazia, Romania, Repubblica slovacca, Slovenia, Ungheria e Moldavia.

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.6866 — Time Warner/CME, 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»).

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 140/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione a norma 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⁾****«PURUVEDEN MUIKKU»****N. CE: FI-PGI-0005-0989-19.04.2012****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione**

«Puruveden muikku»

2. Stato membro o paese terzo

Finlandia

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

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

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

«Puruveden muikku» è la denominazione utilizzata per il coregone bianco (*Coregonus albula*) pescato nel bacino del lago Puruvesi, situato nella parte nordorientale del lago Saimaa. La presente domanda riguarda soltanto il coregone bianco fresco e surgelato. Il «Puruveden muikku» rappresenta circa il 10 % delle catture annue di coregone bianco effettuate in Finlandia.

Il «Puruveden muikku» ha le seguenti principali caratteristiche:

- dorso di colore verde scuro e profondo e fianchi argentati. Rispetto agli altri coregoni bianchi, è di colore nettamente più argentato,
- di norma le sue dimensioni cambiano notevolmente nell'arco di un anno e ciò lo distingue dagli altri coregoni bianchi. In una sola stagione di crescita la lunghezza media può passare da circa 9 cm a 21 cm, e il peso da qualche grammo a circa 20 grammi,
- la consistenza tipicamente tenera delle sue lische consente di consumare il pesce senza doverle toglierle,

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

— la rigidità cadaverica dura meno rispetto agli altri coregoni bianchi.

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

Non disponibile

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

Non disponibile

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

Il «Puruveden muikku» deve essere pescato all'interno della zona geografica delimitata. I modi di cattura autorizzati sono la pesca alla sciabica, la pesca con i cogolli e la pesca con reti.

La rigidità cadaverica del «Puruveden muikku» dura meno rispetto a quella degli altri coregoni bianchi. Per salvaguardare la sua qualità occorre quindi procedere a una refrigerazione con ghiaccio tritato (acqua a 0 °C) di pari passo con l'attività di pesca nella zona geografica delimitata.

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

Non disponibile

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Non disponibile

4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica è il lago Puruvesi, situato nel territorio dei comuni di Kerimäki, Punkaharju e Kesälahti nella provincia della Finlandia orientale (ItäSuomi). Con una superficie di 416 km², il lago Puruvesi costituisce una parte del quarto lago più grande d'Europa, il lago Saimaa.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

La caratteristica più evidente del lago Puruvesi è la limpidezza delle sue acque, che conferisce al «Puruveden muikku» il suo colore argentato. Grazie a questa limpidezza, la luce penetra nelle acque fino a 20 metri di profondità, rispetto ai 10 metri delle altre parti del sistema lacustre del lago Saimaa. La visibilità può raggiungere i 12 metri di profondità.

Grazie alla limpidezza delle acque, la produzione primaria ha luogo sia nelle acque di superficie che in profondità, in un'ampia zona illuminata sul fondale del lago. Durante il giorno i coregoni bianchi si raggruppano insieme in grandi banchi e scendono sul fondale del lago per nutrirsi dello zooplancton presente. Quando la luce diminuisce i banchi si disperdono e i coregoni bianchi risalgono nelle acque superficiali e intermedie per cibarsi del biota di superficie.

Il lago Puruvesi è un bacino ghiaioso e sabbioso, quasi separato dal resto del sistema lacustre, dove è particolarmente raro l'humus bruno che le acque sollevano dal suolo, caratteristico dei laghi finlandesi. Infatti la qualità delle acque è stata qualificata come particolarmente povera di elementi nutritivi. A causa dell'isolamento del lago Puruvesi, le correnti sono deboli e il rinnovo delle acque richiede quasi 12 anni.

Il lago Puruvesi è conosciuto come zona di pesca a partire dal XIV secolo. Praticata da secoli, la pesca tradizionale alla sciabica è possibile grazie alla trasparenza e alla limpidezza eccezionali delle acque del lago che consentono una notevole produzione primaria. In estate la pesca avviene nelle acque superficiali all'imbrunire, quando lo zooplancton risale. Alla fine dell'estate, quando le acque si sono riscaldate, i coregoni bianchi ricercano acque più fredde e più profonde, dove sono catturati con la sciabica danese. Durante le notti scure dell'autunno, quando i coregoni bianchi vengono a galla, ha luogo la pesca al chiaro di luna, fenomeno generalmente raro, ma caratteristico del lago Puruvesi grazie all'estrema limpidezza delle acque.

La pesca invernale alla sciabica si è generalizzata un secolo fa e, in alcune annate di pesca, oltre la metà delle catture di coregoni bianchi effettuate in Finlandia durante la stagione invernale provengono dal lago Puruvesi. La pesca alla sciabica rappresenta più del 90 % delle catture totali. Gli altri modi di cattura autorizzati sono la pesca con i cogolli e la pesca con reti. La pesca a strascico è vietata nel lago Puruvesi.

Per garantire la sostenibilità degli stock di coregoni bianchi, il centro di ricerca finlandese per la selvaggina e la pesca (*Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos*) valuta ogni anno lo stato di questi stock e la zona di pesca del lago Puruvesi disciplina la pesca in funzione delle sue raccomandazioni.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Puruveden muikku» è conosciuto in tutta la Finlandia per la tenerezza delle sue lische. Si presta quindi particolarmente a essere consumato fritto, affumicato o come ingrediente di zuppe. Il «Puruveden muikku» è anche conosciuto per il suo colore argentato.

Il «Puruveden muikku» si caratterizza per il fatto che la sua dimensione varia considerevolmente a seconda della densità della popolazione di coregoni bianchi e dei livelli di produzione di zooplancton. La variazione annua della popolazione di coregoni bianchi è tipica del lago Puruvesi.

La reputazione del «Puruveden muikku» deriva anche dai metodi tradizionali di pesca e di trattamento utilizzati nella zona geografica. Il modo in cui esso è localizzato e catturato si trasmette di generazione in generazione da centinaia di anni.

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

Il «Puruveden muikku» è riconoscibile per il suo colore argentato caratteristico, dovuto alla limpidezza eccezionale delle acque del lago Puruvesi. La tenerezza delle lische del «Puruveden muikku» la sua grande variazione annua di dimensioni e la breve durata della sua rigidità cadaverica derivano anche dalle caratteristiche dell'ambiente: la limpidezza delle acque, la produzione primaria resa possibile dalla trasparenza delle acque, la situazione di enclave del lago associata al suolo sabbioso e composto da morene del bacino idrografico nonché le dimensioni modeste e la natura a tratti paludosa del bacino idrografico.

Tra i consumatori il «Puruveden muikku» è particolarmente conosciuto per essere un pesce da degustarsi fritto, intero, con le lische. In Finlandia si tratta di un prodotto ben noto e molto richiesto, che gode di uno statuto definito in particolare sui mercati e in occasione di eventi organizzati in località differenti, come il mercato delle aringhe del Baltico che si svolge ogni anno a Helsinki e il festival dell'opera di Savonlinna, famoso in tutto il mondo.

Il lago Puruvesi è conosciuto come zona di pesca dal XIV secolo, quando gruppi di Careliani vi si recavano nell'ambito di spedizioni di pesca su lunga distanza. Secondo una fonte scritta che è stata rinvenuta, «nel 1543 nella regione del Lago Puruvesi sono stati catturati pesci da 421 squadre di pescatori alla sciabica. Anche se il castello di Olavinlinna è situato tra due laghi ricchi di pesci, il lago Haukivesi e il lago Pihlajavesi, i signori del castello inviavano squadre di pescatori alla sciabica sul lago Puruvesi per pescarvi i suoi deliziosi coregoni bianchi». Nel 1979 è stata pubblicata una tesi di dottorato dal titolo «Le zone di pesca dei coregoni bianchi (Muikkuapajilla)» che ha per oggetto la pesca di coregoni bianchi nel lago Puruvesi.

Il legame tra il prodotto e la zona geografica si basa inoltre sui metodi tradizionali utilizzati per catturare il «Puruveden muikku» e sulle conoscenze professionali dei pescatori locali. Le sciabiche sono costituite da reti a circuizione che hanno mantenuto nei secoli la stessa struttura e modalità d'uso. In inverno le sciabiche sono sistemate sui fondali dei laghi, sotto il ghiaccio, nei luoghi di pesca con reti a circuizione, la cui posizione è determinata con l'esperienza. Il recupero delle sciabiche nei luoghi di pesca esige le conoscenze professionali dei pescatori locali, in quanto si tratta di un lavoro di precisione, che deve tener conto di taluni punti di riferimento affinché le reti non si imbriglino negli scogli situati sul fondo del lago.

Il museo finlandese della pesca fluviale e lacustre, con sede a Kerimäki sulle rive del lago Puruvesi, testimonia la fama del «Puruveden muikku».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://www.mmm.fi/nimisuoja/puruvedenmuikku>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

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 140/11)

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⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

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

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

N. CE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

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)

Le modifiche in appresso mirano a rafforzare le caratteristiche e la qualità del prodotto per quanto attiene alla sua origine geografica e a proteggere la reputazione della DOP «Camembert de Normandie».

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Descrizione del prodotto

La preparazione del «Camembert de Normandie» a base di latte crudo è stata ribadita al punto 2 «Descrizione del prodotto». Sono state inoltre apportate precisazioni in merito alla definizione del peso (netto all'imballaggio) e alle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Zona geografica

La zona geografica modificata del «Camembert de Normandie» comprende ora 1 557 comuni, poiché sono stati esclusi 1 678 comuni appartenenti alla precedente zona geografica. La riduzione della zona geografica è il risultato di un lavoro di rafforzamento del legame fra la denominazione «Camembert de Normandie» e i sistemi normanni di produzione del foraggio, di definizione dell'essenza della denominazione e delle sue caratteristiche (ambiente naturale, usi). Questa riduzione geografica è inoltre legata al riesame delle condizioni di produzione volto a rafforzare il legame con il territorio con l'obbligo di avvalersi parzialmente della razza normanna e di un'alimentazione dominata dal pascolo ai fini della produzione lattiera. L'insieme dei comuni ricompresi nella zona geografica modificata risponde perfettamente alle nuove condizioni di produzione stabilite nel disciplinare.

Prova dell'origine

Le modifiche al paragrafo 1 sono motivate dall'evoluzione della regolamentazione nazionale. È in effetti prevista l'abilitazione degli operatori per riconoscerne l'idoneità a soddisfare le esigenze del disciplinare relativo alla denominazione di cui rivendicano il beneficio.

È prevista una dichiarazione specifica per gli impianti sanitari.

Una disposizione relativa alle dichiarazioni necessarie alla conoscenza e al monitoraggio dei volumi consente al gruppo di raccogliere i dati necessari alla buona conoscenza e al rispetto della denominazione d'origine «Camembert de Normandie».

Sono stati integrati i paragrafi relativi alla tenuta dei registri e ai controlli del prodotto.

Metodo di ottenimento

Il disciplinare specifica numerosi punti del metodo di lavorazione al fine di descrivere meglio le condizioni tradizionali di produzione lattiera e di trasformazione del formaggio che contribuiscono alle caratteristiche e alla reputazione del «Camembert de Normandie».

Condizioni di produzione lattiera

Il territorio normanno si caratterizza in particolare per la razza normanna e il «Camembert de Normandie» è prodotto in parte con il latte di vacche di razza normanna. Tali razze devono costituire almeno il 50 % dei capi bovini da latte presso ciascuna azienda a partire dal 1° maggio 2017. La razza degli animali sarà controllata tramite il codice della razza indicato nel passaporto bovino 56 × 56.

Al fine di garantire un'alimentazione dominata dal pascolo, si specificano le condizioni di alimentazione delle vacche da latte. Queste ultime devono pascolare per almeno sei mesi l'anno. L'azienda agricola dispone di almeno 0,33 ettari di superficie di foraggio per ciascuna vacca da latte munta, di cui almeno 0,25 ettari di superficie di pascolo accessibile dagli ambienti di mungitura, nonché 2 ettari di prato per ettaro di insilato di mais destinato all'alimentazione del bestiame della mandria.

Al fine di rafforzare il legame con il territorio, la razione di base della mandria, calcolata in materia secca, proviene fino all'80 % dall'azienda. Al di fuori dei periodi di pascolo, le vacche da latte dispongono quotidianamente di fieno. L'apporto di alimenti complementari è limitato a 1 800 kg per vacca della mandria e per anno solare. I foraggi e gli alimenti complementari autorizzati sono specificati nel disciplinare.

Si precisa la natura del latte impiegato. Si tratta di un latte vaccino standardizzato in riferimento al tenore di materie grasse mediante scrematura di una parte del latte impiegato, miscelato con latte intero. È inoltre possibile procedere per schiumatura della panna risalita in superficie. Il magazzino

del latte non può eccedere 72 ore a partire dall'ora della prima mungitura fino all'inizio della maturazione. Le condizioni tecniche di maturazione del latte nonché quelle afferenti alla tracciabilità delle linee di trattamento del latte crudo sono precisate nel disciplinare.

Condizioni di produzione casearia

Al fine di descrivere con maggiore chiarezza il metodo di lavorazione del prodotto, si precisano le condizioni di cagliatura, di taglio della cagliata, di messa in forma e di sgocciolamento. Il numero di passaggi per depositare la cagliata nelle forme è aumentato da quattro a cinque.

L'uso di trattamenti e additivi per i formaggi era disciplinato da una normativa generale.

Si è ora appurato che alcune nuove tecniche, un certo numero delle quali riguarda trattamenti quali la microfiltrazione o la concentrazione parziale del latte, e additivi, quali gli enzimi per la stagionatura, possono influire sulle caratteristiche dei formaggi a denominazione d'origine. Nella fattispecie taluni additivi enzimatici risultano incompatibili con il mantenimento delle caratteristiche essenziali delle produzioni protette dalla DOP.

Si è quindi rivelato necessario precisare nei disciplinari delle denominazioni d'origine le pratiche attuali relative all'impiego di trattamenti e additivi nel latte e nella fabbricazione dei formaggi, allo scopo di evitare che pratiche future non regolamentate ledano le caratteristiche dei formaggi a denominazione d'origine.

Il latte è cagliato in bacini dalla capacità massima di 330 litri, che consentono la coagulazione di un volume di latte adatto alla capacità di messa in forma. Le condizioni di cagliatura (temperatura e dose ottimale) sono indicate nel disciplinare.

La cagliata può essere leggermente tagliata lungo la verticale prima della messa in forma con l'ausilio di una lira. Sono consentiti al massimo due passaggi di tale strumento in bacino.

La messa in forma dei formaggi è effettuata immediatamente dopo il taglio. È vietata l'estrazione del siero. La cagliata è prelevata dal bacino, sia avvalendosi di dispositivi automatizzati dotati di ramaioli articolati, sia manualmente, grazie a ramaioli emisferici provvisti di manico.

La cagliata è prelevata e quindi depositata nelle forme in cinque passaggi, tra ciascuno dei quali intercorrono almeno 40 minuti. La sgocciolatura avviene spontaneamente nelle forme per almeno diciotto ore a partire dal primo deposito di cagliata.

La tecnica tradizionale si definisce attraverso la messa in forma eseguita a mano e la sgocciolatura che si svolge nelle forme statiche individuali appoggiate su un tavolo provvisto di una canalina di scolo.

I formaggi sono rigrati una sola volta a partire dal 1° maggio 2017. Dopo essere stati rigrati, i formaggi sono ricoperti con una piastra metallica che esercita una lieve pressione sulla loro superficie.

Dopo la salatura il formaggio può essere asciugato per un periodo non superiore a 24 ore prima iniziare la stagionatura.

Stagionatura e confezionamento del formaggio

I formaggi stagionati in essiccatoio non possono essere confezionati prima del 13° giorno successivo al giorno di cagliatura. I formaggi non possono lasciare l'azienda prima del 17° giorno successivo al giorno di cagliatura e la consegna ai clienti non avviene prima del 22° giorno successivo al giorno di cagliatura.

Legame

La presente parte del disciplinare è stata riscritta conformemente al piano delineato dal documento unico (specificità della zona geografica/specificità del prodotto/legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto) e integrata tenendo conto delle precisazioni apportate in merito al metodo di lavorazione e alle condizioni tradizionali di produzione lattiera e di trasformazione casearia che contribuiscono alle caratteristiche e alla reputazione del «Camembert de Normandie».

Etichettatura

Al fine di adeguare il disciplinare alla normativa nazionale, è stata soppressa la disposizione relativa all'obbligo di apporre il logo «INAO». È stato inoltre deciso di precisare che la menzione da apporre è «Denominazione di origine protetta» o «DOP», in vista dell'apposizione del simbolo DOP dell'Unione europea.

Sono state inoltre sopresse le possibilità di usare a titolo facoltativo le menzioni «moulage à la louche» («messo in forma con il ramaiole») e «fabriqué au lait cru» («prodotto con latte crudo»). In effetti l'etichettatura dei formaggi a base di latte crudo rientra nell'ambito d'applicazione del decreto 2007/628 relativo ai formaggi e alle specialità casearie. D'altra parte, poiché la definizione del termine «louche» (ramaiole) è varia e non può essere riservata ai formaggi DOP, si è scelto di eliminare tale menzione dal disciplinare del «Camembert de Normandie» DOP.

Requisiti nazionali

È stata aggiunta la tabella dei principali elementi soggetti al controllo nonché del relativo metodo di valutazione del «Camembert de Normandie».

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⁾

«CAMEMBERT DE NORMANDIE»

N. CE: FR-PDO-0217-01049-12.10.2012

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione**

«Camembert de Normandie».

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia.

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 «Camembert de Normandie» è un formaggio a base di latte crudo, a pasta molle leggermente salata, avente un contenuto di materia grassa pari almeno al 45 % a essiccazione completa e il cui peso totale in materia secca è pari o superiore a 115 g per forma.

Il «Camembert de Normandie» è caratterizzato dai seguenti elementi:

- la forma di cilindro appiattito, di diametro compreso fra 10,5 e 11 cm e un peso netto indicato sulla confezione pari ad almeno 250 g,
- la crosta detta «fiorita» di colore bianco, con muffe superficiali che costituiscono un rivestimento bianco morbido eventualmente screziato di rosso,
- il colore della pasta va dall'avorio al giallo, stagionata in profondità, liscia ed elastica,
- l'aroma leggermente salato, inizialmente latteo e dolce, quindi più deciso e fruttato, se la stagionatura è prolungata.

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il latte impiegato per produrre il «Camembert de Normandie» proviene da aziende agricole il cui effettivo di vacche da latte è composto di almeno il 50 % di capi di razza normanna a partire dal 1° maggio 2017.

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

Al fine di garantire un legame stretto fra il territorio e il prodotto grazie a un'alimentazione specifica della zona geografica, le vacche da latte pascolano almeno sei mesi l'anno. L'azienda agricola dispone di almeno 0,33 ettari di superficie di foraggio per ciascuna vacca da latte munta, di cui almeno 0,25 ettari di superficie di pascolo accessibile dagli ambienti di mungitura, nonché 2 ettari di prato per ettaro di insilato di mais destinato all'alimentazione del bestiame della mandria.

La razione di base della mandria, costituita da foraggi, proviene per l'80 % dall'azienda (calcolo in materia secca). L'apporto di alimenti complementari è limitato a 1 800 kg per vacca della mandria e per anno solare. I foraggi e gli alimenti complementari autorizzati sono elencati nel disciplinare.

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

La produzione del latte, la lavorazione, la stagionatura e il confezionamento dei formaggi si effettuano nella zona geografica definita al punto 4.

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

Le operazioni di stagionatura e di confezionamento dei formaggi sono strettamente legate e sono quindi eseguite nella zona geografica definita al punto 4. La stagionatura comprende in effetti un passaggio in essiccatoio e in seguito, se opportuno, una stagionatura complementare successiva al confezionamento.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Ciascun formaggio DOP «Camembert de Normandie» commercializzato è provvisto di un'etichetta individuale recante il nome della denominazione d'origine, la menzione «Denominazione di origine protetta» o «DOP». L'apposizione del simbolo «DOP» dell'Unione europea è obbligatoria.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La produzione del latte, la lavorazione, la stagionatura e il confezionamento dei formaggi sono effettuati nella zona geografica che si estende sul territorio o su parte del territorio dei seguenti cantoni:

Dipartimento del Calvados

Tutti i cantoni di Bénv-Bocage, Blangy-le-Château, Cambremer, Caumont-l'Éventé, Condé-sur-Noireau, Dozulé, Falaise, Honfleur, Isigny-sur-Mer, Lisieux, Livarot, Mézidon-Canon, Orbec, Pont-l'Évêque, Saint-Pierre-sur-Dives, Saint-Sever-Calvados, Trévières, Trouville-sur-Mer, Vassy et Vire; il cantone di Aunay-sur-Odo, eccetto il comune di Bauquay; il cantone di Balleroy, eccetto i comuni di Bucéels, Chouain e Condé-sur-Seulles; il cantone di Bayeux eccetto i comuni di Nonant, Saint-Martin-des-Entrées e Saint-Vigor-le-Grand; nel cantone di Bourguebus, i comuni di Airan, Cesny-aux-Vignes, Moul e Ouézy; nel cantone di Bretteville-sur-Laize, i comuni di Grimboq, Maizières e Les Moutiers-en-Cinglais; il cantone di Cabourg, eccetto i comuni di Colombelles, Hérouvillette e Ranville; nel cantone di Évrecy, i comuni di La Caine, Curcy-sur-Orne, Goupillères, Hamars, Montigny, Ouffières, Préaux-Bocage, Saint-Martin-de-Sallen e Trois-Monts; i cantoni di Falaise eccetto i comuni di Bons-Tassilly, Damblainville, Eraines,

Fresnes-la-Mère, Pertheville-Ners, Potigny, Saint-Germain-Langot, Saint-Pierre-Canivet, Soumont-Saint-Quentin, Ussy, Versainville e Villy-lez-Falaise; nel cantone di Morteaux-Couliboeuf, i comuni di Bernières-d'Ailly, Courcy, Crocy, Louvagny, Le Marais-la-Chapelle, Les Moutiers-en-Auge, Norrey-en-Auge, Vicques e Vignats; nel cantone di Ouistreham, il comune di Ouistreham; nel cantone di Ryes, i comuni di Commes, Longues-sur-Mer, Magny-en-Bessin, Le Manoir, Manvieux; nel cantone di Tilly-sur-Seulles, il comune di Saint-Vaast-sur-Seulles; il cantone di Thury-Harcourt eccetto i comuni di Acqueville, Cesny-Bois-Halbout, Espins, Martainville, Placy e Tournebu; il cantone di Troarn eccetto i comuni di Cagny, Cuverville, Démouville, Emiéville, Giberville, Sannerville, Touffréville e Vimont; il cantone di Villers-Bocage eccetto i comuni di Banneville-sur-Ajon, Courvaudon, Landes-sur-Ajon, Le Locheur, Maisoncelles-sur-Ajon, Le Mesnil-au-Grain, Missy e Saint-Aignan-le-Malherbe.

Dipartimento dell'Eure

Tutto il cantone di Beuzeville; il cantone di Beaumesnil, eccetto i comuni di Ajou e Gouttières; nei cantoni di Bernay, i comuni di Caorches-Saint-Nicolas e Saint-Victor de Chrétienville; nel cantone di Breteuil, i comuni di Cintray e Francheville; nel cantone di Brionne, i comuni di Le Bec Helloin e Brionne; il cantone di Broglie, eccetto i comuni di Broglie e Ferrières-Saint-Hilaire; il cantone di Cormelles, eccetto il comune di Fresne-Cauverville; nel cantone di Montfort-sur-Risle, i comuni di Appeville-Annebault, Authou, Condé-sur-Risle, Freneuse-sur-Risle, Glos-sur-Risle, Montfort-sur-Risle e Pont-Authou; il cantone di Pont-Audemer, eccetto i comuni di Colletot, Fourmetot, Manneville-sur-Risle e Saint-Mards-de-Blacarville; nel cantone di Quillebeuf-sur-Seine, i comuni di Bouquelon, Marais-Vernier, Sainte-Opportune-la-Mare e Saint-Samson-de-la-Roque; il cantone di Rugles, eccetto il comune di Chéronvilliers; nel cantone di Saint-Georges-du-Vivère, i comuni di Lieurey, Noards, La Noë-Poulain, La Poterie Mathieu e Saint-Christophe-sur-Condé; il cantone di Thiberville, eccetto i comuni di Barville, Bazoques, Boissy-Lamberville, Bournainville-Faverolles, Le Favril, Folleville, Giverville e Heudreville-en-Lieuvin.

Dipartimento della Manche

Tutti i cantoni di Avranches, Barenton, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Brécey, Bréhal, Bricquebec, Canisy, Carentan, Cerisy-la-Salle, Cherbourg, Coutances, Equeurdreville-Hainneville, Gavray, Granville, La Haye-du-Puits, La Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Juvigny-le-Tertre, Lessay, Marigny, Montebourg, Montmartin-sur-Mer, Mortain, Octeville, Percy, Périers, Les Pieux, Saint-Clair-sur-l'Elle, Saint-Hilaire-du-Harcoët, Saint-Jean-de-Daye, Saint-Lô, Saint-Malo-de-la-Lande, Sainte-Mère-Eglise, Saint-Ovin, Saint-Pois, Saint-Sauveur-Lendelin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Sourdeval, Le Teilleul, Tessy-sur-Vire, Torigni-sur-Vire, Tourlaville, Valognes, Vesly, Villedieu-les-Poêles; il cantone di Ducey, eccetto i comuni di Céaux, Courtils, Crollon e Précey; il cantone di Quettehou, eccetto i comuni di Anneville-en-Saire, Barfleur, Montfarville, La Pernelle, Réville, Sainte-Geneviève e Valcanville; nel cantone di Saint-James, i comuni di Hamelin, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Laurent-de-Terregatte e Saint-Senier-de-Beuvron; il cantone di Saint-Pierre-Eglise, eccetto i comuni di Clitourps, Gatteville-le-Phare, Gouberville, Néville-sur-Mer e Tocqueville.

Dipartimento dell'Orne

Tutti i cantoni di Athis-de-l'Orne, Briouze, Carrouges, Domfront, Écouché, Exmes, La Ferté-Frênel, La Ferté-Macé, Flers, Gacé, Juvigny-sous-Andaine, Le Merlerault, Messei, Mortrée, Passais, Putanges-Pont-Ecrepin, Tinchebray, Vimoutiers; i cantoni di l'Aigle, eccetto i comuni di Aube, Irai, Saint-Martin-d'Ecublai, Rai e Vitrai-sous-l'Aigle; i cantoni d'Alençon, eccetto i comuni di Colombiers, Cuissai, Lonrai; i cantoni di Argentan, eccetto i comuni di Commeaux, Occagnes, Sévigny; nel cantone di Bazoches-sur-Hoëne, i comuni di Bure, La Mesnière, Saint-Aubin-de-Courteraie, Saint-Ouen-de-Sécherouvre e Soligné-la-Trappe; nel cantone di Courtomer, i comuni di Brullemail, Courtomer, Ferrières-la-Verrerie, Godisson, Le Plantis, Saint-Agnan-sur-Sarthe, Saint-Léonard-des-Parcs, Tellières-le-Plessis; nel cantone di Longny-au-Perche, i comuni di Monceaux-au-Perche e Saint-Victor-de-Réno; il cantone di Le Méles-sur-Sarthe, eccetto i comuni di Aunay-les-Bois, Boitron, Essay et Menil-Erreux; nel cantone di Mortagne-au-Perche, il comune di Feings; il cantone di Moulins-la-Marche, eccetto i comuni di Bonnefoi, Les Genettes e Les Aspres; nel cantone di Pervençères, i comuni di Barville, Coulimer, Parfondéval, Pervençères, Saint-Julien-sur-Sarthe, Saint-Quentin-de-Blavou e Vidai; nel cantone di Rémalard, il comune di Boissy-Maugis; il cantone di Sées, eccetto i comuni di Aunou-sur-Orne, Neauphe-sous-Essai e Sées; nel cantone di Tourouvre, i comuni di Authueil, Bivilliers, Bubertre, Champs, Lignerolles e Tourouvre; il cantone di Trun, eccetto i comuni di Bailleul, Brioux, Fontaine-les-Bassets, Guéprei e Villedieu-les-Bailleul.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica del «Camembert de Normandie» si estende sul territorio dei tre dipartimenti della Bassa Normandia (Calvados, Manche e Orne) e sulla parte occidentale del dipartimento dell'Eure. Questa zona gode di un clima di tipo oceanico e i paesaggi sono dominati da un ambiente boscoso e dalla presenza di una densa rete idrografica e di numerose paludi afferenti.

Questa regione di tradizione casearia ha dato i natali a tre dei principali formaggi normanni: «Livarot», «Camembert de Normandie» e «Pont L'Évêque». In essa si sono sviluppate sia una dinamica attività di lavorazione delle paste molli, sia una produzione lattiera specifica. La specificità della produzione lattiera dipende non solo dalla razza di vacche allevate, ossia la normanna, ma anche dalle condizioni di alimentazione caratterizzate dalla parte predominante occupata dall'erba nella razione degli animali e dal consumo sotto forma di pascolo per un periodo di almeno sei mesi all'anno.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Camembert de Normandie» trae il suo nome dal villaggio di Camembert, situato a una trentina di chilometri a sud di Lisieux. Le prime testimonianze scritte risalgono al XVII secolo e narrano di eccellenti formaggi allora venduti «in bianco» agli stagionatori. Durante la seconda metà del XIX secolo, grazie allo sviluppo dei caseifici pionieri di questa produzione, questo formaggio conosce un notevole successo popolare grazie alla sua diffusione nelle città per merito della rete ferroviaria.

Esso acquista una chiara fama all'inizio del XX secolo e durante la Prima guerra mondiale, periodo nel quale i produttori di formaggio si sforzano di fornire camembert all'esercito francese e di rispondere a una domanda crescente sul piano nazionale. Questa domanda vede moltiplicarsi le produzioni denominate «camembert» e la menzione di provenienze disparate, ma solo il «Camembert de Normandie» è alla fine riconosciuto in Francia in quanto denominazione di origine controllata per la sua produzione che rispetta il legame con il territorio normanno e le prassi tradizionali: latte crudo, messa in forma frazionata, sgocciolatura spontanea, ecc.

Il «Camembert de Normandie» è generalmente conosciuto per la sua forma unica di cilindro appiattito, la sua crosta detta «fiorita» dalle muffe superficiali, la sua pasta di colore avorio fino a giallo chiaro, liscia ed elastica, il suo gusto leggermente salato, inizialmente latteo e dolce poi più franco e fruttato con una maggiore stagionatura.

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)

Il legame fra il territorio del «Camembert de Normandie» e le sue caratteristiche si manifesta innanzitutto attraverso le condizioni ambientali naturali favorevoli allo sfruttamento dei pascoli e alle pratiche di allevamento specifiche del territorio normanno, le competenze casearie sviluppate grazie alla tradizione del «Camembert de Normandie».

Il latte prodotto dispone di una certa specificità conferitagli dall'importante ricorso al pascolo, prassi abituale da marzo a novembre, grazie alla mitezza del clima e all'ingente disponibilità di superfici prative, nonché al ricorso ad animali di razza normanna, allevata da oltre un secolo nella regione per le proprietà casearie. La sua ricchezza in materia proteica e l'eccellente caseificabilità consentono di ottenere una cagliata soda suscettibile di essere messa in forma in blocchi e dotata di buona capacità di sgocciolatura.

Le competenze casearie si sono sviluppate attorno a pratiche rigorose: alimentazione animale, igiene della mungitura, impiego di latte crudo, scrematura parziale, cagliatura in bacini, messa in forma frazionata, sgocciolatura spontanea, ecc., che consentono di trarre vantaggio dalle caratteristiche del latte prodotto nella zona.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCCamembertdeNormandie.pdf>

⁽⁴⁾ Cfr. nota 2.

Publicazione, ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione, del documento unico di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica registrata dal regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione a norma dell'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio

(2013/C 140/12)

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 ⁽¹⁾

«VITELA DE LAFÕES»

N. CE: PT-PGI-0017-0249-20.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Vitela de Lafões».

2. Stato membro o paese terzo

Portogallo.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.1 — Carni (e frattaglie) fresche.

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

Carni ottenute dal sezionamento di carcasse di bovini giovani, maschi e femmine, fino alla fase dello svezzamento (cinque-sette mesi di età), delle razze «Arouquesa» e «Mirandesa» o di animali nati dall'incrocio di tali razze.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

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

I vitelli sono nutriti con latte materno fino alla macellazione (cinque-otto mesi). Oltre al latte materno, possono ricevere un'alimentazione complementare costituita da fieno della regione, erbe fresche di stagione e alimenti concentrati prodotti nell'azienda stessa, principalmente a base di farina di granturco.

L'alimentazione delle madri è a base di prodotti naturali come granturco, loglio perenne e fieno canino, orzo, erbe e fieno dei «lameiros» (pascoli irrigati del nord del Portogallo), ginestra tridentata, ginestrone, erica, ginestra (quando è tenera), erbe e arbusti montani spontanei, avena, segala, paglia e fieno.

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

—

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

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Tutte le «freguesias» dei seguenti comuni: Oliveira di Frades, Vouzela e São Pedro do Sul.

Le «freguesias» di: Cedrim e Couto de Esteves nel comune di Sever do Vouga; Bodiosa e Ribafeita nel comune di Viseu; Alva e Gafanhão nel comune di Castro Daire.

⁽¹⁾ 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 (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La regione di Lafões comprende le tre catene montuose che costeggiano il fiume Vouga (Serra do Caramulo, Gralheira e Montemuro) e possiede caratteristiche particolari di clima, suolo e rilievo che sono all'origine di un microclima (di transizione tra il clima marittimo e il clima continentale) favorevole alla presenza di determinate specie arboree e allo sviluppo di una vegetazione erbacea-arbustiva con predominio di specie come la ginestra, l'erica, il ginestrone, la ginestra tridentata e il cisto, utilizzate come pascolo per gli animali e le cui caratteristiche nutrizionali conferiscono qualità specifiche alla carne.

5.2. Specificità del prodotto

Le principali caratteristiche della carne di «Vitela de Lafões» sono le seguenti:

- colore: colorazione rosata chiara, con grasso di colore bianco distribuito in modo omogeneo e muscolo di grana fine,
- consistenza: consistenza soda e leggermente umida, indice di succulenza,
- aroma e sapore: aroma e sapore unici che derivano dall'alimentazione naturale degli animali.

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

Il legame tra la zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto nasce dal metodo di allevamento tradizionale degli animali (madri e vitelli), nonché dalla qualità dei pascoli e delle razze da cui il prodotto ha origine.

La qualità della carne di «Vitela de Lafões» era già nota a metà del XIX secolo; quanto al territorio di ripartizione, Silvestre Bernardo di Lima ne forniva una definizione sufficientemente precisa nel suo *Archivo Rural*, volume 1, 1858: «Vitelli e giovenche senza pari, da latte o appena svezzati, sono assai richiesti per la macellazione e forniscono carni rinomate note come “Vitela de S. Pedro do Sul e de Lafões”».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽²⁾].

http://www.gpp.pt/Valor/CE_Vitela_Lafoes.pdf

⁽²⁾ Cfr. nota 1.

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 140/13)

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.

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 ⁽¹⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»/«ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»

N. CE: FR-PDO-0217-0141-20.10.2011

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 (riferimenti relativi ai dati di contatto dell'associazione e delle strutture di controllo)

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 comporta 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)

3.1. Rubrica «Denominazione del prodotto»

Conformemente al punto «Denominazione» del precedente disciplinare, la denominazione è: «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence».

⁽¹⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.2. Rubrica «Descrizione del prodotto»

La descrizione del prodotto è stata completata con le disposizioni previste dalla legislazione nazionale che definiscono la denominazione di origine controllata «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence» e, in particolare, con le caratteristiche analitiche relative alla denominazione.

L'associazione desidera inoltre introdurre una modifica relativa a quattro parametri analitici poiché ha constatato nel corso degli anni un'evoluzione di tali parametri legata al riscaldamento globale. Tale cambiamento climatico induce un cambiamento della composizione chimica dei fiori dovuto a estati più calde e secche ma anche alla comparsa di una cicadella che provoca un rapido deperimento vegetale. Per i quattro criteri in questione, l'associazione propone la seguente modifica:

- per l'ottanone-3, la forcella passa da «0,7-2» a «0,5-2»,
- per α -terpineolo, da α -terpineolo < 0,5 a α -terpineolo \leq 0,7,
- per il rapporto cis- β -ocimene/trans- β -ocimene, da «1,2-2,7» a «1,05-2,7»,
- per il rapporto trans- β -ocimene/ottanone 3, da «1,4-7» a «1,4-9».

La descrizione del prodotto è modificata come segue:

«(...) L'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» deve presentare le caratteristiche analitiche seguenti:

indice di acidità: < 1,0

cineolo 1,8: da 0,2 a 1,0

cis- β -ocimene: da 3,0 a 9,0

trans- β -ocimene: da 2,2 a 4,9

ottanone-3: da 0,5 a 2,0

canfora: < 0,5

linalolo: < 36

terpinene-1-ol-4: da 2,5 a 5,5

acetato di lavandulile: > 2,5

lavandulolo: > 0,5

α -terpineolo: \leq 0,7

rapporto cis- β -ocimene/trans- β -ocimene: da 1,05 a 2,7

rapporto trans- β -ocimene/ottanone-3: da 1,4 a 9

rapporto linalolo + acetato di linalile/lavandulolo + acetato di lavandulile: da 12 a 18.

Nel corso di una campagna caratterizzata da condizioni climatiche particolari possono essere concesse deroghe ai criteri sopra indicati con decisione del direttore dell'*Institut National de l'Origine et de la Qualité* (INAO), previo parere dell'associazione. Tali deroghe non possono superare i seguenti valori:

indice di acidità: < 1,2

cineolo 1,8: da 0,1 a 1,5

cis- β -ocimene: da 2,5 a 10

trans- β -ocimene: da 1,5 a 6

ottanone-3: da 0,3 a 2,0

canfora: < 0,55

linalolo: < 38

terpinene-1-ol-4: da 1,5 a 6

acetato di lavandulile: > 2

lavandulolo: > 0,4

α -terpineolo: < 0,8

rapporto cis- β -ocimene/trans- β -ocimene: da 0,9 a 2,7

rapporto trans- β -ocimene/ottanone-3: da 1,4 a 10

rapporto linalolo + acetato di linalile/lavandulolo + acetato di lavandulile: da 10 a 20.»

3.3. Rubrica «Delimitazione della zona geografica»

Vengono precisate le tappe che devono svolgersi all'interno della zona geografica della denominazione: la lavanda deve essere raccolta e distillata nella zona geografica della denominazione.

L'elenco dei comuni compresi nella zona geografica della denominazione, che figurava nel decreto di riconoscimento della denominazione di origine controllata «Huile essentielles de lavande de Haute-Provence», è integrato a fini di chiarezza e precisione.

Possono essere concesse le seguenti deroghe:

«Deroghe al limite altitudinale minimo di 800 metri possono essere concesse dal Comitato nazionale dei prodotti agroalimentari dell'*Institut National des appellations d'origine* (INAO), previo parere di una commissione di esperti nominata a tal fine dal suddetto comitato. Tali deroghe non possono riguardare le particelle situate a un'altitudine inferiore a 600 metri.»

3.4. Rubrica «Metodo di produzione»

È introdotta una precisazione relativa al metodo di produzione delle piante, che sono riprodotte esclusivamente per semina. Questa disposizione è ripresa dal decreto di riconoscimento della denominazione d'origine controllata «Huile essentielles de lavande de Haute-Provence».

3.5. Rubrica «Legame con la zona geografica»

Questa parte è stata oggetto di una riformulazione volta a dimostrare le specificità della zona geografica, le specificità del prodotto e il legame con la zona geografica. La rubrica è stata aggiunta conformemente alle disposizioni del regolamento (CE) n. 510/2006, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

3.6. Rubriche «Riferimenti relativi alle strutture di controllo» e «Associazione richiedente»

Le coordinate delle strutture ufficiali di controllo e quelle dell'associazione sono state aggiornate.

3.7. Rubrica «Etichettatura»

Le disposizioni relative all'etichettatura vengono modificate al fine di rendere obbligatoria l'apposizione del simbolo DOP dell'Unione europea.

3.8. Rubrica «Requisiti nazionali»

Conformemente alla riforma nazionale del sistema di controllo, il disciplinare è stato completato con l'aggiunta di una tabella che presenta i principali elementi da controllare e il relativo metodo di valutazione.

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⁾

«HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»/«ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE»

N. CE: FR-PDO-0217-0141-20.10.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 3.2. Oli essenziali

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

L'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» è un liquido ottenuto dalla distillazione in corrente di vapore delle sommità fiorite di *Lavandula angustifolia* P. Miller. Le piantagioni devono essere costituite da una popolazione di piante di origine locale riprodotte esclusivamente per semina. Sono escluse le piantagioni di cloni, le piantagioni ottenute per moltiplicazione vegetativa e le piantagioni ottenute per semina di cloni. L'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence» costituisce il più delle volte un prodotto intermedio, utilizzato principalmente in profumeria ma anche in farmacia e in aromaterapia. L'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» deve presentare le caratteristiche analitiche seguenti, misurate mediante cromatografia:

indice di acidità: < 1,0

cineolo 1,8: da 0,2 a 1,0

cis- β -ocimene: da 3,0 a 9,0

trans- β -ocimene: da 2,2 a 4,9

ottanone-3: da 0,5 a 2,0

canfora: < 0,5

linalolo: < 36

terpinene-1-ol-4: da 2,5 a 5,5

acetato di lavandulile: > 2,5

lavandulolo: > 0,5

α -terpineolo: < 0,7

rapporto cis- β -ocimene/trans- β -ocimene: da 1,05 a 2,7

rapporto trans- β -ocimene/ottanone-3: da 1,4 a 9

rapporto linalolo + acetato di linalile/lavandulolo + acetato di lavandulile: da 12 a 18.

Nel corso di una campagna caratterizzata da condizioni climatiche particolari possono essere concesse deroghe ai criteri sopra indicati con decisione del direttore dell'*Institut National de l'Origine et de la Qualité* (INAO), previo parere dell'associazione. Tali deroghe non possono superare i seguenti valori:

indice di acidità: < 1,2

cineolo 1,8: da 0,1 a 1,5

⁽²⁾ Cfr. nota 1.

cis- β -ocimene: da 2,5 a 10

trans- β -ocimene: da 1,5 a 6

ottanone-3: da 0,3 a 2,0

canfora: < 0,55

linalolo: < 38

terpinene-1-ol-4: da 1,5 a 6

acetato di lavandulile: > 2

lavandulolo: > 0,4

α -terpineolo: < 0,8

rapporto cis- β -ocimene/trans- β -ocimene: da 0,9 a 2,7

rapporto trans- β -ocimene/ottanone-3: da 1,4 a 10

rapporto linalolo + acetato di linalile/lavandulolo + acetato di lavandulile: da 12 a 20.

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

—

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

—

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

La lavanda è coltivata e distillata nella zona geografica.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Il nome della denominazione di origine e il simbolo DOP dell'Unione europea devono figurare chiaramente su ogni recipiente commercializzato con la denominazione d'origine «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica dell'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence» si estende sul territorio dei quattro dipartimenti seguenti: Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme e Vaucluse. Essa comprende 283 comuni. I criteri utilizzati per delimitare tale zona geografica combinano le componenti dell'ambiente fisico adattate alle esigenze ecologiche della lavanda con i fattori umani legati alla produzione dell'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence»/«Essence de lavande de Haute-Provence».

La zona geografica di produzione è limitata:

a) ai seguenti comuni:

Dipartimento delle Alpes-de-Haute-Provence

Allons, Angles, Annot, Archail, Aubignosc, Authon, Banon, Barles, Barrême, Bayons, Beaujeu, Bellataire, Beynes, Blégiers, Blioux, Braux, Le Brusquet, Le Caire, Castellane, Le Castellard-Mélan, Castellet-les-Sausses, Val-de-Chalvagne, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Chaudon-Norante, Clamensane, Clumane, Cruis, Curel, Demandolx, Digne-les-Bains, Draix, Entrages, Entrevaux, Faucon-du-Caire, Le Fugeret, La Garde, Gigors, Hautes-Duyes, L'Hospitalet, La Javie, Lambruisse, Lardières, Majastres, Mallefougasse-Augès, Marcoux, Méailles, Montsalier, Moriez, La Motte-du-Caire, Moustiers-Sainte-Marie, La Mure-Argens, Nibles, Noyers-sur-Jabron, Les Omergues, Ongles, La Palud-sur-Verdon, Peipin, Peyroules, Piegut, Prads-Haute-Bleone, Redortiers, Revest-du-Bion, La Robine-sur-Galabre, La Rochegiron, La Rochette, Rougon, Saint-André-les-Alpes, Saint-Benoît, Saint-Etienne-les-Orgues, Saint-Geniez, Saint-Jacques, Saint-Julien-du-Verdon, Saint-Lions, Saint-Pierre, Saint-Vincent-sur-Jabron, Saumane, Sausses, Senez, Simiane-la-Rotonde, Soleilhas, Tartonne, Thoard, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Turriers, Ubraye, Valavoire, Valbelle, Venterol, Vergons.

Dipartimento delle Hautes-Alpes

Antonaves, Aspremont, Aspres-sur-Buëch, Barillonnette, Barret-le-Bas, La Bâtie-Montsaléon, La Beaume, Le Bersac, Bruis, Chabestan, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Châteauneuf-d'Oze, Eourres, L'Epine, Esparron, Espinasses, Etoile-Saint-Cyrice, La Faurie, Fouillouse, La Freissinouse, Furmeyer, Gap, La Haute-Beaume, Lardier-et-Valença, Manteyer, Mereuil, Montbrand, Montclus, Montjay, Montmaur, Montmorin, Montrond, Moydans, Neffes, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Oze, Pelleautier, La Pierre, Ribeyret, Ribiers, La Roche-des-Arnauds, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Saint-Auban-d'Oze, Sainte-Colombe, Saint-Genis, Saint-Julien-en-Beauchêne, Sainte-Marie, Saint-Pierre-d'Argençon, Saint-Pierre-Avez, Le Saix, Salerans, Savournon, Serres, Sigottier, Sigoyer, Sorbiers, Théus, Trescléoux, Veynes, Vitrolles.

Dipartimento della Drôme

Arnayon, Arpavon, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Bâtie-des-Fonds, Beaumont-en-Diois, Beaurières, Bellecombe-Tarendol, Bellegarde-en-Diois, Bésignan, Bonneval-en-Diois, Boulc, Bouvières, Chalançon, La Charce, Charens, Chaudebonne, Chauvac, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Establet, Eygalayes, Eyroles, Ferrassières, Glandage, Gumiane, Izon-la-Bruisse, Jonchères, Laborel, Lachau, Laux-Montaux, Lemps, Lesches-en-Diois, Mévouillon, Miscon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montferrand-la-Fare, Montfroc, Montguers, Montjoux, Montréal-les-Sources, La Motte-Chalançon, Pelonne, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Le Poët-Sigillat, Pommerol, Poyols, Les Prés, Reilhanette, Rémuzat, Rioms, Rochebrune, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Rottier, Rousieux, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Saint-Dizier-en-Diois, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Sainte-Jalle, Saint-May, Saint-Sauveur-Gouvernet, Séderon, Teyssières, Treschenu-Creyers, Valdrôme, Val-Maravel, Valouse, Verclause, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Vesc, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Villeperdrix, Volvent.

Dipartimento del Vaucluse

Aurel, Lagarde-d'Apt, Monieux, Rustrel, Saint-Christol, Saint-Saturnin-d'Apt, Saint-Trinit, Sault, Savoilans, Villars.

All'interno di tali comuni, solo le piantagioni situate a un'altitudine minima di 800 metri possono beneficiare della denominazione di origine.

Deroghe al limite altitudinale minimo di 800 metri possono essere concesse dal comitato nazionale responsabile dei prodotti agroalimentari dell'Institut National des appellations d'origine (INAO), previo parere di una commissione di esperti nominata a tal fine dal suddetto comitato. Tali deroghe non possono riguardare le parcelle situate a un'altitudine inferiore a 600 metri;

b) ai seguenti comuni:

Dipartimento della Drôme

Aix-en-Diois, Aucelon, Aurel, Barnave, Barsac, Brette, Chamaloc, Chastel-Arnaud, Châtillon-en-Diois, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Marignac-en-Diois, Menglon, Molières-Glandaz, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Pennes-le-Sec, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Pradelle, Recoubeau-Jansac, Rimon-et-Savel, Rochefourchat, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Benoît-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Nazaire-le-Désert, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny, Véronne.

All'interno di tali comuni, solo le piantagioni situate a un'altitudine minima di 600 metri possono beneficiare della denominazione di origine.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica è caratterizzata dai seguenti elementi.

Fattori naturali

la lavanda fine, nome d'uso della lavanda della specie *Lavandula angustifolia*, colonizza di preferenza i suoli designati in pedologia con il termine di rendzina grigi a humus calcico. Tali suoli si sono sviluppati su calcari giurassico-cretacei. Inoltre, la lavanda predilige le zone più fresche e dunque più elevate e utilizza i terreni più montuosi a partire da 600 o 800 metri di altitudine. L'area così definita corrisponde alla zona naturale di presenza della lavanda fine. Altrove, la specie *Lavandula angustifolia* deperisce rapidamente.

Fattori umani

è soprattutto nel corso della seconda metà del XIX secolo che la raccolta della lavanda si è sviluppata nel sud della Francia: in quest'epoca, un massiccio esodo rurale spopolò le campagne povere. Le terre che per secoli erano state disboscate e coltivate vengono lasciate in abbandono; l'erosione le deteriora rapidamente lasciando spesso la roccia a nudo. Solo le piante robuste e non particolarmente esigenti possono prosperare in queste zone ed è quanto di fatto avviene con la lavanda e la lavanda spica, che ricoprono rapidamente le colline abbandonate.

Alla stessa epoca, il consumo di profumi e cosmetici registra una forte crescita. Grazie alla ricchezza delle risorse locali in prodotti di base e alle conoscenze acquisite di generazione in generazione, l'industria della profumeria inizia a prosperare e si perpetua fino ai nostri giorni, conferendo a Grasse la sua fama internazionale di capitale del profumo.

Le aziende produttrici di profumi di Grasse si stabilirono nell'entroterra, installando per tutta l'estate i propri alambicchi nelle zone di raccolta; altre conclusero accordi con i distillatori locali che si incaricarono di raccogliere le essenze per loro conto. Le essenze di lavanda avevano pertanto uno sbocco commerciale garantito, il che ha favorito una rapida estensione della raccolta nelle regioni montuose della Haute-Provence dedite fino ad allora al piccolo allevamento e a colture alimentari.

5.2. Specificità del prodotto

Tipicità del prodotto

La produzione di lavanda fine è ottenuta da piante di origine locale seminate o da giovani piante spontanee coltivate in popolazione. La ricchezza varietale di tali popolazioni conferisce alle essenze di lavanda fine una specificità e una qualità che le differenziano in misura considerevole da altre specie. I parametri analitici più rappresentativi dell'«Huile essentielle de lavande de Haute-Provence» /«Essence de lavande de Haute-Provence», misurati dalle aree dei picchi cromatografici, sono il linalolo, il lavandulolo e l'acetato di lavandulile (i valori di tali componenti aromatiche sono definiti al punto 3.2). L'espressione aromatica della lavanda fine si distingue dalle altre lavande (lavandino e lavanda spica) per la sua complessità, finezza ed persistenza.

Notorietà

La reputazione della città di Grasse per la profumeria è legata alla produzione regionale di olio essenziale di lavanda. L'arrivo della cultura del lavandino, più produttivo ma da cui si ottiene un olio essenziale meno fine, ha indotto i produttori a organizzare una produzione di olio essenziale rigorosamente ottenuto dalla distillazione di lavanda fine, e ciò al fine di continuare ad approvvigionare i produttori di profumi con l'olio essenziale all'origine della loro notorietà.

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)

La sensibilità della lavanda all'ambiente naturale ha ripercussioni importanti sulla composizione chimica e dunque sul profumo delle essenze che tali piante producono. Ciò è particolarmente vero per la lavanda fine prodotta su larga scala (piante di origine locale riprodotte esclusivamente per semina, ad esclusione di qualsiasi selezione clonale o di piante ottenute per moltiplicazione vegetativa) le cui piante, dotate di una propria personalità genetica, produrranno un olio essenziale con sfumature analitiche e olfattive particolari.

La lavanda coltivata sui terreni più montuosi a partire da 600 o 800 m di quota beneficia di temperature fresche che garantiscono la finezza aromatica dell'olio essenziale.

La scarsità della risorsa idrica del suolo di queste zone montuose limita l'espressione vegetativa e orienta il metabolismo della pianta verso la sintesi di componenti aromatiche.

Dopo il taglio i fiori devono essere lasciati essiccare per perdere, se necessario, l'eccesso di acqua che sarebbe nefasto al momento della distillazione. La distillazione viene effettuata in corrente di vapore, l'unica tecnica in grado di preservare le componenti aromatiche del fiore. Attraversando la materia vegetale, il vapore acqueo trascina via gli oli essenziali; successivamente, tale vapore viene raffreddato e ritorna allo stato liquido. Per preservare la concentrazione e le caratteristiche aromatiche, la resa massima di olio essenziale ottenuto per ettaro di piantagione è limitata.

Un attaccamento profondo lega il produttore di lavanda fine al suo prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCHuileEssentielleLavandeHauteProvence.pdf>

⁽³⁾ Cfr. nota 1.

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario (<i>segue</i>)	Pagina
2013/C 140/11	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	20
2013/C 140/12	Pubblicazione, ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione, del documento unico di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica registrata dal regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione a norma dell'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio	27
2013/C 140/13	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



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>

