

Gazzetta ufficiale

C 361

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

56° anno
11 dicembre 2013

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

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2013/C 361/01	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

III Atti preparatori

INIZIATIVE DEGLI STATI MEMBRI

2013/C 361/02	Iniziativa di Belgio, Bulgaria, Repubblica ceca, Germania, Estonia, Grecia, Spagna, Francia, Croazia, Italia, Cipro, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia e Svezia di un regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica la decisione 2005/681/GAI che istituisce l'Accademia europea di polizia (CEPOL)	4
---------------	---	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2013/C 361/03	Tassi di cambio dell'euro	6
---------------	---------------------------------	---

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione europea

2013/C 361/04	Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro annuale 2013 per la concessione di sovvenzioni nel settore della rete transeuropea di trasporto (TEN-T) per il periodo 2007-2013 [Decisione C(2013) 1029 della Commissione modificata dalla decisione C(2013) 8744 della Commissione]	7
2013/C 361/05	Inviti a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro pluriennale 2013 per la concessione di sovvenzioni nel settore della rete transeuropea di trasporto (TEN-T) per il periodo 2007-2013 [Decisione C(2013) 1675 della Commissione modificata dalla decisione C(2013) 8755 della Commissione]	8
2013/C 361/06	Inviti a presentare proposte e relative attività a titolo dei programmi di lavoro 2014-2015 nel quadro del programma Orizzonte 2020 — il programma quadro di ricerca e innovazione (2014-2020) e del programma di ricerca e formazione della Comunità europea dell'energia atomica (2014-2018) che integra il programma Orizzonte 2020	9

ALTRI ATTI

Commissione europea

2013/C 361/07	Pubblicazione di una domanda 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	10
2013/C 361/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	13



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 361/01)

Data di adozione della decisione	6.11.2013
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.32712 (11/N)
Stato membro	Spagna
Regione	Galizia
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Base giuridica	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Tipo di misura	Regime di aiuti
Obiettivo	Indennizzo dei danni subiti dalle imprese del settore galiziano della pesca a seguito della tempesta «Becky» abbattutasi sulle coste della Galizia l'8 e il 9 novembre 2010
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta
Dotazione di bilancio	0,06 milioni di EUR
Intensità	100 %
Durata	—
Settore economico	A301 — Pesca
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
Altre informazioni	—

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

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

Data di adozione della decisione	6.11.2013
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.33346 (13/NN)
Stato membro	Paesi Bassi
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Base giuridica	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Tipo di misura	Regime di aiuti
Obiettivo	La misura intende contribuire alla copertura dei costi relativi a programmi di informazione e educazione destinati al settore del commercio ittico al dettaglio
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta
Dotazione di bilancio	Le entrate annue generate dal prelievo sono variabili e dipendono dai seguenti fattori: — tasso effettivo applicato, che può variare tra 0 e il livello massimo (il massimale fissato), — numero di punti di vendita e di operatori (variabile), e — bilancio annuo destinato alle attività a favore del settore del commercio ittico al dettaglio. Il livello delle entrate iscritte in bilancio è basato sulla valutazione delle attività che dovranno essere svolte nel corso dell'anno considerato. Il tasso massimo del prelievo è attualmente fissato a 49,92 EUR/anno per ogni dettagliante/punto di vendita
Intensità	Il gettito del prelievo varia da un anno all'altro e dipende dal tasso applicato. L'intensità dell'aiuto varia quindi annualmente, in funzione del tasso applicato, tra lo 0 % e il massimale del 100 %
Durata	Fino al 2 agosto 2022
Settore economico	Pesca marittima
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijswijk NEDERLAND
Altre informazioni	—

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

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

Data di adozione della decisione	6.11.2013
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.33347 (13/NN)
Stato membro	Paesi Bassi
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Onderwijsprojecten aanvoersektor
Base giuridica	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Tipo di misura	Regime di aiuti
Obiettivo	Scopo della misura è contribuire alla copertura dei costi relativi a programmi di educazione e informazione destinati al settore dell'approvvigionamento ittico
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta
Dotazione di bilancio	Le entrate annue generate dal prelievo sono variabili e dipendono dai seguenti fattori: — un millesimo del valore del pesce consegnato dal fornitore, — 0,03 EUR per tonnellata di mitili consegnati dal fornitore, e — per i fornitori di gamberetti: 0,10 EUR per chilogrammo di gamberetti non sgusciati e 0,30 EUR per chilogrammo di gamberetti sgusciati
Intensità	Il tasso annuo massimo applicabile ai singoli fornitori può variare in funzione del quantitativo di pesce fornito
Durata	Fino al 26 settembre 2022
Settore economico	Pesca marittima
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
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>

III

(Atti preparatori)

INIZIATIVE DEGLI STATI MEMBRI

Iniziativa di Belgio, Bulgaria, Repubblica ceca, Germania, Estonia, Grecia, Spagna, Francia, Croazia, Italia, Cipro, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia e Svezia di un regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica la decisione 2005/681/GAI che istituisce l'Accademia europea di polizia (CEPOL)

(2013/C 361/02)

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 87, paragrafo 2, lettera b),

vista l'iniziativa di Belgio, Bulgaria, Repubblica ceca, Germania, Estonia, Grecia, Spagna, Francia, Croazia, Italia, Cipro, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia e Svezia, ⁽¹⁾

previa trasmissione del progetto di atto legislativo ai parlamenti nazionali,

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria,

considerando quanto segue:

(1) Ai sensi dell'articolo 4 della decisione 2005/681/GAI del Consiglio che istituisce l'Accademia europea di polizia (CEPOL), la CEPOL ha sede a Bramshill (Regno Unito).

(2) Con lettere del 12 dicembre 2012 e dell'8 febbraio 2013 il Regno Unito ha informato la CEPOL che non desidera più ospitare la sede sul suo territorio. Oltre ad ospitare la CEPOL, Bramshill ospita anche un sito di addestramento di polizia nazionale della National Policing Improvement Agency, che il Regno Unito ha deciso di sostituire con un nuovo College of Policing da ubicare altrove. Il Regno Unito ha pertanto deciso di chiudere il sito di addestramento di polizia nazionale di Bramshill e di venderlo,

indicando che le spese corrispondenti sono elevate e che non sono emersi modelli aziendali alternativi per gestire il sito.

(3) In considerazione della situazione, l'8 ottobre 2013 i rappresentanti dei governi degli Stati membri hanno convenuto di comune accordo disposizioni per ospitare la CEPOL, secondo cui quest'ultima sarà ospitata a Budapest subito dopo il trasferimento da Bramshill. Tale accordo dovrebbe essere inserito nella decisione 2005/681/GAI del Consiglio.

(4) A norma degli articoli 1 e 2 del protocollo n. 21 sulla posizione del Regno Unito e dell'Irlanda rispetto allo spazio di libertà, sicurezza e giustizia, allegato al trattato sull'Unione europea e al trattato sul funzionamento dell'Unione europea, e fatto salvo l'articolo 4 di tale protocollo, detti Stati membri non partecipano all'adozione del presente regolamento, non sono da esso vincolati, né sono soggetti alla sua applicazione.

OPPURE

(5) A norma dell'articolo 3 del protocollo n. 21 sulla posizione del Regno Unito e dell'Irlanda rispetto allo spazio di libertà, sicurezza e giustizia, allegato al trattato sull'Unione europea e al trattato sul funzionamento dell'Unione europea, detti Stati membri hanno notificato che desiderano partecipare all'adozione e all'applicazione del presente regolamento.

(6) A norma degli articoli 1 e 2 del protocollo (n. 22) sulla posizione della Danimarca, allegato al trattato sull'Unione europea e al trattato sul funzionamento dell'Unione europea, la Danimarca non partecipa all'adozione del presente regolamento, non è da esso vincolata né è soggetta alla sua applicazione,

⁽¹⁾ GU C ...

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 2

Articolo 1

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

La decisione 2005/681/GAI del Consiglio è così modificata:

l'articolo 4, relativo alla Sede, recita quanto segue:

«La CEPOL ha sede a Budapest (Ungheria).».

Esso si applica a decorrere dal (...) 2014.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile negli Stati membri conformemente ai trattati.

Fatto a ..., il ...

Per il Parlamento europeo

Il presidente

...

Per il Consiglio

Il presidente

...

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

10 dicembre 2013

(2013/C 361/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3750	AUD	dollari australiani	1,5039
JPY	yen giapponesi	141,35	CAD	dollari canadesi	1,4604
DKK	corone danesi	7,4604	HKD	dollari di Hong Kong	10,6605
GBP	sterline inglesi	0,83645	NZD	dollari neozelandesi	1,6529
SEK	corone svedesi	8,9897	SGD	dollari di Singapore	1,7181
CHF	franchi svizzeri	1,2214	KRW	won sudcoreani	1 444,26
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	14,1808
NOK	corone norvegesi	8,4015	CNY	renminbi Yuan cinese	8,3486
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,6425
CZK	corone ceche	27,453	IDR	rupia indonesiana	16 371,02
HUF	fiorini ungheresi	300,79	MYR	ringgit malese	4,4094
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	60,837
LVL	lats lettони	0,7031	RUB	rublo russo	44,9962
PLN	zloty polacchi	4,1825	THB	baht thailandese	44,099
RON	leu rumeni	4,4525	BRL	real brasiliano	3,1759
TRY	lire turche	2,7902	MXN	peso messicano	17,6749
			INR	rupia indiana	83,9149

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE EUROPEA

Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro annuale 2013 per la concessione di sovvenzioni nel settore della rete transeuropea di trasporto (TEN-T) per il periodo 2007-2013

[Decisione C(2013) 1029 della Commissione modificata dalla decisione C(2013) 8744 della Commissione]

(2013/C 361/04)

La Commissione europea, Direzione generale Mobilità e trasporti, pubblica un invito a presentare proposte al fine di concedere sovvenzioni a progetti in conformità delle priorità e degli obiettivi definiti nel programma di lavoro annuale modificato per la concessione di sovvenzioni nel campo della rete transeuropea di trasporto per il 2013.

Il bilancio massimo disponibile per questo invito a presentare proposte è di 70 milioni di euro.

Il termine ultimo per l'inoltro delle proposte è il **17 marzo 2014**.

Il testo completo dell'invito a presentare proposte è disponibile all'indirizzo:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Inviti a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro pluriennale 2013 per la concessione di sovvenzioni nel settore della rete transeuropea di trasporto (TEN-T) per il periodo 2007-2013

[Decisione C(2013) 1675 della Commissione modificata dalla decisione C(2013) 8755 della Commissione]

(2013/C 361/05)

La Commissione europea, Direzione generale Mobilità e trasporti, pubblica cinque inviti a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro pluriennale per la rete transeuropea di trasporto (TEN-T) per il periodo 2007-2013, al fine di concedere sovvenzioni ai seguenti progetti:

- azioni concernenti progetti prioritari a — l'importo indicativo disponibile per le proposte selezionate ammonta a 50 milioni di EUR,
- autostrade del mare (MoS) — l'importo indicativo disponibile per le proposte selezionate ammonta a 80 milioni di EUR,
- sistema europeo di gestione del traffico ferroviario (ERTMS) — l'importo indicativo disponibile per le proposte selezionate ammonta a 70 milioni di EUR,
- gestione del traffico aereo (ATM) — l'importo indicativo disponibile per le proposte selezionate ammonta a 30 milioni di EUR,
- sistemi di trasporto intelligente (ITS) — l'importo indicativo disponibile per le proposte selezionate ammonta a 50 milioni di EUR.

Il termine ultimo per l'inoltro delle proposte è il **17 marzo 2014**.

Il testo completo degli inviti a presentare proposte è disponibile all'indirizzo:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Inviti a presentare proposte e relative attività a titolo dei programmi di lavoro 2014-2015 nel quadro del programma Orizzonte 2020 — il programma quadro di ricerca e innovazione (2014-2020) e del programma di ricerca e formazione della Comunità europea dell'energia atomica (2014-2018) che integra il programma Orizzonte 2020

(2013/C 361/06)

Si avvertono gli interessati della pubblicazione di vari inviti e delle relative attività a titolo dei programmi di lavoro 2014-2015 nel quadro del programma Orizzonte 2020 — il programma quadro di ricerca e innovazione (2014-2020) e nel quadro del programma di ricerca e formazione della Comunità europea dell'energia atomica (2014-2018) che integra il programma Orizzonte 2020

La Commissione ha adottato con le decisioni C(2013) 8563 del 10 dicembre 2013, C(2013) 8631 del 10 dicembre 2013 e C(2013) 8632 del 10 dicembre 2013 tre programmi di lavoro che includono inviti a presentare proposte e le relative attività.

Questi sono subordinati all'adozione, da parte dell'autorità legislativa senza modifiche significative, della decisione del Consiglio che istituisce il programma specifico recante attuazione di Orizzonte 2020 — il programma quadro di ricerca e innovazione (2014-2020), del regolamento che stabilisce le regole per la partecipazione e la divulgazione, nonché del regolamento del Consiglio che istituisce il programma di ricerca e formazione della Comunità europea dell'energia atomica (2014-2018) che integra il programma Orizzonte 2020. Sono inoltre soggetti al parere positivo o all'assenza di opposizione da parte dei comitati istituiti dalla decisione del Consiglio che istituisce il programma specifico di attuazione di Orizzonte 2020 e dal programma di ricerca e formazione della Comunità europea dell'energia atomica, nonché alla disponibilità degli stanziamenti previsti nel progetto di bilancio 2014, dopo l'adozione del bilancio per il 2014 da parte dell'autorità di bilancio o, se il bilancio non è adottato, secondo le modalità previste dal sistema dei dodicesimi provvisori. Inoltre, il programma di lavoro in relazione all'obiettivo specifico «Rafforzamento della ricerca di frontiera mediante le attività del Consiglio europeo della ricerca» sarà soggetto al parere formale del nuovo consiglio scientifico che sostituirà il consiglio scientifico istituito dalla decisione 2007/134/CE. La Commissione si riserva il diritto di annullare o rettificare l'invito.

Il completamento di questa procedura sarà reso noto sul sito internet del portale dei partecipanti della Commissione europea (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>)

Questi programmi di lavoro, comprese le scadenze e le dotazioni di bilancio per le attività, sono disponibili sul portale dei partecipanti con le informazioni sugli inviti e le attività connesse, e indicazioni destinate ai proponenti sulle modalità per la presentazione delle proposte. Tutte queste informazioni, se necessario, saranno aggiornate sullo stesso portale dei partecipanti.

In questa fase possono essere presentate proposte solo in relazione alle tematiche recanti la dicitura «2014» negli inviti a presentare proposte che figurano sul portale dei partecipanti. Successivamente saranno fornite informazioni sul calendario concernente le proposte relative alle tematiche recanti la dicitura «2015».

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda 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 361/07)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

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

«TØRRFISK FRA LOFOTEN»

N. CE: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Tørrfisk fra Lofoten».

2. Stato membro o paese terzo

Norvegia.

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

Classe 1.7: pesci, molluschi e crostacei freschi e prodotti derivati.

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

Il termine «Tørrfisk fra Lofoten» designa il merluzzo bianco dell'Atlantico (*Gadus morhua*) delle isole Lofoten, essiccato naturalmente. La denominazione designa lo stoccafisso che risponde ai requisiti della classificazione — cfr. criteri norvegesi standard per la classificazione del prodotto (NBS 30-01).

Il «Tørrfisk fra Lofoten» presenta un tenore di umidità del 16-27 %, un contenuto di proteine del 68-78 % ed un tenore di materia grassa dell'1 % circa. Il «Tørrfisk fra Lofoten» possiede un gusto pieno ed un intenso odore di pesce, pelle di colore dorato e lunghezza compresa fra 40 e 90 cm.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il «Tørrfisk fra Lofoten» si ottiene dal merluzzo bianco dell'Atlantico catturato attorno alle isole Lofoten e Vesterålen fra gennaio ed aprile. In questo periodo, il merluzzo bianco adulto proveniente dalle

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

fredde acque polari del mare di Barents si sposta nel mare che circonda le isole Lofoten e Vesterålen per riprodursi. La zona di pesca si colloca tra Ø 010°00' e Ø 016°08' e N 67°00' a N 69°30' nelle seguenti zone CIEM: zona 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 e, parzialmente, 25, zona 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Il pesce catturato qui possiede una struttura diversa da quella del pesce d'alto mare, in particolare per quanto riguarda la massa muscolare; la lunga migrazione, infatti, conferisce alle carni la qualità essenziale per resistere al processo di essiccazione. La distanza che i pescatori costieri devono percorrere è breve; il pesce può quindi essere pescato e sbarcato il giorno stesso, il che è molto importante per la qualità del pesce.

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

—

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

Il «Tørrfisk fra Lofoten» è essiccato naturalmente e selezionato nelle Lofoten.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il pesce destinato alla produzione del «Tørrfisk fra Lofoten» deve essere catturato attorno alle Lofoten e alle Vesterålen tra Ø 010°00' e Ø 016°08' e N 67°00'-N 69°30' nelle seguenti zone CIEM: zona 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 e, parzialmente, 25, zona 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48, consegnato in un porto delle isole Lofoten, quindi essiccato naturalmente e selezionato in queste isole. Le isole di Lofoten sono costituite dalle circoscrizioni amministrative di Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy e Vågan.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

Il mare attorno alle isole Lofoten e Vesterålen è una delle zone di pesca più ricche del mondo e la pesca che si effettua nelle acque attorno alle Lofoten è la pesca stagionale di merluzzo bianco più importante della Norvegia.

Il merluzzo bianco trascorre la maggior parte della propria vita nel mare di Barents ma migra verso il mare attorno alle isole Lofoten e Vesterålen per deporvi le uova fra gennaio ed aprile. A causa della temperatura e dell'accesso al nutrimento nel mare in questo periodo, le condizioni per la schiusa delle uova in questa zona sono molto propizie.

Il mare attorno alle isole Lofoten e Vesterålen è stato, nel corso del tempo, la più importante zona di deposito delle uova per il merluzzo bianco. In questo punto la piattaforma continentale è stretta e l'acqua, ricca di sostanze nutritive, scorre non lontano dalla costa. Ciò fornisce, pertanto, condizioni ottimali per la crescita e la sopravvivenza dei pesci.

La massiccia affluenza del merluzzo bianco nella zona geografica coincide con il periodo in cui le condizioni climatiche sono particolarmente adatte all'essiccazione naturale.

La posizione relativamente alla corrente del Golfo offre condizioni particolarmente favorevoli all'essiccazione naturale del pesce ed è determinante per ottenere la qualità finale del «Tørrfisk fra Lofoten». Grazie alla corrente del Golfo, infatti, gli inverni a Lofoten sono piuttosto temperati con temperature medie comprese fra - 0,8 e + 2,2 °C da gennaio ad aprile e le primavere sono asciutte con una precipitazione totale che va da 132 a 108 mm. Queste condizioni climatiche garantiscono una buona essiccazione del pesce il quale non gela né si decompone.

Le conoscenze degli operatori in materia di selezione sono indispensabili per ottenere la qualità del prodotto finale. La selezione richiede una profonda conoscenza ed è effettuata dai cosiddetti «selezionatori» (*Vrakeren*). Storicamente parlando, la valutazione della qualità è una capacità tramandata di generazione in generazione in seno alle famiglie od alle imprese ittiche. Anticamente, gli operatori addetti alla selezione venivano formati all'interno dello stabilimento al quale erano associati; in tempi più recenti, invece, è stato istituito l'obbligo di una formazione anche a livello teorico per questo settore. La formazione teorica è dunque abbinata alla formazione pratica all'interno dei singoli impianti di trasformazione dello stoccafisso.

Anche l'esperienza in materia di trasformazione e commercializzazione è stata tradizionalmente tramandata di padre in figlio a Lofoten.

Queste conoscenze sono essenziali per ottenere un ottimo livello qualitativo del «Tørrfisk fra Lofoten».

5.2. Specificità del prodotto

La denominazione «Tørrfisk fra Lofoten» designa individui adulti di merluzzo bianco (*Gadus morhua*) eviscerati, decapitati e naturalmente essiccati. L'essiccazione naturale conserva e al tempo stesso contribuisce alla maturazione del pesce, principalmente a causa della notevole diminuzione del contenuto di acqua. Quest'operazione conferisce massima durabilità ed elevato tenore in sostanze nutritive, ad esempio un elevato contenuto di proteine (fra il 68 e il 78 % contro il 18 % del merluzzo fresco). Il pesce viene considerato essiccato quando si ottiene il «suono di pesce» corretto allorché lo si percuote. Il suono prodotto deve essere solido e pieno. La valutazione del «suono del pesce» corretto richiede una buona conoscenza ed una lunga esperienza in materia.

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 si basa sulle caratteristiche del prodotto, ascrivibili alla sua origine geografica.

Tradizione

l'essiccazione naturale del pesce è praticata nelle isole Lofoten fin dall'inizio del 1100 ed è parte integrante della cultura norvegese. La conoscenza delle pratiche di essiccazione e di selezione è stata trasmessa di generazione in generazione in queste isole. Lo stoccafisso è stato e continua ad essere un importante prodotto di esportazione della Norvegia.

Caratteristiche attribuibili all'origine geografica

La lunga migrazione dei pesci in acque fredde dal mare di Barents verso la zona delle isole Lofoten e Vesterålen fa sì che il pesce sia magro con polpa soda e muscolare. Questa materia prima di alta qualità è fondamentale ai fini della tolleranza al processo di essiccazione.

le temperature, le precipitazioni, il vento, il sole e la neve sono tutti fattori vitali per il processo di essiccazione e rendono la zona geografica particolarmente adatta all'essiccazione del pesce. La temperatura effettiva nella zona geografica fa sì che il pesce essicchi senza gelare né decomporsi. Le precipitazioni adeguate, unitamente ai venti costieri, offrono condizioni favorevoli all'essiccazione naturale. Il riflesso del sole nella neve al suolo conferisce al pesce il suo colore dorato. Il processo di essiccazione conferisce allo stoccafisso la sua particolare consistenza nonché il forte gusto e odore di pesce.

Insieme all'alta qualità delle materie prime, il clima è un elemento fondamentale per ottenere la qualità finale del «Tørrfisk fra Lofoten». Le isole Lofoten sono l'unico posto al mondo in cui si registra questo tipo di clima che conferisce al tempo stesso un'elevata qualità allo stoccafisso adulto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://www.lovdato.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

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

(2013/C 361/08)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine ⁽²⁾

«PREKMURSKA ŠUNKA»

N. CE: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Prekmurska šunka».

2. Stato membro o Paese terzo

Slovenia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

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

Il «Prekmurska šunka» è un prodotto a base di carne affumicata ed essiccata ottenuta dalla coscia suina fresca. Ha una forma (taglio) classica e riconoscibile di pera, con una cotenna di colore rosso bruno uniforme. Il suo aroma e il suo gusto caratteristici, il color rubino della carne affumicata e stagionata nonché il color bianco crema uniforme del tessuto adiposo sottocutaneo si formano al termine di una maturazione minima di sei mesi. La carne è leggermente marmorizzata e ben attaccata al tessuto adiposo, il cui spessore è di almeno 10 mm sotto la testa del femore. Nel suo aroma e nel suo gusto si percepisce una gradevole nota affumicata i cui componenti tuttavia non dissimulano l'aroma della carne stagionata. Grazie alla maturazione sufficientemente lunga, la grana del prosciutto è delicata, liscia e gradevolmente succosa.

Il tenore salino del prodotto finito non può superare il 9 %, la perdita di peso dovuta all'essiccazione non può superare il 45 % e il peso non deve essere inferiore a 2,75 kg.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il pezzo di coscia suina fresca è tagliato 3-4 cm sotto la testa del femore senza il piede, la zampa, le ossa pelviche, il femore e la tibia, con la piega caratteristica sulla zampa. Il taglio trasversale tipico è costituito dai seguenti muscoli e gruppi di muscoli, con la cotenna e il tessuto adiposo sottocutaneo: girello (*m. biceps femoris* e *semitendinosus*), fesa (*m. semimembranosus*), zampino (*m. quadriceps femoris*) e una parte dello scamone (*m. gluteus medius* in *gluteus superficialis*). Il peso della coscia suina intera dopo la sagomatura e prima della salagione non deve essere inferiore a 5 kg.

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

—

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

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

Tutte le fasi produttive del «Prekmurska šunka», dalla sagomatura, la salagione, il risciacquo e l'asciugatura, l'affumicatura, la maturazione, la misurazione della perdita ponderale a fine essiccazione nonché la sugnatura (progressiva) fino al controllo della qualità del prosciutto intero stagionato devono svolgersi nella zona geografica identificata.

Sagomatura della coscia: tutte le cosce suine destinate alla preparazione del «Prekmurska šunka» devono essere tagliate in modo adeguato.

Salagione: le cosce sagomate e refrigerate sono salate a secco o con il metodo combinato.

Risciacquo e asciugatura: dopo la salagione le cosce sono sciacquate in acqua corrente fredda. Sono in seguito appese in un ambiente ventilato per sgocciolarne la superficie (asciugatura).

Affumicatura: dopo la salagione e l'asciugatura, le cosce sono affumicate in locali di affumicatura impiegando essenze di legno duro e segatura. Quando l'asciugatura è terminata, la cotenna è marchiata a fuoco di un logo recante la dicitura «Prekmurska šunka».

Maturazione: i prosciutti sono stagionati nei locali di maturazione dotati di una ventilazione naturale o di una combinazione di ventilazione naturale e di aria condizionata. Il processo di maturazione dura almeno sei mesi.

Misurazione della perdita ponderale a fine essiccazione: la perdita prevista non deve superare il 45 %.

Sugnatura (progressiva): la parte del prosciutto non coperta di cute e tessuto adiposo è sugnata progressivamente, iniziando quando la perdita di peso raggiunge circa il 25 % e infine quando raggiunge il 45 %. La sugna consiste in una miscela di grasso, farina e spezie.

Controllo di qualità del prosciutto intero affumicato: trascorsi sei mesi di maturazione, il prosciutto è sottoposto a un esame sensoriale per verificare se il suo aspetto esteriore e il suo aroma sono appropriati. I prosciutti che non soddisfano tutti i criteri prescritti dall'indicazione geografica protetta sono registrati, smarchiati e scartati.

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

—

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

Le forme commercializzate del «Prekmurska šunka» sono munite di un logo recante la dicitura «Prekmurska šunka», la menzione «zaščitena geografska označba» (indicazione geografica protetta) e il corrispondente simbolo dell'UE.

4. Definizione concisa della zona geografica

Il «Prekmurska šunka» è prodotto nella regione di Prekmurje, sita nel nord-ovest della Slovenia. La zona di produzione è delimitata dal fiume Mura e dai confini della Slovenia con l'Austria, l'Ungheria e la Croazia.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Il «Prekmurska šunka» è prodotto nella regione di Prekmurje, ubicata nella Pianura Pannonica. Il clima vi è continentale, con inverni freddi e umidi ed estati calde e asciutte. La regione gode di un importante soleggiamento e le precipitazioni medie annue sono le più basse del paese. L'umidità dell'aria è determinata dai venti, a loro volta influenzati dalla situazione di pianura continentale, ove gli scarsi rilievi non ostacolano la circolazione generale dell'aria, come avviene invece in altre zone della Slovenia. Grazie a tale situazione gli strati di inversione termica sono minori e si disperdono più rapidamente, la ventilazione dell'aria all'altezza del suolo è quindi più veloce e si forma meno nebbia. D'inverno nella zona collinare l'aria è più secca che in pianura grazie all'assenza di inversione termica. Il vento di nord-est, che inizia a soffiare dopo il passaggio dei fronti, e il vento di sud-ovest, che soffia prima del loro passaggio, sono caratteristici della regione di Prekmurje.

I progressi compiuti in termini di volume, reputazione e sviluppo della produzione di prosciutto nella regione in oggetto sono attribuibili alle tecniche tradizionali e individuali degli agricoltori. La pratica dell'essiccazione della carne risale probabilmente ai primi abitanti della regione. Nel secolo scorso, per affumicare e far maturare la carne gli agricoltori hanno sfruttato appieno le particolarità architettoniche delle fattorie costruite in graticciate spalmate di argilla e paglia e ricoperte da un tetto di paglia. In queste fattorie il fumo del forno da pane si accumulava direttamente sotto il tetto di paglia dove il «Prekmurska šunka» era affumicato ed essiccato uniformemente. Il tempo impiegato dal fumo per raggiungere la carne era abbastanza lungo, il che gli consentiva di raffreddarsi ed è il motivo per cui si può definirlo un'affumicatura a freddo. Durante la seconda metà del secolo scorso l'affumicatura della carne è stata trasferita nel cortile della fattoria, in un locale di affumicatura improvvisato: una costruzione distinta nel giardino o nel cortile, spesso munita di quattro pareti o porte permeabili alla corrente d'aria per mezzo di fenditure per impedire alla temperatura del fumo di aumentare, cuocendo così la carne. La maturazione del prosciutto durava parecchi mesi in funzione delle sue dimensioni e delle condizioni meteorologiche durante ciascuna fase produttiva. Il metodo di produzione attuale del «Prekmurska šunka» presso impianti muniti di attrezzature tecnologiche è riuscito a preservare una qualità organolettica del tutto analoga a quella delle tecniche rurali tradizionali. Questo è stato possibile soprattutto perché le operazioni di produzione sono state modernizzate senza tuttavia modificare le tecniche produttive, il che avrebbe avuto per conseguenza una modifica dei processi biochimici di maturazione della carne. Il «Prekmurska šunka» è da sempre una presenza fissa al desco in caso di eventi importanti o quando si ricevono ospiti. Si tratta di una pietanza particolarmente apprezzata durante i grandi lavori agricoli, quando era necessario servire un cibo più abbondante ai lavoratori agricoli e stagionali. Ai giorni nostri è consumato in occasione di riunioni di famiglia o nei giorni di festa e non è mai assente durante le cerimonie ufficiali.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Prekmurska šunka» è singolarmente piriforme (taglio). Il colore della sua cotenna è di un colore rosso bruno uniforme caratteristico e possiede un aroma affumicato gradevole ma i cui componenti non dissimulano minimamente l'aroma della carne stagionata. Il prosciutto stagionato si caratterizza per il suo colore rosso intenso, il tenore salino abbastanza pronunciato e la grana alquanto soda.

Il «Prekmurska šunka» si distingue inoltre dagli altri prosciutti per il modo in cui è servito. Secondo un'antica usanza è tagliato in fette dello spessore di un centimetro; ogni commensale riceve un coltello, un tozzo di pane e una fetta di prosciutto che taglierà a lamelle sottili su un tagliere di legno con il proprio coltello.

Grazie alla sua produzione tradizionale e alla sua reputazione, il «Prekmurska šunka» è annoverato fra le peculiarità etnologiche della regione di Prekmurje.

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

Il clima propizio, la tradizione, l'abilità, la conoscenza del mestiere e l'esperienza hanno contribuito alla reputazione del «Prekmurska šunka», che può essere considerato una specialità slovena nonché una peculiarità etnologica della regione di Prekmurje. La cucina locale ha un'identità propria. I suoi abitanti hanno sempre mantenuto il legame con la campagna e le fonti naturali di produzione alimentare nonché le pietanze tradizionali. Da secoli prevalgono piatti a base di cereali, patate, mais e carne suina. La carne suina ha diversificato la dieta della popolazione. Si consumava tuttavia meno carne di oggi. La carne era conservata per affumicatura, il che ha consentito la creazione del «Prekmurska šunka». È così che si sono accumulate nella popolazione locale le abilità tecniche, l'ampia conoscenza del mestiere e la notevole esperienza pratica che si sono concretizzate nella caratteristica forma (taglio) e nelle particolarità organolettiche di questo prodotto.

La reputazione del «Prekmurska šunka» è dimostrata da diverse fonti. Il professore Vilko Novak ha svolto la ricerca più ampia e approfondita sull'alimentazione nella regione di Prekmurje (*Ljudska prehrana v Prekmurju* — La cucina popolare della regione di Prekmurje, 1947). Nel suo studio illustra il processo di produzione e di stagionatura del «Prekmurska šunka». Stanislav Renčelj descrive il «Prekmurska šunka» nelle sue opere dal titolo «Suhe mesnine – narodne posebnosti» — Le carni essiccate — specialità nazionali, (1990) e «Prekmurske dobrote» — Specialità gastronomiche della regione di Prekmurje (S. Renčelj e R. Karas, 2001), nelle quali presenta la tecnica di produzione di questo prosciutto, dalla scelta delle materie prime, alla valutazione sensoriale del prodotto, passando per i metodi di salagione e di stagionatura.

Il «Prekmurska šunka» è presentato come prodotto sloveno tradizionale anche nelle pubblicazioni turistiche quali «*Okusiti Slovenijo — Far conoscenza con la Slovenia*» e «*Spomini iz Slovenije — Ricordi di Slovenia*».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT