

Gazzetta ufficiale

C 153

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

57° anno

21 maggio 2014

Sommario

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2014/C 153/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7161 — DCC Energy/Qstar försäljning/Qstar/Card Network Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2014/C 153/02	Tassi di cambio dell'euro	2
2014/C 153/03	Ritiro di proposte della Commissione che non hanno un carattere di attualità	3

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2014/C 153/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.6968 — Lufthansa/CAE/JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	8
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2014/C 153/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	9
2014/C 153/06	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	14
2014/C 153/07	Comunicazione ai produttori e agli importatori di idrofluorocarburi e alle nuove imprese che intendono immettere sul mercato dell'Unione europea idrofluorocarburi sfusi nel 2015	19

Rettifiche

2014/C 153/08	Rettifica alla comunicazione della Commissione nel quadro dell'esecuzione della direttiva 2006/42/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 Maggio 2006, relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE (rifusione) (GU C 110 del 11.4.2014)	21
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI
E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.7161 — DCC Energy/Qstar försäljning/Qstar/Card Network Solutions)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2014/C 153/01)

Il 24 aprile 2014 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32014M7161. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

20 maggio 2014

(2014/C 153/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3702	CAD	dollari canadesi	1,4921
JPY	yen giapponesi	138,88	HKD	dollari di Hong Kong	10,6225
DKK	corone danesi	7,4646	NZD	dollari neozelandesi	1,5978
GBP	sterline inglesi	0,81400	SGD	dollari di Singapore	1,7160
SEK	corone svedesi	9,0294	KRW	won sudcoreani	1 404,75
CHF	franchi svizzeri	1,2223	ZAR	rand sudafricani	14,3419
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	8,5470
NOK	corone norvegesi	8,1360	HRK	kuna croata	7,6175
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 708,55
CZK	corone ceche	27,479	MYR	ringgit malese	4,4109
HUF	fiorini ungheresi	305,46	PHP	peso filippino	59,921
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	47,3166
PLN	zloty polacchi	4,1893	THB	baht thailandese	44,616
RON	leu rumeni	4,4330	BRL	real brasiliano	3,0362
TRY	lire turche	2,8934	MXN	peso messicano	17,7229
AUD	dollari australiani	1,4797	INR	rupia indiana	80,3485

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

**RITIRO DI PROPOSTE DELLA COMMISSIONE CHE NON HANNO UN CARATTERE DI
ATTUALITÀ**

(2014/C 153/03)

Elenco di proposte ritirate

Documento	Procedura interistituzionale	Titolo
Strumenti di politica estera		
COM(2009) 395	2009/0111/CNS	Proposta di regolamento del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 314/2004 del Consiglio relativo a talune misure restrittive nei confronti dello Zimbabwe
Sviluppo e cooperazione — Europe Aid/ Strumenti di politica estera		
COM(2009) 195	2009/0058/COD	Proposta di regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio recante modifica del regolamento (CE) n. 1717/2006 che istituisce uno strumento per la stabilità
Occupazione, affari sociali e inclusione		
COM(2011) 336	2011/0147/COD	Proposta di regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio recante modifica del regolamento (CE) n. 1927/2006 che istituisce un Fondo europeo di adeguamento alla globalizzazione
Ambiente		
COM(2003) 624	2003/0246/COD	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sull'accesso alla giustizia in materia ambientale
COM(2006) 232		Proposta di direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio che istituisce un quadro per la protezione del suolo e modifica la direttiva 2004/35/CE
Eurostat		
COM(2011)335	2011/0146/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle statistiche europee sulla sicurezza dalla criminalità
Relazioni esterne		
COM(1973) 1929		Proposta di regolamento del Consiglio recante apertura, ripartizione e modalità di gestione di un contingente tariffario comunitario di altri tessuti di cotone, della voce 55.09 della tariffa doganale comune, originari della Repubblica libanese (1974)
COM(1980) 662		Proposta di regolamento che rende applicabili decisioni dei consigli di cooperazione CEE-Algeria, Marocco, Tunisia, Egitto, Libano, Giordania, Siria ... sostituendo le unità di conto con le unità di conto europee nel protocollo n. 2 dell'accordo tra la Comunità economica europea e questi paesi

Documento	Procedura interistituzionale	Titolo
COM(1983) 303		Proposta di regolamento del Consiglio che modifica ulteriormente gli articoli 6 e 17 del protocollo relativo alla definizione della nozione di «prodotti originari» ed ai metodi di cooperazione fra la Comunità economica europea e l'Algeria, l'Egitto, la Giordania, il Libano, il Marocco, la Siria e la Tunisia
COM(1985) 534		Proposta di regolamento (CEE) del Consiglio che modifica, relativamente a certe operazioni con il Sudafrica, i regimi applicabili alle importazioni e alle esportazioni di determinati prodotti
COM(1989) 19		Proposta di regolamento (CEE) del Consiglio che sospende le concessioni tariffarie e aumenta i dazi della nomenclatura combinata applicabili ad alcuni prodotti originari degli Stati Uniti
Salute e consumatori		
COM(2008) 663 modificato da COM(2011) 633, e COM(2012) 48	2008/0256/COD	Proposta di direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio che modifica, per quanto riguarda la comunicazione al pubblico di informazioni sui medicinali per uso umano soggetti a prescrizione medica, la direttiva 2001/83/CE recante un codice comunitario relativo ai medicinali per uso umano
COM(2008) 662 modificato da COM(2011) 0632 e COM(2012) 0049	2008/0255/COD	Proposta di regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio che modifica, per quanto riguarda la comunicazione al pubblico di informazioni sui medicinali per uso umano soggetti a prescrizione medica, il regolamento (CE) n. 726/2004 che istituisce procedure comunitarie per l'autorizzazione e la sorveglianza dei medicinali per uso umano e veterinario, e che istituisce l'Agenzia europea per i medicinali
Risorse umane e sicurezza		
COM(2005) 190	2005/0072/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CEE) n. 1210/90, sull'istituzione dell'Agenzia europea dell'ambiente e della rete europea d'informazione e di osservazione in materia ambientale, per quanto riguarda il mandato del direttore esecutivo
COM(2005) 190 - 2	2005/0073/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CEE) n. 337/75, relativo all'istituzione di un centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale, per quanto riguarda il mandato del direttore
COM(2005) 190 - 3	2005/0074/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CEE) n. 1365/75, concernente l'istituzione di una Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro, per quanto riguarda il mandato del direttore e del direttore aggiunto
COM(2005) 190 - 4	2005/0075/ COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CEE) n. 1360/90, che istituisce una Fondazione europea per la formazione professionale, per quanto riguarda il mandato del direttore

Documento	Procedura interistituzionale	Titolo
COM(2005) 190 - 5	2005/0076/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CEE) n. 302/93, relativo all'istituzione di un Osservatorio europeo delle droghe e delle tossicodipendenze, per quanto riguarda il mandato del direttore
COM(2005) 190 - 6	2005/0077/COD	Proposta di regolamento del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 40/94 per quanto riguarda il mandato del presidente dell'Ufficio di armonizzazione a livello di mercato interno
COM(2005) 190 - 7	2005/0078/COD	Proposta di regolamento del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 2100/94 per quanto riguarda il mandato del presidente dell'Ufficio comunitario delle varietà vegetali
COM(2005)190 - 8	2005/0079/COD	Proposta di regolamento del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 2965/94, relativo all'istituzione di un Centro di traduzione degli organismi dell'Unione europea, per quanto riguarda il mandato del direttore
COM(2005)190 - 9	2005/0080/COD	Proposta di regolamento del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 1035/97, che istituisce un Osservatorio europeo dei fenomeni di razzismo e xenofobia, per quanto riguarda il mandato del direttore
COM(2005)190 -10	2005/0081/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 178/2002 per quanto riguarda il mandato del direttore esecutivo dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare
COM(2005)190 -11	2005/0082/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 851/2004, con il quale si crea un Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie, per quanto riguarda il mandato del direttore
COM(2005)190 - 12	2005/0083/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 726/2004 per quanto riguarda il mandato del direttore esecutivo dell'agenzia europea per i medicinali
COM(2005)190 - 13	2005/0084/COD	Proposta di regolamento del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 1321/2004 per quanto riguarda il mandato del direttore esecutivo dell'Autorità di vigilanza europea GNSS
COM(2005)190 - 14	2005/0085/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 2062/94 del Consiglio, relativo all'istituzione di un'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro, per quanto riguarda il mandato del direttore
COM(2005)190 - 15	2005/0086/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 1406/2002, che istituisce un'Agenzia europea per la sicurezza marittima, per quanto riguarda il mandato del direttore esecutivo
COM(2005)190 - 16	2005/0087/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 1592/2002 per quanto riguarda il mandato del direttore esecutivo e dei direttori dell'Agenzia europea per la sicurezza aerea

Documento	Procedura interistituzionale	Titolo
COM(2005)190 - 17	2005/0088/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 881/2004, che istituisce un'Agenzia ferroviaria europea, per quanto riguarda il mandato del direttore esecutivo
COM(2005)190 - 18	2005/0089/COD	Proposta di regolamento del Consiglio che modifica il regolamento (CE) n. 2007/2004 per quanto riguarda il mandato del direttore esecutivo e del vicedirettore esecutivo dell'Agenzia europea per la gestione della cooperazione operativa alle frontiere esterne degli Stati membri dell'Unione europea
Mercato interno e servizi		
COM(2004) 582	2004/0203/COD	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica la direttiva 98/71/CE sulla protezione giuridica dei disegni e dei modelli
COM(2010) 350	2010/0198/CNS	Proposta di regolamento (UE) del Consiglio sul regime di traduzione del brevetto dell'Unione europea
COM(2008) 396	2008/0130/APP	Proposta di regolamento del Consiglio relativo allo statuto della Società privata europea
Mobilità e trasporti		
COM(2011) 710	2011/0327/COD	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica la direttiva 2006/126/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in relazione alle patenti di guida che comprendono le funzionalità di una carta del conducente
COM(2007) 497	2007/0183/CNS	Proposta di decisione del Consiglio relativa alla conclusione di un protocollo che modifica l'accordo tra la Comunità europea e il Regno del Marocco su alcuni aspetti relativi ai servizi aerei, per tenere conto dell'adesione all'Unione europea della Repubblica di Bulgaria e della Romania
Fiscalità e unione doganale		
COM(2002) 64	2002/0041/CNS	Proposta di direttiva del Consiglio che modifica la direttiva 77/388/CEE relativamente al regime speciale delle agenzie di viaggio
COM(2003)78 - 2	2003/0057/COD	Proposta di regolamento del Consiglio che modifica il regolamento (CEE) n. 218/92 concernente la cooperazione amministrativa nel settore delle imposte indirette (IVA) con riferimento a delle misure aggiuntive in materia di servizi prestati da agenzie di viaggio
COM(2004)728 - 1	2004/0261/CNS	Proposta di direttiva del Consiglio che modifica la direttiva 77/388/CEE al fine di semplificare gli obblighi in materia di imposta sul valore aggiunto
COM(2008) 497	2008/0164/ACC	Proposta di regolamento del Consiglio recante modifica del regolamento (CEE) n. 2112/78 del Consiglio relativo alla conclusione della convenzione doganale relativa al trasporto internazionale di merci accompagnate da carnet TIR (convenzione TIR) fatta a Ginevra il 14 novembre 1975
Codificazioni		
COM(2007) 755	2007/0256/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla classificazione statistica delle attività economiche nelle Comunità europee
COM(2008) 99	2008/0037/COD	Proposta di direttiva del Consiglio relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari (versione codificata)

Documento	Procedura interistituzionale	Titolo
COM(2008) 351	2008/0115/COD	Proposta di direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa al sedile del conducente dei trattori agricoli o forestali a ruote (versione codificata)
COM(2008) 697	2008/0204/COD	Proposta di direttiva del Consiglio che fissa le norme di controllo e le misure di lotta contro la peste equina (versione codificata)
COM(2009) 299	2009/0080/COD	Proposta di direttiva .../.../CE del Consiglio relativa alla commercializzazione dei tuberi-seme di patate
COM(2010) 359	2010/0194/COD	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alla commercializzazione dei materiali di moltiplicazione vegetativa della vite
COM(2010) 508	2010/0261/COD	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio concernente il livello sonoro ammissibile e il dispositivo di scappamento dei veicoli a motore (codificazione)
COM(2010) 510	2010/0264/COD	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai dispositivi di protezione, del tipo a due montanti posteriori, in caso di capovolgimento dei trattori agricoli o forestali a ruote a carreggiata stretta (codificazione)
COM(2010) 610	2010/0302/COD	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa ai dispositivi di protezione, in caso di capovolgimento dei trattori agricoli o forestali a ruote, a carreggiata stretta, montati anteriormente (codificazione)
COM(2010) 635	2010/0309/COD	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione degli animali delle specie ovina e caprina (codificazione)
COM(2010) 717	2010/0348/COD	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa all'installazione, all'ubicazione, al funzionamento e all'identificazione dei comandi dei trattori agricoli o forestali a ruote (codificazione)
COM(2010) 729	2010/0349/COD	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alla frenatura dei trattori agricoli o forestali a ruote (codificazione)
COM(2010) 746	2010/0358/COD	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa allo spazio di manovra, ai mezzi di accesso al posto di guida, nonché agli sportelli ed ai finestrini dei trattori agricoli o forestali a ruote (codificazione)

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.6968 — Lufthansa/CAE/JV)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2014/C 153/04)

1. In data 13 maggio 2014 è pervenuta alla Commissione europea la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾. Con tale operazione Deutsche Lufthansa AG («Lufthansa», Germania) e CAE Inc. («CAE», Canada) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune («JV») mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono:

- Lufthansa è un gruppo che opera a livello mondiale nel settore dell'aviazione, offrendo servizi di trasporto passeggeri, logistica, manutenzione, riparazione e revisione, catering, servizi informatici e formazioni per piloti e membri dell'equipaggio,
- CAE opera nella modellazione, nella simulazione e nella formazione per l'aviazione civile e la difesa, con attività diversificate che vanno dalla vendita di dispositivi di simulazione di volo alla prestazione di servizi di formazione e aeronautici, servizi professionali, assistenza in servizio e assunzione di membri dell'equipaggio,
- la JV opererà nello sviluppo e nella prestazione di servizi di qualificazione per i piloti e i membri dell'equipaggio e di altre soluzioni di formazione per il programma Bombardier C-Series.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione europea ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione europea invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione europea entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.6968 — Lufthansa/CAE/JV, 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 sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

(2014/C 153/05)

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⁾

«PIADINA ROMAGNOLA» / «PIADA ROMAGNOLA»

N. CE: IT-PGI-0005-01067 — 11.12.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola»

2. Stato membro o paese terzo

Italia.

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

Classe 2.4: prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

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

La denominazione «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» identifica il prodotto della panetteria ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura su piastre di un impasto a base di farina, grassi, sale e alcuni ingredienti opzionali.

Al momento dell'immissione al consumo si presenta a forma di disco, di color bianco-avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

Le caratteristiche fisiche che contraddistinguono la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» sono:

forma: rotonda irregolare;

dimensioni:

— diametro da 15 a 25 cm, e da 23 a 30 cm per la variante alla Riminese,

— spessore da 4 a 8 millimetri, e fino a 3 millimetri per la variante alla Riminese;

aspetto esterno: la superficie è mossa e irregolare, con macchie ambrate o vesciche di varia dimensione dovute alla cottura;

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

caratteristiche organolettiche: sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

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

Per la produzione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» sono previsti i seguenti ingredienti:

3.3.1 *Ingredienti obbligatori su 1 000 grammi di farina di grano tenero*

Farina di grano tenero;

Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo;

Sale: pari o inferiore a 25 grammi;

Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi.

3.3.2 *Ingredienti facoltativi su 1 000 grammi di farina di grano tenero*

Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di mais o frumento, fino a 20 grammi;

È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

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*

Nella zona geografica indicata dovranno avvenire tutte le fasi della produzione di seguito riportate:

preparazione dell'impasto (la preparazione avviene mescolando gli ingredienti con acqua fino ad ottenere un impasto);

porzionatura, (l'impasto viene suddiviso manualmente o meccanicamente in pani o palline);

laminazione, (il processo di appiattimento dei pani o palline per la formatura della Piadina Romagnola o Piada Romagnola avviene solo ed esclusivamente attraverso laminazione meccanica o manuale);

cottura (la cottura avviene mediante il trattamento termico del disco di sfoglia su entrambi i lati. Il ribaltamento del disco può avvenire sia con mezzo meccanico che manualmente);

raffreddamento.

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

I processi di lavorazione e confezionamento devono avvenire in linea continua, al fine di impedire che il prodotto, una volta raffreddato, perda la sua consistenza. La permanenza del prodotto a diretto contatto con l'aria per un periodo superiore a quello di naturale raffreddamento ne pregiudica le peculiari caratteristiche organolettiche rendendolo secco e rafferma.

La «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» è commercializzata avvolta in involucri di carta alimentare o tessuto per il prodotto destinato all'immediata somministrazione, oppure avvolto in buste alimentari perfettamente sigillate per il consumo differito.

Il confezionamento in buste alimentare perfettamente sigillate per il prodotto destinato al consumo differito evita, oltre che il deterioramento delle caratteristiche organolettiche, anche l'esposizione agli agenti esterni, in particolare agli effetti nocivi derivanti da eventuali attacchi dei parassiti delle farine (in particolare della c.d. tignola delle farine).

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Ogni confezione di «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» IGP deve riportare, a caratteri di stampa chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili i seguenti elementi:

— il logo dell'UE,

— la denominazione «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP,

— il logo.

Per la variante della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» alla Riminese è obbligatorio, aggiungere l'indicazione sulla confezione in caratteri di stampa uguali a quelli della denominazione «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili, le parole «alla Riminese» al fine di fornire maggiore chiarezza al consumatore

Di seguito si riporta il logo.



I colori sono il Marrone 724 C e il Beige 728 C.

Nel caso di produzione e vendita diretta ed esclusiva, le diciture ed il logo sopra descritti potranno essere affiancate all'insegna del locale. I caratteri con cui è indicata la dicitura «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» I.G.P. o le altre diciture previste dal presente documento, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile ed indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotte così da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni.

Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «indicazione geografica protetta» nella lingua del paese di destinazione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di lavorazione e confezionamento della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» comprende il territorio della Romagna storica e più precisamente l'intero territorio delle Province di Rimini, Forlì Cesena, e Ravenna e dei seguenti Comuni della Provincia di Bologna: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La Romagna occupa il territorio più orientale della Regione Emilia-Romagna. Il territorio si estende dal litorale sul mare Adriatico a est fino ai confini con la Provincia di Bologna a ovest, e dai confini con la Regione Marche a sud, fino ai confini con la Provincia di Ferrara a Nord. È interessata da un clima temperato subcontinentale che varia con l'altitudine e la distanza dalla costa. Anche se non si discosta troppo da quello presente nel resto dell'Italia settentrionale, il clima della Romagna assume caratteristiche proprie dovute al progressivo assottigliarsi della fascia pianeggiante.

La produzione ed il consumo di «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» si è storicamente diffuso in Romagna come una alternativa al pane, la cui disponibilità era limitata, affermandosi, nella definizione che ne diede il celebre poeta romagnolo Giovanni Pascoli, come il «pane nazionale dei Romagnoli».

Il consolidamento nei secoli di tale tradizione e delle peculiari tecniche di realizzazione sono alla base della nascita, negli anni settanta del secolo scorso, della produzione artigianale della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» che veniva effettuata presso piccoli locali (chioschi) per poi essere somministrata.

La presenza diffusa ed evidente in Romagna dei chioschi che producono e vendono piadine per il pronto consumo è una caratteristica del territorio assai nota ai locali e ai turisti e su di essa si è poi inserita la produzione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» confezionata per il consumo differito.

Nella preparazione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» si deve tener conto delle tecniche tramandate in Romagna, che conferiscono al prodotto le tipiche caratteristiche. Nella miscelazione degli ingredienti è opportuno seguire un ordine preciso; l'impasto non deve essere lavorato troppo a lungo e deve raggiungere una consistenza che ne permetta la laminazione; la cottura deve avvenire alla temperatura e nei tempi indicati, avendo cura di alternare la permanenza dei lati del disco sulla piastra di cottura, affinché il prodotto acquisti le caratteristiche descritte al punto 3.2.

Queste accortezze, frutto delle conoscenze e della lunga esperienza dei produttori locali, conferiscono alla «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» le sue caratteristiche identificative, immutate fin dalle sue origini e che hanno permesso di mantenere nel tempo la reputazione del prodotto.

5.2. Specificità del prodotto

La «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» è la più tipica della specialità di Romagna. La si trova un po' ovunque, nelle strade di Romagna, prodotta dalle «piadinare» nei caratteristici e colorati chioschi, nei ristoranti, nei negozi qualificati e nelle aziende alimentari specializzate. La «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» è tanto famosa da essere conosciuta ben oltre i confini regionali.

Si tratta di un prodotto ottenuto da un impasto di farina, acqua, sale, grassi ed alcuni ingredienti opzionali, lavorato secondo un'antica tradizione, che si presenta a forma di disco di color bianco-avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

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

La reputazione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» si intreccia con la storia, le tradizioni locali e persino con i modi di dire e con le credenze popolari.

Il termine «piada» è stato ufficializzato per merito di Giovanni Pascoli il quale italianizzò la parola romagnola «piè». In un suo famoso poemetto il poeta tesse un elogio della piadina, alimento antico «quasi quanto l'uomo», e la definisce «il pane nazionale dei Romagnoli» creando un binomio indissolubile tra Piadina e Romagna.

Varie opere, spesso monografiche, documentano le caratteristiche della piadina romagnola, dando atto della sua provenienza originaria attraverso fonti storiche, illustrando la differenza fra le due tipologie, e arricchendo la notorietà del prodotto con suggerimenti sulla sua preparazione e consigli sugli abbinamenti. Nel 1913, sul periodico «Il Plaustro», Antonio Sassi definisce le «Piadine» come le «tradizionali e gustose schiacciate dei Romagnoli».

Il Vocabolario Romagnolo Italiano di Adelmo Masotti, edito da Zanichelli nel 1996 definisce la piada come «una sottile focaccia di pane azzimo, cotta nel testo rovente, tipica della Romagna».

In letteratura sono presenti diverse citazioni che distinguono la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» alla Riminese per diametro e spessore. A titolo esemplificativo si citano le pubblicazioni di Graziano Pozzetto «La Piadina Romagnola Tradizionale», Panozzo Editore, Rimini, 2005 e «Cucina di Romagna», Ed. Franco Muzzio, 2004 che presenta la distinzione fra le due tipologie.

Nel 2004 una pubblicazione presenta per la prima volta la ricetta della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» anche in arabo, francese, inglese, giapponese, cinese, russo, spagnolo e tedesco.

Numerose sono le citazioni della denominazione «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» su pubblicazioni gastronomiche e guide.

Nella guida «Italia a tavola — Guida Gastronomica» (pag. 30, Touring Club italiano, 1984) nel capitolo da titolo «Piatti popoleschi di ieri diventano consumi popolari di oggi» viene citata e descritta la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola». L'articolo ne descrive gli ingredienti utilizzati per la sua produzione, le modalità di consumo, tagliata a fette o farcita e piegata su sé stessa, nonché la sua caratteristica forma a disco piatto.

La guida turistica «Turismo gastronomico in Italia» (pagg. 367-8, Touring Club Italiano, 2001), nella sezione riguardante la Regione Emilia Romagna dopo una breve presentazione della Provincia di Rimini cita la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» farcita con i salumi e formaggio come l'alimento dal consumo più diffuso nella Provincia.

Il volume «Romagna — viaggio attraverso le regioni italiane» (pag. 53, Finintenet S.p.A, 2002) dedica un capitolo dal titolo «Rimini, il regno della Piadina» nel quale è descritta la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola», la sua preparazione e come gustarla, ossia ripiena con formaggio e salumi.

Anche reti televisive nazionali si sono occupati della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola». Si può ricordare la trasmissione televisiva: «Terra e Saperi» andata in onda sulla Rai il 18 luglio 2008 dal titolo «Emilia Romagna: i segreti della Piadina» che documenta gli ingredienti, la ricetta e le modalità di preparazione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola».

Infine, in Romagna si svolgono da tempo eventi, gare gastronomiche e manifestazioni dedicate alla «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola».

A partire dal 1993, si tiene ogni anno a Cervia, in provincia di Ravenna, la manifestazione «Piadina d'Autore», manifestazione che premia la miglior piadina prodotta nei chioschi del territorio.

Dal 1998 si svolge a Santarcangelo di Romagna il «Palio della Piadina» con lo scopo di mantenere viva la tradizione di questo autentico prodotto della tradizione gastronomica romagnola.

Un articolo pubblicato in data 6 luglio 2009 riporta la notizia dell'assegnazione del premio «la miglior Piadina: assegnato il premio della ricetta romagnola per eccellenza».

Un comunicato stampa relativo alla edizione 2010 del «Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010».

Tra le manifestazioni più recenti:

«Lo Sposalizio della Piadina», nata nel 2002 a Cesena con l'intento di valorizzare la tradizione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola».

«Piadina Days», è una manifestazione che dal 2010 organizza, all'interno del cartellone Wine Food Festival della Regione Emilia-Romagna, 2 giorni di eventi, spettacoli, concerti e degustazioni di Piadina in tutta la Romagna.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

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

⁽³⁾ Cfr. nota a piè di pagina 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

(2014/C 153/06)

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⁾

«JAMBON DE VENDEE»

N. CE: FR-PGI-0005-01135 — 30.7.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Jambon de Vendée»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

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

Il «Jambon de Vendée» designa un prodotto elaborato esclusivamente a partire dalla coscia di maiale fresca, senza la zampa.

Quando è intero, il «Jambon de Vendée» si presenta senza osso ed ha forma regolare di parallelepipedo dai contorni ovoidali. La superficie è di colore marrone chiaro, in quanto è ricoperta da una mescolanza di spezie.

Quando è affettato, è di color rosso all'interno, con presenza di venature bianche di grasso. Si tratta di una colorazione chiara, che ricorda l'aspetto della carne cruda. Il contorno delle fette è marrone a causa delle spezie.

Il «Jambon de Vendée» presenta una consistenza morbida, tenera e succosa.

Sul piano aromatico, il «Jambon de Vendée» si contraddistingue per l'odore fruttato dell'acquavite e dalle spezie con le quali è strofinato (cannella, pepe, timo, alloro ecc.). Il gusto salato del «Jambon de Vendée» resta discreto. Presenta una indubbia complessità aromatica ed una finezza che si esprime pienamente, tanto più che gli aromi di proteolisi e di ossidazione dei grassi sono poco pronunciati.

Il «Jambon de Vendée» presenta un'umidità del prodotto sgrassato (HPD) inferiore al 76 %.

Il tenore in zuccheri totali del prodotto (lattosio, destrosio, saccarosio, glucosio) è inferiore all'1 %.

Il peso del prosciutto intero, alla fine del processo di elaborazione, è compreso fra 4,5 e 7,5 kg.

Il «Jambon de Vendée» è presentato e commercializzato intero, in metà, in quarti, in pezzi, a fette, dadi o strisce.

⁽¹⁾ GUL 343, del 14.12.2012, pag. 1.

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

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

La materia prima carnea proviene esclusivamente da carni fresche, non congelate, di suini da carne, il cui peso della carcassa fredda è compreso fra 80 e 95 kg.

Il lasso di tempo che intercorre fra la macellazione dei suini, il taglio e il disossamento dei prosciutti deve essere il più breve possibile e non può essere superiore a sei giorni.

I prosciutti freschi adoperati per la produzione del «Jambon de Vendée» sono caratterizzati da:

- peso fresco compreso fra 8 e 12 kg;
- spessore di grasso inferiore a 25 mm;
- grasso bianco e sodo e carne rosea;
- pH compreso fra 5,5 e 6,2;
- temperatura interna del prosciutto compresa fra 0 °C e + 5 °C.

Le altre materie prime utilizzate nella produzione del «Jambon de Vendée» sono:

- sale marino secco grosso;
- acquavite di vino il cui titolo alcolometrico volumico è superiore o pari a 40°;
- spezie ed aromi composti nella misura minima del 60 % da: cannella, pepe, timo e alloro;
- additivi autorizzati: zuccheri (destrosio, saccarosio, lattosio, glucosio), salnitro (E252), nitrato di sodio (E 251), sale nitritato, nitrito di potassio, fermenti.

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

—

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

Le fasi della produzione del «Jambon de Vendée», dal momento dell'arrivo dei prosciutti freschi sino alla spedizione dei prodotti finiti, prima dell'affettatura e del condizionamento, sono realizzate nella zona geografica.

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

Il «Jambon de Vendée» può essere venduto intero, tagliato a metà o in quarti, oppure presentato in fette di spessore variabile, dadi o strisce.

Può essere condizionato sotto vuoto o in atmosfera modificata.

La temperatura della cella di affettatura e/o di condizionamento è inferiore o pari a 12 °C.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura*

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili ai prodotti della salumeria, l'etichettatura dei prodotti comporta le seguenti diciture:

- il nome dell'indicazione geografica protetta: «Jambon de Vendée»;
- gli estremi del trasformatore.

4. **Definizione concisa della zona geografica**

La zona geografica del «Jambon de Vendée» costituisce un insieme geografico coerente, che risponde al tempo stesso a criteri legati all'ambiente naturale, alle competenze in materia di fabbricazione, agli usi di produzione e di consumo, nonché alla notorietà della sua denominazione geografica.

La zona geografica dell'indicazione geografica protetta «Jambon de Vendée» è costituita:

- dal dipartimento della Vendée nella sua integralità;
- nel dipartimento della Loire-Atlantique, dei seguenti cantoni: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottreau, Machecoul, Nantes (1°, 2°, 3°, 4°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9°, 10° e 11° Cantone), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble;
- nel dipartimento di Maine-et-Loire, dai seguenti cantoni: Cholet (1° e 3° Cantone, 2° Cantone in parte), Montfaucon-Montigné.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Ubicata sulle rive dell'Oceano Atlantico, la zona geografica del «Jambon de Vendée» è soggetta al clima oceanico. Gli autunni e gli inverni sono generalmente miti e umidi, con appena 40 giorni di gelate all'anno in media e piogge frequenti ma di scarsa intensità.

I suoli della zona geografica, sviluppati sulle rocce dure e acide del Massiccio Armoricano, sono all'origine di un paesaggio rurale arboreo, caratterizzato da un rilievo irregolare, dall'onnipresenza di siepi, da un'agricoltura orientata verso l'allevamento in tutte le sue forme ed una miriade di piccole aziende isolate, costrette a vivere in regime di semi-autarchia.

Fattori umani

La zona geografica del «Jambon de Vendée» si contraddistingue dai territori circostanti per il numero e la diversità delle imprese di trasformazione della carne in tutto il territorio, segnatamente nelle zone rurali, a contatto con un mondo agricolo tradizionale nel quale continuano a prevalere competenze di tipo agricolo. Poiché l'allevamento suino è ben radicato e la regione dispone di saline, la trasformazione delle carni ed il prosciutto occupano da tempo un posto importante nell'alimentazione degli abitanti del luogo.

Competenze specifiche

La prima operazione specifica del processo di produzione del «Jambon de Vendée», che richiede competenze particolari, è il disossamento, pratica poco diffusa nell'universo dei prosciutti crudi. Per il «Jambon de Vendée», questo disossamento è effettuato a mano, secondo il metodo denominato «de l'os coulé», che consiste nello scollare l'osso dal femore senza aprire il prosciutto. Dopo la rifilatura, i prosciutti vengono strofinati a mano con sale secco, quindi con acquavite e con una mescolanza di spezie e di erbe aromatiche. I prosciutti sono poi avvolti immediatamente in un panno in modo che l'alcol e le spezie rimangano in contatto con la carne durante l'intero processo di stagionatura. La fase di stagionatura del «Jambon de Vendée» è anch'essa del tutto particolare in quanto consiste nello sgocciolamento seguito da una pressatura meccanica fra due tavole; la durata minima di queste due fasi è di 28 giorni. Segue un periodo di asciugatura della durata minima di cinque giorni. Questa asciugatura è abbastanza breve poiché la durata complessiva della produzione è limitata ad un massimo di 80 giorni. Il prosciutto non viene sottoposto ad affumicatura.

Queste competenze, nonostante l'iscrizione del prodotto nel *Code des Usages de la Charcuterie* alla fine degli anni ottanta, sono rimaste circoscritte al dipartimento della Vendée ed ai dintorni delle città di Nantes e Cholet. La zona geografica racchiude effettivamente tutti gli operatori conosciuti che continuano a produrre «Jambon de Vendée» nel rispetto delle regole di produzione stabilite.

5.2. Specificità del prodotto

La forma di parallelepipedo dai contorni ovoidali del «Jambon de Vendée» nonché la sua colorazione marrone omogenea dovuta alle spezie lo contraddistinguono dagli altri prosciutti secchi. Quando è affettato, è di colore rosso chiaro mentre un bordo scuro tutto intorno alle fette ricorda che è stato strofinato con delle spezie.

Sul piano organolettico, il «Jambon de Vendée» emana odori fruttati dovuti alla presenza dell'acquavite nonché una certa complessità aromatica dovuta alla mescolanza di spezie con le quali è stato strofinato.

Al palato, si distingue per la sua consistenza morbida e tenera. Il gusto è nettamente meno caratterizzato dagli aromi di proteolisi e di ossidazione dei grassi rispetto alla maggior parte dei prosciutti crudi. Non è affumicato, contrariamente alla maggioranza dei prosciutti crudi ad asciugatura breve.

Tradizionalmente, a causa della sua consistenza poco soda, poco adatta ad un'affettatura sottile, il «Jambon de Vendée» era consumato soprattutto in spesse fette che venivano cotte alla griglia. Questo tipo di consumo è largamente praticato ancor oggi nella maggior parte della zona geografica, malgrado il diffondersi della commercializzazione a fette sottili.

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 del «Jambon de Vendée» con la zona geografica si basa al tempo stesso sulle caratteristiche specifiche del prodotto legate alle competenze dei produttori della zona geografica e sulla sua solida reputazione.

Caratteristiche specifiche legate a competenze ereditate da un tipo di fabbricazione adattato al contesto.

Le competenze dei produttori si sono andate sviluppando in un contesto nel quale le restrizioni inerenti alla zona geografica hanno avuto un impatto essenziale sulla produzione di questo prosciutto, caratterizzata da un ciclo di fabbricazione breve per evitare problemi connessi all'asciugatura e alla conservazione. Gli inverni miti e la frequenza delle piogge hanno costretto gli operatori a mettere a punto strategie alternative per garantirne la conservazione.

In tal modo gli allevatori della zona geografica hanno fatto ricorso alla pratica del disossamento in quanto l'osso costituisce una potenziale fonte di infezione del prosciutto causata da microorganismi, ed all'utilizzo generalizzato di una mescolanza di acquavite e di spezie per strofinare il prosciutto. Il disossamento del prosciutto consente inoltre la penetrazione del sale fino al cuore del prosciutto.

La necessità di fabbricare il prosciutto in un breve periodo ha indotto così i produttori di prosciutto a mettere a punto la tecnica di pressatura del prosciutto fra due tavole di legno per accelerare la fuoriuscita di liquido e abbreviare i tempi di asciugatura.

Attualmente, il «Jambon de Vendée» conserva un carattere morbido e un colore rosso chiaro, entrambi dovuti alla brevità dell'essiccazione, derivante dal metodo tradizionale di produzione. Il suo gusto caratteristico, derivante dallo strofinamento con l'acquavite e con le spezie, costituisce un vero e proprio elemento distintivo rispetto agli altri prosciutti crudi.

Il gusto salato del «Jambon de Vendée» è poco pronunciato grazie alla salatura manuale, dosata con accuratezza e precisione, cui il prosciutto viene sottoposto.

La domanda dei consumatori si è sviluppata a partire dagli anni 1960—1970. Avida di tradizione ma più esigente, questa domanda ha suscitato un forte incremento delle imprese artigianali specializzate in prodotti agroalimentari e, in particolare, nei prodotti della salumeria, ed ha contribuito a definire le caratteristiche del prodotto attuale, segnatamente la finezza aromatica e il basso tenore di sale.

Reputazione legata alla denominazione «Jambon de Vendée»

La denominazione «Jambon de Vendée» è comparsa per designare il prodotto verso la metà degli anni settanta e si è moltiplicata nel corso dei decenni successivi.

Una volta si trattava di un prodotto artigianale, destinato al consumo familiare oppure ai mercati locali. Per questo motivo i primi riferimenti scritti al «Jambon de Vendée» compaiono soltanto nella seconda metà del XIX secolo. Numerose sono le opere che fanno riferimento al prosciutto crudo di Vendée, salato con sale marino, aromatizzato alle erbe e con acquavite, e soggetto ad asciugatura di breve durata.

Negli anni 1970—1980, si diffuse la commercializzazione su ampia scala del prodotto, con la denominazione commerciale «Jambon de Vendée». Oltre a diverse opere consacrate alla gastronomia della Vendée, si trova una definizione del prodotto nel 1982, nella prima edizione dell'*Encyclopédie de la Charcuterie*, pubblicata da Soussana sotto la direzione di Jean-Claude Frenzt.

Nel 1989, l'organizzazione a Pouzauges del primo concorso del vero «Jambon de Vendée» ebbe un notevole impatto mediatico. Da allora in poi, la reputazione del «Jambon de Vendée» incominciò a valicare rapidamente le frontiere regionali ed ottenne importanza nazionale.

Studi del panel AC Nielsen, risalenti al 2003, lo classificano in terza posizione fra i prosciutti stagionati in vendita nei supermercati in Francia, sia dal punto di vista del volume che del valore.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Cfr. nota 2 a piè di pagina.

Comunicazione ai produttori e agli importatori di idrofluorocarburi e alle nuove imprese che intendono immettere sul mercato dell'Unione europea idrofluorocarburi sfusi nel 2015

(2014/C 153/07)

1. La presente comunicazione è destinata alle imprese interessate dal regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 aprile 2014, sui gas fluorurati a effetto serra che abroga il regolamento (CE) n. 842/2006⁽¹⁾ (di seguito «il regolamento»):

- a) i **produttori** e gli **importatori** che intendono immettere sul mercato dell'Unione almeno 100 tonnellate di CO₂ equivalente di idrofluorocarburi nel 2015 e negli anni successivi, che hanno comunicato, in applicazione del regolamento (CE) n. 842/2006, di avere immesso sul mercato unionale più di 1 tonnellata metrica di idrofluorocarburi tra il 2009 e il 2012;
- b) le imprese che **intendono immettere** sul mercato dell'Unione almeno 100 tonnellate di CO₂ equivalente di idrofluorocarburi nel 2015, che non hanno comunicato, in applicazione del regolamento (CE) n. 842/2006, di avere immesso sul mercato unionale più di 1 tonnellata metrica di idrofluorocarburi tra il 2009 e il 2012.

2. Con il termine «idrofluorocarburi» si intendono le sostanze elencate nell'allegato I, sezione 1, del regolamento, oppure le miscele contenenti una delle seguenti sostanze:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. L'immissione in commercio di tali sostanze, eccetto quelle utilizzate ai fini indicati nell'articolo 15, paragrafo 2, lettere da a) a e), del regolamento, deve essere contabilizzata nel sistema di quote di cui agli articoli 15 e 16 del regolamento.

4. Inoltre, l'immissione in commercio di idrofluorocarburi da parte delle singole imprese è subordinata a limiti quantitativi.

La Commissione assegna una determinata quantità di quote alle imprese di cui al punto 1, lettere a) e b), della presente comunicazione, in base ai seguenti criteri:

- in conformità dell'articolo 16, paragrafi 1, 4 e 5, nonché degli allegati V e VI del regolamento, per i produttori e gli importatori di cui al punto 1, lettera a), della presente comunicazione,
- in conformità dell'articolo 16, paragrafi 2 e 5, nonché degli allegati V e VI del regolamento, per le imprese di cui al punto 1, lettera b), della presente comunicazione.

Unicamente per i produttori e gli importatori che hanno comunicato di avere immesso in commercio idrofluorocarburi dal 2009 al 2012, come indicato al punto 1, lettera a), della presente comunicazione

5. Qualsiasi impresa che nel 2015 intenda immettere idrofluorocarburi sul mercato unionale deve seguire la procedura descritta ai punti da 6 a 11 della presente comunicazione.

6. L'impresa deve iscriversi nel registro, entro il **1° luglio 2014**. La Commissione europea invierà le coordinate dell'impresa contenute nella banca dati BDR dell'Agenzia europea dell'ambiente nella quale è stata registrata la comunicazione annuale effettuata dall'impresa stessa a norma del regolamento (CE) n. 842/2006. L'impresa è invitata ad aggiornare le proprie coordinate, se necessario, e inviare i «moduli di registrazione» debitamente compilati all'indirizzo [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Nel sito della Commissione europea (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm) si possono trovare i moduli standard. La registrazione entro il suddetto termine è indispensabile per poter ricevere le quote.

7. Considerato che per il calcolo dei valori di riferimento è necessario escludere, sulla base dei dati disponibili, le quantità di idrofluorocarburi destinati agli usi di cui all'articolo 15, paragrafo 2, del regolamento, l'impresa è invitata a comunicare alla Commissione europea le quantità di idrofluorocarburi immesse in commercio dal 2009 al 2012 per gli usi di cui all'articolo 15, paragrafo 2, lettere da a) a e), per ogni categoria d'uso e di sostanza e per ogni anno dal 2009 al 2012.

Questa informazione, fornita specificando almeno gli elementi sugli usi *esenti* che figurano nel modulo standard reperibile sul sito web (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), deve essere trasmessa per mail alla Commissione europea all'indirizzo [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu], entro il **1° luglio 2014**.

⁽¹⁾ GUL 150 del 20.5.2014, pag. 319.

8. L'impresa che intenda immettere in commercio quantitativi supplementari di idrofluorocarburi a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento deve compilare e presentare la «dichiarazione relativa al fabbisogno di quote per il 2015» reperibile sul sito della Commissione europea (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Il formulario debitamente compilato va inviato all'indirizzo [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

9. La Commissione considererà valide soltanto le «dichiarazioni relative al fabbisogno di quote per il 2015» debitamente compilate e senza errori pervenute entro il **1° luglio 2014**.

10. Si invita ogni impresa a presentare, in un unico invio e nel più breve tempo possibile, i «moduli di registrazione», le informazioni relative all'immissione in commercio delle sostanze per «usi esenti» e la «dichiarazione», onde poter eventualmente correggerli e ritrasmetterli prima della scadenza del termine.

11. La presentazione dei «moduli di registrazione» o la «dichiarazione relativa al fabbisogno di quote per il 2015» di per sé non conferiscono alcun diritto di immettere in commercio idrofluorocarburi a partire dal 2015.

Unicamente per le imprese che non hanno comunicato di avere immesso in commercio idrofluorocarburi dal 2009 al 2012, come indicato al punto 1, lettera b), della presente comunicazione

12. Le imprese che nel 2015 intendono immettere in commercio idrofluorocarburi devono seguire la procedura descritta ai punti da 13 a 17 della presente comunicazione.

13. L'impresa deve iscriversi nel registro, entro il **1° luglio 2014**. La registrazione si effettua inviando il modulo di candidatura debitamente compilato all'indirizzo [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Nel sito della Commissione europea (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm) si possono trovare i moduli standard. La Commissione considererà validi soltanto i moduli di registrazione debitamente compilati e senza errori pervenuti entro il **1° luglio 2014**.

14. L'impresa deve inoltre compilare la «dichiarazione sull'intenzione di immettere in commercio idrofluorocarburi», disponibile online sul sito della Commissione europea (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), e inviarla all'indirizzo [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

15. La Commissione considererà valide soltanto le «dichiarazioni sull'intenzione di immettere in commercio idrofluorocarburi» debitamente compilate e senza errori pervenute entro il **1° luglio 2014**.

16. Si invita ogni impresa a presentare, in un unico invio e nel più breve tempo possibile, i «moduli di registrazione» e la «dichiarazione sull'intenzione di immettere in commercio idrofluorocarburi», onde poter eventualmente correggerli e ritrasmetterli prima della scadenza del termine.

17. La presentazione dei «moduli di registrazione» o la «dichiarazione sull'intenzione di immettere in commercio idrofluorocarburi» di per sé non conferiscono alcun diritto di immettere in commercio idrofluorocarburi nel 2015.

RETTIFICHE

Rettifica alla comunicazione della Commissione nel quadro dell'esecuzione della direttiva 2006/42/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 Maggio 2006, relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE (rifusione)

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 110 dell'11 aprile 2014)

(2014/C 153/08)

A pagina 63:

anziché:

«CEN	EN 16252:2012 Compattatori per rifiuti o frazioni riciclabili — Presse compattatrici orizzontali — Requisiti di sicurezza	5.4.2013»		
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	--	--

leggi:

«CEN	EN 16252:2012 Compattatori per rifiuti o frazioni riciclabili — Presse compattatrici orizzontali — Requisiti di sicurezza	5.4.2013		
CEN	EN 16307-1:2013 Carrelli industriali — Requisiti di sicurezza e verifiche — Parte 1: Requisiti supplementari per carrelli industriali motorizzati, esclusi quelli senza conducenti, telescopici, trasportatori di merci	5.4.2013»		

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT