

# Gazzetta ufficiale

# C 186

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno  
5 giugno 2015

### Sommario

#### II *Comunicazioni*

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

##### **Commissione europea**

2015/C 186/01      Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7561 — PRE/AXIS) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV *Informazioni*

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

##### **Commissione europea**

2015/C 186/02      Tassi di cambio dell'euro ..... 2

2015/C 186/03      Nuova faccia nazionale delle monete in euro destinate alla circolazione ..... 3

IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE

V Avvisi

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

**Commissione europea**

2015/C 186/04	Invito a presentare candidature 2015 — Terzo programma d'azione dell'Unione in materia di salute (2014-2020) <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	---	---

**Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale**

2015/C 186/05	Invito aperto a presentare proposte — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 — ReferNet — Rete europea del Cedefop per l'informazione nel campo dell'istruzione e della formazione professionale .....	5
---------------	--	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione europea**

2015/C 186/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

2015/C 186/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	---	---

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2015/C 186/08	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 .....	9
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> 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.7561 — PRE/AXIS)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 186/01)

Il 22 maggio 2015 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 <sup>(1)</sup>. 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/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32015M7561. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GU L 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 <sup>(1)</sup>

4 giugno 2015

(2015/C 186/02)

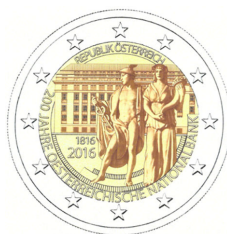
1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1317	CAD	dollari canadesi	1,4089
JPY	yen giapponesi	140,47	HKD	dollari di Hong Kong	8,7733
DKK	corone danesi	7,4599	NZD	dollari neozelandesi	1,5834
GBP	sterline inglesi	0,73540	SGD	dollari di Singapore	1,5221
SEK	corone svedesi	9,3396	KRW	won sudcoreani	1 256,92
CHF	franchi svizzeri	1,0551	ZAR	rand sudafricani	13,9625
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,0177
NOK	corone norvegesi	8,7370	HRK	kuna croata	7,5605
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 047,75
CZK	corone ceche	27,467	MYR	ringgit malese	4,1867
HUF	fiorini ungheresi	312,30	PHP	peso filippino	50,790
PLN	zloty polacchi	4,1692	RUB	rublo russo	62,1695
RON	leu rumeni	4,4285	THB	baht thailandese	38,171
TRY	lire turche	3,0377	BRL	real brasiliano	3,5498
AUD	dollari australiani	1,4618	MXN	peso messicano	17,5812
			INR	rupia indiana	72,4362

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

**Nuova faccia nazionale delle monete in euro destinate alla circolazione**

(2015/C 186/03)

*Faccia nazionale della nuova moneta commemorativa da 2 EUR emessa dall'Austria e destinata alla circolazione*

Le monete in euro destinate alla circolazione hanno corso legale in tutta l'area dell'euro. Per informare i cittadini e quanti si ritrovano a maneggiare monete, la Commissione pubblica le caratteristiche dei disegni di tutte le nuove monete in euro <sup>(1)</sup>. Conformemente alle conclusioni adottate dal Consiglio il 10 febbraio 2009 <sup>(2)</sup>, gli Stati membri dell'area dell'euro e i paesi che hanno concluso con l'Unione europea un accordo monetario relativo all'emissione di monete in euro sono autorizzati a emettere monete commemorative in euro destinate alla circolazione a determinate condizioni, in particolare che si tratti unicamente di monete da 2 EUR. Tali monete presentano le stesse caratteristiche tecniche delle altre monete da 2 EUR, ma recano sulla faccia nazionale un disegno commemorativo di alta rilevanza simbolica a livello nazionale o europeo.

**Paese di emissione:** Austria

**Oggetto della commemorazione:** bicentenario della Oesterreichische Nationalbank

**Descrizione del disegno:** Il disegno raffigura due delle divinità della mitologia romana rappresentate nel bassorilievo sovrastante l'ingresso della sede della Banca nazionale austriaca (Oesterreichische Nationalbank - OeNB): a sinistra Mercurio, messaggero degli dei e dio dei mercanti e del commercio; a destra, raffigurata con la cornucopia, Fortuna, dea del caso e della prosperità. Dal margine sinistro al margine destro del tondello interno è raffigurata sullo sfondo la sede centrale dell'OeNB. In basso al tondello interno corre una banda ornamentale evocativa dei colori rosso-bianco-rosso della bandiera austriaca; nel rispetto delle regole della rappresentazione araldica monocromatica, il rosso è simboleggiato da linee verticali parallele. A sinistra di Mercurio le date «1816» e «2016» ricordano rispettivamente l'anno di fondazione e il bicentenario dell'OeNB. Il bordo del tondello dorato interno riporta le iscrizioni «Republik Österreich» (Repubblica d'Austria) e «200 Jahre Oesterreichische Nationalbank» (bicentenario della Oesterreichische Nationalbank).

Sull'anello esterno della moneta figurano le 12 stelle della bandiera dell'Unione europea.

**Tiratura:** 16 milioni

**Data di emissione:** 2016

<sup>(1)</sup> Cfr. GU C 373 del 28.12.2001, pag. 1, dove sono riportate le facce nazionali di tutte le monete emesse nel 2002.

<sup>(2)</sup> Cfr. le conclusioni del Consiglio «Economia e finanza» del 10 febbraio 2009 e la raccomandazione della Commissione, del 19 dicembre 2008, su orientamenti comuni per l'emissione di monete in euro destinate alla circolazione e loro relativa faccia nazionale (GU L 9 del 14.1.2009, pag. 52).

V

(Avvisi)

## PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Invito a presentare candidature 2015****Terzo programma d'azione dell'Unione in materia di salute (2014-2020)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2015/C 186/04)

Oggi è stato bandito un invito a presentare le candidature per «Salute — 2015» nell'ambito del terzo programma d'azione dell'Unione in materia di salute (2014-2020) <sup>(1)</sup>.

Questo bando consta di:

- un invito a presentare proposte per l'aggiudicazione di un contributo finanziario ad azioni specifiche sotto forma di sovvenzioni di progetti.

I termini per la sottomissione online delle proposte è il 15 settembre 2015.

Tutte le informazioni, compresa la decisione di esecuzione della Commissione, del 2 giugno 2015, relativa all'adozione del programma di lavoro per il 2015 per l'attuazione del terzo programma d'azione dell'Unione in materia di salute (2014-2020) nonché ai criteri di selezione e di aggiudicazione e agli altri criteri applicabili per i contributi finanziari alle azioni di tale programma, sono disponibili sul sito web dell'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) al seguente indirizzo:

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

---

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) n. 282/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 marzo 2014, sulla istituzione del terzo programma d'azione dell'Unione in materia di salute (2014-2020), e che abroga la decisione n. 1350/2007/CE (GU L 86 del 21.3.2014, pag. 1).

# CENTRO EUROPEO PER LO SVILUPPO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

**Invito aperto a presentare proposte — GP/DSI/ReferNet\_FPA/001/15**

**ReferNet — Rete europea del Cedefop per l'informazione nel campo dell'istruzione e della formazione professionale**

(2015/C 186/05)

## 1. Obiettivi e descrizione

Al fine di istituire una rete europea dedicata all'istruzione e alla formazione professionale (ReferNet), questo invito punta a selezionare un candidato in ciascuno dei paesi ammissibili (Stati membri dell'UE, Islanda e Norvegia) con cui il Cedefop concluderà un accordo quadro di partenariato quadriennale.

Istituito nel 1975 e avente sede in Grecia sin dal 1995, il Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale (Cedefop) è un'agenzia dell'Unione europea (UE). Riconosciuto come fonte autorevole di informazioni ed esperienza nel campo dell'istruzione e della formazione professionale, delle competenze e delle qualifiche, il Centro mira a promuovere lo sviluppo delle politiche europee in materia di istruzione e formazione professionale e a favorirne l'attuazione.

ReferNet è la rete europea di Cedefop incentrata sull'istruzione e la formazione professionale. Il suo compito consiste nel sostenere l'attività del Cedefop fornendo informazioni sui sistemi di istruzione e formazione professionale e sugli sviluppi politici a livello nazionale, nonché aumentando la visibilità dell'istruzione e della formazione professionale e dei prodotti del Cedefop. La rete è composta da 30 membri noti come partner nazionali di ReferNet e provenienti da ciascun Stato membro dell'UE, dall'Islanda e dalla Norvegia. I partner nazionali di ReferNet sono istituzioni chiave operanti nel campo dell'istruzione e della formazione professionale nel paese che rappresentano.

Gli accordi quadro di partenariato vengono attuati mediante specifiche convenzioni di sovvenzione. Di conseguenza, dopo la firma dell'accordo quadro di partenariato per gli anni dal 2016 fino al 2019, i richiedenti prescelti saranno invitati ad inviare la richiesta di sovvenzione per l'esercizio 2016 (che potrebbe condurre alla firma di una specifica convenzione di sovvenzione per l'anno 2016). Il richiedente deve dimostrarsi in grado di svolgere tutte le attività previste per i quattro anni, oltre a garantire un adeguato cofinanziamento per l'attuazione dei compiti richiesti.

## 2. Bilancio e durata dei progetti

Il bilancio di previsione disponibile per i quattro anni di durata dell'accordo quadro di partenariato è pari a 4 000 000 EUR, a seconda delle decisioni annuali dell'autorità di bilancio.

Il bilancio complessivo disponibile per il programma di lavoro annuale del 2016 (durata del progetto: 12 mesi) sarà di 980 000 EUR per i 30 partner (provenienti dai 28 Stati membri dell'EU, Islanda e Norvegia).

La sovvenzione varia in base alla popolazione del paese e viene concessa per consentire la realizzazione di un programma di lavoro annuale. Il bilancio complessivo disponibile per il programma di lavoro del 2016 verrà erogato in base a tre gruppi di Stati, in funzione della popolazione del paese:

- Gruppo di paesi 1: Croazia, Cipro, Estonia, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Slovenia e Islanda. Sovvenzione massima: 23 615 EUR.
- Gruppo di paesi 2: Austria, Belgio Bulgaria, Repubblica Ceca, Danimarca, Finlandia, Grecia, Ungheria, Irlanda, Paesi Bassi, Portogallo, Romania, Repubblica Slovacchia, Svezia e Norvegia. Sovvenzione massima: 33 625 EUR.
- Gruppo di paesi 3: Francia, Germania, Italia, Polonia, Spagna, Regno Unito. Sovvenzione massima: 43 620 EUR.

La sovvenzione dell'Unione è un contributo finanziario per i costi che il beneficiario (e/o i cobeneficiari) deve sostenere, che deve essere integrato con un contributo finanziario proprio e/o con altri contributi locali, regionali, nazionali e/o privati. Il contributo complessivo dell'Unione non dovrà superare il 70 % delle spese sovvenzionabili.

Il Cedefop si riserva il diritto di non concedere l'intero bilancio disponibile.

## 3. Criteri di ammissibilità

Per essere ammessi, i candidati devono soddisfare i seguenti requisiti:

- a) essere organizzazioni pubbliche o private, dotate di statuto e personalità giuridica (le persone fisiche, ossia i singoli, non possono essere ammesse);

b) aver sede legale in un paese in cui si applica la sovvenzione, cioè in uno dei seguenti:

- EU-28 (Austria, Belgio, Bulgaria, Croazia, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Ungheria, Irlanda, Italia, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Romania, Repubblica Slovacca, Slovenia, Spagna, Svezia, Regno Unito);
- paesi associati (Islanda e Norvegia).

#### 4. Scadenza

Le candidature per l'accordo quadro di partenariato devono essere inviate **al più tardi entro e non oltre il 21 agosto 2015**.

#### 5. Ulteriori informazioni

Le specifiche dettagliate dell'invito a presentare proposte, l'atto di candidatura e i suoi allegati saranno disponibili sul sito web del Cedefop a partire dall'8 giugno 2015 al seguente indirizzo:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Le candidature devono rispondere ai requisiti elencati nel testo integrale dell'invito ed essere presentate avvalendosi dei moduli ufficiali forniti.

La valutazione delle proposte si baserà sui principi di trasparenza e di equo trattamento.

Tutte le candidature inviate saranno valutate da un comitato di esperti sulla base dei criteri di ammissibilità, esclusione, selezione e di attribuzione definiti nel testo integrale dell'invito.

---



PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di concentrazione**

**(Caso M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)**

**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 186/06)

1. In data 28 maggio 2015 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione l'impresa Bridgepoint Advisers Group Limited («Bridgepoint», Regno Unito) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'impresa Nordic Cinema Group Holding AB («Nordic Cinema Group», Svezia) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
  - Bridgepoint: gruppo di private equity,
  - Nordic Cinema Group: impresa di esercizio cinematografico che opera in Estonia, Finlandia, Lettonia, Lituania, Norvegia e Svezia.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione 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 <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding, al seguente indirizzo:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento sulle concentrazioni»).

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**  
(2015/C 186/07)

1. In data 28 maggio 2015 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione le imprese QDB Holdings Group/ Dawn Meats («Dawn Meats», Irlanda) e Terrena (Francia) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa Elivia (Francia) mediante acquisto di quote. Attualmente Elivia è controllata al 100 % da Terrena.

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

- Dawn Meats: macellazione di bestiame, disossamento e ulteriore lavorazione della carne, compresa la trasformazione dei sottoprodotti della macellazione; l'impresa opera principalmente nel settore dei bovini e degli ovini;
- Terrena: diverse attività lungo tutta la catena del valore dei prodotti agricoli, comprese la lavorazione e la commercializzazione di prodotti a base di carne;
- Elivia: macellazione di bovini, produzione e vendita di prodotti freschi e trasformati a base di carni bovine, compresi i sottoprodotti della macellazione, principalmente in Francia.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione 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 <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia, al seguente indirizzo:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento sulle concentrazioni»).

<sup>(2)</sup> 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**

(2015/C 186/08)

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 <sup>(1)</sup>.

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 <sup>(2)</sup>**

«ISTARSKI PRŠUT»/«ISTRSKI PRŠUT»

N. CE: MULTI-PDO-0005-01041 – 4.10.2012

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Denominazione**

«Istarski pršut»/«Istrski pršut»

**2. Stato membro o paese terzo**

Repubblica di Croazia/Repubblica di 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**

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» («Prosciutto istriano») è un prodotto a base di carne essiccata, stagionato, ottenuto dalla coscia del maiale eliminando il piede, la cotenna e il grasso sottocutaneo e conservando l'osso iliaco. Il prodotto viene messo in salamoia secca con sale marino e spezie, in seguito è lasciato asciugare all'aria, senza affumicatura, ed è sottoposto ad un processo di asciugatura e stagionatura della durata complessiva di almeno dodici mesi.

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» è di forma allungata poiché contiene anche l'osso iliaco. Il piede viene staccato a livello dell'articolazione tarsale, e vengono rimossi anche la cotenna e il tessuto sottocutaneo, tranne nella parte sottostante tale articolazione (10-15 cm). L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» presenta un bordo regolare arrotondato e superfici piatte pulite o ricoperte di un sottile strato di muffa. La sezione del tessuto muscolare presenta un colore uniforme tra il rosa e il rosso, senza decolorazioni accentuate e il tessuto adiposo dev'essere bianco. L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» ha l'odore ben distinto e caratteristico della carne di suino stagionata ed essiccata e delle erbe aromatiche e un gusto moderatamente salato.

Quando è pronto per la vendita il prodotto presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche: tenore di cloruro di sodio inferiore all'8 % e attività dell'acqua (aw) inferiore a 0,93.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Al momento dell'immissione sul mercato l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» deve avere un peso di almeno 7 kg.

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

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» è prodotto da cosce di suino di razze nobili e di loro incroci, ad eccezione della razza Pietrain e dei suoi incroci.

Il peso vivo medio dei gruppi di suini alla macellazione deve essere superiore a 160 kg e i maiali devono avere almeno nove mesi. Le cosce sono lavorate in modo tale che vengano mantenute le ossa del bacino (ileo, ischio e pube), mentre vengono eliminati l'osso sacro e le vertebre caudali. L'osso sacro viene eliminato sezionando l'articolazione sacrale. Le cosce trattate devono avere un peso superiore a 13 kg.

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

Durante la fase di ingrasso, i maiali utilizzati per la produzione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» sono nutriti con mangimi composti. Tutti gli ingredienti del mangime composto, esclusi minerali, vitamine e altri additivi, devono provenire dalla zona autorizzata per la produzione della materia prima (si veda il punto 4). L'origine di tutti gli ingredienti dev'essere tracciabile dal luogo di produzione alla stalla.

Oltre a tali mangimi, per l'alimentazione dei suini si possono utilizzare: frumento o crusca di frumento, trifoglio fresco ed erba medica, zucche, brassiche, barbabietola da foraggio, polpa di barbabietola da zucchero, siero di latte e patate bollite, che devono anch'essi provenire dalla stessa area geografica. Per l'ingrasso dei suini è vietato l'impiego di trebbia di birra, lavature e resti delle macellazioni.

I mangimi che non provengono dall'area di produzione della materia prima possono essere aggiunti conformemente alle norme per l'alimentazione animale che si applicano alle denominazioni d'origine protetta per i prodotti d'origine animale.

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

Tutte le fasi di produzione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» devono essere effettuate all'interno della zona geografica di cui al punto sezione 4.

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

L'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» può essere commercializzato in un unico pezzo (forma integrale) o in imballaggi che possono contenere un prosciutto disossato, tranci più o meno grandi o prosciutto a fette. Quand'è così imballato, il prosciutto deve essere confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata.

Il processo di disossamento, il taglio a porzioni in tranci o fette e il condizionamento ai fini della vendita devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut». Limitando il taglio e il condizionamento del prosciutto nella zona di produzione si semplifica notevolmente il controllo del procedimento, si facilita l'applicazione del sistema di tracciabilità, si ostacola la possibilità di frodi e abusi di etichetta e si garantisce al consumatore la qualità richiesta del prodotto. Inoltre, mantenere i processi di affettatura e condizionamento nella zona di produzione consente ai produttori di eseguire tali trattamenti personalmente o di farli eseguire da personale esperto e conoscitore della peculiarità e qualità dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», garantendo in tal modo il mantenimento della qualità originaria del prodotto anche dopo l'affettatura e il condizionamento.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Al termine della fase di stagionatura si appone sui prosciutti una marcatura a fuoco, costituita dal marchio collettivo, che è lo stesso per tutta la zona di produzione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», e dal codice del produttore. Il marchio collettivo è illustrato nella figura che segue.



Quando il prodotto, intero o condizionato nei vari modi, è immesso sul mercato, deve riportare sull'etichetta il marchio collettivo e l'iscrizione «Istarski pršut»/«Istrski pršut».

La denominazione «Istarski pršut»/«Istrski pršut» dev'essere chiaramente leggibile e indelebile e per dimensioni, tipo e colore delle lettere (carattere tipografico) deve risaltare rispetto a qualsiasi altra indicazione.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di provenienza della materia prima dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» è limitata all'area di produzione del prosciutto e alle seguenti province della Repubblica di Croazia: Primorsko-goranska (limitatamente alla terraferma, escluse le isole), Karlovačka, Sisačko-moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-bilogorska, Koprivničko-križevačka, Međimurska, Virovitičko-podravska, Požeško-slavonska, Brodsko-posavska, Osječko-baranjska e Vukovarsko-srijemska.

La zona di produzione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» è limitata a una parte della penisola istriana, escluse le isole.

La delimitazione geografica della zona di produzione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» parte da Uvala Stupova, al confine fra la Provincia istriana e la Provincia Litoraneo-montana, e segue tale confine verso nord fino alla frontiera con la Repubblica di Slovenia.

Tale delimitazione si orienta poi verso ovest ed entra nel territorio della Repubblica di Slovenia, passa a sud di Ravni Kot, gira verso nord-ovest oltre Vincarija, arriva a sud fino Glavičorka dove gira ancora brevemente verso ovest e poi di nuovo a nord-ovest fino a Lipica, per raggiungere Mala Vrata. Qui gira a nord fino a Jelovščina, poi verso sud-ovest fino a Blažinov Vrh dove bruscamente gira verso ovest, passa a nord di Stružnjak e Gnojnin e poi gira verso sud-ovest e arriva alla strada di Jelovice – Podgorje. La delimitazione segue poi questa strada verso nord-ovest attraverso Podgorje, poi a nord delle località di Praproče e Črnotiče; continua a nord di Kastelec verso Sočerb e prima di Sočerb gira verso la frontiera fra la Slovenia e l'Italia.

La delimitazione dell'area geografica di produzione segue poi questa frontiera verso ovest fino alla costa presso la località San Bartolomeo; segue in seguito la costa verso sud-est fino al punto iniziale di Uvala Stupova.

#### 5. Legame con la zona geografica

##### 5.1. Specificità della zona geografica

La caratteristica fondamentale della penisola istriana è il clima mediterraneo, che cambia gradualmente, andando verso l'entroterra, in clima continentale. Entrambi questi climi sono caratterizzati da venti frequenti in inverno, provenienti da settentrione e da levante. Questa distribuzione dei venti è favorevole alla produzione del prosciutto, che comincia proprio in questo periodo dell'anno (salagione ed essiccazione). Particolarmente propizia è la bora, forte vento nordorientale, proveniente dalla montagna di Učka, che soffia da terra verso il mare e che consente all'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» di essere essiccato unicamente all'aria e non affumicato, cosa che influisce in modo significativo sulla sua qualità e sulla sua peculiarità rispetto agli prosciutti crudi.

Il famoso sapore che ben distingue l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» non è soltanto il risultato delle condizioni climatiche, bensì anche dell'esperienza e delle competenze di generazioni di contadini istriani.

Tradizionalmente, in Istria i maiali erano allevati per oltre un anno e nutriti con alimenti vari disponibili all'interno della fattoria nei diversi periodi dell'anno: trifoglio ed erba medica, zucche, brassiche, barbabietola da foraggio, siero di latte, patate bollite, e altro. Una delle peculiarità storiche del metodo istriano consiste nella composizione della salamoia secca, preparata col sale e una o più spezie (pepe nero, aglio, alloro e rosmarino). Un'altra particolarità è il modo in cui la coscia è separata dalla mezzena e in cui è sagomata e preparata. Ad esempio, il metodo tradizionale e assolutamente unico di lavorare il prosciutto si è mantenuto dall'epoca in cui le famiglie rurali avevano bisogno di fondere quanto più tessuto adiposo possibile e conservare così il grasso per utilizzarlo successivamente. Per questo, secondo la ricetta tradizionale, nella prima fase di preparazione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» sono eliminati l'intera cotenna e il grasso sottocutaneo, il che costituisce una rarità e quasi un'eccezione rispetto al metodo di produzione del prosciutto crudo in altre regioni. Un'altra peculiarità nel processo di lavorazione è che non vengono tolte le ossa iliache: in tal modo rimane più carne e il prosciutto è più grande.

L'arte della produzione di prosciutto in Istria risale a parecchi secoli addietro, nel corso dei quali i metodi tradizionali sono stati perfezionati. La più antica testimonianza rinvenuta finora, proveniente dall'Istria, e che menziona esplicitamente il «*pršut*», risale al 1580, quando nei verbali in glagolitico del comune di Roč viene annotato che, tra le pietanze del banchetto nuziale del prefetto, era stato ordinato anche il prosciutto (Dražen Vlahov, *Knjiga računa općine Roč* (1566 - 1628), Archivio di Stato di Pazin, 2009, pagg. 102-103). Sempre a Roč, ma un po' più tardi, nel 1594, era stato ordinato prosciutto anche per il pranzo servito al Capitano di Raspo (governatore del territorio veneziano dell'Istria settentrionale) e al suo seguito in occasione delle festività in onore di Santa Marina (*ibid.*, pagg. 110-111). In uno scritto del 1612 si legge che «400 Uscocchi attraversarono l'Učka ... Gli Uscocchi rubarono molto bestiame e grandi quantità di formaggio, prosciutto, vino e altro cibo» (Miroslav Bertoša, *Istria: doba Venecije, Zavičajna naklada «Žakan Juri»*, Pola 1995, pag. 318). Un documento del 1810 riferisce che la carne più costosa di tutte era la carne salata di maiale – prosciutto e pancetta (Nevio Šetić, *Napoleon u Istri*, IKK Grozd, Pula, 1989, pagg. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

Nel libro *Suhe mesnine narodne posebnosti* («Kmečki glas», Ljubljana, 1990, pagg. 169, 209, 211) Stanislav Renčelj descrive la tradizione della produzione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» nei poderi delle località di Manžan, Nova Vas, Bertoli.

## 5.2. Specificità del prodotto

Le peculiarità dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» sono dovute essenzialmente a tre fattori: la materia prima, la tecnologia di produzione basata sulla tradizione e le caratteristiche organolettiche.

Le peculiarità della materia prima sono il risultato dell'allevamento controllato di suini di razze nobili che vengono alimentati in base ai criteri particolari dell'ingrasso prolungato al fine di ottenere un peso medio superiore ai 160 kg. Per la macellazione sono necessari suini pesanti per ottenere cosce fresche di peso considerevole, in previsione della perdita di un'ingente quantità d'acqua nelle fasi di essiccazione e di stagionatura.

La tecnica tradizionale richiede che il prosciutto sia trattato in modo da lasciare attaccate le ossa pelviche (ileo, pube e ischio), procedura non abituale nella produzione del prosciutto in altre regioni. In particolare, dopo che il prosciutto è lavorato e arrotondato, la testa del femore (caput femoris – estremità dell'osso femorale) resta nascosta, mentre in altri tipi di prosciutto crudo è ben visibile dalla parte interna mediale e rappresenta una delle loro caratteristiche visive principali. Nell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» la testa del femore resta coperta, poiché si articola entro l'osso pelvico (acetabolo).

Assolutamente inusuale, nella tecnica usata per la lavorazione della coscia, è anche l'eliminazione della cotenna e del tessuto adiposo sottocutaneo prelevato dall'intera superficie, lasciando in pratica solo la carne. Le cosce lavorate si coprono con una salamoia secca di sale marino con l'aggiunta di pepe, aglio, alloro e rosmarino. L'aggiunta di spezie così numerose durante la salagione rappresenta un'altra caratteristica distintiva della produzione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut». L'assenza della cotenna dà luogo a un'essiccazione (perdita di peso) leggermente superiore a quella di altri prosciutti, ma anche a un'altra caratteristica distintiva: la crescita di muffe sulla superficie esterna della coscia.

Le specifiche qualità organolettiche dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» sono evidenti innanzitutto nel suo aspetto esterno, poiché mancano la cotenna e il tessuto adiposo sottocutaneo, e rimangono invece le ossa pelviche, che gli conferiscono una forma peculiarmente allungata e spesso, sulla superficie, sono presenti colonie, più o meno grandi, di muffe.

Il prodotto finale si distingue per un aroma particolare, un sapore delicato, leggermente salato, un colore uniforme tra il rosa e il rosso, e la consistenza ideale del tessuto muscolare. Non contiene additivi, poiché viene prodotto con il metodo tradizionale.

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

La relazione fra l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» e il territorio dell'Istria può essere attribuita all'esistenza di condizioni naturali favorevoli: assenza di temperature estremamente basse in inverno e un'aria rinfrescata e asciugata dai venti frequenti, che favoriscono in maniera ottimale l'essiccazione naturale del prosciutto. Una bassa temperatura iniziale e una graduale diminuzione dell'umidità relativa dell'aria consentono un processo di essiccazione regolare del prosciutto. Per tale motivo la fase di salagione delle cosce (fase iniziale della produzione) può aver luogo soltanto nel periodo compreso dal 15 ottobre e il 20 marzo – cosa che rappresenta uno dei pilastri del metodo tradizionale di produzione.

Le condizioni climatiche descritte offrono un ambiente ideale per la produzione tradizionale dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut», che è essiccato unicamente all'aria e non affumicato, cosa che influisce in modo significativo sulla sua qualità e sulla sua peculiarità rispetto agli prosciutti crudi.

Le caratteristiche dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» sono dovute anche al retaggio culturale della comunità rurale istriana, vale a dire all'esperienza e alle competenze di numerose generazioni di contadini istriani, che producevano prosciutti utilizzando solo maiali molto pesanti (di peso superiore ai 160 kg) nutriti con trifoglio, erba medica, zucche, brassiche, barbabietola da foraggio, siero di latte, patate bollite ecc.

Il metodo di lavorazione delle cosce per la produzione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» si è mantenuto fin dall'epoca in cui le famiglie rurali avevano bisogno di fondere quanto più tessuto adiposo possibile e conservare così il grasso per utilizzarlo successivamente. Per questo, secondo la ricetta tradizionale, nella prima fase di preparazione dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» sono eliminati l'intera cotenna e il grasso sottocutaneo – lasciando in pratica solo la carne -, cosa che costituisce una rarità e quasi un'eccezione rispetto al metodo di produzione del prosciutto crudo in altre regioni, dove di regola l'essiccazione avviene con la pelle. Una caratteristica supplementare dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» consiste nella lavorazione tradizionale della coscia, che prevede la conservazione delle ossa iliache. Per questo motivo l'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» è sempre un po' più grosso e un po' più pesante dei prosciutti prodotti in altre regioni.

L'essiccazione del prosciutto senza cotenna né tessuto adiposo sottocutaneo, che comporta l'esposizione diretta all'aria dell'intera superficie del tessuto muscolare e la sua copertura con muffe durante la fase di stagionatura, ha sicuramente come risultato un processo di maturazione leggermente diverso e, in seguito, dà luogo alle peculiari caratteristiche organolettiche dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut».

La specificità del profumo e del gusto dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» deriva anche dall'aggiunta delle diverse spezie nella salamoia secca. L'influenza delle spezie sull'aroma dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» è molto rilevante, perché, contrariamente ad altri tipi di prosciutto crudo, l'intera superficie dell'«Istarski pršut»/«Istrski pršut» è in contatto con le spezie, cosicché il loro aroma può penetrare più facilmente e profondamente in tutte le parti della coscia.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/Istrski\\_prsut\\_specifikacija.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota n. 2.











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



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**