

Gazzetta ufficiale

C 189

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno
6 giugno 2015

Sommario

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2015/C 189/01 Tassi di cambio dell'euro 1

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2015/C 189/02 Avviso di apertura di un riesame in previsione della scadenza delle misure antidumping applicabili alle importazioni di ciclamato di sodio originario della Repubblica popolare cinese e dell'Indonesia 2

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2015/C 189/03 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7648 — eBook.de/Hugendubel/JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾ 10

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

ALTRI ATTI

Commissione europea

2015/C 189/04	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	11
2015/C 189/05	Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	14
2015/C 189/06	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	17

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

5 giugno 2015

(2015/C 189/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1218	CAD	dollari canadesi	1,4023
JPY	yen giapponesi	139,97	HKD	dollari di Hong Kong	8,6979
DKK	corone danesi	7,4603	NZD	dollari neozelandesi	1,5713
GBP	sterline inglesi	0,73170	SGD	dollari di Singapore	1,5122
SEK	corone svedesi	9,3417	KRW	won sudcoreani	1 249,74
CHF	franchi svizzeri	1,0478	ZAR	rand sudafricani	13,9126
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	6,9596
NOK	corone norvegesi	8,8085	HRK	kuna croata	7,5589
BGN	lev bulgari	1,9557	IDR	rupia indonesiana	14 912,50
CZK	corone ceche	27,396	MYR	ringgit malese	4,1766
HUF	fiorini ungheresi	311,28	PHP	peso filippino	50,501
PLN	zloty polacchi	4,1441	RUB	rublo russo	62,8100
RON	leu rumeni	4,4545	THB	baht thailandese	37,829
TRY	lire turche	2,9899	BRL	real brasiliano	3,5189
AUD	dollari australiani	1,4534	MXN	peso messicano	17,4451
			INR	rupia indiana	71,5602

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

**Avviso di apertura di un riesame in previsione della scadenza delle misure antidumping applicabili
alle importazioni di ciclamato di sodio originario della Repubblica popolare cinese e dell'Indonesia**

(2015/C 189/02)

In seguito alla pubblicazione di un avviso di imminente scadenza ⁽¹⁾ delle misure antidumping in vigore sulle importazioni di ciclamato di sodio originario della Repubblica popolare cinese e dell'Indonesia, la Commissione europea («la Commissione») ha ricevuto una domanda di riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri della Comunità europea ⁽²⁾ («il regolamento di base»).

1. Domanda di riesame

La domanda è stata presentata il 6 marzo 2015 da Productos Aditivos SA («il richiedente»), l'unico produttore di ciclamato di sodio dell'Unione, che rappresenta quindi il 100 % della produzione totale dell'Unione.

2. Prodotto oggetto del riesame

Il prodotto oggetto del riesame è costituito dal ciclamato di sodio originario della Repubblica popolare cinese e dell'Indonesia («i paesi interessati»), attualmente classificato con il codice NC ex 2929 90 00 (codice TARIC 2929 90 00 10) («il prodotto oggetto del riesame»).

3. Misure in vigore

Le misure attualmente in vigore consistono in un dazio antidumping definitivo istituito dal regolamento di esecuzione (UE) n. 492/2010 del Consiglio ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) n. 398/2012 del Consiglio ⁽⁴⁾ («le misure in vigore»).

4. Motivazione del riesame

La domanda è motivata dal fatto che la scadenza delle misure implica il rischio di persistenza e reiterazione del dumping e del pregiudizio per l'industria dell'Unione.

4.1. Asserzione del rischio di persistenza e reiterazione del dumping

Dato che a norma dell'articolo 2, paragrafo 7, del regolamento di base, la Repubblica popolare cinese («RPC») è considerata un paese non retto da un'economia di mercato, il richiedente ha stabilito il valore normale per le importazioni dalla RPC in base a un valore normale costruito [costi di produzione, spese generali, amministrative e di vendita (SGAV) e profitti] in un paese terzo ad economia di mercato, in questo caso l'Indonesia. L'asserzione del rischio di persistenza del dumping si basa su un confronto tra il valore normale così stabilito e il prezzo all'esportazione (franco fabbrica) del prodotto oggetto del riesame venduto nell'Unione. Il margine di dumping così calcolato per la RPC è significativo.

⁽¹⁾ GU C 374 del 22.10.2014, pag. 4.

⁽²⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51.

⁽³⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 492/2010 del Consiglio, del 3 giugno 2010, che, in seguito a un riesame in previsione della scadenza a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009, istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di ciclamato di sodio originario della Repubblica popolare cinese e dell'Indonesia (GU L 140 dell'8.6.2010, pag. 2).

⁽⁴⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 398/2012 del Consiglio, del 7 maggio 2012, recante modifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 492/2010 che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di ciclamato di sodio originario, tra l'altro, della Repubblica popolare cinese (GU L 124 dell'11.5.2012, pag. 1).

In assenza di dati attendibili sui prezzi praticati sul mercato nazionale dell'Indonesia, l'asserzione del rischio di reiterazione del dumping si basa su un confronto tra il valore normale costruito [costi di produzione, spese generali, amministrative e di vendita (SGAV) e profitti] in Indonesia e il prezzo all'esportazione (franco fabbrica) del prodotto oggetto del riesame venduto all'esportazione su tutti i mercati dei paesi terzi, dato che attualmente i volumi delle importazioni dall'Indonesia nell'Unione non sono significativi.

4.2. **Asserzione del rischio di persistenza e reiterazione del pregiudizio**

Il richiedente ha fornito elementi di prova *prima facie* del fatto che le importazioni nell'Unione del prodotto oggetto del riesame dalla RPC sono aumentate in termini assoluti e in termini di quote di mercato.

Gli elementi di prova *prima facie* addotti dal richiedente indicano altresì che il volume e i prezzi delle importazioni del prodotto dalla RPC hanno avuto, tra l'altro, ripercussioni negative sulle quantità vendute, sulla quota di mercato detenuta e sul livello dei prezzi praticati dall'industria dell'Unione, che hanno compromesso gravemente l'andamento generale di quest'ultima. Il richiedente sostiene inoltre che, se le misure dovessero scadere, un ulteriore aumento sostanziale delle importazioni a prezzi di dumping dalla RPC comporterebbe probabilmente un ulteriore pregiudizio per l'industria dell'Unione.

Su tale base, il richiedente sostiene che sussiste un rischio di persistenza del pregiudizio.

Il richiedente sostiene inoltre che sussiste il rischio di reiterazione del pregiudizio da parte dell'Indonesia. A tale proposito gli elementi di prova *prima facie* forniti dal richiedente, integrati dalle informazioni in possesso della Commissione, indicano che l'eventuale scadenza delle misure comporterebbe un probabile aumento dell'attuale livello delle importazioni del prodotto oggetto del riesame dall'Indonesia nell'Unione, data l'esistenza di capacità inutilizzate in Indonesia e considerata l'attrattiva del mercato dell'Unione.

5. **Procedura**

Avendo stabilito, sentito il comitato istituito dall'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento di base, che esistono elementi di prova sufficienti a giustificare l'apertura di un riesame in previsione della scadenza, la Commissione avvia un riesame in conformità all'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento di base.

5.1. **Procedura di determinazione del rischio di persistenza o reiterazione del dumping**

I produttori esportatori⁽¹⁾ del prodotto oggetto del riesame dei paesi interessati, compresi quelli che non hanno collaborato alle inchieste che hanno condotto all'istituzione delle misure in vigore, sono invitati a partecipare all'inchiesta della Commissione.

5.1.1. *Produttori esportatori oggetto dell'inchiesta*

Procedura di selezione dei produttori esportatori che saranno oggetto dell'inchiesta nella Repubblica popolare cinese e in Indonesia

Tutti i produttori esportatori e le associazioni di produttori esportatori dei paesi interessati sono invitati a contattare la Commissione, di preferenza per posta elettronica, immediatamente e comunque entro 15 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo disposizioni diverse, per manifestarsi e richiedere un questionario.

Per raccogliere le informazioni riguardanti i produttori esportatori ritenute necessarie all'inchiesta, la Commissione invierà questionari ai produttori esportatori noti della RPC e dell'Indonesia, a tutte le associazioni note di produttori esportatori e alle autorità di tali paesi.

I produttori esportatori, le associazioni di produttori esportatori e le autorità di tali paesi dovranno presentare il questionario, debitamente compilato, entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo disposizioni diverse.

5.1.2. *Procedura supplementare relativa ai produttori esportatori del paese interessato non retto da un'economia di mercato*

Selezione di un paese terzo a economia di mercato

In conformità all'articolo 2, paragrafo 7, lettera a), del regolamento di base, nel caso di importazioni dalla RPC, il valore normale sarà determinato in base al prezzo o al valore costruito in un paese terzo ad economia di mercato.

⁽¹⁾ Per produttore esportatore si intende qualsiasi società dei paesi interessati che produca ed esporti il prodotto oggetto del riesame sul mercato dell'Unione, direttamente o tramite terzi, comprese le società a essa collegate coinvolte nella produzione, nelle vendite sul mercato nazionale o nelle esportazioni del prodotto oggetto del riesame.

Nell'inchiesta precedente l'Indonesia è stata utilizzata come paese terzo a economia di mercato per stabilire il valore normale in relazione alla RPC. Per la presente inchiesta la Commissione intende utilizzare nuovamente l'Indonesia. Le parti interessate sono invitate a presentare osservazioni in merito all'adeguatezza di tale scelta entro 10 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. In base alle informazioni di cui dispone la Commissione, il prodotto oggetto del riesame è prodotto solo nell'Unione e nei paesi interessati. Al fine di selezionare in modo definitivo il paese terzo ad economia di mercato, la Commissione esaminerà se il prodotto oggetto del riesame sia prodotto e venduto nei paesi terzi ad economia di mercato per i quali vi sono indicazioni riguardo alla produzione del prodotto oggetto del riesame.

5.1.3. Importatori indipendenti oggetto dell'inchiesta ⁽¹⁾ ⁽²⁾

Gli importatori indipendenti nell'Unione del prodotto oggetto del riesame dai paesi interessati sono invitati a partecipare alla presente inchiesta.

In considerazione del numero potenzialmente elevato degli importatori indipendenti coinvolti nel presente riesame in previsione della scadenza e al fine di completare l'inchiesta entro le scadenze regolamentari, la Commissione può limitare a un numero ragionevole gli importatori indipendenti da sottoporre all'inchiesta selezionando un campione (metodo detto «campionamento»). Il campionamento sarà effettuato in conformità all'articolo 17 del regolamento di base.

Per consentire alla Commissione di decidere se sia necessario ricorrere al campionamento e, in tal caso, di selezionare un campione, tutti gli importatori indipendenti o i rappresentanti che agiscono per loro conto, compresi quelli che non hanno collaborato all'inchiesta che ha condotto all'istituzione delle misure oggetto del presente riesame, sono invitati a manifestarsi alla Commissione entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo disposizioni diverse, fornendole le informazioni sulla/e loro società richieste nell'allegato del presente avviso.

Per ottenere le informazioni ritenute necessarie ai fini della selezione del campione di importatori indipendenti, la Commissione potrà contattare anche le associazioni note di importatori.

Tutte le parti interessate che intendono fornire altre informazioni pertinenti relative alla selezione del campione, ad eccezione delle informazioni di cui sopra, devono farlo entro 21 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo disposizioni diverse.

Se sarà necessario costituire un campione, gli importatori potranno essere selezionati in base al massimo volume rappresentativo di vendite nell'Unione del prodotto oggetto del riesame che potrà ragionevolmente essere esaminato nel periodo di tempo disponibile. La Commissione informerà tutti gli importatori indipendenti noti e le associazioni note di importatori in merito alle società selezionate per costituire il campione.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie all'inchiesta, la Commissione invierà questionari agli importatori indipendenti inseriti nel campione e alle associazioni note di importatori. Tali parti dovranno presentare il questionario, debitamente compilato, entro 37 giorni dalla data di notifica della selezione del campione, salvo disposizioni diverse.

5.2. Procedura di determinazione del rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio

Al fine di stabilire se esista un rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio per l'industria dell'Unione, i produttori dell'Unione del prodotto oggetto del riesame sono invitati a partecipare all'inchiesta della Commissione.

Produttori dell'Unione oggetto dell'inchiesta

Per raccogliere le informazioni riguardanti i produttori dell'Unione ritenute necessarie all'inchiesta, la Commissione invierà questionari ai produttori noti dell'Unione o ai produttori rappresentativi dell'Unione e alle associazioni note di produttori dell'Unione, vale a dire a:

— Productos Aditivos SA.

Il produttore dell'Unione sopraindicato dovrà presentare il questionario, debitamente compilato, entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo disposizioni diverse.

⁽¹⁾ Possono essere oggetto del campionamento solo gli importatori indipendenti dai produttori esportatori. Gli importatori collegati ai produttori esportatori devono compilare l'allegato del questionario destinato ai produttori esportatori. Per la definizione delle parti collegate, cfr. la nota 3 dell'allegato.

⁽²⁾ I dati forniti dagli importatori indipendenti possono essere utilizzati anche per aspetti dell'inchiesta diversi dalla determinazione del dumping.

I produttori dell'Unione e le associazioni di produttori dell'Unione non elencati sopra sono invitati a contattare la Commissione, di preferenza per posta elettronica, entro 15 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo disposizioni diverse, per manifestarsi e chiedere un questionario.

5.3. *Procedura di valutazione dell'interesse dell'Unione*

Qualora venga confermato il rischio di persistenza o reiterazione del dumping e del pregiudizio, si deciderà, in conformità all'articolo 21 del regolamento di base, se la proroga delle misure antidumping sia contraria o meno all'interesse dell'Unione. I produttori dell'Unione, gli importatori e le loro associazioni rappresentative, gli utilizzatori e le loro associazioni rappresentative nonché le organizzazioni rappresentative dei consumatori sono invitati a manifestarsi entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo disposizioni diverse. Per poter partecipare all'inchiesta, le organizzazioni rappresentative dei consumatori devono dimostrare, entro lo stesso termine, l'esistenza di un legame obiettivo tra le loro attività e il prodotto oggetto del riesame.

Le parti che si manifestano entro il suddetto termine possono fornire alla Commissione informazioni riguardanti l'interesse dell'Unione entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo disposizioni diverse. Tali informazioni possono essere fornite in formato libero oppure compilando un questionario predisposto dalla Commissione. Le informazioni comunicate a norma dell'articolo 21 saranno comunque prese in considerazione solo se suffragate da prove fattuali all'atto della presentazione.

5.4. *Altre comunicazioni scritte*

Nel rispetto delle disposizioni del presente avviso, tutte le parti interessate sono invitate a comunicare le loro osservazioni nonché a fornire informazioni ed elementi di prova. Salvo disposizioni diverse, tali informazioni ed elementi di prova dovranno pervenire alla Commissione entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

5.5. *Possibilità di audizione da parte dei servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta*

Tutte le parti interessate possono chiedere di essere sentite dai servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta. La relativa domanda va presentata per iscritto specificando i motivi della richiesta. Per le audizioni su questioni relative alla fase iniziale dell'inchiesta, le domande vanno presentate entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le successive domande di audizione devono essere presentate entro i termini specifici stabiliti dalla Commissione nelle comunicazioni con le parti.

5.6. *Istruzioni per l'invio delle comunicazioni scritte, dei questionari compilati e della corrispondenza*

Le informazioni trasmesse alla Commissione ai fini delle inchieste di difesa commerciale sono esenti da diritti d'autore. Le parti interessate, prima di presentare alla Commissione informazioni e/o dati oggetto di diritti d'autore di terzi, devono chiedere un'autorizzazione specifica al titolare del diritto d'autore, che consenta esplicitamente alla Commissione a) di utilizzare le informazioni e i dati ai fini del presente procedimento di difesa commerciale e b) di fornire le informazioni e/o i dati alle parti interessate alla presente inchiesta in una forma che consenta loro di esercitare i diritti di difesa.

Tutte le comunicazioni scritte delle parti interessate (informazioni richieste nel presente avviso, questionari compilati e corrispondenza) per le quali è chiesto un trattamento riservato devono essere contrassegnate dalla dicitura «Limited» («Diffusione limitata») ⁽¹⁾.

Le parti interessate che trasmettono informazioni recanti tale dicitura sono tenute a presentare, a norma dell'articolo 19, paragrafo 2, del regolamento di base, un riassunto non riservato delle stesse contrassegnato dalla dicitura «For inspection by interested parties» («Consultabile da tutte le parti interessate»). Il riassunto deve essere sufficientemente dettagliato, in modo da consentire una comprensione adeguata della sostanza delle informazioni presentate a titolo riservato. Le informazioni riservate potranno non essere prese in considerazione se la parte interessata che le ha trasmesse non fornisce un riassunto non riservato nel formato richiesto e della qualità richiesta.

⁽¹⁾ Un documento a «diffusione limitata» è un documento considerato riservato a norma dell'articolo 19 del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio (GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51) e dell'articolo 6 dell'accordo OMC sull'attuazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping). Tale tipo di documento è anche protetto a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43).

Le parti interessate sono invitate a presentare tutte le comunicazioni e le richieste per posta elettronica, comprese le deleghe e certificazioni in forma scannerizzata, ad eccezione delle risposte voluminose che devono essere fornite su CD-ROM o DVD, a mano o per posta raccomandata. Utilizzando la posta elettronica, le parti interessate esprimono il loro accordo con le norme applicabili alle comunicazioni in forma elettronica contenute nel documento «CORRESPONDANCE WITH THE EUROPEAN COMMISSION IN TRADE DEFENCE CASES» (Corrispondenza con la Commissione europea nei casi di difesa commerciale) pubblicato sul sito della direzione generale del Commercio: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf. Le parti interessate devono indicare il proprio nome, indirizzo postale, numero di telefono e indirizzo e-mail valido e assicurarsi che l'indirizzo e-mail fornito sia un indirizzo ufficiale di lavoro attivo e controllato quotidianamente. Una volta ricevuti i recapiti, la Commissione comunica con le parti interessate unicamente per posta elettronica, a meno che le parti non richiedano esplicitamente di ricevere dalla Commissione tutti i documenti tramite un altro mezzo di comunicazione o a meno che la natura del documento da inviare richieda l'utilizzo della posta raccomandata. Per ulteriori regole e informazioni riguardanti la corrispondenza con la Commissione, compresi i principi che si applicano alle comunicazioni per posta elettronica, si invitano le parti interessate a consultare le istruzioni sopraindicate relative alla comunicazione con le parti interessate.

Indirizzo della Commissione per l'invio della corrispondenza:

Commissione europea
Direzione generale del Commercio
Direzione H
Ufficio: CHAR 04/039
1040 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: per le questioni relative al dumping: TRADE-SOCY-DUMPING@ec.europa.eu
E-mail: per tutte le altre questioni e l'allegato: TRADE-SOCY-INJURY@ec.europa.eu

6. Omessa collaborazione

Qualora una parte interessata neghi l'accesso alle informazioni necessarie, non le comunichi entro i termini stabiliti oppure ostacoli gravemente l'inchiesta, possono essere elaborate conclusioni, positive o negative, in base ai dati disponibili, in conformità all'articolo 18 del regolamento di base.

Se le informazioni fornite da una parte interessata risultano false o fuorvianti, tali informazioni possono essere ignorate e sono utilizzati i dati disponibili.

Se una parte interessata non collabora o collabora solo parzialmente e le conclusioni si basano quindi sui dati disponibili in conformità all'articolo 18 del regolamento di base, l'esito dell'inchiesta può essere per tale parte meno favorevole di quanto sarebbe stato se avesse collaborato.

L'assenza di una risposta su supporto informatico non è considerata omessa collaborazione, a condizione che la parte interessata dimostri che la presentazione della risposta nella forma richiesta comporterebbe oneri supplementari o costi aggiuntivi eccessivi. La parte interessata è tenuta a contattare immediatamente la Commissione.

7. Consigliere auditore

Le parti interessate possono chiedere l'intervento del consigliere auditore della direzione generale del Commercio, che funge da tramite tra le parti interessate e i servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta. Il consigliere auditore esamina le richieste di accesso al fascicolo, le controversie sulla riservatezza dei documenti, le richieste di proroga dei termini e le domande di audizione di terzi. Può organizzare un'audizione con una singola parte interessata e mediare al fine di garantire il pieno esercizio dei diritti di difesa delle parti interessate.

Le domande di audizione con il consigliere auditore devono essere motivate e presentate per iscritto. Per le audizioni su questioni relative alla fase iniziale dell'inchiesta, le domande vanno presentate entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le successive domande di audizione devono essere presentate entro i termini specifici indicati dalla Commissione nelle comunicazioni con le parti.

Il consigliere auditore darà inoltre la possibilità di organizzare un'audizione delle parti che consenta di esporre le diverse posizioni e le controargomentazioni su questioni concernenti, tra l'altro, il rischio della persistenza o reiterazione del dumping e del pregiudizio.

Per ulteriori informazioni e per le modalità di contatto le parti interessate possono consultare le pagine dedicate al consigliere auditore sul sito web della DG Commercio: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

8. **Calendario dell'inchiesta**

A norma dell'articolo 11, paragrafo 5, del regolamento di base, l'inchiesta sarà conclusa entro 15 mesi dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

9. **Domande di riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base**

Dato che il presente riesame in previsione della scadenza è avviato in conformità alle disposizioni dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento di base, le sue conclusioni non comporteranno una modifica del livello delle misure in vigore, bensì l'abrogazione o il mantenimento di tali misure, in conformità all'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento di base.

Qualora una delle parti interessate ritenga giustificato un riesame del livello delle misure in modo che possa essere modificato, può chiedere un riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base.

Le parti che intendono chiedere tale riesame, da effettuare indipendentemente dal riesame in previsione della scadenza di cui al presente avviso, possono contattare la Commissione all'indirizzo sopraindicato.

10. **Trattamento dei dati personali**

I dati personali raccolti nel corso della presente inchiesta saranno trattati in conformità al regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ GUL 8 del 12.1.2001, pag. 1.

ALLEGATO

<input type="checkbox"/>	Versione «a diffusione limitata» ⁽¹⁾
<input type="checkbox"/>	Versione «consultabile da tutte le parti interessate»
(barrare la casella corrispondente)	

INCHIESTA DI RIESAME IN PREVISIONE DELLA SCADENZA DELLE MISURE ANTIDUMPING RELATIVE ALLE IMPORTAZIONI DI CICLAMATO DI SODIO ORIGINARIO DELLA REPUBBLICA POPOLARE CINESE E DELL'INDONESIA

INFORMAZIONI PER LA SELEZIONE DEL CAMPIONE DI IMPORTATORI INDIPENDENTI

Il presente modulo è destinato ad assistere gli importatori indipendenti nella presentazione delle informazioni per il campionamento richieste al punto 5.1.3 dell'avviso di apertura.

La versione «a diffusione limitata» e la versione «consultabile da tutte le parti interessate» devono essere consegnate entrambe alla Commissione secondo le modalità indicate nell'avviso di apertura.

1. DATI IDENTIFICATIVI E DI RECAPITO

Indicare i seguenti dati relativi alla propria società:

Ragione sociale	
Indirizzo	
Referente	
E-mail:	
Telefono	
Fax	

2. FATTURATO E VOLUME DELLE VENDITE

Indicare il fatturato totale in EUR della società e il fatturato e peso o volume delle importazioni nell'Unione ⁽²⁾ e delle rivendite sul mercato dell'Unione, dopo l'importazione dalla Repubblica popolare cinese e/o dall'Indonesia, nel periodo che va dal 1° aprile 2014 al 31 marzo 2015, di ciclamato di sodio quale definito nell'avviso di apertura e il peso o volume corrispondente. Specificare l'unità di peso o di volume utilizzata.

	Kg	Valore in EUR
Fatturato totale della propria società in EUR		
Importazioni nell'Unione del prodotto oggetto del riesame		
Rivendite sul mercato dell'Unione dopo l'importazione del prodotto oggetto del riesame dalla Repubblica popolare cinese e/o dall'Indonesia		

⁽¹⁾ Il presente documento è destinato unicamente a uso interno. È protetto a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43). È un documento riservato in conformità all'articolo 19 del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio (GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51) e all'articolo 6 dell'accordo dell'OMC sull'attuazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping).

⁽²⁾ I 28 Stati membri dell'Unione europea sono: Belgio, Bulgaria, Repubblica ceca, Danimarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spagna, Francia, Croazia, Italia, Cipro, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia, Svezia e Regno Unito.

3. ATTIVITÀ DELLA PROPRIA SOCIETÀ E DELLE SOCIETÀ COLLEGATE ⁽³⁾

Fornire informazioni dettagliate sulle attività della propria società e di tutte le società collegate (elencarle e indicare il rapporto con la propria società) coinvolte nella produzione e/o vendita (all'esportazione e/o sul mercato nazionale) del prodotto oggetto del riesame. Tali attività possono comprendere l'acquisto, la produzione per conto di terzi, la trasformazione o la commercializzazione del prodotto oggetto del riesame.

Ragione sociale e ubicazione della società	Attività	Rapporto

4. ALTRE INFORMAZIONI

Indicare qualsiasi altra informazione pertinente che la società ritenga utile alla Commissione per la selezione del campione.

5. CERTIFICAZIONE

Fornendo le informazioni di cui sopra, la società si dichiara disposta a essere inserita nel campione. Se la società sarà selezionata per far parte del campione, dovrà rispondere a un questionario e accettare un'ispezione nei suoi locali per la verifica delle risposte fornite. Se la società dichiara di non essere disposta ad essere inserita nel campione, si riterrà che non abbia collaborato all'inchiesta. Le conclusioni della Commissione sugli importatori che non collaborano si basano sui dati disponibili e possono risultare meno favorevoli per la società rispetto alle conclusioni che sarebbero state raggiunte se avessero collaborato.

Firma del funzionario autorizzato:

Nome e titolo del funzionario autorizzato:

Data:

⁽³⁾ A norma dell'articolo 143 del regolamento (CEE) n. 2454/93 della Commissione riguardante l'applicazione del codice doganale comunitario, due o più persone sono considerate legate solo se: a) l'una fa parte della direzione o del consiglio di amministrazione dell'impresa dell'altra e viceversa; b) hanno la veste giuridica di associati; c) l'una è il datore di lavoro dell'altra; d) una persona qualsiasi possiede, controlli o detenga, direttamente o indirettamente, il 5 % o più delle azioni o quote con diritto di voto delle imprese dell'una e dell'altra; e) l'una controlla direttamente o indirettamente l'altra; f) l'una e l'altra sono direttamente o indirettamente controllate da una terza persona; g) esse controllano assieme, direttamente o indirettamente, una terza persona; oppure h) appartengono alla stessa famiglia. Si considerano appartenenti alla stessa famiglia solo le persone tra le quali intercorre uno dei seguenti rapporti: i) marito e moglie, ii) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di primo grado, iii) fratelli e sorelle (germani e consanguinei o uterini), iv) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di secondo grado, v) zii/zie e nipoti, vi) suoceri e generi o nuore, vii) cognati e cognate (GU L 253 dell'11.10.1993, pag. 1). In questo contesto, per «persona» si intendono le persone fisiche o giuridiche.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.7648 — eBook.de/Hugendubel/JV)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2015/C 189/03)

1. In data 26 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 ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese eBook.de NET GmbH («eBook.de», Germania), controllata da Libri GmbH («Libri», Germania), e Heinrich Hugendubel GmbH und Co. KG Buchhandlung und Antiquariat («Hugendubel», Germania), controllata da DBH Buch Handels GmbH & Co. KG («DBH», Germania), acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune mediante acquisto di quote.

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

- eBook.de: vendita ai consumatori di libri, e-book e altri prodotti quali lettori di e-book, audiolibri, calendari, CD, DVD e giocattoli attraverso una piattaforma online, principalmente in Germania;
- Hugendubel: vendita ai consumatori di libri, e-book e altri prodotti quali lettori di e-book, audiolibri, calendari, CD, DVD e giocattoli in punti vendita fisici, in Germania, e attraverso una piattaforma online, principalmente in Germania; Hugendubel offre inoltre alle imprese e agli enti pubblici servizi dedicati tra cui l'acquisizione di letteratura specialistica e la gestione degli abbonamenti;
- impresa comune: vendita ai consumatori di libri, e-book e altri prodotti quali lettori di e-book, audiolibri, calendari, CD, DVD e giocattoli attraverso una piattaforma online.

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 ⁽²⁾, 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.7648 — eBook.de/Hugendubel/JV, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale 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

(2015/C 189/04)

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

DOCUMENTO UNICO

«LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI»

N. CE: LV-PDO-0005-01194 – 4.2.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Latvijas lielie pelēkie zirņi»

2. Stato membro o paese terzo

Lettonia

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

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

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

La DOP «Latvijas lielie pelēkie zirņi» riguarda piselli da foraggio (*Pisum sativum* L.) della varietà *maculatum* di piselli secchi «Retrija».

Queste leguminose secche presentano le seguenti caratteristiche morfologiche:

aspetto: seme grosso, rugoso, di colore bruno, marmorizzato a venature scure

peso medio: 1 000 semi: 360 - 380 g

densità: 780 g/l

Proprietà chimiche dei «Latvijas lielie pelēkie zirņi» (in %):

— tenore di acqua: non superiore al 14 %

— proteine grezze: 0-34 % (tenore di lisina non superiore a 11,4 %)

— lipidi: 1,5-2 %

— glucidi: 50-57 %

— cellulosa: non superiore a 6,5 %

— ceneri: non superiore al 2 %.

I «Latvijas lielie pelēkie zirņi» sono consumati con il tegumento poiché quest'ultimo non si rimuove, il che spiega altresì la loro buona tenuta alla cottura, in quanto il tegumento aderisce bene al seme.

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Le caratteristiche organolettiche del prodotto cotto sono le seguenti:

- consistenza morbida, farinosa
- sapore dolce, caratteristico, dovuto alla presenza del tegumento.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione, ossia coltura, essiccazione e selezione, si svolgono nella zona in questione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. **Descrizione concisa della delimitazione della zona geografica**

La zona geografica di produzione dei prodotti che si fregiano della DOP include quasi l'integralità del territorio lettone, ad eccezione delle seguenti regioni: il litorale del Mar Baltico e del Golfo di Riga fino a 5 km verso l'entroterra, i comuni di Nīca, Liepāja e Pāvilosta, il litorale del comune di Ventspils, il litorale del comune di Dundaga nonché i comuni di Roja, Engure, Jūrmala, Riga, Carnikava, Ādaži, Saulkrasti e Salacgrīva.

5. **Legame con la zona geografica**

I principali fattori che determinano la peculiare qualità dei «Latvijas lielie pelēkie zirņi» sono i fattori climatici, le caratteristiche del suolo nonché i fattori storici e le competenze umane.

Specificità della zona geografica

La regione di coltura dei «Latvijas lielie pelēkie zirņi» si trova in zona temperata e il suo clima è determinato dalla prossimità del mare e influenzato dalle masse d'aria provenienti dall'Oceano Atlantico; la Lettonia gode quindi di un clima umido e mite, con quattro stagioni ben distinte. Il cielo è spesso nuvoloso, per circa 160-180 giorni l'anno ma il sole splende in media 1 790 ore l'anno. Fra maggio e agosto si registra il maggior numero di giorni di soleggiamento massimo, in media 28-30 giorni e il sole splende allora per 8-10 ore al giorno. Le precipitazioni annue medie sono pari a 574-691 mm. Poiché il clima umido e mite della zona geografica crea le condizioni propizie a una crescita, una fioritura e una raccolta ottimali dei «Latvijas lielie pelēkie zirņi», è su questo territorio che le qualità e le specificità di queste leguminose possono esprimersi al meglio.

I suoli della zona geografica da moderatamente a ben coltivati, con distribuzione granulometrica calcarea franco-sabbiosa, il cui pH ottimale si situa intorno a 7, sono essenziali per una buona crescita dei «Latvijas lielie pelēkie zirņi».

Specificità del prodotto

Questi piselli secchi si distinguono dalle altre varietà per i loro semi particolarmente grandi e irregolari (1 000 semi = 360-380 g). Il numero limitato di semi nel baccello è compensato da buone proprietà culinarie: il tempo di cottura è relativamente breve (circa 10 minuti, ossia meno degli altri piselli). Caratteristiche del prodotto cotto: consistenza morbida, farinosa e caratteristico sapore dolce, dovuto alla presenza del tegumento.

I «Latvijas lielie pelēkie zirņi» sono consumati con il tegumento poiché quest'ultimo non può essere rimosso, il che spiega altresì la loro buona tenuta alla cottura rispetto ad altre varietà di piselli, in quanto il tegumento aderisce bene al seme.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto

I «Latvijas lielie pelēkie zirņi» sono un prodotto ottenuto unicamente grazie all'azione della natura e alle competenze dei produttori locali.

1. Fattori ambientali a garanzia dell'elevata qualità del prodotto (semi irregolari e consistenza farinosa):

- clima, gli scostamenti igrometrici e di temperatura durante le diverse fasi della crescita della pianta costituiscono un fattore determinante per ottenere semi di dimensioni così importanti.

Il periodo vegetativo dei «Latvijas lielie pelēkie zirņi» è lungo, 80-115 giorni. All'inizio di questo periodo la crescita e lo sviluppo del prodotto sono relativamente lenti ma in seguito le fasi di fioritura e di maturazione sono molto rapide. Le condizioni climatiche della Lettonia sono pertanto ideali per garantire un raccolto di qualità (semi grossi e irregolari, consistenza farinosa, cottura rapida). Le piante richiedono acqua al momento della fioritura e, soprattutto, della formazione dei baccelli (seconda metà del mese di giugno e prima metà del mese di luglio) poiché da essa dipendono le dimensioni dei semi e lo spessore del tegumento. Tuttavia, un apporto idrico eccessivo in questo momento rallenta la maturazione, mentre le condizioni di siccità comportano la formazione di semi di piccole dimensioni con un tegumento più spesso. In entrambi i casi la conseguenza è un tempo di cottura più lungo nonché un'alterazione del sapore dei semi, il che spiega il motivo per cui tali piselli vanno seminati presto, a partire dalla terza decade di aprile ma entro la prima decade di maggio;

— il pH ottimale dei suoli è pari a 7.

Rispetto ad altre varietà di piselli, i «Latvijas lielie pelēkie zirņi» sono più esigenti in termini di ambiente di coltura. Essi prosperano su suoli da moderatamente a ben coltivati a distribuzione granulometrica calcarea franco-sabbiosa ma possono anche essere coltivati, con una resa inferiore, su suoli sabbiosi, sabbioso-argillosi o di torbiera. Il pH ottimale per i «Latvijas lielie pelēkie zirņi» si situa intorno a 7, ossia un valore superiore rispetto ad altre varietà di piselli meno esigenti.

2. Fattori storici e umani: nel corso del tempo, la coltura e la selezione dei «Latvijas lielie pelēkie zirņi» in un territorio particolare hanno consentito di ottenere una varietà perfettamente adatta alle condizioni locali e la cui qualità è divenuta un caposaldo gastronomico.

La tradizione della coltura dei piselli «grigi» in Lettonia è un'antica tradizione, risalente ancora al XVIII secolo. Nel XX secolo sono stati pubblicati scritti relativi alle proprietà dei piselli «grigi». Nel 1925 è iniziata la selezione dei piselli presso l'istituto nazionale di selezione vegetale di Stende ma dal 1945 essa si svolge presso l'istituto nazionale di selezione agricola di Priekuli, il che conferma che tale coltura riguarda l'integralità del territorio nazionale. La selezione dei «Latvijas lielie pelēkie zirņi» è stata effettuata a partire da una popolazione di piselli marroni grossi di Vidzeme. Previa selezione di questo materiale, presso l'istituto di selezione agricola di Priekuli, in Lettonia, è stata condotta una selezione finalizzata al miglioramento (correzione dell'amaro dei semi selvatici e ricerca di un buon gusto e di un bell'aspetto alla cottura) che si è tradotta nella varietà di «Latvijas lielie pelēkie zirņi» «Retrija», l'unica varietà con semi di queste dimensioni.

Le tecniche di coltura e di raccolta di questa pianta, messe a punto nel corso di anni, costituiscono il fondamento a garanzia del miglioramento della resa complessiva e l'elevata qualità del prodotto. Si tratta fra l'altro di preparare bene i suoli, di scegliere la buona combinazione o il momento opportuno per la raccolta. I «Latvijas lielie pelēkie zirņi» sono coltivati solo in colture miste, associati a cereali (avena, orzo, frumento primaverile) che fungono da supporto. Nelle colture miste si consiglia un rapporto di combinazione di 1:2 o di 1:1 fra i «Latvijas lielie pelēkie zirņi» e i cereali.

La raccolta del prodotto per mezzo di una mietitrebbiatrice richiede attenzione ed esperienza poiché i «Latvijas lielie pelēkie zirņi» giunti a maturazione rischiano di spezzarsi a metà. Non appena il prodotto è stato raccolto, esso viene accuratamente essiccato negli appositi essiccatoi.

In Lettonia i piselli sono consumati da secoli. Con l'orzo e i fagioli, hanno costituito la base dell'alimentazione fin da prima della nostra era e la loro importanza non è mai venuta meno fino all'introduzione della patata all'inizio del XIX secolo. Ai giorni nostri le guide turistiche menzionano i piselli grigi al lardo fra i piatti tipicamente lettoni da non lasciarsi sfuggire.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento ^(?))

http://www.pvd.gov.lv/lat/kreis_izvlne/novertesana_un_registracija/lauksaimniecibas_un_partikas_p/

^(?) Cfr. nota n. 1.

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

(2015/C 189/05)

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

«ΠΑΦΙΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ» (PAFITIKO LOUKANIKO)

n. UE: CY-PGI-0005-01244 – 17.7.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Παφίτικο Λουκάνικο» (Pafitiko Loukaniko)

2. Stato membro o paese terzo

Cipro

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 «Pafitiko Loukaniko» (salame di Pafo) è un tipo di salame a base di carne macinata di maiale (per il quale viene utilizzato tutto l'animale). Una volta asportate le ossa e il grasso, la carne viene macinata e lasciata a macerare, con l'aggiunta di sale, in vino rosso secco prodotto nella zona di Pafo. Una volta terminato questo processo, la carne macinata è insaccata in budello di suino. Ciascun pezzo viene quindi piegato/arrotolato in modo che ogni insieme («corda») sia costituito da 6-10 pezzi («teratsia»), che sono poi appesi ad essiccare per 2-3 giorni in un luogo chiuso e in condizioni controllate (temperatura elevata - fino a 45 °C - e bassa umidità). Il «Pafitiko Loukaniko» può essere consumato dopo la stagionatura che avviene con diverse modalità.

Il «Pafitiko Loukaniko» presenta le seguenti caratteristiche (relative ad ogni «pezzo»).

Caratteristiche fisiche:

Forma: lunga e cilindrica

Dimensioni: diametro di circa 3 centimetri e peso che varia a seconda della scelte operate dal produttore.

Caratteristiche chimiche:

pH: 4-5,5, proteine: 20-30 %, grassi: 22-35 %, umidità: 38-48 %, cloruro di sodio (sale): 1,5-2,5 %

Caratteristiche organolettiche:

Colore: il colore del prodotto è generalmente marrone, con punti di colore bianco e marrone scuro (prossimo al nero).

Consistenza: l'esterno ha una consistenza morbida.

Gusto: al termine del processo di produzione i salami acquisiscono un gusto caratteristico conferito dal vino e dalla diverse spezie che vi sono aggiunte (in particolare il coriandolo, il cumino e il pepe nero).

Aroma: l'aroma è dato dal vino e dalle spezie aggiunte al salame (in particolare il coriandolo, il cumino e il pepe nero).

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

- Carne fresca di maiale proveniente da bestie sane macellate in conformità alle disposizioni di legge (dissanguamento completo e congelamento immediato). Al momento della consegna la carne deve essere di colore rosso chiaro, risultare fresca all'olfatto e presentare una temperatura compresa tra 0-7 °C [conformemente ai regolamenti (CE) n. 852/2004 ⁽²⁾ e (CE) n. 853/2004 ⁽³⁾ del Parlamento europeo e del Consiglio e successive modifiche] e avere un pH compreso tra 5,3 e 6.
- Budello di suino lavato e ripulito e conservato sotto sale a una temperatura di 3 °C. Alla consegna si verifica che il budello sia pulito e risulti fresco all'olfatto.
- Vino rosso secco di produzione familiare o proveniente da cantine della provincia di Pafos e prodotto a partire da uve della varietà locale «Mavro» coltivate nella stessa provincia. Alla consegna del vino se ne verifica l'aroma, che deve essere quello caratteristico della varietà, il tenore di alcol, che deve essere compreso tra 12 e 14 gradi, e il tenore di zuccheri, che deve essere inferiore a 4 g/l.
- Sale grosso da cucina (non si utilizza il sale fino per evitare un eccessivo assorbimento dello stesso nella carne).
- Le spezie il cui uso è obbligatorio sono il coriandolo macinato, il cumino e il pepe nero.
- Altre spezie che possono essere aggiunte a scelta dei produttori sono la cannella e i chiodi di garofano (macinati) e il lentisco nero (in bacche o macinato).

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

Lavorazione e produzione del «Pafitiko Loukaniko».

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Confini amministrativi della provincia di Pafos.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La specificità della zona geografica delimitata, ovvero la provincia di Pafos, si deve alle sue condizioni climatiche e idrogeologiche (venti umidi da ovest, precipitazioni più elevate, brezza marina ecc.) che influenzano la coltivazione e lo sviluppo dei vigneti locali e, di conseguenza, la qualità e le caratteristiche dei vini prodotti. Inoltre la ricca tradizione storica e folcloristica di Pafos è indice delle particolari conoscenze ed esperienza dei locali nella produzione del «Pafitiko Loukaniko».

5.2. Specificità del prodotto

La specificità del prodotto si basa in primis sulla reputazione del «Pafitiko Loukaniko» rispetto ad altri prodotti analoghi. Le caratteristiche specifiche del prodotto e, più in concreto, il gusto, il profumo e l'aspetto del «Pafitiko Loukaniko» sono il risultato delle competenze tradizionali trasmesse di generazione in generazione all'interno della popolazione della provincia di Pafos, come pure l'utilizzo del vino della varietà «Mavro» prodotto da uve coltivate all'interno della zona geografica delimitata e, più in particolare, in zone a un'altezza superiore a 500 metri sul livello del mare. Come illustrato in modo chiaro da Florentia Kithraiotou nel «Libro del vino cipriota», le condizioni che favoriscono la crescita e la maturazione delle uve sono uno dei parametri più significativi tra quelli che determinano la qualità del vino prodotto. Ne consegue che il «Pafitiko Loukaniko» deriva le sue specificità dall'uso del vino in questione, il quale risente a sua volta delle condizioni geoclimatiche della provincia di Pafos.

⁽²⁾ GUL 139 del 30.4.2004, pag. 1.

⁽³⁾ GUL 139 del 30.4.2004, pag. 55.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto*

Le conoscenze e le competenze dei produttori della zona geografica delimitata contribuiscono a determinare le caratteristiche peculiari del prodotto finale. Quanto precede è attestato da fonti storiche e folcloriche - quali ad esempio «Kypriaki Laografia ton Zóon» [Gli animali nel folclore cipriota] di P. Xioutas, «Kypriaka Ithi kai Ethimà» [Usi e costumi di Cipro] di G. Papacharalambous and «I Geroskipou - istoriki kai laografiki meleti» [Geroskipou - Indagine storica e folcloristica] di S. Chatzikipriakou - che fanno riferimento sia al processo rituale di macellazione dei maiali, sia alla necessaria adozione di metodi particolari per la conservazione delle carni suine in assenza della necessaria tecnologia, come pure alle fasi di produzione del «Pafitiko Loukaniko». Le pubblicazioni citate rilevano inoltre la spiccata qualità del prodotto in questione che, in passato come oggi, fanno del «Pafitiko Loukaniko» uno dei salami più conosciuti di Cipro, come emerge da ricerche e pubblicazioni recenti, da guide e siti web turistici: a titolo di esempio si possono citare la ricerca (tesi universitaria) «I politismiki klironomia tis Pafou kai i apihisi tis stous neous» [Il patrimonio culturale di Pafos e il richiamo che esercita sui giovani] di K. Sousouri, il sito web <http://www.all4cyprus.com/kypriaki-kouzina>, «La mappa culinaria di Cipro» (Dipartimento dell'agricoltura, 2010) e il volume «Paradosiaki Diatrofi Prosfigikon kai Ektos Sinoron Ellinismoù» [La dieta tradizionale dei profughi e della diaspora greci] di T. Tsourí, et al. Infine, le caratteristiche qualitative del «Pafitiko Loukaniko» sono determinate in non trascurabile misura dall'uso del vino della varietà «Mavro», prodotto utilizzando uve coltivate nella zona geografica delimitata.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare del prodotto

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma del presente regolamento (*))

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Προδιαγραφή_Παφίτικο%20Λουκάνικο.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Προδιαγραφή_Παφίτικο%20Λουκάνικο.pdf)

(*). Cfr. nota n. 1.

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 189/06)

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

«CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA»

n. UE: IT-PGI-0005-01231 – 21.05.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Cipolla bianca di Margherita»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

La denominazione «Cipolla bianca di Margherita» designa la popolazione locale di bulbi della specie *Allium cepa* L. prodotta nella zona delimitata. È un prodotto fresco, caratterizzato da bulbi bianchi, teneri e con un elevato contenuto in zuccheri. In base al periodo di produzione, si differenziano quattro ecotipi locali: «Marzaiola» o «Aprilatica», «Maggiaiola», «Giugnese», «Lugliatica».

In particolare, le caratteristiche delle diverse selezioni sono le seguenti:

- «Marzaiola» o «Aprilatica»: tipologia precoce (epoca di raccolta a partire da metà marzo) con forma schiacciata ai poli;
- «Maggiaiola»: rispetto alla precedente è meno precoce e la forma è meno schiacciata (epoca di raccolta maggio);
- «Giugnese», «Lugliatica»: sono più tardive (epoca di raccolta giugno-metà luglio), hanno forma più isodiametrica.

Al momento della raccolta il prodotto deve presentare i seguenti requisiti misurabili:

- solidi solubili: 6,4 - 9,2 mg 100 g di peso fresco.
- sostanza secca: 6,2 - 8,9 g. contenuto per 100 g di peso fresco.
- calibro: da un minimo di mm 20 ad un massimo di mm 100.
- proprietà fisiche: colore bianco.
- sapore: dolce e succulento. Il contenuto totale in zuccheri riducenti deve essere maggiore di 3,8 g 100 g di peso fresco.
- consistenza: tenera e croccante.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi produttive della «Cipolla bianca di Margherita» devono svolgersi nell'area geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento deve essere effettuato subito dopo la raccolta nella zona individuata al punto 4 e non è ammesso riconfezionare il prodotto al di fuori della zona geografica onde evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni del prodotto sfuso possano causare danni meccanici, quali ammaccature e lesioni. Ammaccature e lesioni favoriscono lo sviluppo di muffe e la perdita di consistenza del bulbo e sono responsabili del decadimento qualitativo della «Cipolla bianca di Margherita».

Il prodotto può essere confezionato in cassette da 10 kg o da 5 kg, in rete da 0,5 kg o da 1,0 kg, in vaschette da 1,0 kg, in «trece» di peso variabile con numero minimo di bulbi pari a 5.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

I contenitori devono presentare la dicitura «Cipolla bianca di Margherita» I.G.P. accompagnata dal logo della denominazione e dal simbolo I.G.P. dell'Unione. Sui contenitori devono essere riportati il nome, la ragione sociale, l'indirizzo del produttore e del confezionatore.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione.

È tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non traggano in inganno il consumatore.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della «Cipolla bianca di Margherita» è ubicata lungo la fascia costiera adriatica che comprende, partendo da Sud, le seguenti unità amministrative:

— Territorio del Comune di Margherita di Savoia;

— Territorio del Comune di Zapponeta;

— Territorio del Comune di Manfredonia.

5. **Legame con la zona geografica**

Dal punto di vista pedologico, i terreni dell'area di produzione dell'IGP «Cipolla bianca di Margherita» sono in prevalenza di tipo sabbioso, senza scheletro, ricavati dalla bonifica di una palude salsa mediante ricolmo artificiale prelevando la sabbia dalle dune marine antistanti. La presenza di una falda molto superficiale consente, inoltre, la coltivazione di colture orticole anche senza il ricorso all'irrigazione.

Sotto il profilo climatico il territorio, per la presenza delle Saline ad ovest e del promontorio del Gargano a nord, è caratterizzato da un clima particolare che si differenzia sia da quello della Regione Puglia in generale sia da quello dei paesi limitrofi: «... Si tratta di un tipo di clima decisamente arido, quasi di steppa, caratterizzato da una estate molto calda ed un inverno molto mite. Esso ha caratteri simili a climi di aree poste a cavallo del Tropico ... Se si guarda al bacino del Mediterraneo, si ritrovano caratteri climatici analoghi a quelli dell'area, lungo la fascia costiera afro-asiatica compresa fra la penisola di Sirte e la città di Tel Aviv.» (BONIFICA, 1993. M. CALDARA, D. CAPOLONGO, C. DAPOTE, L. PENNETTA)

Gli ecotipi della «Cipolla bianca di Margherita» hanno una spiccata adattabilità al particolare ambiente pedoclimatico ed esprimono il loro potenziale produttivo in termini di qualità e produttività solo in questi areali. Hanno, infatti, una specifica capacità di adattamento a queste peculiari condizioni pedoclimatiche quale ad esempio quella di sviluppare un apparato radicale idoneo ad approfondirsi in terreno sabbioso. Altre cultivar e/o ibridi di cipolla provate nella zona hanno, infatti, conseguito risultati produttivi del tutto insoddisfacenti;

Grazie alle peculiari caratteristiche genetiche delle popolazioni selezionate e autoriprodotte da secoli dagli agricoltori locali e al particolare ambiente pedo-climatico, la «Cipolla bianca di Margherita» ha caratteristiche specifiche. Si riportano quelle più significative emerse da uno studio condotto dall'Università degli Studi di Foggia che ha confrontato la «Cipolla bianca di Margherita» con altre cultivar di cipolle a bulbo bianco coltivate al di fuori della zona geografica di cui al punto 4:

- basso contenuto di sostanza secca e di solidi solubili che giustifica la maggiore croccantezza e succulenza percepita a livello sensoriale,
- scarsa pungenza del prodotto;
- presenza di elevata quantità di zuccheri riduttori che la rendono all'analisi sensoriale più dolce rispetto agli altri genotipi oggetto dello studio condotto dall'Università degli Studi di Foggia.
- precocità di raccolta rispetto ad altre aree agricole.

Inoltre, i bulbi, grazie alla bassa resistenza meccanica dei terreni sabbiosi dell'areale di coltivazione, riescono ad accrescersi assumendo la forma tipica dell'ecotipo, senza presentare difetti di forma. Scarsa è la percentuale di bulbi con collo inverdito, in quanto la tecnica colturale praticata prevede il trapianto manuale ad una profondità tale da favorire il completo imbianchimento del prodotto.

Le caratteristiche climatiche litoranee particolarmente miti dell'areale durante il periodo invernale-primaverile consentono al terreno sabbioso di riscaldarsi velocemente permettendo di raccogliere il prodotto in anticipo rispetto ad altre aree agricole.

Il terreno sabbioso con presenza di una falda molto superficiale consente di creare uno stress idrico controllato nella pianta in grado di favorire una crescita piuttosto contenuta della pianta e un basso contenuto di sostanza secca.

La crescita della parte edule del prodotto, avviene, infine, in uno strato di terreno asciutto essendo i terreni sabbiosi «auto-pacciamanti», condizione favorevole alla sanità del prodotto;

Le particolari caratteristiche organolettiche, come sopra evidenziate, non sono riscontrabili fuori dalla zona di produzione e questo è confermato anche dai risultati di analisi qualitative effettuate durante il mese di luglio 2012 da parte dell'Università degli Studi di Foggia che hanno messo in evidenza come il genotipo «Cipolla bianca di Margherita» abbia attributi qualitativi sensoriali nettamente distinguibili da altre cipolle a bulbo bianco.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento ^(?))

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Cipolla bianca di Margherita» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 78 del 3 aprile 2014.

^(?) Cfr. nota 1.

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 «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT