

Gazzetta ufficiale

C 358

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno

30 ottobre 2015

Sommario

IV *Informazioni*

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

Consiglio

2015/C 358/01	Decisione del Consiglio, del 30 ottobre 2015, relativa al rinnovo del consiglio di amministrazione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale	1
2015/C 358/02	Avviso all'attenzione delle persone e delle entità oggetto delle misure restrittive previste dalla decisione 2012/642/PESC del Consiglio e dal regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti della Bielorussia	2
2015/C 358/03	Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive previste dal regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2015/1949 del Consiglio relativo a misure restrittive nei confronti della Bielorussia	3

Commissione europea

2015/C 358/04	Tassi di cambio dell'euro	4
---------------	---------------------------------	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2015/C 358/05	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca	5
---------------	---	---

IT

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2015/C 358/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7736 — Magna/Stadco) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
2015/C 358/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7808 — Bain Capital Investors/Autodistribution Group) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	7

ALTRI ATTI

Commissione europea

2015/C 358/08	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	8
2015/C 358/09	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	11

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

IV

(Informazioni)

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

CONSIGLIO

DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 30 ottobre 2015

relativa al rinnovo del consiglio di amministrazione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale

(2015/C 358/01)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il regolamento (CEE) n. 337/75 del Consiglio, del 10 febbraio 1975, relativo all'istituzione di un Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale, in particolare l'articolo 4 ⁽¹⁾,

vista la candidatura presentata al Consiglio dalla Commissione per i rappresentanti dei lavoratori,

considerando quanto segue:

- (1) con decisioni del 14 luglio 2015 ⁽²⁾ e del 14 settembre 2015 ⁽³⁾, il Consiglio ha nominato i membri del consiglio di amministrazione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale per il periodo dal 18 settembre 2015 al 17 settembre 2018. Tuttavia, la decisione non includeva tutti i membri da nominare,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

La persona seguente è nominata membro del consiglio di amministrazione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale per la restante durata del mandato, ossia fino al 17 settembre 2018:

RAPPRESENTANTI DELLE ORGANIZZAZIONI DEI LAVORATORI:

UNGHERIA	sig. László KOZÁK
----------	-------------------

Articolo 2

La presente decisione è pubblicata, per informazione, nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Lussemburgo, il 30 ottobre 2015

*Per il Consiglio**Il presidente*

E. ETGEN

⁽¹⁾ GUL 39 del 13.2.1975, pag. 1.

⁽²⁾ GU C 232 del 16.7.2015, pag. 2.

⁽³⁾ GU C 305 del 16.9.2015, pag. 2.

Avviso all'attenzione delle persone e delle entità oggetto delle misure restrittive previste dalla decisione 2012/642/PESC del Consiglio e dal regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti della Bielorussia

(2015/C 358/02)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone e delle entità designate nell'allegato della decisione 2012/642/PESC del Consiglio ⁽¹⁾, modificata dalla decisione (PESC) 2015/1957 del Consiglio ⁽²⁾, e nell'allegato I del regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio ⁽³⁾, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2015/1949 del Consiglio ⁽⁴⁾ concernenti misure restrittive nei confronti della Bielorussia.

Il Consiglio dell'Unione europea, dopo aver riesaminato l'elenco delle persone ed entità designate nei summenzionati allegati, ha stabilito che le misure restrittive di cui alla decisione 2012/642/PESC e al regolamento (CE) n. 765/2006 debbano continuare ad applicarsi a tali persone ed entità. I motivi della designazione di queste persone ed entità sono specificati alle pertinenti voci di tali allegati.

Si richiama l'attenzione delle persone e delle entità interessate sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 765/2006, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare esigenze di base o per effettuare pagamenti specifici (cfr. l'articolo 3 del regolamento).

Tuttavia, si informano le persone ed entità che figurano nell'allegato II della decisione 2012/642/PESC, modificata dalla decisione (PESC) 2015/1957 e nell'allegato IV del regolamento (CE) n. 765/2006, modificato dal regolamento (UE) 2015/1949, che sono state sospese, nella misura in cui si applicano a tali persone ed entità, le misure di cui all'articolo 3 paragrafo 1 e all'articolo 4 della decisione 2012/642/PESC e all'articolo 2, paragrafi 1 e 2 del regolamento (CE) n. 765/2006.

Le persone ed entità interessate possono presentare al Consiglio, unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco summenzionato prima del 31 dicembre 2015 al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Indirizzo di posta elettronica: sanctions@consilium.europa.eu

Tutte le osservazioni ricevute saranno prese in considerazione ai fini del riesame periodico, da parte del Consiglio, in conformità dell'articolo 8, paragrafo 2, della decisione 2012/642/PESC e dell'articolo 8 bis, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 765/2006, dell'elenco delle persone ed entità designate.

⁽¹⁾ GUL 285 del 17.10.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 284 del 30.10.2015, pag. 149.

⁽³⁾ GUL 134 del 20.5.2006, pag. 1.

⁽⁴⁾ GUL 284 del 30.10.2015, pag. 71.

Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive previste dal regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2015/1949 del Consiglio relativo a misure restrittive nei confronti della Bielorussia

(2015/C 358/03)

Si richiama l'attenzione degli interessati sulle seguenti informazioni in conformità dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

La base giuridica del trattamento dei dati è il regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio ⁽²⁾, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2015/1949 del Consiglio ⁽³⁾.

Il responsabile del trattamento dei dati è il Consiglio dell'Unione europea rappresentato dal direttore generale della DG C (Affari esteri, allargamento e protezione civile) del Segretariato generale del Consiglio e il servizio incaricato del trattamento è l'unità 1C della DG C che può essere contattata al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Indirizzo di posta elettronica: sanctions@consilium.europa.eu

Il trattamento è finalizzato all'elaborazione e all'aggiornamento dell'elenco delle persone oggetto di misure restrittive a norma del regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2015/1949.

Gli interessati sono le persone fisiche che soddisfano i criteri di inserimento negli elenchi fissati in tale regolamento.

I dati personali raccolti comprendono i dati necessari per la corretta identificazione della persona interessata, la motivazione ed eventuali altri dati connessi.

I dati personali raccolti possono essere condivisi per quanto necessario con il servizio europeo per l'azione esterna e la Commissione.

Fatte salve le limitazioni di cui all'articolo 20, paragrafo 1, lettere a) e d), del regolamento (CE) n. 45/2001, le richieste di accesso, nonché le richieste di rettifica o di opposizione devono ricevere risposta in conformità della sezione 5 della decisione 2004/644/CE del Consiglio ⁽⁴⁾.

I dati personali saranno conservati per un periodo di cinque anni dal momento in cui l'interessato è stato cancellato dall'elenco delle persone soggette al congelamento dei beni o la validità della misura è scaduta, o per la durata del procedimento giudiziario nel caso in cui sia stato avviato.

Gli interessati possono rivolgersi al garante europeo della protezione dei dati in conformità del regolamento (CE) n. 45/2001.

⁽¹⁾ GUL 8 del 12.1.2001, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 134 del 20.5.2006, pag. 1.

⁽³⁾ GUL 284 del 30.10.2015, pag. 71.

⁽⁴⁾ GUL 296 del 21.9.2004, pag. 16.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

29 ottobre 2015

(2015/C 358/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0930	CAD	dollari canadesi	1,4411
JPY	yen giapponesi	132,30	HKD	dollari di Hong Kong	8,4709
DKK	corone danesi	7,4576	NZD	dollari neozelandesi	1,6360
GBP	sterline inglesi	0,71670	SGD	dollari di Singapore	1,5374
SEK	corone svedesi	9,3574	KRW	won sudcoreani	1 251,76
CHF	franchi svizzeri	1,0851	ZAR	rand sudafricani	15,1247
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	6,9460
NOK	corone norvegesi	9,3670	HRK	kuna croata	7,6050
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 953,22
CZK	corone ceche	27,113	MYR	ringgit malese	4,7414
HUF	fiorini ungheresi	311,45	PHP	peso filippino	51,420
PLN	zloty polacchi	4,2699	RUB	rublo russo	70,0745
RON	leu rumeni	4,4343	THB	baht thailandese	38,991
TRY	lire turche	3,2100	BRL	real brasiliano	4,3022
AUD	dollari australiani	1,5446	MXN	peso messicano	18,1941
			INR	rupia indiana	71,4429

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2015/C 358/05)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca ⁽¹⁾, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	1.10.2015
Durata	1.10-31.12.2015
Stato membro	Irlanda
Stock o gruppo di stock	WHG/56-14.
Specie	Merlano (<i>Merlangius merlangus</i>)
Zona	VI; acque dell'Unione e acque internazionali della zona Vb; acque internazionali delle zone XII e XIV
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	52/TQ104

⁽¹⁾ GUL 343 del 22.12.2009, pag. 1.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.7736 — Magna/Stadco)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 358/06)

1. In data 23 ottobre 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 l'impresa Magna International Inc. («Magna», Canada) acquisirà, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo di Stadco Automotive Limited («Stadco», Regno Unito) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - Magna: progettazione, sviluppo e produzione di impianti, assemblati, moduli e componenti auto, nonché progettazione e assemblaggio di veicoli completi, principalmente per la vendita a OEM di automobili e autocarri leggeri,
 - Stadco: produzione di componenti auto in acciaio e alluminio per la struttura del veicolo (interni porta, guarnizioni cofano, pavimenti ecc.).
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 per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7736 — Magna/Stadco, 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.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.7808 — Bain Capital Investors/Autodistribution Group)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2015/C 358/07)

1. In data 21 ottobre 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 Bain Capital Investors, LLC («Bain Capital», Stati Uniti) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Autodis Group SAS («Autodis», Francia) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - Bain Capital è un'impresa di investimento in private equity che investe, attraverso la sua famiglia di fondi, nella maggior parte delle industrie, compresi i settori delle tecnologie dell'informazione, dell'assistenza sanitaria, dei prodotti al dettaglio e beni di consumo, delle comunicazioni, finanziario e industriale/manifatturiero,
 - Autodis è un distributore di pezzi di ricambio per veicoli leggeri e camion destinati al segmento post-vendita indipendente, in particolare in Francia e in Polonia.
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.7808 — Bain Capital/Autodistribution Group, 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 358/08)

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

DOCUMENTO UNICO

«POLJIČKI SOPARNIK»/«POLJIČKI ZELJANIK»/«POLJIČKI ULJENJAK»

N. UE: HR-PGI-0005-01224 — 8.5.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazioni

«Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

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

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. Descrizione del prodotto

Il «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» è un prodotto da forno ottenuto con farina di grano tenero, bietole, cipolla rossa, olio di oliva e olio misto (olio di oliva e olio di girasole in parti uguali), aglio, sale e acqua. Il prodotto finale è una sfoglia a forma di focaccia ripiena di bietole e cipolle rosse (chiamate «*kapule*» nel linguaggio quotidiano nella zona geografica delimitata), cotta, cosparsa di cenere, su una brace rovente aperta («*komin*» nel linguaggio quotidiano nella zona geografica delimitata).

È di forma rotonda, con un diametro di 90 - 110 cm. La superficie viene spennellata d'olio d'oliva e cosparsa d'aglio tritato o finemente tagliato. Dopo la cottura e l'aggiunta dell'olio e dell'aglio si taglia in parti («*fete*» nel linguaggio quotidiano nella zona geografica delimitata) in forma di losanghe (localmente «*pašajice*»).

Caratteristiche organolettiche:

odore: di sfoglia cotta al fuoco di legna su una brace aperta e di aglio;

sapore: di bietola, olio d'oliva e aglio;

colore: da giallo chiaro a verde chiaro.

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

Le materie prime del «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» sono farina di grano tenero, bietole, cipolla rossa, olio di oliva e olio misto (olio di oliva e olio di girasole in parti uguali), aglio, sale e acqua.

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

L'intero processo di produzione del «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak», dalla preparazione della pasta alla farcitura e alla cottura, deve avvenire nella zona geografica di cui al punto 4.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Il «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» deve essere tagliato con un particolare coltello arrotondato (il centro del coltello ha una lama arrotondata), per ottenere parti (chiamate «fete») a forma di losanghe («pašajice»).

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura

Quando è commercializzato, il prodotto in oggetto deve recare il marchio comune «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak». Tutti coloro che utilizzano la denominazione di origine e che commercializzano il prodotto in conformità alle sue specifiche hanno il diritto di utilizzare il marchio comune, alle medesime condizioni.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di Poljica è delimitata a nord-est dal fiume Cetina, ad ovest dal fiume Žrnovnica e a sud dal Mare Adriatico.

La zona è composta dalla Bassa Poljica, la Poljica Centrale e l'Alta Poljica. Alla Bassa Poljica appartengono le località di Podstrana, Jesenice e Zakučac. Nella Poljica Centrale si trovano Žrnovnica, Tugare, Dubrava, Gata, Čišla, Naklice, Zvečanje, Ostrvica, Kostanje, Podgrade, Sitno Donje, Sitno Gornje, Srinjine e Seoca. In Alta Poljica si trovano Donji Dolac, Gornji Dolac, Srijane e Trnbusi.

5. Legame con la zona geografica

La protezione del «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» si basa su una lunga tradizione di produzione, e la sua consolidata notorietà si è mantenuta fino ai giorni nostri. Il prodotto è originario della regione della storica Repubblica di Poljica, viene servito in occasione di cerimonie e feste e la sua produzione risale ancora al periodo delle incursioni turche sul litorale e nella Zagora dalmata, il retroterra (Šimunović-Petrić Z., 1992, *Ethnologica Dalmatica*, pagg. 95-99). Dai racconti tramandati di generazione in generazione e da vecchie annotazioni disponibili si evince che il «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» era un prodotto destinato ai poveri.

La regione di Poljica è costituita da suoli particolarmente carsici, dove predominano terreni poco profondi, canicola e siccità estreme e scarsità di precipitazioni, e le superfici agricole coltivabili sono esigue. Da sempre le popolazioni locali si sono dedicate prevalentemente alla produzione di cereali e verdure, base della loro alimentazione.

Le aspre condizioni di questa regione carsica, dovute alle scarse coltivazioni praticate e alla povertà degli abitanti, hanno portato le donne di Poljica (chiamate nel linguaggio locale «stopanjice», «casalinghe») a ricorrere alla loro inventiva e abilità per utilizzare quelle semplici colture disponibili (bietole, cipolla e aglio), insieme all'olio di oliva e alla farina e far nascere il «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak».

Tutto il processo di preparazione, lavorazione e produzione del «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» è il frutto della particolare abilità e conoscenza sviluppata dalla popolazione locale e della tradizione che si tramanda e si coltiva di generazione in generazione nella zona geografica in oggetto.

Tutte le fasi della lavorazione del «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» sono esclusivamente manuali. Le fasi e le abilità particolari che si differenziano dai procedimenti abituali, e per le quali è fondamentale il sapere degli abitanti del luogo, sono le seguenti: il bordo dello strato superiore e quello dello strato inferiore della sfoglia si chiudono a mano, ripiegandoli l'uno contro l'altro, in modo che il ripieno rimanga all'interno. Prima della cottura, inoltre, occorre una particolare abilità per trasferire manualmente, con molta attenzione, il «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» dalla tavola di legno (detta «sinija») alla brace («komin»); essendo molto sottile, se spostato troppo velocemente o senza la dovuta attenzione, il «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» può deformarsi e perdere il suo aspetto caratteristico.

L'attuale modalità di preparazione del «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» e i suoi ingredienti e gli utensili tradizionali utilizzati per la sua lavorazione sono rimasti identici a quelli un tempo, come descritto da Ivanišević nel libro pubblicato nel 1906 (Ivanišević F., *Poljica narodni život i običaji* [«Poljica, Vita e abitudini popolari»] 2006, ristampa dell'edizione del 1906, pagg. 72 e 93-94).

Uno degli elementi della notorietà del «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» consiste nell'abilità e nel *savoir-faire* necessari per tagliare questa pietanza in parti (*šfete*) a forma di losanghe (*pašajice*), che rendono il piatto riconoscibile quando viene servito. Questo specifico modo di tagliare il prodotto si tramanda e si conserva di generazione in generazione, e costituisce un fattore aggiuntivo della sua riconoscibilità.

A testimonianza della particolare reputazione del «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» e della sua lunga tradizione di produzione vi è il fatto che nel 2007 questo prodotto è stato inserito fra i beni culturali immateriali protetti della Repubblica di Croazia dal Ministero della Cultura, ed è considerato parte del patrimonio culturale croato (decisione del Ministero della Cultura, 2007).

Da pietanza dei poveri, il «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» è diventato oggi un prodotto sempre più richiesto dai consumatori, specialmente nelle grandi festività della vigilia di Natale e in Quaresima, quando tradizionalmente si mangia di magro (Poljica, *List Poljičkog dekanata* [Pubblicazione del decanato di Poljica], 1975, pagg. 41-43).

Oggi sul mercato e nel linguaggio comune la denominazione più spesso usata, e quella con cui il prodotto è più conosciuto, è quella di «Poljički soparnik». I nomi «Poljički zeljanik» e «Poljički uljenjak» sono anch'essi utilizzati, per lo più fra gli abitanti di Poljica. La fama di cui gode ancora oggi il «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» è attestata dal fatto che il suo nome e la sua preparazione appaiono nella rivista gastronomica specializzata *Dobra hrana* («Il buon cibo»), che pubblica ricette di prodotti tradizionali (rivista *Dobra hrana*, supplemento del quotidiano *Jutarnji list*, n. 37, 2014).

Il «Poljički soparnik»/«Poljički zeljanik»/«Poljički uljenjak» è stato anche al centro della famosa trasmissione televisiva culinaria *Tri, dva, jedan- kuhaj!* («Tre, due, uno, si cucina!») del canale RTL (<http://www.rtl.hr/tri-dva-jedan-kuhaj/recepti/1155655/soparnik-prastaro-jelo-jos-iz-vremena-turaka/>), ulteriore testimonianza di quanto sia nota questa pietanza nella Repubblica di Croazia.

Il prodotto si è messo in particolare luce negli Anni 90 del secolo scorso, in occasione di manifestazioni culturali e artistiche oppure commerciali nella regione di Poljica. Una di queste è il festival estivo di Omiš (*Ljetni festival - Omiško ljeto*), che si tiene ogni anno col titolo «Cultura e costumi di Poljica – “Poljički soparnik”/“Poljički zeljanik”/“Poljički uljenjak”» (*Kultura i običaji Poljica – “Poljički soparnik”/“Poljički zeljanik”/“Poljički uljenjak”*), e durante il quale questa pietanza viene preparata nel modo tradizionale e valutata per l'aspetto e il sapore da una speciale giuria, che premia poi il miglior risultato (*Ljetni festival XXIV - Omiško ljeto, Kultura i običaji Poljica “Poljički soparnik”/“Poljički zeljanik”/“Poljički uljenjak”*, 2013).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento in questione)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SOPARNIK/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-soparnik.pdf>

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

(2015/C 358/09)

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⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«OLIVE DE NÎMES»

N. UE: FR-PDO-0105-01284 — 21.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture – 1120 Route de Saint Gilles
30900 Nîmes
FRANCIA

Tel.: +33 466045034
Fax: +33 466045031
Email: olive.nîmes@orange.fr

Il *Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes* è formato da produttori di olive e da trasformatori dell'«Olive de Nîmes» e ha un interesse legittimo a presentare la domanda di modifica.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: controllo

4. Tipo di modifica

- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

La descrizione è stata completata in base alle disposizioni del decreto iniziale di riconoscimento della DOC, in modo da precisare il carattere liscio della buccia e la consistenza soda dell'«Olive de Nîmes».

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il valore relativo alla croccantezza dell'«Olive de Nîmes» (superiore a 3 sulla scala COI) è stato introdotto per meglio connotare il prodotto.

Zona geografica

Le modalità di identificazione delle parcelle sono introdotte nel disciplinare. È stato riportato l'elenco delle operazioni che vengono effettuate nella zona geografica, che è rimasta immutata dal momento del riconoscimento a livello nazionale della denominazione.

Prova dell'origine

Tenendo conto dell'evoluzione legislativa e regolamentare nazionale, la rubrica «Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona delimitata» è stata consolidata e riunisce, fra l'altro, gli obblighi dichiarativi e la tenuta dei registri relativi alla tracciabilità del prodotto e al follow-up delle condizioni di produzione.

Questa rubrica è stata peraltro integrata e completata con varie disposizioni relative ai registri e ai documenti dichiarativi che consentono di garantire la tracciabilità ed il controllo della conformità dei prodotti ai requisiti del disciplinare.

Metodo di ottenimento

Oltre a modifiche meramente formali, il disciplinare è stato modificato per quanto riguarda le disposizioni seguenti:

Densità di impianto: le disposizioni relative alla densità di impianto di almeno 24 m² per ogni albero («questa superficie si ottiene moltiplicando le due distanze interfilari e lo spazio tra gli alberi») sono introdotte a fini di chiarimento e di controllo della disposizione. È stata aggiunta una precisazione per quanto riguarda gli alberi danneggiati dalla gelata del 1956, tenuto conto della ricrescita e della riceppatura che vi hanno fatto seguito e che hanno portato ad alberi con più tronchi. In questo caso la distanza fra gli alberi può essere inferiore a 4 metri.

Dimensioni: la disposizione relativa all'eliminazione del legno della potatura è stata soppressa in quanto, a seconda delle tecniche di eliminazione utilizzate, il legno della potatura può essere frantumato sul posto senza essere rimosso dalla parcella.

Resa: è stata soppressa la disposizione relativa alle modalità di superamento e di diminuzione delle rese. Tale deroga costituisce infatti una misura inadeguata.

Raccolta: a fini di semplificazione amministrativa, la data di inizio della raccolta è inoltre fissata dal direttore dell'INAO invece che mediante decreto prefettizio. Analogamente, la formulazione relativa all'età di inizio della produzione degli alberi è stata modificata: per chiarire la disposizione a fini di controllo, gli alberi devono essere «piantati da 5 anni» nella parcella e non più «avere cinque anni».

La disposizione relativa alle olive raccolte sul terreno che devono essere conservate separatamente dai lotti di olive che possono ambire alla denominazione è stata soppressa. Tale soppressione non modifica le condizioni di raccolta, poiché il disciplinare precisa che le olive sono raccolte sull'albero.

Stoccaggio delle olive: il disciplinare è completato da una precisazione per quanto riguarda il termine di ricevimento tra la raccolta e la ricezione da parte dell'impianto di trasformazione (48 ore) e il termine di conservazione delle olive tra la ricezione da parte dell'impianto di trasformazione e la loro preparazione (48 ore). La formulazione è più precisa di quella che figura nel disciplinare attuale (4 giorni di cui 2 giorni al massimo tra la raccolta e la consegna all'impianto di trasformazione) e agevola i controlli. Il riferimento alle cassette di raccolta «aerate» è sostituito dal riferimento, più esplicito, alle «cassette forate».

Condizioni di lavorazione: la formulazione è completata da una definizione dell'oliva macchiata: «colore anormale, difetto dell'epidermide che non intacca la polpa». Il riferimento ai frutti rugosi è stato soppresso perché figurava due volte.

Conservazione e condizionamento delle olive: il contenuto massimo di 8 kg di peso netto sgocciolato non viene modificato, ma completato dal peso lordo massimo equivalente, ovvero 12,5 kg.

Etichettatura

Le indicazioni di etichettatura specifiche alla denominazione sono state messe in conformità con le disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012: è prescritta l'apposizione obbligatoria del simbolo DOP dell'Unione europea e della dicitura «denominazione di origine protetta» o «DOP» al posto delle diciture nazionali.

Altro: controllo

Alla luce degli sviluppi legislativi e regolamentari nazionali, la rubrica «requisiti nazionali» presenta sotto forma di tabella i punti principali da controllare e i relativi valori di riferimento e metodi di valutazione.

Per evitare di modificare il disciplinare in caso di cambiamento dell'organismo di controllo sono state introdotte le coordinate dell'autorità competente in materia di controllo, in sostituzione di quelle della struttura di controllo.

DOCUMENTO UNICO

«OLIVE DE NÎMES»

N. UE: FR-PDO-0105-01284 — 21.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Olive de Nîmes»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

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

L'«Olive de Nîmes» è un'oliva intera di color verde schietto, caratterizzata da una buccia liscia e una consistenza soda, senza peduncolo, appartenente esclusivamente alla varietà Picholine. Non è né rotta né tagliata.

La deamarizzazione viene effettuata mediante macerazione in una soluzione alcalina di potassio o di sodio la cui densità non è superiore a 1 032. Dopo avere messo a bagno le olive fino a parziale deamarizzazione, la soluzione alcalina è sostituita da acqua pulita e potabile per il risciacquo. Le olive vengono poi messe in salamoia con sale marino.

È un'oliva dalla croccantezza caratteristica, superiore a 3 sulla scala del COI. È un'oliva succosa che lascia in bocca un gusto tipico di burro e nocciola ed anche salato.

Le olive hanno un calibro minimo corrispondente ad un numero massimo di 34 frutti per 100 grammi.

I lotti devono essere omogenei sia dal punto di vista del colore che del calibro.

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

—

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

Tutte le tappe della produzione devono essere effettuate nell'ambito della zona geografica definita.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto a cui la denominazione fa riferimento

Il condizionamento viene realizzato obbligatoriamente nella zona geografica, in recipienti la cui capacità massima è di 8 kg (peso netto sgocciolato).

La necessità di condizionare le olive nella zona definita è giustificata dalla fragilità del prodotto. L'«Olive de Nîmes» è infatti un frutto fragile, la cui manipolazione deve essere limitata. Essa è sensibile ai colpi (si ammacca facilmente) ed alle differenze di temperatura che possono verificarsi durante il trasporto.

Questa misura contribuisce ad agevolare il mantenimento dell'aspetto e la protezione di quest'oliva. Essa permette altresì di garantire una migliore tracciabilità.

L'«Olive de Nîmes» è conservata secondo le seguenti modalità: mediante refrigerazione, mediante un aumento della concentrazione di sale della salamoia, mediante pastorizzazione o mediante conservazione sotto gas inerte o in atmosfera protettiva.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto a cui la denominazione fa riferimento

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei generi alimentari, l'etichettatura delle olive che beneficiano della denominazione d'origine protetta «Olive de Nîmes» comporta le seguenti indicazioni:

- la denominazione «Olive de Nîmes»,
- la dicitura: «Denominazione di origine protetta».

Queste indicazioni devono essere raggruppate nello stesso campo visivo e sulla stessa etichetta.

Esse devono figurare con caratteri ben visibili, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi in modo da poter spiccare chiaramente sullo sfondo sul quale sono stampati; le indicazioni possono così essere nettamente distinte dal complesso delle altre indicazioni descritte e dalle altre immagini,

- il simbolo DOP dell'Unione europea.

4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione dell'«Olive de Nîmes» copre la zona oleicola del Gard e la parte orientale di quella dell'Hérault, escludendo le Causses, la montagne Cévenole e la Camargue.

I suoi confini naturali sono a est un fiume, il Rodano, e a sud la regione della Camargue. A nord, il confine è di natura climatica e corrisponde al limite di impianto della coltivazione della Picholine; a nord-est, esso segue il confine del dipartimento del Gard (massicci di garrighe ad un'altitudine superiore ai 300 metri). Ad ovest, il confine oltrepassa la valle del Vidourle e segue una linea di creste boschive da Ganges a Pic St Loup a le Lez.

La zona di produzione comprende 223 comuni di cui 183 nel Gard e 40 nell'Hérault.

Le olive sono raccolte e trasformate nella zona geografica che include il territorio dei seguenti cantoni e comuni:

Dipartimento del Gard:

Tutti i comuni dei cantoni di: Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

I comuni dei cantoni di: Anduze (eccetto i comuni di Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (eccetto i comuni di Pouzilhac, Valliguières), Rhône-Vidourle (eccetto i comuni di Aimargues, le Cailar), Sauve (eccetto il comune di Fressac), Uzès (eccetto il comune di La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (eccetto il comune di Brouzet-les-Alès).

I seguenti comuni: Alès; Allègre-les-Fumades parzialmente; Aubord; Beaucaire parzialmente; Bellegarde parzialmente; Belvezet; Bernis; Bouquet; Conqueyrac; Fons-sur-Lussan; Fontarèches; Générac; Goudargues parzialmente; Jonquières-Saint-Vincent; La Bruguière; La Cadière-et-Cambo; Lussan; Méjannes-les-Alès; Mons; Rochefort-du-Gard; Saint-Christol-Les-Alès; Saint-Gilles parzialmente; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Privat-des-Vieux; Saze; Vallérgues; Vauvert parzialmente; Verfeuil parzialmente.

Dipartimento dell'Hérault:

I comuni dei cantoni di: Castries (eccetto il comune di Jacou); Claret (eccetto il comune di Ferrières-les-Verrerie); Lunel (eccetto i comuni di Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan).

I seguenti comuni: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Un documento cartografico che definisce i confini della zona geografica è stato depositato in municipio per i comuni parzialmente accettati. Per questi comuni, la zonizzazione cartografica è consultabile sul sito internet della competente autorità nazionale conformemente alle esigenze della direttiva INSPIRE.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona di produzione è caratterizzata da un paesaggio costituito da colline e pendii di altitudine generalmente inferiore ai 350 metri. I terreni sono principalmente calcarei e poco fertili. Il clima è mediterraneo, con estati molto asciutte e forti piogge autunnali. La regione è esposta al Mistral e può avere inverni rigorosi.

Presente nella zona di produzione dal diciottesimo secolo come oliva da tavola, l'«Olive de Nîmes» è originaria di Collias, un comune della zona geografica della denominazione.

In seguito il nome Picholine è stato conferito ad un tipo di olivo proveniente dalla selezione a partire dalla varietà del Plant de Collias, conformemente al metodo di deamarizzazione «alla Piccolini» attuato all'epoca: selezione sulla pianta dei frutti più belli, sodi e adatti a questa pratica.

Nella seconda metà del XIX secolo, i chimici misero a punto la liscivia di soda, il che agevolò il processo di deamarizzazione delle olive in maggior quantità e favorì l'insediamento di oleifici «industriali».

Le qualità gustative del frutto e le qualità botaniche dell'albero hanno contribuito alla diffusione della Picholine al di fuori della sua regione d'origine.

Tuttavia, il Gard resta il primo dipartimento francese produttore di olive verdi della varietà Picholine. Ciò è senz'altro legato al fatto che la varietà Picholine, grazie alla sua rusticità, è perfettamente adattata alle condizioni pedoclimatiche della regione di produzione della denominazione. La presenza di Picholiniers è predominante nel bacino di Nîmes, culla di questa varietà, mentre nella regione pedemontana di Cévenol si trovano altre varietà locali. A Collias, e nei paesini circostanti, si trovano dei Picholiniers di oltre 200 anni.

L'«Olive de Nîmes» viene raccolta e trasformata nella regione d'origine della Picholine. In oliveti mantenuti bassi, le olive vengono raccolte manualmente quando sono ancora verdi. Le olive sono preparate secondo il metodo tradizionale in uso del tipo «fermentazione lattica ridotta»: così, le olive intere sono messe a macerare in una soluzione alcalina di potassio o di sodio di densità inferiore a 1 032.

Dopo la macerazione fino a parziale deamarizzazione, la soluzione alcalina è sostituita da acqua pulita e potabile.

Le olive sono messe in salamoia con l'aggiunta di sale marino la cui densità massima è 1 060. È consentito l'uso di acido citrico e di acido lattico per abbassare il pH della salamoia fino a 4,7.

5.2. Specificità del prodotto

L'«Olive de Nîmes» è caratterizzata da:

- un colore verde schietto,
- una consistenza distintamente croccante,
- un gusto di burro e nocciola,
- un gusto salato deciso, che però non copre gli aromi.

Al consumatore finale viene presentata in salamoia o sotto vuoto, sempre per lotti omogenei per colore e calibro.

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

La lunga storia oleicola della zona geografica ha consentito una trasmissione delle conoscenze sia a livello della conduzione dell'oliveto che dell'elaborazione delle olive.

L'«Olive de Nîmes» della varietà Picholine mostra una certa resistenza al freddo invernale ed i suoi frutti, solidamente attaccati al ramo, resistono ai venti violenti dell'autunno.

A causa dei vincoli imposti dall'ambiente naturale, la conduzione presenta caratteristiche particolari: gli olivi vengono mantenuti tradizionalmente bassi, per facilitare la raccolta delle olive verdi destinate alla tavola ma anche per rendere le piante più resistenti al forte vento.

La raccolta è manuale: infatti gli oliveti della varietà Picholine, i cui frutti restano ben attaccati al peduncolo, non si prestano ad una raccolta meccanica che potrebbe danneggiare le olive. D'altro canto, la configurazione degli oliveti tradizionali (superficie limitata, presenza di muretti, accessibilità spesso ridotta) è poco adatta alla meccanizzazione.

Le olive vengono preparate secondo il metodo tradizionale in uso del tipo «fermentazione lattica ridotta» che permette di ottenere una deamarizzazione parziale, il che significa che il processo viene interrotto prima che la soluzione raggiunga il nocciolo dell'oliva.

Questa fermentazione è tradizionale nella zona e permette di conservare il colore del frutto, il suo gusto particolare e la sua croccantezza tipica, senza sapore asprigno.

La coltivazione di quest'oliva ha dovuto superare molte difficoltà. A causa del perfetto adeguamento della varietà al territorio, dell'attaccamento della gente del posto a questo prodotto e del *savoir faire* degli oleicoltori locali, l'«Olive de Nîmes» si è mantenuta e viene ora positivamente rivalutata da produttori e consumatori.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOliveDeNimes2015.pdf>

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT