

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

C 29
60° anno
28 gennaio 2017

Comunicazioni e informazioni

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2017/C 29/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8311 — Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB) (¹)	1
2017/C 29/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8340 — Riverstone/AMCI/Fitzroy) (¹)	1

IV Informazioni

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

Consiglio

2017/C 29/03	Elenco delle nomine effettuate dal Consiglio, luglio – dicembre 2016 (settore sociale)	2
2017/C 29/04	Avviso all'attenzione delle persone, gruppi e entità che figurano nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 2580/2001 del Consiglio relativo a misure restrittive specifiche, contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo [cfr. l'allegato del regolamento (UE) 2017/150 del Consiglio]	6

IT

(¹) Testo rilevante ai fini del SEE.

2017/C 29/05	Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive previste dal regolamento (CE) n. 2580/2001 del Consiglio relativo a misure restrittive specifiche, contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo	7
2017/C 29/06	Avviso all'attenzione delle persone soggette alle misure restrittive previste dalla decisione 2011/172/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 270/2011 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Egitto	8
2017/C 29/07	Avviso all'attenzione delle persone soggette alle misure restrittive previste dalla decisione 2011/72/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2017/153 del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/149 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia	9
2017/C 29/08	Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive previste dal regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/149 del Consiglio, concernente misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia	10
Commissione europea		
2017/C 29/09	Tassi di cambio dell'euro	11
2017/C 29/10	Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) [pubblicato in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006] (¹)	12
INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI		
2017/C 29/11	Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Modifica degli oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea (¹)	13
2017/C 29/12	Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità degli oneri di servizio pubblico (¹)	14
2017/C 29/13	Aggiornamento dell'elenco degli uffici doganali in cui può essere effettuata la dichiarazione di immissione in libera pratica nella Comunità europea per i prodotti indicati nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1635/2006 della Commissione	15
2017/C 29/14	Informazioni vincolanti in materia di origine	19

(¹) Testo rilevante ai fini del SEE.

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione europea

2017/C 29/15	Invito a presentare proposte — EACEA/05/2017 — Programma di mobilità accademica intra-africana	25
--------------	--	----

ALTRI ATTI

Commissione europea

2017/C 29/16	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	27
2017/C 29/17	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	32

II
(*Comunicazioni*)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata

(Caso M.8311 — Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2017/C 29/01)

Il 24 gennaio 2017 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32017M8311. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata

(Caso M.8340 — Riverstone/AMCI/Fitzroy)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2017/C 29/02)

Il 23 gennaio 2017 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32017M8340. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

CONSIGLIO

Elenco delle nomine effettuate dal Consiglio**luglio – dicembre 2016 (settore sociale)**

(2017/C 29/03)

Comitato	Scadenza del mandato	Pubblicazione nella GU	Persona sostituita	Dimissioni/ Nomina	Membro titolare/ supplente	Categoria	Paese	Persona nominata	Appartenenza	Data della decisione del Consiglio
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig.ra Margaret LAWLOR	Dimissioni	Supplente	Governo	Irlanda	Sig. Paul CULLEN	Safety, Health and Chemicals Policy	20.9.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig. Paweł PETTKE	Dimissioni	Supplente	Datori di lavoro	Polonia	Sig. Rafał HRYNYK	3M Wrocław Sp. z o.o	29.9.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig. Etbin TRATNIK	Dimissioni	Supplente	Governo	Slovenia	Sig.ra Vladka KOMEL	Ministry of Labour, Family, Social Affair and Equal Opportunities	17.10.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig. Olivier MEUNIER	Dimissioni	Supplente	Governo	Francia	Sig. Arnaud PUJAL	Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé	17.10.2016

Comitato	Scadenza del mandato	Pubblicazione nella GU	Persona sostituita	Dimissioni/ Nomina	Membro titolare/ supplente	Categoria	Paese	Persona nominata	Appartenenza	Data della decisione del Consiglio
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig.ra Bénédicte LEGRAND-JUNG	Dimissioni	Titolare	Governo	Francia	Sig. Patrick MADDALONE	Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé	17.10.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig.ra Kristel PLANGI	Dimissioni	Supplente	Governo	Estonia	Sig.ra Eva PÖLDIS	Ministry of Social Affairs of Estonia	17.10.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig. Andrew Agius MUSCAT	Dimissioni	Supplente	Datori di lavoro	Malta	Sig. Brian ZAHRA	Malta Hotels and Restaurants Association	17.10.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig. John SCICLUNA	Dimissioni	Titolare	Datori di lavoro	Malta	Sig. Lawrence MIZZI	Malta Employers Association	17.10.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig.ra Anne-Sofie DALENG	Dimissioni	Supplente	Governo	Svezia	Sig.ra Jonna JONSSON	Ministry of Employment	8.11.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig. Vladimir TEJBUS	Dimissioni	Supplente	Governo	Slovacchia	Sig. Jozef KSINAN	Permanent Representation of the Slovak Republic to the EU	28.11.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig. Dominic FROST	Dimissioni	Supplente	Datori di lavoro	Regno Unito	Sig. Terry WOOLMER	EEF - the manufacturers' organisation	12.12.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig.ra Jana MALÁ	Dimissioni	Titolare	Datori di lavoro	Repubblica ceca	Sig.ra Nora ŠEJDOVÁ	Confederation of Industry of the Czech Republic	12.12.2016

Comitato	Scadenza del mandato	Pubblicazione nella GU	Persona sostituita	Dimissioni/ Nomina	Membro titolare/ supplente	Categoria	Paese	Persona nominata	Appartenenza	Data della decisione del Consiglio
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig. František HROBSKÝ	Dimissioni	Supplente	Datori di lavoro	Repubblica ceca	Sig.ra Jana MALÁ	Czech Association of Energy Sector Employers	12.12.2016
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell' 1.3.2016.	Sig. Jozef KSINAN	Dimissioni	Supplente	Governo	Slovacchia	Sig.ra Lucia SABOVA DANKOVA	National Labour Inspectorate	12.12.2016
Comitato consultivo per il coordinamento dei sistemi di sicurezza sociale	19.10.2020	GU C 341 del 16.10.2015.	Sig. Michał MENES	Dimissioni	Titolare	Organizzazione sindacale	Polonia	Sig. Stanisław RÓŻYCKI	OPZZ	20.9.2016
Comitato consultivo per il coordinamento dei sistemi di sicurezza sociale	19.10.2020	GU C 341 del 16.10.2015.	Sig. Koen MEESTERS	Dimissioni	Titolare	Organizzazione sindacale	Belgio	Sig.ra Nathalie DIESBECQ	Studiedienst ACV	29.9.2016
Comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori	24.9.2018	GU C 348 del 20.9.2016.	Sig.ra Stefanie RIEDER	Dimissioni	Supplente	Datori di lavoro	Austria	Sig.ra Barbara DALLINGER	Wirtschaftskammer Österreich, EU-Büro Brüssel	17.10.2016
Comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori	24.9.2018	GU C 348 del 20.9.2016.	Sig.ra Paloma MARTÍNEZ GAMO	Dimissioni	Titolare	Governo	Spagna	Sig.ra Sara CORRES ARMENDARIZ	Ministerio de Empleo y Seguridad Social	28.11.2016
Comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori	24.9.2018	GU C 348 del 20.9.2016.	Sig.ra Alexandra KRAMER	Dimissioni	Titolare	Organizzazione sindacale	Germania	Sig. Robert SPILLER	DGB Bundesvostand	28.11.2016

Comitato	Scadenza del mandato	Pubblicazione nella GU	Persona sostituita	Dimissioni/ Nomina	Membro titolare/ supplente	Categoria	Paese	Persona nominata	Appartenenza	Data della decisione del Consiglio
Consiglio di amministrazione dell'Istituto europeo per l'uguaglianza di genere	31.5.2019	GU C 199 del 4.6.2016.	Sig.ra Maria de Fátima DUARTE	Dimissioni	Titolare	Governo	Portogallo	Sig. Carlos Miguel RODRIGUES DUARTE	CIG	29.9.2016
Consiglio di direzione dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro	7.11.2016	GU C 360 del 10.12.2013	Sig. Octavian Alexandru BOJAN	Dimissioni	Supplente	Datori di lavoro	Romania	Sig.ra Daniela SÂRBU	UGIR - Uniunea Generală a Industriilor din România	18.7.2016

Avviso all'attenzione delle persone, gruppi e entità che figurano nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 2580/2001 del Consiglio relativo a misure restrittive specifiche, contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo

[cfr. l'allegato del regolamento (UE) 2017/150 del Consiglio]

(2017/C 29/04)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone, gruppi e entità elencati nel regolamento (UE) 2017/150 del Consiglio⁽¹⁾.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che restano validi i motivi per l'inclusione nell'elenco summenzionato delle persone, gruppi e entità soggetti alle misure restrittive previste dal regolamento (CE) n. 2580/2001 del Consiglio⁽²⁾, del 27 dicembre 2001, relativo a misure restrittive specifiche, contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo. Pertanto, il Consiglio ha deciso di mantenere tali persone, gruppi e entità nell'elenco.

Il regolamento (CE) n. 2580/2001 prevede che siano congelati tutti i capitali, le altre attività finanziarie e le risorse economiche appartenenti alle persone, gruppi e entità in questione e che i capitali, le altre attività finanziarie o le risorse economiche non siano messi a disposizione degli stessi, direttamente o indirettamente.

Si attira l'attenzione delle persone, dei gruppi e delle entità in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, elencati nell'allegato del regolamento, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare un fabbisogno fondamentale o per effettuare pagamenti specifici (in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2, di tale regolamento).

Le persone, i gruppi e le entità in questione possono presentare una richiesta volta ad ottenere la motivazione del Consiglio riguardo al loro mantenimento nell'elenco summenzionato (a meno che la motivazione sia già stata loro comunicata). Le eventuali richieste devono essere inoltrate al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea (all'attenzione di COMET designations)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Le persone, i gruppi e le entità in questione possono presentare al Consiglio in qualsiasi momento, all'indirizzo summenzionato e insieme ad eventuali documenti giustificativi, una richiesta volta a ottenere il riesame della decisione che li include e mantiene nell'elenco. Tali richieste saranno esaminate all'atto del ricevimento. Al riguardo si attira l'attenzione delle persone, dei gruppi e delle entità interessati sul periodico riesame dell'elenco da parte del Consiglio, conformemente all'articolo 1, paragrafo 6, della posizione comune 2001/931/PESC⁽³⁾. Affinché siffatte richieste possano essere valutate in occasione del prossimo riesame, esse dovranno essere presentate **entro il 24 marzo 2017**.

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone, gruppi e entità in questione sulla possibilità di presentare ricorso contro il regolamento del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 263, quarto e sesto comma, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 23 del 28.1.2017, pag. 3.

⁽²⁾ GU L 344 del 28.12.2001, pag. 70.

⁽³⁾ GU L 344 del 28.12.2001, pag. 93.

Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive previste dal regolamento (CE) n. 2580/2001 del Consiglio relativo a misure restrittive specifiche, contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo

(2017/C 29/05)

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. 2580/2001 del Consiglio⁽²⁾;

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
E-mail: 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. 2580/2001.

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⁽³⁾.

I dati personali saranno conservati per un periodo di 5 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⁾ GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 344 del 28.12.2001, pag. 70.

⁽³⁾ GU L 296 del 21.9.2004, pag. 16.

Avviso all'attenzione delle persone soggette alle misure restrittive previste dalla decisione 2011/172/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 270/2011 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Egitto

(2017/C 29/06)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone che figurano nell'allegato della decisione 2011/172/PESC del Consiglio⁽¹⁾ e nell'allegato I del regolamento (UE) n. 270/2011 del Consiglio⁽²⁾ concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Egitto.

Il Consiglio dispone, nel suo fascicolo, di nuovi elementi relativi a tutte le persone di cui all'allegato della decisione 2011/172/PESC e all'allegato I del regolamento (UE) n. 270/2011. Si informano le persone interessate che possono presentare al Consiglio una richiesta volta a ottenere le informazioni che le riguardano, entro il 17 febbraio 2017, al seguente indirizzo:

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

Email: 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 5 della decisione 2011/172/PESC e dell'articolo 12, del regolamento (UE) n. 270/2011.

⁽¹⁾ GU L 76 del 22.3.2011, pag. 63.

⁽²⁾ GU L 76 del 22.3.2011, pag. 4.

Avviso all'attenzione delle persone soggette alle misure restrittive previste dalla decisione 2011/72/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2017/153 del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/149 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia

(2017/C 29/07)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone che figurano nell'allegato della decisione 2011/72/PESC del Consiglio⁽¹⁾, modificata dalla decisione (PESC) 2017/153 del Consiglio⁽²⁾, e nell'allegato I del regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio⁽³⁾, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/149 del Consiglio⁽⁴⁾.

Il Consiglio dell'Unione europea, dopo aver riesaminato l'elenco delle persone designate, ha deciso che le persone che figurano nei suddetti allegati devono continuare a essere incluse nell'elenco delle persone ed entità oggetto delle misure restrittive previste dalla decisione 2011/72/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 101/2011.

Si attira l'attenzione delle persone interessate sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n. 101/2011, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare le esigenze di base o per effettuare pagamenti specifici (cfr. articolo 4 del regolamento).

Le persone interessate possono presentare al Consiglio **entro il 31 ottobre 2017**, unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta a ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco summenzionato al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG C 1C
Rue de la Loi 175/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 prossimo riesame, da parte del Consiglio, in conformità dell'articolo 5 della decisione 2011/72/PESC e dell'articolo 12, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 101/2011, dell'elenco delle persone designate.

⁽¹⁾ GU L 28 del 2.2.2011, pag. 62.

⁽²⁾ GU L 23 del 28.1.2017, pag. 19.

⁽³⁾ GU L 31 del 5.2.2011, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU L 23 del 28.1.2017, pag. 1.

Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive previste dal regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/149 del Consiglio, concernente misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia

(2017/C 29/08)

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 (UE) n. 101/2011 del Consiglio ⁽²⁾ attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/149 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 175/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 (UE) n. 101/2011, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/149.

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 5 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 31 del 5.2.2011, pag. 1.

⁽³⁾ GUL 23 del 28.1.2017, pag. 1.

⁽⁴⁾ GUL 296 del 21.9.2004, pag. 16.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro⁽¹⁾

27 gennaio 2017

(2017/C 29/09)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio	
USD	dollari USA	1,0681	CAD	dollari canadesi	1,4012
JPY	yen giapponesi	123,01	HKD	dollari di Hong Kong	8,2873
DKK	corone danesi	7,4369	NZD	dollari neozelandesi	1,4726
GBP	sterline inglesi	0,85170	SGD	dollari di Singapore	1,5250
SEK	corone svedesi	9,4528	KRW	won sudcoreani	1 253,96
CHF	franchi svizzeri	1,0689	ZAR	rand sudafricani	14,4471
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,3654
NOK	corone norvegesi	8,9190	HRK	kuna croata	7,4818
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 276,89
CZK	corone cecche	27,021	MYR	ringgit malese	4,7333
HUF	fiorini ungheresi	311,63	PHP	peso filippino	53,221
PLN	zloty polacchi	4,3400	RUB	rublo russo	64,1625
RON	leu rumeni	4,5058	THB	baht thailandese	37,683
TRY	lire turche	4,1416	BRL	real brasiliiano	3,3834
AUD	dollari australiani	1,4169	MXN	peso messicano	22,5452
			INR	rupia indiana	72,7030

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

Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH)

[pubblicato in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006 (⁽¹⁾)]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2017/C 29/10)

Decisioni di rilascio di un'autorizzazione

Riferimento della decisione ⁽¹⁾	Data della decisione	Denominazione della sostanza	Titolare dell'autorizzazione	Numero di autorizzazione	Uso autorizzato	Data di scadenza del periodo di revisione	Motivi della decisione
C(2016) 8596	3 gennaio 2017	Tricloroetilene N. CE 201-167-4 N. CAS 79-01-6	Parker Hannifin Manufacturing Netherlands (Filtration & Separation) BV, Oude Kerkstraat 4, 4870 AG Etten-Leur, Paesi Bassi	REACH/16/7/0	Uso industriale come solvente di processo per la fabbricazione di moduli contenenti membrane a fibre cave per la separazione dei gas	21 aprile 2028	A norma dell'articolo 60, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1907/2006 i vantaggi socioeconomici prevalgono sui rischi che l'uso della sostanza comporta per la salute umana e non esistono idonee sostanze o tecnologie alternative in termini di fattibilità tecnica ed economica.

(¹) La decisione è disponibile sul sito Internet della Commissione europea: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_it

(¹) GU L 396 del 30.12.2006, pag. 1.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Modifica degli oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2017/C 29/11)

Stato membro	Francia
Rotta	Lannion (Côte-de-Granit) — Parigi (Orly)
Data di entrata in vigore degli oneri di servizio pubblico	27 ottobre 2003
Data di entrata in vigore delle modifiche	23 settembre 2017
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente relativa agli oneri di servizio pubblico	<p>Decreto del 23 dicembre 2016 relativo alla modifica degli oneri di servizio pubblico imposti sui servizi aerei di linea tra Lannion e Parigi (Orly) NOR: DEVA1638280 A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do</p> <p>Per ulteriori informazioni, contattare:</p> <p>Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDT/T2 50, rue Henry Farman 75720 Paris cedex 15 FRANCIA</p> <p>Tel. +33 158094321 Email: osp-compagnies.dta@aviation-civile.gouv.fr</p>

Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità degli oneri di servizio pubblico

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2017/C 29/12)

Stato membro	Francia
Rotta	Lannion – Parigi (Orly)
Periodo di validità del contratto	Dal 23 settembre 2017 al 22 settembre 2021
Termine per la presentazione delle candidature e delle offerte	3 aprile 2017 (17:00, ora locale)
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo del bando di gara e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata alla gara d'appalto e agli oneri di servizio pubblico	Aeroporto di Lannion – Côte de Granit Syndicat Mixte de l'Aéroport - EPIC Avenue Pierre Marzin 22300 Lannion FRANCIA Tel. +33 296058234 Fax +33 296058299 Email: akguegan.aeroportlannion@orange.fr

Aggiornamento dell'elenco degli uffici doganali⁽¹⁾ in cui può essere effettuata la dichiarazione di immissione in libera pratica nella Comunità europea per i prodotti indicati nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1635/2006 della Commissione⁽²⁾

(2017/C 29/13)

Stato membro	Ufficio doganale	
BELGIQUE/BELGIË	Anvers DE — voie maritime Bierset — (Grâce-Hollogne) DE — voies aérienne et/ou terrestre Bruxelles DE — voie aérienne Zaventem D — voie aérienne	
БЪЛГАРИЯ	ТМУ Варна МП Варна-запад МП Пристанище Варна ТМУ Бургас МП Пристанище Бургас център ТМУ Столицна	
ČESKÁ REPUBLIKA	Tutti gli uffici doganali	
DANMARK	Qualsiasi porto e aeroporto in Danimarca	
DEUTSCHLAND	Baden-Württemberg	HZA Lörrach — ZA Weil-am-Rhein-Autobahn HZA Stuttgart — ZA Flughafen HZA Ulm — ZA Aalen
	Bayern	HZA München — ZA Flughafen HZA Regensburg — ZA Furth-im-Wald-Schafberg HZA Schweinfurt — ZA Bayreuth HZA Nürnberg — ZA Erlangen - Tennenlohe
	Berlin	HZA Berlin — ZA Marzahn HZA Potsdam — ZA Berlin-Flughafen-Tegel
	Brandenburg	Bereich HZA Frankfurt (Oder) HZA Frankfurt (Oder) — ZA Frankfurt (Oder) Autobahn HZA Frankfurt (Oder) — ZA Forst-Autobahn Bereich HZA Potsdam HZA Potsdam — ZA Berlin-Flughafen Schönefeld

⁽¹⁾ L'aggiornamento è indicato in caratteri corsivi

⁽²⁾ GU L 306 del 7.11.2006, pag. 3.

Stato membro	Ufficio doganale	
	Bremen	HZA Bremen — ZA Neustädter Hafen HZA Bremerhaven — ZA Bremerhaven
	Hamburg	HZA Hamburg-Stadt — ZA Oberelbe HZA Hamburg-Hafen — ZA Waltershof HZA Itzehoe — Hamburg-Flughafen
	Hessen	HZA Frankfurt-am-Main-Flughafen
	Mecklenburg-Vorpommern	HZA Stralsund — ZA Rostock-Grenzkontrollstelle Rostock
	Niedersachsen	HZA Hannover — ZA Hannover-Nord HZA Braunschweig — ZA Braunschweig-Broitzem
	Nordrhein-Westfalen	HZA Dortmund — ZA Ost HZA Düsseldorf — ZA Flughafen
	Rheinland-Pfalz	HZA Koblenz — ZA Hahn-Flughafen
	Schleswig-Holstein	HZA Kiel — ZA Lübeck Abfertigungsstelle Hafen
EESTI	Posti di frontiera di Narva, Koidula, Luhamaa, aeroporto di Tallinn, porti di Tallinn, Paljassaare e Muuga	
ΕΛΛΑΣ	Αθηνών, Πειραιά, Κρατικού Αερολιμένα Αθηνών, Θεσσαλονίκης, Αερολιμένα Μίκρας, Βόλου, Πατρών, Ηρακλείου, Αερολιμένα Ηρακλείου Κρήτης, Καβάλας, Ιωαννίνων, Ναυπλίου	
ESPAÑA	Barcelona (Aeropuerto), Barcelona (Puerto), Irun (Carretera), La Junquera (Carretera), Madrid (Aeropuerto)	
FRANCE	Tutti gli uffici doganali	
IRELAND	Tutti gli uffici doganali	
ITALIA	Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Trieste Ufficio di Sanità aerea di Torino — Caselle Ufficio di Sanità aerea di Roma — Fiumicino Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Venezia Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Genova Ufficio di Sanità marittima di Livorno Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Ancona Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Brindisi Ufficio di Sanità aerea di Varese — Malpensa Ufficio di Sanità aerea di Bologna — Panicale Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Bari Posto d'Ispezione frontaliera di Chiasso	

Stato membro	Ufficio doganale
KYΠΡΟΣ	Tutti gli uffici doganali
LATVIJA	Roads: Grebneva, Pāternieki, Terehova; Railways: Daugavpils, Rēzekne-2; Seaports: Liepāja, Riga, Ventspils; Airport: Rīga; Post: Riga International branch of the Latvian Post Office
LIETUVA	Tutti gli uffici doganali
LUXEMBOURG	Bureau des Douanes et Accises Centre douanier — Luxembourg Bureau des Douanes et Accises Luxembourg-Aéroport — Niederanven
MAGYARORSZÁG	Tutti gli uffici doganali
MALTA	La Sezione trasporto aereo di merci dell'aeroporto internazionale di Malta, Luqa L'Unità di trattamento all'entrata delle merci trasportate via mare presso l'Ufficio doganale, La Valletta L'Ufficio pacchi postali presso l'Ufficio doganale, Qormi
NEDERLAND	Tutti gli uffici doganali
ÖSTERREICH	Nickelsdorf Heiligenkreuz Spielfeld Tassis Wien - Flughafen Schwechat
POLSKA	Tutti gli uffici doganali
PORTUGAL	Aeroportos de Lisboa, Porto e Faro Portos de Lisboa e Leixões
ROMÂNIA	Tutti gli uffici doganali
SLOVENIJA	Obrežje (road border crossing), Koper (port border crossing), Dobova (railway border crossing), Gruškovje (road border crossing), Jelšane (road border crossing), Brnik (air border crossing), Ljubljana (road and railway)
SLOVENSKO	Tutti gli uffici doganali
SUOMI — FINLAND	Helsinki, Vaalimaa, Niirala, Vartius, Raja-Jooseppi, Utsjoki, Kilpisjärvi, Helsinki-Vantaan lentoasema

Stato membro	Ufficio doganale
SVERIGE	Arlanda, Göteborg, Landvetter, Helsingborg, Karlskrona, Stockholm, Ystad, Karlshamn
UNITED KINGDOM	Belfast International Airport, Port of Belfast, Port of Dover, Port of Falmouth, Port of Felixstowe, Gatwick Airport, Glasgow Prestwick Airport, Manchester Airport, Port of Hull and Goole, Port of London, Port of Southampton

Informazioni vincolanti in materia di origine

(2017/C 29/14)

Elenco delle autorità designate dagli Stati membri a ricevere domande relative a informazioni vincolanti in materia di origine o a rilasciare dette informazioni

Stato membro	Autorità doganale	Telefono	E-mail:
BELGIO			
Origine non preferenziale	Service Public Fédéral Économie, PME, Classes Moyennes et Énergie Direction générale du Potentiel économique Intersectoriel - Politique Commerciale bâtiment Atrium C Rue du Progrès 50 1210 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie Bestuur Economisch Potentieel Intersectoraal - Handelspolitiek City Atrium C Vooruitgangsstraat 50 1210 Brussel België	+32 22778467	marc.wegnez@economie.fgov.be
Origine preferenziale	Service Public Fédéral Finances Administration Centrale des Douanes et Accises Services des Procédures Douanières - direction 9 North Galaxy - Tour A (NG A9) Boulevard du Roi Albert II, 33 - boîte 37 1030 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Financiën Centrale Administratie der Douane en Accijnzen Dienst Douaneprocedures - directie 9 North Galaxy - Toren A (NG A9) Koning Albert II - laan 33, bus 37 1030 Brussel België	+32 225763103	luc.verhaeghe@minfin.fed.be
BULGARIA	National Customs Agency Central Customs Directorate 47, G.S.Rakovski street BG-1040 Sofia	+359 298594313 +359 298594145	origin@customs.bg

Stato membro	Autorità doganale	Telefono	E-mail:
CROAZIA	<p>Customs Directorate of the Ministry of Finance of the Republic of Croatia Central Office Sector for customs tariff, value and origin Service for customs value and origin</p> <p>Carinska uprava Ministarstva financija Republike Hrvatske Središnji ured Sektor za carinsku tarifu, vrijednost i podrijetlo Služba za carinsku vrijednost i podrijetlo Alexandera Von Humboldta 4a, 10000 Zagreb</p>	+385 1 6211 308 +385 1 6211 321	podrijetlo@carina.hr origin@carina.hr
REPUBBLICA CECA	Celní úřad pro Olomoucký kraj Oddělení – Závazných informací Blanická 19 772 71 Olomouc	+420 585 111 111	podatelna580000@cs.mfcr.cz
DANIMARCA	SKAT København Sluseholmen 8B DK-2450 København SV	+45 723 74204	Keld.Mikkelsen@Skat.dk
GERMANIA	<p>Origine preferenziale e</p> <p>Origine non preferenziale, nella misura in cui l'ultima fase di lavorazione o trasformazione avviene al di fuori dell'UE</p> <p>o nel caso di beni per i quali esistono organizzazioni comuni di mercato, secondo cui la concessione di prestazioni dipende dall'origine non preferenziale determinata.</p> <p>Origine non preferenziale Nella misura in cui i beni sono interamente ottenuti nell'UE o sono prodotti o sottoposti a lavorazione o trasformazione nell'UE. Ciò non si applica ai beni per i quali esistono organizzazioni comuni di mercato, secondo cui la concessione di prestazioni dipende dall'origine non preferenziale determinata.</p>	<p>Hauptzollamt Hannover Waterlostraße 5 30169 Hannover</p> <p>Industrie- und Handelskammern Deutscher Industrie- und Handelskammertag Breite Straße 29 10178 Berlin</p>	<p>+49 511101 2480</p> <p>+49 302030 82321</p> <p>poststelle.vzta-hza-hannover@zoll.bund.de behm.steffen@dihk.de</p>

Stato membro	Autorità doganale	Telefono	E-mail:
IRLANDA	Office of the Revenue Commissioners Classification, Origin and Valuation Section Customs Division St Conlon's Road Nenagh County Tipperary	+353 6744260	origin&valuationsection@revenue.ie
ESTONIA	Maksu-ja Tolliamet Tolliosakond Tollitalitus Lõõtsa 8 A 15176 Tallinn	+372 6762607	emta@emta.ee
GRECIA	Ministry of Finance General Secretariat for Public Revenue General Directorate of Customs and Excise Section B Tariff Preferential Regimes & Origin 10, Karageorgi Servias Str. 101 84 Athens Υπουργείο Οικονομικών Γενική Γραμματεία Δημοσίου Εσόδων Γενική Διεύθυνση Τελωνείων & Ε.Φ.Κ. Διεύθυνση Δασμολογικών Θεμάτων και Τελωνειακών Οικονομικών Καθεστώτων Τμήμα Β Προτιμησιακών Δασμολογικών Καθεστώτων και Καταγωγής Καρ. Σερβίας 10 101 84 Αθήνα	+30 2106987491 +30 2106987493 +30 2106987541 +30 2106987513	d17-c@2001.syzefxis.gov.gr
SPAGNA	Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Avda. Llano Castellano, 17 28071 Madrid	+34 917289854/55/35	gesadu@aeat.es
FRANCIA	Direction Générale des Douanes et Droits Indirects Bureau E/1 11, rue des Deux-Communes 93558 Montreuil Cedex	+33 157534374 +33 157534278	dg-e1@douane.finances.gouv.fr
ITALIA	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Centrale Legislazione e Procedure Doganali Ufficio applicazione tributi doganali Via Mario Carucci, 71 00143 Roma	+39 0650245216	dogane.legislazionedogane. applicazione@agenziadogane.it

Stato membro	Autorità doganale	Telefono	E-mail:
CIPRO	<p>Department of Customs and Excise Ministry of Finance M. Karaoli Str. 1096 Nicosia</p> <p>Postal address: Customs Headquarters 1440 Nicosia</p> <p>Τμήμα Τελωνείων Υπουργείο Οικονομικών Μ. Καραολή 1096 Λευκωσία</p> <p>Ταχυδρομική Διεύθυνση: Αρχιτελωνείο 1440 Λευκωσία</p>	+357 22601651 +357 22601703	headquarters@customs.mof.gov.cy
LETTONIA	<p>State Revenue Service of the Republic of Latvia National Customs Board Talejas Street 1 Riga, LV-1978</p> <p>Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde Talejas iela 1, Rīga, LV-1978</p>	+371 67121007 +371 67121011	MP.lietvediba@vid.gov.lv
LITUANIA	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos A. Jakšto g. 1/25 01105 Vilnius	+370 52666067 +370 52666068	muitine@lrmuitine.lt
LUSSEMBURGO	Direction des douanes et accises Division TAXUD BP 1605 1016 Luxembourg	+352 28182246 +352 28182347	Jean-Claude.Nilles@do.etat.lu Laurent.Thilges@do.etat.lu
UNGHERIA	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Szakértői Intézete Hősök fasora 20-24 1163 Budapest	+36 14022233	szi@nav.gov.hu

Stato membro	Autorità doganale	Telefono	E-mail:
MALTA	Customs Department Lascaris Wharf Valletta. CMR02	+356 25685186	saviour.grima@gov.mt
PAESI BASSI	Douane Nederland/Kantoor Nijmegen Landelijk Team Oorsprongszaken PB 1537 6501 BM Nijmegen	+31 243813701	helpdesk.oorsprongszaken@belastingdienst.nl
AUSTRIA	Bundesministerium für Finanzen Johannesgasse 5 1010 Wien	+43 151433/504189	origin@bmf.gv.at
POLONIA	Izba Celna w Warszawie Wydział Wiążących Informacji WIT i WIP ul. Erazma Ciołka 14 A 01-443 Warszawa	+48 225447540	wip@war.mofnet.gov.pl
PORTOGALLO	Autoridade Tributária e Aduaneira Direcção de Serviços de Tributação Aduaneira Rua de Alfândega n. 5 r/c 1149-006 Lisboa	+351 218813765	dsta@at.gov.pt
ROMANIA	Agenția Națională de Administrare Fiscală Direcția Generală a Vămilor Str. Alexandru Ivăsiuc nr. 34-40, sector 6 cod 060305 Bucuresti	+40 213155858 +40 213112456	origine@customs.ro
SLOVENIA	Generalni carinski urad Šmartinska 55 1523 Ljubljana	+386 14783921	ana.macek@gov.si
SLOVACCHIA	Colný úrad Bratislava Miletičova 42 824 59 Bratislava 26	+421 250263963	martin.strbik@financnasprava.sk
FINLANDIA	Tulli PL 512 FI-00101 Helsinki Tullen PB 512 FI-00101 Helsingfors	+358 2955200	leena.lehtinen@tulli.fi minna.raitanen@tulli.fi

Stato membro	Autorità doganale	Telefono	E-mail:
SVEZIA	Tullverket Box 12854 112 98 Stockholm	+46 84565244 +46 84565522	anna.folkesson@tullverket.se elisabet.andersson@tullverket.se
REGNO UNITO	HM Revenue & Customs Excise, Customs, Stamps and Money Duty Liability Team 10th Floor South-East Alexander House 21 Victoria Avenue Southend-on-Sea Essex SS99 1AA	+44 1702367721	ken.sherlock@hmrc.gsi.gov.uk dutyliability.policy@hmrc.gsi.gov.uk

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE EUROPEA

INVITO A PRESENTARE PROPOSTE — EACEA/05/2017

Programma di mobilità accademica intra-africana

(2017/C 29/15)

1. Obiettivi e descrizione

L'obiettivo generale del programma è promuovere lo sviluppo sostenibile e in prospettiva contribuire a ridurre la povertà aumentando la disponibilità in Africa di manodopera professionale di alto livello, formata e qualificata.

L'obiettivo specifico del programma è migliorare le capacità e le competenze degli studenti e del personale incentivando la mobilità intra-africana. Il rafforzamento della cooperazione tra gli istituti di istruzione superiore (IIS) in Africa permetterà di migliorare l'accesso a un'istruzione di qualità, consentirà agli studenti africani di intraprendere studi post-laurea nel continente africano, incoraggiandoli in tal senso. La mobilità del personale (accademico e amministrativo) rafforzerà inoltre la capacità di cooperazione internazionale degli IIS in Africa.

Più precisamente, il programma intende:

- a) contribuire al miglioramento della qualità dell'istruzione superiore promuovendo l'internazionalizzazione e l'armonizzazione di programmi e corsi di studio tra le istituzioni partecipanti;
- b) permettere agli studenti, al personale accademico e al personale in genere di beneficiare a livello linguistico, culturale e professionale dell'esperienza acquisita nel contesto della mobilità verso un altro paese africano.

2. Richiedenti ammissibili e composizione del partenariato

Il partenariato deve essere costituito da minimo quattro e massimo sei istituti di istruzione superiore (IIS) africani in qualità di partner (compreso il richiedente) e da un partner tecnico dell'Unione europea.

I richiedenti e partner ammissibili sono IIS registrati in Africa che erogano corsi d'istruzione post-laurea (livello master e/o dottorato) atti a conferire una qualifica riconosciuta dalle autorità competenti nel proprio paese. Sono ammissibili unicamente IIS accreditati dalle autorità nazionali competenti in Africa; i distaccamenti di IIS situati al di fuori del continente africano non sono ammissibili.

Il partner tecnico deve essere un IIS di uno degli Stati membri dell'UE in possesso di una carta Erasmus per l'istruzione superiore.

3. Attività ammissibili e durata

Il progetto prevede l'organizzazione e l'attuazione di iniziative di mobilità di studenti e personale universitario nell'ambito di programmi di elevata qualità a livello di master e dottorato nonché l'erogazione di servizi di istruzione/formazione e altri servizi a studenti stranieri, oltre a incarichi di insegnamento/formazione e ricerca e altri servizi a personale proveniente dai paesi coinvolti nel progetto. La mobilità deve avere luogo in uno dei paesi ammissibili che rientrano nel presente invito a presentare proposte.

La durata del progetto deve essere di 60 mesi.

4. Criteri di aggiudicazione

Tutte le domande saranno sottoposte a valutazione da parte di esperti esterni sulla base dei tre criteri di aggiudicazione elencati di seguito.

Criteri	Punti
1. Rilevanza	20
2. Qualità	70
2.1. Qualità accademica	15
2.2. Composizione del partenariato e meccanismi di cooperazione	15
2.3. Organizzazione e attuazione della mobilità	20
2.4. Strutture per studenti/personale e follow-up	10
2.5. Equilibrio di genere	10
3. Sostenibilità	10
Totale	100

Per essere considerati per il finanziamento, le proposte devono ottenere almeno 50 punti su un totale di 100.

5. Dotazione di bilancio e importo delle sovvenzioni

L'importo indicativo reso disponibile ai sensi del presente invito a presentare proposte è pari a 9 900 000 EUR e deve permettere all'incirca 350 flussi di mobilità.

L'importo di ogni sovvenzione sarà compreso tra 1 000 000 EUR (sovvenzione minima) e 1 400 000 EUR (sovvenzione massima).

La sovvenzione dell'UE si basa sull'applicazione di importi forfettari per l'organizzazione della mobilità e di costi unitari per l'attuazione della mobilità.

6. Presentazione delle proposte e scadenza

Il termine per la presentazione delle proposte per il programma di mobilità accademica intra-africana è fissato alle **ore 12.00 (mezzogiorno) del 2 maggio 2017**, ora dell'Europa centrale (CET).

Le domande di sovvenzione devono essere presentate utilizzando il modulo elettronico (eForm) e gli appositi allegati, che saranno disponibili sul sito dell'Agenzia esecutiva per l'istruzione, gli audiovisivi e la cultura (https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en).

Solo le domande presentate per via elettronica (eForm e relativi allegati) saranno considerate domande formali valide.

I richiedenti devono inoltre trasmettere copia della propria domanda (eForm e relativi allegati) mediante posta elettronica, indicando chiaramente il numero di registrazione del progetto ricevuto all'atto dell'invio dell'eForm. Detta copia della domanda va inviata al seguente indirizzo: EACEA-IntraAfrica-IntraACP@ec.europa.eu

Saranno accettate soltanto le domande presentate entro il termine fissato e in conformità ai requisiti specificati nell'invito a presentare proposte. Le domande inviate solamente tramite posta elettronica non saranno accettate.

7. Informazioni complete

Le linee guida relative all'invito a presentare proposte e tutte le informazioni pertinenti, nonché i documenti per la presentazione di proposte in risposta al presente invito, sono disponibili sul sito web dell'Agenzia: https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en.

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

(2017/C 29/16)

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

«TRADITIONAL WELSH CIDER»

N. UE: UK-PGI-0005-01251 — 7.8.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Traditional Welsh cider»

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

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

Il «Traditional Welsh Cider» (in gallese «Seidr Cymreig Traddodiadol») è un sidro ricavato da succo di prima pressatura di mele da sidro di varietà autoctone e non autoctone coltivate in Galles con metodo tradizionale. Il «Traditional Welsh Cider» è ottenuto da succo di mela di prima pressatura ricavato da mele di un'unica varietà o di più varietà mescolate tra loro. Il «Traditional Welsh Cider» è prodotto esclusivamente con il 100 % di puro succo di mela.

Le varietà di mele da sidro utilizzate nel «Traditional Welsh Cider» sono classificate come «dolceamare» (Bitter Sweets), «acide» (Sharps), «dolci» (Sweets) e «acidoamare» (Bitter Sharps). Per bilanciare i tannini delle varietà «dolceamare» con l'acidità delle varietà «acide» occorre sapere mescolare le varietà. Le «dolceamare» contengono tannini che conferiscono note astringenti e un colore più scuro e producono una bevanda dal corpo pieno. Le varietà «acide» contengono livelli elevati di acido malico che conferiscono al sidro un carattere acidulo. Le varietà «dolci» hanno un tenore ridotto di tannini e acidi ma possono conferire un aroma fruttato e diluire l'effetto degli eventuali tannini aspri. Le varietà «acidoamare» contengono sia acidi, sia tannini. La combinazione di queste caratteristiche richiede abilità ed è effettuata in base al gusto di ogni produttore di sidro.

Il «Traditional Welsh Cider» ha un colore che va dall'oro chiaro all'oro scuro con tonalità di rosso e bronzo, a seconda delle varietà di mele utilizzate. Può essere limpido o torbido ma in genere è semiopaco con un gusto franco e deciso da estremamente secco a molto dolce. È spiccatamente fruttato con un insieme equilibrato di acidità malica e tannini, e ha un titolo alcolometrico volumico che varia da 3,00 a 8,49 %.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il «Traditional Welsh Cider» ha un gusto franco e deciso da estremamente secco a molto dolce. È spiccatamente fruttato con un insieme equilibrato di acidità malica e tannini. I tannini e l'acidità malica in genere non sono misurati ma sono giudicati in base allo stile e alle preferenze di ciascun produttore di sidro.

Si producono tre forme di «Traditional Welsh Cider», descritte più avanti: fermo, condizionato in bottiglia e fermentato in bottiglia.

Fermo: è un sidro che non presenta carbonatazione superiore alla pressione atmosferica. Per il sidro conservato in un contenitore a tenuta d'aria, la pressione parziale dell'anidride carbonica (CO_2) è inferiore a 1 bar (100 kPa), mentre per il sidro conservato in un contenitore più poroso, quale una botte di legno, la pressione parziale è notevolmente inferiore a 1 bar. Il sidro servito direttamente o indirettamente da questi contenitori rimane fermo (tranquillo) senza effervesienza percepibile; è possibile tuttavia che si formi qualche bolla se la temperatura del sidro aumenta rispetto alla temperatura di conservazione, perché la solubilità dell'anidride carbonica diminuisce all'aumentare della temperatura.

Condizionato in bottiglia: si induce una carbonatazione naturale imbottigliando il sidro prima che si completi la fermentazione primaria. Il sidro è imbottigliato a un peso specifico deciso dal produttore per ottenere il livello desiderato di carbonatazione e dolcezza. Maggiore è la carbonatazione ottenuta, minore è la dolcezza residua. Per il sidro sottoposto a *keeling* (abbattimento dei nutrienti del lievito mediante complessazione con pectina in una fase iniziale) il livello di carbonatazione desiderato si ottiene riducendo il numero di cellule di lievito e privando il lievito dei nutrienti, in modo da impedire che la fermentazione si completi e che il prodotto diventi secco. La pressione di CO_2 ottenuta nel sidro condizionato in bottiglia varia tra 1,5 e 3,0 bar (150-300 kPa) a 0 °C e, poiché il prodotto contiene sedimenti di lievito, può apparire torbido se non viene aperto e versato con attenzione. Il sidro condizionato in bottiglia è secco al palato a meno che sia stato sottoposto a *keeling*. Solo il «Traditional Welsh Cider» condizionato in bottiglia può essere sottoposto a *keeling*. Il produttore può calcolare il livello di carbonatazione ottenuto in base alla differenza tra il peso specifico misurato prima dell'imbottigliamento e quello misurato al termine del processo di condizionamento in bottiglia.

Sebbene il titolo alcolometrico volumico del «Traditional Welsh Cider» condizionato in bottiglia possa situarsi nell'intervallo previsto per il sidro fermo (da 3,00 % a un massimo di 8,49 %), in media nel sidro condizionato in bottiglia, specialmente se sottoposto a *keeling*, tende a situarsi all'estremità inferiore di questo intervallo (3,0-5,5 %) perché il *keeling* causa una fermentazione incompleta degli zuccheri della frutta.

Fermentato in bottiglia: si induce una carbonatazione naturale imbottigliando il sidro al termine della fermentazione primaria e inducendo una rifermentazione mediante l'aggiunta di zucchero fermentabile e lievito. Il sidro fermentato in bottiglia presenta una carbonatazione più elevata rispetto al sidro condizionato in bottiglia e ha un aspetto limpido dopo la sboccatura. È secco al palato perché tutto lo zucchero viene fermentato durante la fermentazione secondaria e non è consentito il dosaggio dopo la sboccatura. La pressione di CO_2 ottenuta nel sidro fermentato in bottiglia varia tra 4,0 e 6,0 bar (400-600 kPa) a 0 °C. Il produttore può prevedere il livello di carbonatazione in base alla quantità di zucchero fermentabile aggiunto e può calcolarla in base alla differenza tra il peso specifico misurato dopo l'aggiunta e quello misurato al termine del processo di fermentazione in bottiglia.

Sebbene il titolo alcolometrico volumico del sidro fermentato in bottiglia possa situarsi nell'intervallo previsto per il «Traditional Welsh Cider» fermo (da 3,00 % a un massimo di 8,49 %), in media nel sidro fermentato in bottiglia tende a situarsi all'estremità superiore di questo intervallo (5,0-8,49 %) a causa della rifermentazione che rende il sidro secco.

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

Le materie prime usate per produrre il «Traditional Welsh Cider» sono:

- succo di prima pressatura di mele da sidro di varietà autoctone e non autoctone coltivate in Galles.
- Additivi consentiti:
 - lieviti di coltura quali *S. bayanus*, *S. cerevisiae*;
 - l'aggiunta di solfiti sotto forma di metabisolfito di sodio o di potassio non è sempre necessaria ma è ammessa per salvaguardare gli standard microbiologici. Qualora un produttore decida di aggiungere solfiti, la relativa quantità non dovrebbe superare 200 mg/litro SO_2 e l'aggiunta deve essere indicata in etichetta così come previsto dalla legge;
 - sale cloruro di calcio ed enzima pectina esterasi quando si usa il metodo del *keeling* per ridurre i lieviti e il contenuto di nutrienti per i lieviti.

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

Le seguenti fasi specifiche della produzione devono aver luogo nella zona geografica delimitata:

- coltivazione delle mele
- pressatura/estrazione del succo dalle mele
- produzione del sidro
- fermentazione
- imbottigliamento e imbottramento

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

Sidro fermo

L'imbottigliamento e l'imbottamento sono i processi di confezionamento finali applicati al sidro fermo.

Tutte le operazioni di imbottigliamento e imbottamento del «Traditional Welsh Cider» devono avvenire all'interno dell'area geografica; il sidro è un prodotto «vivo» non pastorizzato e per mantenere la qualità, la rintracciabilità, il controllo della temperatura, nonché per evitare eventuali contaminazioni, il trasporto in questa fase deve essere ridotto al minimo. La produzione del «Traditional Welsh Cider» dipende dagli influssi multifattoriali dell'ambiente naturale locale sul prodotto finale e questo impedisce il trasporto allo stato sfuso prima del confezionamento finale.

Frizzante: sidro condizionato in bottiglia e fermentato in bottiglia

Il sidro frizzante è prodotto in bottiglia. L'effervescenza è causata dall'anidride carbonica disciolta che può essere introdotta solo in modo naturale (mediante la fermentazione di lieviti nella bottiglia sigillata) e non mediante carbonatazione artificiale.

Per il sidro condizionato in bottiglia: (completamento della fermentazione primaria in bottiglia)

indipendentemente dal fatto che sia o non sia sottoposto a *keeling*, il sidro è imbottigliato al peso specifico stabilito per ottenere il condizionamento e il livello di dolcezza richiesti in bottiglia.

Per il sidro fermentato in bottiglia: (fermentazione secondaria in bottiglia) la fermentazione si applica al processo di fermentazione secondaria del sidro fermo in bottiglia sigillata.

Il sidro usato per questo processo è prodotto seguendo esattamente lo stesso disciplinare previsto per il sidro fermo prima dell'imbottigliamento. Le bottiglie devono essere resistenti, munite di fondo accentuato; devono poter essere chiuse con un tappo a corona da 29 mm o un tappo a fungo in sughero naturale o in plastica con gabbietta di filo metallico e devono essere in grado di resistere a una pressione interna prolungata di 6-12 bar a 25 °C.

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

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Galles

5. Legame con la zona geografica

Le caratteristiche individuali uniche del «Traditional Welsh Cider» sono legate al terreno e al clima della zona designata che influiscono sulle caratteristiche del succo di prima pressatura di mele di varietà autoctone o non autoctone coltivate e trasformate in sidro mediante metodo tradizionale. La varietà di mele utilizzate influenza il sapore e l'aspetto del sidro; il gusto, il sapore e l'aspetto che deve avere il «Traditional Welsh Cider» sono ottenuti grazie alla formazione di artigiani esperti e qualificati.

Il terreno e il clima della zona designata sono alla base della reputazione del «Traditional Welsh Cider» e il carattere e il sapore del «Traditional Welsh Cider» presentano varianti che dipendono dalle zone del Galles in cui è prodotto il sidro.

Per la natura del terreno e del clima, le basse pianure del Galles sono fortemente idonee alla coltivazione delle mele da sidro perché permettono di impiantare i frutteti in zone non soggette a gelate all'inizio della primavera durante il periodo della fioritura. Il clima del Galles è inoltre caratterizzato da precipitazioni abbondanti, essenziali sia durante il periodo della fioritura, sia in autunno, prima della raccolta. Il carattere del «Traditional Welsh Cider» varia a seconda della zona del Galles in cui viene prodotto il sidro. Nelle zone situate a maggior altitudine vi è il rischio di gelate all'epoca della fioritura, con conseguente riduzione della resa, ma la fermentazione è più lenta, cosa che si ritiene migliori il gusto del sidro. Il clima del Galles è sufficientemente caldo e soleggiato nei periodi in cui queste caratteristiche sono necessarie per produrre livelli adeguati di zuccheri nella frutta, e sufficientemente umido per soddisfare l'elevato fabbisogno d'acqua dei meli da sidro maturi e per rispondere alle necessità degli alberi appena piantati.

La contea del Galles che fornisce la maggior parte delle mele per il «Traditional Welsh Cider» è il Monmouthshire orientale. I terreni alluvionali profondi di arenaria rossa hanno un'ottima capacità di trattenere l'umidità e allo stesso tempo assicurano un eccellente drenaggio durante i periodi di precipitazioni superiori alla media. Si ritiene che questa combinazione di caratteristiche permetta di ottenere una qualità più elevata dei frutti da cui viene ricavato il sidro. Nel Monmouthshire vi sono meli da sidro anche di 150 anni di età.

Il «Traditional Welsh Cider» si produce facendo fermentare il succo di mele di varietà autoctone e non autoctone coltivate in Galles. La varietà delle mele da sidro utilizzate influenza il sapore e l'aspetto del sidro. Il «Traditional Welsh Cider» ha un colore che va dall'oro chiaro all'oro scuro con tonalità di rosso e bronzo in base alle varietà di mele utilizzate. Anche il carattere e il sapore variano a seconda della zona del Galles in cui si coltivano le mele da sidro. Nelle zone situate a maggior altitudine la fermentazione è più lenta, cosa che si ritiene migliori il sapore del sidro conferendogli un gusto franco e deciso.

Il «Traditional Welsh Cider» può variare da estremamente secco a molto dolce. Laggiunta di zuccheri fermentabili quali glucosio, fruttosio e saccarosio, è ammessa solo nella produzione di sidro fermentato in bottiglia per avviare la fermentazione secondaria. Per tutti gli altri «Traditional Welsh Cider» non si aggiungono zuccheri, in quanto nelle mele da sidro gallesi è già presente una sufficiente quantità di zuccheri naturali.

Il succo per il «Traditional Welsh Cider» è costituito dal 100 % di succo di pera di prima pressatura ricavato da pere di un'unica varietà o di più varietà mescolate tra loro; in altre zone del Regno Unito, invece, è possibile una seconda pressatura. Inoltre, in altre parti del Regno Unito è consentito aggiungere zucchero al succo, il che porta a ottenere nella successiva fermentazione una gradazione alcolica più elevata; il succo viene quindi diluito con acqua ottenendo così un prodotto più omogeneo. Al contrario, nel caso del «Traditional Welsh Cider» non esistono due partite identiche, il che esalta le caratteristiche individuali uniche di questo prodotto artigianale.

Per produrre il «Traditional Welsh Cider» occorrono abilità tradizionali specifiche nelle fasi di frantumazione, pressatura e miscelazione. Queste conoscenze e competenze sono tramandate da un esperto produttore di sidro all'altro. Per bilanciare i tannini delle varietà «dolceamare» con l'acidità delle varietà «acide» occorre possedere capacità specifiche e sapere mescolare le varietà. Le varietà «dolceamare» contengono tannini che conferiscono alla bevanda note astringenti, un colore scuro e un corpo pieno. Le varietà «acide» contengono livelli elevati di acido malico che conferiscono al sidro un gusto acidulo. Le varietà «dolci» hanno un contenuto ridotto di tannini e acidi ma possono conferire un aroma fruttato e diluire l'effetto degli eventuali tannini aspri. Le varietà «acidoamare» contengono sia acidi sia tannini. Di norma i tannini non si misurano ma il succo viene miscelato in base al gusto di ogni produttore di sidro; tale miscelazione costituisce una capacità specifica. I nuovi produttori di sidro spesso imparano la loro tecnica gli uni dagli altri, spesso condividendo le attrezzature fino a quando non possono permettersi di avere le proprie.

Il «Traditional Welsh Cider» affonda le sue radici nella tradizione degli agricoltori gallesi del diciannovesimo secolo, che producevano sidro in quantità sufficiente per far fronte al proprio consumo e per integrare le proprie entrate. Il «Traditional Welsh Cider» veniva spesso fornito ai lavoratori agricoli come parte della remunerazione. La produzione di sidro era un'attività esclusivamente domestica e gli scambi, limitati, avvenivano esclusivamente tra fattorie vicine o con pub della zona. La produzione commerciale di sidro su scala piccola o grande non esisteva in Galles.

Nel 2001 è stata formata la Welsh Perry and Cider Society (associazione del perry e del sidro gallesi), a cui oggi aderiscono circa 50 produttori di sidro in Galles. Nel 2003 la Welsh Perry and Cider Society ha ottenuto un riconoscimento dalla CAMRA (Campaign for Real Ale), vincendo il Pomona Award per «l'eccezionale lavoro svolto per migliorare il profilo del vero sidro galles». Nel 2009 la Welsh Perry and Cider Society ha ottenuto il premio annuale della Fondazione del sidro delle Asturie in Spagna per i suoi meriti e le innovazioni introdotte nella promozione e nella produzione di sidro artigianale, per la sua opera di sensibilizzazione sul sidro tradizionale e per il suo impegno volto a tramandare il patrimonio culturale associato alla conservazione e al rilancio di varietà di mele autoctone attraverso la creazione di una banca dei geni nel suo museo. Il «Traditional Welsh Cider» si sta

affermando ed è ampiamente riconosciuto nell'industria alimentare nel Regno Unito e nel mondo. In quanto prodotto di qualità è usato da molti grandi chef e gastronomi e figura regolarmente come ingrediente specifico nei loro menu. Nel 2005 i produttori di sidro gallese hanno ottenuto tutti i premi principali ai campionati britannici di Reading vincendo il premio per il «campione di sidro» e il premio per il sidro in bottiglia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-cider>

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

(2017/C 29/17)

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

«TRADITIONAL WELSH PERRY»

N. UE: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Traditional Welsh Perry»

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

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

«Traditional Welsh Perry» (in gallese «Perai Cymreig Traddodiadol») è il nome attribuito al succo di prima pressatura di pere da perry di qualsiasi varietà autoctona e non autoctona coltivate in Galles con un metodo di produzione tradizionale. Il «Traditional Welsh Perry» è ricavato dal succo di prima pressatura di pere da perry di un'unica varietà o di più varietà mescolate tra loro ed è prodotto esclusivamente con il 100 % di puro succo di pera da perry.

Il «Traditional Welsh Perry» ha un colore che varia dal giallo chiaro all'oro scuro ed è limpido o torbido con un evidente sapore fruttato di pera, leggero o intenso, in cui la dolcezza naturale dovuta al sorbitolo contenuto nelle pere da perry utilizzate è bilanciata da un'acidità agrumata con un delicato aroma fruttato. Il sapore è completato dal «corpo» conferito dai tannini e può essere franco e secco o spiccatamente dolce. Il titolo alcolometrico volumico varia tra 3,00 e 8,49 %.

Si producono tre forme di «Traditional Welsh Perry», descritte più avanti: fermo, condizionato in bottiglia e fermentato in bottiglia.

Fermo: è un perry che non presenta carbonatazione superiore alla pressione atmosferica. Per il perry conservato in un contenitore a tenuta d'aria, la pressione parziale dell'anidride carbonica (CO₂) è inferiore a 1 bar (100 kPa), mentre per il perry conservato in un contenitore più poroso, quale una botte di legno, la pressione parziale è notevolmente inferiore a 1 bar. Il perry servito direttamente o indirettamente da questi contenitori rimane fermo (tranquillo) senza effervesienza percepibile; è possibile tuttavia che si formi qualche bolla se la temperatura del perry aumenta rispetto alla temperatura di conservazione, poiché la solubilità dell'anidride carbonica diminuisce all'aumentare della temperatura.

Condizionato in bottiglia: si induce una carbonatazione naturale imbottigliando il perry prima che si completi la fermentazione primaria. Il perry è imbottigliato a un peso specifico deciso dal produttore per ottenere il livello desiderato di carbonatazione e dolcezza. Maggiore è la carbonatazione ottenuta, minore è la dolcezza residua. Per il perry sottoposto a *keeling* (abbattimento dei nutrienti del lievito mediante complessazione con pectina in una fase iniziale) il livello di carbonatazione desiderato si ottiene riducendo il numero di cellule di lievito e privando il lievito dei nutrienti, in modo da impedire che la fermentazione si completi e che il prodotto diventi secco. La pressione di CO₂ ottenuta nel perry condizionato in bottiglia varia tra 1,5 e 3,0 bar (150-300 kPa) a 0 °C e, poiché il prodotto contiene sedimenti di lievito, può apparire torbido se non viene aperto e versato con attenzione. Il perry condizionato in bottiglia è secco al palato a meno che sia stato sottoposto a *keeling*. Solo il «Traditional Welsh Perry» condizionato in bottiglia può essere sottoposto a *keeling*. Il produttore può calcolare il livello di carbonatazione ottenuto in base alla differenza tra il peso specifico misurato prima dell'imbottigliamento e quello misurato al termine del processo di condizionamento in bottiglia.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Sebbene il titolo alcolometrico volumico del «Traditional Welsh Perry» condizionato in bottiglia possa situarsi nell'intervallo previsto per il perry fermo (da 3,00 % a un massimo di 8,49 %), in media nel perry condizionato in bottiglia, specialmente se sottoposto a *keeling*, tende a situarsi all'estremità inferiore di questo intervallo (3,0-5,5 %) perché il *keeling* causa una fermentazione incompleta degli zuccheri della frutta.

Fermentato in bottiglia: si induce una carbonatazione naturale imbottigliando il perry al termine della fermentazione primaria e inducendo una rifermentazione mediante l'aggiunta di zucchero fermentabile e lievito. Il perry fermentato in bottiglia presenta una carbonatazione più elevata rispetto al perry condizionato in bottiglia e ha un aspetto limpido dopo la sboccatura. È secco al palato perché tutto lo zucchero viene fermentato durante la fermentazione secondaria e non è consentito il dosaggio dopo la sboccatura. La pressione di CO₂ ottenuta nel perry fermentato in bottiglia varia tra 4,0 e 6,0 bar (400-600 kPa) a 0 °C. Il produttore può prevedere il livello di carbonatazione in base alla quantità di zucchero fermentabile aggiunto e può calcolarla in base alla differenza tra il peso specifico misurato dopo l'aggiunta e quello misurato al termine del processo di fermentazione in bottiglia.

Sebbene il titolo alcolometrico volumico del perry fermentato in bottiglia possa situarsi nell'intervallo previsto per il Traditional Welsh Perry fermo (da 3,00 % a un massimo di 8,49 %), in media nel perry fermentato in bottiglia tende a situarsi all'estremità superiore di questo intervallo (5,5-8,49 %) a causa della rifermentazione che rende il perry secco.

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

Le materie prime usate per produrre il «Traditional Welsh Perry» sono:

- succo di prima pressatura di pere da perry di qualsiasi varietà autoctona e non autoctona coltivate in Galles.
- Additivi consentiti:
 - lieviti di coltura quali *S. bayanus*, *S. cerevisiae*;
 - l'aggiunta di solfiti sotto forma di metabisolfito di sodio o di potassio non è sempre necessaria ma è ammessa per salvaguardare gli standard microbiologici. Qualora un produttore decida di aggiungere solfiti, la relativa quantità non dovrebbe superare 200 mg/litro SO₂ e l'aggiunta deve essere indicata sull'etichetta come previsto dalla legge;
 - sale cloruro di calcio ed enzima pectina esterasi quando si usa il metodo del *keeling* per ridurre i lieviti e il contenuto di nutrienti per i lieviti.

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

Le seguenti fasi di produzione devono aver luogo nella zona geografica delimitata:

- coltivazione delle pere
- pressatura/estrazione del succo dalle pere
- produzione del perry
- fermentazione
- imbottigliamento e imbottimento

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

Perry fermo

L'imbottigliamento e l'imbottimento sono i processi di confezionamento finali applicati al perry fermo.

Tutte le operazioni di imbottigliamento e imbottimento del «Traditional Welsh Perry» devono avvenire all'interno dell'area geografica; il perry è un prodotto «vivo» non pastorizzato e per mantenere la qualità, la rintracciabilità, il controllo della temperatura, nonché per evitare eventuali contaminazioni, in questa fase il trasporto deve essere ridotto al minimo, il che impedisce il trasporto allo stato sfuso prima del confezionamento finale.

Frizzante: perry condizionato in bottiglia e fermentato in bottiglia

Il perry frizzante è prodotto in bottiglia. L'effervescenza è causata dall'anidride carbonica disiolta che può essere introdotta solo in modo naturale (mediante la fermentazione di lieviti nella bottiglia sigillata) e non mediante carbonatazione artificiale.

Per il perry condizionato in bottiglia: (completamento della fermentazione primaria in bottiglia)

indipendentemente dal fatto che sia o non sia sottoposto a *keeling*, il perry è imbottigliato al peso specifico stabilito per ottenere il condizionamento e il livello di dolcezza richiesti in bottiglia.

Per il perry fermentato in bottiglia: (fermentazione secondaria in bottiglia) la fermentazione si applica al processo di fermentazione secondaria del perry fermo in bottiglia sigillata.

Il perry usato per questi processi è prodotto seguendo esattamente lo stesso disciplinare previsto per il perry fermo prima dell'imbottigliamento. Le bottiglie devono essere resistenti, munite di fondo accentuato; devono poter essere chiuse con un tappo a corona da 29 mm o un tappo a fungo in sughero naturale o in plastica con gabbietta di filo metallico e devono essere in grado di resistere a una pressione interna prolungata di 6-12 bar a 25 °C.

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

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Galles

5. Legame con la zona geografica

Le caratteristiche individuali uniche del «Traditional Welsh Perry» sono riconducibili al fatto che questo perry si ricava dal succo di prima pressatura di pere da perry di varietà autoctone e non autoctone coltivate nella zona designata. Il perry è prodotto con un metodo tradizionale nella zona designata applicando capacità sviluppate in tutto il Galles, come dimostra l'attuale distribuzione geografica dei membri della Welsh Perry and Cider Society (associazione del perry e del sidro gallesi). Le singole varietà di pere utilizzate e le loro combinazioni influenzano il sapore e l'aspetto del perry; di conseguenza, esiste una grande varietà di prodotti diversi, il che esalta le caratteristiche individuali uniche di questa bevanda artigianale. Il gusto, il sapore e l'aspetto tipici del «Traditional Welsh Perry» sono ottenuti grazie alla formazione di artigiani esperti e qualificati.

Alla base della reputazione del «Traditional Welsh Perry» si trovano il terreno e il clima della zona designata. Il carattere e il sapore del «Traditional Welsh Perry» variano a seconda della zona del Galles in cui sono coltivate le pere da perry e in cui questo è prodotto.

Per la natura del terreno e del clima, le pianure del Galles sono fortemente idonee alla coltivazione delle pere da perry, in quanto permettono di impiantare i frutteti in zone non soggette a gelate all'inizio della primavera durante il periodo della fioritura. Il clima del Galles è inoltre caratterizzato da precipitazioni abbondanti, essenziali sia durante il periodo della fioritura, sia in autunno, prima della raccolta. Il clima del Galles è sufficientemente caldo e soleggiato nei periodi in cui queste caratteristiche sono necessarie per produrre livelli adeguati di zuccheri nella frutta, e sufficientemente umido per soddisfare l'elevato fabbisogno d'acqua dei peri maturi e per rispondere alle necessità degli alberi appena piantati. La contea del Galles che fornisce la maggior parte delle pere per il «Traditional Welsh Perry» è il Monmouthshire orientale. I terreni alluvionali profondi di arenaria rossa hanno un'ottima capacità di trattenere l'umidità e allo stesso tempo assicurano un eccellente drenaggio durante i periodi di precipitazioni superiori alla media. Si ritiene che questa combinazione di caratteristiche permetta di ottenere una migliore qualità dei frutti da cui si ricava il perry. Nel Monmouthshire vi sono peri da perry anche di 300 anni di età.

Il «Traditional Welsh Perry» si produce facendo fermentare il succo di pere di varietà autoctone e non autoctone coltivate in Galles. Il carattere del «Traditional Welsh Perry» può avere anche sottili sfumature che dipendono dal luogo in cui avviene la fermentazione del perry. A temperature più basse, che possono dipendere dalla latitudine, dal microclima e dall'altezza sul livello del mare, la fermentazione è più lenta e i composti aromatici volatili naturali, che si ritiene arricchiscano il sapore e l'aroma del perry, si conservano in misura molto maggiore, determinando un evidente sapore fruttato di pera, leggero o intenso, con un gusto franco e deciso. La varietà o le varietà di pere da perry utilizzate influenzano il sapore e l'aspetto del perry. Il «Traditional Welsh Perry» ha un colore che va dal giallo pallido quasi incolore all'oro scuro.

Il gusto del «Traditional Welsh Perry» può variare da estremamente secco a molto dolce. L'aggiunta di zuccheri fermentabili quali glucosio, fruttosio e saccarosio, è ammessa solo nella produzione di perry fermentato in bottiglia per avviare la fermentazione secondaria. Per tutti gli altri «Traditional Welsh Perry» non si aggiungono zuccheri, in quanto nelle mele da sidro gallesi è già presente una sufficiente quantità di zuccheri naturali.

Il succo per il «Traditional Welsh Perry» è costituito dal 100 % di succo di pera di prima pressatura ricavato da pere di un'unica varietà o di più varietà mescolate tra loro; in altre zone del Regno Unito, invece, è possibile una seconda pressatura. Inoltre, in altre parti del Regno Unito è consentito aggiungere zucchero al succo, il che porta a ottenere nella successiva fermentazione una gradazione alcolica più elevata; il succo viene quindi diluito con acqua ottenendo così un prodotto più omogeneo. Al contrario, nel caso del «Traditional Welsh Perry» non esistono due partite identiche, il che esalta le caratteristiche individuali uniche di questo prodotto artigianale.

Il «Traditional Welsh Perry» è prodotto applicando capacità presenti in tutto il Galles, come dimostra l'attuale distribuzione geografica dei membri della Welsh Perry and Cider Society. Per produrre il «Traditional Welsh Perry» occorrono abilità tradizionali specifiche. Queste conoscenze e competenze sono tramandate da un esperto produttore di perry all'altro. Il momento della raccolta dei frutti, della frantumazione e della lavorazione può essere cruciale perché alcune varietà di pere maturando rammolliscono rapidamente e vanno incontro ad autolisi, il che può rendere problematico l'immagazzinamento dei frutti. Il fattore che più influenza il momento in cui vanno effettuate queste operazioni è la cultivar. Il produttore di perry deve conoscere a fondo le cultivar utilizzate e la cronologia dettagliata della raccolta dei frutti. Il perry può essere prodotto con un'unica varietà di pere o con più varietà mescolate tra loro. La combinazione delle diverse varietà prima e dopo la fermentazione richiede capacità specifiche, necessarie anche per verificare se con pere ad alto contenuto di tannini sia necessario uno stoccaggio prolungato del succo fermentato per consentire la precipitazione, oppure se sia necessario sottoporre i frutti a ossidazione mediante macerazione (lasciando riposare la polpa frantumata prima della pressatura), a condizione che siano disponibili attrezzature adatte. La Welsh Perry and Cider Society incoraggia la diffusione delle conoscenze e delle competenze tra i suoi membri.

Il «Traditional Welsh Perry» affonda le sue origini in periodi in cui il perry era tradizionalmente prodotto nelle fattorie ma era una bevanda raffinata riservata essenzialmente ai gentiluomini proprietari delle fattorie e alle loro famiglie, e non una bevanda per i lavoratori agricoli. Nel diciannovesimo secolo, la produzione del perry nelle fattorie si ridusse con il declino della produzione del sidro nelle fattorie e la nascita delle fabbriche di sidro. Il perry non si prestava alla produzione in fabbrica perché molti dei metodi utilizzati negli opifici, dove ad esempio si facevano galleggiare i frutti in canali pieni d'acqua, non si potevano utilizzare per le pere, che affondano e devono essere movimentate in maniera diversa. Per questo motivo, la tradizione della produzione del perry andò scomparsa, ma molti peri sopravvissero. Una lenta ripresa iniziò nel 2001 con la nascita della Welsh Perry and Cider Society; oggi si assiste a un risveglio dell'interesse per la produzione del «Traditional Welsh Perry» in tutto il Galles, dove attualmente si contano una ventina di produttori di perry. Nelle parti del Galles che per fattori climatici e geografici non si prestano alla coltivazione dei peri da perry, i produttori acquistano i frutti prodotti in altre zone del Galles più adatte alla coltivazione. La Welsh Perry and Cider Society organizza ogni anno un campionato di perry galles.

Il «Traditional Welsh Perry» si sta affermando ed è ampiamente riconosciuto nell'industria alimentare nel Regno Unito e nel mondo. In quanto prodotto di qualità è usato da molti grandi chef e gastronomi e figura regolarmente come ingrediente specifico nei loro menu. Nel 2008 il «Traditional Welsh Perry» ha ottenuto il primo premio per la categoria «bevande alcoliche» nel concorso «Veri sapori del Galles» e nel 2012 ha vinto la «Coppa Laurence Riley» alla mostra Bath and West Show per il miglior perry della manifestazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-perry-pdo>

