



### Sommario

#### IV *Informazioni*

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

###### **Commissione europea**

2017/C 33/01	Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di rifinanziamento: 0,00 % al 1° febbraio 2017 — Tassi di cambio dell'euro .....	1
2017/C 33/02	Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea .....	2

###### **Corte dei conti**

2017/C 33/03	Relazione speciale n. 36/2016 — «Una valutazione delle modalità di chiusura dei programmi di coesione e di sviluppo rurale per il periodo 2007-2013» .....	3
--------------	--	---

#### V *Avvisi*

##### PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

###### **Commissione europea**

2017/C 33/04	Invito specifico a presentare proposte — EACEA/03/2017 — Carta Erasmus per l'istruzione superiore 2014-2020 .....	4
--------------	---	---

PROCEDIMENTI GIURISDIZIONALI

**Corte EFTA**

2017/C 33/05	Ordinanza della Corte, del 31 marzo 2016, nella causa E-4/15: Associazione islandese per i servizi finanziari contro Autorità di vigilanza EFTA ( <i>Ricorso di annullamento di una decisione dell'Autorità di vigilanza EFTA — Aiuti di Stato — Ricevibilità — Capacità processuale — Status di un'associazione</i> ) ..... 6
2017/C 33/06	Sentenza della Corte, del 19 aprile 2016, nella causa E-14/15: Holship Norge AS contro Norsk Transportarbeiderforbund ( <i>Articoli 31, 53 e 54 dell'accordo SEE — Diritto della concorrenza — Contratti collettivi — Azione collettiva — Libertà di stabilimento</i> ) ..... 7

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2017/C 33/07	Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ..... 8
--------------	--

## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

**Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di rifinanziamento <sup>(1)</sup>:****0,00 % al 1° febbraio 2017****Tassi di cambio dell'euro <sup>(2)</sup>****1° febbraio 2017**

(2017/C 33/01)

**1 euro =**

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0790	CAD	dollari canadesi	1,4097
JPY	yen giapponesi	122,25	HKD	dollari di Hong Kong	8,3720
DKK	corone danesi	7,4370	NZD	dollari neozelandesi	1,4817
GBP	sterline inglesi	0,85418	SGD	dollari di Singapore	1,5240
SEK	corone svedesi	9,4253	KRW	won sudcoreani	1 247,86
CHF	franchi svizzeri	1,0680	ZAR	rand sudafricani	14,4837
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,4270
NOK	corone norvegesi	8,8830	HRK	kuna croata	7,4645
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 424,00
CZK	corone ceche	27,021	MYR	ringgit malese	4,7782
HUF	fiorini ungheresi	309,78	PHP	peso filippino	53,713
PLN	zloty polacchi	4,3186	RUB	rublo russo	64,8674
RON	leu rumeni	4,5478	THB	baht thailandese	37,894
TRY	lire turche	4,0581	BRL	real brasiliano	3,3918
AUD	dollari australiani	1,4225	MXN	peso messicano	22,3405
			INR	rupia indiana	72,7540

<sup>(1)</sup> Tasso applicato all'operazione più recente rispetto alla data indicata. Nel caso di appalto a tasso variabile, il tasso di interesse è il tasso di interesse marginale.

<sup>(2)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

**Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea**

(2017/C 33/02)

A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), secondo trattino, del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio <sup>(1)</sup>, le note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea <sup>(2)</sup> sono così modificate:

a pagina 235

Il testo e l'immagine in appresso sono inseriti come secondo paragrafo nelle **Considerazioni generali**:

«I tessuti parzialmente ricoperti da punti di plastica applicati secondo uno schema regolare per conferire proprietà antiscivolo al tessuto non sono ritenuti «presentare disegni» ai sensi della nota 2, lettera a), punto 4), del capitolo 59. Il tessuto è considerato puramente spalmato o ricoperto, a condizione che le caratteristiche oggettive dell'articolo non indichino che il prodotto non è stato spalmato né ricoperto bensì trattato diversamente (per esempio stampato).



<sup>(1)</sup> Regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1).

<sup>(2)</sup> GU C 76 del 4.3.2015, pag. 1.

## CORTE DEI CONTI

### **Relazione speciale n. 36/2016**

### **«Una valutazione delle modalità di chiusura dei programmi di coesione e di sviluppo rurale per il periodo 2007-2013»**

(2017/C 33/03)

La Corte dei conti europea informa che è stata pubblicata la relazione speciale n. 36/2016 «Una valutazione delle modalità di chiusura dei programmi di coesione e di sviluppo rurale per il periodo 2007-2013».

La relazione è disponibile, per essere consultata o scaricata, sul sito Internet della Corte dei conti europea: <http://eca.europa.eu> oppure su EU-Bookshop <https://bookshop.europa.eu>

---

## V

(Avvisi)

## PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

## COMMISSIONE EUROPEA

## INVITO SPECIFICO A PRESENTARE PROPOSTE — EACEA/03/2017

## Carta Erasmus per l'istruzione superiore 2014-2020

(2017/C 33/04)

**1. Introduzione**

Questo invito a presentare proposte si basa sul regolamento (UE) n. 1288/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, che istituisce «Erasmus+»: il programma dell'Unione per l'istruzione, la formazione, la gioventù e lo sport e che abroga le decisioni n. 1719/2006/CE, n. 1720/2006/CE e n. 1298/2008/CE (*Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* L 347/50 del 20.12.2013).

**2. Obiettivi e descrizione**

La carta Erasmus per l'istruzione superiore (CEIS) definisce il quadro qualitativo generale in cui s'iscrivono le attività di cooperazione europea e internazionale che un'istituzione d'istruzione superiore (IIS) può condurre nell'ambito del programma Erasmus+. L'attribuzione di una carta Erasmus per l'istruzione superiore è una condizione preliminare affinché le IIS site in uno dei paesi di seguito elencati possano candidarsi a partecipare a iniziative di mobilità per l'apprendimento dei singoli e/o alla cooperazione per l'innovazione e le buone pratiche nell'ambito del programma. Per le IIS site in altri paesi, la CEIS non è richiesta e il quadro qualitativo è definito tramite accordi interistituzionali tra le IIS. La carta è assegnata per l'intera durata del programma Erasmus+. L'implementazione della carta sarà soggetta a monitoraggio e le eventuali violazioni dei suoi principi e impegni potrà portare al ritiro della carta da parte della Commissione europea.

**3. Candidati ammissibili**

Possono candidarsi a una carta Erasmus per l'istruzione superiore le IIS stabilite in uno dei seguenti paesi:

- gli Stati membri dell'Unione europea,
- i paesi EFTA-SEE (Islanda, Liechtenstein, Norvegia), l'ex Repubblica iugoslava di Macedonia e la Turchia.

Le autorità nazionali designeranno, tra i candidati, le istituzioni d'istruzione superiore<sup>(1)</sup> da considerare ammissibili a partecipare alla mobilità per l'apprendimento dei singoli e/o alla cooperazione per l'innovazione e le buone pratiche nell'ambito del programma Erasmus+, nei rispettivi territori.

**4. Scadenza per la presentazione delle candidature e data indicativa di pubblicazione dei risultati della selezione**

Il modulo di domanda online debitamente compilato deve essere depositato online entro le ore 12:00 (mezzogiorno, ora di Bruxelles, Central European Time) in data 31 marzo 2017.

La data indicativa di pubblicazione dei risultati della selezione è il 1° ottobre 2017.

<sup>(1)</sup> L'articolo 2 della base legale del programma Erasmus+ definisce «istituti di istruzione superiore»:

- a) qualsiasi tipo di istituto di istruzione superiore che, a prescindere dalle diverse possibili denominazioni, conformemente al diritto o alla prassi nazionale, rilasci lauree riconosciute o altre qualifiche riconosciute di livello terziario;
- b) qualsiasi istituto che, conformemente al diritto o alla prassi nazionale, offra istruzione o formazione professionale di livello terziario;

## 5. **Dettagli completi**

Le informazioni relative al programma Erasmus+ sono reperibili al seguente indirizzo Internet: <http://ec.europa.eu/erasmus-plus>

Le candidature devono essere presentate seguendo le istruzioni fornite dall'Agenzia esecutiva per l'istruzione, gli audiovisivi e la cultura, disponibili al seguente indirizzo:

[https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding/erasmus-charter-for-higher-education-2014-2020-selection-2018\\_en](https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding/erasmus-charter-for-higher-education-2014-2020-selection-2018_en)

---

## PROCEDIMENTI GIURISDIZIONALI

## CORTE EFTA

## ORDINANZA DELLA CORTE

del 31 marzo 2016

nella causa E-4/15:

**Associazione islandese per i servizi finanziari contro Autorità di vigilanza EFTA**

*(Ricorso di annullamento di una decisione dell'Autorità di vigilanza EFTA — Aiuti di Stato — Ricevibilità — Capacità processuale — Status di un'associazione)*

(2017/C 33/05)

Nella causa E-4/15: Associazione islandese per i servizi finanziari contro Autorità di vigilanza EFTA – ISTANZA di annullamento della decisione dell'Autorità di vigilanza EFTA n. 298/14/COL, del 16 luglio 2014, notificata nella GU C 400 del 13.11.2014, pag. 13 e nel supplemento SEE n. 66 del 13.11.2014, pag. 1 («la decisione impugnata») per chiudere il procedimento relativo all'aiuto di Stato esistente a favore del Fondo islandese abitativo (Íbúðalánasjóður), la Corte, composta da: Carl Baudenbacher, presidente e giudice relatore, Per Christiansen e Páll Hreinsson, giudici, ha emesso, in data 31 marzo 2016, l'ordinanza il cui dispositivo è il seguente:

1. il ricorso è respinto in quanto irricevibile;
  2. l'Associazione islandese per i servizi finanziari sopporta le proprie spese ed è tenuta a sopportare le spese sostenute dall'Autorità di vigilanza EFTA;
  3. il governo islandese sopporta le proprie spese.
-



**SENTENZA DELLA CORTE****del 19 aprile 2016****nella causa E-14/15:****Holship Norge AS contro Norsk Transportarbeiderforbund**

(Articoli 31, 53 e 54 dell'accordo SEE — Diritto della concorrenza — Contratti collettivi — Azione collettiva — Libertà di stabilimento)

(2017/C 33/06)

Nella causa E-14/15, Holship Norge AS contro Norsk Transportarbeiderforbund - ISTANZA della Corte suprema norvegese (*Norges Høyesterett*) ai sensi dell'articolo 34 dell'accordo tra gli Stati EFTA sull'istituzione di un'autorità di vigilanza e di una Corte di giustizia, concernente l'interpretazione dell'accordo SEE, in particolare degli articoli 31, 53 e 54, la Corte, composta da Carl Baudenbacher, presidente e giudice relatore, Per Christiansen e Páll Hreinsson, giudici, si è pronunciata il 19 aprile 2016 con sentenza, il cui dispositivo è il seguente:

1. L'esenzione dalle norme di concorrenza del SEE che si applica ai contratti collettivi non si estende alla valutazione di una norma di priorità di ingaggio, quale quella in questione, o il ricorso al boicottaggio a danno di un utente portuale volto a ottenere l'accettazione di un contratto collettivo, se tale accettazione comporta che l'utente portuale debba privilegiare l'acquisto di servizi di carico e scarico da un'apposita impresa, quale l'ufficio amministrativo in questione, invece di affidare tale incarico ai propri dipendenti;
  2. gli articoli 53 e 54 dell'accordo SEE si applicano separatamente o congiuntamente a un sistema quale quello in questione;
  3. qualora un porto, quale quello di cui trattasi, non sia considerato una parte sostanziale del territorio SEE, l'eventuale esistenza in altri porti di un sistema di ufficio amministrativo identico o corrispondente deve essere presa in considerazione nel valutare se una posizione dominante copra il territorio dell'accordo SEE o una sua parte sostanziale;
  4. un boicottaggio come quello di cui trattasi, volto a ottenere l'accettazione di un contratto collettivo che istituisca un sistema che prevede una clausola di priorità, può disincentivare o addirittura impedire lo stabilimento di imprese di altri Stati SEE e, di conseguenza, costituisce una restrizione della libertà di stabilimento istituita dall'articolo 31 dell'accordo SEE;
  5. è irrilevante, nel valutare se si configura una restrizione, che la necessità di servizi di carico e scarico dell'impresa si sia dimostrata molto limitata e/o sporadica;
  6. in una situazione quale quella della causa principale, ai fini della valutazione della liceità della restrizione, è irrilevante che la società ai danni della quale è messo in atto il boicottaggio applichi un altro contratto collettivo in relazione ai propri lavoratori portuali.
-

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

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

(2017/C 33/07)

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

DOCUMENTO UNICO

«CHAROLAIS DE BOURGOGNE»

Numero UE: PGI-FR-02099 — 8.12.2015

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominazione**

«Charolais de Bourgogne»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

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

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

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

«Charolais de Bourgogne»: carne bovina ottenuta da animali di tipo razziale charolais (nati da padri e madri di tipo razziale charolais), corrispondenti alle caratteristiche seguenti:

CATEGORIA e età minima e massima	Peso minimo della carcassa	Conformazione	Stato di ingrassamento
Bovino tra 14 e 24 mesi	320 kg	E, U, R	2-3-4
Giovenca di minimo 24 mesi	280 kg	E, U, R	2-3-4
Vacca di massimo 10 anni	330 kg	U, R	2-3-4

La carne del «Charolais de Bourgogne» è di colore rosso intenso, finemente mazzata, poco grassa, poco nervosa, tenera e succosa.

È presentata fresca o surgelata. La carne non può essere commercializzata in forma refrigerata una volta scongelata.

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

Gli animali sono allevati nel rispetto dei cicli tradizionali di alternanza tra pascolo (minimo 6 mesi all'anno) e stalla per tutta la durata dell'allevamento, ossia un ciclo per i bovini tra i 14 e i 24 mesi e almeno due cicli per le femmine.

La superficie erbacea nell'azienda rappresenta almeno il 70 % della superficie foraggera principale (SFP).

L'alimentazione di tutti gli animali è a base di erba e foraggi grossolani. I foraggi grossolani, ad eccezione della paglia, provengono esclusivamente dalla zona geografica; in effetti, tradizionalmente si sfrutta la cospicua presenza nella zona geografica di pascoli naturali caratterizzati dalla diversità e dalla qualità della flora.

In media, nell'anno, gli alimenti concentrati completi o complementari sono limitati a 2 kg di materia grezza al giorno e per animale, tranne durante la fase di finissaggio.

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

Per tutta la durata dell'allevamento, l'urea è vietata.

La fase di finissaggio degli animali è effettuata al pascolo o alla mangiatoia.

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

La nascita, l'allevamento e l'ingrasso si svolgono nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc., a cui si applica la denominazione*

—

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

L'etichettatura del «Charolais de Bourgogne» comprende in particolare:

- nome dell'indicazione geografica protetta;
- il numero nazionale di identificazione degli animali o il numero di lotto;
- la categoria dell'animale da cui è ottenuta la carne;
- la data di macellazione;
- nel caso: per le carni destinate ad essere cotte alla griglia o arrosto, ad eccezione del diaframma, dei muscoli del diaframma e del filetto, la dicitura «tempo di maturazione minimo di 7 giorni per le carni presentate sotto vuoto».

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona geografica dell'IGP «Charolais de Bourgogne» comprende i seguenti comuni:

Nel dipartimento dell'Ain:

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Bagé-le-Châtel, Beaupont, Beny, Bey, Boz, Chavannes-sur-Reyssouze, Chevroux, Coligny, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Crottet, Curciat-Dongalon, Domsure, Feillens, Garnerans, Genouilleux, Gorrevod, Grièges, Guereins, Lescheroux, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Mogneneins, Montmerle-sur-Saône, Ozan, Peyzieux-sur-Saône, Pirajoux, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bagé, Saint-Bénigne, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Etienne-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Sermoyer, Servignat, Thoisy, Valeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Vesines, Villemotier.

Nel dipartimento del Cher:

Apremont-sur-Allier, Argenvières, Bannay, Beffes, Belleville-sur-Loire, Boulleret, Bué, La Chapelle-Hugon, La Chapelle-Montlinard, Charentonnay, Le Chautay, Couargues, Cours-les-Barres, Couy, Crézancy-en-Sancerre, Cuffy, Feux, Gardefort, Garigny, Germigny-l'Exempt, Groises, La Guerche-sur-l'Aubois, Herry, Jalognes, Jouet-sur-l'Aubois, Jussy-le-Chaudrier, Lère, Lugny-Champagne, Marseilles-les-Aubigny, Ménétou-Ratel, Ménétréol-sous-Sancerre, Précý, Saint-Bouize, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Saint-Léger-le-Petit, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Satur, Sancergues, Sancerre, Savigny-en-Sancerre, Sens-Beaujeu, Sevry, Sury-près-Lère, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Torteron, Veaugues, Verdigny, Vinon.

Nel dipartimento della Côte d'Or:

I cantoni di Arnay-le-Duc, Beaune, Ladoix-Serrigny, Semur-en-Auxois.

Nonché i seguenti comuni:

Agencourt, Agey, Alise-Sainte-Reine, Ancey, Argilly, Athié, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-les-Sombernon, Auwillars-sur-Saône, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Benoisy, Bessey-les-Cîteaux, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bligny-le-sec, Bonnencontre, Boux-sous-Salmaise, Brazey-en-Plaine, Broin, Buffon, Bure-les-Templiers, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Chamblanc, Champagny, Champ-d'Oiseau, Chanceaux, Charencey, Charrey-sur-Saône, Chaugy, Chaume-les-Baigneux, Chivres, Comblanchien, Corcelles-lès-Cîteaux, Corgoloin, Corpoyer-la-Chapelle, Courcelles-les-Montbard, Crépand, Darcey, Detain-et-Bruant, Drée, Echalot, Echannay, Epernay-sous-Gevrey, Eringes, Esbarres, Etormay, Fain-les-Montbard, Fain-les-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fresnes, Frôlois, Fussey, Gerland, Gisseysous-Flavigny, Glanon, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Hauteroche, Izeure, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jours-les-Baigneux, Labergement-les-Seurre, Labruyère, Lathes, Lechâtelet, Magny-les-Aubigny, Magny-les-Villers, Mâlain, Marigny-le-Cahouët, Menesble, Ménétreux-le-Pitois, Mesmont, Minot, Moitron, Montigny-Montfort, Montmain, Montoillot, Montot, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nogent-les-Montbard, Pagny-la-Ville, Panges, Pellerey, Poiseul-la-Grange, Poncey-sur-l'ignon, Pouillenay, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Quincerot, Quincey, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, La Roche-Vanneau, Saint-Anthot, Saint-Bernard, Saint-Broing-les-Moines, Saint-Germain-les-Senaillé, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Nicolas-les-Cîteaux, Saint-Rémy, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Victor-sur-Ouche, Salmaise, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Seigny, Senaillé, Seurre, Sombernon, Source-Seine, Terrefondrée, Thénissey, Trouhaut, Trugny, Turcey, Vaux-Saules, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vieilmoulin, Villaines-les-Prévôtes, Villebichot, La Villeneuve-les-Convers, Villotte-Saint-Seine, Villy-le-Moutier, Viserny.

Nel dipartimento della Loire:

Ambierle, Arcinges, Arçon, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Le Crozet, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Mably, Maizilly, Mars, Nandax, Noailly, Les Nôés, La Pacaudière, Pouilly-sous-Charlieu, Renaison, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Martin-d'Estreaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans.

Nel dipartimento della Nièvre:

tutti i comuni tranne Annay, Dornecy et Neuvy-sur-Loire.

Nel dipartimento del Rhône:

il cantone di Belleville.

Nonché i seguenti comuni:

Aigueperse, Azolette, Monsols, Ouroux, Propières, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Mamert, Trades.

Nel dipartimento della Saône-et-Loire:

tutti i comuni tranne Beauvernois, Bosjean, Champagnat, Cuiseaux.

Nel dipartimento dell'Yonne:

il cantone di Avallon.

Nonché i seguenti comuni:

Andryes, Angely, Asquins, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Chamoux, Cisery, Coutarnoux, Diges, Dissangis, Dornecy-sur-Cure, Dracy, Foissy-les-Vézelay, Fontaines, Fontenay-près-Vézelay, Fontenoy, Givry, Guillon, L'Isle-sur-Serein, Joux-la-Ville, Lalande, Lavau, Leugny, Levis, Marmeaux, Merry-la-Vallée, Mézilles, Montréal, Moulins-sur-Ouanne, Moutiers-en-Puisaye, Parly, Pierre-Perthuis, Pisy, Sainpuits, Saint-André-en-Terre-Plaine, Sainte-Colombe-sur-Loing, Saint-Fargeau, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Père, Saints-en-Puisaye, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Savigny-en-Terre-Plaine, Sceaux, Talcy, Tannerre-en-Puisaye, Tharoseau, Thizy, Toucy, Treigny, Trévilly, Vassy-sous-Pisy, Vézelay, Vignes.

## 5. Legame con la zona geografica

La zona geografica del «Charolais de Bourgogne» è costituita da un insieme di piccole regioni agricole tra le più fertili d'Europa, in cui si è sviluppato un sistema di allevamento estensivo. Quasi quattro quinti delle superfici agricole sono a foraggio. In questa zona, i pascoli naturali, caratterizzati dalla diversità e dalla qualità della flora, costituiscono la stragrande maggioranza delle superfici foraggere (media del 73 %).

Il clima di tipo oceanico, a influenze continentali o meridionali secondo i settori della zona, assicura una piovosità ben distribuita nell'arco dell'anno. Gli aumenti di temperatura in primavera consentono un rapido riscaldamento e favoriscono la crescita uniforme dell'erba dei pascoli, la pratica della fienagione e, in alcuni settori, la raccolta del ricaccio.

Il «bocage» borgognone, caratteristico paesaggio di campi recintati da siepi, è nato nel XIX secolo con la specializzazione della regione nell'allevamento bovino, in particolare la produzione di «Charolais de Bourgogne». È un paesaggio geometrico, con siepi di arbusti spinosi (rose canine, prugnoli...), di sambuchi, salici ecc.; sono costituite a partire da recinti di paletti di Acacia e di filo spinato, la cui base è disseminata dalle deiezioni degli uccelli. La manutenzione (con potatura regolare) di queste siepi vive a cura degli allevatori genera un circolo virtuoso tra flora e fauna selvatiche (l'una produce la siepe l'altra se ne serve), contribuisce al benessere del bestiame (spesso al pascolo) e alla caratterizzazione del paesaggio.

Zona di transizione tra i suoli calcarei del bacino parigino e quelli cristallini del Massiccio centrale, la zona geografica è riuscita a trarre profitto dalla varietà pedologica che ha permesso di sviluppare una complementarità di pratiche: gli allevatori fanno nascere e allevano gli animali sui suoli cristallini (poveri) e gli ingrassatori provvedono al finissaggio sui terreni argillosi-calcarei (fertili).

Il sistema di produzione del «Charolais de Bourgogne» è caratterizzato dallo sfruttamento estensivo dei terreni e dall'allevamento estensivo del bestiame nel rispetto dell'alternanza dei cicli di pascolo e di svernamento. Nella regione, il potenziale dell'animale charolais, come quello del pascolo, è sfruttato secondo una tradizione secolare.

Gli allevatori sono alla base del processo di selezione degli animali: perseguono il miglioramento di un modello di allevamento trasmesso di generazione in generazione; la conoscenza specialistica passa tra gli allevatori (valutazione visiva delle qualità degli animali, concorsi ecc.) e tra le generazioni (allevamento di origine).

Durante l'inverno, il bestiame riceve un'alimentazione a base di fieno, proveniente per la maggior parte dall'azienda e integralmente dalla zona geografica, di paglia, integrata con cereali, e di panelli in quantità limitata che consentono di equilibrare la razione. Il principale obiettivo dell'allevatore è ridurre al minimo il tempo di svernamento. Il rientro nella stalla ha luogo spesso al limite estremo del potenziale del prato e la stagione di pascolo ricomincia non appena spuntano i primi germogli di primavera. La coppia vacca-vitello è messa al pascolo sin dai primi germogli ai fini della valorizzazione ottimale dell'erba.

L'allevatore gestisce in modo rigoroso le superfici per ottimizzare la crescita dell'erba: carico e scarico dei pascoli e realizzazione degli stock da foraggio. Queste pratiche permettono di preservare il potenziale qualitativo e quantitativo dei pascoli e di rendere le parcelle accessibili agli animali durante la maggior parte dell'anno. La mandria, composta dalle vacche coi loro vitelli, passa così una lunga stagione al pascolo che si conclude con la selezione delle bestie giovani.

In questa regione il «bocage», propizio alla produzione foraggera, e l'allevamento al pascolo si sono sviluppati congiuntamente. La razza charolaise è particolarmente adatta a queste condizioni. Il mantenimento nella zona di un sistema di allevamento caratterizzato da uno sfruttamento estensivo dei terreni e del bestiame consente la gestione di grandi superfici mantenendo ampi spazi.

Il «Charolais de Bourgogne» è caratterizzato da una carcassa che ha mantenuto uno scheletro solido e ha sviluppato notevoli qualità nelle carni.

La resa in carne di una carcassa «Charolais de Bourgogne», superiore al 70 %, è eccellente: con una percentuale alta di muscolo e bassa di grasso di copertura, supera nettamente la resa degli animali comparabili e produce un quantitativo di circa 50 % di carne disponibile alla grigliata. La classificazione della qualità al macello è tra le migliori della categoria, con una percentuale di circa il 95 % di animali classificati da buono (R) a eccellente (E).

La carne del «Charolais de Bourgogne» è di un colore rosso vivo e brillante. Il grasso, sottile e leggero, è ripartito nella carne in sottili striature, da cui il termine di carne marezata, particolarmente saporita. La carne è riconosciuta per le qualità nutrizionali, in particolare il tenore di proteine, ferro e vitamine, sostanze nutritive preziose. Alla cottura la carne presenta la particolarità di avere una buona ritenzione idrica, quindi una debole perdita di succhi; da un punto di vista organolettico, caratteristica principale è di essere una carne tenera e solo moderatamente grassa, pur conservando sapore e succosità.

La carne del «Charolais de Bourgogne» è il risultato delle competenze degli allevatori: le pratiche di allevamento, trasmesse nel corso del tempo, hanno contribuito a plasmare il «bocage» borgognone, in cui gli animali si sviluppano fino alla maturità fisiologica su terreni che conferiscono alla carne le qualità distintive.

La produzione del «Charolais de Bourgogne» si è sviluppata grazie alla qualità dei suoli, all'abbondanza di pascoli, al clima e all'idrografia favorevoli nonché alla diversità pedogeologica.

L'allattamento sotto la madre favorisce la produzione di animali giovani e sani. La messa al pascolo precoce e la durata massima del pascolo stesso, combinate a periodi di siccità, impongono agli animali dei periodi di calo della disponibilità alimentare; di conseguenza, l'animale attinge alle proprie riserve di grasso. Queste logiche di produzione portano ad una carne marezata il cui sapore è esaltato dalla ripartizione del grasso nei pezzi di carne.

La natura dell'alimentazione (compresa l'importanza del pascolo), gli spostamenti sui pascoli, favoriscono la fibra fine e la consistenza tenera della carne. La cospicua percentuale di erba nell'alimentazione è all'origine del colore rosso della carne ma apporta anche degli antiossidanti naturali (vitamina E) che ne stabilizzano il colore fino alla commercializzazione. Il finissaggio completa il deposito adiposo intramuscolare (marezzatura) con uno strato di grasso sulla carcassa che favorisce la maturazione e quindi lo sviluppo del gusto e la morbidezza.

Il legame con la zona geografica del «Charolais de Bourgogne» si basa sulla reputazione.

Il «Charolais de Bourgogne» occupa da tempo un posto importante nella gastronomia e nelle festività locali, è citato in tutte le guide turistiche come «caratteristico» della Borgogna. Questa reputazione è sostenuta, nella gastronomia, dalle ricette e dai commenti di grandi chef. Tra questi, Thierry e Damien BROIN propongono come specialità il manzo di «Charolais de Bourgogne» ottenuto da una filiera corta. Nel suo ristorante, raccomandato da numerose guide e citato in varie riviste, lo chef Yannick VAILLANT riconosce che «la carne di manzo del Charolais de Bourgogne è rinomata per le sue qualità gustative».

Pietanze di qualità a base di «Charolais de Bourgogne» sono presenti in occasione di pranzi prestigiosi, come attesta un «Carpaccio di Charolais de Bourgogne» nel menù di una grande cena-degustazione organizzata dalle Camere dell'agricoltura francesi al castello di Savigny-les-Beaune l'8 luglio 1997.

Il «Charolais de Bourgogne» si distingue regolarmente nei concorsi ufficiali della razza charolaise: al concorso nazionale del Congresso mondiale charolais nell'agosto 2014, per citarne uno, tra i 750 animali presentati, più del 50 % dei vincitori provenivano dalla Borgogna.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/4-CDCCharolaisdeBourgogne-Novembre2016-Propre.pdf>

---



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



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

**IT**