

Gazzetta ufficiale

C 280

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

60° anno

24 agosto 2017

Sommario

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2017/C 280/01 Tassi di cambio dell'euro 1

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2017/C 280/02 Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 17 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 agli oneri di servizio pubblico ⁽¹⁾ 2

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2017/C 280/03 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8554 — CIC/Logicor Business) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾ 3

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

ALTRI ATTI

Commissione europea

2017/C 280/04	Publicazione 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	4
2017/C 280/05	Publicazione 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	7

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

23 agosto 2017

(2017/C 280/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1799	CAD	dollari canadesi	1,4848
JPY	yen giapponesi	128,71	HKD	dollari di Hong Kong	9,2343
DKK	corone danesi	7,4373	NZD	dollari neozelandesi	1,6334
GBP	sterline inglesi	0,92133	SGD	dollari di Singapore	1,6071
SEK	corone svedesi	9,5455	KRW	won sudcoreani	1 335,19
CHF	franchi svizzeri	1,1392	ZAR	rand sudafricani	15,6514
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,8584
NOK	corone norvegesi	9,3130	HRK	kuna croata	7,4068
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 751,67
CZK	corone ceche	26,124	MYR	ringgit malese	5,0488
HUF	fiorini ungheresi	303,35	PHP	peso filippino	60,445
PLN	zloty polacchi	4,2848	RUB	rublo russo	69,7924
RON	leu rumeni	4,5853	THB	baht thailandese	39,361
TRY	lire turche	4,1338	BRL	real brasiliano	3,7314
AUD	dollari australiani	1,4936	MXN	peso messicano	21,0090
			INR	rupia indiana	75,6075

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 17 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 agli oneri di servizio pubblico

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2017/C 280/02)

Stato membro	Irlanda
Rotte interessate	Kerry – Dublino Donegal – Dublino
Periodo di validità del contratto	1° febbraio 2018 – 31 gennaio 2022 (con riesame intermedio)
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	2 mesi dalla data di pubblicazione del presente bando
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere gratuitamente il testo del bando di gara e/o qualsiasi documentazione correlata alla gara d'appalto e agli oneri di servizio pubblico	Per accedere al testo del bando di gara e alla documentazione correlata: www.etenders.ie Amministrazione aggiudicatrice: Department of Transport, Tourism and Sport Leeson Lane Dublin 2 IRLANDA D02TR60 Persone di contatto: Paddy Campbell paddycampbell@dtas.ie Tel. +353 16041299 Anne Mitchell annemitchell@dtas.ie Tel. +353 16041616

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.8554 — CIC/Logicor Business)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 280/03)

1. In data 17 agosto 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa China Investment Corporation («CIC», Cina) acquisisce indirettamente, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo delle imprese e delle attività che costituiscono l'impresa Logicor («Logicor», Regno Unito) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - CIC: fondo sovrano cinese costituito come strumento per diversificare le disponibilità cinesi in valuta estera e per garantire il massimo rendimento agli azionisti a fronte di una ragionevole tolleranza al rischio. Tramite la sua controllata al 100 % CIC International Co., Ltd, CIC investe in attività all'estero di cui garantisce la gestione. In particolare, gli investimenti comprendono equity e obbligazioni sui mercati pubblici, investimenti in hedge fund, beni immobili e private equity, coinvestimenti e investimenti di minoranza in quanto investitore finanziario,
 - Logicor: possiede e gestisce attività sotto forma di depositi logistici in tutta l'Unione europea.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.8554 – CIC/Logicor Business, al seguente indirizzo:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2017/C 280/04)

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

«LENTICCHIA DI ALTAMURA»

N. UE: PGI-IT-02204 – 17.11.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Lenticchia di Altamura»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) «Lenticchia di Altamura» è riservata alla lenticchia secca appartenente alle varietà Laird ed Eston appartenenti alla specie: *Lens esculenta Moench* (Sinonimi: *Ervum lens. L.*, *Lens culinaris Medic*)

All'atto dell'immissione al consumo la «Lenticchia di Altamura» deve presentare le seguenti caratteristiche:

Forma: tonda e appiattita;

Dimensione: calibro compreso tra i 3 ed i 4,9 mm per la Eston e tra i 5 ed i 7 mm per Laird;

Colore: diverse gradazioni del verde e del marrone;

Peso medio per 100 semi: da un minimo di 2,8 g ad un massimo di 3,6 g per la Eston e da un minimo di 5,7 a un massimo di 6,5 g per Laird;

Umidità delle lenticchie secche al momento della commercializzazione: ≤ 13 %;

Tenore proteico: > 23 %;

Ferro: > 6 mg/100 gr di prodotto;

La granello secca non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore tali da comprometterne le caratteristiche, con una tolleranza complessiva massima dell'1,5 % di: prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato a livello di colorazione. È consentita inoltre una percentuale massima di 1,5 di prodotto secco fuori calibro.

All'immissione del prodotto sul mercato questo deve essere idoneo al consumo umano.

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

—

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Le fasi di semina, coltivazione, raccolta e disinfestazione (che deve essere eseguita entro le 24 ore dalla raccolta per controllare gli attacchi di tonchio), devono avvenire nel territorio delimitato al punto 4.

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

La «Lenticchia di Altamura» deve essere immessa al consumo in confezioni della capacità massima di kg 10 per uso alimentare, conformi alla legislazione vigente, in modo da garantire la inalterabilità delle caratteristiche di salubrità ed organolettiche del prodotto.

Esclusivamente per le transazioni commerciali all'ingrosso il prodotto può essere confezionato in big bags della capacità massima di 30 q.li o in sacchi della capacità massima di 25 kg idonei all'uso alimentare.

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

La confezione, reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo della IGP ed alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni: il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice o confezionatrice. È ammesso l'utilizzo di marchi privati, purché questi non traggano in inganno il consumatore e siano consentiti dalla legislazione vigente.

La confezione deve altresì recare obbligatoriamente il logo come di seguito descritto.

Logo

Il logo della denominazione «Lenticchia di Altamura» IGP è costituito da 19 lenticchie stilizzate di dimensioni variabili, proporzionate e disposte secondo la grandezza e l'ubicazione dei comuni che rientrano nel territorio di produzione. Tale logo sovrasta la dicitura «Lenticchia di Altamura IGP» disposta su tre righe e proporzionata in modo da evidenziare la parola Altamura che si trova nel rigo centrale. La scritta e le lenticchie stilizzate sono disposte su sfondo bianco circolare senza contorno della dimensione minima di 25 mm.

Il carattere della scritta è Pluto bold ed il colore delle lenticchie stilizzate nonché della scritta è Pantone 582.

Indici colorimetrici:

Lenticchie e scritta: Pantone 582

C = 25 M = 9 Y = 100 K = 39

R = 142 G = 140 B = 19

HEX/HTML 8E8C13



Pur rispettando la dimensione minima consigliata, il logo si potrà adattare proporzionalmente ai vari utilizzi e potrà anche essere stampato in bianco e nero se necessario.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Lenticchia di Altamura IGP» comprende il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Altamura, Ruvo di Puglia, Corato, Minervino Murge, Andria, Spinazzola, Poggiorsini; Gravina in Puglia, Cassano delle Murge, Santeramo in Colle, Montemilone, Palazzo San Gervasio, Genzano di Lucania, Irsina, Tricarico, Matera, Banzi, Forenza, Tolve.

5. Legame con la zona geografica

Il territorio di produzione della Lenticchia di Altamura, comprendente il territorio di Altamura e i contigui terreni della Murgia Barese e della adiacente Fossa Bradanica (o Fossa Pre-Murgiana), è caratterizzato da un clima mediterraneo, con inverni miti ed estati calde e secche. Le precipitazioni oscillano intorno a 604 mm/anno, con minimi di pioggia che si verificano nel mese di luglio mentre i massimi nei mesi di novembre e dicembre. Per quanto concerne la termometria della zona geografica interessata, gli andamenti dei valori medi mensili di temperatura mostrano che le minime, che possono scendere sotto zero, si verificano nel mese di gennaio mentre le temperature massime possono raggiungere i 40 °C nei mesi di luglio e agosto. La temperatura media annua è pari a 15 °C.

I suoli, perlopiù profondi e di medio impasto presentano una composizione granulometrica tendenzialmente argillosa con scheletro abbondante. Sono ricchi di sostanza organica e azoto con alta presenza di calcare, con pH compreso tra 7,6 e 8.

Il legame causale tra la Lenticchia di Altamura e la zona di produzione, fondato sulle caratteristiche della zona geografica delimitata, determina un tenore minimo di proteine e un quantitativo minimo di ferro superiori rispetto alle stesse varietà di lenticchie reperibili sul mercato.

Come ben si sa, la quantità di proteine presenti nella granella è molto variabile e dipende dalla quantità di azoto che la pianta trova disponibile e riesce ad assorbire. La quantità di azoto dipende dalla presenza di azotofissatori simbiotici, appartenenti al genere *Rhizobium*, che possono infettare le radici delle leguminose con la formazione di noduli radicali sede del processo di azoto-fissazione. L'azoto-fissazione non avviene al di sotto di 9 °C così come un pH inferiore a 5,6 o superiore a 8,0 crea un contesto difficile per la funzionalità dei batteri. I terreni ricadenti nella zona geografica interessata alla produzione di Lenticchie di Altamura hanno un pH variabile tra 7,6 e 8 mentre la temperatura media della zona è di 15 °C. Queste condizioni favoriscono la diffusione dell'infezione batterica nelle radici, lo sviluppo del nodulo radicale e della struttura simbiotica nonché l'azoto-fissazione a seguito dell'inizio del rapporto simbiotico e garantiscono alla Lenticchia di Altamura un elevato contenuto in proteine. Questo ha permesso nel corso dei secoli alle popolazioni locali di sostituire nella loro dieta la carne garantendo un adeguato apporto proteico alla loro alimentazione. Del resto la dieta mediterranea, oggi patrimonio mondiale dell'umanità, è caratterizzata dall'apporto proteico di origine vegetale e non animale.

I terreni calcarei come quelli della zona di produzione della Lenticchia di Altamura, sono mediamente ricchi in ferro la cui solubilità nel terreno è legata a diversi fattori tra i quali il più importante è il pH. In terreni a pH elevato con valori compresi tra 8 e 10, infatti, il calcare tende a legarsi con il ferro in composti insolubili ed indisponibili per le piante. I terreni della zona interessata alla produzione di Lenticchie di Altamura hanno valori di pH compresi tra 7,6 e 8 e questo permette alle piante di Lenticchia di Altamura di avere disponibilità di ferro solubile in acqua, pertanto, la quantità di questo importante microelemento nella Lenticchia di Altamura è superiore rispetto alle stesse varietà di lenticchie coltivate al di fuori della zona. Il ferro favorisce la produzione di emoglobina e di globuli rossi: assicurando una corretta ossigenazione delle cellule del corpo, garantendo così la vitalità e la crescita armoniosa dell'intero organismo. Stimola le funzioni del fegato, della milza, dell'intestino e del midollo osseo. Il ferro è inoltre fondamentale per i neurotrasmettitori come serotonina e dopamina, garantisce resistenza alle malattie, è utile contro lo stress ed è indispensabile per mantenere efficiente il sistema immunitario.

La «Lenticchia di Altamura» ha da molti anni acquisito una forte reputazione sul territorio nazionale registrando importanti incrementi a livello commerciale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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 280/05)

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

DOCUMENTO UNICO

«ΜΕΛΕΚΟΥΝΙ» (MELEKOUNI)

N. UE: IGP-GR-02208 — 8.12.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Μελεκούνι» (Melekouni)

2. Stato membro o paese terzo

Grecia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

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

Il «Melekouni» è un dolce tradizionale dell'isola di Rodi. A forma romboidale, è prodotto con semi di sesamo, miele, spezie, mandorle e (opzionalmente) scorze e/o succo di agrumi, amalgamati e cotti assieme. Presenta una struttura morbida e malleabile, ma che non si spezza, e una consistenza elastica, non appiccicosa al tatto e compatta. Il gusto e l'aroma delle spezie e delle scorze/del succo di agrumi iniziano a sentirsi sin dall'apertura del prodotto, per poi intensificarsi durante la masticazione. Il colore, dal giallo oro al marrone, dipende dalla tonalità del miele, dal grado di tostatura dei semi di sesamo e dalle spezie utilizzate.

Il nome «Melekouni» risale all'antica Grecia e deriva dai termini «meli» (miele) e «kounní», che nel dialetto rodiese significa «seme».

Il peso è compreso tra i 10 e i 70 grammi.

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

Secondo la tradizione il «Melekouni» è preparato utilizzando i seguenti ingredienti:

- miele (minimo il 40 % del peso netto),
- sesamo (minimo il 40 % del peso netto),
- mandorle (dall'1,5 al 10 % del peso netto),
- spezie (cannella e/o noce moscata e/o chiodi di garofano e/o coriandolo),
- opzionalmente scorze e/o succo di agrumi (in genere, arancia e/o bergamotto e/o limone e/o arancia amara).

Il miele deve presentare le caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia.

I semi di sesamo devono essere non mondati e tostati.

Le mandorle devono essere tostate.

Le spezie utilizzate devono essere attentamente equilibrate con il resto del composto, in modo che nel prodotto finale nessun aroma predomini sugli altri.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Tutte le fasi della produzione del «Melekouni», dal momento in cui gli ingredienti sono riscaldati e mescolati assieme sino a quando il composto viene fatto raffreddare, lasciato consolidare e modellato su una superficie adatta, devono avere luogo nella zona geografica delimitata descritta al punto 4.

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

Il «Melekouni» viene venduto intero, così come prodotto, nella confezione originale, senza subire ulteriori lavorazioni prima della distribuzione finale. Il taglio e il confezionamento devono avvenire nel luogo di produzione, perché i tempi di trasporto e le variazioni di temperatura alterano le caratteristiche del prodotto, specialmente a causa dell'aumento del tenore di umidità del composto, che lo rende difficile da modellare e tagliare.

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

Indipendentemente dalla forma di presentazione commerciale, l'etichetta deve obbligatoriamente contenere la dicitura:

«Melekouni – Indicazione geografica protetta» oppure «Melekouni IGP».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata per la produzione del «Melekouni» è l'isola di Rodi, situata nella prefettura del Dodecaneso, nella regione dell'Egeo meridionale.

5. Legame con la zona geografica

Il legame fra il «Melekouni» e la zona geografica si fonda sulla reputazione del prodotto. Una tradizione consolidata, risalente a molti secoli fa, ricollega il «Melekouni» all'isola di Rodi.

Sin dall'antichità, è uno dei dolci tradizionali locali offerto come presente in occasione di matrimoni, battesimi e altri eventi sociali. Era tipico il modo in cui il «Melekouni» veniva presentato in alcuni villaggi dopo la celebrazione del matrimonio: disposto su una grande teglia, tagliato a pezzi con un cucchiaino e offerto agli invitati.

Il «Melekouni» è preparato secondo il metodo tradizionale, consolidato grazie al sapere tramandato di generazione in generazione. Tra le caratteristiche tramandate figurano: i tempi e la temperatura di riscaldamento del miele, che incidono su come il prodotto «si compatta» (e che dipendono dalle condizioni climatiche al momento della preparazione del «Melekouni», tra cui l'umidità e la temperatura ambiente), i tempi e la temperatura di cottura dei semi di sesamo (che vengono mescolati regolarmente per garantire una tostatura uniforme), la temperatura dei semi di sesamo quando vengono incorporati nel miele, la consistenza del composto una volta compattatosi, per garantirne la necessaria coesione, e l'immediato confezionamento, per evitare che il prodotto assorba altra umidità (che ne danneggerebbe la qualità e ne ridurrebbe i tempi di conservazione).

Il «Melekouni» presenta le seguenti caratteristiche specifiche:

- la struttura morbida e malleabile, che però non si spezza,
- la consistenza elastica, non appiccicosa al tatto e compatta,
- il gusto di miele, semi di sesamo non mondati e tostatati e mandorle tostate, nonché l'inconfondibile aroma delle scorze/del succo di agrumi e delle spezie utilizzate,
- la forma romboidale.

Il «Melekouni» si distingue da altri prodotti simili, poiché per la produzione è utilizzato soltanto miele, a differenza dei prodotti analoghi che spesso contengono dolcificanti.

La sua reputazione è confermata da innumerevoli riferimenti risalenti all'antichità, presenti in testimonianze, pubblicazioni, manuali culinari, articoli ed estratti della stampa cartacea e online, così come in occasione di diversi eventi organizzati per promuovere prodotti locali. A Rodi è sin da tempi antichi il presente più diffuso in occasione dei matrimoni e continua a essere preparato secondo la tradizione nelle botteghe locali e nelle case.

Il nome «Melekouni» deriva dal dialetto di Rodi e in esso convergono il termine «kounní» (dal greco antico Kókkos-Kounní), utilizzato sull'isola per designare i semi (in questo caso semi di sesamo), i piccoli grani contenuti nel frutto della pianta del sesamo, e la parola «meli» [miele]. Per semplicità, l'ortografia utilizzata è «Melekouni» e non «Melekounni».

Il nome «Melekouni» è diffuso negli ambiti commerciali e nel linguaggio quotidiano.

Due folkloristi rodiesi di spicco, Theodoros Konstantinidis e Christodoulos Papachristodoulou, ne parlano nei loro scritti. Nel «Lexilogion tis dimodous Rodiakis Dialektou» (Glossario del dialetto vernacolare rodiese) si legge che «un dolce fatto con miele e sesamo tostato è il presente ufficiale offerto in occasione di matrimoni e festività nei villaggi. Viene inviato come partecipazione di nozze ad amici e familiari che non potranno partecipare, come avviene in città con le mandorle ricoperte di zucchero» (Konstantinidis, 2002).

In base a quanto affermato nel libro «Paradosiaki Melissokomia Aigaiou» [Apicoltura tradizionale nell'Egeo] (Chondros, 2016), pubblicato dall'Associazione degli apicoltori di Rodi «I Kipseli», è Rodi ad avere messo in luce molti dolci a base di miele, incluso il «Melekouni», risalenti all'antica Grecia e già conosciuti ai tempi di Omero. Erodoto (484-426 a.C.) cita nei suoi scritti un tipo di dolce simile al «Melekouni».

Il testo dell'Associazione degli apicoltori di Rodi contiene numerosi riferimenti al «Melekouni», nei quali tra altri aspetti si afferma che la tradizione del «Melekouni» è una specificità delle usanze dell'isola legate al matrimonio. In particolare, nella zona di Marizza, il venerdì sera – la vigilia del matrimonio – i genitori degli sposi erano soliti andare di casa in casa e invitare i familiari a unirsi alla preparazione del «Melekouni», esclamando a gran voce «venite a fare il Melekouni!». I parenti portavano gli ingredienti (sesamo, miele) e, dopo averli preparati (tostati e amalgamati), cucinavano il composto con l'aiuto di un abile professionista. Parte del «Melekouni» preparato veniva mangiato direttamente, mentre il resto conservato per il matrimonio. Questa usanza era diffusa anche in altri villaggi (Damatria, Kremastí, Koskinou ecc.).

Nel libro «Sergiani sto xthes ton nision mas (sta chronia tis italokratias kai stis protes meta tin apeleftherosi dekaetias)» [Un percorso nelle isole del passato (durante la reggenza italiana e i primi decenni dopo l'indipendenza)] si trova il seguente riferimento: «[...] il giovedì sera quando si preparavano il «Melekouni» e la pasta per il pane nuziale. Il sabato sera un gruppo di uomini, capeggiato da alcuni musicisti, invitava tutti gli abitanti del villaggio al matrimonio dei figli di Giorgos [...] e mentre i musicisti continuavano a percorrere le strade del villaggio cantando i canti nuziali tradizionali, due o tre uomini del gruppo andavano di casa in casa a lasciare un «Melekouni»» (Karagianni-Marmarokopou, 2007).

Nel libro «Tragoudia Gamou» (canti nuziali) si afferma che a Rodi «un'altra tradizione era rappresentata dal delizioso «Melekouni», prodotto ancora oggi e tipico dono offerto come invito per fidanzamenti e matrimoni» (Boyianos, 2005).

Il «Melekouni» figura altresì nello spettacolo «Tis Rodou o melekounnas», un matrimonio tradizionale rodiese messo in scena dai membri dell'associazione culturale «Ampernalli» di Soroni (Chondros, 2016).

Inoltre, il «Melekouni» è una delle pietanze della colazione greca di Rodi, un'iniziativa pionieristica lanciata dalla Camera ellenica degli hotel, che valorizza il patrimonio culturale e gastronomico della Grecia mettendolo in relazione con il settore alberghiero greco.

Il legame tra il «Melekouni» e l'isola di Rodi è comprovato altresì dal fatto che il dolce è stato scelto a Rodi come valuta di scambio (unità di scambio), che i membri che aderiscono alla rete in questione possono utilizzare per scambiare beni e servizi sull'isola senza denaro.

Il riconoscimento ufficiale più importante del prodotto è avvenuto nell'ambito di un evento speciale organizzato a Rodi il 26 settembre 2010, ossia la preparazione del «Melekouni» più grande al mondo, registrato nel Guinness dei primati come «Il più lungo «Melekouni», dolce della tradizione rodiese, ...», che ha contribuito a promuovere il prodotto a livello internazionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prod_pge_melekouni.pdf

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT