

Gazzetta ufficiale

C 292

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

60° anno
2 settembre 2017

Sommario

I *Risoluzioni, raccomandazioni e pareri*

RACCOMANDAZIONI

Banca centrale europea

2017/C 292/01	Raccomandazione della Banca centrale europea, del 24 agosto 2017, al Consiglio dell'Unione europea sui revisori esterni del Banco de Portugal (BCE/2017/24)	1
---------------	---	---

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2017/C 292/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8546 — Intermediate Capital Group/Domusvi Group) ⁽¹⁾	2
2017/C 292/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio) ⁽¹⁾	2
2017/C 292/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8577 — Norsk Hydro/Sapa) ⁽¹⁾	3
2017/C 292/05	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8587 — Bridgepoint/Groupe Primonial) ⁽¹⁾	3

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2017/C 292/06	Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di rifinanziamento: 0,00 % al 1° settembre 2017 — Tassi di cambio dell'euro	4
---------------	--	---

Corte dei conti

2017/C 292/07	Relazione speciale n. 11/2017 — «Il fondo fiduciario Békou dell'UE per la Repubblica centrafricana: un esordio promettente, nonostante alcune carenze»	5
---------------	--	---

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2017/C 292/08	Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping	6
---------------	---	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2017/C 292/09	Pubblicazione di una domanda a norma 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
2017/C 292/10	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	12

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

RACCOMANDAZIONI

BANCA CENTRALE EUROPEA

RACCOMANDAZIONE DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA

del 24 agosto 2017

al Consiglio dell'Unione europea sui revisori esterni del Banco de Portugal

(BCE/2017/24)

(2017/C 292/01)

IL CONSIGLIO DIRETTIVO DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto lo Statuto del Sistema europeo di banche centrali e della Banca centrale europea, in particolare l'articolo 27.1,

considerando quanto segue:

- (1) I conti della Banca centrale europea (BCE) e delle banche centrali nazionali degli Stati membri la cui moneta è l'euro sono sottoposti a revisione da parte di revisori esterni indipendenti approvati dal Consiglio dell'Unione europea su raccomandazione del Consiglio direttivo della BCE.
- (2) Il mandato degli attuali revisori esterni del Banco de Portugal, PricewaterhouseCoopers & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, Lda. è terminato con l'attività di revisione per l'esercizio finanziario 2016. Risulta pertanto necessario nominare revisori esterni a partire dall'esercizio finanziario 2017.
- (3) Il Banco de Portugal ha selezionato Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA quali revisori esterni per gli esercizi finanziari dal 2017 al 2021,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

Si raccomanda la nomina di Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA quali revisori esterni del Banco de Portugal per gli esercizi finanziari dal 2017 al 2021.

Fatto a Francoforte sul Meno, il 24 agosto 2017.

Il presidente della BCE

Mario DRAGHI

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.8546 — Intermediate Capital Group/Domusvi Group)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 292/02)

Il 14 luglio 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 32017M8546. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 292/03)

Il 21 agosto 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 32017M8573. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8577 — Norsk Hydro/Sapa)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 292/04)

Il 17 agosto 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 32017M8577. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8587 — Bridgepoint/Groupe Primonial)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 292/05)

Il 30 agosto 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 francese 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 32017M8587. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

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 ⁽¹⁾:**0,00 % al 1° settembre 2017****Tassi di cambio dell'euro ⁽²⁾****1° settembre 2017**

(2017/C 292/06)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1920	CAD	dollari canadesi	1,4830
JPY	yen giapponesi	131,29	HKD	dollari di Hong Kong	9,3272
DKK	corone danesi	7,4378	NZD	dollari neozelandesi	1,6638
GBP	sterline inglesi	0,92075	SGD	dollari di Singapore	1,6146
SEK	corone svedesi	9,4778	KRW	won sudcoreani	1 335,36
CHF	franchi svizzeri	1,1441	ZAR	rand sudafricani	15,4185
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,8185
NOK	corone norvegesi	9,2555	HRK	kuna croata	7,4215
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 875,38
CZK	corone ceche	26,077	MYR	ringgit malese	5,0904
HUF	fiorini ungheresi	305,09	PHP	peso filippino	60,900
PLN	zloty polacchi	4,2406	RUB	rublo russo	68,8223
RON	leu rumeni	4,5963	THB	baht thailandese	39,539
TRY	lire turche	4,0981	BRL	real brasiliano	3,7423
AUD	dollari australiani	1,5021	MXN	peso messicano	21,2608
			INR	rupia indiana	76,3275

⁽¹⁾ 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.

⁽²⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

CORTE DEI CONTI

Relazione speciale n. 11/2017

«Il fondo fiduciario Békou dell'UE per la Repubblica centrafricana: un esordio promettente, nonostante alcune carenze»

(2017/C 292/07)

La Corte dei conti europea informa che è stata pubblicata la relazione speciale n. 11/2017 «Il fondo fiduciario Békou dell'UE per la Repubblica centrafricana: un esordio promettente, nonostante alcune carenze».

La relazione è disponibile, per essere consultata o scaricata, sul sito Internet della Corte dei conti europea: <http://eca.europa.eu>

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping

(2017/C 292/08)

1. A norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2016, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri dell'Unione europea ⁽¹⁾, la Commissione informa che, salvo apertura di un riesame secondo la procedura descritta di seguito, le misure antidumping sottoindicate scadranno alla data specificata nella tabella sottostante.

2. Procedura

I produttori dell'Unione possono presentare una domanda di riesame per iscritto. Tale domanda deve contenere sufficienti elementi di prova del fatto che la scadenza delle misure potrebbe comportare la persistenza o la reiterazione del dumping e del pregiudizio. Qualora la Commissione decida di riesaminare le misure in questione, gli importatori, gli esportatori, i rappresentanti del paese esportatore e i produttori dell'Unione avranno la possibilità di sviluppare o confutare le questioni esposte nella domanda di riesame oppure di presentare osservazioni in merito.

3. Termine

In base a quanto precede i produttori dell'Unione possono presentare una domanda di riesame per iscritto, da far pervenire alla Commissione europea, direzione generale del Commercio (unità H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles ⁽²⁾ in qualsiasi momento dopo la data di pubblicazione del presente avviso, ma non oltre tre mesi prima della data indicata nella tabella sottostante.

4. Il presente avviso è pubblicato in conformità all'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036.

Prodotto	Paesi di origine o di esportazione	Misure	Riferimento	Data di scadenza ⁽¹⁾
Elettrodi di tungsteno	Repubblica popolare cinese	Dazio antidumping	Regolamento di esecuzione (UE) n. 508/2013 del Consiglio che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di alcuni tipi di elettrodi di tungsteno originari della Repubblica popolare cinese a seguito di un riesame in previsione della scadenza a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009 (GU L 150 del 4.6.2013, pag. 1).	5.6.2018

⁽¹⁾ La misura scade alla mezzanotte del giorno indicato in questa colonna.

⁽¹⁾ GU L 176 del 30.6.2016, pag. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma 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 292/09)

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

DOCUMENTO UNICO

«SLAVONSKI MED»

N. UE: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Slavonski med»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

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

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

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

Lo «Slavonski med» è un miele prodotto da una razza autoctona di api di colore grigio, l'ape carnica (lat. *Apis mellifera carnica* – sottospecie della Pannonia), a partire dal nettare di piante mellifere o dalle secrezioni provenienti dalle parti vive delle piante o ancora dalle sostanze ivi secrete da insetti succhiatori, che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare nella zona geografica di cui al punto 4.

A seconda del modo di produzione, lo «Slavonski med» è un miele di favo o un miele con pezzi di favo. Lo «Slavonski med» è:

1. miele di robinia (falsa acacia),
2. miele di tiglio,
3. miele di colza,
4. miele di girasole,
5. miele di castagno,
6. miele di fiori,
7. miele di melata.

Le caratteristiche comuni proprie dello «Slavonski med» che influiscono sulla qualità del prodotto sono il tasso di umidità e il tenore di idrossimetilfurfurale (HMF). Il tasso di umidità dello «Slavonski med» non supera il 18,3 % e il suo tenore di HMF è inferiore o uguale a 16,5 mg/kg. Un'altra specificità dello «Slavonski med» è la presenza di specie vegetali della famiglia delle brassicacee e delle rosacee e della specie delle robinie sotto forma di pollini di accompagnamento (minimo 16 %) o di pollini secondari (massimo 15 %). Il suo tenore di saccarosio è inferiore ai valori prescritti.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Le caratteristiche fisico-chimiche, organolettiche e melissopalinologiche delle diverse varietà di miele sono riportate nelle tabelle seguenti:

Miele	Umidità %	HMF mg/kg	Caratteristiche melissopalinologiche (%)	Conduttività elettrica mS/cm	Indice diastatico (scala di Schade)	Tenore di saccarosio g/100 g
FALSA-ACACIA	max. 18,3	max. 16,5	min. 20	max. 0,2	min. 8	max. 9
TIGLIO	max. 18,3	max. 16,5	min. 25	min. 0,5	min. 8	max. 4
COLZA	max. 18,3	max. 16,5	min. 61	max. 0,3	min. 8	max. 4
GIRASOLE	max. 18,3	max. 16,5	min. 45	max. 0,6	min. 8	max. 4
CASTAGNO	max. 18,3	max. 16,5	min. 86	min. 0,8	min. 8	max. 4
FIORI	max. 18,3	max. 16,5	x	max. 0,8	min. 8	max. 4
MIELE DI MELATA	max. 18,3	max. 16,5	x	min. 0,8	min. 8	max. 4

Miele	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL MIELE		
	Colore	Gusto	Odore
FALSA-ACACIA	giallo-giallo chiaro	gusto gradevole che evoca la pianta di falsa-acacia	odore debole, non pronunciato
TIGLIO	giallo chiaro-leggermente verdastro	gusto gradevole leggermente amaro	odore pronunciato di fiori di tiglio
COLZA	giallo chiaro-giallo paglierino	mediamente zuccherato e debolmente acido	vegetale, pronunciato
GIRASOLE	giallo ambra	gusto da zuccherato a leggermente aspro	odore debole di pianta di girasole
CASTAGNO	color bruno	amaro, leggermente acido	odore potente e penetrante di mela troppo matura
FIORI	giallo, con sfumature che vanno dal rossastro allo scuro	gradevolmente zuccherato, leggerissimamente amaro	odore da debole a intenso
MIELE DI MELATA	decisamente scuro, quasi nero	mediamente zuccherato, decisamente acido	odore di miele di foresta

Miele	Specie vegetale (polline dominante, polline di accompagnamento e polline secondario)
Falsa acacia	<i>Robinia pseudoacacia</i> (falsa-acacia) min. 20 %, Brassicaceae (brassicacee), Rosaceae (rosacee)
Tiglio	<i>Tilia</i> (tiglio) min. 25 %, <i>Robinia</i> spp. (falsa acacia)
Colza	<i>Brassica napus</i> (colza) min. 61 %, Rosaceae (rosacee), <i>Salix</i> spp. (salice)
Girasole	<i>Helianthus annuus</i> (girasole) min. 45 %, Brassicaceae (brassicacee)

Miele	Specie vegetale (polline dominante, polline di accompagnamento e polline secondario)
Castagno	<i>Castanea sativa</i> (castagno) min. 86 %
Fiori	Brassicaceae (brassicacee), Rosaceae (rosacee), <i>Salix</i> spp. (salice)
Miele di melata	Elementi di melata (spore e filamenti di micelio), <i>Castanea sativa</i> (castagno)

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

La nutrizione delle api è tollerata durante il periodo di penuria alimentare (all'inizio della primavera e alla fine dell'autunno, secondo le condizioni meteorologiche) e può effettuarsi mediante zucchero che dev'essere prodotto nella zona geografica delimitata di cui al punto 4. Il miele non può essere commercializzato con la denominazione «Slavonski med» se non vengono rispettate queste condizioni di nutrizione e se l'alimentazione delle api proviene da tale nutrizione.

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

Tutte le fasi della produzione e dell'estrazione dello «Slavonski med» devono aver luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

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

Il condizionamento dello «Slavonski med» deve aver luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4, per meglio preservarne l'autenticità e la qualità e garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto.

Questo modo di procedere consente di garantire la qualità del prodotto e di evitare qualsiasi alterazione delle sue proprietà fisico-chimiche e organolettiche. Gli spostamenti comportano una modifica della temperatura e dell'umidità o l'assorbimento di odori estranei, nonché un aumento del tenore di HMF e di diastasi.

Il condizionamento nella zona geografica delimitata consente di ridurre anche il rischio di mescolare lo «Slavonski med» con un miele non proveniente dalla zona geografica delimitata di cui al punto 4.

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

Il logo rappresentato nell'illustrazione dev'essere apposto su ciascun imballaggio commercializzato. Il diritto di utilizzare questo logo viene concesso, alle medesime condizioni, a tutti gli utilizzatori della denominazione che immettono sul mercato un prodotto conforme al disciplinare. Il logo è marrone e nero, bordato dalla treccia croata, sulla quale, in alto a sinistra, è posata un'ape. All'interno del logo figura, sul lato sinistro, una cartina della Croazia e, sul lato destro, l'anno 1879 con l'antico stemma della Slavonia. Al centro del logo c'è un alveare in vimini. Nella parte superiore del logo è riportata la scritta «Slavonski med» e, nella parte inferiore, sono rappresentate tre foglie di quercia.

Figura: logo dello «Slavonski med»



4. Delimitazione concisa della zona geografica

Lo «Slavonski med» è prodotto in Slavonia, nella zona geografica circoscritta dalle frontiere amministrative delle città e dei comuni delle seguenti «contee» (circoscrizioni amministrative): le contee di Vukovar-Srijem, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požega-Slavonia, Bjelovar-Bilogora e Virovitica-Podravina (in tutto il loro territorio) e, nella contea di Sisak-Moslavina, le città e i comuni seguenti: Novska, Lipovljani e Jasenovac.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Informazioni dettagliate sulla zona geografica

Fattori naturali

Il territorio della regione della Slavonia è delimitato da tre grandi fiumi di pianura: la Drava a nord, il Danubio a est e la Sava a sud. Un elemento determinante di questa zona è la differenza, per quanto riguarda i rilievi e le caratteristiche geomorfologiche, tra la parte occidentale (montuosa) e quella orientale (essenzialmente pianeggiante). Il punto più basso (78 metri sopra il livello del mare) è situato nella regione di Spačva.

Su una superficie totale di 1 248 600 ettari, la regione della Slavonia è composta per il 52 % (655 468 ettari) da terre coltivabili, per il 29 % da foreste (359 605 ettari), per il 4,2 % da prati e per l'1,2 % da pascoli.

Tenuto conto di questa struttura e della grande diversità che caratterizza le condizioni climatiche, della configurazione del terreno e della vegetazione, la regione della Slavonia offre condizioni ideali per la produzione dello «Slavonski med» (miele di robinia, di tiglio, di colza, di girasole, di castagno, di fiori e di melata).

In considerazione delle singolari specificità climatiche, pedologiche e idrologiche, nonché della ricchezza della fauna e della flora, la Repubblica di Croazia vi ha creato tre zone protette, ossia tre parchi naturali: Kopački rit, Papuk e Lonjsko polje.

Il clima e le condizioni meteorologiche in Slavonia sono essenzialmente determinati dalla scarsa elevazione al di sopra del livello del mare, dalla collocazione nel bacino della Pannonia e dall'apertura verso l'interno del continente europeo. Il freddo domina gran parte dell'inverno, mentre le estati sono molto calde. Nel periodo estivo la temperatura aumenta dall'ovest verso est, mentre le precipitazioni diminuiscono.

Nel corso delle quattro stagioni, il successivo alternarsi delle condizioni termiche favorisce la crescita e lo sviluppo delle piante mellifere. La temperatura media si aggira sugli 11,8 °C in primavera e raggiunge i 21,1 °C in estate. In autunno la temperatura media è pari a 11,3 °C, in inverno a 1,0 °C. La temperatura media durante il periodo vegetativo (da aprile a settembre) raggiunge i 18,3 °C.

Il ritmo delle stagioni e il regime delle precipitazioni favoriscono la produzione vegetale e l'apicoltura. Il numero dei giorni di pioggia varia da 104 a 160 all'anno.

La velocità media del vento è più elevata durante i mesi primaverili (marzo e aprile) e si riduce alla fine dell'estate e all'inizio dell'autunno (agosto e settembre). I venti più frequenti sono quelli che soffiano da nord-ovest e da sud-est. Seguono i venti da sud-ovest e da nord-est.

Le piante mellifere che crescono nella zona delimitata della Slavonia fioriscono in momenti diversi (da marzo a novembre) offrendo così alle api utili e abbondanti fonti di nettare e polline.

Fattori umani

Gli apicoltori della Slavonia perpetuano una tradizione apicola che esiste da 130 anni. Si tratta solitamente di una produzione di miele «al dettaglio», destinata a procurare un maggior reddito alle famiglie che vivono nelle zone rurali in aziende agricole a conduzione familiare. Nel corso di molti anni di attività apicola nella regione della Slavonia, la competenza in questo settore è stata sviluppata e trasmessa attraverso la pratica, l'esperienza e le conoscenze acquisite dalla popolazione.

La pratica ancestrale dell'apicoltura per la produzione dello «Slavonski med» ha le seguenti caratteristiche:

- gli alveari sono quasi sempre fabbricati in legno,
- gli affumicatori sono impiegati con grande cautela e come combustibile si utilizzano cascami vegetali secchi che producono un fumo leggero,
- è proibito nutrire le api durante il periodo di bottinaggio,
- la disopercolatura dei favi viene effettuata secondo i metodi tradizionali mediante pettini, coltelli o spazzole destinati a tale scopo,
- il miele viene estratto dai telai senza essere riscaldato, tramite centrifuga,
- il miele non è pastorizzato,
- il miele può decristallizzarsi alla temperatura massima di 43 °C.

5.2. Informazioni dettagliate sulla qualità e le caratteristiche del prodotto

Lo «Slavonski med» si distingue per la sua freschezza, tenuto conto del tenore massimo di HMF pari a 16,5 mg/kg e del tenore di umidità inferiore o pari al 18,3 %. Lo «Slavonski med» possiede uno spettro pollinico o contiene pollini appartenenti alle famiglie delle brassicacee, delle rosacee e della specie delle robinie nella maggior parte dei mieli uniflorali o poliflorali, e questo lo distingue dal miele prodotto in altre regioni. Il suo tenore di saccarosio è inferiore ai valori prescritti.

Le caratteristiche dello «Slavonski med» sono legate alle sue proprietà fisiche, chimiche, melissopalinoologiche e organolettiche. Lo «Slavonski med» può decristallizzarsi alla temperatura massima di 43 °C, e ciò garantisce che le sue proprietà dovute alla flora specifica presente nella zona delimitata e bottinata dalle api rimangano immutate.

La denominazione «Slavonski med» viene utilizzata sia in ambito commerciale sia nella lingua corrente (conto, 2014, lettera di ringraziamento per un regalo, 2015, ringraziamento, 2015, indicazione su un imballaggio).

5.3. Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

Grazie alle condizioni climatiche e pedologiche favorevoli e all'abbondanza di specie botaniche mellifere nei pascoli, nei prati, nei campi e nelle vaste foreste della Slavonia, nonché nelle paludi e nei bacini alluvionali situati lungo la Sava, la Drava e il Danubio, le api carniche autoctone (lat. *Apis mellifera carnica*, sottospecie della Pannonia) ormai da millenni trovano facilmente pascoli ricchi di nettare e polline. Si è costituita una zona agro-ecologica senza precedenti che conferisce allo «Slavonski med» un posto speciale quale miele varietale puro. Esso è riconosciuto e apprezzato in quanto tale sul mercato.

I lavori nell'alveare e le condizioni di raccolta del miele dipendono direttamente dal clima che, in Slavonia, è propizio alla produzione dello «Slavonski med».

Le temperature primaverili consentono una crescita precoce e abbondante di piante, alberi da frutto e prati, mentre le temperature estive favoriscono la maturazione delle colture agricole, alcune delle quali sono mellifere ed essenziali per la produzione dello «Slavonski med».

Le condizioni autunnali corrispondono, per le api, ai preparativi per lo svernamento, mentre le condizioni invernali consentono un buono svernamento e un buon ingresso nella stagione apicola seguente.

Le temperature ottimali in primavera e in estate favoriscono la secrezione del nettare nella maggior parte delle piante. Le piante primaverili secernono nettare in presenza di temperature poco elevate, mentre in estate occorre una temperatura notturna relativamente alta poiché la secrezione si interrompe o diminuisce.

Il numero di giorni di pioggia è inferiore a un terzo dei giorni dell'anno (almeno 104 all'anno) e quindi rimane un numero sufficiente di giorni senza precipitazioni in cui le api possono raccogliere il nettare.

In primavera le api dispongono di una quantità piuttosto abbondante di nettare nelle piante, da cui traggono l'energia necessaria per resistere alle correnti aeree, mentre alla fine dell'estate la forza del vento diminuisce, così come la quantità di nettare, e il dispendio di energia delle api per resistere al vento si riduce; di conseguenza esse immagazzinano energia più facilmente in previsione dello svernamento.

Nel 1845, nel bollettino mensile della Società di economia croato-slavonica «*List mesečni horvatsko-slavonskoga gospodarskoga društva*» una relazione dedicata alla sede locale di Đakovo specifica che «non esiste alcuna località né comune della Slavonia che non produca un miele di qualità». Nel 1879 venne fondata a Osijek la Società apicola della Slavonia, la prima e più antica società dell'Europa sudorientale, che fin dal marzo 1881 si dotò di un organo di stampa, denominato «*Slavonska Pčela*» (l'ape della Slavonia). Dopo la creazione di questo periodico, furono istituite molto rapidamente numerose sedi locali della società. La Società apicola della Slavonia si impegnò attivamente per promuovere l'apicoltura in Slavonia e la qualità dello «Slavonski med», incoraggiare l'istruzione primaria nel settore dell'apicoltura e informare su quest'attività in piena espansione, sugli ultimi progressi in materia di apicoltura, sui calendari di bottinaggio ecc. Per valutarne il contributo allo sviluppo dell'apicoltura in Slavonia e di conseguenza in Croazia, basti ricordare la figura di Bogdan Penjić (1852-1918), fondatore della più antica società apicola, di cui per molto tempo fu anche segretario, nonché redattore capo di «*Slavonska pčela*»: egli è considerato, anche fuori dalla Slavonia, il padre dell'apicoltura moderna in Croazia. Il suo nome viene associato all'introduzione del primo alveare a favi mobili in questa regione (1871), del primo estrattore e dell'utilizzo della cera goffrata (1879). La prima esposizione apicola si tenne a Osijek nel 1889; nel 1903, la Società apicola di Vukovar gettò le basi dell'organizzazione di un mercato del miele nel «*Gospodarski list*» (rivista economica).

L'associazione e l'interazione tra le condizioni pedoclimatiche specifiche e l'esperienza secolare della popolazione locale nel campo dell'apicoltura influiscono sulla specifica composizione fisico-chimica dello «Slavonski med», e sulle caratteristiche organolettiche particolari che ne fanno un miele riconosciuto e apprezzato dai consumatori.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf>

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

(2017/C 292/10)

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

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

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

«NÜRNBERGER BRATWÜRSTE»/«NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

n. UE: PGI-DE-02191 – 28.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Gruppo richiedente/Richiedente:

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.
Am Trödelmarkt 58
90403 Nürnberg
DEUTSCHLAND

Tel. +49 9119373877
info@nuernberger-bratwuerste.de

Lo Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. è un'associazione di produttori dei «Nürnberger Bratwürsten».

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Rubrica del disciplinare oggetto della modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame con la zona geografica
- Etichettatura
- Altro (condizionamento, strutture di controllo)

4. Tipo di modifica (modifiche)

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

5. Modifica (modifiche)

e) **Metodo di preparazione:**

Dopo il seguente ultimo paragrafo:

«Tutte le fasi della produzione delle “Nürnberger Bratwürste”/“Nürnberger Rostbratwürste” devono aver luogo nella zona geografica delimitata. Tali fasi consistono:

- nel tritare o macinare la carne,

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- nel miscelare la carne tritata o macinata con spezie per preparare l'impasto della salsiccia,
- nell'insaccare la carne nel budello di ovino»

è aggiunto:

«e

- nel confezionamento delle salsicce».

Motivazione:

Il confezionamento delle «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» ha luogo, per tradizione, nello stabilimento del produttore e, quindi, nella zona geografica delimitata. È in particolare la qualità del prodotto a richiedere un rapido confezionamento al fine di preservarne la freschezza e le proprietà organolettiche. Le «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» sono prodotti a base di carne macinata molto sensibili con un condimento di spezie particolarmente raffinato, che hanno un periodo di conservazione relativamente breve e che devono essere costantemente tenuti in ambienti refrigerati. Il confezionamento, se non avviene immediatamente dopo la produzione, può comportare uno scadimento qualitativo permanente. Già nel consueto trasporto delle salsicce, pur nel rispetto delle norme igieniche, si verificano perdite qualitative durature per quanto concerne freschezza, proprietà organolettiche e caratteristiche esteriori, come asciugatura e scurimento. Al trasporto in un altro luogo è correlato anche un rischio considerevole di imbrattamento o di contaminazione da parte di agenti patogeni, specie nel caso della materia cruda. I risultati di due studi condotti da istituti indipendenti operanti nel settore dei controlli alimentari confermano che già poche ore dopo la spedizione di «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» non confezionate in grandi contenitori si verificano crescenti scostamenti nelle caratteristiche qualitative sensoriali e microbiologiche. In questo modo si corre il pericolo che tali alterazioni siano mantenute nel successivo processo di confezionamento. Da ultimo, il trasporto del prodotto in un altro luogo può recare pregiudizio anche alla reputazione dell'indicazione geografica.

Durante il confezionamento vengono altresì svolte fasi di produzione essenziali riportate nel disciplinare, attraverso lo scarto delle salsicce di dimensioni eccessivamente lunghe o corte. Inoltre, in quella sede è eseguito un controllo qualità nell'ambito del quale eventuali difformità qualitative vengono subito riconosciute da personale esperto.

Nelle «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste», vista la tipologia di prodotto, neppure la tracciabilità e la sicurezza dell'origine sono garantite se, subito dopo la produzione, lo stabilimento IGP non procede al confezionamento. Infatti, se le «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» sono vendute alla rinfusa o in grandi contenitori e confezionate solo in un momento successivo, sussiste il rischio che tra le stesse siano mescolate salsicce di qualità analoga. Non è allora praticamente più possibile verificare se si tratti esclusivamente delle originali.

g) Strutture di controllo:

Il nome e l'indirizzo degli organismi pubblici competenti devono essere aggiornati come segue:

Per controlli del produttore:

Nome: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Indirizzo: Menzinger Str. 54
80638 München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 89178000
Fax +49 8917800313

Per controlli degli abusi:

Nome: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Indirizzo: Rosenkavalierplatz 2
81925, München
DEUTSCHLAND

Tel. +49 8912610
Fax +49 8912611122

Motivazione:

Il nome e l'indirizzo degli organismi pubblici competenti per i controlli dei produttori e degli abusi non erano più aggiornati. Il riferimento a Lacon GmbH deve essere eliminato. Attualmente, in Baviera sono autorizzati diversi organismi di controllo paritetici e il produttore può rivolgersi a un organismo di controllo a scelta.

DOCUMENTO UNICO

«NÜRNBERGER BRATWÜRSTE»/«NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

n. UE: PGI-DE-02191 – 28.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste»

2. Stato membro o paese terzo

Germania

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

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.)

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

Salsiccia da arrostire di 7-9 cm di lunghezza, insaccata in budello aderente di ovino, a grana mediamente fine; peso unitario (a crudo) di circa 20-25 grammi.

Composizione:

carne suina sommariamente sgrassata, carne suina grassa, in particolare pancetta, grasso di pancetta, guanciale, grasso del guanciale, schiena e grasso della schiena, senza aggiunta di impasti di carne, priva di colorazione dovuta alla salamoia (ad eccezione delle salsicce affumicate); il condimento varia a seconda delle ricette tradizionali, ma la componente tipica principale è la maggiorana; il tenore di proteine carnee prive di tessuti connettivi non deve essere inferiore al 12 %, mentre il tenore totale di grasso non può superare il 35 %; la percentuale di proteine carnee prive di tessuti connettivi è almeno del 75 % (metodo istometrico) o dell'80 % in volume (metodo chimico).

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

Carne suina sommariamente sgrassata; Carne suina grassa, in particolare pancetta, grasso di pancetta, guanciale, grasso del guanciale, schiena e grasso della schiena; il tenore di grasso del prodotto finito non può superare il 35 %, il tenore di proteine carnee prive di tessuti connettivi (valore BEFFE) non deve essere inferiore al 12 %; miscela di spezie, principalmente maggiorana; budello di ovino.

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

Tutte le fasi della produzione delle «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» devono aver luogo nella zona geografica delimitata. Tali fasi consistono:

- nel tritare o macinare la carne,
- nel miscelare la carne tritata o macinata con spezie per preparare l'impasto della salsiccia,
- nell'insaccare la carne nel budello di ovino.

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

Anche il confezionamento delle salsicce deve avvenire nella zona geografica delimitata. Il confezionamento avviene immediatamente dopo la produzione nello stabilimento del produttore. Ciò serve a garantire l'alta qualità, in particolare per quanto concerne la freschezza e le proprietà organolettiche del prodotto, e riduce il rischio di imbrattamento e contaminazione correlato al trasporto in un altro luogo. Le «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» sono prodotti a base di carne macinata molto sensibili. Già il consueto trasporto di «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» non confezionate, pur nel rispetto delle norme igieniche, può comportare entro poche ore perdite qualitative permanenti.

Con il confezionamento immediato nello stabilimento del produttore sono altresì garantite la tracciabilità e la sicurezza d'origine. Se, infatti, le «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» sono vendute alla rinfusa o in grandi container e confezionate soltanto in un momento successivo, non è praticamente più possibile verificare se si tratti esclusivamente delle originali.

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

—

4. Descrizione concisa della zona geografica

Territorio comunale di Norimberga.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

A Norimberga la produzione di salsicce da arrostire gode di una tradizione secolare la cui origine comprovata risale al 1313. Per quanto riguarda le dimensioni e il peso caratteristici delle «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste», è possibile risalire almeno fino al 1573. Collocata al crocevia di due importanti rotte commerciali, sin dai tempi antichi la città di Norimberga ha potuto disporre di spezie provenienti dall'Oriente necessarie per produrre salsicce.

A Norimberga l'odierna tradizione della produzione di salsicce da arrostire gode di un passato illustre. Le «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» erano ad esempio molto apprezzate da Goethe e Jean Paul. La rosticceria «Bratwurst-Glöcklein» situata nella zona di St. Sebald era tra le rosticcerie più famose della Germania del XIX secolo; non era frequentata solo dalle classi aristocratiche e più abbienti, ma costituiva anche una tappa fondamentale per tutti coloro che visitassero la città.

Specificità del prodotto

Le «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» sono caratterizzate da piccole dimensioni e dall'aroma di maggiorana. Esse sono sottoposte a severi controlli di qualità esistenti da lungo tempo, sono rinomate anche oltre i confini della regione di Norimberga e molto apprezzate dai consumatori.

Ancora oggi la visita classica della città di Norimberga comprende la degustazione di «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» in una delle numerose rosticcerie («Bratwurstküchen»/«Wurstbratereien») situate nel centro della città.

Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto

La tradizione secolare della produzione di salsicce da arrostire a Norimberga, i severi controlli di qualità esistenti da lungo tempo e le piccole dimensioni del prodotto hanno contribuito a rendere famose e molto apprezzate le «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» in Germania e nel mondo intero.

Questa tradizione nacque nell'allora città imperiale di Norimberga, collocata al crocevia tra la rotta commerciale e la rotta delle spezie che hanno permesso l'introduzione di varie spezie provenienti dall'Asia orientale, quali maggiorana, noce moscata e pepe. Fu innanzitutto la disponibilità di queste spezie dall'Asia a rendere possibile la produzione di salsicce. Poiché Norimberga intratteneva contatti commerciali a lungo raggio ed era caratterizzata da tradizioni raffinate e moderne, si favorì la produzione di salsicce di piccole dimensioni, particolarmente raffinate e sapientemente speziate che con il passare del tempo divennero le famose «Nürnberger Bratwürste». Rispetto alle zone di campagna, fin dall'inizio in città si prestò grande attenzione alla qualità. Poiché a Norimberga si attribuiva un'importanza maggiore alla qualità che alla quantità, si preferì produrre salsicce di piccole dimensioni.

Il rispetto della ricetta e degli standard di qualità risale alla regolamentazione di controllo introdotta dal consiglio municipale di Norimberga. La città di Norimberga vanta il più antico sistema di controllo dei prodotti alimentari, menzionato nel codice penale del 1300. Grazie alla pubblicazione della ricetta, ai severi controlli e al fatto di avere limitato la produzione al territorio comunale, la città di Norimberga ha contribuito a far sì che l'indicazione di provenienza geografica restasse una garanzia per le caratteristiche del prodotto. Pertanto, il legame con la zona geografica era inizialmente fondato sulla posizione geografica della città, al crocevia tra la rotta commerciale e la rotta delle spezie, nonché sull'introduzione di sistemi di controllo dei prodotti alimentari. La posizione geografica, il controllo dei prodotti alimentari e la conseguente protezione della ricetta hanno determinato la particolare qualità delle salsicce. La città imperiale, che intratteneva scambi commerciali con varie parti del mondo, è riuscita a produrre una specialità rinomata già a partire dal Medioevo. Attualmente il legame si fonda sulla fama di cui gode questa specialità, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41217>

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT