

Gazzetta ufficiale

C 153

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

61° anno

2 maggio 2018

Sommario

I *Risoluzioni, raccomandazioni e pareri*

RACCOMANDAZIONI

Consiglio

2018/C 153/01	Raccomandazione del Consiglio, del 15 marzo 2018, relativa a un quadro europeo per apprendistati efficaci e di qualità	1
---------------	--	---

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2018/C 153/02	Tassi di cambio dell'euro	7
---------------	---------------------------------	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2018/C 153/03	Aggiornamento degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen)	8
---------------	---	---

IT

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2018/C 153/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8899 — OTPP/Carlyle/European Camping Group) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2018/C 153/05	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	11
2018/C 153/06	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	15

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

RACCOMANDAZIONI

CONSIGLIO

RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO

del 15 marzo 2018

relativa a un quadro europeo per apprendistati efficaci e di qualità

(2018/C 153/01)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 166, paragrafo 4, e l'articolo 292, in combinato disposto con l'articolo 153, paragrafo 2, e con l'articolo 153, paragrafo 1, lettera b),

vista la proposta della Commissione europea,

considerando quanto segue:

- (1) Apprendistati efficaci e di qualità che portano a una combinazione di competenze inerenti al lavoro, di esperienze e di apprendimento in ambito lavorativo e di competenze fondamentali agevolano l'ingresso dei giovani nel mercato del lavoro nonché la crescita professionale degli adulti e la transizione verso l'occupazione. Tali apprendistati, che si inseriscono nel quadro dei sistemi di istruzione e di formazione professionale (IFP), esistono in parallelo ad altri percorsi di apprendimento e/o formazione professionale basati sul lavoro.
- (2) Programmi di apprendistato accuratamente concepiti portano benefici tanto ai datori di lavoro quanto ai discenti e rafforzano il legame tra il mondo del lavoro e il mondo dell'istruzione e della formazione. Norme di qualità elevata evitano che gli apprendistati siano limitati a lavori poco qualificati e formazioni povere che ne danneggiano il prestigio. Oltre a offrire percorsi di eccellenza, apprendistati di qualità possono inoltre contribuire alla promozione della cittadinanza attiva e all'inclusione sociale, integrando nel mercato del lavoro persone provenienti da contesti sociali e personali diversi.
- (3) Apprendistati efficaci e di qualità sono istituiti attraverso partenariati strutturati che coinvolgono tutte le parti interessate pertinenti, in particolare le parti sociali, le imprese, gli organismi intermedi come le camere dell'industria, del commercio e dell'artigianato, le organizzazioni professionali e settoriali, gli istituti di istruzione e formazione professionale, le organizzazioni di giovani e genitori, nonché le autorità locali, regionali e nazionali. Dal 2013 la Commissione promuove, in collaborazione con gli Stati membri e le parti interessate, l'offerta, la qualità e l'immagine degli apprendistati tramite l'Alleanza europea per l'apprendistato, che ha finora creato più di 700 000 opportunità di apprendistato, tirocinio o prime proposte di lavoro. Le iniziative promosse dalle imprese, come il Patto europeo per la gioventù, hanno generato ulteriori opportunità e aiutato a promuovere i partenariati tra le imprese e il settore dell'istruzione in tutta l'Unione.
- (4) Le parti sociali europee interprofessionali hanno raccolto prove basate sulla qualità e l'efficacia in termini di costi degli apprendistati grazie al lavoro parallelo e alla dichiarazione comune del giugno 2016 «Verso una visione condivisa di apprendistato», che ha costituito la base per il parere su «A Shared Vision for Quality and Effective Apprenticeships and Work-based Learning» (una visione condivisa per apprendistati e apprendimento in ambito lavorativo efficaci e di qualità), adottato il 2 dicembre 2016 dal comitato consultivo per la formazione professionale (CCFP).
- (5) Al fine di garantire un coinvolgimento ancora più ampio e approfondito delle parti interessate, la Commissione ha organizzato audizioni in due fasi, il 30 marzo e il 7 giugno 2017, con le parti sociali interprofessionali e settoriali europee e le camere dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

- (6) Il quadro europeo delle qualifiche (EQF), istituito inizialmente nel 2008 e rivisto nel 2017 ⁽¹⁾, migliora la trasparenza, la comparabilità e la trasferibilità delle qualifiche dei cittadini, compresi gli apprendisti.
- (7) La raccomandazione del Consiglio del 18 giugno 2009 su un quadro europeo di riferimento per la garanzia della qualità dell'istruzione e della formazione professionale (EQAVET) ⁽²⁾ ha istituito uno strumento di riferimento destinato ad aiutare gli Stati membri a promuovere e monitorare il miglioramento costante dei loro sistemi di istruzione e formazione professionale.
- (8) Attraverso la Carta europea della qualità per i tirocini e gli apprendistati del 2012 il Forum europeo della gioventù ha esortato i paesi, le istituzioni e le parti sociali europei a istituire o rafforzare quadri normativi di qualità per gli apprendistati.
- (9) La raccomandazione del Consiglio del 22 aprile 2013 sull'istituzione di una garanzia per i giovani ⁽³⁾ raccomanda agli Stati membri di provvedere affinché, entro un periodo di quattro mesi dall'inizio della disoccupazione o dall'uscita dal sistema d'istruzione formale, tutti i giovani di età inferiore ai 25 anni ricevano un'offerta qualitativamente valida di lavoro, proseguimento degli studi, apprendistato o tirocinio.
- (10) Il 2 luglio 2013 le parti sociali europee, la Commissione europea e la presidenza lituana del Consiglio dell'Unione europea si sono confrontati per contribuire all'offerta, alla qualità e all'attrattiva degli apprendistati nella dichiarazione comune che istituisce l'Alleanza europea per l'apprendistato.
- (11) La dichiarazione del Consiglio sull'Alleanza europea per l'apprendistato del 15 ottobre 2013 ha posto in risalto che l'efficacia e l'attrattiva dell'apprendistato dovrebbero essere incoraggiate attraverso il rispetto di una serie di principi guida comuni.
- (12) La raccomandazione del Consiglio su un quadro di qualità per i tirocini ⁽⁴⁾, adottata il 10 marzo 2014, ha istituito una serie di principi per migliorare la qualità dei tirocini al di fuori dell'istruzione e della formazione formali.
- (13) Nel quadro del processo di Copenaghen per una cooperazione europea in materia di istruzione e formazione professionale, le conclusioni di Riga del 22 giugno 2015, approvate dai ministri responsabili dell'istruzione e della formazione professionale, hanno reso l'apprendimento basato sul lavoro in tutte le sue forme, con un'attenzione particolare all'apprendistato, e lo sviluppo di meccanismi di assicurazione della qualità due delle cinque priorità europee per il periodo 2015-2020.
- (14) Durante il suo mandato 2014-2015 il gruppo «Istruzione e formazione professionale», attivo nell'ambito del quadro strategico «Istruzione e formazione 2020», ha sviluppato 20 principi guida su apprendistati e apprendimento basato sul lavoro ad alte prestazioni.
- (15) Nella sua relazione sul programma Erasmus+ e altri strumenti per promuovere la mobilità nell'istruzione e nella formazione professionale - un approccio di apprendimento permanente del 4 marzo 2016 - il Parlamento europeo ha chiesto misure per garantire norme di qualità per gli apprendistati.
- (16) Il regolamento (UE) 2016/589 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁵⁾ stabilisce che gli apprendistati inquadrati da un contratto di lavoro possono essere pubblicati su EURES, il portale europeo della mobilità professionale, a partire dal maggio 2018.
- (17) Nella comunicazione del 10 giugno 2016 su una Nuova agenda per le competenze per l'Europa, la Commissione ha assicurato il suo sostegno alle parti sociali nel portare avanti i risultati dei progetti comuni, stabilendo ad esempio un quadro di qualità per gli apprendistati.
- (18) La comunicazione della Commissione «Investire nei giovani d'Europa» del 7 dicembre 2016 ⁽⁶⁾ ha chiesto un rinnovato impegno per aiutare i giovani ad affacciarsi alla vita nel migliore dei modi, investendo nelle loro conoscenze, competenze ed esperienze, aiutandoli a trovare il primo impiego o preparandoli a questo passo. L'obiettivo era aiutare i giovani a cogliere le opportunità, integrarsi bene nella società, diventare cittadini attivi e perseguire una carriera professionale coronata da successo, anche attraverso un quadro di qualità che delinea i principi fondamentali per i programmi di apprendistato.
- (19) La dichiarazione di Roma del 25 marzo 2017 contiene l'impegno ad adoperarsi per realizzare un'Unione in cui i giovani ricevano l'istruzione e la formazione migliori e possano studiare e trovare un lavoro in tutto il continente.

⁽¹⁾ GU C 189 del 15.6.2017, pag. 15.

⁽²⁾ GU C 155 dell'8.7.2009, pag. 1.

⁽³⁾ GU C 120 del 26.4.2013, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU C 88 del 27.3.2014, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU L 107 del 22.4.2016, pag. 1.

⁽⁶⁾ COM(2016) 940 final

- (20) Il pilastro europeo dei diritti sociali proclamato il 17 novembre 2017 stabilisce una serie di principi per sostenere mercati del lavoro e sistemi di protezione sociale equi e ben funzionanti, tra cui il diritto a un'istruzione e a una formazione di qualità e inclusive, per garantire l'acquisizione di competenze adeguate al mercato del lavoro e utili alla partecipazione alla società.
- (21) La proposta della Commissione di raccomandazione del Consiglio relativa al monitoraggio dei percorsi di carriera dei laureati e diplomati, adottata il 30 maggio 2017, mira a migliorare la disponibilità di informazioni qualitative e quantitative sui percorsi dei laureati e diplomati, inclusi gli apprendisti, dopo il completamento dell'istruzione e della formazione.
- (22) Gli apprendistati ricevono sostegno dai fondi strutturali e di investimento europei (2014-2020), in particolare il Fondo sociale europeo (FSE) e il Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR), nonché Erasmus+, il programma dell'Unione per la competitività delle imprese e delle PMI (COSME), il programma dell'Unione europea per l'occupazione e l'innovazione sociale (EaSI) e l'iniziativa a favore dell'occupazione giovanile (IOG).
- (23) Di recente il Parlamento europeo e le parti interessate hanno invitato la Commissione a rafforzare la mobilità di lunga durata degli apprendisti in tutta l'UE, affinché sia offerta ai giovani l'opportunità di sviluppare sia competenze professionali specifiche sia competenze fondamentali. La Commissione ha risposto introducendo nel programma Erasmus+ una nuova attività denominata ErasmusPro che sostiene specificamente i tirocini all'estero di lunga durata.
- (24) Nelle sue relazioni sulla garanzia per i giovani del periodo 2015-2017, la Corte dei conti europea raccomanda alla Commissione di definire criteri di qualità per gli apprendistati e le altre offerte sostenute nell'ambito di tale iniziativa.
- (25) Un'interpretazione comune di apprendistato efficace e di qualità sostiene gli sforzi degli Stati membri in materia di riforma e modernizzazione dei sistemi di apprendistato, che assicurano un eccellente percorso di carriera e di apprendimento. Un'interpretazione comune contribuisce ad aumentare la fiducia reciproca e favorisce perciò la mobilità transfrontaliera degli apprendisti.
- (26) L'obiettivo generale della presente raccomandazione è accrescere l'occupabilità, favorire lo sviluppo personale degli apprendisti e contribuire alla creazione di una forza lavoro altamente preparata e qualificata, in grado di rispondere alle esigenze del mercato.
- (27) L'obiettivo specifico è fornire un quadro coerente per gli apprendistati sulla base di una interpretazione comune di ciò che ne definisce la qualità e l'efficacia, tenendo conto della diversità e delle tradizioni dei sistemi di istruzione e di formazione professionale dei vari Stati membri, nonché delle loro priorità strategiche.
- (28) La presente raccomandazione non pregiudica le competenze degli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni più avanzate per gli apprendistati rispetto a quelle ivi raccomandate, né di mantenere o sviluppare altre forme di apprendimento basato sul lavoro e/o di istruzione e formazione professionale al di fuori dell'ambito di applicazione della raccomandazione e di applicare loro, integralmente o parzialmente, i criteri illustrati di seguito,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

È opportuno che gli Stati membri, in conformità della legislazione nazionale e in stretta cooperazione con le parti interessate, garantiscano che i programmi di apprendistato siano in grado di rispondere alle esigenze del mercato del lavoro e offrano benefici sia ai discenti sia ai datori di lavoro, ispirandosi ai criteri per apprendistati efficaci e di qualità di seguito definiti.

Ai fini della presente raccomandazione, e fatta salva la terminologia nazionale, per apprendistato si intende un programma di istruzione e formazione professionale formale che

- a) combina un apprendimento in istituti di istruzione e formazione con un apprendimento basato sul lavoro importante, acquisito in imprese e altri luoghi di lavoro,
- b) conduce a qualifiche riconosciute a livello nazionale,
- c) si basa su un accordo che definisce i diritti e gli obblighi dell'apprendista, del datore di lavoro e, se del caso, dell'istituto di istruzione e formazione professionale, e
- d) prevede che l'apprendista riceva una retribuzione o un compenso di altro tipo per la componente basata sul lavoro.

Criteria per le condizioni di apprendimento e di lavoro

Accordo scritto

1. Prima dell'inizio dell'apprendistato, dovrebbe essere concluso un accordo scritto per definire i diritti e gli obblighi dell'apprendista, del datore di lavoro e, se del caso, dell'istituto di istruzione e formazione professionale, relativamente alle condizioni di apprendimento e lavoro.

Risultati di apprendimento

2. I datori di lavoro, gli istituti di istruzione e formazione professionale e, se del caso, i sindacati, dovrebbero concordare il conseguimento di un insieme di risultati di apprendimento globali definiti conformemente alla legislazione nazionale. Ciò dovrebbe garantire un equilibrio tra competenze professionali specifiche, conoscenze e competenze fondamentali per l'apprendimento permanente, che sostengano lo sviluppo personale degli apprendisti e le loro opportunità di carriera lungo tutto l'arco della vita affinché siano in grado di adattarsi all'evoluzione del percorso professionale.

Supporto pedagogico

3. È opportuno che siano designati formatori interni alle imprese con l'incarico di collaborare strettamente con gli istituti di istruzione e formazione professionale e con gli insegnanti per fornire un orientamento agli apprendisti e garantire un riscontro reciproco e regolare. Gli insegnanti, i formatori e i tutor, in particolare nelle microimprese e nelle piccole e medie imprese, dovrebbero essere assistiti nell'aggiornare le proprie abilità, conoscenze e competenze al fine di formare gli apprendisti seguendo i metodi di insegnamento e di formazione più recenti e le esigenze del mercato del lavoro.

Componente del posto di lavoro

4. Una parte sostanziale dell'apprendistato, vale a dire almeno la metà dello stesso, dovrebbe essere effettuata in un luogo di lavoro che preveda, se possibile, l'opportunità di svolgere una parte dell'esperienza di lavoro all'estero. Tenendo conto della diversità dei programmi nazionali, l'obiettivo è progredire gradualmente verso una situazione in cui tale quota di apprendistato consista nell'apprendimento sul luogo di lavoro.

Retribuzione e/o compenso

5. Gli apprendisti dovrebbero ricevere una retribuzione e/o un compenso di altro tipo in linea con i requisiti nazionali o settoriali o con i contratti collettivi ove esistano, e tenendo presente le modalità di ripartizione dei costi tra i datori di lavoro e le autorità pubbliche.

Protezione sociale

6. Gli apprendisti dovrebbero avere diritto alla protezione sociale, compresa l'assicurazione richiesta dalla legislazione nazionale.

Condizioni di lavoro, di salute e di sicurezza

7. Il luogo di lavoro ospitante dovrebbe rispettare le norme e la regolamentazione pertinenti in materia di condizioni di lavoro, in particolare le norme in materia di salute e di sicurezza.

Criteria per le condizioni quadro

Quadro di regolamentazione

8. Dovrebbe essere istituito un quadro di regolamentazione chiaro e coerente basato su un approccio di partenariato giusto ed equo che comprenda un dialogo strutturato e trasparente fra tutte le parti interessate. Potrebbe comprendere procedure di accreditamento per le imprese e i posti di lavoro che offrono apprendisti e/o altre misure di garanzia della qualità.

Coinvolgimento delle parti sociali

9. Le parti sociali, se del caso anche a livello settoriale e/o di organismo intermedio, dovrebbero essere coinvolte nella progettazione, nella gestione e nell'attuazione dei programmi di apprendistato, in linea con i sistemi nazionali di relazioni industriali e le pratiche in materia di istruzione e formazione.

Sostegno alle imprese

10. Dovrebbe essere previsto un sostegno finanziario e/o non finanziario, in particolare alle microimprese e alle piccole e medie imprese, che consenta alle imprese di offrire apprendisti efficaci in termini di costi tenendo conto, se del caso, delle modalità di ripartizione dei costi tra i datori di lavoro e le autorità pubbliche.

Percorsi flessibili e mobilità

11. Per agevolare l'accesso, i requisiti di ammissione all'apprendistato dovrebbero tenere conto dell'apprendimento informale e non formale pertinente e/o, se del caso, del completamento di programmi preparatori. Le qualifiche acquisite attraverso gli apprendistati dovrebbero essere incluse nei quadri delle qualifiche riconosciuti a livello nazionale e stabiliti in riferimento al quadro europeo delle qualifiche ⁽¹⁾. Gli apprendistati dovrebbero consentire di accedere ad altre opportunità di apprendimento, tra cui livelli di istruzione e formazione superiori, percorsi professionali e/o, se del caso, l'accumulo di unità di risultati dell'apprendimento. La mobilità transnazionale degli apprendisti, a livello di luogo di lavoro o di istituti di istruzione e formazione, dovrebbe essere promossa progressivamente come una delle componenti delle qualifiche dell'apprendistato.

Orientamento professionale e sensibilizzazione

12. Dovrebbe essere fornito orientamento professionale, tutoraggio e sostegno al discente prima e durante l'apprendistato al fine di garantire risultati positivi, prevenire e ridurre l'abbandono e sostenere i discenti a reimpegnarsi nei pertinenti percorsi di istruzione e formazione. Gli apprendistati dovrebbero essere promossi quali percorsi di apprendimento invitanti attraverso attività di sensibilizzazione ampiamente mirate.

Trasparenza

13. La trasparenza delle offerte di apprendistato e l'accesso alle stesse all'interno e tra gli Stati membri dovrebbero essere garantiti anche con il sostegno dei servizi per l'impiego pubblici e privati nonché di altri organismi pertinenti e, ove opportuno, usando gli strumenti dell'Unione quali EURES, come previsto nel regolamento EURES.

Garanzia della qualità e monitoraggio degli apprendistati

14. Dovrebbero essere attuati approcci per assicurare la qualità tenendo conto del quadro europeo di riferimento per la garanzia della qualità dell'istruzione e della formazione professionale (EQAVET) ⁽²⁾, compreso un processo che consenta una valutazione corretta e attendibile dei risultati dell'apprendimento. Dovrebbe essere perseguito il monitoraggio dell'occupazione e dei progressi degli apprendisti nel percorso professionale, conformemente alla legislazione nazionale ed europea in materia di protezione dei dati.

Attuazione a livello nazionale

Nell'ambito di applicazione della presente raccomandazione, ai fini della sua attuazione è opportuno che gli Stati membri:

15. promuovano il coinvolgimento attivo delle parti sociali nella progettazione, nella gestione e nell'attuazione dei programmi di apprendistato, in linea con i sistemi nazionali di relazioni industriali e le pratiche in materia di istruzione e formazione;
16. garantiscano la parità di accesso, promuovano l'equilibrio di genere e contrastino la discriminazione nei programmi di apprendistato;
17. includano le pertinenti misure di attuazione nei programmi nazionali di riforma nell'ambito del semestre europeo;
18. tengano conto di tale quadro nell'avvalersi dei fondi e degli strumenti dell'Unione europea a sostegno dell'apprendistato.

La Commissione dovrebbe fornire il sostegno necessario, anche attraverso le seguenti azioni:

Servizi di sostegno

19. sviluppo di un insieme di servizi di sostegno per la condivisione delle conoscenze, le attività di rete e l'apprendimento reciproco per aiutare gli Stati membri e le parti interessate ad attuare i programmi di apprendistato in linea con tale quadro. Ciò dovrebbe includere le ulteriori esigenze di formazione degli insegnanti e dei formatori dell'IFP per quanto riguarda le innovazioni digitali nell'ambito degli apprendistati;

Sensibilizzazione

20. promozione dell'eccellenza e dell'attrattiva degli apprendistati e diffusione di un'immagine positiva tra i giovani, le loro famiglie e i datori di lavoro, attraverso campagne di sensibilizzazione come la settimana europea delle competenze professionali;

⁽¹⁾ GU C 189 del 15.6.2017, pag. 15.

⁽²⁾ GU C 155 dell'8.7.2009, pag. 1.

Finanziamento

21. sostegno all'attuazione della presente raccomandazione attraverso idonei finanziamenti dell'Unione, in conformità del pertinente quadro giuridico;

Seguito

22. monitoraggio dell'attuazione della presente raccomandazione con l'assistenza del comitato consultivo tripartito per la formazione professionale applicando gli strumenti di monitoraggio esistenti utilizzati nell'ambito del semestre europeo;
 23. riferimento al Consiglio in merito all'attuazione del quadro entro tre anni dalla data della sua adozione.
-

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

30 aprile 2018

(2018/C 153/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2079	CAD	dollari canadesi	1,5542
JPY	yen giapponesi	132,12	HKD	dollari di Hong Kong	9,4801
DKK	corone danesi	7,4501	NZD	dollari neozelandesi	1,7145
GBP	sterline inglesi	0,87960	SGD	dollari di Singapore	1,6016
SEK	corone svedesi	10,4993	KRW	won sudcoreani	1 292,04
CHF	franchi svizzeri	1,1968	ZAR	rand sudafricani	15,0121
ISK	corone islandesi	122,20	CNY	renminbi Yuan cinese	7,6574
NOK	corone norvegesi	9,6620	HRK	kuna croata	7,4100
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 796,15
CZK	corone ceche	25,542	MYR	ringgit malese	4,7409
HUF	fiorini ungheresi	313,55	PHP	peso filippino	62,452
PLN	zloty polacchi	4,2264	RUB	rublo russo	75,9587
RON	leu rumeni	4,6614	THB	baht thailandese	38,145
TRY	lire turche	4,8896	BRL	real brasiliano	4,1932
AUD	dollari australiani	1,6013	MXN	peso messicano	22,5977
			INR	rupia indiana	80,1685

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Aggiornamento degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen)

(2018/C 153/03)

La pubblicazione degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) ⁽¹⁾ si basa sulle informazioni comunicate dagli Stati membri alla Commissione in conformità con l'articolo 39 del codice frontiere Schengen (codificazione).

Oltre alle pubblicazioni nella Gazzetta ufficiale, sul sito web della direzione generale Affari interni è possibile consultare un aggiornamento mensile.

ESTONIA

Sostituisce l'elenco pubblicato nella GU C 146 del 26.4.2016.

A norma della legislazione estone, lo straniero che arriva in Estonia senza una lettera di invito deve fornire, a richiesta di un funzionario di frontiera all'ingresso nel paese, la prova di possedere mezzi finanziari sufficienti per coprire le spese relative al suo soggiorno in Estonia e al suo rientro. Si considerano sufficienti per ogni giorno autorizzato mezzi finanziari equivalenti a 0,2 volte il salario minimo mensile stabilito dal governo della Repubblica, cioè 100 EUR.

In caso contrario, la persona che invita si assume la responsabilità delle spese relative al soggiorno dello straniero in Estonia e al suo rientro.

Elenco delle precedenti pubblicazioni

GU C 247 del 13.10.2006, pag. 19.	GU C 56 del 26.2.2013, pag. 13.
GU C 153 del 6.7.2007, pag. 22.	GU C 98 del 5.4.2013, pag. 3.
GU C 182 del 4.8.2007, pag. 18;	GU C 269 del 18.9.2013, pag. 2.
GU C 57 dell'1.3.2008, pag. 38.	GU C 57 del 28.2.2014, pag. 1.
GU C 134 del 31.5.2008, pag. 19.	GU C 152 del 20.5.2014, pag. 25.
GU C 37 del 14.2.2009, pag. 8.	GU C 224 del 15.7.2014, pag. 31.
GU C 35 del 12.2.2010, pag. 7;	GU C 434 del 4.12.2014, pag. 3.
GU C 304 del 10.11.2010, pag. 5.	GU C 447 del 13.12.2014, pag. 32.
GU C 24 del 26.1.2011, pag. 6.	GU C 38 del 4.2.2015, pag. 20.
GU C 157 del 27.5.2011, pag. 8.	GU C 96 dell'11.3.2016, pag. 7.
GU C 203 del 9.7.2011, pag. 16.	GU C 146 del 26.4.2016, pag. 12.
GU C 11 del 13.1.2012, pag. 13.	GU C 248 dell'8.7.2016, pag. 12.
GU C 72 del 10.3.2012, pag. 44.	GU C 111 dell'8.4.2017, pag. 11.
GU C 199 del 7.7.2012, pag. 8.	GU C 21 del 20.1.2018, pag. 3.
GU C 298 del 4.10.2012, pag. 3.	GU C 93 del 22.3.2018, pag. 4.

⁽¹⁾ Cfr. l'elenco delle pubblicazioni precedenti alla fine di tale aggiornamento.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.8899 — OTPP/Carlyle/European Camping Group)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2018/C 153/04)

1. In data 24 aprile 2018 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⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board («OTPP», Canada),
- the Carlyle Group («Carlyle», USA),
- European Camping Group SAS («ECG», Francia).

OTPP acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di ECG, congiuntamente a Carlyle, che deteneva già il controllo esclusivo di ECG. La concentrazione comporta quindi un cambiamento del controllo esercitato su ECG, che da un controllo esclusivo esercitato da Carlyle diventa un controllo congiunto da parte di Carlyle e OTPP. La concentrazione è effettuata mediante acquisto di azioni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- OTPP è una società senza capitale sociale costituita ai sensi del *Teachers' Pension Act* (Ontario), la cui sede principale e la cui sede legale si trovano a Toronto (Ontario, Canada). OTPP gestisce le prestazioni pensionistiche e gli investimenti di attivi di piani pensione per conto di circa 318 000 insegnanti in servizio e in pensione nella provincia canadese dell'Ontario;
- Carlyle opera a livello mondiale nella gestione alternativa degli attivi gestendo fondi che investono su scala mondiale in quattro ambiti di investimento: i) corporate private equity, ii) attività reali, iii) strategie globali di mercato e iv) soluzioni;
- ECG (ex Homair Investissement SAS) è una società con sede in Francia attiva nel settore degli alloggi per vacanze all'aperto. ECG offre vacanze in case mobili tramite cinque marchi (Homair, Eurocamp, Al Fresco, Roan e Go4Camp). ECG gestisce circa 20 000 unità vacanze, di cui oltre il 90 % è costituito da case mobili. Le unità sono distribuite in 300 campeggi, di proprietà di ECG o di suoi partner, principalmente in Francia, Italia, Spagna e Croazia.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni, riservandosi tuttavia 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.

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

⁽²⁾ GUC 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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, con indicazione dei seguenti riferimenti:

M.8899 — OTPP/Carlyle/European Camping Group

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

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

(2018/C 153/05)

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

«LIČKA JANJETINA»

N. UE: PGI-HR-02179 — 13.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Lička janjetina»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

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

Categoria 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

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

Il prodotto «Lička janjetina» è una carne ricavata dalla macellazione di giovani agnelli maschi e femmine, nati da pecore della razza autoctona denominata «lička pramenka».

Gli agnelli di razza «lička pramenka» da cui è prodotta la carne «Lička janjetina» sono macellati quando hanno tra 90 e 160 giorni e quando il loro peso è compreso tra 22 e 36 kg. Il peso di una carcassa preparata destinata alla produzione di «Lička janjetina» varia tra 12 e 18 kg e la sua lunghezza massima è di 80 cm. Di colore variabile tra il rosso chiaro e il rosso più intenso, la carne fresca di «Lička janjetina» ha una struttura muscolare delicata con depositi di grasso sottocutaneo e viscerale di consistenza solida, dal colore bianco con toni giallastri e dall'aroma intenso, seppur non dominante, di carne ovina.

La «Lička janjetina» è consumata esclusivamente dopo essere stata cucinata: la cottura scioglie progressivamente i grassi e rende questa carne succosa e tenera, conferendole un sapore e un aroma intensi, ma non dominanti, tipici della carne ovina. Il profilo aromatico contiene composti volatili (aldeidi, alcoli, chetoni) legati alle varietà vegetali di cui si nutrono gli agnelli di razza «lička pramenka» nelle praterie e nei pascoli della zona geografica di allevamento di questa razza ovina autoctona.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Prima della macellazione, gli agnelli destinati alla produzione di «Lička janjetina» sono nutriti durante l'inverno con latte di pecora (che succhiano dalle madri), fieno di prateria e una miscelanza di cereali (avena, triticale, orzo, segale, grano e granturco), mentre in estate sono allevati al pascolo. Gli agnelli di razza «lička pramenka» vivono al pascolo almeno 30 giorni.

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

L'allevamento, l'accoppiamento e l'agnellaggio delle pecore di razza «lička pramenka», come pure l'allevamento e la macellazione degli agnelli, devono avere luogo nella zona geografica citata al punto 4.

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

La «Lička janjetina» è commercializzata esclusivamente allo stato fresco, sotto forma di carcassa intera o di mezzena senza le parti inferiori degli arti né gli organi delle cavità toracica, addominale e pelvica. La testa e i reni, incluso il grasso renale, fanno parte integrante della carcassa.

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

L'etichettatura del prodotto «Lička janjetina» ha luogo presso il macello con l'apposizione di un marchio indelebile su cosce, spalle e costole delle carcasse refrigerate. Tale marchio indelebile è di forma ovale e comprende il termine «lička» nella parte superiore, l'indicazione «žig klaonice» (marchio del macello) nella parte centrale e la parola «janjetina» in basso.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica della Lika si estende su due regioni amministrative: per la maggior parte è situata nella giupania (distretto amministrativo) di Lika-Segna e per una parte meno estesa nella giupania di Zara. La zona in cui sono allevati gli ovini di razza «lička pramenka» e dove si produce la «Lička janjetina» comprende la città di Gospić e i comuni di Donji Lapac, Karlobag, Lovinac, Perušić, Plitvička jezera, Udbina, Vrhovine, Senj, Brinje e Otočac, nella giupania di Lika-Segna, e il comune di Gračac nella giupania di Zara.

5. Legame con la zona geografica

La tutela della denominazione del prodotto «Lička janjetina» si basa sulla reputazione dello stesso, acquisita grazie alla qualità della carne e ad una lunga tradizione di allevamento ovino secondo pratiche specifiche.

Descrizione della zona geografica

La regione della Lika è un'area continentale circondata da massicci montuosi (Velebit a sud, Velika Kapela a ovest, Plješivica a est e Mala Kapela a nord) comprendente numerose depressioni carsiche (o «polje») (Gacko polje, Ličko polje, Krbavsko polje, Ličko Pounje ecc.) dove è praticata l'agricoltura e in particolare la coltura dei cereali (ad eccezione del granturco), utilizzati principalmente per l'alimentazione degli ovini. I polje sono rilievi generati da accumulo di tipo tettonico la cui forma incide favorevolmente sulla struttura del suolo, che è essenzialmente argilloso-sabbioso o sabbioso. La zona geografica della Lika è caratterizzata da un clima rigido di montagna e da un periodo vegetativo breve. Sugli altipiani e nei polje la temperatura media di gennaio è di circa -2 °C e durante i primi sei mesi dell'anno la temperatura minima è inferiore a 0 °C. In questa regione, l'intensa azione del vento da nord-ovest, unitamente alla lunga durata degli inverni, influisce sul manto vegetale e sulla sua composizione nonché sulla distribuzione delle comunità vegetali.

Metodo specifico di allevamento degli ovini

Gli abitanti della Lika hanno sempre allevato gli ovini di razza «lička pramenka» secondo metodi tradizionali, vale a dire al pascolo, come testimoniano numerosi documenti storici [Kosović, B., «Postanak naziva Lika i Ličani» - Origine dei nomi «Lika» e «Ličani», «Lički kalendar», 1935, pagg. 62 e 63 e 75-79), e tale metodo di allevamento si è tramandato fino ai giorni nostri. L'allevamento ovino così come praticato nella regione della Lika si differenziava molto da quello in uso in altre regioni simili: infatti, nelle zone montane della Lika gli ovini di razza «lička pramenka» vivevano tutto l'anno nello stesso luogo, indipendentemente dalle condizioni (pastura abbondante in estate ma scarsa durante l'inverno). In Dalmazia, invece, data la ridotta disponibilità di pastura durante i mesi estivi, gli ovini di razza «dalmatinska pramenka» erano spesso trasferiti verso pascoli situati più in alto, e ricondotti in zone a minor altitudine solo alla fine dell'autunno. Il metodo di allevamento tradizionale praticato nella Lika ha avuto un'influenza anche sulle caratteristiche degli ovini di razza «lička pramenka» che, data l'intensa attività fisica, sono particolarmente robusti, resistono bene alle malattie e non richiedono molto in termini di ricovero e mangime.

Legame tra il metodo specifico di allevamento ovino e la carne

Il metodo specifico di allevamento della razza ovina autoctona «lička pramenka», che consiste nel lasciare gli ovini all'aperto nelle zone montane della regione della Lika, conferisce inoltre alla carne «Lička janjetina» un sapore, un colore e un aroma differenti da quelli della carne d'agnello proveniente da altre regioni, come confermato da vari studi scientifici. Grazie all'intensa attività fisica degli animali, sempre in movimento, la carne degli agnelli della Lika allevati nei pascoli ha un colore rosso più intenso rispetto alla carne di agnelli allevati in edifici chiusi. Questa differenza di colorazione non è dovuta solo alla razza ma è legata, altresì, direttamente al peso corporeo degli agnelli della Lika al momento della macellazione (da 22 a 36 kg). Infatti, con la crescita degli agnelli e l'aumento di peso, aumentano di pari passo anche l'attività ossidativa e la quantità di mioglobina, il che conferisce alla carne un colore rosso più intenso [Kaić, A., tesi di dottorato intitolata «Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke» (Caratteristiche fisico-chimiche della carne e composizione della carcassa degli agnelli di razza «lička pramenka»), 2013].

Le proprietà della carne «Lička janjetina» cucinata, che presenta il sapore e l'aroma intensi, ma non predominanti, della carne ovina, dipendono dalla zona geografica nella quale sono allevati gli agnelli, dalla vegetazione varia e abbondante dei pascoli montani di cui questi si nutrono, nonché dall'età (90-160 giorni) e dal peso corporeo al momento della macellazione (22-36 kg). Beneficiando di condizioni nutrizionali migliori (latte, pastura e fieno), gli agnelli della Lika sono macellati più tardi rispetto a quelli di altre regioni della Croazia (gli agnelli di Cres sono macellati all'età di 80 giorni e quelli di Pag quando hanno 33 giorni), e le loro carcasse sono più lunghe (fino a 80 cm) e più sviluppate di quelle degli agnelli di Cres o di Pag [Kasap *et al.*, studio scientifico intitolato «Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke» (Caratteristiche della carcassa di agnelli di razza «lička pramenka»), 2010, pagg. 858-861].

Allo stesso modo, il profilo aromatico specifico della carne «Lička janjetina» sottoposta a cottura deriva dalla composizione botanica delle praterie e dei pascoli sui quali sono allevati gli agnelli della Lika, composizione che si differenzia da quella delle praterie e dei pascoli della Dalmazia, il che spiega perché gli agnelli che provengono da questa regione hanno un profilo aromatico diverso.

Aldeidi, alcoli e chetoni costituiscono l'88,52 % dei composti volatili del profilo aromatico della carne «Lička janjetina» cucinata. I tre composti volatili che predominano nella «Lička janjetina» sono l'esanaldeide, l'etanolo e il chetone 2,3-ottandione. Il composto volatile che agisce in modo più marcato nella pratica di allevamento a pascolo è il chetone 2,3-ottandione.

I pascoli della regione della Lika si suddividono in due categorie: le terre basse continentali (praterie naturali e seminate) e le praterie su terreni pietrosi (praterie naturali), la cui composizione floristica comprende 96 specie in totale. Si tratta per la gran parte di erbe aromatiche, tra cui le principali sono il brugo (*Calluna vulgaris*) e la felce aquilina (*Pteridium aquilinum*), che sono specie protette. Vi si trovano anche in grande quantità la ventagliina dei campi (del genere *Aphanes*) e la veronica medicinale (*Veronica officinalis*), oltre ai numerosi licheni.

Gli studi effettuati hanno dimostrato che la composizione della dieta degli animali e le comunità vegetali che popolano i pascoli e le praterie della Lika rivestono un ruolo importante nel determinare il profilo aromatico della carne «Lička janjetina» e specialmente i suoi composti volatili.

Attraverso il latte materno, la dieta degli agnelli di razza «lička pramenka» nelle praterie e nei pascoli della Lika si compone delle seguenti specie vegetali: forasacco eretto (*Bromus erectus*), scorzonera villosa (*Scorzonera villosa*), trebbia maggiore (*Chrysopogon gryllus*), festuca (*Festuca pseudovina*), barboncino digitato (*Dichanthium ischaemum*), erica blu (*Satureo edraianthetum*), filipendola (*Filipendula hexapetala*), ginestrino (*Lotus corniculatus*), dente di leone comune (*Leontodon hispidus*), salvastrella o sanguisorba minore (*Sanguisorba muricata*), calcatreppola ametistina (*Eryngium amethystinum*), sesleria a foglie sottili (*Sesleria tenuifolia*), trinia della Carniola (*Trinia carniolica*), genziana maggiore (*Gentiana symphyandra*) e ginestra dei ghiaioni (*Genista holopetala*).

Quanto sopra esposto sembra indicare che la differenza tra i composti aromatici volatili della carne «Lička janjetina» e quelli di altre carni d'agnello comparabili è legata principalmente alla zona geografica nella quale sono stati allevati gli agnelli (influenza del territorio) [Krvavica *et al.*, studio scientifico intitolato «Isparljivi spojevi arome ličke janjetine» (Composti aromatici della carne «Lička janjetina»), 2015, pagg. 238-246].

Reputazione

La carne «Lička janjetina» ha acquisito notorietà specie dopo il lancio, nel 1998, di una manifestazione nella regione della Lika denominata «L'autunno nella Lika», che offre ai visitatori l'occasione di entrare in contatto con l'identità di questa regione e durante la quale sono preparati prodotti locali. Tale manifestazione al contempo gastronomica, culturale e folcloristica, che si tiene ogni anno, si propone di far conoscere ai visitatori le canzoni e le danze folcloristiche autentiche della Lika offrendo, inoltre, la preparazione e la presentazione di prodotti autoctoni tradizionali, tra cui la carne «Lička janjetina» allo spiedo e la «lička kisela juha», una zuppa agra a base di carne d'agnello.

La reputazione della «Lička janjetina» in relazione alla regione della Lika è attestata dalla pubblicazione culinaria «Vodič kroz hrvatske gastro ikone» che presenta il prodotto come un' «icona gastronomica» di questa regione [Andrić, V. et al., *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, Gastronomad, Zagabria, 2007, pagg. 210 e 211], e dal libro intitolato «Hrvatska eno-gastronomija», nella quale si precisa che la carne «Lička janjetina», stufata o allo spiedo, è uno dei prodotti che meglio rappresentano la Lika in campo gastronomico ed è una specialità tra le più famose di questa regione.

Il fatto che il nome e la modalità di preparazione della «Lička janjetina» siano menzionati su pubblicazioni e riviste specializzate sulle carni prova che il prodotto ha saputo mantenere fino ad oggi la sua reputazione e qualità [Cvrtila et al., «Kakvoća janječeg mesa» (La qualità della carne di agnello), *Meso* 9/2:114-120, 2007, pag. 115].

Inoltre, varie pubblicazioni di arte culinaria, come ad esempio la raccolta «Hrvatska tradicionalna jela i pila» (Piatti e bevande della tradizione croata), pubblicano ricette per cucinare la carne «Lička janjetina».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.mps.hr/datastore/filestore/110/IZMJENJENA_SPECIFIKACIJA_LICKA_JANJETINA_18072017.pdf

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

(2018/C 153/06)

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

«LUCANICA DI PICERNO»

N. UE: PGI-IT-02313 — 5.6.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Lucanica di Picerno»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

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

L'Indicazione Geografica Protetta della «Lucanica di Picerno» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

La «Lucanica di Picerno» presenta la caratteristica forma ricurva ad «U». Il peso del prodotto varia da 250 g a 350 g. Il diametro varia da 3,0 a 3,6 cm, mentre la lunghezza varia da 20 a 35 cm.

La Lucanica di Picerno destinata all'affettamento, ha un peso fino 1,2 kg, un diametro tra 3,0 e 3,6 cm, una lunghezza compresa tra 40 e 70 cm.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: il prodotto al taglio presenta una fetta compatta di colore rosso rubino, con presenza di frazione adiposa;

Odore e Gusto: la specificità sensoriale del prodotto è data da una prevalenza dell'aroma di «finocchio selvatico» (*Foeniculum vulgare*), definito come odore e retrogusto di seme di finocchio, associato all'aroma di «speziato», definito come odore e retrogusto di pepe (*Piper nigrum*), e all'aroma di «peperone» (*Capsicum annuum*) definito come odore e retrogusto di peperone in scaglie o semi. All'analisi sensoriale descrittiva le intensità dell'aroma di «speziato» e di «peperone» risultano minori rispetto all'aroma di «finocchio selvatico».

È ammessa la variante piccante del prodotto, per la quale aumenta il valore d'intensità percepita dell'aroma «peperone», rimanendo comunque prevalente l'aroma di «finocchio selvatico».

Caratteristiche Chimiche e Chimico-Fisiche:

Contenuto in grasso da 18 a 35 %;

Umidità da 35 a 50 %;

Attività dell'acqua Aw max 0,88;

pH compreso tra 5,4 e 5,8

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

La materia prima adoperata per la produzione della «Lucanica di Picerno» I.G.P. consiste in carni fresche ottenute da carcasse di suino pesante, come tali classificate nell'ambito della corrispondente categoria di peso ai sensi del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾; le carcasse che giungono agli stabilimenti devono rispondere alle classi E, U, R ed O secondo quanto previsto dalla vigente normativa dell'Unione europea; il suino pesante viene allevato per almeno 9 mesi, in modo tale da raggiungere pesi elevati e carni idonee alla produzione della «Lucanica di Picerno».

Non sono ammessi carni derivanti da:

- 1) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- 2) tipi genetici ed animali comunque ritenuti non conformi ai fini del presente disciplinare;
- 3) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland.

I suini, in ottimo stato sanitario, sono inviati alla macellazione non prima che sia trascorso il nono mese. Dalla macellazione è escluso l'impiego di verri e scrofe. Inoltre, è vietato l'impiego di carcasse non ben dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD) o di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Per la produzione della Lucanica di Picerno si possono utilizzare esclusivamente i tagli quali spalla disossata e snervata, collo, sottospalla, pancetta, punta di filetto e triti di prosciutto.

Per la preparazione dell'impasto gli ingredienti ammessi sono i seguenti (espressi in percentuale rispetto al peso complessivo dell'impasto):

- sale da 2,0 % a 2,5 %,
- peperoncino dolce o piccante (*Capsicum annum*) da 0,1 % a 0,15 %,
- semi di finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*) da 0,13 % a 0,18 %,
- pepe nero (*Piper nigrum*) da 0,05 % a 0,1 %,
- destrosio e Saccarosio al max 0,5 %.

Per la preparazione dell'impasto sono altresì ammessi i seguenti coadiuvanti, additivi e conservanti come di seguito riportato:

- nitrito di Sodio (E 250),
- nitrato di Potassio (E 252): fino a 0,10 g/kg,
- acido ascorbico (E 300) fino a 0,1 % o Ascorbato di sodio (E 301) fino a 0,1 %.

Possono, inoltre, essere aggiunti nella preparazione dell'impasto preparati di colture microbiche di avviamento alla fermentazione (Starter microbici).

Sono esclusi ingredienti quali latte, derivati del latte e ingredienti OGM.

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

Tutte le fasi di produzione della «Lucanica di Picerno» dall'operazione di mondata dei tagli di carne alla stagionatura del prodotto avvengono nell'area geografica delimitata.

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

La «Lucanica di Picerno» può essere commercializzata non confezionata o confezionata: sottovuoto o in atmosfera protettiva, intera, in tranci o affettata.

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

Nelle etichette deve comparire il logo della denominazione dell'I.G.P. «Lucanica di Picerno» e il simbolo grafico europeo.

È consentito l'utilizzo di pendagli, sigilli e altri materiali informativi purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

In etichetta è altresì consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della denominazione è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Lucanica di Picerno» ricade nei territori di Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande e Sasso di Castalda.

5. Legame con la zona geografica

La richiesta di registrazione dell'IGP Lucanica di Picerno si basa: sulla caratteristica dell'utilizzo del finocchio selvatico presente nell'impasto, l'aroma del quale, da un'analisi sensoriale del prodotto finito, risulta prevalente sugli altri ingredienti; nonché sulla caratteristica della locale lavorazione.

La Lucanica di Picerno I.G.P. viene, infatti, realizzata secondo metodi consolidati e storici e deve le sue caratteristiche ad una serie di collegamenti con l'ambiente in senso lato e comprensivi del fattore umano, della secolare metodologia di preparazione e del loro interagire.

La lavorazione nell'area di riferimento è stata tramandata e poi ha sviluppato conoscenze specifiche grazie ai produttori locali che nel tempo hanno affinato le conoscenze tecniche sulle varie fasi che prevedono:

- la pulitura, ovvero, il taglio di parti inutilizzabili come nervi, tessuti connettivi, grasso molle,
- la riduzione in piccole porzioni e la triturazione delle porzioni di carni così ottenute,
- la speziatura dell'impasto,
- il riposo dell'impasto per un periodo compreso tra 4 e 24 ore tale da consentire agli ingredienti di amalgamarsi in modo equilibrato,
- insaccamento in budello naturale e conseguente conferimento della classica forma ad «U».

La «Lucanica di Picerno» presenta una colorazione rosso rubino e la fetta morbida e compatta assume al palato un gusto intenso e prevalente di seme di finocchio unito all'aroma di speziato del pepe nero contribuendo nel complesso a delineare il suo profilo sensoriale distintivo.

Il caratteristico profilo sensoriale è testimoniato da analisi effettuate secondo il metodo «Flavour Profile», che mostrano come, da una scala di valutazione lineare non strutturata di 100, che rappresenta l'intensità percepita, l'aroma di «finocchio selvatico», è prevalente sugli aromi «speziato» e «peperone».

La scelta degli ingredienti, primo fra tutti il finocchio selvatico, unitamente alla indubbia vocazione salumiera dell'area, contribuisce quindi alla creazione di un prodotto ben distinguibile per aspetti organolettici dalle altre produzioni locali dello stesso genere.

Le condizioni climatiche della zona, tipiche dell'Appennino lucano, consistenti in estati calde e siccitose a cui seguono stagioni con precipitazioni abbondanti, assumono di sovente carattere nevoso nei mesi invernali. Tali condizioni termometriche costituiscono i fattori principali che favoriscono la rigogliosa crescita del finocchio, ingrediente utilizzato tradizionalmente per la produzione della «Lucanica di Picerno». Infatti la ricetta picernese, proveniente dalla tradizione casalinga contadina prevedeva l'utilizzo di questa spezia nel rapporto di un centinaio di semi per kg d'impasto, a sottolineare l'aspetto peculiare di questo prodotto. A tal proposito, va rilevato che a Picerno esisteva un vero e proprio mercato del finocchio selvatico. Presenti ovunque, i semi di questa antica pianta aromatica perenne, venivano raccolti e venduti da persone anziane. Il finocchio selvatico attualmente viene preso generalmente, ma non necessariamente, dalla zona geografica delimitata.

Anche la tradizionale sospensione della «Lucanica di Picerno» nella fase di stagionatura su appositi carrelli, permette di ottenere la caratteristica forma «U», che tutt'oggi distingue il prodotto.

Esiste quindi, un forte radicamento della produzione della «Lucanica di Picerno» sul territorio, manifestato dalla presenza di numerosi operatori che, secondo i metodi artigianali utilizzati dai loro progenitori, prestano particolare cura alla scelta delle carni, alla loro lavorazione ed alla stagionatura, realizzando così un prodotto tipico, a conferma di un legame che unisce la produzione della «Lucanica di Picerno» dalle sue origini fino ad oggi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta registrazione della IGP «Lucanica di Picerno» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 91 del 19.4.2017.

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 «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP e STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT