



Sommario

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2019/C 36/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9127 — Carlyle/Sedgwick) ⁽¹⁾	1
2019/C 36/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9208 — WorleyParsons/Jacobs ECR) ⁽¹⁾	1

IV *Informazioni*

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

Consiglio

2019/C 36/03	Avviso all'attenzione delle persone soggette alle misure restrittive di cui alla decisione 2011/72/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2019/135 del Consiglio, e al regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/132 del Consiglio, concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia	2
2019/C 36/04	Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive di cui alla decisione 2011/72/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2019/135 del Consiglio, e al regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/132 del Consiglio, concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia	3

Commissione europea

2019/C 36/05	Tassi di cambio dell'euro	4
2019/C 36/06	Decisione di esecuzione della Commissione, del 21 gennaio 2019, relativa alla pubblicazione nella <i>Gazzetta ufficiale dell'Unione europea</i> della domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per la denominazione «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» (IGP)	5
2019/C 36/07	Decisione di esecuzione della Commissione, del 23 gennaio 2019, relativa alla pubblicazione nella <i>Gazzetta ufficiale dell'Unione europea</i> della domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio — «Jambon du Kintoà» (DOP)	19
2019/C 36/08	Decisione di esecuzione della Commissione, del 24 gennaio 2019, relativa alla pubblicazione nella <i>Gazzetta ufficiale dell'Unione europea</i> della domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per la denominazione «Antequera» (DOP)	24
2019/C 36/09	Commissione amministrativa per il coordinamento dei sistemi di sicurezza sociale — Costi medi delle prestazioni in natura	29

Comitato europeo per il rischio sistemico

2019/C 36/10	Decisione del Comitato europeo per il rischio sistemico, del 14 novembre 2018, su un quadro di coordinamento per la consultazione del Comitato europeo per il rischio sistemico da parte delle autorità di vigilanza in merito a un'estensione del periodo di cui all'articolo 138, paragrafo 4 della direttiva 2009/138/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (solvibilità II) (CERS/2018/7)	31
--------------	---	----

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2019/C 36/11	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9243 — KKR/China Resources/Genesis Care) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	37
2019/C 36/12	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9266 — IIF / Kuwait Investment Authority / North Sea Midstream Partners) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	39

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

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.9127 — Carlyle/Sedgwick)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 36/01)

Il 20 dicembre 2018 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 32018M9127. 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.9208 — WorleyParsons/Jacobs ECR)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 36/02)

Il 21 gennaio 2019 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 32019M9208. 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

CONSIGLIO

Avviso all'attenzione delle persone soggette alle misure restrittive di cui alla decisione 2011/72/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2019/135 del Consiglio, e al regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/132 del Consiglio, concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia

(2019/C 36/03)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone che figurano nell'allegato della decisione 2011/72/PESC del Consiglio ⁽¹⁾, modificata dalla decisione (PESC) 2019/135 del Consiglio ⁽²⁾, e nell'allegato I del regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio ⁽³⁾, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/132 del Consiglio ⁽⁴⁾.

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

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

Le persone interessate possono presentare al Consiglio entro il 30 settembre 2019, unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco summenzionato al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIO

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Tutte le osservazioni ricevute saranno prese in considerazione ai fini del prossimo riesame, da parte del Consiglio, in conformità dell'articolo 5 della decisione 2011/72/PESC e dell'articolo 12, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 101/2011, dell'elenco delle persone designate.

⁽¹⁾ GUL 28 del 2.2.2011, pag. 62.

⁽²⁾ GUL 25 del 29.1.2019, pag. 32.

⁽³⁾ GUL 31 del 5.2.2019, pag. 1.

⁽⁴⁾ GUL 25 del 29.1.2019, pag. 12.

Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive di cui alla decisione 2011/72/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2019/135 del Consiglio, e al regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/132 del Consiglio, concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Tunisia

(2019/C 36/04)

Si richiama l'attenzione degli interessati sulle seguenti informazioni in conformità dell'articolo 16 del regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾:

le basi giuridiche del trattamento dei dati sono la decisione 2011/72/PESC del Consiglio ⁽²⁾, modificata dalla decisione (PESC) 2019/135 del Consiglio ⁽³⁾, e il regolamento (UE) n. 101/2011 del Consiglio ⁽⁴⁾, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/132 del Consiglio ⁽⁵⁾.

Il responsabile del trattamento dei dati è il Consiglio dell'Unione europea, rappresentato dal direttore generale della RELEX (Affari esteri, allargamento e protezione civile) del segretariato generale del Consiglio, e il servizio incaricato del trattamento è l'unità RELEX.1C che può essere contattata al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIO

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Il trattamento è finalizzato all'elaborazione e all'aggiornamento dell'elenco delle persone oggetto di misure restrittive a norma della decisione 2011/72/PESC, modificata dalla decisione (PESC) 2019/135, e del regolamento (UE) n. 101/2011, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/132.

Gli interessati sono le persone fisiche che soddisfano i criteri di inserimento negli elenchi fissati nella decisione 2011/72/PESC e nel regolamento (UE) n. 101/2011.

I dati personali raccolti comprendono i dati necessari per la corretta identificazione della persona interessata, la motivazione ed eventuali altri dati connessi.

I dati personali raccolti possono essere condivisi per quanto necessario con il Servizio europeo per l'azione esterna e la Commissione.

Fatte salve le limitazioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2018/1725, le richieste per l'esercizio dei diritti degli interessati, quali i diritti di accesso nonché i diritti di rettifica o di opposizione, devono ricevere risposta in conformità del regolamento (UE) 2018/1725.

I dati personali saranno conservati per un periodo di 5 anni dal momento in cui l'interessato è stato cancellato dall'elenco delle persone soggette alle misure restrittive o la validità della misura è scaduta, o per la durata del procedimento giudiziario nel caso in cui sia stato avviato.

Fatto salvo ogni ricorso giurisdizionale, amministrativo o extragiudiziale, gli interessati possono proporre un reclamo al garante europeo della protezione dei dati a norma del regolamento (UE) 2018/1725.

⁽¹⁾ GUL 295 del 21.11.2018, pag. 39.

⁽²⁾ GUL 28 del 2.2.2011, pag. 62.

⁽³⁾ GUL 25 del 29.1.2019, pag. 32.

⁽⁴⁾ GUL 31 del 5.2.2011, pag. 1.

⁽⁵⁾ GUL 25 del 29.1.2019, pag. 12.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

28 gennaio 2019

(2019/C 36/05)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1418	CAD	dollari canadesi	1,5115
JPY	yen giapponesi	124,94	HKD	dollari di Hong Kong	8,9586
DKK	corone danesi	7,4652	NZD	dollari neozelandesi	1,6687
GBP	sterline inglesi	0,86888	SGD	dollari di Singapore	1,5455
SEK	corone svedesi	10,3503	KRW	won sudcoreani	1 277,22
CHF	franchi svizzeri	1,1331	ZAR	rand sudafricani	15,5862
ISK	corone islandesi	136,40	CNY	renminbi Yuan cinese	7,6997
NOK	corone norvegesi	9,7320	HRK	kuna croata	7,4273
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 056,62
CZK	corone ceche	25,726	MYR	ringgit malese	4,6938
HUF	fiorini ungheresi	317,53	PHP	peso filippino	59,956
PLN	zloty polacchi	4,2861	RUB	rublo russo	75,3804
RON	leu rumeni	4,7646	THB	baht thailandese	36,024
TRY	lire turche	6,0534	BRL	real brasiliano	4,2872
AUD	dollari australiani	1,5913	MXN	peso messicano	21,7271
			INR	rupia indiana	81,2320

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

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 21 gennaio 2019****relativa alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea della domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per la denominazione «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» (IGP)**

(2019/C 36/06)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), in combinato disposto con l'articolo 53, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) La Francia ha presentato una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione dell'IGP «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» a norma dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012. Le modifiche includono un cambiamento della denominazione da «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» a «Pruneaux d'Agen».
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite nel suddetto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽²⁾, comprese le modifiche del documento unico e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» (IGP) dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, comprese le modifiche del documento unico e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Pruneaux d'Agen»/«Pruneaux d'Agen mi-cuits» (IGP) figura nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica di cui al primo comma entro tre mesi dalla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 21 gennaio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

ALLEGATO

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/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

«PRUNEAUX D'AGEN»/«PRUNEAUX D'AGEN MI-CUITS»

n. UE: PGI-FR-0149-AM01 — 18.5.2017

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

SYNDICAT DU PRUNEAU D'AGEN
2 rue des Magnolias — BP 130
47303 Villeneuve sur Lot

Tel. +33 5.53.41.55.55
Fax +33 553402936

Email: contact@pruneau.fr

Composizione e interesse legittimo: il sindacato riunisce i produttori di prugne e gli essiccatori in un comitato a monte e le imprese che preparano le prugne o i trasformatori in un comitato a valle. Ha quindi un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: aggiornamento dei recapiti, tipo di prodotto, zona geografica, modifiche redazionali del legame con l'origine, strutture di controllo, requisiti nazionali.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un 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 a un 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)

5.1. Sezione «Denominazione del prodotto»

La denominazione «Pruneaux d'Agen/Pruneaux d'Agen mi-cuits» è sostituita da «Pruneaux d'Agen» in quanto l'espressione «mi-cuits» (semisecche) corrisponde a «Pruneaux d'Agen» caratterizzate esclusivamente da un grado di essiccazione minore e senza reidratazione. L'espressione «mi-cuits» (semisecche) diventa una dicitura di etichettatura.

5.2. Sezione «Descrizione del prodotto»

- Viene aggiunto che le prugne d'Ente utilizzate per la produzione delle «Pruneaux d'Agen» sono «raccolte al raggiungimento del grado di maturazione ottimale». Si tratta di una precisazione già presente nella parte di disciplinare relativa al metodo di ottenimento.
- Viene specificato che le «Pruneaux d'Agen» sono ottenute «senza aggiunta di dolcificanti» in quanto nel disciplinare questa condizione era solo implicita. Questa precisazione non incide sul prodotto, il cui metodo di ottenimento è rimasto invariato.
- Per quanto riguarda le «Pruneaux d'Agen» commercializzate con la dicitura «*mi-cuits*» (semisecche), viene aggiunto che sono ottenute «senza successiva reidratazione». La prassi dei produttori viene così codificata dalla modifica in questione, pur non essendo stata precisata nel disciplinare registrato. La reidratazione non è necessaria in quanto queste prugne non sono interamente essiccate.
- Viene fatta una distinzione tra «Pruneaux d'Agen» «da consumo» e «Pruneaux d'Agen» «destinate a una trasformazione agroalimentare successiva». Questa modifica intende chiarire le due categorie di prugne: quelle destinate direttamente alla vendita ai consumatori e quelle destinate alla trasformazione.

Per quanto riguarda le prugne da consumo destinate alla vendita ai consumatori, nella descrizione viene precisato il «calibro massimo di 66 frutti per 500 grammi con un tasso di umidità al 35 %». Questo calibro sostituisce quello massimo di 77 frutti stabilito nella parte relativa al metodo di ottenimento del disciplinare registrato. Il calibro minimo delle «Pruneaux d'Agen» «da consumo», ovvero destinate alla vendita ai consumatori, viene modificato e passa da 77 a 66 frutti per 500 grammi; in altri termini diminuisce il loro numero ogni 500 grammi e aumentano quindi le dimensioni dei frutti.

Nel caso delle prugne snocciolate, il calibro viene valutato prima della rimozione del nocciolo, e viene aggiunto che possono essere vendute «intere o snocciolate». Queste modifiche hanno, da un lato, l'obiettivo di consentire la vendita di prugne di dimensioni maggiori e, dall'altro, quello di tenere conto della vendita di prugne snocciolate. Esse non mettono tuttavia in discussione le specificità del prodotto, né il suo legame con l'origine.

Le «Pruneaux d'Agen» destinate alla trasformazione sono identificate in modo chiaro nel seguente paragrafo:

«Le «Pruneaux d'Agen» destinate a una trasformazione agroalimentare successiva presentano un calibro massimo, in condizioni non reidratate, di 98 frutti per 500 grammi con un tasso di umidità al 21 %.

Non presentano alcun difetto molto grave e sono almeno parzialmente intatte. Prima di essere spedite a un'altra impresa di trasformazione agroalimentare, sono sottoposte a destrutturazione; in tal caso non sono destinate alla vendita al consumatore finale».

Quest'aggiunta risponde a una duplice esigenza: da un lato, identificare le prugne che presentano le specificità delle «Pruneaux d'Agen» ma che sono scartate dalla commercializzazione come prugne da consumo e destinate alla trasformazione agroalimentare e, dall'altro, evitare che esse rientrino nel circuito delle prugne da consumo. Il calibro di queste prugne è espresso in un massimo, in condizioni non reidratate, di 98 frutti per 500 grammi con un tasso di umidità al 21 %. Questo calibro non reidratato corrisponde a un calibro, reidratato al 35 % di umidità, di massimo 77 frutti per 500 grammi al 35 % di umidità richiesto dal disciplinare registrato per le prugne da consumo.

Inoltre le «Pruneaux d'Agen» destinate alla trasformazione agroalimentare, ma che non sono trasformate nell'impresa di produzione delle prugne, sono soggette a un'operazione di destrutturazione. In tal modo vengono preservate le specificità delle «Pruneaux d'Agen».

Alcune espressioni sono eliminate in quanto non costituiscono più disposizioni vincolanti, nella fattispecie: «l'essiccazione al sole non viene praticata in Francia», «ai giorni nostri, le prugne d'Agen vengono raramente vendute al consumatore allo stato grezzo», «la gamma dei prodotti finiti a base di prugne d'Agen è ampia e in costante crescita», «le prugne d'Agen hanno un pH di circa 4», «alcuni valori medi sono di seguito presentati a titolo indicativo».

La parte relativa alla presentazione del prodotto viene eliminata in quanto rientra nella normativa generale.

5.3. Sezione «Prova dell'origine»

Gli obblighi dichiarativi e la tenuta dei registri sono riuniti in un paragrafo al quale viene aggiunta una dichiarazione identificativa di ciascun operatore che interviene nella produzione, nell'essiccazione, nella trasformazione, nella snocciolatura e nel confezionamento delle «Pruneaux d'Agen». Questa dichiarazione consente di identificare gli operatori ai fini dell'esecuzione dei controlli.

In relazione alla parte sulla descrizione del metodo di ottenimento, nel registro colturale viene aggiunto il riferimento al numero di passaggi della raccolta per controllare che le prugne siano effettivamente raccolte in più passaggi.

La definizione del lotto viene completata per avere una definizione del lotto in tutte le fasi della trasformazione. Sono aggiunte le seguenti precisazioni:

«Per lotto s'intende:

- fino alla fase di calibratura, un insieme di prugne dello stesso anno di raccolta consegnato da uno stesso produttore a uno stesso trasformatore, salvo suddivisione in più sottoinsiemi secondo criteri come la qualità o la varietà, oppure con raggruppamento dei lotti autorizzati di diversi produttori in una proprietà collettiva («mise à la masse»);
- dalla fase di calibratura all'ingresso in produzione, un insieme di prugne con caratteristiche comuni definite dal trasformatore. Durante questo processo, un lotto può essere suddiviso in più nuovi lotti;
- dall'ingresso in produzione fino al confezionamento compreso, un insieme omogeneo di frutti trattati contemporaneamente in base allo stesso processo per essere confezionati in imballi identici recanti lo stesso numero di lotto».

Per quanto riguarda la tracciabilità, vengono inserite le seguenti precisazioni:

- l'indicazione dell'anno di raccolta sul buono di consegna destinato al trasformatore da parte del singolo essiccatore che essicca solo la propria produzione;
- l'indicazione dell'ammissibilità o meno come IGP sulle etichette figuranti sulle casse-pallet al momento dello stoccaggio delle materie prime calibrate;
- l'indicazione del peso sull'etichetta dei contenitori, in caso di snocciolatura effettuata fuori dal centro di trasformazione.

Queste modifiche sono destinate a rafforzare il controllo del prodotto.

Il riepilogo delle produzioni, delle spedizioni e dello stock di prodotti finiti viene ormai richiesto solo una volta all'anno, il 31 agosto, invece di 4 volte all'anno (31 marzo, 30 giugno, 31 agosto e 31 dicembre). Questa sostituzione mira a ridurre una frequenza troppo vincolante e inutile; la data del 31 agosto è stata scelta perché corrisponde alla fine della campagna precedente ed è sufficiente a garantire la tracciabilità a livello dei trasformatori.

5.4. Sezione «Metodo di produzione»

Viene inserito un diagramma di lavorazione del prodotto per chiarire le varie fasi del metodo di ottenimento a seconda che le «Pruneaux d'Agen» siano semiseccche o meno, che siano prugne da consumo o destinate alla trasformazione agroalimentare.

- Requisiti di arboricoltura

Varietà

Il paragrafo «L'unica varietà ammessa alla produzione di prugne d'Agen è la prugna d'Ente, compreso il clone Spurdente-Ferco, mentre sono escluse le varietà Primacotes, Tardicotes e Lorida. Le varietà Stanley, Impériale épineuse e altre susine sono escluse dall'IGP.»

è sostituito dal paragrafo:

«Sono ammesse alla produzione di "Pruneaux d'Agen" solo le cultivar della varietà "prugna d'Ente" in senso stretto, escludendo gli ibridi che combinano ogni altra varietà.».

Questa formulazione è destinata a semplificare il paragrafo in questione senza mettere in discussione il principio di una produzione ottenuta esclusivamente da prugne d'Ente e da materiale vegetale certificato.

Livello di maturazione dei frutti alla raccolta

L'indicazione che i frutti sono raccolti al raggiungimento del grado di maturazione ottimale, che la maturazione è distribuita nel tempo, anche albero per albero, e che la raccolta è quindi effettuata da raccoglitori o macchine in più passaggi viene completata dalle seguenti disposizioni:

«I produttori verificano regolarmente con un rifrattometro il grado Brix di alcune prugne per seguire l'andamento della maturazione, frutteto per frutteto, e iniziare la raccolta al momento opportuno.

Ogni anno il gruppo, o l'organismo da questo appositamente designato, stabilisce per le cultivar più diffuse e, ove necessario, per grandi zone geografiche, le date di inizio raccolta. Il gruppo o l'organismo designato trasmette questa informazione a tutti i produttori.

L'eventuale anticipazione di queste date deve essere giustificata in particolare dalla concordanza delle misure rifrattometriche effettuate, che in tal caso devono essere annotate giornalmente nel registro colturale.»

Quest'aggiunta mira a definire con esattezza la data di inizio raccolta, ovvero il punto più prossimo al livello di maturazione del frutto, tenendo conto della diversità di situazioni degli operatori. La determinazione della data di inizio raccolta si basa infatti sulla constatazione empirica che esiste un termine fisso di 145 giorni tra la piena fioritura e l'inizio della raccolta.

Tuttavia, sebbene questa constatazione copra la maggior parte delle situazioni, le date di effettiva maturazione possono variare leggermente in base alla sottovarietà, all'esposizione del frutteto, al tipo di suolo, alle cure apportate agli alberi e anche, seppur raramente, alle condizioni dell'anno.

Quindi il produttore che decida di iniziare la raccolta prima della data pubblicata dal gruppo deve conservare la prova delle misure rifrattometriche effettuate quotidianamente per motivare la propria decisione.

— Requisiti di essiccazione

Le disposizioni relative al rispetto delle norme di igiene generale vengono eliminate in quanto rimandano alle «prescrizioni del Codice di consumo» e quindi a disposizioni regolamentari generali.

La disposizione relativa alla durata di stoccaggio delle prugne dopo la raccolta viene modificata nel seguente modo: il termine delle «72 ore in anni normali» è sostituito da un termine che non «supera il 2° giorno dalla raccolta (G+2)». Lo stoccaggio a freddo positivo resta un'alternativa che consente di derogare a questa regola.

Questa modifica mira ad agevolare i controlli: elimina ogni interpretazione della nozione di «anno normale» e determina una durata di stoccaggio più precisa rispetto al termine delle 72 ore, il cui punto di partenza non era chiaro.

Per quanto riguarda l'essiccazione, la frase del disciplinare registrato «il tasso di umidità residua non supera il 23 %» viene sostituita dalla formulazione «un tasso di umidità inferiore o uguale al 35 % e che permetta una conservazione di lunga durata in base alle attrezzature utilizzate». Viene invece eliminata la seguente frase: «Tuttavia, in via eccezionale, il prodotto detto «Pruneau d'Agen mi-cuit» viene ottenuto riportando il tasso di umidità residua tra il 30 e il 35 % mediante semplice essiccazione».

Questa formulazione mira a stabilire un solo limite superiore del tasso di umidità residua, indipendentemente dalla categoria di prugna. Infatti il tasso di umidità, stabilito al 23 % nel disciplinare registrato, è stato definito per consentire una conservazione delle prugne all'aria ambiente. Orbene, le condizioni di conservazione a freddo negativo permettono di limitare il tasso di essiccazione al 35 % di umidità.

— Requisiti di trasformazione

Il disciplinare registrato si limita ad alcuni elementi relativi alla descrizione del prodotto (numero di frutti inferiore o uguale a 77 per 500 grammi e tasso di umidità massimo del 35 %) e a riportare alcuni riferimenti a normative generali (decreto interministeriale del 28 agosto 1972, norma CEE/ONU DF-07, legislazione alimentare).

Questa parte è dunque interamente sostituita da alcune modifiche che consistono nel descrivere con maggiore precisione i requisiti in fase di trasformazione. Queste modifiche codificano le prassi e le competenze degli operatori.

Ad esempio, per quanto riguarda la calibratura, viene precisato che essa ha luogo dopo l'essiccazione. Le prugne più piccole sono escluse dall'IGP, mentre le altre sono destinate, a seconda del calibro, a diventare prugne da consumo o alla trasformazione agroalimentare. Il paragrafo viene così formulato:

«— Calibratura

Dopo l'essiccazione, i lotti vengono sottoposti a calibratura. La categoria della cassa-pallet che esce dalla calibratura viene definita misurando a campione il numero medio di frutti ogni 500 grammi espresso di 2 in 2 (ad esempio 40, 42, 44 ecc.).

Per le "Pruneaux d'Agen" destinate alla trasformazione agroalimentare, il limite dei calibri utilizzabili è di massimo 98 frutti per 500 grammi al 21 % di umidità in base alla misurazione di 2 in 2. Le prugne più piccole sono escluse dall'IGP.».

Viene inoltre aggiunto un paragrafo relativo all'operazione che consiste nel mischiare i calibri, che è uno degli elementi più tecnici del processo di trasformazione delle «Pruneaux d'Agen». Quest'operazione mira ad anticipare gli effetti di una reidratazione sul calibro delle prugne e a rispettare la regola dell'omogeneità dei calibri definita a livello di confezionamento. Il paragrafo in questione è così redatto:

«Per le "Pruneaux d'Agen" da consumo, prima di effettuare la reidratazione, vengono mischiati vari calibri prelevati dallo stock di materia prima. Quest'operazione mira ad anticipare gli effetti di una reidratazione al 35 % di umidità sul calibro delle prugne e a rispettare la regola dell'omogeneità dei calibri definita nel paragrafo sul confezionamento. Il calibro ricercato è il calibro commerciale basato su una scala di 5 in 5 per 500 grammi di frutti al 35 % di umidità fino al calibro 33 (i più grandi), poi di 11 in 11 fino al calibro 66 (i più piccoli ammessi come IGP).».

Per quanto riguarda la cernita delle prugne, gli elementi relativi ai difetti sono riuniti in questo paragrafo e distinti per tipologia: difetti molto gravi, difetti gravi e difetti d'aspetto. Il disciplinare presenta questa disposizione nel seguente modo:

«— Cernita:

Tutte le prugne con difetti molto gravi sono escluse dall'IGP. Sono considerati difetti molto gravi:

- la presenza di muffe, marciume, insetti vivi o morti, acari vivi, sostanze estranee;
- i frutti con difetti di maturazione o nutrizionali ("non maturi") o imbrattati, completamente schiacciati, caramellati o affetti da Monilia.

Le "Pruneaux d'Agen" da consumo, intere o snocciolate, possono presentare al massimo il 5 % di difetti gravi.

Sono considerati in particolare "difetti gravi" le alterazioni della polpa provocate da parassiti o da fermentazioni e le alterazioni sostanziali dell'epicarpo (che possono o meno incidere sulla polpa) aventi una superficie superiore a un sedicesimo della superficie visibile della prugna.

Le "Pruneaux d'Agen" destinate alla trasformazione agroalimentare possono presentare difetti d'aspetto che non incidono sulla qualità della polpa e sono almeno parzialmente intatte.».

Per quanto riguarda la reidratazione, viene inserito un paragrafo per questa fase imprescindibile della lavorazione delle prugne che precisa il limite di reidratazione delle prugne oltre il quale esse perdono tale denominazione. Si tratta della seguente disposizione:

«— Reidratazione

Ad eccezione delle prugne semisecche ed eventualmente delle prugne destrutturate, le "Pruneaux d'Agen" sono reidratate con acqua o vapore.

Dopo la reidratazione, il limite di calibro dei lotti di "Pruneaux d'Agen", intere o snocciolate, è fissato a un massimo di 66 frutti per 500 grammi al 35 % di umidità. Il tasso di umidità non supera il 35 %.».

Le disposizioni relative alla snocciolatura, alla tolleranza di noccioli o frammenti di noccioli, contenute nella norma CEE-ONU citata nel disciplinare, sono così formulate:

«— Snocciolatura

Si tratta di un'operazione facoltativa che consiste nel rimuovere il nocciolo con mezzi meccanici o manuali.

La snocciolatura può essere effettuata dal trasformatore nei suoi stessi impianti oppure da uno o più subfornitori individuati dal gruppo. In caso di subfornitura, il capitolo 4.2 prevede norme specifiche di tracciabilità.

Le tolleranze in termini di noccioli o frammenti di noccioli sono limitate al 2 % in peso della quantità contenuta in uno stesso imballo.».

Il paragrafo sullo stoccaggio delle prugne semisecche è così formulato:

«— Stoccaggio delle prugne semisecche

Le prugne semisecche possono essere conservate a freddo negativo.

Per preservare al meglio le qualità organolettiche del prodotto, il ritorno alla temperatura positiva viene effettuato senza ricorrere a procedimenti di accelerazione del riscaldamento.».

Questo paragrafo mira a estendere la commercializzazione delle prugne semisecche attraverso l'introduzione di una fase di conservazione a freddo negativo.

Viene aggiunta una disposizione relativa alla destrutturazione delle prugne. Quest'operazione mira a garantire che le prugne riservate all'industria di trasformazione agroalimentare non finiscano sul mercato delle prugne da consumo, effettuando un'alterazione in modo che queste prugne non siano più direttamente presentabili al consumatore. Questa disposizione è così formulata:

«— Destutturazione

Prima di essere spedite a un'altra impresa di trasformazione agroalimentare, le "Pruneaux d'Agen" destinate alla trasformazione agroalimentare sono sottoposte a destrutturazione.

La destrutturazione è un'operazione fisica, praticata sui frutti di un lotto di prugne destinate alla trasformazione, che ha lo scopo di impedire la loro presentazione al consumatore finale. Quest'operazione determina una modifica irreversibile della forma del frutto, della sua consistenza o della sua struttura».

Per quanto riguarda il confezionamento, la regola dell'omogeneità dei calibri è così definita:

«— Confezionamento delle "Pruneaux d'Agen" da consumo

Il contenuto di un imballo o di un lotto di imballi di "Pruneaux d'Agen" da consumo aventi la stessa designazione deve essere omogeneo, soprattutto in termini di qualità, aspetto e calibro.

Omogeneità di calibro:

Le prugne confezionate devono essere di grandezza sostanzialmente uniforme. La differenza di calibro media tra le casse-pallet di materia prima immesse nella produzione di uno stesso lotto non può essere superiore a 16 punti. Esempio: forbice tra 44 e 60 compreso, o da 46 a 62 ecc.

Qualità e aspetto:

Le "Pruneaux d'Agen", intere o snocciolate, sono carnose e presentano un epicarpo grinzoso privo di rotture e screpolature, tranne per i fori di snocciolatura, e senza caramellizzazione.

Viene tollerato un massimo del 10 % di frutti non conformi a tutte le disposizioni precedentemente riportate. La percentuale di frutti con difetti gravi non deve tuttavia superare il 5 %. Non sono ammesse tolleranze per i difetti molto gravi.».

Viene inserito un paragrafo sulla stabilizzazione, in quanto fase indispensabile per la conservazione delle prugne reidratate. Questo paragrafo è così formulato:

«— Stabilizzazione

Una volta reidratate, le prugne perdono la loro attitudine alla conservazione e devono essere stabilizzate. La stabilizzazione dei prodotti finiti può essere ottenuta con l'aggiunta di un conservante prima del confezionamento o con la pastorizzazione del prodotto confezionato».

Tutte le modifiche sono tali da garantire il mantenimento delle caratteristiche dell'IGP.

5.5. Sezione «Etichettatura»

Il paragrafo «Le definizioni riportate sull'imballo sono: "Pruneaux d'Agen" o "Pruneaux d'Agen mi-cuits". L'etichettatura deve inoltre rispettare le prescrizioni della normativa vigente.» è sostituito dal paragrafo:

«Le diciture riportate sull'imballo sono:

— "Pruneaux d'Agen", se del caso con l'aggiunta della dicitura «*mi-cuits*» (semisecche);

— diciture integrative rispetto a quelle regolamentari:

“— Solo per le prugne da consumo

— Calibro espresso dall'apposita designazione, accompagnata o meno dal numero minimo e massimo di frutti per 500 grammi, indicato come: 'x/y frutti per 500 grammi':

— 'Supergiganti': numero, per 500 grammi, inferiore o uguale a 33

— 'Giganti': tra 33 e 44

— 'Molto grandi': tra 44 e 55

— 'Grandi': tra 55 e 66

— Tasso di umidità massimo espresso in percentuale

— o con una delle seguenti diciture:

— 'Umidità massima 26 %' (tenore d'acqua inferiore o uguale al 26 %)

— 'Umidità massima 29 %' (tenore d'acqua tra il 26 e il 29 % massimo)

— 'Umidità massima 35 %' (tenore d'acqua compreso tra il 29 e il 35 % massimo)

— o con l'indicazione dell'esatto tenore d'acqua al momento del confezionamento.”.

“— Per tutte le "Pruneaux d'Agen"

— Chiara identificazione di un venditore stabilito nell'Unione europea e, ove quest'ultimo non sia il trasformatore, del codice che consenta l'identificazione diretta dell'impresa di trasformazione che ha effettuato il confezionamento finale del prodotto destinato alla vendita;

— Se il nome del trasformatore non figura chiaramente sull'imballo, viene indicato:

Conforme al disciplinare dell'IGP "Pruneaux d'Agen"

BP 130 — 47303 Villeneuve sur Lot CEDEX

— Numero del lotto di produzione

— Le "Pruneaux d'Agen" non possono essere proposte al pubblico, spedite, messe in vendita o vendute senza che la denominazione "Pruneaux d'Agen" venga riportata su annunci, prospetti, etichette, fatture e contenitori d'ogni tipo.

— I documenti relativi alle prugne destinate alla trasformazione agroalimentare devono riportare chiaramente la dicitura "destrutturate" a fianco di "Pruneaux d'Agen" quando accompagnano la spedizione verso un'altra impresa di trasformazione agroalimentare”.

Queste modifiche mirano a garantire una migliore informazione del consumatore sulle caratteristiche delle «Pruneaux d'Agen» commercializzate e ad agevolare la tracciabilità ascendente in caso di reclamo.

5.6. Sezione «Altro»

— Lievi correzioni formali del disciplinare

Il disciplinare è interessato da numerose modifiche formali (spostamento, raggruppamento di paragrafi, riscrittura del legame con l'origine finalizzata a distinguere le specificità della zona geografica, le specificità del prodotto e il legame causale, eliminazione degli allegati che non costituiscono disposizioni vincolanti) che non incidono sulle disposizioni vigenti del disciplinare.

— Servizio competente dello Stato membro

Vengono aggiunti i recapiti dell'*Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) in quanto servizio competente dello Stato membro, conformemente al regolamento (UE) n. 1151/2012.

— Gruppo richiedente

I recapiti del gruppo richiedente sono cambiati e vengono quindi aggiornati.

— Tipo di prodotto

Il riferimento alla classe di prodotto è stato modificato in conformità con l'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014.

— Zona geografica

La delimitazione della zona geografica è rimasta invariata. Le modifiche che possono figurare sono di carattere formale: la cartina e l'elenco dei cantoni sono stati sostituiti dall'elenco dei comuni corrispondenti, più precisi.

L'obbligo di confezionamento nella zona geografica era già esplicitamente indicato nel disciplinare registrato; è stato aggiunto che anche gli impianti di snocciolatura devono essere situati nella zona geografica. Si tratta soltanto di una precisazione, dal momento che tutte le operazioni fino al confezionamento hanno luogo nella zona geografica. Il confezionamento nella zona geografica è limitato alle prugne da consumo e non è esteso alle prugne destinate alla trasformazione agroalimentare. Il disciplinare è stato inoltre completato con elementi giustificativi necessari. Questa disposizione risulta pertanto formulata nel seguente modo:

«Il confezionamento nella zona geografica è indispensabile ai fini del mantenimento delle qualità delle "Pruneaux d'Agen" da consumo. Infatti, una volta reidratate o semplicemente essiccate nel caso di quelle semiseccche, le prugne perdono la loro attitudine alla conservazione e devono essere stabilizzate. Vengono pertanto, in successione, confezionate e poi pastorizzate nel loro imballo finale. Queste operazioni si susseguono e fanno parte integrante del processo di lavorazione delle "Pruneaux d'Agen". La pastorizzazione, trattamento più diffuso in materia di stabilizzazione dei prodotti finiti, può quindi essere realizzata solo su imballi definitivi, ermeticamente chiusi. Inoltre alcune operazioni sostanziali della presentazione dei prodotti rendono inscindibile la preparazione dei lotti dal loro confezionamento. Questa considerazione riguarda, ad esempio, la regola dell'omogeneità dei calibri, il cui rispetto richiede una specifica preparazione del prodotto prima della reidratazione e durante il confezionamento. Inoltre il confezionamento nella zona geografica facilita la tracciabilità e il controllo dei prodotti.».

Struttura di controllo

I recapiti relativi all'organismo di controllo sono sostituiti da quelli dell'autorità di controllo competente. Con questa modifica si intende evitare di modificare il disciplinare in caso di variazione dell'organismo di controllo.

Requisiti nazionali

I «Requisiti nazionali» sono presentati sotto forma di tabella riassuntiva contenente i principali punti del disciplinare da controllare e il metodo di valutazione corrispondente. Quest'aggiunta è finalizzata a una semplificazione dei controlli.

DOCUMENTO UNICO

«Pruneaux d'Agen»

n. UE: PGI-FR-0149-AM01 — 18.5.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Pruneaux d'Agen»

2. Stato membro o Paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

Le «Pruneaux d'Agen» sono ottenute dall'essiccazione (seguita o meno da reidratazione) delle prugne d'Ente raccolte al raggiungimento del grado di maturazione ottimale, senza aggiunta di dolcificanti. Di aspetto brillante, le «Pruneaux d'Agen» hanno forma ovoidale e un colore tra il marrone scuro e il nero. Presentano una consistenza morbida e una polpa di colore dal giallo-bruno al giallo dorato senza caramellizzazione.

Le «Pruneaux d'Agen» che si ottengono arrestando l'essiccazione quando il tasso di umidità del frutto è sceso tra il 30 e il 35 %, senza successiva reidratazione, possono essere commercializzate con la dicitura «mi-cuits» (semisecche).

Le «Pruneaux d'Agen» possono essere vendute intere, snocciolate o destrutturate.

Le «Pruneaux d'Agen» da consumo sono vendute intere o snocciolate e presentano un calibro massimo di 66 frutti per 500 grammi con un tasso di umidità al 35 %. Nel caso delle prugne snocciolate, il calibro viene valutato prima della rimozione del nocciolo.

Le «Pruneaux d'Agen» sono suddivise per calibri omogenei. Sono carnose e presentano un epicarpo grinzoso privo di rotture e screpolature (tranne per i fori di snocciolatura). Meno del 10 % (in peso) delle prugne presenta difetti, di cui meno del 5 % difetti gravi e nessuna ha difetti molto gravi.

Le «Pruneaux d'Agen» destinate a una trasformazione agroalimentare successiva presentano un calibro massimo, in condizioni non reidratate, di 98 frutti per 500 grammi con un tasso di umidità al 21 %. Non presentano alcun difetto molto grave e sono almeno parzialmente intatte. Prima di essere spedite a un'altra impresa di trasformazione agroalimentare sono soggette a destrutturazione; in tal caso non sono destinate alla vendita al consumatore finale.

Sono considerati difetti molto gravi:

- la presenza di muffe, marciume, insetti vivi o morti, acari vivi, sostanze estranee;
- i frutti con difetti di maturazione o nutrizionali («non maturi») o imbrattati, completamente schiacciati, caramellati o affetti da Monilia.

Le «Pruneaux d'Agen» non vengono mai mischiate con prugne di altre origini o varietà.

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

Le «Pruneaux d'Agen» sono ricavate dalle prugne d'Ente, prodotte e raccolte nella zona geografica le cui condizioni pedoclimatiche sono favorevoli alla produzione di prugne grandi e molto dolci.

Il prugno di Ente trova in questa zona un clima adatto che conferisce alle prugne un equilibrio particolare tra dolce e acidulo e un epicarpo sottile e morbido.

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

La produzione e l'essiccazione delle prugne, così come la trasformazione e la snocciolatura devono avere luogo nella zona geografica dell'IGP.

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

Il confezionamento nella zona geografica è indispensabile ai fini del mantenimento delle qualità delle «Pruneaux d'Agen» da consumo. Infatti, una volta reidratate o semplicemente essiccate nel caso di quelle semisecche, le prugne perdono la loro attitudine alla conservazione e devono essere stabilizzate. Vengono pertanto, in successione, confezionate e poi pastorizzate nel loro imballo finale ermeticamente chiuso. Queste operazioni si susseguono e fanno parte integrante del processo di lavorazione, il che facilita anche la tracciabilità e il controllo dei prodotti.

Inoltre alcune operazioni sostanziali della presentazione dei prodotti rendono inscindibile la preparazione dei lotti dal loro confezionamento. Questa considerazione riguarda, ad esempio, la regola dell'omogeneità dei calibri, il cui rispetto richiede una specifica preparazione del prodotto prima della reidratazione e durante il confezionamento.

Le «Pruneaux d'Agen» destinate a una trasformazione successiva non sono soggette all'obbligo di confezionamento nella zona geografica.

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

Le diciture riportate sull'imballo sono:

- «Pruneaux d'Agen», se del caso con l'aggiunta della dicitura «*mi-cuits*» (semisecche)
- Solo per le prugne da consumo
 - Calibro espresso dall'apposita designazione, accompagnata o meno dal numero minimo e massimo di frutti per 500 grammi, indicato come: «x/y frutti per 500 grammi»:
 - «Supergiganti»: numero, per 500 grammi, inferiore o uguale a 33
 - «Giganti»: numero, per 500 grammi, compreso tra 33 e 44
 - «Molto grandi»: numero, per 500 grammi, compreso tra 44 e 55
 - «Grandi»: numero, per 500 grammi, compreso tra 55 e 66
 - Tasso di umidità massimo espresso in percentuale
 - o con una delle seguenti diciture:
 - «Umidità massima 26 %» (tenore d'acqua inferiore o uguale al 26 %)
 - «Umidità massima 29 %» (tenore d'acqua tra il 26 e il 29 % massimo)
 - «Umidità massima 35 %» (tenore d'acqua compreso tra il 29 e il 35 % massimo)
 - o con l'indicazione dell'esatto tenore d'acqua al momento del confezionamento.
- Per tutte le «Pruneaux d'Agen»
 - Chiara identificazione di un venditore stabilito nell'Unione europea e, ove quest'ultimo non sia il trasformatore, del codice che consenta l'identificazione diretta dell'impresa di trasformazione che ha effettuato il confezionamento finale del prodotto destinato alla vendita
 - Se il nome del trasformatore non figura chiaramente sull'imballo, viene indicato:

Conforme al disciplinare dell'IGP «Pruneaux d'Agen»

BP 130 — 47303 Villeneuve sur Lot CEDEX
 - Numero del lotto di produzione
- Le «Pruneaux d'Agen» non possono essere proposte al pubblico, spedite, messe in vendita o vendute senza che la denominazione «Pruneaux d'Agen» venga riportata su annunci, prospetti, etichette, fatture e contenitori d'ogni tipo.

— I documenti relativi alle prugne destinate alla trasformazione agroalimentare devono riportare chiaramente la dicitura «destrutturate» a fianco di «Pruneaux d'Agen» quando accompagnano la spedizione verso un'altra impresa di trasformazione agroalimentare.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica dell'IGP «Pruneaux d'Agen» comprende tutti i comuni appartenenti ai seguenti cantoni:

Dipartimento della DORDOGNE: Beaumont, Belvès, Bergerac, Domme, Eymet, Issigeac, La Force, Le Bugue, Le Buisson-de-Cadouin, Monpazier, Montpon Ménéstérol, Sigoulès, Velines, Villefranche-de-Lonchat, Villefranche-du-Périgord.

Dipartimento del GERS: Condom, Eauze, Fleurance, Jegun, Lectoure, Mauvezin, Miradoux, Montréal, Saint-Clar, Valence-sur-Baise, Vic-Fezensac.

Dipartimento della GIRONDE: Auros, Branne, Carbon-Blanc, Castillon-La-Bataille, Cenon, Créon, La Réole, Lussac, Monségur, Pellegrue, Pujols, Sauveterre-de-Guyenne, Sainte-Foy-La-Grande.

Dipartimento del LOT: Bretenoux, Castelnau-Montratrier, Catus, Cazals, Figeac, Gourdon, Lacapelle Marival, Lalbenque, Livernon, Luzech, Montcuq, Puy l'Evêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Salviac.

Dipartimento di LOT-ET-GARONNE: l'intero dipartimento, ad eccezione del cantone di Houeillès.

Dipartimento di TARN-ET-GARONNE: l'intero dipartimento, ad eccezione dei cantoni di Caylus, Saint-Antonin-Noble-Val e Villebrumier.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Situata nel settore sud-occidentale della Francia, la zona geografica dell'IGP «Pruneaux d'Agen» si estende nei pressi della città di Agen: sin dal XVIII secolo, porto d'imbarco delle prugne prodotte nelle vicinanze e da cui prende il nome questa produzione.

La zona geografica corrisponde all'area tradizionale di produzione della varietà «prugna d'Ente», i cui frutteti sono principalmente distribuiti sulle colline di questa zona di alta pianura solcata da fiumi che convergono verso la Garonna. Questo settore presenta suoli prevalentemente argilloso-calcarei: il prugno teme infatti i fondi umidi e preferisce le terre permeabili e fresche.

La zona di produzione sorge in un'area di transizione climatica tra l'influsso mediterraneo e quello oceanico ed è caratterizzata da precipitazioni ripartite durante tutto l'arco dell'anno. Quanto alle temperature, gli inverni sono freddi e le primavere piuttosto calde e con scarse gelate, mentre le estati sono calde con notti rinfrescate da rovesci temporaleschi.

La produzione delle «Pruneaux d'Agen» conosce un vero e proprio sviluppo nel XVIII secolo: da un lato, i frutteti di prugne d'Ente si diffondono nelle zone collinari dove, grazie alla sua straordinaria attitudine all'essiccazione, questa varietà finisce col soppiantare le altre varietà; dall'altro, la tecnica alternata di essiccazione al sole/essiccazione nel forno da pane diventa pratica corrente per completare l'essiccazione delle prugne.

Infine, grazie alle loro qualità nutritive, alla loro facilità di conservazione e di trasporto, le «Pruneaux d'Agen» diventano presto oggetto di un esteso commercio. In alcuni borghi della regione compaiono le prime regolamentazioni del mercato della prugna, segno dell'importanza di questa produzione per l'economia regionale.

La coltivazione del prugno si sviluppa durante tutto il XIX secolo, così come l'utilizzo di apposite stufe per l'essiccazione delle prugne. Parallelamente, le «Pruneaux d'Agen» diventano famose in tutto il mondo, come testimonia l'opera di Lev Tolstoj «*La morte di Ivan Il'ič*», 1886, capitolo X:

«Se gli venivano in mente le prugne cotte che gli portavano da mangiare in quel momento, Ivan Il'ič si ricordava delle prugne di Agen della sua infanzia, secche e grinzose, crude, del loro sapore particolare, della saliva che si formava in bocca quando si arrivava al nocciolo.»

Nel 1894, nel solo dipartimento di Lot-et-Garonne, si contavano cinque milioni di prugni in produzione e un milione di giovani alberi. La produzione era presente anche nei dipartimenti limitrofi di Gers, Tarn-et-Garonne, Lot, Dordogne e Gironde.

Nella prima metà del XX secolo, la concorrenza di nuovi paesi produttori e le conseguenze della Prima guerra mondiale sulla popolazione agricola determinano un forte declino della produzione di «Pruneaux d'Agen».

All'indomani della seconda guerra mondiale, la ripresa della produzione francese è trainata dalla messa a dimora di frutteti moderni con nuove selezioni varietali all'interno della famiglia «prugna d'Ente». Anche le attrezzature tecniche evolvono, grazie ad esempio all'introduzione di tunnel per l'essiccazione. In questa produzione restano tuttavia primordiali i fattori legati alla competenza: perfetta gestione delle dimensioni, raccolta al raggiungimento del grado di maturazione ottimale e controllo dell'essiccazione della prugna per ottenere il tasso di umidità finale richiesto, senza bruciare i frutti.

Per ottenere frutti di bell'aspetto, i prugni vengono potati ogni anno (potatura di fruttificazione). La potatura permette al sole di penetrare meglio tra i rami garantendo al contempo la maturazione dei frutti e buone condizioni di salute. Riduce inoltre il numero di frutti e favorisce una produzione più omogenea, di qualità migliore (frutti di grosso calibro) e un migliore rendimento.

La raccolta viene effettuata quando la prugna raggiunge la piena maturazione e i frutti cadono naturalmente o quando la caduta è provocata da un leggero scuotimento dell'albero. Per stabilire il momento migliore per la raccolta, viene oggi utilizzata anche un'altra tecnica che consiste nel raccogliere alcune gocce di succo in uno strumento chiamato rifrattometro che permette di determinare il tasso di zucchero contenuto nella prugna.

Parallelamente i trasformatori sviluppano tecniche di reidratazione e di conservazione per presentare il prodotto «pronto per il consumo», anche se le «Pruneaux d'Agen» sono ancora tradizionalmente vendute «secche» ai consumatori che poi provvedono a reidratarle a livello domestico. L'obiettivo è rendere la polpa della prugna più tenera, pur evitando di «diluirne» i sapori. Il metodo, la durata e la temperatura sono altrettanti fattori che consentono ai trasformatori di produrre una prugna capace di conservare tutti i suoi aromi, pur migliorando la morbidezza della polpa.

Infine, a partire dalle «Pruneaux d'Agen», l'artigianato agroalimentare locale realizza dolci o preparati alimentari che contribuiscono all'immagine del prodotto e che costituiscono uno sbocco per i frutti più piccoli e per quelli che, presentando qualche difetto d'aspetto, difficilmente possono essere commercializzati come prugne da consumo.

Specificità del prodotto

Le «Pruneaux d'Agen» sono caratterizzate da una consistenza morbida, da una polpa di colore dal giallo-bruno al giallo dorato senza caramellizzazione e da un aspetto brillante e non appiccicoso.

Le «Pruneaux d'Agen» da consumo si distinguono anche per il calibro.

Queste prugne godono di una reputazione che ha origini lontane.

Legame causale

Il legame causale si fonda sulla qualità e sulla reputazione delle «Pruneaux d'Agen».

Le condizioni pedoclimatiche della zona sono propizie alla produzione di prugne grandi e molto dolci da cui si ricavano le «Pruneaux d'Agen».

Il prugno d'Ente ha trovato in questa zona la sua terra elettiva, sviluppandosi in modo ottimale su suoli argilloso-calcarei che influiscono favorevolmente sulla crescita vegetativa dell'albero. Esso gode inoltre di un clima idoneo, sufficientemente freddo d'inverno e con un minimo di gelate in primavera al momento della fruttificazione, mentre d'estate si alternano giornate calde e notti fresche. Questo clima conferisce alle prugne un equilibrio particolare tra dolce e acidulo e un epicarpo sottile e morbido.

Queste condizioni naturali, unite alle competenze dei produttori, soprattutto nella potatura degli alberi e nel grado di maturazione dei frutti alla raccolta, consentono di ottenere prugne di grosso calibro e molto dolci, caratteristiche delle «Pruneaux d'Agen».

L'essiccazione costituisce poi un elemento determinante per la qualità delle «Pruneaux d'Agen», che fa leva su competenze specifiche degli essiccatori che devono padroneggiare l'arte dell'essiccazione tenendo conto della qualità delle prugne fresche per ottenere il tasso di umidità desiderato. Si ottengono in questo modo prugne con una polpa dal giallo-bruno al giallo dorato senza caramellizzazione.

Infine i trasformatori hanno sviluppato tecniche di reidratazione che permettono di proporre una prugna dalla consistenza morbida e dall'aspetto brillante e non appiccicoso.

Inoltre, grazie alle loro qualità nutritive e alla facilità di conservazione e di trasporto, le «Pruneaux d'Agen» beneficiano di una grandissima fama internazionale sin dalla fine del XVIII secolo.

Diverse manifestazioni locali ne sostengono la commercializzazione, contribuendo in tal modo alla fama delle «Pruneaux d'Agen». Si ricordi in particolare il *Pruneau Show* ad Agen o la fiera di Saint-Aubin (47), nel cuore della zona di produzione, che permettono di materializzare il legame del prodotto con il territorio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/3-20171106CDCIGPPPruneauxdAgenrevu-nelleversion.pdf>

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 23 gennaio 2019****relativa alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea della domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio****«Jambon du Kintoà» (DOP)**

(2019/C 36/07)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) La Francia ha trasmesso alla Commissione una domanda di protezione della denominazione «Jambon du Kintoà» ai sensi dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che essa soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del medesimo regolamento per la denominazione «Jambon du Kintoà» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 per la denominazione «Jambon du Kintoà» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro tre mesi dalla data della pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 23 gennaio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«JAMBON DU KINTOA»

n. UE: PDO-FR-02166 — 31.8.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Jambon du Kintoa»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

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

Il «Jambon du Kintoa» è un prosciutto stagionato elaborato mediante un lungo processo, della durata minima di 16 mesi, di cui almeno 10 mesi di stagionatura in condizioni naturali.

Può essere commercializzato intero, disossato intero o in quarti, oppure affettato.

Commercializzato intero, con l'osso e tutta la zampa, il «Jambon du Kintoa» ha una forma ovale; la distanza tra la testa del femore e la punta del prosciutto deve essere superiore a 10 cm. È presentato con un marchio specifico «Kintoa» apposto sulla testa dell'osso del femore. Prima del condizionamento, il prosciutto viene strofinato con polvere di «Piment d'Espelette» DOP.

Il «Jambon du Kintoa» presenta le seguenti caratteristiche: contenuto di sale (NaCl) pari o inferiore al 7 % nel muscolo *Semimembranosus*, tenore massimo di umidità del 60 %, tasso di lipidi intramuscolari pari o superiore al 4 % nel muscolo *Semimembranosus*, colore della carne rosso acceso, colore del grasso tra il bianco e il rosato, aspetto marmorizzato, consistenza untuosa e fondente del grasso, intensità e forte complessità aromatica (burro, sottobosco, carne caramellata, frutta secca — tra cui la nocciola — caramellata), gusto intenso al palato con buona persistenza in bocca.

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

Il «Jambon du Kintoa» è ottenuto da suini da carne della razza «Pezzato nero basco», macellati tra i 12 e i 24 mesi. Il peso a freddo della carcassa è di almeno 100 kg; lo spessore del lardo dorsale senza la cotenna fra la quarta e la quinta vertebra è superiore o uguale a 25 mm.

La materia prima è un prosciutto fresco proveniente da una carcassa classificata con denominazione di origine «Kintoa», non congelato né surgelato, privo di difetti quali petecchie, fratture, ascessi, ematomi o lacerazioni della cotenna, sezionato con un taglio allungato (taglio iberico), con la zampa intera, del peso di almeno 10 kg.

La salatura è effettuata a secco con «Sel de Salies-de-Béarn» IGP. Prima del condizionamento, il prosciutto stagionato viene strofinato sulla superficie interna con polvere «Piment d'Espelette»/«Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra» DOP.

Per tutta la vita dei suini sono autorizzati per l'alimentazione esclusivamente vegetali, prodotti secondari e mangimi complementari ottenuti da prodotti non transgenici. La coltivazione di varietà transgeniche è proibita su tutte le superfici di un'azienda che alleva animali destinati alla produzione di «Jambon du Kintoa».

Durante l'allattamento, fino all'età di 8 settimane, la quantità complessiva di mangime per lattinzolo non supera mai i 5 kg lordi. Le proteine animali trasformate non sono consentite.

A partire dallo svezzamento, sono consentite esclusivamente le materie prime vegetali seguenti:

- chicchi di grano, mais, orzo, segale, triticale, sorgo, avena e loro prodotti derivati;
- semi di pisello, favette, lupini, veccia, lino e loro prodotti derivati;
- semi di soia, girasole, colza, loro pannelli e loro oli;
- melassa di canna e di barbabietola;

— erba medica, polpa di barbabietola.

La distribuzione di siero di latte è consentita, tranne nei due mesi antecedenti la macellazione dei suini. Il siero di latte proviene dalla zona geografica.

L'alimentazione del branco proviene principalmente dalla zona geografica delimitata. Taluni alimenti possono non provenire dalla zona geografica per via della sua topografia molto ondulata, scarsamente adatta all'agricoltura intensiva e alle coltivazioni.

Per un consumo valutato a 848 kg di materia secca totale per suino dalla nascita alla macellazione, la proporzione di alimenti originaria della zona geografica può essere stimata almeno al 69,5 %.

Dopo lo svezzamento e fino all'età di tre mesi, il mangime contiene almeno il 20 % (in termini di materia secca) di cereali provenienti dalla zona geografica; la quantità complessiva di mangime per lattonzolo non supera i 60 kg lordi.

Per i suini dai tre mesi in su, il mangime è composto per il 70 % almeno (in materia secca) da materie prime provenienti dalla zona geografica; la formula del mangime contiene almeno il 60 % (in materia secca) di cereali e loro prodotti derivati. La quantità massima giornaliera di mangime per lattonzolo è di 3,2 kg lordi fra i 3 e gli 8 mesi e di 2,7 kg lordi da 8 mesi in su.

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

Tutte le fasi della produzione del «Jambon du Kintoa», dalla nascita dei suini fino alla stagionatura del prosciutto, sono effettuate nella zona geografica.

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

—

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

A prescindere dalle diciture regolamentari applicabili all'etichettatura dei prodotti di salumeria, l'etichetta reca i seguenti elementi obbligatori:

- la data della salatura;
- la denominazione d'origine «Jambon du Kintoa» in caratteri di dimensioni almeno uguali a quelle dei caratteri più grandi presenti sull'etichetta;
- il logo a colori «Kintoa» messo a disposizione dal consorzio, composto dalla parola «Kintoa» sovrastata dalla corona dei re di Navarra e dall'illustrazione di una testa di suino di razza basca;
- su ciascun prosciutto commercializzato intero, il suo numero di identificazione individuale.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è composta dai cantoni, comuni o parti di comuni seguenti:

— comuni inclusi interamente:

dipartimento delle Landes: Hastingues, Oeyregave, Sorde-L'Abbaye;

dipartimento dei Pyrénées-Atlantiques:

Abitain, Ance, Andrein, Anglet, Angous, Aramits, Araujuzon, Araux, Aren, Arette, Athos-Aspis, Audaux, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Barraute-Camu, Bastanès, Biarritz, Bugnein, Burgaronne, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetbon, Castetnau-Camblong, Charre, Dognen, Escos, Espiute, Esquiule, Féas, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Guinarthe-Parenties, Gurs, Issor, Jasses, Lanne-en-Barétous, L'Hôpital-d'Orion, Laàs, Labastide-Villefranche, Lay-Lamidou, Léren, Lourdios-Ichère, Méritein, Montfort, Moumour, Nabas, Narp, Navarrenx, Oraàs, Orin, Orion, Orriule, Ossensex, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Pé-de-Léren, Salies-de-Béarn, Sarrance, Saucède, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx;

i comuni dei cantoni di: Baïgura et Mondarrain; Hendaye-Côte Basque-Sud; Montagne Basque (tranne Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Haux, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Larrau, Mendive, e Sainte-Engrâce, inclusi solo in parte); Nive-Adour; Pays de Bidache, Amikuze et Ostibarre; Saint-Jean-de-Luz;

— comuni inclusi in parte:

dipartimento delle Landes: Cauneille, Peyrehorade;

dipartimento dei Pyrénées-Atlantiques: Arette, Bayonne, Lanne-en-Barétous, Oloron-Sainte-Marie.

5. Legame con la zona geografica

La zona geografica del «Jambon du Kintoa» si estende sull'intero Paese basco francese e su alcuni cantoni e/o comuni limitrofi sul confine orientale e settentrionale. Questo settore corrisponde alla regione pedemontana occidentale dei Pirenei che lo delimita a sud e confina a ovest con l'Oceano Atlantico.

Il suo clima, oceanico, è caratterizzato da una pluviometria elevata (da 1 200 a 2 000 mm/anno) e ben distribuita nel corso dell'anno senza stagione secca, nonché da temperature miti anche in inverno. Il vento del sud, di tipo Föhn, porta a intermittenza temperature elevate e aria secca durante tutto il corso dell'anno e, in particolare, in autunno e in primavera, alternandosi con fasi più umide e fresche legate al passaggio delle perturbazioni oceaniche.

Il paesaggio dominante è costituito da zone coltivate e praterie di fondovalle e, in tutte le zone basse in prossimità delle abitazioni, da una giustapposizione di praterie, lande e boschi sui versanti, di lande e formazioni erbose naturali in cima ai massicci e alle creste.

Il termine «Kintoa» deriva dal diritto di monticazione per i suini, detto comunemente «diritto di quinta», riscosso dai re di Navarra a partire almeno dal XIII secolo sui suini che venivano condotti in transumanza tra le montagne reali di Navarra. I re prelevavano dunque un maiale su cinque, fatto da cui deriva il nome dato a questo diritto.

Il «Jambon du Kintoa» proviene da un suino pezzato nero del Paese basco (razza derivante dal tipo circummediterraneo) chiamato anche iberico. La sua velocità di crescita è ridotta e la sua rusticità considerevole, con una capacità di sopportare forti sbalzi climatici e alimentari e di accumulare rapidamente riserve lipidiche quando il cibo è abbondante.

I suini passano almeno gli ultimi sette mesi di vita su un pascolo identificato, dove sviluppano il grasso di copertura e quello intramuscolare. L'alimentazione che trovano su questo pascolo è diversificata e comprende soprattutto erba e piante erbacee nonché, in modo più eterogeneo o discontinuo, frutti secchi (ghiande, castagne ecc.), insetti, vermi, radici e altri vegetali.

I suini vengono macellati in età relativamente avanzata (dai 12 ai 24 mesi, rispetto ai 5-6 mesi del suino da carne industriale), al termine di una vita caratterizzata da un'attività muscolare considerevole.

La zona geografica comprende, in particolare a Salies-de-Béarn, una produzione di sale, tradizionalmente utilizzato per la salatura dei prosciutti prodotti in questa regione. Essa comprende inoltre la produzione della polvere di «Piment d'Espelette»/«Piment d'Espelette - Ezpeletako Biperra», tradizionalmente utilizzata per ricoprire la faccia interna del prosciutto una volta eliminata la sugna al termine della fase di stagionatura.

I prosciutti sono sottoposti a un lungo processo di lavorazione, della durata minima di sedici mesi. Dopo una prima stagionatura, essi vengono dapprima ricoperti con una miscela grassa a base di strutto. Il periodo compreso tra la settimana di salatura e la settimana di inizio della stagionatura è di almeno 6 mesi. La lavorazione prosegue con una stagionatura di almeno dieci mesi in locali che comunicano con l'esterno per mezzo di aperture che consentono la circolazione dell'aria, situate su lati diversi dell'edificio e dalle dimensioni minime definite. In questo modo, le condizioni di temperatura e di umidità si evolvono parallelamente al clima locale.

Il prosciutto presenta alla degustazione una consistenza untuosa e fondente del grasso, aromi di burro, sottobosco, carne caramellata, frutta secca (tra cui la nocciola) caramellata. Il sapore è intenso e persistente in bocca.

Legame causale

Nel clima mite e umido della zona geografica, la crescita dell'erba sui pascoli non si ferma quasi mai, permettendo al pascolo di fornire un'alimentazione ai suini nel corso di tutta la loro permanenza all'aperto, che deve essere di almeno 7 mesi. Tale alimentazione viene eventualmente integrata dai frutti che si trovano sotto gli alberi caratteristici dell'ambiente naturale basco (querce pedunculata, castagni, faggi).

La razza «Pezzato nero basco» è adatta alla vita al pascolo in questo paesaggio in virtù delle sue caratteristiche fisiche: è un suino rustico e buon camminatore che valorizza assai bene la vegetazione del pascolo. L'apporto alimentare fornito dal pascolo varia naturalmente secondo la stagione, ma rappresenta, durante il periodo di ingrasso, circa il 50 % del volume quotidiano ingerito dal suino. Esso contiene antiossidanti e composti aromatici che influiscono sulle caratteristiche organolettiche del prosciutto.

È stato dimostrato che i tessuti adiposi accumulano i composti contenuti nei vegetali consumati. Queste sostanze agiscono sulla cinetica di ossidazione dei lipidi, rallentano l'irrancidimento e permettono una stagionatura prolungata del prosciutto, influenzando in modo specifico la distribuzione dei composti sapidi e aromatici. Questo effetto è tanto più pronunciato quanto maggiore è la durata di essiccazione e stagionatura e dipende altresì in larga misura dal tipo di vegetazione pascolata.

I metodi tradizionali di salatura, essiccazione e stagionatura del prosciutto praticati nella zona geografica prevedono il ricorso a un sale locale proveniente da Salies de Béarn, che presenta caratteristiche specifiche (composizione ricca di oligoelementi, cristalli grossi ...) particolarmente idonee alla salatura. Il «Piment d'Espelette» utilizzato per rivestire la faccia interna del prosciutto è particolarmente adatto in quanto relativamente poco piccante.

Le caratteristiche della materia prima sono all'origine di un prosciutto con venature di grasso intramuscolare, che conferisce al prodotto un aspetto marmorizzato e una consistenza fondente e untuosa.

Il clima, esposto al flusso oceanico e caratterizzato da un elevato livello di precipitazioni uniformemente distribuite nell'arco dell'anno e dal vento da sud di tipo Föhn, contribuisce a conferire ai prosciutti le loro particolari caratteristiche organolettiche. La lunga stagionatura (almeno dieci mesi) in locali aperti all'influenza del clima esterno, con variazioni di temperatura e umidità legate al ciclo climatico naturale, consente l'espressione ottimale del potenziale dei prosciutti e incide notevolmente sulle loro componenti aromatiche e di sapore.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCJambonduKintoa2017QCOMUE.pdf>

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 24 gennaio 2019****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per la denominazione «Antequera» (DOP)**

(2019/C 36/08)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), in combinato disposto con l'articolo 53, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) La Spagna ha presentato una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione della DOP «Antequera» a norma dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽²⁾, comprese le modifiche del documento unico e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Antequera» (DOP) dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, comprese le modifiche del documento unico e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Antequera» (DOP) figura nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica di cui al primo comma entro tre mesi dalla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 24 gennaio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

ALLEGATO

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/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

«Antequera»

n. UE: PDO-ES-00327-AM03 – 19.3.2018

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Antequera» (Organismo di controllo della denominazione di origine protetta «Antequera»)
Carretera de Córdoba, S/N
29200 Antequera – Málaga
SPAGNA

Tel. +34 952841451

E-mail: info@doantequera.org

L'organismo di controllo della denominazione di origine protetta «Antequera» è un ente senza scopo di lucro riconosciuto dall'autorità competente nello Stato membro quale organismo di gestione della denominazione di origine; l'ente rappresenta gli operatori che svolgono un ruolo per l'ottenimento della tutela del prodotto e rispetta principi democratici e di rappresentatività ai fini degli interessi economici e settoriali che esso persegue, con attenzione particolare agli interessi di minoranza, essendo i diversi interessi rappresentati in modo paritario.

Tale organismo di controllo ha, inoltre, la capacità giuridica che gli consente di inoltrare la presente domanda di modifica ai sensi della normativa nazionale, e più precisamente dell'articolo 13, paragrafo 2, lettera a), della legge 2/2011 del 25 marzo in materia di qualità nel settore agroalimentare e in quello della pesca in Andalusia.

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

— Denominazione del prodotto

— Descrizione del prodotto

— Zona geografica

— Prova dell'origine

— Metodo di ottenimento

— Legame

— Etichettatura

— Altro [precisare]

4. Tipo di modifica

— Modifica a un 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 a un 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. Modifiche

Il punto B.3) del disciplinare (Caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche degli oli) e il corrispondente punto 3.2 del documento unico sono stati modificati. Il disciplinare a cui rimanda il link che figura nel documento unico è stato aggiornato.

Il parametro fisico-chimico K270 (assorbanza a 270 nm) è stato aggiornato e passa da 0,15 a 0,18.

Giustificazione: nel corso delle campagne precedenti si è constatato che, nella misura in cui la data di raccolta viene anticipata (pratica culturale applicata dagli operatori iscritti alla DOP «Antequera» per ottenere oli più fruttati e di migliore qualità), il valore del parametro K270 aumenta leggermente, con mediane del fruttato elevate per le quali tale parametro si situa al limite massimo di 0,15 o addirittura lo supera, senza tuttavia raggiungere il valore fissato dalla legislazione in vigore.

In generale, il parametro K270 è connesso allo stato di ossidazione dell'olio, ma vari studi scientifici in proposito mostrano che esiste una stretta connessione tra il valore K270 e la composizione naturale dell'olio d'oliva: gli oli provenienti dalla raccolta più precoce presentano valori considerevolmente più elevati per questo parametro, il che può tuttavia spiegarsi con la presenza di una maggiore quantità di composti fenolici, la cui assorbanza si situa a 280 nm di lunghezza d'onda, valore che falsifica i dati. Paradossalmente, la presenza di questi composti fenolici determina in gran parte la stabilità prima dell'ossidazione e un buon numero di attributi sensoriali che caratterizzano l'olio d'oliva vergine.

DOCUMENTO UNICO

«Antequera»

n. UE: PDO-ES-00327-AM03 – 19.3.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Antequera»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

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

Olio extravergine di oliva ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) esclusivamente mediante procedimenti fisici o meccanici ad una temperatura che non alteri la naturale composizione chimica dell'olio, in modo da mantenere il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui è ottenuto.

Per quanto riguarda le proprietà organolettiche, questi oli hanno un aroma fruttato di olive verdi, altri frutti maturi, mandorle, banana ed erba verde con un'intensità che varia da media a elevata. Inoltre, gli attributi amaro e piccante appaiono con un'intensità che varia da leggera a media e convivono in perfetta armonia con sapori leggermente dolci.

Gli oli protetti dalla denominazione di origine «Antequera» sono necessariamente oli extravergine di oliva e hanno le seguenti caratteristiche organolettiche:

Parametri fisico-chimici:

Acidità (%)	Massimo 0,3
Numero di perossidi (milliequivalenti di ossigeno per kg di olio)	Massimo 10
K270 (Assorbanza 270 nm)	Massimo 0,18

Caratteristiche organolettiche:

Mediana del fruttato	Maggiore o uguale a 4
Mediana dei difetti	Uguale a 0

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

Olio extravergine di oliva, ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) della varietà Hojiblanca, con l'eventuale aggiunta di varietà minoritarie come Picual o Martelño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga e Verdial de Huévar.

La varietà Hojiblanca è la varietà principale e predominante, perché occupa più del 90 % della superficie totale degli uliveti della zona. Le altre varietà sono considerate secondarie, perché meno diffuse nella zona. Le seguenti varietà sono considerate autoctone, di origine locale: Hojiblanca e Gordal de Archidona.

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

Le olive utilizzate per ottenere il prodotto provengono da uliveti registrati situati nella zona di produzione appartenenti alle varietà autorizzate.

L'olio è estratto in frantoi registrati situati nella zona di produzione, che soddisfino le condizioni stabilite.

La produzione è articolata nelle seguenti fasi: pulizia, lavaggio e pesatura delle olive; gramolatura; separazione della fase solida e di quella liquida mediante centrifugazione continua; separazione delle fasi liquide mediante centrifugazione continua; decantazione e stoccaggio.

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

L'olio è condizionato in contenitori di vetro scuro, in plastica scura, in metallo rivestiti con materiale per uso alimentare o in ceramica per uso alimentare, conformi alle vigenti disposizioni, che mantengono le proprietà fisico-chimiche e organolettiche dell'olio per un periodo più lungo e che non modificano la qualità del contenuto, poiché limitano l'incidenza dalla luce, che altrimenti accelererebbe i processi di ossidazione dell'olio.

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

Le etichette commerciali di ciascuna azienda registrata devono essere controllate dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso del logo della denominazione. Esse devono recare obbligatoriamente la menzione «*Denominación de Origen Protegida Antequera*» o il logo della denominazione di origine e il simbolo dell'Unione.

Tutti i tipi di imballaggio nei quali l'olio protetto è venduto al consumatore devono essere muniti del sigillo di garanzia, di litografia, di etichetta o controetichetta, numerata e rilasciata o approvata dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso del logo della denominazione. Le controetichette sono apposte unicamente nella stessa azienda di condizionamento registrata e secondo modalità che ne impediscano il riutilizzo.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione comprende i territori dei seguenti comuni nella provincia di Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco e Villanueva de Tapia, e il territorio del comune di Palenciana nella provincia di Cordova.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

La zona di produzione è situata nella regione naturale della depressione di Antequera, nell'estremità occidentale delle depressioni intrabetiche dell'Andalusia. Confina a nord con le province di Cordova e Siviglia, a ovest con le province di Siviglia e Cadice e a est con la provincia di Granada. A sud il confine è formato da una serie di allineamenti montagnosi subbetici, che separano la zona dai Montes de Málaga, dalle Hoyas della Valle del Guadalhorce e dalla Serranía de Ronda, tutte regioni appartenenti alla provincia di Málaga.

Presenta caratteristiche morfologiche e climatiche peculiari. La regione si estende su un'area depressa dalla topografia dolce (400-600 m di altitudine), circondata da una serie di sistemi montuosi situati a nord (Sierras Subbéticas) e a sud (Sistema Penibético), che le conferiscono condizioni edafologiche e microclimatiche particolari per la coltivazione dell'ulivo.

Gli uliveti sono situati a quote comprese tra i 450 e i 600 metri di altitudine, su terreni mediamente profondi e con un alto tenore calcareo (20-70 % di carbonati). Dall'altro lato, a causa della natura endoreica della depressione di Antequera, cui è dovuta l'origine di terrazze fluviali di vario livello, il terreno presenta molti depositi terziari, tra cui giacimenti di argille rosse mioplioceniche, che offrono all'ulivo un alto tenore di potassio e un elevato tasso di umidità, elementi che migliorano le condizioni vegetative dell'ulivo, poiché oltre il 90 % della superficie destinata a tale coltura non è irrigata. La regione di Antequera presenta un clima mediterraneo temperato-caldo,

caratterizzato da elementi continentali per il fatto di essere situata all'interno delle depressioni intrabetiche dell'Andalusia. Questa situazione comporta un'elevata escursione termica tra l'estate e l'inverno e tra la notte e il giorno. Le temperature medie nei mesi più freddi (gennaio e dicembre) oscillano tra i 6 e i 9 °C. I mesi più caldi sono luglio e agosto, con temperature medie tra i 22 e i 27 °C.

Specificità del prodotto

Dal punto di vista organolettico, l'olio extravergine di oliva DOP «Antequera» è caratterizzato da un aroma fruttato di olive verdi d'intensità medio-alta, con una media pari o superiore a 4, e da una serie di attributi positivi di altri frutti maturi, mandorle, banana ed erba verde. Gli attributi amaro e piccante appaiono con un'intensità che varia da leggera a media e convivono in perfetta armonia con sapori leggermente dolci. Per quanto riguarda le caratteristiche fisico-chimiche, l'olio presenta un basso livello di acidità (inferiore allo 0,3 %), un basso numero di perossidi (inferiore a 10) e un basso livello di assorbimento nell'ultravioletto (K270), inferiore a 0,18.

La sua composizione in acidi grassi è molto equilibrata. Presenta un tenore elevato di acido oleico (tra 78 e 81 %) e livelli medi di acido linoleico (da 5 a 8 %), un rapporto tra acidi grassi monoinsaturi e saturi elevato (tra 11 e 15), nonché un rapporto medio tra acidi grassi oleici e linoleici (15 e 12), valori che rendono l'olio leggero al palato.

Si tratta di un olio moderatamente stabile, grazie all'alta concentrazione di tocoferoli. Ciò spiega perché gli oli di Antequera sono ricchi di vitamina E.

Nella frazione insaponificabile degli oli di Antequera è da segnalare la presenza di livelli elevati di metilesteri, più di 30 mg per 100 grammi di olio.

Legame casuale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

La tolleranza della varietà autoctona Hojiblanca ai terreni calcarei della zona geografica, dovuta alla necessità degli alberi di estrarre calcio dal terreno, unitamente al clima mediterraneo della zona, che presenta altresì caratteristiche continentali per il fatto di essere situata all'interno della regione naturale della depressione di Antequera, contraddistinta da inverni freschi e secchi, fa sì che dalle olive della varietà, raccolte negli uliveti della zona durante i mesi più freddi, si ottengano oli che presentano un aroma fruttato di olive verdi, con una mediana pari o superiore a 4, una serie di attributi positivi di altri frutti, mandorle, banana ed erba verde, e attributi di amaro e piccante con un'intensità che varia da leggera a media. Dal punto di vista delle caratteristiche fisico-chimiche, l'olio presenta un basso livello di acidità (inferiore allo 0,3 %), un basso numero di perossidi (inferiore a 10) e un livello di assorbimento nell'ultravioletto inferiore a 0,18.

Le basse temperature invernali, caratteristiche della zona geografica, ritardano il periodo di maturazione della varietà autoctona Hojiblanca, il che provoca una modificazione del profilo degli acidi dell'olio, per cui aumenta il tenore di acido oleico (compreso tra 78 e 81 %) a detrimento degli acidi grassi saturi e insaturi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo integrale del disciplinare della denominazione è consultabile al seguente indirizzo:

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Antequera_modificado.pdf

oppure

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaysdesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html> (il disciplinare si trova sotto il nome della denominazione di qualità);

oppure

a partire dalla pagina iniziale del sito della *Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía* (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaysdesarrollorural.html>), seguendo il percorso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Aceite de Oliva Virgen Extra» (il disciplinare si trova sotto il nome della denominazione di qualità).

COMMISSIONE AMMINISTRATIVA PER IL COORDINAMENTO DEI SISTEMI DI SICUREZZA SOCIALE

COSTI MEDI DELLE PRESTAZIONI IN NATURA

(2019/C 36/09)

COSTI MEDI DELLE PRESTAZIONI IN NATURA — 2016

Applicazione dell'articolo 64 del regolamento (CE) n. 987/2009 ⁽¹⁾

I. Gli importi da rimborsare per le prestazioni in natura erogate nel 2016 ai familiari che non risiedono nello stesso Stato membro della persona assicurata, di cui all'articolo 17 del regolamento (CE) n. 883/2004 ⁽²⁾, saranno determinati in base ai seguenti costi medi:

	Classe d'età	Annui	Mensili netti x = 0,20
Cipro	meno di 20 anni	312,55 EUR	20,84 EUR
	20 – 64 anni	315,66 EUR	21,04 EUR
	65 anni e più	1 371,96 EUR	91,46 EUR
Finlandia	meno di 20 anni	1 176,45 EUR	78,43 EUR
	20 – 64 anni	1 962,51 EUR	130,83 EUR
	65 anni e più	6 027,07 EUR	401,80 EUR

II. Gli importi da rimborsare per le prestazioni in natura erogate nel 2016 ai pensionati e ai loro familiari, come disposto all'articolo 24, paragrafo 1, e agli articoli 25 e 26 del regolamento (CE) n. 883/2004, saranno determinati in base ai seguenti costi medi:

	Classe d'età	Annui	Mensili netti x = 0,20	Mensili netti x = 0,15 ⁽¹⁾
Cipro	meno di 20 anni	312,55 EUR	20,84 EUR	22,14 EUR
	20 – 64 anni	315,66 EUR	21,04 EUR	22,36 EUR
	65 anni e più	1 371,96 EUR	91,46 EUR	97,18 EUR
Finlandia	meno di 20 anni	1 176,45 EUR	78,43 EUR	83,33 EUR
	20 – 64 anni	1 962,51 EUR	130,83 EUR	139,01 EUR
	65 anni e più	6 027,07 EUR	401,80 EUR	426,92 EUR

⁽¹⁾ L'abbattimento applicato all'importo forfettario mensile è pari al 15 % (x = 0,15) per i pensionati e i loro familiari se lo Stato membro competente non è elencato nell'allegato IV del regolamento (CE) n. 883/2004 [conformemente all'articolo 64, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 987/2009].

COSTI MEDI DELLE PRESTAZIONI IN NATURA — 2017

Applicazione dell'articolo 64 del regolamento (CE) n. 987/2009

I. Gli importi da rimborsare per le prestazioni in natura erogate nel 2017 ai familiari che non risiedono nello stesso Stato membro della persona assicurata, di cui all'articolo 17 del regolamento (CE) n. 883/2004, saranno determinati in base ai seguenti costi medi:

	Classe d'età	Annui	Mensili netti x = 0,20
Spagna	meno di 20 anni	602,11 EUR	40,14 EUR
	20 – 64 anni	836,17 EUR	55,74 EUR
	65 anni e più	4 344,94 EUR	289,66 EUR

⁽¹⁾ GUL 284 del 30.10.2009, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 166 del 30.4.2004, pag. 1.

II. Gli importi da rimborsare per le prestazioni in natura erogate nel 2017 ai pensionati e ai loro familiari, come disposto all'articolo 24, paragrafo 1, e agli articoli 25 e 26 del regolamento (CE) n. 883/2004, saranno determinati in base ai seguenti costi medi:

	Classe d'età	Annui	Mensili netti $x = 0,20$	Mensili netti $x = 0,15$ ⁽¹⁾
Spagna	meno di 20 anni	602,11 EUR	40,14 EUR	42,65 EUR
	20 – 64 anni	836,17 EUR	55,74 EUR	59,23 EUR
	65 anni e più	4 344,94 EUR	289,66 EUR	307,77 EUR

⁽¹⁾ L'abbattimento applicato all'importo forfettario mensile è pari al 15 % ($x = 0,15$) per i pensionati e i loro familiari se lo Stato membro competente non è elencato nell'allegato IV del regolamento (CE) n. 883/2004 [conformemente all'articolo 64, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 987/2009].

COMITATO EUROPEO PER IL RISCHIO SISTEMICO

DECISIONE DEL COMITATO EUROPEO PER IL RISCHIO SISTEMICO

del 14 novembre 2018

su un quadro di coordinamento per la consultazione del Comitato europeo per il rischio sistemico da parte delle autorità di vigilanza in merito a un'estensione del periodo di cui all'articolo 138, paragrafo 4 della direttiva 2009/138/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (solvibilità II)

(CERS/2018/7)

(2019/C 36/10)

IL CONSIGLIO GENERALE DEL COMITATO EUROPEO PER IL RISCHIO SISTEMICO,

visto il Regolamento (UE) n. 1092/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 24 novembre 2010, relativo alla vigilanza macroprudenziale del sistema finanziario nell'Unione europea e che istituisce il Comitato europeo per il rischio sistemico ⁽¹⁾, e in particolare l'articolo 3, paragrafo 2, lettera j) e l'articolo 4, paragrafo 2,

vista la Direttiva 2009/138/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, in materia di accesso ed esercizio delle attività di assicurazione e di riassicurazione (Solvibilità II) ⁽²⁾, e in particolare l'articolo 138, paragrafo 4,

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 138 della direttiva 2009/138/CE stabilisce le regole e le procedure nel caso di inosservanza o di rischio di inosservanza del requisito patrimoniale di solvibilità (SCR). In tali casi è necessario seguire procedure specifiche per ripristinare il livello di fondi propri ammissibili per la copertura dell'SCR o per ridurre il profilo di rischio dell'impresa di assicurazione o di riassicurazione al fine di garantire l'osservanza dell'SCR entro un determinato periodo.
- (2) Ai sensi dell'articolo 138, paragrafo 4, della direttiva 2009/138/CE, qualora l'Autorità europea delle assicurazioni e delle pensioni aziendali e professionali (EIOPA) dichiari l'esistenza di una situazione eccezionalmente avversa avente ripercussioni su imprese di assicurazione e di riassicurazione che rappresentano una quota significativa del mercato o delle aree di attività interessate, l'autorità di vigilanza può estendere il periodo di autorità per le imprese interessate per un periodo massimo di sette anni.
- (3) Ai sensi dell'articolo 138, paragrafo 4, della direttiva 2009/138/CE l'autorità di vigilanza interessata può consultare il Comitato europeo per il rischio sistemico (CERS) in merito all'estensione del periodo di risanamento per le imprese colpite da una situazione eccezionalmente avversa dichiarata dall'EIOPA. Un'autorità di vigilanza può decidere in merito alla necessità e all'esatto contenuto della richiesta di consultazione del CERS in merito all'estensione del periodo di risanamento.
- (4) Il CERS ha il compito di esercitare la vigilanza macroprudenziale nell'Unione. A tale riguardo, il CERS mira a contribuire alla prevenzione e alla riduzione dei rischi sistemici per la stabilità finanziaria dell'Unione, compresi i rischi che hanno origine al di fuori di essa. Pertanto in base al suo mandato, il contributo del CERS dovrebbe concentrarsi sugli aspetti e sugli effetti macroprudenziali dell'estensione o della mancata estensione del periodo di risanamento per le imprese interessate. Per quanto possibile, il CERS valuta l'impatto sui mercati finanziari, sulle altre imprese di assicurazione e di riassicurazione e sull'economia reale.
- (5) Al fine di agevolare il processo di consultazione in merito all'estensione di un periodo di risanamento, è necessario instaurare un quadro di coordinamento nell'ambito del CESR. Tale quadro di coordinamento può beneficiare del già esistente quadro di coordinamento ai sensi della decisione CERS/2015/4 del Comitato europeo per il rischio sistemico ⁽³⁾ relativo alla notifica delle misure nazionali di politica macroprudenziale da parte delle autorità competenti e alla emanazione di pareri e raccomandazioni da parte del CERS che è stato sperimentato con successo in diverse occasioni.

⁽¹⁾ GU L 331 del 15.12.2010, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 335 del 17.12.2009, pag. 1.

⁽³⁾ Decisione del Comitato europeo per il rischio sistemico, del 16 dicembre 2015, su un quadro di coordinamento relativo alla notifica delle misure nazionali di politica macroprudenziale da parte delle autorità competenti e alla emanazione di pareri e raccomandazioni da parte del CERS e che modifica la decisione CERS/2014/2 (CERS/2015/4)(GU C 97, 12.3.2016, pag. 28).

- (6) Infine, nell'effettuare la propria valutazione, il CERS è tenuto a coinvolgere il necessario livello di competenza in materia di assicurazione e riassicurazione e garantire la stretta cooperazione tra CERS e EIOPA,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Oggetto e ambito di applicazione

La presente decisione istituisce un quadro procedurale comune per la consultazione del CERS da parte di un'autorità richiedente in merito all'estensione del periodo di risanamento di cui all'articolo 138, paragrafo 4 della direttiva 2009/138/CE.

Articolo 2

Definizioni

Ai fini della presente decisione si applicano le seguenti definizioni:

- 1) per «gruppo di valutazione» si intende il gruppo di esperti del CERS con il compito di effettuare una valutazione e redigere una risposta alla richiesta di consultazione, che è una sottostruttura del comitato tecnico consultivo;
- 2) per «Darwin» si intende il sistema interno di gestione della documentazione del CERS;
- 3) per «giorno lavorativo della BCE» si intende un giorno che non sia un sabato, una domenica né un giorno festivo della BCE;
- 4) per «impresa di assicurazione», si intende un'impresa di assicurazione secondo la definizione di cui all'articolo 13 della direttiva 2009/138/CE;
- 5) per «periodo di risanamento» si intende, nei confronti di un'impresa interessata, il periodo di cui all'articolo 138, paragrafo 4, della direttiva 2009/138/CE entro il quale tale impresa deve ripristinare il livello di fondi propri ammissibili per la copertura del requisito patrimoniale di solvibilità o ridurre il suo profilo di rischio al fine di garantire il rispetto del requisito patrimoniale di solvibilità;
- 6) per «impresa di riassicurazione» si intende un'impresa di riassicurazione secondo la definizione di cui all'articolo 13 della direttiva 2009/138/CE;
- 7) per «richiesta di consultazione» si intende una consultazione indirizzata al CERS da parte di un'autorità di vigilanza ai sensi dell'articolo 138, paragrafo 4, della direttiva 2009/138/CE;
- 8) per «autorità richiedente» si intende un'autorità di vigilanza che presenta una richiesta di consultazione;
- 9) per «autorità di vigilanza» si intende un'autorità di vigilanza definita all'articolo 13 della direttiva 2009/138/UE.

Articolo 3

Procedura per la predisposizione e approvazione di una risposta a una richiesta di consultazione

1. Una volta ricevuta una richiesta di consultazione ai sensi dell'articolo 138, paragrafo 4, della direttiva 2009/138/CE, il segretariato del CERS ne dà immediatamente notifica ai membri del consiglio generale, del comitato direttivo e del gruppo di valutazione mediante Darwin.
2. Entro 10 giorni lavorativi della BCE successivi alla richiesta di consultazione, il gruppo di valutazione predispone un progetto di risposta alla richiesta di consultazione che il segretariato del CERS sottopone all'esame del comitato direttivo mediante procedura scritta.
3. Entro il termine di cui al paragrafo precedente, ciascun membro del consiglio generale, entro i primi due giorni lavorativi della BCE successivi alla notifica al consiglio generale, può comunicare la volontà della rispettiva autorità di partecipare al gruppo di valutazione, in qualità di osservatore, ove questa non sia già rappresentata.

4. Il comitato direttivo può formulare osservazioni sul progetto di risposta entro due giorni lavorativi della BCE successivi alla presentazione della stessa da parte del segretariato del CERS. Le osservazioni sostanziali formulate dal comitato direttivo saranno valutate dal gruppo di valutazione e possono riflettersi nel progetto di risposta sottoposto all'esame del consiglio generale.
5. Entro quattro giorni lavorativi della BCE successivi alla data di presentazione del progetto di risposta al comitato direttivo, il segretariato del CERS sottopone il progetto di risposta al consiglio generale per le sue osservazioni. Entro quattro giorni lavorativi della BCE successivi alla data di presentazione del progetto di risposta al consiglio generale, i membri di tale organo possono formulare osservazioni prima della decisione del Consiglio generale. In mancanza di osservazioni sostanziali, il progetto di risposta alla richiesta di consultazione si ritiene approvata.
6. Qualora il consiglio generale abbia formulato osservazioni sostanziali sul progetto di risposta, il gruppo di valutazione considera se sia opportuno rivedere il progetto di risposta alla luce di tali osservazioni. Entro quattro giorni lavorativi della BCE decorrenti dalla ricezione delle osservazioni del consiglio generale, il gruppo di valutazione presenta al consiglio generale il progetto finale di risposta tramite il segretariato del CERS.
7. Sulla base del progetto finale di risposta elaborato dal gruppo di valutazione, il Consiglio generale adotta una decisione sulla sua approvazione. Salvo che sia stata convocata una riunione del Consiglio generale a norma del regolamento interno del CERS (*), la decisione del Consiglio generale è adottata mediante procedura scritta entro due giorni lavorativi della BCE successivi alla presentazione del progetto finale di risposta da parte del gruppo di valutazione.
8. La tempistica della procedura per la risposta alla richiesta di consultazione può essere ridotta in circostanze eccezionali su richiesta dell'autorità richiedente o qualora il consiglio generale lo ritenga necessario.
9. In conformità agli articoli 5, paragrafo 2 bis, e 13, paragrafo 7, del regolamento interno del CERS, può richiedersi ai rappresentanti di Islanda, Norvegia e Liechtenstein nel CERS di non partecipare alle riunioni ove sia discusso il progetto di risposta, salvo che la richiesta di consultazione sia stata presentata dall'autorità di vigilanza del rispettivo paese.

Articolo 4

Informazioni che l'autorità richiedente deve fornire

1. Una richiesta di consultazione contiene tutte le informazioni necessarie sulle quali sarà fondata la risposta fornita dal CERS e specifica gli eventuali obblighi di riservatezza applicabili alla trasmissione di tali informazioni.
2. Un'autorità richiedente fornisce al CERS le informazioni che illustrano le ragioni economiche a supporto della richiesta di estensione del periodo di risanamento e le previste implicazioni economiche complessive della mancata estensione del periodo di risanamento.
3. Le informazioni sulle ragioni economiche a supporto dell'estensione del periodo di risanamento comprendono:
 - a) dati sull'attuale situazione finanziaria e le interconnessioni di ogni impresa di assicurazione o di riassicurazione interessata, comprese le loro esposizioni per investimenti;
 - b) informazioni supplementari in merito a voci, quali la struttura del mercato delle assicurazioni, le caratteristiche principali delle imprese concorrenti e la distribuzione delle perdite a seguito dell'evento avverso; e
 - c) proiezioni finanziarie che illustrano il potenziale risanamento di ciascuna impresa di assicurazione o di riassicurazione interessata in presenza di una serie di scenari diversi.
4. Le informazioni sulle previste implicazioni economiche complessive della mancata estensione del periodo di risanamento comprendono:
 - a) l'impatto negativo sui mercati finanziari della strategia di ogni impresa di assicurazione o di riassicurazione interessata per ridurre il proprio profilo di rischio, compresi eventuali effetti secondari;
 - b) l'impatto negativo sull'economia reale causato, per esempio, tra l'altro, da una temporanea interruzione dei servizi di assicurazione come risultato della possibile mancanza di sostituibilità o dagli eventuali effetti negativi sulla fiducia dei consumatori.

(*) Decisione del Comitato europeo per il rischio sistemico, del 20 gennaio 2011, che adotta il regolamento interno del Comitato europeo per il rischio sistemico (CESR/2011/1) (GU C 58 del 24.2.2011, pag. 4).

5. L'allegato alla decisione indica in dettaglio l'insieme di informazioni minime che devono essere fornite dall'autorità richiedente.
6. In deroga ai paragrafi 4 e 5 di cui sopra, il CERS può richiedere all'autorità richiedente di fornire ulteriori informazioni se lo ritiene necessario.
7. Salvo che le informazioni fornite siano già di dominio pubblico, le informazioni ricevute dal CERS sono considerate e trattate come riservate, ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 3, del regolamento (UE) 1092/2010, e l'accesso a tali informazioni sarà limitato alle persone e alle autorità che hanno necessità di averne conoscenza durante l'esercizio delle loro funzioni o nell'esecuzione dei loro compiti.
8. Il segretariato del CERS predispone una struttura dedicata in Darwin per lo scambio di informazioni con l'autorità richiedente.

Articolo 5

Gruppo di valutazione

1. Il gruppo di valutazione effettua una valutazione e redige una risposta alla richiesta di consultazione.
2. La composizione del gruppo di valutazione è la stessa del gruppo di valutazione costituito ai sensi della decisione CERS/2015/4 nominato dal consiglio generale con le seguenti differenze:
 - a) Il rappresentante dell'Autorità bancaria europea (ABE) è sostituito dal rappresentante dell'EIOPA che sarà nominato dal consiglio generale; e
 - b) ciascuna autorità rappresentata nel gruppo di valutazione può indicare un esperto in materia di assicurazioni in qualità di osservatore nel gruppo di valutazione.
3. Per evitare conflitti d'interesse nella preparazione di una risposta a una richiesta di consultazione, lo status di membro o di osservatore del gruppo di valutazione cessa temporaneamente, senza sostituzione, per i rappresentanti di un'autorità di vigilanza che sia l'autorità richiedente.
4. Il gruppo di valutazione si adopera per raggiungere il consenso unanime dei propri membri, ma quando le circostanze lo richiedono, il gruppo di valutazione può fornire un parere di maggioranza e uno di minoranza nel progetto di risposta presentato al Consiglio generale

Articolo 6

Riservatezza della risposta a una richiesta di consultazione

La risposta del CERS a una richiesta di consultazione non è pubblica ed è fornita unicamente all'autorità richiedente.

Articolo 7

Entrata in vigore

La presente decisione entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Francoforte sul Meno, il 14 novembre 2018

Francesco MAZZAFERRO
Capo del segretariato del CERS
per conto del Consiglio generale del CERS

ALLEGATO

Informazioni che devono essere fornite dall'autorità richiedente**I. Informazioni relative all'autorità richiedente**

- Nome dell'autorità di vigilanza
- Stato membro
- Firmatario della richiesta (nome, posizione e recapiti)
- Persona di contatto (nome, posizione e recapiti)

II. Contenuto esatto della richiesta — ambito della richiesta di consultazione**III. Informazioni relative a ciascuna impresa ricompresa nell'ambito della richiesta****III.1 Informazioni di base**

Per ciascuna delle imprese interessate (definizioni secondo il pertinente modello di solvibilità II S01.02.01 o S01.02.04, se del caso):

- Nome dell'impresa;
- Codice identificativo dell'impresa;
- Tipo di impresa;
- Paese di autorizzazione;
- Metodo di calcolo dei requisiti patrimoniali di solvibilità (SCR) (del gruppo);
- Uso di parametri specifici dell'impresa;
- Fondi separati;
- Aggiustamento di congruità;
- Aggiustamento per volatilità;
- Misura transitoria sui tassi di interesse privi di rischio;
- Misura transitoria sulle riserve tecniche.

III.2 Informazioni finanziarie

Una sintesi della più recente situazione finanziaria pertinente di ciascuna impresa interessata, compresa la struttura di attività, passività, fondi propri (con o senza misure di garanzia a lungo termine) e SCR.

III.3 Informazioni sulla posizione di ciascuna impresa interessata nel mercato nazionale delle assicurazioni

Per ciascuna delle imprese interessate:

- Informazioni sulla quota di mercato nazionale di tale impresa comprese le attività non vita (in termini di premi contabilizzati lordi) totali e per area di attività, le attività vita (in termini di riserve tecniche lorde) totali e per area di attività, l'entità del bilancio (in termini di attività totali);
- Informazioni sul numero delle imprese attive nel mercato nazionale per tali aree di attività (vita e non vita) nelle quali opera l'impresa interessata;
- Informazioni sulla quota cumulativa di mercato delle 3 - 5 - 10 migliori imprese di assicurazione per tali aree di attività nelle quali opera l'impresa interessata;
- Una stima della distribuzione delle perdite tra le imprese interessate che operano nel mercato nazionale dell'assicurazione a seguito dell'evento o degli eventi che hanno condotto alla dichiarazione di una situazione eccezionalmente avversa da parte dell'EIOPA.

IV. Informazioni a supporto dell'estensione del periodo di risanamento di ciascuna impresa interessata

Per ciascuna delle imprese interessate:

- Proiezioni finanziarie che illustrano il risanamento della violazione dell'SCR in presenza di una serie di scenari economici diversi;
- Una descrizione delle ipotesi e una stima dell'impatto delle misure di risanamento comprese in tali proiezioni finanziarie. Ciò potrebbe includere:
 - Una stima della (prevista) riduzione del profilo di rischio del portafoglio di attività (compreso il suo possibile impatto sui mercati finanziari);
 - Una stima dell'ammontare che l'impresa prevede di ricapitalizzare e in che forma (p.e. sotto forma di capitale azionario, di debito);
 - Una stima dell'ammontare della riassicurazione prevista e/o di altre tecniche di attenuazione del rischio da introdurre;
 - Una stima dell'ammontare delle riserve tecniche e dei premi dei portafogli assicurativi che si prevede di vendere e/o porre in liquidazione.

V. Informazioni sulle previste implicazioni economiche della mancata estensione del periodo di risanamento di ciascuna impresa interessata

Per ciascuna delle imprese interessate:

- Una valutazione dell'impatto negativo sull'economia reale e/o sui mercati finanziari qualora il periodo di risanamento non sia esteso. Ciò include:
 - Una stima del grado di possibile interruzione dei servizi di assicurazione qualora il periodo di risanamento non sia esteso, basata su, ad esempio, un'analisi del numero delle imprese che già forniscono prodotti/servizi simili, una stima della velocità con la quale ci sia attende che gli assicurati cambino compagnia di assicurazione, una descrizione degli ostacoli all'ingresso nel mercato per possibili nuovi concorrenti;
 - Una stima degli effetti di una possibile interruzione dei servizi di assicurazione sull'economia reale, come per esempio, tra l'altro, una descrizione delle attività dell'economia reale che potrebbero essere interrotte in caso di perdita della copertura assicurativa;
 - Una descrizione dei possibili effetti negativi sulla fiducia dei consumatori causati dalla mancata estensione del periodo di risanamento;
 - Una stima dell'impatto sui mercati finanziari (compresi gli effetti secondari) causati dalla mancata estensione del periodo di risanamento e della conseguente liquidazione dell'impresa.

Tutte le informazioni di tipo quantitativo di cui sopra dovrebbero essere fornite sulla base dei dati più aggiornati disponibili e sotto forma di foglio Excel.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.9243 — KKR/China Resources/Genesis Care)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 36/11)

1. In data 22 gennaio 2019 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:

- KKR & Co. Inc. («KKR», Stati Uniti d'America),
- China Resources (Holdings) Company Limited («China Resources», Hong Kong).

KKR e China Resources acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Genesis Care Pty Limited («Genesis Care», Australia), una controllata di China Resource che presta servizi nel campo della cura dei tumori (principalmente oncologia) nel Regno Unito, in Spagna e in Australia, dei trattamenti radioterapici per malattie benigne in Spagna e in Australia e del trattamento dei problemi cardiologici, respiratori e del sonno in Australia.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- KKR: impresa d'investimento che opera a livello mondiale offrendo una vasta gamma di servizi di gestione degli attivi alternativi a investitori pubblici e privati del mercato e fornendo soluzioni per i mercati dei capitali all'impresa, ai rispettivi clienti e alle società in portafoglio;
- China Resources: holding diversificata controllata in ultima istanza dalla commissione che sorveglia e amministra i beni pubblici del Consiglio di Stato della Repubblica popolare cinese, che funge da società di partecipazione al vertice per un gruppo di imprese operanti in un'ampia gamma di settori, come i prodotti di consumo (commercio al dettaglio, birra, alimenti e bevande), l'energia, l'immobiliare, il cemento, il gas e i prodotti farmaceutici.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

⁽²⁾ GU C 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 del seguente riferimento:

M.9243 — KKR/China Resources/Genesis Care

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

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIO

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.9266 — IIF / Kuwait Investment Authority / North Sea Midstream Partners)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 36/12)

1. In data 22 gennaio 2019 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:

- Kuwait Investment Authority («KIA», Kuwait),
- IIF Int'l Holding L.P. («IIF», Isole Cayman),
- North Sea Midstream Partners Limited («NSMP», Regno Unito).

KIA e IIF acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di NSMP attraverso una società veicolo, Selkie Investments Midstream Topco Limited. Attualmente NSMP è sotto il controllo esclusivo di KIA.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- KIA investe su scala mondiale nel mercato immobiliare, nel mercato del private e public equity, nel mercato a reddito fisso e nel mercato di investimento alternativo;
- IIF è un fondo di investimento in accomandita specializzato negli investimenti infrastrutturali, in particolare gli investimenti a lungo termine in attivi infrastrutturali nei paesi dell'OCSE;
- NSMP possiede infrastrutture di trasporto e lavorazione del gas naturale nel Mare del Nord britannico e nella zona circostante.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.9266 — IIF / Kuwait Investment Authority / North Sea Midstream Partners

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

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIO

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT