

Gazzetta ufficiale C 193 dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

65° anno

Comunicazioni e informazioni

12 maggio 2022

Sommario

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2022/C 193/01	Comunicazione in applicazione dell'articolo 34, paragrafo 7, lettera a), punto iii), del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alle decisioni in materia di informazioni vincolanti adottate dalle autorità doganali degli Stati membri in materia di classificazione delle merci nella nomenclatura doganale	1
---------------	---	---

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2022/C 193/02	Tassi di cambio dell'euro — 11 maggio 2022	4
---------------	--	---

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2022/C 193/03	Avviso di apertura di un riesame in previsione della scadenza delle misure antidumping applicabili alle importazioni di determinati tubi senza saldatura, di ferro (esclusa la ghisa) o di acciaio (escluso l'acciaio inossidabile), di sezione circolare, con un diametro esterno superiore a 406,4 mm, originari della Repubblica popolare cinese	5
---------------	---	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2022/C 193/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10616 – CAF / CORADIA POLYVALENT BUSINESS / TALENT 3 BUSINESS) (¹)	17
2022/C 193/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10579 — PON HOLDINGS / AUTOHAUS ADELBERT MOLL / FLEXXDRIVE) — Caso ammissibile alla procedura semplificata (¹)	19
2022/C 193/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10736 – ITOCHU / ISUZU MOTORS / JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata (¹)	21

ALTRI ATTI

Commissione europea

2022/C 193/07	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	23
---------------	--	----

(¹) Testo rilevante ai fini del SEE.

II

(Comunicazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Comunicazione in applicazione dell'articolo 34, paragrafo 7, lettera a), punto iii), del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alle decisioni in materia di informazioni vincolanti adottate dalle autorità doganali degli Stati membri in materia di classificazione delle merci nella nomenclatura doganale

(2022/C 193/01)

Le autorità doganali revocano le decisioni relative a informazioni vincolanti, a decorrere dalla data odierna, se diventano incompatibili con l'interpretazione della nomenclatura doganale a seguito delle seguenti misure tariffarie internazionali:

decisioni di classificazione, pareri in materia di classificazione o modifiche delle note esplicative della nomenclatura del sistema armonizzato di designazione e codificazione delle merci adottati dal Consiglio di cooperazione doganale (documenti CCD n. NC2803 - relazione della 67^a sessione del Comitato SA e n. NC2855 - relazione della 68^a sessione del Comitato SA):

MODIFICHE DELLE NOTE ESPLICATIVE DA EFFETTUARE AI SENSI DELLA PROCEDURA DI CUI ALL'ARTICOLO 8 DELLA CONVENZIONE DEL SISTEMA ARMONIZZATO E PARERI E DECISIONI DI CLASSIFICAZIONE REDATTI DAL COMITATO SA DELL'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLE DOGANE

(67^a SESSIONE DEL COMITATO SA - APRILE 2021)

DOC. NC2803

Decisioni di classificazione approvate dal Comitato SA⁽¹⁾

DCI: Elenco 120	T/2
DCI: Elenco 121	T/3
DCI: Elenco 122	T/6
DCI: Elenco 123	T/7
DCI: Elenco 124	T/11

⁽¹⁾ Decisioni di classificazione riguardanti la classificazione nel SA 2022. Le decisioni di classificazione relative alla classificazione nel SA 2017 sono state pubblicate nella GU C 398 del 1.10.2021, pag. 2.

MODIFICA DELLE NOTE ESPLICATIVE DA EFFETTUARE AI SENSI DELLA PROCEDURA DI CUI ALL'ARTICOLO 8 DELLA CONVENZIONE DEL SISTEMA ARMONIZZATO E PARERI E DECISIONI DI CLASSIFICAZIONE REDATTI DAL COMITATO SA DELL'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLE DOGANE

(68^a SESSIONE DEL COMITATO SA - SETTEMBRE 2021)

DOC. NC2855

Modifiche delle note esplicative della nomenclatura allegata alla Convenzione SA

15.09	M/2
15.21	K/2
20.07	G/4
27.11	K/1
85.18	K/3
95.05	K/25

Pareri di classificazione approvati dal Comitato SA

0710.40/1	K/4
0710.80/1	K/4
1806.32/1	K/5
1806.90/5	K/6
2005.80/2	K/4
2005.99/2	K/4
2106.90/38	K/6
2106.90/39-41	K/7
2202.99/7-9	K/8
2306.50/1	K/9
2403.99/3-4	K/10
3301.29/1	K/11
3404.90/2	K/12
3926.90/15	K/13
7208.51/1	K/14
7208.52/1	K/14
8402.19/1	K/15
8419.20/1	K/16
8421.21/2	K/17
8501.62/1	K/19
8502.13/1	K/20
8517.13/2	K/21
8802.20/1	K/22
9027.20/1-2	K/23
9028.90/1	K/24

**MODIFICA DELLE NOTE ESPLICATIVE E DEI PARERI DI CLASSIFICAZIONE IN SEGUITO ALLA
RACCOMANDAZIONE A NORMA DELL'ARTICOLO 16 DEL 28 GIUGNO 2019**(67^a SESSIONE DEL COMITATO SA - APRILE 2021)

DOC. NC2803

Modifiche delle note esplicative della nomenclatura e della raccolta dei pareri di classificazione indicate alla Convenzione SA a norma della raccomandazione del 28 giugno 2019 ed elaborate dal Comitato SA nel corso della 67^a sessione. Doc. NC2803.

Note esplicative	W
Pareri di classificazione	O/17
Decisioni di classificazione	T/4, T/8

**MODIFICA DELLE NOTE ESPLICATIVE E DEI PARERI DI CLASSIFICAZIONE IN SEGUITO ALLA
RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO A NORMA DELL'ARTICOLO 16 DEL 28 GIUGNO 2019**(68^a SESSIONE DEL COMITATO SA - SETTEMBRE 2021)

DOC. NC2855

Modifiche delle note esplicative della nomenclatura e della raccolta dei pareri di classificazione indicate alla Convenzione SA a norma della raccomandazione del 28 giugno 2019 ed elaborate dal Comitato SA nel corso della 68^a sessione. Doc. NC2855.

Note esplicative	L
Pareri di classificazione	M/1

Le informazioni relative al contenuto di queste disposizioni possono essere richieste alla direzione generale Fiscalità e unione doganale della Commissione europea (Rue de la Loi/Wetstraat 200, B-1049 Bruxelles) oppure scaricate dal sito Internet di questa direzione generale al seguente indirizzo:

https://ec.europa.eu/taxation_customs/business/calculation-customs-duties/what-is-common-customs-tariff/harmonized-system-general-information_en

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro (¹)

11 maggio 2022

(2022/C 193/02)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,0553	CAD	dollari canadesi	1,3685
JPY	yen giapponesi	137,07	HKD	dollari di Hong Kong	8,2839
DKK	corone danesi	7,4393	NZD	dollari neozelandesi	1,6645
GBP	sterline inglesi	0,85393	SGD	dollari di Singapore	1,4622
SEK	corone svedesi	10,5260	KRW	won sudcoreani	1 343,99
CHF	franchi svizzeri	1,0446	ZAR	rand sudafricani	16,9275
ISK	corone islandesi	139,30	CNY	renminbi Yuan cinese	7,0893
NOK	corone norvegesi	10,1793	HRK	kuna croata	7,5365
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 308,87
CZK	corone ceche	25,365	MYR	ringgit malese	4,6185
HUF	fiorini ungheresi	379,13	PHP	peso filippino	54,992
PLN	zloty polacchi	4,6575	RUB	rublo russo	
RON	leu rumeni	4,9470	THB	baht thailandese	36,492
TRY	lire turche	16,1851	BRL	real brasiliiano	5,3859
AUD	dollari australiani	1,5055	MXN	peso messicano	21,3870
			INR	rupia indiana	81,4935

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso di apertura di un riesame in previsione della scadenza delle misure antidumping applicabili alle importazioni di determinati tubi senza saldatura, di ferro (esclusa la ghisa) o di acciaio (escluso l'acciaio inossidabile), di sezione circolare, con un diametro esterno superiore a 406,4 mm, originari della Repubblica popolare cinese

(2022/C 193/03)

In seguito alla pubblicazione di un avviso di imminente scadenza ⁽¹⁾ delle misure antidumping in vigore sulle importazioni di determinati tubi senza saldatura, di ferro (esclusa la ghisa) o di acciaio (escluso l'acciaio inossidabile), di sezione circolare, con un diametro esterno superiore a 406,4 mm, originari della Repubblica popolare cinese («il paese interessato» o «la RPC»), la Commissione europea («la Commissione») ha ricevuto una domanda di riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2016, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri dell'Unione europea ⁽²⁾ («il regolamento di base»).

1. Domanda di riesame

La domanda è stata presentata il 10 febbraio 2022 dall'European Steel Tube Association («il richiedente») per conto dell'industria dell'Unione di determinati tubi senza saldatura, di ferro (esclusa la ghisa) o di acciaio (escluso l'acciaio inossidabile), di sezione circolare, con un diametro esterno superiore a 406,4 mm, ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento di base.

Una versione consultabile della domanda e l'analisi del livello di sostegno della domanda da parte dei produttori dell'Unione sono disponibili nel fascicolo consultabile dalle parti interessate. Il punto 5.6 del presente avviso contiene informazioni sull'accesso a tale fascicolo per le parti interessate.

2. Prodotto oggetto del riesame

Il prodotto oggetto del presente riesame è costituito da determinati tubi senza saldatura, di ferro (esclusa la ghisa) o di acciaio (escluso l'acciaio inossidabile), di sezione circolare, con un diametro esterno superiore a 406,4 mm («il prodotto oggetto del riesame»), attualmente classificati con i codici NC 7304 19 90, ex 7304 29 90, 7304 39 98 e 7304 59 99 (codice TARIC 7304 29 90 90). I codici NC e TARIC sono forniti solo a titolo informativo.

3. Misure in vigore

Le misure attualmente in vigore consistono in un dazio antidumping definitivo istituito dal regolamento di esecuzione (UE) 2017/804 della Commissione ⁽³⁾.

⁽¹⁾ GU C 337 del 23.8.2021, pag. 12.

⁽²⁾ GUL 176 del 30.6.2016, pag. 21.

⁽³⁾ Regolamento di esecuzione (UE) 2017/804 della Commissione, dell'11 maggio 2017, che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di determinati tubi senza saldatura, di ferro (esclusa la ghisa) o di acciaio (escluso l'acciaio inossidabile), di sezione circolare, con un diametro esterno superiore a 406,4 mm, originari della Repubblica popolare cinese (GU L 121 del 12.5.2017, pag. 3).

4. Motivazione del riesame

La domanda è motivata dal fatto che la scadenza delle misure implica il rischio di persistenza o reiterazione del dumping e di persistenza o reiterazione del pregiudizio per l'industria dell'Unione.

4.1. Asserzione del rischio di persistenza o reiterazione del dumping

Secondo il richiedente non è opportuno utilizzare i prezzi e i costi sul mercato interno della RPC, data l'esistenza di distorsioni significative ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 6 bis, lettera b), del regolamento di base.

Per comprovare le asserzioni riguardanti le distorsioni significative, il richiedente si è avvalso delle informazioni contenute nella relazione per paese pubblicata dai servizi della Commissione il 20 dicembre 2017, che descrive le specifiche condizioni di mercato della RPC ⁽⁴⁾. Il richiedente ha fatto riferimento in particolare a distorsioni quali la presenza statale in maniera generale e, più specificatamente, alle distorsioni di cui risente il settore siderurgico e ai capitoli riguardanti i terreni e la manodopera.

Di conseguenza, conformemente all'articolo 2, paragrafo 6 bis, lettera a), del regolamento di base, l'asserzione di persistenza del dumping da parte del paese interessato si basa su un confronto tra un valore normale calcolato in base a costi di produzione e di vendita che rispecchiano prezzi o valori di riferimento esenti da distorsioni in un paese rappresentativo appropriato e il prezzo all'esportazione (franco fabbrica) del prodotto oggetto del riesame originario del paese interessato, venduto per l'esportazione nell'Unione.

I margini di dumping così calcolati sono significativi per il paese interessato.

Per motivi di completezza, il richiedente ha inoltre asserito il rischio di reiterazione del dumping. L'asserzione si basa su un confronto tra il valore normale calcolato sopra indicato e il prezzo all'esportazione (franco fabbrica) del prodotto oggetto del riesame originario del paese interessato venduto per l'esportazione a paesi terzi. Dal confronto è inoltre emerso che il valore normale calcolato era superiore al prezzo all'esportazione e che, se tali prezzi all'esportazione fossero praticati per le vendite all'Unione, si verificherebbero pertanto pratiche di dumping.

Alla luce delle informazioni disponibili, la Commissione ritiene che vi siano elementi di prova sufficienti, a norma dell'articolo 5, paragrafo 9, del regolamento di base, per dimostrare che non è opportuno utilizzare i prezzi e i costi sul mercato interno del paese interessato a causa dell'esistenza di distorsioni significative e ciò giustifica l'apertura di un'inchiesta sulla base dell'articolo 2, paragrafo 6 bis, del regolamento di base.

La relazione per paese è disponibile nel fascicolo consultabile dalle parti interessate e sul sito web della DG Commercio ⁽⁵⁾.

4.2. Asserzione del rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio

Il richiedente asserisce il rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio. A tale proposito il richiedente ha fornito elementi di prova sufficienti del fatto che le importazioni nell'Unione del prodotto oggetto del riesame dal paese interessato sono rimaste significative in termini assoluti e in termini di quote di mercato.

Il richiedente ha inoltre fornito elementi di prova del fatto che l'eventuale scadenza delle misure potrebbe comportare l'aumento dell'attuale livello delle importazioni nell'Unione del prodotto oggetto del riesame dal paese interessato, date l'esistenza di capacità inutilizzate degli impianti di produzione dei produttori del paese interessato e l'attrattiva del mercato dell'Unione. Il richiedente sostiene infine che, se le misure dovessero scadere, un eventuale aumento sostanziale delle importazioni a prezzi di dumping dal paese interessato comporterebbe probabilmente un ulteriore pregiudizio per l'industria dell'Unione.

5. Procedura

Avendo stabilito, previa consultazione del comitato istituito dall'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento di base, che esistono elementi di prova del rischio di dumping e di pregiudizio sufficienti a giustificare l'apertura di un riesame in previsione della scadenza, la Commissione avvia un riesame in conformità all'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento di base.

⁽⁴⁾ Documento di lavoro dei servizi della Commissione sulle distorsioni significative nell'economia della Repubblica popolare cinese ai fini delle inchieste di difesa commerciale, 20 dicembre 2017 (SWD(2017) 483 final/2), disponibile al seguente indirizzo: https://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2017/december/tradoc_156474.pdf

⁽⁵⁾ I documenti citati nella relazione per paese possono anche essere ottenuti su richiesta debitamente motivata.

Il riesame in previsione della scadenza stabilirà se la scadenza delle misure possa comportare la persistenza o la reiterazione del dumping relativo al prodotto oggetto del riesame originario del paese interessato e la persistenza o la reiterazione del pregiudizio subito dall'industria dell'Unione.

La Commissione richiama inoltre l'attenzione delle parti sulla pubblicazione dell'avviso ⁽⁶⁾ sulle conseguenze dell'epidemia di COVID-19 sulle inchieste antidumping e antisovvenzioni che può applicarsi al presente procedimento.

5.1. **Periodo dell'inchiesta di riesame e periodo in esame**

L'inchiesta relativa alla persistenza o alla reiterazione del dumping riguarderà il periodo compreso tra il 1^o gennaio 2021 e il 31 dicembre 2021 («il periodo dell'inchiesta di riesame»). L'analisi delle tendenze utili per valutare il rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio riguarderà il periodo compreso tra il 1^o gennaio 2018 e la fine del periodo dell'inchiesta («il periodo in esame»).

5.2. **Osservazioni sulla domanda e sull'apertura dell'inchiesta**

Tutte le parti interessate che intendono presentare osservazioni sulla domanda (comprese le questioni relative alla persistenza o alla reiterazione del pregiudizio e al nesso di causalità) o su qualsiasi aspetto concernente l'apertura dell'inchiesta (compreso il livello di sostegno alla domanda) devono farlo entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽⁷⁾.

Le domande di audizione riguardanti l'apertura dell'inchiesta devono essere presentate entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso.

5.3. **Procedura di determinazione del rischio di persistenza o reiterazione del dumping**

In un riesame in previsione della scadenza la Commissione esamina le esportazioni nell'Unione effettuate durante il periodo dell'inchiesta di riesame e, indipendentemente da tali esportazioni, verifica se la situazione delle società che producono e vendono il prodotto oggetto del riesame nel paese interessato sia tale da comportare un rischio di persistenza o reiterazione di esportazioni nell'Unione a prezzi di dumping in caso di scadenza delle misure.

Tutti i produttori ⁽⁸⁾ del prodotto oggetto del paese interessato, compresi quelli che non hanno collaborato alle inchieste che hanno condotto all'istituzione delle misure in vigore, sono pertanto invitati a partecipare all'inchiesta della Commissione.

5.3.1. **Produttori del paese interessato oggetto dell'inchiesta**

In considerazione del numero potenzialmente elevato dei produttori nel paese interessato coinvolti nel presente riesame in previsione della scadenza e al fine di completare l'inchiesta entro le scadenze regolamentari, la Commissione può limitare a un numero ragionevole i produttori oggetto dell'inchiesta selezionando un campione (metodo detto «campionamento»). Il campionamento è effettuato in conformità all'articolo 17 del regolamento di base.

Per consentire alla Commissione di decidere se sia necessario ricorrere al campionamento e, in tal caso, di selezionare un campione, tutti i produttori o i rappresentanti che agiscono per loro conto, compresi quelli che non hanno collaborato all'inchiesta che ha condotto all'istituzione delle misure oggetto del presente riesame, sono invitati a fornire alla Commissione le informazioni sulle loro società entro sette giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso. Tali informazioni devono essere fornite tramite la piattaforma TRON.tdi al seguente indirizzo: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/R769_SAMPLING_FORM_FOR_EXPORTING_PRODUCER. Le informazioni sull'accesso a TRON sono disponibili ai punti 5.6 e 5.9.

Per ottenere le informazioni ritenute necessarie ai fini della selezione del campione di produttori, la Commissione contatterà anche le autorità del paese interessato ed eventualmente le associazioni note di produttori di tale paese.

⁽⁶⁾ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A52020XC0316%2802%29>

⁽⁷⁾ Tutti i riferimenti alla pubblicazione del presente avviso si intendono come riferimenti alla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo diverse disposizioni.

⁽⁸⁾ Per «produttore» si intende qualsiasi società del paese interessato che produca il prodotto oggetto del riesame, comprese le società ad essa collegate coinvolte nella produzione, nelle vendite sul mercato nazionale o nelle esportazioni del prodotto oggetto del riesame.

Se sarà necessario costituire un campione, i produttori saranno selezionati in base al massimo volume rappresentativo della produzione, delle vendite o delle esportazioni che potrà ragionevolmente essere esaminato nel periodo di tempo disponibile. I produttori noti del paese interessato, le autorità del paese interessato e le associazioni di produttori saranno informati dalla Commissione, se del caso tramite le autorità del paese interessato, in merito alle società selezionate per costituire il campione.

Dopo aver ricevuto le informazioni necessarie per la selezione del campione di produttori, la Commissione informerà le parti interessate della sua decisione di inserirle o no nel campione. I produttori inseriti nel campione dovranno presentare il questionario, debitamente compilato, entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione sul loro inserimento nel campione, salvo diverse disposizioni.

La Commissione aggiungerà una nota sulla selezione del campione nel fascicolo consultabile dalle parti interessate. Eventuali osservazioni sulla selezione del campione dovranno pervenire entro tre giorni dalla data di notifica della decisione in merito al campione.

Un copia del questionario per i produttori del paese interessato è disponibile nel fascicolo consultabile dalle parti interessate e sul sito web della DG Commercio: <https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2603>.

Fatta salva la possibile applicazione dell'articolo 18 del regolamento di base, le società che hanno accettato di essere inserite nel campione, ma non sono state selezionate, saranno considerate disposte a collaborare.

5.3.2. Procedura supplementare relativa al paese interessato soggetto a distorsioni significative

Nel rispetto delle disposizioni del presente avviso, le parti interessate sono invitate a comunicare le loro osservazioni nonché a fornire informazioni ed elementi di prova riguardanti l'applicazione dell'articolo 2, paragrafo 6 bis, del regolamento di base. Salvo diverse disposizioni, tali informazioni ed elementi di prova devono pervenire alla Commissione entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso.

In particolare la Commissione invita tutte le parti interessate a presentare le loro osservazioni sui fattori produttivi e sui codici del sistema armonizzato (SA) forniti nella domanda, a proporre uno o più paesi rappresentativi appropriati e a fornire l'identità dei produttori del prodotto oggetto del riesame in tali paesi. Tali informazioni ed elementi di prova devono pervenire alla Commissione entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso.

A norma dell'articolo 2, paragrafo 6 bis, lettera e), del regolamento di base, le parti interessate sono informate dalla Commissione, immediatamente dopo l'apertura dell'inchiesta, mediante una nota aggiunta al fascicolo consultabile da tali parti, in merito alle fonti pertinenti che essa intende utilizzare al fine di determinare il valore normale nel paese interessato ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 6 bis, del regolamento di base. Si intendono con ciò tutte le fonti, compresa la selezione, se del caso, di un paese terzo rappresentativo appropriato. Le parti interessate dispongono di 10 giorni dalla data in cui la nota è aggiunta al fascicolo per presentare osservazioni.

In base alle informazioni di cui dispone la Commissione, in questo caso un possibile paese terzo rappresentativo per il paese interessato è il Messico. Al fine di selezionare in modo definitivo il paese terzo rappresentativo appropriato, la Commissione esaminerà se vi siano paesi con un livello di sviluppo economico analogo a quello del paese interessato, nel quale si effettuano una produzione e vendite del prodotto oggetto del riesame e sono prontamente disponibili dati pertinenti. Qualora vi sia più di un paese terzo rappresentativo appropriato, la preferenza sarà accordata, se del caso, ai paesi con un livello adeguato di protezione sociale e ambientale.

Per quanto riguarda le fonti pertinenti, la Commissione invita i produttori del paese interessato a fornire informazioni sui materiali (materie prime e lavorate) e sull'energia utilizzati per la produzione del prodotto oggetto del riesame entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso. Tali informazioni devono essere fornite tramite la piattaforma TRON.tdi al seguente indirizzo: https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi/form/R769_INFO_ON_INPUTS_FOR_EXPORTING_PRODUCER_FORM. Le informazioni sull'accesso a TRON sono disponibili ai punti 5.6 e 5.9.

La presentazione di informazioni fattuali per determinare i costi e i prezzi a norma dell'articolo 2, paragrafo 6 bis, lettera a), del regolamento di base, deve essere effettuata entro 65 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso. Tali informazioni dovranno provenire esclusivamente da fonti pubblicamente accessibili.

Per ottenere le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'inchiesta in merito alle asserite distorsioni significative ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 6 bis, lettera b), del regolamento di base, la Commissione metterà inoltre a disposizione del governo del paese interessato un questionario.

5.3.3. Importatori indipendenti oggetto dell'inchiesta ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾

Gli importatori indipendenti nell'Unione del prodotto oggetto del riesame dal paese interessato, compresi quelli che non hanno collaborato all'inchiesta che ha condotto all'istituzione delle misure in vigore, sono invitati a partecipare alla presente inchiesta.

In considerazione del numero potenzialmente elevato degli importatori indipendenti coinvolti nel presente riesame in previsione della scadenza e al fine di completare l'inchiesta entro le scadenze regolamentari, la Commissione può limitare a un numero ragionevole gli importatori indipendenti da sottoporre all'inchiesta selezionando un campione (metodo detto «campionamento»). Il campionamento è effettuato in conformità all'articolo 17 del regolamento di base.

Per consentire alla Commissione di decidere se sia necessario ricorrere al campionamento e, in tal caso, di selezionare un campione, tutti gli importatori indipendenti o i rappresentanti che agiscono per loro conto, compresi quelli che non hanno collaborato all'inchiesta che ha condotto all'istituzione delle misure oggetto del presente riesame, sono invitati a manifestarsi alla Commissione entro sette giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso fornendole le informazioni sulla/e loro società richieste nell'allegato del presente avviso.

Per ottenere le informazioni ritenute necessarie ai fini della selezione del campione di importatori indipendenti, la Commissione potrà contattare anche le associazioni note di importatori.

Se sarà necessario costituire un campione, gli importatori potranno essere selezionati in base al massimo volume rappresentativo di vendite nell'Unione del prodotto oggetto del riesame, originario del paese interessato, che potrà ragionevolmente essere esaminato nel periodo di tempo disponibile. La Commissione informerà gli importatori indipendenti noti e le associazioni note di importatori in merito alle società selezionate per costituire il campione.

La Commissione aggiungerà inoltre una nota sulla selezione del campione nel fascicolo consultabile dalle parti interessate. Eventuali osservazioni sulla selezione del campione dovranno pervenire entro tre giorni dalla data di notifica della decisione in merito al campione.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'inchiesta, la Commissione metterà a disposizione questionari per gli importatori indipendenti inseriti nel campione. Tali parti dovranno presentare il questionario, debitamente compilato, entro 30 giorni dalla data di notifica della selezione del campione, salvo diverse disposizioni.

Una copia del questionario per gli importatori indipendenti è disponibile nel fascicolo consultabile dalle parti interessate e sul sito web della DG Commercio: <https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2603>

⁽⁹⁾ Possono essere oggetto del campionamento solo gli importatori indipendenti dai produttori del paese interessato. Gli importatori collegati a produttori devono compilare l'allegato I del questionario destinato a tali produttori. A norma dell'articolo 127 del regolamento di esecuzione (UE) 2015/2447 della Commissione, del 24 novembre 2015, recante modalità di applicazione di talune disposizioni del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce il codice doganale dell'Unione, due persone sono considerate legate se: a) l'una fa parte della direzione o del consiglio di amministrazione dell'impresa dell'altra e viceversa; b) hanno la veste giuridica di associati; c) l'una è il datore di lavoro dell'altra; d) un terzo possiede, controlla o detiene, direttamente o indirettamente, il 5 % o più delle azioni o quote con diritto di voto delle imprese dell'una e dell'altra; e) l'una controlla direttamente o indirettamente l'altra; f) l'una e l'altra sono direttamente o indirettamente controllate da una terza persona; g) esse controllano assieme, direttamente o indirettamente, una terza persona; oppure se h) sono membri della stessa famiglia (GU L 343 del 29.12.2015, pag. 558). Si considerano membri della stessa famiglia solo le persone tra le quali intercorre uno dei seguenti rapporti: i) marito e moglie, ii) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di primo grado, iii) fratelli e sorelle (germani e consanguinei o uterini), iv) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di secondo grado, v) zii/zie e nipoti, vi) suoceri e generi o nuore, vii) cognati e cognate. A norma dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce il codice doganale dell'Unione, per «persona» si intende una persona fisica, una persona giuridica e qualsiasi associazione di persone che non sia una persona giuridica, ma abbia, ai sensi del diritto dell'Unione o nazionale, la capacità di agire (GU L 269 del 10.10.2013, pag. 1).

⁽¹⁰⁾ I dati forniti dagli importatori indipendenti possono essere utilizzati anche per aspetti dell'inchiesta diversi dalla determinazione del dumping.

5.4. **Procedura di determinazione del rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio e produttori dell'Unione oggetto dell'inchiesta**

Al fine di stabilire se esista un rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio per l'industria dell'Unione, i produttori dell'Unione del prodotto oggetto del riesame sono invitati a partecipare all'inchiesta della Commissione.

In considerazione del numero elevato di produttori dell'Unione coinvolti nel presente riesame in previsione della scadenza e al fine di completare l'inchiesta entro le scadenze regolamentari, la Commissione ha deciso di limitare a un numero ragionevole i produttori dell'Unione da sottoporre all'inchiesta selezionando un campione (metodo detto «campionamento»). Il campionamento è effettuato in conformità all'articolo 17 del regolamento di base.

La Commissione ha selezionato in via provvisoria un campione di produttori dell'Unione. I particolari sono contenuti nel fascicolo consultabile dalle parti interessate.

Si invitano le parti interessate a presentare osservazioni sul campione provvisorio. Inoltre gli altri produttori dell'Unione, o i rappresentanti che agiscono per loro conto, compresi i produttori dell'Unione che non hanno collaborato all'inchiesta che ha condotto all'istituzione delle misure in vigore, che ritengano di dover essere inseriti nel campione dovranno inoltre contattare la Commissione entro sette giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso. Le osservazioni sul campione provvisorio devono pervenire entro sette giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso, salvo diverse disposizioni.

La Commissione informerà i produttori noti dell'Unione e/o le associazioni note di produttori dell'Unione in merito alle società selezionate per costituire il campione.

I produttori dell'Unione inseriti nel campione dovranno presentare il questionario, debitamente compilato, entro 30 giorni dalla data della notifica della decisione sul loro inserimento nel campione, salvo diverse disposizioni.

Una copia del questionario per i produttori dell'Unione è disponibile nel fascicolo consultabile dalle parti interessate e sul sito web della DG Commercio: <https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2603>

5.5. **Procedura di valutazione dell'interesse dell'Unione**

Qualora venga confermato il rischio di persistenza o reiterazione del dumping e del pregiudizio, si deciderà, in conformità all'articolo 21 del regolamento di base, se la proroga delle misure antidumping sia contraria o no all'interesse dell'Unione.

I produttori dell'Unione, gli importatori e le loro associazioni rappresentative, gli utilizzatori e le loro associazioni rappresentative, i sindacati nonché le organizzazioni rappresentative dei consumatori sono invitati a fornire alla Commissione informazioni sull'interesse dell'Unione.

Le informazioni riguardanti la valutazione dell'interesse dell'Unione devono essere fornite entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso, salvo diverse disposizioni. Tali informazioni possono essere fornite in formato libero oppure compilando un questionario predisposto dalla Commissione.

Una copia dei questionari, compreso il questionario per gli utilizzatori del prodotto oggetto del riesame, è disponibile nel fascicolo consultabile dalle parti interessate e sul sito web della DG Commercio: <https://tron.trade.ec.europa.eu/investigations/case-view?caseId=2603>. Le informazioni comunicate a norma dell'articolo 21 del regolamento di base saranno comunque prese in considerazione solo se suffragate, all'atto della presentazione, da elementi di prova effettivi che ne dimostrano la validità.

5.6. **Parti interessate**

Per poter partecipare all'inchiesta, le parti interessate, quali i produttori del paese interessato, i produttori dell'Unione, gli importatori e le loro associazioni rappresentative, gli utilizzatori e le loro associazioni rappresentative, i sindacati e le organizzazioni rappresentative dei consumatori, devono dimostrare in primo luogo l'esistenza di un legame obiettivo tra le loro attività e il prodotto oggetto del riesame.

I produttori del paese interessato, i produttori dell'Unione, gli importatori e le associazioni rappresentative che hanno fornito informazioni in conformità alle procedure descritte ai punti 5.3.1, 5.3.3 e 5.4.1 saranno considerati parti interessate se esiste un legame obiettivo tra le loro attività e il prodotto oggetto del riesame.

Le altre parti potranno partecipare all'inchiesta come parti interessate soltanto dal momento in cui si manifesteranno e a condizione che vi sia un legame obiettivo tra le loro attività e il prodotto oggetto del riesame. Il fatto di essere considerati una parte interessata non pregiudica l'applicazione dell'articolo 18 del regolamento di base.

Il fascicolo consultabile dalle parti interessate è accessibile tramite la piattaforma Tron.tdi al seguente indirizzo: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi>. Per accedere al fascicolo è necessario seguire le istruzioni indicate su tale pagina ⁽¹⁾.

5.7. **Altre comunicazioni scritte**

Nel rispetto delle disposizioni del presente avviso, le parti interessate sono invitate a comunicare le loro osservazioni nonché a fornire informazioni ed elementi di prova. Salvo diverse disposizioni, tali informazioni ed elementi di prova devono pervenire alla Commissione entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso.

5.8. **Possibilità di audizione da parte dei servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta**

Le parti interessate possono chiedere di essere sentite dai servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta. La relativa domanda deve essere presentata per iscritto, specificando i motivi della richiesta e deve comprendere una sintesi dei punti che la parte interessata intende discutere durante l'audizione. L'audizione sarà limitata alle questioni indicate per iscritto dalle parti interessate prima dell'audizione.

In linea di principio le audizioni non sono utilizzate per presentare informazioni fattuali non ancora contenute nel fascicolo. Nell'interesse di una buona amministrazione e al fine di consentire ai servizi della Commissione di procedere con l'inchiesta, le parti interessate possono tuttavia essere invitate a fornire nuove informazioni fattuali dopo l'audizione.

5.9. **Istruzioni per l'invio delle comunicazioni scritte, dei questionari compilati e della corrispondenza**

Le informazioni trasmesse alla Commissione ai fini delle inchieste di difesa commerciale devono essere esenti da diritti d'autore. Le parti interessate, prima di presentare alla Commissione informazioni e/o dati oggetto di diritti d'autore di terzi, devono chiedere un'autorizzazione specifica al titolare del diritto d'autore, che consenta esplicitamente alla Commissione a) di utilizzare le informazioni e i dati ai fini del presente procedimento di difesa commerciale e b) di fornire le informazioni e/o i dati alle parti interessate alla presente inchiesta in una forma che consenta loro di esercitare i diritti di difesa.

Tutte le comunicazioni scritte delle parti interessate (informazioni richieste nel presente avviso, questionari compilati e corrispondenza) per le quali è richiesto un trattamento riservato devono essere contrassegnate dalla dicitura «Sensitive» («Sensibile») ⁽¹²⁾. Le parti che presentano informazioni nel corso della presente inchiesta sono invitate a motivare la loro richiesta di trattamento riservato.

Le parti che trasmettono informazioni «sensibili» sono tenute a presentare, a norma dell'articolo 19, paragrafo 2, del regolamento di base, un riassunto non riservato delle stesse, contrassegnato dalla dicitura «*For inspection by interested parties*» («Consultabile dalle parti interessate»). Il riassunto deve essere sufficientemente dettagliato, in modo da consentire una comprensione adeguata della sostanza delle informazioni presentate a titolo riservato. Se una parte che trasmette informazioni riservate non è in grado di motivare debitamente la richiesta di trattamento riservato o non fornisce un riassunto non riservato nel formato richiesto e della qualità richiesta, la Commissione potrà non prendere in considerazione tali informazioni, a meno che non possa essere dimostrato in modo convincente in base a fonti attendibili che tali informazioni sono corrette.

Le parti interessate sono invitate a presentare tutte le comunicazioni e le richieste tramite TRON.tdi (<https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi>), comprese le richieste di registrazione in quanto parti interessate, le deleghe e le certificazioni in forma scannerizzata. Utilizzando TRON.tdi o la posta elettronica, le parti interessate esprimono la propria accettazione delle norme applicabili alle comunicazioni in forma elettronica contenute nel documento «CORRISPONDENZA CON LA COMMISSIONE EUROPEA NEI CASI DI DIFESA COMMERCIALE» pubblicato sul sito della direzione generale del Commercio: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf. Le parti interessate devono indicare il proprio nome, indirizzo postale, numero di telefono e un indirizzo di posta

⁽¹⁾ In caso di problemi tecnici contattare il servizio di assistenza (Trade Service Desk) all'E-mail: trade-service-desk@ec.europa.eu o al Tel. +32 22979797.

⁽¹²⁾ Un documento «sensibile» è un documento considerato riservato a norma dell'articolo 19 del regolamento di base e dell'articolo 6 dell'accordo dell'OMC sull'attuazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping). Tale tipo di documento è anche protetto a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43).

elettronica valido e assicurarsi che l'indirizzo di posta elettronica fornito sia un indirizzo ufficiale di lavoro attivo e controllato quotidianamente. Una volta ricevuti i recapiti, la Commissione comunicherà con le parti interessate unicamente tramite TRON.tdi o per posta elettronica, a meno che le parti non richiedano esplicitamente di ricevere dalla Commissione tutti i documenti tramite un altro mezzo di comunicazione o a meno che la natura del documento da inviare non richieda l'utilizzo della posta raccomandata. Per ulteriori regole e informazioni riguardanti la corrispondenza con la Commissione, compresi i principi che si applicano alle comunicazioni tramite TRON.tdi e per posta elettronica, si invitano le parti interessate a consultare le istruzioni sopraindicate relative alla comunicazione con le parti interessate.

Indirizzo della Commissione per l'invio della corrispondenza:

Commissione europea
Direzione generale del Commercio
Direzione G
Ufficio: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

TRON.tdi: <https://tron.trade.ec.europa.eu/tron/tdi>

E-mail:

Questioni relative al dumping: TRADE-R769-DUMPING@ec.europa.eu

Questioni relative al pregiudizio e all'interesse dell'Unione: TRADE-R769-INJURY@ec.europa.eu

6. Calendario dell'inchiesta

In conformità all'articolo 11, paragrafo 5, del regolamento di base l'inchiesta sarà conclusa di norma entro 12 mesi e comunque non oltre 15 mesi dalla data di pubblicazione del presente avviso.

7. Presentazione di informazioni

Di norma le parti interessate possono presentare le informazioni solo entro i termini specificati al punto 5 del presente avviso.

Al fine di completare l'inchiesta entro i termini prescritti, la Commissione non accetterà comunicazioni delle parti interessate pervenute dopo la scadenza del termine di presentazione delle osservazioni sulla divulgazione finale o, se del caso, dopo il termine di presentazione delle osservazioni sull'ulteriore divulgazione finale.

8. Possibilità di presentare osservazioni sulle informazioni fornite da altre parti

Al fine di garantire i diritti di difesa, le parti interessate dovranno avere la possibilità di presentare osservazioni sulle informazioni presentate da altre parti interessate. Nelle loro osservazioni le parti interessate possono trattare solo questioni sollevate nelle comunicazioni di altre parti interessate e non possono sollevare nuove questioni.

Le osservazioni sulle informazioni fornite da altre parti interessate in risposta alla divulgazione delle risultanze definitive dovranno essere inviate entro cinque giorni dal termine di presentazione delle osservazioni sulle risultanze definitive, salvo diverse disposizioni. Nel caso di un'ulteriore divulgazione finale, le osservazioni sulle informazioni fornite da altre parti interessate in risposta a tale ulteriore divulgazione dovranno essere presentate, salvo diverse disposizioni, entro un giorno dal termine di presentazione delle osservazioni su tale ulteriore divulgazione.

Il calendario indicato non pregiudica il diritto della Commissione di chiedere alle parti interessate ulteriori informazioni in casi debitamente giustificati.

9. Proroga dei termini specificati nel presente avviso

Qualsiasi proroga dei termini previsti nel presente avviso può essere richiesta unicamente in circostanze eccezionali e sarà concessa solo se debitamente giustificata. In ogni caso, le proroghe del termine per rispondere ai questionari saranno limitate di norma a tre giorni e in linea di principio non supereranno i sette giorni. Per quanto riguarda i termini di presentazione delle altre informazioni specificate nell'avviso di apertura, le proroghe saranno limitate a tre giorni, a meno che non venga dimostrata l'esistenza di circostanze eccezionali.

10. Omessa collaborazione

Qualora una parte interessata rifiuti l'accesso alle informazioni necessarie oppure non le comunichi entro i termini fissati oppure ostacoli gravemente l'inchiesta, possono essere elaborate conclusioni, affermative o negative, in base ai dati disponibili, in conformità all'articolo 18 del regolamento di base.

Se le informazioni fornite da una parte interessata risultano false o fuorvianti, tali informazioni possono essere ignorate e possono essere utilizzati i dati disponibili.

Se una parte interessata non collabora o collabora solo parzialmente e le conclusioni si basano quindi sui dati disponibili in conformità all'articolo 18 del regolamento di base, l'esito dell'inchiesta può essere per tale parte meno favorevole di quanto sarebbe stato se avesse collaborato.

L'assenza di una risposta su supporto informatico non è considerata omessa collaborazione, a condizione che la parte interessata dimostri che la presentazione della risposta nella forma richiesta comporterebbe oneri supplementari o costi aggiuntivi eccessivi. La parte interessata è tenuta a contattare immediatamente la Commissione.

11. Consigliere-auditore

Per i procedimenti in materia commerciale le parti interessate possono chiedere l'intervento del consigliere-auditore, che esamina le richieste di accesso al fascicolo, le controversie sulla riservatezza dei documenti, le richieste di proroga dei termini e qualsiasi altra richiesta concernente i diritti di difesa delle parti interessate e di terzi che possono emergere nel corso del procedimento.

Il consigliere-auditore può organizzare audizioni e mediare tra le parti interessate e i servizi della Commissione al fine di garantire il pieno esercizio dei diritti di difesa delle parti interessate. Le domande di audizione con il consigliere-auditore devono essere motivate e presentate per iscritto. Il consigliere-auditore esamina i motivi delle domande. Tali audizioni dovrebbero aver luogo solo se le questioni non sono state risolte a tempo debito con i servizi della Commissione.

Le domande devono essere presentate in tempo utile e senza indugio, in modo da non compromettere il regolare svolgimento del procedimento. A tal fine le parti interessate dovrebbero chiedere l'intervento del consigliere-auditore il prima possibile dopo il verificarsi dell'evento che giustifichi tale intervento. Se le domande di audizione vengono presentate senza rispettare i calendari pertinenti, il consigliere-auditore esamina anche i motivi di tali domande tardive, la natura delle questioni sollevate e i loro effetti sui diritti di difesa, tenendo in debito conto l'interesse di una buona amministrazione e di una tempestiva conclusione dell'inchiesta.

Per ulteriori informazioni e per le modalità di contatto le parti interessate possono consultare le pagine dedicate al consigliere-auditore sul sito web della DG Commercio: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>.

12. Possibilità di chiedere un riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base

Dato che il presente riesame in previsione della scadenza è avviato in conformità alle disposizioni dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento di base, le sue risultanze non comporteranno una modifica delle misure in vigore, bensì l'abrogazione o il mantenimento di tali misure in conformità all'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento di base.

Se una delle parti interessate ritiene giustificato un riesame delle misure, in modo che possano essere modificate, può chiedere un riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base.

Le parti che intendono chiedere tale riesame, da effettuare indipendentemente dal riesame in previsione della scadenza di cui al presente avviso, possono contattare la Commissione all'indirizzo sopraindicato.

13. Trattamento dei dati personali

I dati personali raccolti nel corso della presente inchiesta saranno trattati in conformità al regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹³⁾.

⁽¹³⁾ Regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2018, sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati, e che abroga il regolamento (CE) n. 45/2001 e la decisione n. 1247/2002/CE (GU L 295 del 21.11.2018, pag. 39).

Un'informativa sulla protezione dei dati per tutti gli interessati, riguardante il trattamento dei dati personali nell'ambito delle attività di difesa commerciale della Commissione, è disponibile sul sito web della DG Commercio: <http://ec.europa.eu/trade/policy/accessing-markets/trade-defence/>

ALLEGATO

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Versione sensibile |
| <input type="checkbox"/> | Versione consultabile dalle parti interessate
(barrare la casella corrispondente) |

**RIESAME IN PREVISIONE DELLA SCADENZA DELLE MISURE ANTIDUMPING APPLICABILI
ALLE IMPORTAZIONI DI DETERMINATI TUBI SENZA SALDATURA, DI FERRO (ESCLUSA LA
GHISA) O DI ACCIAIO (ESCLUSO L'ACCIAIO INOSSIDABILE), DI SEZIONE CIRCOLARE, CON
UN DIAMETRO ESTERNO SUPERIORE A 406,4 MM, ORIGINARI DELLA REPUBBLICA
POPOLARE CINESE**

INFORMAZIONI PER LA SELEZIONE DEL CAMPIONE DI IMPORTATORI INDIPENDENTI

Il presente modulo è destinato ad assistere gli importatori indipendenti nella presentazione delle informazioni per il campionamento richieste al punto 5.3.3 dell'avviso di apertura.

La versione sensibile e la versione consultabile dalle parti interessate dovranno essere trasmesse entrambe alla Commissione secondo le modalità indicate nell'avviso di apertura.

1. DATI IDENTIFICATIVI E DI RECAPITO

Indicare i seguenti dati relativi alla propria società:

Nome della società	
Indirizzo	
Referente	
E-mail:	
Telefono	

2. FATTURATO E VOLUME DELLE VENDITE

Indicare il fatturato totale in EUR della società, il valore in EUR e il volume in tonnellate delle importazioni e delle rivendite sul mercato dell'Unione dopo l'importazione dalla Repubblica popolare cinese, nel periodo dell'inchiesta di riesame, del prodotto oggetto del riesame quale definito nell'avviso di apertura.

	Tonellate	Valore in EUR
Fatturato totale della propria società in EUR		
Importazioni del prodotto oggetto del riesame originario della Repubblica popolare cinese		
Importazioni del prodotto oggetto del riesame (di qualsiasi origine)		
Rivendite sul mercato dell'Unione dopo l'importazione del prodotto oggetto del riesame dalla Repubblica popolare cinese		

3. ATTIVITÀ DELLA PROPRIA SOCIETÀ E DELLE SOCIETÀ COLLEGATE ⁽¹⁾

Fornire informazioni dettagliate sulle attività della propria società e di tutte le società collegate (elencarle e indicare il rapporto con la propria società) coinvolte nella produzione e/o vendita (all'esportazione e/o sul mercato nazionale) del prodotto oggetto del riesame. Tali attività possono comprendere, tra l'altro, l'acquisto, la produzione per conto terzi, la trasformazione o la commercializzazione del prodotto oggetto del riesame.

Nome e ubicazione della società	Attività	Rapporto

4. ALTRE INFORMAZIONI

Indicare qualsiasi altra informazione pertinente che la società ritenga utile alla Commissione per la selezione del campione.

5. CERTIFICAZIONE

Fornendo le informazioni di cui sopra, la società si dichiara disposta a essere inserita nel campione. La società, se sarà selezionata per far parte del campione, dovrà rispondere a un questionario e accettare un'ispezione nei suoi locali per la verifica delle risposte fornite. Se la società dichiara di non essere disposta a essere inserita nel campione, si riterrà che non abbia collaborato all'inchiesta. Le conclusioni della Commissione sugli importatori che non collaborano si basano sui dati disponibili e possono risultare meno favorevoli per la società rispetto alle conclusioni che sarebbero state raggiunte se avesse collaborato.

Firma della persona autorizzata:

Nome e qualifica della persona autorizzata:

Data:

⁽¹⁾ A norma dell'articolo 127 del regolamento di esecuzione (UE) 2015/2447 della Commissione, del 24 novembre 2015, recante modalità di applicazione di talune disposizioni del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce il codice doganale dell'Unione, due persone sono considerate legate se: a) l'una fa parte della direzione o del consiglio di amministrazione dell'impresa dell'altra e viceversa; b) hanno la veste giuridica di associati; c) l'una è il datore di lavoro dell'altra; d) un terzo possiede, controlla o detiene, direttamente o indirettamente, il 5 % o più delle azioni o quote con diritto di voto delle imprese dell'una e dell'altra; e) l'una controlla direttamente o indirettamente l'altra; f) l'una e l'altra sono direttamente o indirettamente controllate da una terza persona; g) esse controllano assieme, direttamente o indirettamente, una terza persona; oppure se h) sono membri della stessa famiglia (GU L 343 del 29.12.2015, pag. 558). Si considerano membri della stessa famiglia solo le persone tra le quali intercorre uno dei seguenti rapporti: i) marito e moglie, ii) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di primo grado, iii) fratelli e sorelle (germani e consanguinei o uterini), iv) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di secondo grado, v) zii/zie e nipoti, vi) suoceri e generi o nuore, vii) cognati e cognate. A norma dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, che istituisce il codice doganale dell'Unione, per «persona» si intende una persona fisica, una persona giuridica e qualsiasi associazione di persone che non sia una persona giuridica, ma abbia, ai sensi del diritto dell'Unione o nazionale, la capacità di agire (GU L 269 del 10.10.2013, pag. 1).

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10616 – CAF / CORADIA POLYVALENT BUSINESS / TALENT 3 BUSINESS)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 193/04)

1. In data 2 maggio 2022 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 e a seguito di un rinvio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio (¹).

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Construcciones y Auxiliar de Ferrocarriles, S.A. («CAF», Spagna),
- piattaforma di materiale rotabile di linea principale Coradia Polyvalent di Alstom e stabilimento di produzione di Alstom situato a Reichshoffen («Coradia Polyvalent Business», Francia),
- piattaforma di materiale rotabile di linea principale Bombardier Talent 3 («Talent 3 Business», Germania).

CAF acquisirà, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Coradia Polyvalent Business e Talent 3 Business.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- CAF: costruttore di materiale rotabile per diversi tipi di veicoli ferroviari con stabilimenti di produzione in Spagna, Francia, Regno Unito, Stati Uniti, Messico e Brasile,
- Coradia Polyvalent Business: piattaforma ferroviaria di linea principale, attualmente sviluppata nello stabilimento di Reichshoffen in Francia. Si tratta di una piattaforma flessibile in grado di raggiungere velocità regionali di 160 km/h e interurbane di 200 km/h e fino a 249 km/h in trazione elettrica o bimodale,
- Talent 3 Business: piattaforma ferroviaria di linea principale, attualmente sviluppata nei siti di Alstom di Hennigsdorf e Bautzen in Germania. Si tratta di una piattaforma flessibile in grado di raggiungere velocità regionali di 160 km/h in trazione elettrica.

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.

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.10616 – CAF / CORADIA POLYVALENT BUSINESS / TALENT 3 BUSINESS

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

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.10579 — PON HOLDINGS / AUTOHAUS ADELBERT MOLL / FLEXXDRIVE)****Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 193/05)

1. In data 2 maggio 2022 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:

- Pon Holding Germany GmbH («Pon Holding», Germania), appartenente al gruppo Pon,
- il sig. Timm Moll (Germania),
- Pon Luxury Cars GmbH («PLC», Germania), appartenente al gruppo Pon,
- Autohaus Adelbert Moll GmbH & Co. KG («Autohaus Moll», Germania), controllata dal sig. Timm Moll,
- FlexxDrive GmbH («FlexxDrive», Germania), controllata dal sig. Timm Moll.

Pon Holding e il sig. Timm Moll acquisiranno, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di PLC, Autohaus Moll e FlexxDrive.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- il gruppo Pon opera in un'ampia gamma di mercati, dai veicoli passeggeri e commerciali e dalle biciclette alle macchine per la costruzione di strade e per il movimento terra, ai generatori e alle soluzioni totali per il settore del trasporto marittimo,
- il sig. Timm Moll è una persona fisica residente a Düsseldorf, in Germania. Le sue attività riguardano principalmente il settore automobilistico, in particolare tramite le imprese Autohaus Moll e FlexxDrive,
- PLC è un rivenditore di automobili di lusso, con sede a Colonia, in Germania,
- Autohaus Moll è un concessionario che offre automobili di diverse marche, con sedi a Düsseldorf e dintorni e a Hannover, in Germania;
- FlexxDrive è un'impresa che opera in Germania, nel settore del noleggio a breve termine di autoveicoli.

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.

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

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

(²) GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

5. 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.10579 – PON HOLDINGS / AUTOHAUS ADELBERT MOLL / FLEXXDRIVE

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.10736 – ITOCHU / ISUZU MOTORS / JV)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 193/06)

1. In data 4 maggio 2022 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:

- ITOCHU Corporation («Itochu», Giappone),
- ISUZU Motors Ltd. («Isuzu», Giappone),
- Isuzu Leasing Services Limited («ILS», Giappone), controllata da Isuzu, e
- Isuzu UMAX Corporation («UMAX», Giappone), controllata da Isuzu.

Itochu e Isuzu acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di ILS e UMAX.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Itochu: impresa commerciale che opera nell'importazione e nell'esportazione e nel commercio estero in un'ampia gamma di settori industriali, tra cui i settori tessile, dei macchinari, dei metalli, dei minerali, energetico, delle sostanze chimiche, dei prodotti alimentari, delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione e finanziario;
- Isuzu: impresa che opera nella produzione e nella fornitura di veicoli a motore e di componenti di motori. Tra i suoi prodotti figurano pick-up, camion leggeri e pesanti e autobus;
- ILS: impresa, attualmente controllata in via esclusiva da Isuzu, che opera, esclusivamente in Giappone, nel settore del leasing e dei servizi di manutenzione dei veicoli commerciali; e
- UMAX: impresa, attualmente controllata in via esclusiva da Isuzu, attiva, esclusivamente in Giappone, nei settori delle aste di camion, della compravendita di camion usati e dei servizi di compravendita online di camion usati.

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.10736 – ITOCHU / ISUZU MOTORS / JV

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

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

(²) GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Indirizzo:

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2022/C 193/07)

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

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.

«Agneau de lait des Pyrénées»

N. UE: PGI-FR-0665-AM01 – 21.5.2021

DOP () IGP (X)

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

AREOvla
Europarc – 3 bis, Avenue Léonard de Vinci
33608 Pessac Cedex
FRANCE
Tel. +33 556008450
Fax +33 556819280
E-mail: areovla@gmail.com

In quanto associazione composta da sezioni che rappresentano numerosi produttori ovini e alla quale aderiscono produttori, organizzazioni di produttori e macellatori dell'«Agneau de lait des Pyrénées», AREOvla ha un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Etichettatura
- Altro: aggiornamento relativo alle strutture di controllo, requisiti nazionali, allegati.

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. *«Nome del prodotto»*

Il nome «Agneau de lait des Pyrénées» è modificato in «Agneau des Pyrénées» al fine di introdurre, in aggiunta all'agnello da latte, un agnello più adulto e più pesante, comunemente denominato «agnello da macello».

Tale modifica del disciplinare incide sul punto 1 «Nome» del documento unico.

5.2. *«Descrizione del prodotto»*

La frase introduttiva «Il presente disciplinare di produzione concerne la carne fresca di agnello quale definita all'articolo 2 del decreto del 17 marzo 1992» è modificata nel modo seguente: «Il presente disciplinare di produzione concerne la carne fresca di agnello ottenuta da diverse razze locali dei Pirenei, che hanno la caratteristica comune di adattarsi alle zone cosiddette difficili.»

Questa nuova versione è legata alla modifica richiesta, intesa ad includere anche gli agnelli «da macello».

Viene soppresso il seguente paragrafo:

«L'agnello da latte dei Pirenei è un prodotto molto particolare, facilmente distinguibile dagli altri agnelli prodotti in Francia (agnelli da macello, ossia agnelli più adulti e che sono stati nutriti a base di latte materno e di cereali). L'agnello da latte appartiene a razze locali rustiche di pecora. Grazie all'alimentazione esclusivamente a base di latte materno, la carne è più succosa e leggermente più grassa di quella di un agnello da macello. Tale alimentazione, assieme alla giovane età, determina anche il colore della carne cruda, che si presenta bianca o leggermente rosata.»

In effetti questo paragrafo, in cui è descritta la specificità dell'agnello da latte, che al momento della domanda di riconoscimento era l'unica tipologia di agnello ammissibile all'IGP, non riveste più alcun interesse.

Viene soppresso il seguente paragrafo:

«2.2. *Presentazione dei prodotti commercializzati*

Agnello da latte

- Carne da animale molto giovane: agnello di 45 giorni al massimo
- Peso della carcassa: da 4,5 a 11 kg
- Sviluppo muscolare:
 - color rosa chiaro
 - tenerezza della carne

Le carcasse sono sempre presentate ricoperte di omento.»

Le stesse informazioni sono riformulate in un nuovo paragrafo nel quale è inserita la descrizione dell'agnello da macello. Il testo proposto è il seguente:

«L'«Agneau des Pyrénées» è, a seconda della durata di allevamento, un agnello da latte o un agnello cosiddetto "da macello", in base alla distinzione indicata in appresso.

- Lagnello da latte è un agnello giovane, allevato per una durata massima di 45 giorni e alimentato esclusivamente con latte materno. La carcassa ha un peso compreso tra i 4,5 e gli 11 kg, a seconda del tipo di presentazione, e il suo stato di ingrassamento rientra nelle classi 2 o 3. La carne cruda è di colore rosato o tendente al rosa chiaro. Si tratta di un prodotto stagionale, poiché gli agnelli sono abbattuti nel periodo tra il 15 ottobre e il 15 giugno.
- Lagnello da macello è un agnello più pesante, abbattuto tra i 60 e i 160 giorni di età e alimentato con latte materno per almeno i primi 60 giorni di vita; la carcassa, di peso compreso fra i 13 e i 22 kg, ha una conformazione appartenente alle categorie R o O e uno stato di ingrassamento corrispondente alle classi 2 o 3; la carne cruda è caratterizzata da un colore rosato e da un grasso da compatto a molto compatto e da bianco ad appena colorato.»

Il colore della carne dell'agnello da latte identificato originariamente come «bianco o leggermente rosato» diventa «di color rosa chiaro» per tener conto delle pratiche in uso. La produzione di agnello dalla carne bianca può infatti implicare metodi di produzione che non favoriscono il benessere degli animali, in particolare per quanto concerne l'alimentazione (nessun accesso ai foraggi) e lo stato di salute (rischi di anemia e di carenza di ferro), contrariamente a quanto accade nel sistema di produzione dell'agnello da latte in cui all'animale è consentito anche mangiare altro.

L'IGP «Agneau des Pyrénées» riguarderebbe pertanto anche agnelli ottenuti da razze locali dei Pirenei, nella medesima zona geografica, ma allevati fino a due età differenti e con un'alimentazione a base di latte materno. L'estensione dell'IGP all'agnello da macello consentirebbe il riconoscimento delle competenze di tutti gli allevatori di ovini dei Pirenei francesi. L'agnello da macello infatti corrisponde anche al tipico agnello prodotto nel territorio francese dei Pirenei. Ottenuto da razze rustiche dei Pirenei, la sua conformazione, classificata tra R e O per uno stato di ingrassamento corrispondente alle classi 2 o 3, è tipica della sua specifica carcassa allungata. Infine, l'alimentazione a base di latte materno, integrata da cereali e seguita da un finissaggio a base di questi ultimi, e la giovane età dell'agnello (160 giorni al massimo) permettono di ottenere una carne di colore rosato e un grasso dal compatto al molto compatto.

Viene soppresso il seguente paragrafo:

«2.1 Caratteristiche dei prodotti commercializzati

La carne cruda è caratterizzata da un colore molto chiaro, è tenera e succosa e ha una consistenza poco fibrosa. L'agnello da latte dei Pirenei è inoltre noto per il suo sapore d'agnello meno marcato rispetto a quello dell'agnello da macello (abbattuto in età più adulta). In particolare, nella sua carne non si rileva quel gusto di "lana" che è invece presente, in modo più o meno pronunciato, nella carne dell'agnello da macello.»

L'IGP «Agneau des Pyrénées» garantisce la specificità della produzione della carne, dalla nascita (inclusa la precedente fase di conduzione del gregge) fino alla selezione delle carcasse e al taglio, ma non può garantire criteri riguardanti la carne cotta. Questi elementi descrittivi sono rimossi dal disciplinare.

La disposizione, redatta sotto forma di tabella, relativa alla presentazione del prodotto e al taglio

Carcassa intera	<ul style="list-style-type: none"> — Carcassa — Tagli e mezzene
Taglio	<ul style="list-style-type: none"> — formato «PAD»: pezzi consegnati al distributore per i quali è necessario un semplice taglio ulteriore — formato «UVC»: vassoi contenenti tagli finiti di carne destinati al reparto self-service e pronti per il consumo

è riformulata nel modo seguente:

«Il prodotto "Agneau des Pyrénées" può essere venduto in carcasse intere o mezzene ricoperte di omento oppure in tagli, in forma fresca o surgelata.»

I tagli sono distribuiti nel formato PAD, nel qual caso richiedono solo un semplice taglio ulteriore, o nel formato UVC, ossia in vaschette contenenti un taglio di carne finito pronto per il consumo.»

La presentazione nella forma surgelata costituisce un'aggiunta. Tali modifiche consentono di prevedere disposizioni relative alla commercializzazione degli agnelli da macello.

L'agnello da latte è un prodotto stagionale la cui produzione avviene dal 15 ottobre al 15 giugno, con un picco tra dicembre e gennaio. Gli agnelli sono infatti prodotti per l'80 % nell'arco di tre mesi, il che rappresenta un freno ai fini della commercializzazione. La surgelazione del prodotto è tra gli elementi di maggior interesse per l'IGP «Agneau des Pyrénées». Tale procedimento, che permette di conservare più a lungo il prodotto, renderà possibile prolungare il periodo di vendita per soddisfare la richiesta dei consumatori, senza alterarne le caratteristiche né modificare le pratiche di allevamento utilizzate nella zona dei Pirenei. I procedimenti di surgelazione sono trattati nel punto riguardante il metodo di produzione.

Le disposizioni citate in appresso riguardanti le modalità di presentazione di cui al punto 5.1 «Macellazione» sono spostate al punto 2 «Descrizione del prodotto».

Le disposizioni:

«Le carcasse intere degli agnelli da latte dei Pirenei possono essere presentate in modi differenti. Tutte le presentazioni hanno in comune la presenza dell'omento.

Presentazione della carcassa	Intervalli di peso della carcassa
Senza testa e con coratella (*)	tra 5 e 10 kg
Senza testa e senza coratella (*)	tra 4,5 e 8,5 kg
Con testa e coratella (*)	tra 5,5 e 11 kg
Con testa e senza coratella (*)	tra 5 e 10 kg

(*) Presentazione prevista per l'esportazione.»

sono riformulate nel modo seguente:

«Le carcasse intere di «Agneau des Pyrénées» recanti la dicitura «agneau de lait» possono essere presentate senza testa e senza coratella per un peso compreso tra 4,5 e 8,5 kg, o senza testa e con coratella per un peso compreso tra 5 e 10 kg.

Le carcasse intere di «Agneau des Pyrénées» recanti la dicitura «agneau de lait» possono anche essere proposte con la testa. Nella presentazione con la testa e senza coratella, il peso è compreso tra 5 e 10 kg; con la testa e con la coratella il peso è compreso tra 5,5 e 11 kg.»

La presentazione con testa e coratella o con testa e senza coratella è ormai possibile anche nel territorio nazionale (autorizzata unicamente per l'esportazione al momento del riconoscimento dell'IGP «Agneau de lait des Pyrénées»).

Viene aggiunta la seguente disposizione:

«Sono commercializzate come prodotto IGP «Agneau des Pyrénées» anche le frattaglie seguenti: coratella intera, cuore, fegato, rognoni, animelle, trippa e zampetti, in forma fresca o surgelata.»

Ai prodotti che beneficiano dell'IGP sono aggiunte le seguenti frattaglie: coratella intera, cuore, fegato, rognoni, animelle, trippa e zampetti. Ad eccezione della coratella intera precedentemente venduta insieme alla carcassa, le frattaglie non erano incluse nel disciplinare dell'IGP «Agneau de lait des Pyrénées» a causa della scarsità degli sbocchi commerciali disponibili al momento del riconoscimento dell'IGP. Tali sbocchi oggi esistono e rappresentano un'opportunità per una miglior valorizzazione delle frattaglie di cui alla presente domanda, nonché per una maggior visibilità dell'IGP modificata, recante il nome di «Agneau des Pyrénées».

La modifica del punto del disciplinare «Descrizione del prodotto» incide sul documento unico per quanto riguarda la sottosezione «Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1», a seguito dell'introduzione dell'agnello da macello, della commercializzazione delle frattaglie e della surgelazione.

5.3. «Zona geografica»

Viene modificata la delimitazione della zona geografica. Per l'IGP «Agneau de lait des Pyrénées», quest'ultima corrisponde all'insieme dei comuni del dipartimento francese Pyrénées-Atlantiques situati a sud del fiume Gave de Pau e a 10 comuni del dipartimento Hautes-Pyrénées. Tale delimitazione è estesa a una serie di altri comuni, tutti appartenenti alla catena dei Pirenei e situati nei dipartimenti francesi seguenti:

- Pyrénées-Atlantiques (64)
- Hautes-Pyrénées (65)
- Gers (32)
- Haute-Garonne (31)
- Ariège (09)
- Aude (11)
- Pyrénées-Orientales (66)

Nel progetto di disciplinare modificato sono elencati i comuni dei dipartimenti parzialmente inclusi nella zona geografica: Aude (11), Haute-Garonne (31), Gers (32), Pyrénées Atlantiques (64), Hautes Pyrénées (65), Pyrénées Orientales (66) e Ariège (11).

La zona geografica è pertanto estesa a nuovi comuni del massiccio dei Pirenei situati nei dipartimenti dell'Ariège, dell'Aude, della Haute Garonne, del Gers, dei Pyrénées Atlantiques, degli Hautes Pyrénées e dei Pyrénées-Orientales. La modifica ha lo scopo di completare la zona geografica inserendovi l'area centro-orientale dei Pirenei. Così estesa, la zona include l'intero territorio di produzione dell'«Agneau des Pyrénées». La zona geografica proposta è giustificata dalla presenza, oggi come in passato, di razze rustiche dei Pirenei e dalla produzione dell'«Agneau des Pyrénées» lungo l'intera catena del massiccio. In questa parte dei Pirenei francesi la produzione di agnello è molto importante; la zona geografica, di conseguenza, andrà a coprire tutto il versante francese della catena, rispecchiando così le pratiche di allevamento adottate sia oggi che in passato.

Tutti gli elementi relativi alla descrizione della zona geografica sono rimossi da questa voce del disciplinare poiché non previsti in tal sede.

La modifica della voce «Zona geografica» del disciplinare incide sul punto 4 del documento unico «Descrizione concisa della zona geografica».

5.4. «Prova dell'origine»

Le disposizioni:

«I diversi operatori (allevatori, gruppi di produttori, macellatori, commercianti di carni all'ingrosso e al dettaglio) mettono in atto ogni mezzo necessario ad assicurare la tracciabilità e a garantire per ogni taglio di carne commercializzato la relativa origine geografica.

Tali disposizioni sono sintetizzate nella tabella seguente.

Tutti gli operatori di cui sopra, coinvolti nella produzione dalla fase di allevamento fino al banco del macellaio, firmano una convenzione in cui si impegnano a rispettare le disposizioni relative alle condizioni di produzione e alla tracciabilità del prodotto nella sua zona di produzione.»

sono rimosse e sostituite dalle disposizioni seguenti:

«Qualsiasi operatore che intervenga nella produzione e nella preparazione dell'IGP “Agneau des Pyrénées” è tenuto a compilare, presso il gruppo di appartenenza, una dichiarazione di identificazione al fine di ottenere l'autorizzazione allo svolgimento dell'attività interessata. L'origine dell'agnello è garantita dall'identificazione dei prodotti e da un sistema di tracciabilità ascendente e discendente. L'identificazione e la tracciabilità sono descritte in questi termini nella tabella riportata di seguito.»

Tale riformulazione consente di apportare alcune precisazioni e di garantire una tracciabilità ascendente e discendente nell'intera filiera.

Fornisce una descrizione del sistema di tracciabilità, che permette una sintesi delle registrazioni e dei documenti richiesti e degli elementi informativi minimi attesi in ciascuna fase di vita del prodotto (nascita e trasferimento degli agnelli, macellazione, selezione delle carcasse, ecc.). Tali documenti sono tenuti a disposizione degli agenti preposti al controllo.

La tabella sulla tracciabilità, già presente nel disciplinare vigente, è aggiornata allo scopo di:

- includervi le pratiche attuali riguardanti l'agnello da macello;
- includervi le modifiche richieste relative al metodo di produzione;
- rafforzare il controllo delle diverse fasi di produzione;
- rimuovere informazioni di carattere normativo o ridondanti;
- aggiornare alcuni dati riguardanti l'agnello da latte.

I modelli dei documenti relativi alla tracciabilità presenti nel disciplinare sono soppressi, trattandosi di documenti descrittivi senza alcuna rilevanza quanto al controllo e alla garanzia della tracciabilità.

Sono aggiunti gli elementi idonei a garantire la tracciabilità relativa alle frattaglie e ai prodotti surgelati e sono soppressi sia le parti ridondanti rispetto alla normativa generale sia gli elementi riconducibili alla procedura di controllo prevista nel piano di controllo.

Il sistema di tracciabilità permette di garantire ai consumatori che il prodotto IGP «Agneau des Pyrénées» è effettivamente conforme alle caratteristiche certificate dall'IGP. La tracciabilità consiste nel conservare le informazioni necessarie e sufficienti per conoscere l'origine e la composizione del prodotto in tutte le fasi della sua produzione, trasformazione e distribuzione. L'origine è garantita dall'identificazione dei prodotti e da un sistema di tracciabilità ascendente e discendente.

Il sistema definisce le registrazioni e i documenti richiesti nonché gli elementi informativi minimi attesi in ciascuna fase di vita del prodotto (allevamento, trasferimento, macellazione, confezionamento, taglio e surgelazione).

Nessuna delle modifiche previste in questa voce incide sul documento unico.

5.5. «*Metodo di produzione*»

È aggiunto uno schema del ciclo di vita dell'«Agneau des Pyrénées» che permette di illustrare visivamente le fasi di produzione.

Questa modifica del disciplinare non incide sul documento unico.

Nei punti:

5.1. Allevamento

5.1.1. Origine genetica

la disposizione:

«Le madri sono obbligatoriamente di razza Manech testa rossa, Manech testa nera o Basco-béarnaise.

Riguardo ai padri, sono presi in considerazione:

- i riproduttori delle razze rustiche succitate;
- è ammesso l'impiego di maschi appartenenti a "razze da carne" (Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk e Texel).»

è così modificata:

«L'Agneau des Pyrénées è ottenuto da riproduttori, maschi e femmine, di razze locali dei Pirenei: Aure et Campan, Barégeoise, Basco-béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech testa nera, Manech testa rossa, Montagne Noire, Rossa del Roussillon, Tarasconnaise. L'agnello da latte nasce da una madre di razza da latte (Basco-béarnaise, Manech testa nera o Manech testa rossa); il padre appartiene alle razze locali succitate ma è ammesso l'impiego delle razze Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk e Texel.»

Per l'agnello da latte, le razze materne (Basco-béarnaise, Manech testa nera o Manech testa rossa) restano invariate. L'elenco delle razze dei padri degli agnelli da latte è estesa alle altre razze locali dei Pirenei: Aure et Campan, Barégeoise, Castillonnaise, Lourdaise, Montagne Noire, Rossa del Roussillon e Tarasconnaise, oltre alle razze Basco-béarnaise, Manech testa nera, Manech testa rossa, Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk e Texel.

Per l'agnello da macello, le sole razze autorizzate sono le seguenti:

Aure et Campan, Barégeoise, Castillonnaise, Lourdaise, Montagne Noire, Rossa del Roussillon, Tarasconnaise, Basco-béarnaise, Manech testa nera e Manech testa rossa. Si tratta di razze presenti nei Pirenei francesi che corrispondono alle pratiche utilizzate dagli allevatori.

Sono aggiunte sette razze nutriti dei Pirenei utilizzate per garantire la produzione dell'«Agneau des Pyrénées». Si tratta di razze da sempre presenti nei Pirenei e nelle relative zone pedemontane, che si adattano facilmente a territori difficili e sono inoltre dotate di una forte identità locale. Essendo abbattuto tardivamente (tra i 60 e i 160 giorni di età), l'agnello cosiddetto «da macello», contrariamente all'agnello da latte, ha bisogno di tempi lunghi per poter raggiungere una conformazione interessante e caratteristica dell'«Agneau des Pyrénées». La possibilità di utilizzare, per l'agnello da macello, le razze da carne Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk e Texel comporterebbe la produzione di un agnello da macello non aderente alla descrizione del prodotto «Agneau des Pyrénées» poiché troppo conformato e con uno stato di ingrassamento superiore a quello caratteristico che ci si attende.

Tale modifica del disciplinare incide sul documento unico al punto 3.2 «Descrizione del prodotto».

5.1.2. Modalità di allevamento

Per quanto riguarda la modalità di allevamento sono introdotte le precisazioni seguenti:

«Nell'arco dell'anno le pecore alternano periodi interamente all'aperto, periodi in ovile e periodi misti, all'aperto e in ovile. Si nutrono al pascolo per un periodo di almeno 210 giorni all'anno.»

Tale disposizione permette di garantire che le pecore siano obbligatoriamente allevate alternando la loro permanenza in ovile a periodi trascorsi totalmente all'aperto e misti. Il latte prodotto dalle pecore, oltre a rappresentare l'unico alimento degli agnelli da latte, ha una funzione indispensabile nell'alimentazione degli agnelli da macello, che può essere successivamente integrata.

Questa modifica del disciplinare incide sul documento unico al punto 3.3.1 «Alimentazione del gregge riproduttore».

L'elenco dei cereali «mais, orzo, triticale, avena, ecc.» è soppresso dalla disposizione seguente: «D'inverno il gregge pascola a seconda delle condizioni climatiche, ma i pascoli restano la risorsa foraggiera predominante. L'integrazione della razione alimentare nel periodo invernale è a base di foraggi conservati, granelle di cereali (mais, orzo, triticale, avena, ecc.), paglia e mangimi composti.»

L'elenco non permetteva in effetti di garantire un controllo. Questa disposizione è inoltre completata ulteriormente con l'elenco delle materie prime autorizzate nella razione destinata al gregge riproduttore.

Questa modifica del disciplinare incide sul documento unico al punto 3.3.1 «Alimentazione del gregge riproduttore».

Al fine di tener conto di pecore diverse dalle razze Manech e dalla razza Basco-béarnaise, cosiddette da latte, la disposizione seguente: «Il pascolo rappresenta la base dell'alimentazione delle pecore da latte nel periodo primaverile, estivo e autunnale» è modificata nel modo seguente: «Il pascolo rappresenta la base dell'alimentazione delle pecore nel periodo primaverile, estivo e autunnale.»

Questa modifica del disciplinare incide sul documento unico al punto 3.3.1 «Alimentazione del gregge riproduttore».

Vengono aggiunte le disposizioni seguenti:

«Qualora le aziende non dispongano delle risorse alimentari e delle attrezzature sufficienti ad assicurare il finissaggio degli agnelli da macello, gli agnelli possono essere raggruppati in un centro di finissaggio a partire dai 60 giorni di età e dopo aver raggiunto almeno un peso vivo pari a 19 kg, fino alla raccolta che precede la macellazione.

Per garantire la tracciabilità, al momento dell'ingresso nel centro di finissaggio viene apposta una marca specifica supplementare su ogni agnello.

Le strutture destinate all'allevamento devono essere ben ventilate, con ingressi dell'aria in basso e uscite in alto e senza correnti d'aria dirette verso gli animali. All'interno della struttura, per gli agnelli da latte, ogni pecora nutrice seguita dal proprio agnello dispone di uno spazio minimo di 1,1 metri quadrati. Per gli agnelli da macello, ogni pecora nutrice seguita dal proprio agnello ha a disposizione uno spazio di almeno 1,5 metri quadrati, mentre per ogni agnello svezzato lo spazio disponibile deve essere di 0,5 metri quadrati; gli agnelli crescono su una lettiera di materie vegetali secche. Lo svuotamento e la pulizia delle strutture vanno effettuati in modo approfondito almeno una volta l'anno. Tutte le condizioni succitate si applicano sia agli allevatori che praticano il finissaggio sia ai centri di finissaggio e di smistamento degli animali.»

È aggiunta la possibilità di effettuare il finissaggio degli agnelli da macello in un centro apposito dopo che hanno raggiunto un peso vivo pari a 19 kg. Questa fase si svolge nella zona geografica in quanto parte integrante dell'allevamento degli agnelli. Nel centro di finissaggio l'agnello è nutrito seguendo le stesse regole di alimentazione applicate nell'azienda in cui è nato. Nei Pirenei centrali francesi, le aziende sono molto isolate le une dalle altre, soprattutto in certe zone di alta montagna, con conseguenti problemi di raccolta degli agnelli e di trasporto di cereali e mangimi complementari. Senza contare che certi allevatori, specialmente quelli dediti alla transumanza, non sono in grado di provvedere al finissaggio degli agnelli per varie ragioni, in particolare per la mancanza di attrezzature e la carenza di foraggio. Per entrambi questi motivi, dopo 60 giorni di vita e dopo aver raggiunto un peso vivo di almeno 19 kg, gli agnelli possono essere raggruppati in un centro di finissaggio, fino alla raccolta che precede la macellazione. Raggiunti i 19 kg di peso, l'agnello ha infatti superato le prime fasi di lattazione e di crescita ed è sufficientemente sviluppato per affrontare il passaggio a regimi alimentari diversi. Per garantire la tracciabilità, al momento dell'ingresso nel centro di finissaggio viene apposta una marca specifica supplementare su ogni agnello.

Le aggiunte relative alle condizioni di ricovero degli animali consentono di definire requisiti che le strutture destinate all'allevamento devono soddisfare, contribuendo in tal modo a migliorare il benessere degli agnelli: densità degli agnelli in funzione delle età e della pecora nutrice che li accompagna, buona ventilazione, assenza di correnti d'aria dirette verso gli animali, lettiera secca di tipo vegetale. Queste condizioni sono tanto più importanti in quanto l'allevamento degli agnelli da macello può aver luogo in un centro di finissaggio (situato nella zona geografica) per una durata massima di 100 giorni.

Questa modifica del disciplinare non incide sul documento unico.

5.1.3.1. Alimentazione del gregge riproduttore (in precedenza «Alimentazione delle pecore madri»)

La disposizione:

«Le madri sono nutrite al pascolo per un periodo di almeno otto mesi all'anno.»

è così modificata:

«Le madri si nutrono al pascolo per un periodo di almeno 210 giorni all'anno.»

La condizione riguardante la durata del pascolo passa da otto mesi (240 giorni) a 210 giorni ed è così ridotta di un mese. In effetti, con l'introduzione di greggi di razze nutriti e con l'ampliamento della zona geografica, determinati vincoli climatici, topografici o tecnici impedirebbero all'intero gregge degli allevamenti in questione di pascolare per otto mesi all'anno. Essendo tuttavia il pascolo una pratica ancestrale e fondamentale per questi allevamenti di montagna, si propone prevalentemente una durata minima di sette mesi, che è in linea con la pratica in uso presso gli allevatori di ovini dei Pirenei francesi nel loro complesso.

Questa modifica del disciplinare incide sul documento unico al punto 3.3.1 «Alimentazione del gregge riproduttore».

Viene soppressa la disposizione seguente:

«I mangimi composti sono somministrati a integrazione dei foraggi secondo le esigenze delle pecore madri e sono a base di:

- granelle di cereali, loro prodotti e sottoprodotti;
- semi di leguminose, loro prodotti e sottoprodotti;
- semi oleaginosi, loro prodotti e sottoprodotti e relativi panelli (arachidi, colza, soia, girasole, lino);
- tuberi, radici, loro prodotti e sottoprodotti;
- foraggi, anche grossolani;
- altri semi e frutti, loro prodotti e sottoprodotti;
- minerali;
- additivi autorizzati dalla normativa vigente;
- prodotti azotati autorizzati dalla normativa vigente (è vietato l'uso di urea).

È autorizzata la preparazione in azienda e a cura del produttore:

- della miscela, preparata il giorno della somministrazione, tra gli alimenti della razione di base e gli alimenti di cui all'elenco precedente;
- della miscela degli alimenti di cui all'elenco precedente.

La fornitura esterna di alimenti misti composti da alimenti della razione di base e da alimenti dell'elenco di cui sopra è consentita fino al 1º novembre 2011, a condizione che la loro etichettatura indichi chiaramente l'elenco dei componenti oltre alla loro origine e quantità.»

La stessa è sostituita da quanto segue:

«I mangimi composti sono somministrati a integrazione dei foraggi della razione di base secondo le esigenze delle pecore madri e sono ottenuti da:

- granelle di cereali e loro derivati;
- semi oleaginosi e loro derivati salvo se provenienti da oli di palma e di palmisti;
- semi di leguminose e prodotti derivati;
- altri semi e prodotti derivati;
- tuberi, radici, canna da zucchero e prodotti derivati; i prodotti derivanti dalla canna da zucchero e dalla barbabietola da zucchero non devono rappresentare più del 5 % del peso totale del mangime composto;
- erba medica disidratata sotto forma di pellet;
- minerali e prodotti derivati eccetto le farine di ossa degelatinizzate e le ceneri di ossa;
- sottoprodotti della fermentazione dei microrganismi autorizzati: lieviti e loro parti (lieviti di birra), borlande (solubili di melasso condensato), sottoprodotti della produzione di acido L-glutammico, amido, amido pregelatinizzato, mono e digliceridi degli acidi grassi, glicerina, 1,2-propandiolo (propilenglicole).

Gli additivi autorizzati sono i seguenti:

- additivi tecnologici;
- additivi organolettici: aromatizzanti;
- additivi nutrizionali: vitamine, composti di oligoelementi, amminoacidi (sono vietati l'urea e i suoi derivati);
- additivi zootecnici: promotori della digestione, stabilizzatori della flora intestinale, altri additivi zootecnici.

Per la composizione della razione sono autorizzate:

- una miscela degli alimenti di cui all'elenco precedente;
- una miscela di alimenti tra i foraggi e gli alimenti di cui all'elenco precedente,
- a condizione che tale miscela sia preparata in azienda.

Sono vietate le miscele complete, vale a dire le miscele di foraggi e alimenti dell'elenco di cui sopra, preparate al di fuori dell'azienda.

Per l'alimentazione del gregge riproduttore sono vietati i prodotti OGM, gli anabolizzanti, i beta-agonisti e altre sostanze ad azione ormonale o tireostatica, le farine di carne e ogni altra proteina di origine animale.»

L'elenco delle materie prime è aggiornato in conformità al regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione, del 16 gennaio 2013, concernente il catalogo delle materie prime per mangimi.

La proposta riguardante l'alimentazione delle madri è più restrittiva e l'elenco degli additivi è stato ridotto in linea con le pratiche della filiera.

Alcune materie prime sono esplicitamente vietate nel disciplinare per evitare che esse possano essere inavvertitamente autorizzate nel caso in cui la normativa in vigore dovesse cambiare. Si tratta, in particolare, degli anabolizzanti, dei beta-agonisti e di altre sostanze ad azione ormonale o tireostatica, delle farine di carne e di ogni altra proteina di origine animale.

È rimossa la disposizione riguardante la data di preparazione, in azienda e a cura del produttore, della miscela a base dell'alimento della razione di base e degli alimenti figuranti nell'elenco delle materie prime «il giorno della somministrazione». Infatti, poiché la razione di base è essenzialmente secca, non esiste alcuna controindicazione alla preparazione della miscela qualche giorno prima della somministrazione.

Questa modifica del disciplinare non incide sul documento unico.

5.1.3.2. Alimentazione degli agnelli

Alimentazione a base di latte materno

Le disposizioni: «Gli agnelli da latte vivono quasi permanentemente con le loro madri nello stesso ambiente. Gli agnelli si nutrono esclusivamente del latte delle loro madri. Fino ai 45 giorni di età la quantità di latte prodotto dalla madre permette di soddisfare il 100 % del fabbisogno dell'agnello.»

sono modificate nel modo seguente:

«Prima dello svezzamento, l'agnello vive accanto alla madre nello stesso ambiente. L'agnello è allattato dalla madre sia al pascolo, quando la segue, sia nell'ovile, ma può esserne separato durante la giornata, in particolare quando la madre riceve la sua razione di cibo.

L'agnello da latte si nutre esclusivamente del latte della madre. Fino ai 45 giorni di età la quantità di latte prodotto dalla madre permette di soddisfare il 100 % del fabbisogno dell'agnello.

L'agnello da macello si nutre del latte della madre per un periodo di almeno 60 giorni.»

Le disposizioni così modificate consentono di aggiungere alle pratiche di produzione dell'agnello da latte quelle che riguardano l'agnello da macello prima dello svezzamento.

Questa modifica del disciplinare incide sul documento unico al punto 3.3.2 «Alimentazione degli agnelli».

Lo schema che presenta la curva di produzione di latte della pecora madre nell'arco di un anno è rimosso poiché puramente descrittivo.

Questa modifica del disciplinare non incide sul documento unico.

La disposizione:

«Gli agnelli allattati artificialmente (mancata produzione di latte della madre o parti multipli) sono esclusi dall'IGP.»

è sostituita dalla seguente:

«Per l'intero ciclo di vita dell'agnello la cui carne è destinata a beneficiare dell'IGP "Agneau des Pyrénées", è vietata l'alimentazione a base di sostituti artificiali del latte materno.»

Questa disposizione permette di semplificare il divieto di allattamento artificiale.

Tale modifica del disciplinare non incide sul documento unico.

Alimentazione complementare

I requisiti riguardanti l'alimentazione complementare degli agnelli cosiddetti da macello sono aggiunti mediante le disposizioni seguenti:

«Sembra la base della sua alimentazione sia il latte materno, l'agnello da macello può ricevere un'integrazione a base di prodotti vegetali, minerali e vitaminici. Tale alimentazione complementare è composta da foraggi, tranne quelli conservati a umido o per via intermedia, da paglia e da mangimi composti preparati nell'azienda o acquistati.»

«I mangimi composti sono ottenuti da:

- granelle di cereali e prodotti derivati;
- semi o frutti oleaginosi e prodotti derivati, salvo se provenienti da oli di palma e di palmisti;
- semi di leguminose e prodotti derivati;
- tuberi, radici, canna da zucchero e prodotti derivati; i prodotti derivanti dalla canna da zucchero e dalla barbabietola non devono rappresentare più del 5 % del peso totale del mangime composto;

- altri semi e prodotti derivati;
- erba medica disidratata sotto forma di pellet;
- minerali e prodotti derivati eccetto le farine di ossa e le ceneri di ossa;
- sottoprodotti della fermentazione dei microrganismi autorizzati: lieviti e loro parti (lieviti di birra), borlande (solubili di melasso condensato), sottoprodotti della produzione di acido L-glutammico, amido, amido pregelatinizzato, mono e digliceridi degli acidi grassi, 1,2-propandiolo (propilenglicole).

Gli additivi autorizzati sono i seguenti:

- additivi tecnologici: antiossidanti, leganti, antiagglomeranti;
- additivi organolettici: aromatizzanti;
- additivi nutrizionali: vitamine, composti di oligoelementi, amminoacidi (sono vietati l'urea e i suoi derivati);
- additivi zootecnici: promotori della digestione, stabilizzatori della flora intestinale, altri additivi zootecnici.

I cereali e i loro derivati devono rappresentare almeno il 30 % del peso totale del mangime composto.»

L'elenco delle materie prime è aggiunto al fine di specificare il fabbisogno di un agnello cosiddetto «pesante» in conformità al regolamento (UE) n. 68/2013 della Commissione, del 16 gennaio 2013, concernente il catalogo delle materie prime per mangimi.

L'elenco delle materie prime e degli additivi è limitato in funzione delle pratiche attuate dagli operatori della filiera dell'agnello da macello.

È aggiunta una quota di cereali e loro derivati per garantire una razione equilibrata che consenta un corretto ingrassamento degli agnelli senza causare squilibri dannosi per il benessere dell'animale e per mantenere le caratteristiche della carne.

Questa modifica del disciplinare incide sul documento unico al punto 3.3.2 «Alimentazione degli agnelli».

5.1.4. Trattamenti sanitari (originariamente «Modalità di allevamento e trattamenti sanitari»)

La disposizione:

«- Per quanto riguarda le pecore madri, i produttori sono tenuti a:

- seguire i piani per la conduzione sanitaria dell'allevamento ("P.S.E.") accettati dalla Direction des Services Vétérinaires (DSV);
- consentire qualsiasi trattamento ritenuto necessario dal servizio tecnico del gruppo.

I trattamenti sono limitati a interventi strettamente necessari per mantenere e ristabilire il buono stato di salute degli animali e per controllarne la riproduzione.»

è soppressa poiché essa riguarda elementi in parte obbligatori e sotto il controllo di servizi pubblici, in parte non controllabili e dunque superflui.

La disposizione:

«Per quanto riguarda gli agnelli non è ammesso alcun trattamento sanitario o antibiotico. In presenza di un grave problema sanitario tale da richiedere un trattamento, l'allevatore ne dà comunicazione al gruppo di riferimento e lo annota nel suo registro di agnellatura. L'agnello è in questo caso escluso dall'IGP.»

è riformulata nel modo seguente:

«Per quanto riguarda gli agnelli da latte non è ammesso alcun trattamento sanitario o antibiotico. In presenza di un grave problema sanitario tale da richiedere un trattamento, l'allevatore ne dà comunicazione al gruppo di riferimento e lo annota nel suo registro di agnellatura. L'agnello da latte è in questo caso escluso dall'IGP.»

Per gli agnelli da macello è proposta la disposizione seguente: «Quanto agli agnelli da macello, se sono somministrati farmaci e se il tempo di attesa regolamentare prima della macellazione è inferiore a sette giorni, dovrà comunque essere rispettato un termine minimo di sette giorni tra la fine del trattamento e la macellazione.»

La disposizione originaria è completata per precisare che ci si sta riferendo all'agnello da latte; è quindi aggiunta una disposizione equivalente per l'agnello da macello. Il divieto di usare antibiotici è mantenuto per gli agnelli da latte, ma è autorizzato anche per quelli da macello a seconda delle patologie riscontrate e solo su prescrizione del veterinario e nel rispetto dei tempi previsti dalla normativa per l'impiego di tali prodotti; nel caso in cui il trattamento non richieda un tempo di attesa di sette giorni è tuttavia obbligatorio rispettare un periodo minimo di sette giorni tra la fine di qualunque tipo di trattamento e la macellazione. Tali trattamenti sono autorizzati per l'agnello da macello in quanto meno giovane e quindi potenzialmente più esposto a patologie che ne richiedano l'uso.

Questa modifica del disciplinare non incide sul documento unico.

Al punto:

5.2. Raccolta degli agnelli (in precedenza «Partenza dall'azienda e trasporto»)

è soppresso il paragrafo seguente:

«L'agnello può essere venduto a partire dal momento in cui raggiunge un peso vivo minimo pari a 9 kg e massimo pari a 16 kg. L'animale può allora raggiungere il punto di raccolta.

Il trasporto è effettuato secondo le condizioni di cui alla norma AFNOR NF V 00-051. Le norme relative all'occupazione dei veicoli vanno rispettate onde evitare sovraffollamento e sovraccarico.»

La prima parte delle informazioni riguarda unicamente l'agnello da latte; il peso vivo è inoltre soppresso, ma il peso della carcassa è mantenuto nella parte seguente relativa alla macellazione.

Gli altri elementi forniti nel seguito del paragrafo sono soppressi poiché ridondanti rispetto alla normativa generale.

Viene aggiunto il seguente paragrafo:

«Gli animali sono maneggiati con cura durante le fasi dell'allevamento, in particolare durante la selezione in vista della partenza dall'azienda, al fine di evitare ogni possibile fonte di stress. È vietato afferrare gli animali per la lana. È vietato somministrare tranquillanti agli animali prima del trasporto.» Questo paragrafo permette di regolamentare le condizioni di spostamento manuale degli animali durante le operazioni di raccolta e trasporto.

La disposizione seguente:

«All'arrivo al punto di raccolta viene effettuata una selezione. Gli animali non IGP (recanti una marca colorata sul dorso e identificati sulla bolla di consegna) sono già separati dagli animali IGP. L'operatore scarta dal lotto IGP gli esemplari troppo gracili (nei casi dubbi, se ad una palpazione lombare è possibile sentire le apofisi vertebrali, l'agnello viene declassato), che presentano difetti fisici (zoppia, ecc.). L'agnello è tastato a livello delle costole per verificare la presenza di muscolatura e la copertura adiposa dell'animale è valutata visivamente. Queste operazioni sono effettuate in genere sempre dallo stesso operatore che, grazie alla sua esperienza e competenza, può valutare rapidamente la conformità o meno dell'agnello all'IGP. Gli agnelli che possono essere ritenuti idonei all'IGP sono poi raggruppati in lotti. A mano a mano che le quantità raccolte diminuiscono o che le spedizioni aumentano, gli agnelli radunati nel punto di raccolta possono essere avviati verso un centro di smistamento dove saranno sottoposti a una selezione prima della partenza verso il macello.»

è soppressa ed è sostituita dalla seguente:

«Se la quantità dei capi raccolti è limitata, gli agnelli possono essere raggruppati inizialmente in un punto di raccolta. Questa fase consiste semplicemente nel sistemare in un luogo definito piccoli lotti di agnelli, per formare successivamente un lotto più grande da avviare verso il centro di smistamento o direttamente al macello. In questo caso vengono condivisi i trasporti. Al punto di raccolta non è autorizzato alcun tipo di alimentazione degli animali.

Se passano per un centro di smistamento, gli animali non IGP (recanti una marca colorata sul dorso e identificati sulla bolla di consegna) sono separati dagli animali eventualmente ammissibili all'IGP. Gli agnelli troppo gracili e/o che presentano difetti fisici (zoppia, ecc.) sono scartati dal lotto IGP. Le condizioni relative all'alimentazione, al ricovero e ai trattamenti sanitari nel centro di smistamento sono analoghe a quelle applicate in azienda.»

Gli elementi riguardanti i passaggi al punto di raccolta e al centro di smistamento sono introdotti per tener conto delle pratiche attuate dagli allevatori di agnelli cosiddetti «da macello». Nella nuova voce figurano ora alcune condizioni relative all'alimentazione, ai trattamenti sanitari e al ricovero degli animali ai fini di una migliore regolamentazione delle pratiche attuate nei centri summenzionati.

La frase seguente: «Il tempo che deve intercorrere tra la partenza dal luogo di allevamento e la macellazione è di 24 ore al massimo» è così modificata in quanto concernente unicamente l'agnello da latte: «Per l'agnello da latte, il tempo che deve intercorrere tra la partenza dal luogo di allevamento e la macellazione è di 24 ore al massimo.»

Con l'introduzione dell'agnello da macello, sono aggiunte, oltre alla suddetta disposizione, anche nuove prescrizioni riguardanti i tempi di trasporto e di permanenza:

- «La durata del trasporto tra il luogo di allevamento (azienda di nascita o centro di finissaggio a seconda dei casi) e il centro di smistamento è di 12 ore al massimo.
- La durata del trasporto tra il centro di smistamento e il macello è di sei ore al massimo.
- Il limite massimo di permanenza presso il centro di smistamento è di 96 ore.
- Per l'agnello da macello, il tempo che deve intercorrere tra la partenza dal luogo di allevamento e la macellazione è di 114 ore al massimo.
- Per l'agnello da macello, il tempo che deve intercorrere tra la partenza dal luogo di allevamento e l'arrivo al centro di finissaggio è di 48 ore al massimo.»

La frase «La durata del trasporto tra l'ultimo punto in cui sono radunati gli agnelli (centro di raccolta o centro di smistamento) e il macello è di otto ore al massimo» è soppressa poiché i paragrafi precedenti forniscono già una regolamentazione delle pratiche esistenti e permettono di limitare la durata del trasporto da un punto all'altro nonché il tempo di permanenza in ogni sito.

Queste modifiche del disciplinare non incidono sul documento unico.

Al punto:

5.3. Macellazione

le disposizioni:

«Gli agnelli sono abbattuti esclusivamente nei macelli autorizzati CE e abilitati dall'organismo certificatore. I macelli sono tenuti a rispettare la normativa in materia di igiene.»

«Lo stordimento, prima del dissanguamento, è effettuato per elettrrocuzione conformemente alla normativa.»

rientrano nella normativa generale e sono pertanto soppresse.

La disposizione:

«Devono essere poste in atto tutte le misure necessarie affinché gli animali subiscano il minore stress possibile prima e durante la macellazione.»

è riformulata nel modo seguente:

«Gli animali sono condotti verso il sito di stordimento senza subire stress, con pacatezza e dolcezza. L'immobilizzazione e lo stordimento vanno eseguiti con calma.»

La disposizione relativa al termine massimo di separazione dell'agnello da latte dalla madre prima della macellazione (24 ore al massimo) è soppressa dal punto 5.3 Macellazione e spostata al punto 5.2 «Raccolta degli agnelli».

È aggiunta la disposizione seguente: «Deve essere posto in atto tutto quanto necessario per raggruppare le macellazioni dei lotti di agnelli IGP nell'arco della stessa mezza giornata», onde evitare rischi di sostituzione.

La disposizione:

«Gli agnelli sono abbattuti al più tardi a 45 giorni di età, quando il loro peso vivo è compreso tra un minimo di 9 kg e un massimo di 16 kg.»

è modificata nel modo seguente:

«L'abbattimento avviene al più tardi a 45 giorni di età, per gli agnelli da latte, e tra i 60 e i 160 giorni di età, per gli agnelli da macello.»

La disposizione in cui è specificato un peso vivo per l'agnello da latte compreso tra i 9 e i 16 kg al massimo è soppressa poiché già esiste una disposizione riguardante il peso della carcassa, correlato al suddetto peso vivo, che è sufficiente a caratterizzare il prodotto e a garantire un controllo puntuale su questo tipo di agnello. È aggiunta l'età di abbattimento dell'agnello da macello, cioè tra i 60 e i 160 giorni.

Viene introdotta la disposizione seguente: «È effettuata una preselezione mediante marcatura specifica, con l'apposizione di un timbro in corrispondenza della sella dell'agnello o sull'etichetta di pesatura o tramite il rilascio di un'etichetta di preselezione.»

In questo modo è possibile rafforzare la tracciabilità delle carcasse preselezionate.

La disposizione seguente:

«La selezione definitiva delle carcasse per l'IGP è effettuata dopo il raffreddamento. L'operatore incaricato della selezione effettua la verifica della carcassa refrigerata. Il colore della carne può essere valutato correttamente solo quando il grasso si è addensato.»

è sostituita da:

«La selezione definitiva delle carcasse per l'IGP è effettuata dopo il raffreddamento. Sono oggetto di valutazione il colore della carne e, per l'agnello da macello, la qualità del grasso.»

Tale modifica consiste nell'inclusione di criteri di selezione riguardanti il colore della carne e la qualità del grasso (stato e colore) per l'agnello da macello. La selezione finale può essere effettuata su una carcassa totalmente priva di umidità, prima o dopo la refrigerazione, a seconda dell'operatore. È stato pertanto eliminato il termine «refrigerata» per tener conto delle diverse pratiche esistenti presso i macellatori e i sezionatori coinvolti nel processo.

La disposizione:

«Ai fini della presentazione occorre scartare tutte le carcasse che presentano difetti dovuti a lacerazioni, sporcizia o ematomi.»

è riformulata nel modo seguente:

«Tutte le carcasse che presentano difetti dovuti a lacerazioni, sporcizia o ematomi sono scartate.»

Per limitare il rischio di sostituzione delle carcasse, la seguente disposizione aggiunge una garanzia ulteriore collegata al declassamento delle carcasse:

«Per le carcasse declassate recanti un'etichetta di preselezione, è eliminata qualsiasi identificazione che faccia riferimento alla marcatura specifica riservata agli agnelli eventualmente ammissibili all'IGP.»

Quanto alle caratteristiche delle carcasse dell'agnello da latte, il paragrafo:

- «- Il peso della carcassa: tra 4,5 e 11 kg.
- Lo stato di ingrassamento: classi 2 e 3 della tabella EUROP.
- Lo stato della carne e la qualità del grasso: la corretta valutazione della qualità del grasso può essere eseguita solo quando il grasso si è addensato, vale a dire su una carcassa refrigerata; il grasso, bianco o leggermente rosato, dovrà avere consistenza compatta, ad esclusione dei grassi molli cosiddetti "oleosi" e/o marcatamente colorati; il controllo riguarda dunque una verifica del colore e della consistenza.
- Il colore della carne deve essere rosa chiaro sull'intera carcassa.

La valutazione deve essere eseguita alla luce naturale o di lampade standardizzate.»

è così riformulato:

«Le carcasse degli agnelli da latte hanno un peso compreso tra i 4,5 e gli 11 kg e il loro stato di ingrassamento rientra nelle classi 2 o 3 (scarsa o moderata copertura adiposa) della griglia EUROP. La carne, valutata alla luce naturale o di lampade standardizzate, ha un colore che va dal rosato al rosa chiaro sull'intera carcassa.»

È aggiunta unicamente la precisazione riguardante il colore della carne, che non è solo rosa chiaro, ma va dal rosato al rosa chiaro, e che corrisponde maggiormente al colore riscontrato nella carne.

Sono aggiunte le caratteristiche delle carcasse dell'agnello da macello:

«Le carcasse degli agnelli da macello hanno un peso compreso fra i 13 e i 22 kg. La loro conformazione rientra nelle classi R oppure O della griglia EUROP e lo stato di ingrassamento corrisponde alle classi 2 o 3. La carne presenta un colore rosato. Il grasso è bianco o appena colorato, con intensità da 1 a 2. Ha una consistenza compatta o molto compatta, con intensità da 1 a 2.»

La scala d'intensità del colore del grasso e la scala riguardante lo stato del grasso vengono introdotte al fine di fornire le caratteristiche corrispondenti a quanto autorizzato.

Scala di intensità	Descrizione
1	Grasso bianco sull'intera carcassa
2	Grasso appena colorato sull'intera carcassa o parte di essa
3	Grasso colorato: giallo, arancio o marrone chiaro sull'intera carcassa o più marcatamente colorato su una sola parte della carcassa
4	Grasso marcatamente colorato sull'intera carcassa

Scala di intensità	Descrizione
1	Grasso molto compatto: il grasso di copertura è compatto sull'intera carcassa
2	Grasso compatto: il grasso di copertura è compatto ma può presentare imperfezioni, in particolare a livello del dorso
3	Grasso molle sull'intera carcassa
4	Grasso molto molle e oleoso sull'intera carcassa

Per l'agnello da macello, il peso carcassa compreso fra 13 e 22 kg corrisponde alle modalità di produzione in uso. La conformazione R o O è tipica degli agnelli di razza rustica, come le razze dei Pirenei, e diventa una loro caratteristica peculiare. Di fatto queste razze, adattatesi al clima della zona e idonee alla marcia, presentano carcasse particolari di forma allungata.

Tali modifiche del disciplinare non incidono sul documento unico ad eccezione delle variazioni, già menzionate, che riguardano la descrizione del prodotto.

5.4. Taglio e confezionamento

Per migliorare la tracciabilità è aggiunta la disposizione seguente:

«Per evitare qualsiasi rischio di sostituzione della carne IGP si adottano le seguenti precauzioni:

- l'organizzazione del laboratorio consente di separare nettamente, nel tempo e/o nello spazio, le operazioni di taglio dei prodotti IGP e degli altri prodotti;
- il taglio delle carni IGP è effettuato in serie in un dato momento della giornata o della settimana.»

La disposizione:

«I laboratori sono tenuti a rispettare la normativa in materia di igiene e devono essere autorizzati conformemente alla normativa vigente.»

e la disposizione:

«Il taglio e il confezionamento in unità di vendita al consumatore (UVC) possono essere realizzati dal macellatore o in un laboratorio di sezionamento (UVCI) o presso il distributore (UVCM).»

sono rimosse in quanto ridondanti rispetto alla normativa generale.

La disposizione:

«L'agnello può essere commercializzato in carcassa, in grossi pezzi o in unità di vendita al consumatore (UVCI o UVCM).»

è così modificata:

«L'agnello può essere commercializzato in carcassa, in tagli medi o in unità di vendita al consumatore.»

Queste modifiche del punto 5.4 del disciplinare «Sezionamento e confezionamento» non incidono sul documento unico.

È aggiunto il punto «5.5. Caratteristiche delle frattaglie» a seguito dell'introduzione delle frattaglie tra i prodotti che possono beneficiare dell'IGP «Agneau des Pyrénées».

Le disposizioni seguenti:

«Le frattaglie sono ottenute da carcasse conformi ai criteri del presente disciplinare al momento della loro separazione. Il confezionamento è effettuato in un momento preciso, in serie ininterrotte e senza alcun rischio di confusione tra frattaglie IGP e frattaglie non IGP. Sono conservate per l'IGP solo le frattaglie che non presentano difetti di aspetto e di odore e che sono ottenute da carcasse IGP.»

sono introdotte per ridurre i rischi di sostituzione e per garantire i requisiti di qualità richiesti dall'IGP.

È inoltre precisato quanto segue: «Per l'agnello da latte, le frattaglie possono essere separate dalla carcassa dopo che quest'ultima è stata pesata. Per l'agnello da macello, le frattaglie, tranne i rognoni, sono separate dalla carcassa prima della pesata, previa verifica dei criteri d'origine e dello stato di ingrassamento. Le frattaglie sono raffreddate immediatamente dopo la separazione dalla carcassa, affinché la temperatura interna raggiunga i 3°C prima della spedizione. Le frattaglie sono poi raggruppate per lotto giornaliero e sono identificate in base al lotto di macellazione.»

Sono specificate le modalità di confezionamento:

- «- all'ingrosso, in sacchetti sottovuoto o in contenitori ermetici provvisti di identificazione, oppure
- nel formato UVC, in vaschette rivestite di pellicola o in sacchetti sottovuoto.»

Tali precisazioni sono necessarie vista l'aggiunta delle frattaglie ai prodotti che possono beneficiare dell'IGP «Agneau des Pyrénées».

Questa modifica del punto 5.5 del disciplinare «Caratteristiche delle frattaglie» non incide sul documento unico ad eccezione del punto 3.2 «Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1», che prevede esplicitamente che le frattaglie possano essere commercializzate fresche o surgelate.

Poiché la surgelazione è autorizzata, è aggiunto un nuovo punto «5.6. Surgelazione»:

«La congelazione delle carni e delle frattaglie è esclusa ed è ammessa unicamente la surgelazione.»

È autorizzata unicamente la surgelazione per ovviare agli effetti della congelazione sulla carne dovuti al formarsi di cristalli più grandi rispetto a quanto avviene nel processo di surgelazione. Durante il processo di congelazione, infatti, per ottenere un calo di temperatura ridotto è necessario maggior tempo, il che implica la formazione di grandi cristalli che, in seguito, possono perforare le fibre muscolari della carne al momento dello scongelamento e provocare una perdita ulteriore di acqua, con conseguenze negative per le caratteristiche della carne.

Questa modifica del punto 5.6 del disciplinare «Surgelazione» non incide sul documento unico ad eccezione del punto 3.2 «Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1», che prevede esplicitamente che la carne possa essere commercializzata fresca o surgelata.

I tempi di surgelazione sono indicati in un nuovo punto «5.6.1. Tempi di surgelazione»:

«Per la carne, l'intervallo di tempo massimo tra la macellazione e l'inizio della surgelazione è di sette giorni.

Per le frattaglie, l'intervallo di tempo massimo tra la macellazione e l'inizio della surgelazione è di tre giorni.»

Questi tempi massimi permettono di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto.

Tale modifica del punto 5.6.1 del disciplinare «Tempi di surgelazione» non incide sul documento unico.

Il metodo di surgelazione è specificato in un nuovo punto «5.6.2. Metodo di surgelazione»:

«I prodotti sono surgelati mediante un procedimento che permette di raggiungere una temperatura al centro della massa pari a -18°C entro 10 ore al massimo.»

In linea con il divieto di congelazione, i processi di surgelazione proposti sono idonei a garantire la formazione di cristalli di dimensioni ridotte (calo rapido e consistente delle temperature), con conseguenze modeste o nulle sulle caratteristiche della carne al momento dello scongelamento.

Tale modifica del punto 5.6.2 del disciplinare «Metodo di surgelazione» non incide sul documento unico.

La data di durata minima dei prodotti una volta surgelati è aggiunta in un nuovo punto «5.6.3. Confezionamento» del disciplinare:

«Il termine minimo di conservazione è di 21 mesi al massimo. Il termine minimo di conservazione delle frattaglie è di 18 mesi al massimo.»

L'aggiunta del termine minimo di conservazione per quanto riguarda la surgelazione interessa di conseguenza il documento unico al punto 3.5 «Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato».

5.6. *«Legame»*

La parte del disciplinare «Elementi che giustificano il legame con l'ambiente geografico» è stata completamente riformulata per due ragioni. Innanzitutto essa non corrisponde più alle aspettative attuali riguardanti la dimostrazione del legame; all'epoca, infatti, ci si era qui lungamente soffermati (24 pagine in tutto) sulla storia delle pratiche di allevamento (15 pagine) e quindi sull'organizzazione della filiera (9 pagine). Si è quindi deciso di sintetizzarla in modo da evidenziare unicamente gli elementi di interesse e di merito. In secondo luogo, poiché la domanda riguarda l'estensione della zona geografica e l'ampliamento dei prodotti ammissibili all'IGP, questa parte è stata modificata per dimostrare il legame del prodotto con l'origine geografica di cui al disciplinare modificato.

Per spiegare come avviene la crescita dell'erba di cui si nutrono le madri degli agnelli, sono trattate diffusamente le condizioni ambientali nei Pirenei: alta montagna, forti precipitazioni, soleggiamento adeguato e temperature rigide in inverno ma miti in estate. Per spiegare meglio il legame esistente tra l'orografia da est a ovest e il clima, è aggiunta una descrizione del massiccio compreso nella zona geografica.

La descrizione riguardante la distribuzione dell'allevamento ovino è estesa all'intera catena montuosa dei Pirenei francesi, in cui questo tipo di allevamento è ancora predominante. I gradienti climatici, e nello specifico pluviometrici, tra i diversi settori della zona spiegano lo sviluppo e la differenziazione fra tre razze da latte e sette razze nutritive che si sono ben adattate alle peculiarità locali. Tali peculiarità sono presentate ed illustrate.

Per quanto riguarda l'agnello da latte, il legame si esplica soprattutto attraverso la madre poiché la sua alimentazione, come indicato dal nome stesso, si basa proprio sul latte materno. Per mantenere questo legame occorre che gli agnelli nascano esclusivamente da pecore di razze locali rustiche dei Pirenei, che valorizzano il territorio grazie al pascolo. Queste pecore presentano infatti attitudini e caratteri che sono stati oggetto di un processo di selezione tra le popolazioni animali in esame, in special modo per quel che riguarda la rusticità: hanno una capacità di adattamento alle circostanze sfavorevoli (alimentari o climatiche) cui è soggetto il gregge durante l'allevamento, sono animali facili da gestire all'interno del gregge e mostrano propensione alla ricerca del cibo (marce, spostamenti). Per gli agnelli, l'impiego di padri di razze da carne non originarie dei Pirenei ma classificate (Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk e Texel) è già possibile in base al disciplinare dell'IGP riguardante l'agnello da latte. Per rafforzare questo legame con il territorio non è stato preso in considerazione l'impiego di razze da carne non tipiche dei Pirenei per l'agnello da macello.

Va ricordato che storicamente la transumanza era molto diffusa, mentre oggi è una pratica rara, poiché resa più complicata dalla comparsa di predatori, dai vincoli fondiari e dalla difficoltà di assumere pastori cui affidarla. Tuttavia, anche per le greggi che non praticano la transumanza, i piani vegetazionali restano fondamentali per la modalità di allevamento, poiché permettono lo scambio di risorse foraggere e cerealicole tra gli operatori delle aree pedemontane e di montagna.

Il testo è stato leggermente ampliato per precisare la possibilità di far ricorso ai centri di finissaggio. L'ingrassamento degli agnelli fuori dall'allevamento di nascita è in realtà una pratica tradizionalmente diffusa nel massiccio dei Pirenei, vista la grande dispersione sul territorio delle aziende montane, unita allo scarso potenziale di produzione di alimenti di finissaggio in queste zone.

Da sempre, la vendita degli agnelli anima le fiere e i mercati nelle vallate montane e nelle pianure circostanti. Un tempo, la carne di agnello era in parte destinata all'autoconsumo, ma era anche venduta nelle grandi città delle pianure vicine (Tolosa, Bordeaux, Perpignan, ecc.) oltre che sul mercato spagnolo.

La complementarietà tra l'agnello da latte e l'agnello da macello viene messa in evidenza. L'agnello da latte era infatti venduto alla fine dell'estate o in autunno per svuotare gli ovili sovraffollati dagli animali scesi dagli alpeggi estivi, mentre l'agnello pesante era tenuto in vita più a lungo per portarne a termine la crescita in ovile e venderlo in inverno o in primavera, in occasione della Pasqua.

Le peculiarità della carne di agnello da latte non sono modificate e sono aggiunte invece le specificità riguardanti la carne di agnello da macello.

L'ultima parte, in cui si stabilisce il legame tra i diversi fattori naturali del territorio e le specificità del prodotto, è riformulata per inserirvi un riferimento all'«Agneau des Pyrénées». Vi si evidenzia la complementarietà esistente tra le diverse zone di allevamento nei Pirenei e le differenti modalità di allevamento e finissaggio dell'agnello. Combinando alta montagna e aree pedemontane, il complesso dei Pirenei favorisce lo sviluppo dell'allevamento, in particolare ovino. Le pecore hanno infatti la possibilità di alimentarsi per almeno sette mesi all'anno nei pascoli, in montagna e sulle colline erbose. Le razze locali tradizionali si sono adattate alle condizioni pedoclimatiche, ai sistemi di allevamento o alle risorse foraggere disponibili. Questa selezione di razze ha favorito il funzionamento di un intero sistema basato sulla complementarietà, che lega saldamente l'«Agneau des Pyrénées» al suo territorio.

La modifica della voce «Legame» del disciplinare incide sul documento unico al punto 5 «Legame con la zona geografica».

5.7. «Etichettatura»

La disposizione:

- «I prodotti che beneficiano dell'indicazione geografica protetta "Agneau de lait des Pyrénées" sono etichettati conformemente alle disposizioni regolamentari in vigore.
- L'indicazione geografica sarà segnalata in etichetta con la dicitura "Agneau de lait des Pyrénées".
- Salvo casi eccezionali, il logo "Indicazione geografica protetta" sarà apposto sugli elementi di comunicazione.»

è soppressa e sostituita, conformemente ai requisiti nazionali in materia, dalla seguente:

«Fatte salve le regole generali di etichettatura, l'etichettatura del prodotto include:

- il nome protetto "Agneau des Pyrénées" nello stesso campo visivo del logo IGP;
- la dicitura "IGP" accanto al nome protetto;
- per l'agnello di età inferiore a 45 giorni allevato in base alle condizioni previste nel disciplinare, è possibile aggiungere la sola dicitura seguente: "Agneau de lait". Le dimensioni dei caratteri della scritta "IGP 'Agneau des Pyrénées" non possono essere inferiori ai due terzi di quelle dei caratteri utilizzati per la dicitura "Agneau de lait".»

Per l'agnello di età inferiore a 45 giorni, l'etichetta deve comprendere la dicitura «Agneau de lait», in modo da mantenerla esattamente uguale a quella cui sono abituati i distributori e i consumatori.

Viene aggiunta la seguente disposizione:

«L'indicazione del paese di origine, "France", va posta nello stesso campo visivo del nome protetto "Agneau des Pyrénées" e del logo IGP.

Non è inoltre consentita la traduzione dei riferimenti al termine "Pyrénées" per i prodotti che beneficiano dell'IGP.»

Tale disposizione aggiunta al disciplinare impone il divioto di tradurre il termine «Pyrénées» e l'obbligo di indicare specificamente il paese di origine in etichetta. Essa deriva dal regolamento del 2012 recante iscrizione del nome nel registro delle DOP e IGP e rende in tal modo possibile tener conto delle conclusioni seguite agli scambi tra la Francia e la Spagna in occasione della registrazione del nome IGP nel 2012.

La modifica del punto «Etichettatura» del disciplinare incide sul documento unico al punto «3.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato».

5.8. «Altro»

- Strutture di controllo

In applicazione delle norme vigenti a livello nazionale volte ad armonizzare la redazione dei disciplinari, vengono eliminati il nome e i recapiti dell'organismo di certificazione. Questo punto riporta ora i recapiti delle autorità competenti in materia di controllo a livello francese: l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) e la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Il nome e i recapiti dell'organismo di certificazione sono attualmente consultabili sul sito dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

La modifica del punto del disciplinare «Struttura di controllo» non incide sul documento unico.

- Requisiti nazionali

I principali elementi da sottoporre al controllo sono aggiunti ai requisiti nazionali conformemente alla normativa nazionale in vigore.

La modifica del punto del disciplinare «Requisiti nazionali» non incide sul documento unico.

- Allegati

Sono rimossi i documenti allegati al disciplinare vigente a titolo di prove testimoniali, segnatamente: l'elenco dei caseifici Roquefort situati a inizio secolo nei Pirenei atlantici orientali, dei dati economici sulla filiera e degli articoli di stampa e la bibliografia.

Tale modifica del disciplinare non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Agneau des Pyrénées»

N. UE: PGI-FR-0665-AM01 – 21.5.2021

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Agneau des Pyrénées»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. **Tipo di prodotto**

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Con «Agneau des Pyrénées» è denominata la carne dell'agnello ottenuto da femmine delle seguenti razze locali dei Pirenei: Aure et Campan, Barégeoise, Basco-béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech testa nera, Manech testa rossa, Montagne Noire, Rossa del Roussillon, Tarasconnaise. L'«agneau de lait» (agnello da latte) nasce da madre di razza da latte (Basco-béarnese, Manech testa nera o Manech testa rossa) e da padre appartenente alle razze locali succitate o alle razze Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk e Texel.

In base alla durata dell'allevamento, l'«Agneau des Pyrénées» si definisce:

- «agneau de lait», vale a dire agnello giovane (da latte), allevato per una durata massima di 45 giorni e alimentato esclusivamente con latte materno; la carcassa, di peso compreso tra i 4,5 e gli 11 kg a seconda del tipo di presentazione, rientra nelle classi di stato di ingrassamento 2 o 3; la carne cruda è di colore rosato o tendente al rosa chiaro: si tratta di un prodotto stagionale poiché gli agnelli sono abbattuti nel periodo tra il 15 ottobre e il 15 giugno;
- agnello cosiddetto «de boucherie» (da macello), vale a dire un agnello più pesante, abbattuto tra i 60 e i 160 giorni di età e alimentato con latte materno per almeno i primi 60 giorni di vita; la carcassa, di peso compreso fra i 13 e i 22 kg, ha una conformazione appartenente alle categorie R o O e uno stato di ingrassamento corrispondente alle classi 2 o 3; la carne cruda è caratterizzata da un colore rosato e da un grasso da compatto a molto compatto e da bianco ad appena colorato;

la carne può essere commercializzata in carcassa intera o mezzena ricoperta di omento, oppure in tagli, in forma fresca o surgelata. Sono commercializzate come prodotto IGP anche le frattaglie seguenti: coratella intera, cuore, fegato, rognoni, animelle, trippa e zampetti, in forma fresca o surgelata.

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

3.3.1. *Alimentazione del gregge riproduttore*

Nell'arco dell'anno le pecore alternano periodi interamente all'aperto, periodi in ovile e periodi misti, all'aperto e in ovile. Si nutrono al pascolo per un periodo di almeno 210 giorni all'anno. I mangimi composti sono somministrati ad integrazione dei foraggi che compongono la razione alimentare. D'inverno il gregge pascola a seconda delle condizioni climatiche, ma i pascoli restano la risorsa foraggere predominante. L'integrazione della razione alimentare nel periodo invernale è a base di foraggi conservati, granelle di cereali, paglia e mangimi composti.

3.3.2. *Alimentazione degli agnelli*

Gli agnelli da latte sono allattati essenzialmente e direttamente dalle madri.

L'alimentazione degli agnelli da macello si basa anch'essa sul latte materno, ma può essere integrata da foraggi, paglia e mangimi composti.

I mangimi composti sono ottenuti da:

- granelle di cereali e prodotti derivati;
- semi o frutti oleaginosi e prodotti derivati, salvo se provenienti da oli di palma e di palmisti;
- semi di leguminose e prodotti derivati;
- tuberi, radici, canna da zucchero e prodotti derivati; i prodotti derivanti dalla canna da zucchero e dalla barbabietola non devono rappresentare più del 5 % del peso totale del mangime composto;
- altri semi e prodotti derivati;
- erba medica disidratata sotto forma di pellet;
- minerali e prodotti derivati eccetto le farine di ossa e le ceneri di ossa;
- sottoprodotti della fermentazione dei microrganismi autorizzati: lieviti e loro parti (lieviti di birra), borlande (solubili di melasso condensato), sottoprodotti della produzione di acido L-glutammico, amido, amido pregelatinizzato, mono e digliceridi degli acidi grassi, 1,2-propandiolo.

Gli additivi autorizzati sono i seguenti:

- additivi tecnologici: antiossidanti, leganti, antiagglomeranti;
- additivi organolettici: aromatizzanti;

- additivi nutrizionali: vitamine, composti di oligoelementi, amminoacidi (sono vietati l'urea e i suoi derivati);
- additivi zootecnici: promotori della digestione, stabilizzatori della flora intestinale, altri additivi zootecnici.

I cereali e i loro derivati devono rappresentare almeno il 30 % del peso totale del mangime composto.

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

Gli agnelli nascono e sono allevati (azienda di nascita, centro di smistamento che precede il centro di finissaggio e centro di finissaggio, a seconda dei casi) nella zona geografica dell'IGP «Agneau des Pyrénées».

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il termine minimo di conservazione è di 21 mesi al massimo. Il termine minimo di conservazione delle frattaglie è di 18 mesi al massimo.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Per l'agnello di età inferiore ai 45 giorni, allevato secondo le condizioni previste dal disciplinare, va aggiunta la dicitura «Agneau de lait».

L'indicazione del paese di origine, «France», va posta nello stesso campo visivo del nome protetto «Agneau des Pyrénées» e del logo IGP. Non è inoltre consentita la traduzione dei riferimenti al termine «Pyrénées» per i prodotti che beneficiano dell'IGP.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Dipartimento Pyrénées-Atlantiques

- Cantoni integralmente inclusi: Baïgourra et Mondarrain, Billère et Coteaux de Jurançon, Gave et Terres du Pont-Long, Hendaye - Côte Basque-Sud, Le cœur de Béarn, Lescar, Montagne Basque, Nive-Adour, Oloron-Sainte-Marie 1 e 2, Ouzom, Gave et Rives du Néez, Pau 1, 2, 3 e 4, Pays de Bidache – Amikuze – Ostabarre, Saint-Jean de Luz e Ustaritz-Vallées de Nive et Nivelle.
- Cantone di Orthez et Terres des Gaves et du Sel: tutti i comuni tranne Baigts-de-Béarn, Puyoô, Ramous, Saint-Boés e Saint-Girons-en-Béarn.
- Cantone di Vallées de l'Ousse et du Lagoin: tutti i comuni tranne Limendous e Lourenties.
- Comuni di Anglet, Argagnon, Artigueloutan, Bayonne, Biarritz, Castétis, Denguin, Labastide-Cézéracq, Lacq, Lée, Mont, Ousse, Sauvagnon e Serres-Castet.

Dipartimento Hautes-Pyrénées

- Cantoni integralmente inclusi: La Haute-Bigorre, La Vallée de la Barousse, La Vallée des Gaves, Lourdes 1 e 2, Moyen-Adour, Neste, Aure et Louron e Ossun.
- Cantone di La Vallée de l'Arros et des Baïses: tutti i comuni tranne Bernadets-Dessus, Clarac, Goudon, Libaros, Mouledous, Orieux, Sabarros, Sentous e Toumous-Dinant.
- Cantone di Les Coteaux: comuni di Aries-Espénan, Bazordan, Betbèze, Castelnau-Magnoac, Casterets, Caubous, Devezet, Gaussan, Lalanne, Laran, Lassales, Monléon-Magnoac, Monlong, Pouy, Sarriac-Magnoac, Thermes-Magnoac e Villemur.
- Comuni di Sarrouilles e Soues.

Dipartimento Haute-Garonne

- Cantoni integralmente inclusi: Bagnères de Luchon e Saint-Gaudens.

- Cantone di Auterive: tutti i comuni tranne Auribail, Auterive, Beaumont-sur-Lèze, Capens, Caujac, Cintegabelle, Esperce, Gaillac-Toulza, Grépiac, Grazac, Labruyère-Dorsa, Marliac, Mauressac, Mauzac, Miremont, Montaut, Lagrâce-Dieu, Noé e Puydaniel.
- Cantone di Cazères, esclusi i comuni di: Agassac, Ambax, Beaufort, Bérat, Boissède, Cambérard, Castelgaillard, Casties-Labrande, Cézac, Coueilles, Forques, Frontignan-Savès, Goudex, Isle-en-Dodon, Labastide-Clermont, Labastide-Paumes, Lahague, Lautignac, Lherm, Martisserce, Mauvezin, Mirambeau, Molas, Monès, Montastruc-Savès, Montgras, Pin-Murelet, Plagnole, Polastron, Poucharramet, Pouy-de-Touges, Rieumes, Riolas, Saint-Araille, Sainte-Foy-de-Peyrolières, Sajas, Savères e Sénarens.

Dipartimento del Gers

- Comune di Saint Blanchard.

Dipartimento dell'Ariège

- Tutti i comuni tranne: Canté, Labatut, Lissac e Saint-Quirc.

Dipartimento dell'Aude

- Cantoni integralmente inclusi: Limoux e Quillan.
- Cantone di Bram: comuni di Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Monthaut e Romy.
- Cantone di Carcassone 2: comuni di Verzeille e Villefloure.
- Cantone di Trèbes: comuni di Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Montlaur, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Servies-en-Val, Taurize, Villar-en-Val e Villetritouls.
- Cantone di Fabrezan: tutti i comuni tranne Boutingac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Ferrals-les-Corbières, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montseret e Saint-André-de-Roquelongue.

Dipartimento Pyrénées-Orientales

- Cantoni integralmente inclusi: Le Canigou e Les Pyrénées catalanes.
- Cantone della Vallée de l'Agly: tutti i comuni tranne Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château e Vingrau.
- Cantone di La Vallée de la Têt: comuni di Ille-sur-Têt e Montalba-le-Château.
- Cantone di La Côte Vermeille: tutti i comuni tranne Palau-del-Vidre e Saint-André.
- Cantone di Les Aspres: comuni di Caixas, Calmeilles, Llauro, Montauriol, Oms, Passa e Tordères.
- Cantone di Vallespir-Albères: tutti i comuni tranne Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines e Villelongue-dels-Monts.

5. Legame con la zona geografica

Il legame con l'origine dell'«Agneau des Pyrénées» si fonda sulla reputazione del prodotto e sulla qualità della carne di colore rosato, o addirittura rosa chiaro a seconda dell'età, tipico di un'alimentazione a base di latte materno. L'impiego di razze di pecora da latte e nutrici dei Pirenei, adattatesi particolarmente bene al territorio, conferisce a questi agnelli poco conformati uno stato di ingassamento compreso tra la classe «magro» (scarsa copertura adiposa) e la classe «in forma» (moderata copertura adiposa).

I Pirenei sono caratterizzati da zone montuose di altitudine variabile e da zone pedemontane. I rilievi hanno una forte influenza sulle condizioni climatiche. Il clima dei Pirenei è montano, con inverni rigidi ed estati miti e soleggiate. La vicinanza dell'oceano e lo sbarramento opposto dalla catena montuosa alle masse d'aria oceaniche concorrono a una certa mitezza climatica e a una forte piovosità. All'interno della stessa zona, infine, le precipitazioni, il soleggiamento e la temperatura variano in funzione dei versanti e della loro esposizione, offrendo un'ampia varietà di situazioni climatiche. Queste condizioni ambientali in alta montagna, associate a forti precipitazioni, a un soleggiamento adeguato e a temperature rigide in inverno e miti in estate, favoriscono

un inerbimento ottimale per la pratica della pastorizia. L'attività pastorale nei Pirenei risale a più di settemila anni fa. Data la presenza di pendii fortemente scoscesi in montagna e nelle zone pedemontane, le parcelle sono in gran parte idonee al pascolo, in particolare d'estate. Poiché l'allevamento di tipo pastorale è la soluzione più idonea a valorizzare al meglio questi terreni erbosi, gli allevamenti di ruminanti, soprattutto bovini e ovini, è presente nei Pirenei in percentuale elevata. Un sistema del genere può funzionare unicamente se vengono impiegate razze adattate al loro territorio.

L'allevamento ovino è praticato lungo l'intera catena dei Pirenei parallelamente al graduale inerbimento che, nel corso dell'anno, è favorito da un clima mite e umido. I gradienti climatici, e nello specifico pluviometrici, tra i diversi settori della zona spiegano lo sviluppo e la differenziazione fra tre razze da latte e sette razze nutrici che si sono ben adattate alle peculiarità locali.

I rilievi offrono piani vegetazionali che vengono sfruttati al meglio in funzione delle stagioni, il che incide sulla modalità di allevamento. L'ecosistema pastorale è tradizionalmente incentrato sugli erbivori transumanti, così da utilizzare in modo razionale l'erba di montagna, integrata in particolare da foraggi e cereali.

Le pecore appartenenti alle razze dei Pirenei, ancor oggi predominanti nella zona geografica, sono rustiche e si sono adattate alle variazioni climatiche e al pascolo d'alpeggio. Per la loro rusticità, hanno una morfologia adatta alla marcia, con zampe lunghe e sottili e peso piuttosto contenuto.

Un'altra pratica tradizionale sviluppatisi nel massiccio dei Pirenei è l'ingrassamento degli agnelli, praticato più spesso nelle aziende di allattamento poiché queste, avendo come unica fonte di reddito la vendita dell'agnello, hanno bisogno di ingrassarlo sul posto per poterne trarre il massimo profitto. Tuttavia, poiché gli allevamenti di montagna sono isolati gli uni dagli altri e a causa dello scarso potenziale di produzione di alimenti di finissaggio in queste zone, il finissaggio di alcuni agnelli da macello avviene di solito fuori dall'allevamento di nascita, in un apposito centro.

L'«agneau des Pyrénées» è ottenuto con metodi di produzione e competenze legate al territorio.

L'orografia e il clima della zona geografica sono specifici e adeguati alla pratica dell'allevamento, in particolare ovino.

Combinando alta montagna e zone pedemontane, il complesso montuoso dei Pirenei favorisce lo sviluppo dell'allevamento, in particolare ovino. La varietà dei rilievi e del clima rendono complementari le zone montane e le aree collinari.

Le pecore si nutrono almeno sette mesi all'anno sui pascoli, in montagna e sulle colline erbose.

Per la loro rusticità e la loro capacità di adattarsi ai vincoli pedoclimatici dell'ambiente dei Pirenei, queste razze hanno consentito, grazie a sistemi agropastorali sostenibili, il mantenimento di aziende in territori difficili. I piani vegetazionali sono sfruttati in funzione delle stagioni e incidono sulle modalità di allevamento ovino nei Pirenei.

L'utilizzo di razze locali rustiche dei Pirenei implica l'applicazione di pratiche coerenti con le diverse caratteristiche del territorio (lontananza delle aziende le une dalle altre, con conseguenti problemi di isolamento e di accessibilità delle risorse foraggere e difficoltà connesse alla raccolta degli agnelli).

Le peculiarità e la varietà delle condizioni ambientali nella catena dei Pirenei hanno permesso lo sviluppo di dieci razze ovine. Da ognuna di queste dieci razze perfettamente adattate al loro territorio e alle modalità di allevamento adottate nella zona si producono agnelli particolari, con un basso grado di conformazione.

La pecora da latte è munta e, di conseguenza, deve essere separata dall'agnello quando questo è ancora giovane. L'inerbimento in questo territorio ne rende il latte particolarmente sostanzioso, idoneo a soddisfare interamente il fabbisogno nutrizionale dell'agnello, che non riceverà alcun altro alimento diverso dal latte materno. La carne di questo agnello sarà infatti di colore tenue tendente al rosa chiaro. La pecora nutrice non è munta e resta perciò la maggior parte del tempo con l'agnello che ha partorito per almeno 60 giorni, il tempo necessario affinché questo sviluppi un apparato digerente da ruminante e passi da un'alimentazione a base di latte ad una costituita da foraggi e cereali. Questa alimentazione in due fasi e l'età dell'agnello, né troppo giovane né troppo adulto, permettono di ottenere una carne di colore rosato.

Gli allevatori hanno conservato i loro sistemi di allevamento, che consentono la produzione dei due tipi di agnello qui descritti, rinomati ed apprezzati.

«Prediligo in modo particolare l'agnello da latte dei Pirenei, la cui carne esprime la dolcezza del latte in tutta la sua dimensione mistica. L'agnello nella Bibbia simboleggia l'innocenza, il trionfo della vita sulla morte, la resurrezione. Nell'assaporarne la carne ritroviamo un po' di tutto questo: la tenerezza materna, quel leggero sentore di spezie, promessa paradisiaca», da *Rencontres Savoureuses, Petit traité de l'excellence française*, Alain Ducasse, Édition Plon, 1999.

«Nell'azienda Fourcade si sono succedute dalle sei alle sette generazioni di specialisti dell'agnello e della pecora dei Pirenei. A Tarbes l'agnello dei Pirenei gode di grande notorietà; il padre di Léon Fourcade faceva arrivare l'agnello a Parigi senza che vi fosse ancora un marchio registrato», da *La qualité agroalimentaire dans les Pyrénées*, Édition Transhumance, 1994.

Nel 1989 nasce la «Confrérie de l'agneau de lait des Pyrénées». Dagli anni ottanta in poi i produttori dei Pirenei si riuniscono in gruppi e si organizzano per valorizzare i loro prodotti (ad ovest il marchio Chouria promuove di riflesso l'«agneau Primeur Pyrénées» nei Pirenei centrali). Nel 2007 viene creato il marchio commerciale «Agneau des Pyrénées» nei Pirenei centrali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7b3a8cf3-e829-4f4f-963e-3cb61014c5c5

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



Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea
L-2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT