

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 86

Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

50° anno

20 aprile 2007

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
	I <i>Risoluzioni, raccomandazioni, orientamenti e pareri</i>	
	PARERI	
	Banca centrale europea	
2007/C 86/01	Parere della Banca centrale europea, del 13 aprile 2007, su una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle statistiche trimestrali sui posti di lavoro vacanti nella Comunità (CON/2007/9)	1
<hr/>		
	II <i>Comunicazioni</i>	
	COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA	
	Commissione	
2007/C 86/02	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	3
2007/C 86/03	Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	7
2007/C 86/04	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	12

IT

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione

2007/C 86/05	Tassi di cambio dell'euro	17
--------------	---------------------------------	----

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2007/C 86/06	Elenco dei porti in cui sono consentiti gli sbarchi o trasbordi di pesce surgelato catturato da navi di paesi terzi nella zona di regolamentazione della convenzione per la pesca nell'Atlantico nordorientale	18
--------------	--	----

2007/C 86/07	Informazioni sintetiche trasmesse dagli Stati membri sugli aiuti di Stato erogati ai sensi del regolamento (CE) n. 70/2001 della Commissione, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli	20
--------------	---	----

V *Pareri*

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

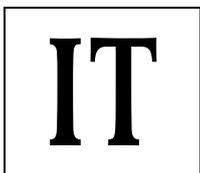
Commissione

2007/C 86/08	Invito a presentare proposte per azioni nel settore dell'energia nell'ambito del programma «Energia Intelligente-Europa» [Decisione n. 1639/2006/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 310 del 9.11.2006, pag. 15)]	21
--------------	---	----

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione

2007/C 86/09	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso n. COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	22
--------------	---	----



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

I

(Risoluzioni, raccomandazioni, orientamenti e pareri)

PARERI

BANCA CENTRALE EUROPEA

PARERE DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA

del 13 aprile 2007

su una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle statistiche trimestrali sui posti di lavoro vacanti nella Comunità

(CON/2007/9)

(2007/C 86/01)

Introduzione e base giuridica

Il 12 aprile 2007 la Banca centrale europea (BCE) ha ricevuto dal Consiglio dell'Unione europea una richiesta di parere in merito a un progetto di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle statistiche trimestrali sui posti di lavoro vacanti nella Comunità ⁽¹⁾ (di seguito «regolamento proposto»).

La BCE è competente a formulare un parere in virtù dell'articolo 105, paragrafo 4, primo trattino, del trattato che istituisce la Comunità europea. In conformità del primo periodo dell'articolo 17.5 del regolamento interno della BCE, il Consiglio direttivo ha adottato il presente parere.

1. Osservazioni di carattere generale

- 1.1. L'obiettivo del regolamento proposto è di stabilire una base giuridica per la raccolta, trasmissione e valutazione dei dati trimestrali riguardanti i posti di lavoro vacanti nella Comunità ⁽²⁾. I dati sui posti di lavoro vacanti, inclusi nella lista dei principali indicatori economici europei («PIEE») ⁽³⁾, sono richiesti per monitorare le modifiche di breve termine nei posti di lavoro vacanti per settore di attività economica.
- 1.2. La BCE accoglie favorevolmente il regolamento proposto. La fornitura di dati comparabili sui posti di lavoro vacanti amplia la portata dei dati disponibili per l'analisi e la valutazione dei rischi per la stabilità dei prezzi nell'area dell'euro, inerente alla politica monetaria dell'Eurosistema. Allo stesso modo, i dati sui posti di lavoro vacanti servono quali indicatori principali per determinate variabili del mercato del lavoro, in particolare l'occupazione e la disoccupazione. I dati europei aggregati attualmente disponibili, basati su dati trasmessi volontariamente alla Commissione delle Comunità europee (Eurostat) da parte degli istituti nazionali di statistica, riflettono differenze significative nella definizione delle serie nazionali usate per il calcolo delle serie nell'area dell'euro.

⁽¹⁾ COM(2007) 76 def.

⁽²⁾ Ciò di cui la BCE necessita ai fini della raccolta di dati sui posti di lavoro vacanti su base trimestrale entro un termine di 45 giorni successivi alla fine del trimestre di riferimento è stato delineato nella pubblicazione della BCE Requisiti nel campo delle statistiche economiche generali dell'agosto 2000 e reiterato nella pubblicazione della BCE Riesame dei requisiti nel campo delle statistiche economiche generali del dicembre 2004.

⁽³⁾ I PIEE sono stati creati quale conseguenza del piano d'azione relativo alle esigenze statistiche dell'Unione economica e monetaria (UEM) (in seguito «Piano d'azione UEM») messo a punto, su richiesta del Consiglio Ecofin, dalla Commissione (Eurostat) in stretta collaborazione con la BCE. Il piano d'azione UEM rappresenta una risposta alla relazione del Comitato monetario sulle esigenze informative nell'ambito della UEM, approvata dal Consiglio Ecofin del 18 gennaio 1999. Il Consiglio Ecofin ha ricevuto l'ultima relazione sullo stato di avanzamento su tale tema nel novembre 2006.

1.3. Fatte salve le osservazioni di natura tecnica contenute nella Sezione 2 del presente parere, la BCE ritiene che il regolamento proposto rifletta già un compromesso equilibrato tra le esigenze degli utilizzatori e le esigenze di semplificazione statistica, valutati attentamente per limitare l'onere di segnalazione statistica. La BCE sostiene fermamente l'attuazione del regolamento proposto e invita la Commissione e gli Stati membri a dare priorità all'adozione tempestiva del necessario regolamento d'attuazione da parte della Commissione.

2. Osservazioni tecniche

- 2.1. La BCE sottolinea che la proposta ripartizione a livello di sezioni di tutte le attività economiche, definite dal sistema di classificazione comune nella Comunità (NACE), compreso il settore dei servizi, è un aspetto importante del regolamento proposto, visto il ruolo crescente dei servizi come percentuale dell'economia totale. La ripartizione proposta è rilevante inoltre per spiegare le modifiche nel numero complessivo dei posti di lavoro vacanti. L'adeguata compilazione della raccolta e la successiva fornitura di dati risultanti dagli studi di fattibilità proposti, così come quelli risultanti dagli studi di fattibilità sulla copertura delle imprese con meno di 10 dipendenti, sono considerati passi importanti per accrescere ulteriormente la qualità dei dati.
- 2.2. La disponibilità di una serie adeguata di dati storici è cruciale, vista l'importanza, a fini analitici, della possibilità di valutare nel tempo l'evoluzione dei posti di lavoro vacanti. Tuttavia, la BCE è consapevole dell'onere che verrebbe imposto sui soggetti dichiaranti se fossero tenuti a fornire intere serie di dati storici, e di conseguenza accetta l'obbligo di trasmissione limitata stabilito nell'articolo 6 del regolamento proposto, incoraggiando al contempo stime su una durata più lunga, laddove fattibile.
- 2.3. Con riferimento alla questione di una qualità più elevata dei dati necessari per ottenere aggregati dell'area dell'euro affidabili, un elevato grado di comparabilità dei contributi nazionali utilizzati per calcolare gli aggregati dell'area dell'euro costituisce un aspetto chiave della valutazione complessiva sulla qualità. In tale contesto, fra i criteri qualitativi da definirsi secondo la procedura di attuazione di cui all'articolo 7 del regolamento proposto potrebbe essere utile includere una valutazione periodica dell'impatto degli aspetti non comparabili dei contributi nazionali.

Fatto a Francoforte sul Meno, il 13 aprile 2007.

Il Vicepresidente della BCE

Lucas D. PAPADEMOS

II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Publicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 86/02)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«GARBANZO DE FUENTESAÚCO»

N. CE: ES/PGI/005/0264/19.11.2002

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello stato membro:*

Nome: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Indirizzo: Paseo Infanta Isabel, n° 1
E-28071 Madrid

Telefono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Associazione:*

Nome: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

Indirizzo: Camino Valparaíso s/n
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefono: (34) 980 60 09 13

Fax: (34) 980 60 11 36

E-mail: —

Composizione: Produttore/Trasformatore (X) altro ()

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.6 — Garbanzo (Frutta, ortaggi e cereali al naturale o trasformati)

4. *Disciplinare*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome: «Garbanzo de Fuentesauco».

4.2. Descrizione: Semi di cece «Cicer Arietinum L», della varietà macrocarpum, ecotipo Fuentesauco. Questo legume viene immesso sul mercato confezionato sotto forma di legume secco.

La punta è curva e pronunciata, il colore crema oppure un misto di giallo pallido, bianco e marrone, la buccia è di rugosità media e senza macchie.

Il peso di 100 ceci dopo il condizionamento oscilla fra i 40 e i 50 grammi.

La capacità di assorbimento di acqua distillata, a 25 °C per 10 ore, è superiore al 100 %.

Dopo la cottura, l'albume si fa pastoso, poco granuloso e la buccia diventa molle. Almeno l'85 % dei ceci rimane intatto mantenendo, al tempo stesso, l'aderenza della buccia.

Sapore sempre gradevole.

4.3. Zona geografica: I ceci si producono esclusivamente nei seguenti comuni della provincia di Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa e Villamor de los Escuderos.

Questa zona di produzione agricola ha una superficie di 687 chilometri quadrati.

4.4. Prova dell'origine: La prova che il prodotto è originario della zona si ottiene mediante i procedimenti di controllo e di certificazione.

Aspetti di cui tenere conto:

- I ceci debbono provenire esclusivamente dalle particelle iscritte, situate nella zona di produzione agricola in cui sono realizzate le pratiche colturali descritte al punto 4.5.
- I ceci debbono essere manipolati in depositi nonché in imprese di condizionamento previamente iscritte nei registri del Consejo Regulador.
- La spedizione dei ceci fra i diversi operatori dovrà essere accompagnata da una bolla di spedizione previamente rilasciata dal Consejo Regulador.
- Il Consejo Regulador procede periodicamente a controlli e verifiche, basati sulle ispezioni delle particelle, dei magazzini e delle imprese di condizionamento, destinati a garantire il rispetto del metodo di ottenimento del prodotto, nonché al prelievo di campioni, alla realizzazione di prove sui prodotti e all'esame della documentazione.
- Saranno commercializzati con la garanzia d'origine corroborata dall'etichettatura dl Consejo Regulador soltanto i ceci che provengono dalle imprese di condizionamento che abbiano superato tutti i controlli previsti.
- Il numero di etichette o di controetichette fornite dal Consejo Regulador alle imprese di condizionamento dipende dal prodotto consegnato alle suddette imprese dall'agricoltore o dal magazziniere e dalla capienza delle confezioni nelle quali i ceci saranno commercializzati.

4.5. Metodo di ottenimento: I ceci debbono essere coltivati in particelle debitamente iscritte presso il Consejo Regulador. I terreni di coltura debbono essere profondi, avere un buon drenaggio, presentare tessitura compatta o compatta ed argillosa, pH acido o leggermente alcalino, medio o basso tenore di calcio assimilabile, basso rapporto carbonio/azoto e grado di salinità scarsissimo o nullo. Il cece si coltiva in alternanza, evitando di seminare la stessa varietà in campagne consecutive. Non si fa uso di concimi organici durante la campagna di coltivazione del cece. La raccolta si effettua quando sia le piante coltivate che le erbacce sono completamente secche. L'immagazzinamento avviene in locali asciutti e lontani da radiazioni solari dirette. Si deve sempre evitare di mescolare i ceci che presentano caratteristiche diverse.

I ceci vanno mondati negli impianti di condizionamento iscritti, quindi si procede all'eliminazione di corpi estranei, alla selezione, alla calibratura e al condizionamento.

I ceci secchi devono essere venduti prima del mese di settembre del secondo anno, già confezionati e muniti della controetichetta del Consejo Regulador.

4.6. Legame: Alcuni riferimenti storici sul Garbanzo de Fuentesauco:

- Ordinanze municipali di Fuentesauco del 1569.
- Il Conte de la Fuente de Saúco ne fece omaggio a D. Francisco de Quevedo y Villegas.
- Il cece fu premiato a Madrid, all'Esposizione dell'agricoltura dell'anno 1857 ed ottenne un diploma d'onore in occasione dell'Esposizione generale di Siviglia all'inizio del secolo XX.

Alcuni riferimenti letterari al Garbanzo de Fuentesauco:

- Registro catastale del Marqués de la Ensenada (1752).
- Madoz, dizionario statistico (1845).
- «Episodios Nacionales» (Episodi nazionali), di Benito Pérez Galdós.
- «Judíos, moros y cristianos» (Ebrei, mori e cristiani), di Camilo José Cela.

Fattori naturali

Le caratteristiche del cece di Fuentesauco sono legate alle caratteristiche pedologiche e climatiche della zona di produzione, così come all'ecotipo che vi si coltiva.

Nella zona di produzione gli inverni sono lunghi e freddi, con frequenti gelate, il che agevola un controllo naturale dei parassiti e delle malattie che colpiscono le piantine. Poiché durante lo sviluppo della coltura e la maturazione del cece le precipitazioni sono scarse, la pianta deve attingere alle riserve idriche del terreno.

I terreni sono profondi, con buon drenaggio, pH acido o leggermente basico, livelli bassi o medi di calcio, basso rapporto carbonio-azoto e grado di salinità scarso o nullo. Tali condizioni pedologiche, essenzialmente i bassi livelli di calcio, conferiscono a questi ceci buccia sottile e grande capacità di assorbimento dell'acqua.

Durante molte generazioni gli agricoltori hanno selezionato le migliori varietà di ceci, dando così origine all'ecotipo Fuentesauco, ossia un materiale vegetale perfettamente adeguato alla zona.

Fattori umani

I metodi colturali impiegati dagli agricoltori sono finalizzati ad ottenere ceci che presentino determinate caratteristiche organolettiche. Si evita di mescolare partite di ceci dotate di caratteristiche diverse, in modo da ottenere una certa uniformità.

4.7. Organismo di controllo:

Nome: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Garbanzo de Fuentesauco»

Indirizzo: Paseo del Cementerio s/n
Convento Monjas
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefono: (34) 923 22 83 45

Fax: (34) 923 22 83 45

E-mail: info@legumbresdecalidad.com

Il Consejo Regulador rispetta la norma EN-45011, versione del 1998.

- 4.8. Etichettatura: Nelle indicazioni esterne, nelle marcature o nelle etichette apposte sulle confezioni del «Garbanzo de Fuentesauco» deve obbligatoriamente figurare la dicitura «Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesauco», corredata del logotipo del Consejo Regulador. Tale indicazione, marcatura o etichetta dell'industria di condizionamento deve essere munita della controetichetta di identificazione rilasciata dal Consejo Regulador.

Le controetichette debbono contenere una chiave alfanumerica che consenta di garantire la tracciabilità; esse dovranno essere incollate sul punto della confezione stabilito dal Consejo Regulador nel suo manuale di qualità e in modo tale da non poter essere riutilizzate.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata l'IGP «Garbanzo de Fuentesauco», anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla suddetta denominazione di origine, senza l'apposizione del logo comunitario, come «prodotti elaborati a partire da Garbanzos de Fuentesauco a indicazione geografica protetta», a condizione che:

- Il «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della corrispondente categoria di prodotti.
- I fabbricanti o trasformatori interessati siano autorizzati dal Consejo Regulador e da quest'ultimo iscritti nel corrispondente registro di controllo previsto a questo effetto; il Consejo Regulador assicurerà altresì il corretto uso della denominazione protetta.

Se il prodotto elaborato non è fabbricato esclusivamente con «Garbanzo de Fuentesauco» IGP, l'uso della denominazione protetta potrà essere menzionato unicamente nell'elenco degli ingredienti del prodotto che lo contiene o che deriva dalla trasformazione o dall'elaborazione.

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 86/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica a norma dell'articolo 9 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«PROSCIUTTO DI PARMA»

N. CE: IT/PDO/117/0067/09.06.1998

DOP (X) IGP ()

Modifica/Modifiche richieste

Voce(i) del disciplinare:

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali

Modifica/Modifiche:

Metodo di ottenimento

Il limite minimo della stagionatura alla quale è sottoposto il <Prosciutto di Parma> prima dell'immissione al consumo, è uniformato per tutte le pezzature a 12 mesi.

Condizioni nazionali

Sono stati eliminati tutti i riferimenti alle normative ed alle procedure preesistenti all'emanazione del Regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio ⁽²⁾ e che risultavano illegittime rispetto all'attuale regolamentazione comunitaria.

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽²⁾ GUL 193 del 31.7.1993, pag. 5.

SCHEMA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«PROSCIUTTO DI PARMA»****N. CE: IT/PDO/117/0067/09.06.1998****DOP (X) IGP ()**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Denominazione: Ministero Politiche Agricole e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel.: (39) 06 481 99 68
Fax: (39) 06 42 01 31 26
E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Associazione:*

Denominazione: Consorzio del Prosciutto di Parma
Indirizzo: Via Marco dell'Arpa, 8/b
I-43100 Parma
Tel.: (39) 0521 24 39 87
Fax: (39) 0521 24 39 83
E-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.2: Prodotto a base di carne

4. *Disciplinare:*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome: «Prosciutto di Parma»

4.2. Descrizione:

- Prosciutto crudo stagionato.
- Identificato da un contrassegno apposto a fuoco sulla cotenna.
- Forma esteriore tondeggiante: privo della parte distale (piedino), privo di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 centimetri (rifilatura corta).
- Peso: normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette.
- Colore al taglio: uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.
- Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico.
- Caratterizzato dalla rispondenza a determinati parametri analitici relativi a umidità, sale e proteolisi.
- Il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato intero, disossato confezionato in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato.

- 4.3. Zona geografica: La lavorazione del prosciutto di Parma avviene nell'area delimitata della provincia di Parma che comprende il territorio della provincia di Parma (regione Emilia-Romagna — Italia) posto a Sud della via Emilia, a distanza da questa non inferiore a 5 chilometri fino ad una altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Enza e ad Ovest dal corso del torrente Stirone.

La materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che comprende il territorio amministrativo delle seguenti Regioni: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio (Italia).

- 4.4. Prova dell'origine: Per la produzione della materia prima esistono particolari condizioni relative alle razze, ai sistemi di alimentazione ed ai criteri di allevamento; tali condizioni sono garantite da uno specifico regime di controllo cui soggiacciono allevatori, macellatori e produttori preventivamente riconosciuti ed abilitati, e sottoposti a procedure di controllo, a sistemi di identificazione, di riconoscimento e di certificazione.

L'allevatore riconosciuto appone sulle cosce posteriori di ogni suino, entro il trentesimo giorno dalla nascita, un timbro indelebile recante il proprio codice di identificazione. L'allevatore è tenuto a rilasciare per i suini avviati alla macellazione un certificato attestante la conformità dei medesimi alle prescrizioni inerenti la fase di allevamento.

Sulle cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma il macellatore è tenuto alla apposizione del timbro indelebile, impresso a fuoco sulla cotenna, in modo ben visibile secondo le direttive impartite dall'organismo di controllo. Il macellatore appone il timbro indelebile sulle cosce fresche ricavate dai suini pervenutigli accompagnati dalla certificazione di cui al punto precedente e dopo averne accertata la corrispondenza ai requisiti di legge. Il timbro riproduce il codice di identificazione del macello presso il quale è avvenuta la macellazione. Il macellatore è tenuto a munire ogni singola partita di cosce fresche sulle quali ha provveduto ad apporre il timbro di cui al presente punto di un esemplare o di una copia della certificazione rilasciata dall'allevatore nelle forme previste dal punto precedente.

Solo le cosce fresche provenienti da macelli riconosciuti munite del timbro indelebile ed accompagnate dalla richiesta documentazione, possono essere avviate alla produzione tutelata del prosciutto di Parma. Per ogni operazione di introduzione di cosce fresche destinate alla preparazione del prosciutto di Parma presso uno stabilimento riconosciuto, un incaricato dell'organismo di controllo verifica la presenza dei timbri certificativi e della documentazione suddetta.

All'atto della salagione sulle cosce fresche deve essere apposto un sigillo metallico attestante la data di inizio della lavorazione. L'apposizione del sigillo è effettuata a cura del produttore, comunque prima della salagione, in modo da rimanere visibile permanentemente. Il sigillo riporta l'indicazione del mese e dell'anno di inizio della lavorazione.

Al termine della stagionatura, gli incaricati dell'organismo di controllo presenziano all'apposizione del contrassegno a fuoco (avente la forma di corona stilizzata a cinque punte contenente, all'interno dell'ellissi, il toponimo PARMA), accertando preliminarmente la sussistenza dei requisiti di idoneità dei prosciutti. Tale contrassegno è composto anche da un sigla alfanumerica che individua l'azienda produttrice.

Sul prodotto finito figureranno pertanto: il tatuaggio che individua l'allevamento di provenienza del suino, il timbro indelebile che individua il macello dove è stata lavorata la coscia fresca, il sigillo metallico di inizio lavorazione apposto dallo stabilimento di produzione e il contrassegno a fuoco apposto dallo stesso al termine della stagionatura attraverso cui potrà essere individuato lo stabilimento in cui è avvenuta la lavorazione.

- 4.5. Metodo di ottenimento: Il disciplinare prevede tra l'altro che per quanto riguarda la materia prima, il prosciutto di Parma può essere ottenuto solo da suini, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano; da suini derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano; da suini di altre razze, meticci ed ibridi, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità non incompatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante, aventi un'età minima di 9 mesi, un peso pari a 160 kg (con una variazione possibile del 10 %) ed alimentati secondo una specifica dieta prevista in modo analitico.

La materia prima (cosce fresche) utilizzata per la produzione di prosciutto di Parma presenta i seguenti elementi di caratterizzazione:

- la consistenza del grasso: è stimata attraverso la determinazione del numero di jodio e/o del contenuto di acido linoleico, da effettuarsi sul grasso interno ed esterno del pannicolo adiposo sottocutaneo della coscia. Per ogni singolo campione il numero di jodio non deve superare 70 ed il contenuto di acido linoleico non deve essere superiore al 15 %;

- la copertura di grasso: lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifilata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore («sottonoce»), dovrebbe aggirarsi intorno ai 20 millimetri per le cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso ricompreso fra i 7 e 9 chilogrammi, ed ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore ai 9 chilogrammi.

Tale spessore non deve, in ogni caso, essere inferiore rispettivamente a 15 millimetri ed a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa. In «corona» deve essere presente una copertura tale, in ogni caso, da impedire il distacco della cotenna dalla fascia muscolare sottostante.

Le cosce fresche rifilate, di peso preferibilmente compreso tra 12 e 14 chilogrammi, non devono in ogni caso pesare meno di 10 chilogrammi.

Le cosce fresche non devono subire, tranne la refrigerazione, alcun trattamento di conservazione, ivi compresa la congelazione; per refrigerazione si intende che le cosce devono essere conservate, nelle fasi di deposito e trasporto, ad una temperatura interna tra $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$. e $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$.; non possono essere utilizzate cosce che risultino ricavate da suini macellati da meno di 24 ore o da oltre 120 ore.

La coscia fresca proveniente dai macelli è sottoposto a precise fasi di lavorazione, con la sola aggiunta di sale marino, per un periodo non inferiore a 12 mesi, le fasi sono le seguenti: isolamento; raffreddamento; rifilatura; salagione; riposo; lavatura-asciugatura; pre-stagionatura; toelettatura; sugnatura; stagionatura; affettamento-confezionamento.

Nella zona geografica individuata al punto 4.3 devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) ed i laboratori di affettamento e confezionamento e devono quindi svolgersi tutte le fasi di trasformazione della materia prima. Nella zona di provenienza della materia prima, così come descritta al punto 4.3, hanno sede tutti gli allevamenti dei suini le cui cosce sono destinate alla produzione del prosciutto di Parma, gli stabilimenti di macellazione abilitati alla relativa preparazione nonché i laboratori di sezionamento eventualmente ricompresi nel circuito della produzione tutelata.

Il prosciutto di Parma, dopo l'applicazione del contrassegno, può essere commercializzato intero, disossato confezionato in tranci di forma e peso variabili ovvero affettato ed opportunamente confezionato; in quest'ultimo caso le operazioni di affettamento e confezionamento dovranno essere effettuate esclusivamente nella zona tipica di produzione ed il segno distintivo della DOP dovrà essere necessariamente apposto in modo indelebile ed inamovibile sulla confezione secondo le modalità di cui al successivo punto 4.8; tale disposizione risulta necessaria al fine di garantire le caratteristiche qualitative tipiche del prosciutto di Parma, ed una completa tracciabilità del prodotto.

- 4.6. Legame: Le caratteristiche peculiari del prosciutto di Parma e la garanzia di mantenimento di tali elevati standard qualitativi, di igiene e sicurezza alimentare sono tutti strettamente dipendenti dalle condizioni ambientale e dai fattori naturali ed umani. La materia prima ed il prosciutto a denominazione di origine sono strettamente collegati fra loro e, insieme, alla evoluzione produttiva, economica e sociale dell'area geografica, che ne ha determinato connotazioni irripetibili in quanto la caratterizzazione della materia prima è assolutamente peculiare della macro-zona geografica delimitata; nell'Italia centro-settentrionale, in un excursus storico che inizia nell'epoca etrusca e continua ai giorni nostri, l'evoluzione dell'allevamento del suino pesante macellato in età avanzata contraddistingue le tappe della suinicoltura; questa nasce con le razze indigene ed autoctone, si sviluppa in funzione delle condizioni ambientali, sociali ed economiche — in particolare la coltura dei cereali e la trasformazione del latte che caratterizzano i sistemi di alimentazione — e trova, progressivamente, nel prodotto a denominazione, il prosciutto, il suo naturale ed univoco obiettivo produttivo.

Nel contesto della macro zona geografica delimitata si inseriscono poche, ristrette aree che, in funzione di condizioni uniche ed irripetibili e di una particolare vocazione del fattore umano, si sono sviluppate come zone di produzione del prosciutto a denominazione.

Una delle suddette aree ristrette è rappresentata dalla zona di produzione del prosciutto di Parma, una piccola parte della provincia di Parma descritta al paragrafo C del disciplinare. Tale micro-area è caratterizzata, in funzione della sua collocazione, da condizioni ecologiche, climatiche ed ambientali uniche, dovute all'azione dell'aria che giunge dal mare della Versilia e che, addolcendosi tra gli uliveti e le pinete della Val di Magra, asciugandosi ai passi appenninici ed arricchendosi del profumo dei castagni, arriva a prosciugare i prosciutti di Parma ed a renderne la dolcezza esclusiva.

E proprio in funzione di condizioni ambientali uniche ed irripetibili e di una particolare vocazione del genere umano che questa zona ha visto nascere un prodotto dalle caratteristiche qualitative elevate, quale il prosciutto di Parma.

4.7. Organismo di controllo:

Denominazione: Istituto Parma Qualità
Indirizzo: via Roma, 82/b-c
Langhirano (Parma) (Italia)
Tel.: (39) 0521 86 40 77
Fax: (39) 0521 86 46 45
E-mail: ipqsegretaria@libero.it

4.8. Etichettatura: Il primo elemento di riconoscimento del prosciutto di Parma che pur non riguardando l'etichettatura dello stesso lo contraddistingue sul mercato, è la «corona ducale» (marchio a fuoco riprodotto una corona stilizzata con cinque punte accompagnata dal toponimo «Parma») che assume un valore di marchio sia di identificazione che di qualificazione del prosciutto di Parma, nel senso che svolge la duplice funzione di identificare il prodotto tra gli altri prosciutti crudi assicurandone l'autenticità e di garantire che il prodotto stesso ha subito tutti i passaggi produttivi previsti e che tutti i passaggi stessi sono stati identificati dai soggetti interessati.

E' solo la presenza del contrassegno che consente infatti l'uso legittimo e legale della denominazione di origine: senza la «corona ducale» il prodotto non può essere denominato, nè sulle etichette o confezioni, nè sui documenti di vendita, nè all'atto della transazione commerciale (intero, affettato e preconfezionato ovvero alla vendita frazionata al dettaglio).

Per quanto riguarda gli elementi che contraddistinguono l'etichettatura del prosciutto di Parma, le indicazioni obbligatorie sono le seguenti:

- Per il prosciutto di Parma intero con osso:
 - «prosciutto di Parma» seguita da «denominazione di origine protetta»;
 - la sede dello stabilimento di produzione.
- Per il prosciutto di Parma confezionato, intero, dissossato o presentato in tranci:
 - «prosciutto di Parma» seguita da «denominazione di origine protetta»;
 - la sede dello stabilimento di confezionamento;
 - la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile.
- Per il prosciutto di Parma affettato e preconfezionato:
 - le confezioni presentano una parte comune, pari al 25 % della superficie della parte superiore delle confezioni stesse, costituita da un triangolo posizionato al vertice sinistro superiore, di fondo nero, riportante il contrassegno «corona ducale» e le diciture:
 - prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del regolamento. (CE) n. 1107/96;
 - confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato;
 - la sede del laboratorio di confezionamento;
 - la data di produzione (data di inizio stagionatura riportata sul sigillo).

È vietata l'utilizzazione di qualificativi quali «classico», «autentico», «extra», «super» e di altre qualificazioni, menzioni ed attribuzioni abbinate alla denominazione di vendita, ad esclusione di «dissossato» ed «affettato» nonché di altre indicazioni non specificamente previste dal disciplinare di produzione.

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2007/C 86/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«**SZEGEDI SZALÁMI**» o «**SZEGEDI TÉLISZALÁMI**»

N. CE: HU/PDO/005/0392/21.10.2004

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium — Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Nővényegészségügyi Főosztály
Indirizzo: Kossuth Lajos tér 11.
H-1055 Budapest
Tel.: (36-1) 301-4486 ou (36-1) 301-4419
Fax: (36-1) 301-4808
E-mail: ZoborE@fvm.hu

2. *Associazione:*

Nome: Pick Szeged Szalámigyár és Húsüzem ZRt. (Conformemente all'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2037/93, la domanda di registrazione non è stata presentata da un'associazione di produttori bensì da una persona giuridica)
Indirizzo: Szabadkai út 18.
H-6726 Szeged
Tel.: (36-62) 567-000
Fax: (36-62) 567-313
E-mail: varrone@pick.hu
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altri ()

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.2: Prodotti a base di carne

4. *disciplinare:*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome: «Szegedi szalámi» o «Szegedi téliszalámi»

4.2. Descrizione: Il «Szegedi szalámi» o «Szegedi téliszalámi» è una preparazione composta in parti uguali di carne e lardo di maiale macinati, in modo tale che la grana abbia dimensioni comprese tra 2 e 4 millimetri, salati e speziati (pepe bianco, pepe della Giamaica, pepe bianco macinato); come involucro viene utilizzato budello naturale o artificiale permeabile identico a quello naturale, la cui superficie è ricoperta di muffe nobili di colore biancastro dopo l'affumicatura con legno di faggio e la maturazione in ambiente secco.

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Il salame presenta una forma cilindrica allungata di diametro uniforme con una estremità arrotondata e un'altra «strozzata», alla quale è appeso. In funzione del riempimento la lunghezza del salame è di 54 cm («normal»), 36 cm («midi»), 19 cm («turista») e 16 cm («mini»). L'involucro, leggermente increpato, è rivestito in modo uniforme da muffa nobile di colore biancastro, presenta un odore caratteristico e aderisce bene alla carne. La consistenza è compatta, elastica, solida, si taglia facilmente e pronta per essere tagliata e non è troppo dura. Sezionando il salame si nota che la grana di carne di maiale e lardo, di dimensione compresa tra 2 e 4 mm e di colore rispettivamente rosso brunito e bianco, presenta un mosaico uniforme. Il profumo particolare delle fette di salame, gradevolmente affumicato e speziato, è ottenuto grazie alle spezie utilizzate, all'affumicatura, alla carne matura e agli aromi che si formano nel corso del lungo processo (90 giorni) chimico, microbiologico, fisico e biochimico di maturazione, come pure grazie al gusto e all'armonia dovuti alla muffa nobile che si forma nel corso della maturazione.

4.3. Zona geografica: Il «Szegedi szalámi» o «Szegedi téliszalámi» è prodotto sul territorio amministrativo della città di Szeged.

Per la produzione del salame vengono utilizzate esclusivamente mezzene di suini allevati e abbattuti nelle province di Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar, Baranya appositamente per la produzione del salame.

Di seguito sono riportati i dati che provano il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006:

- Nelle province citate dell'Alföld e del sud dell'Ungheria, grazie a un numero di ore di sole superiore alla media (1 968 contro 1 903 ore/anno), agli autunni prolungati e agli inverni miti, si sono costituite numerose aziende produttrici di cereali e piccole imprese agricole che garantiscono un approvvigionamento continuo di maiali allevati in modo tradizionale con cereali in grani e prodotti derivati dei cereali.
- Gli animali vivi utilizzati per la produzione dei salami devono avere più di un anno di età e un peso non inferiore a 150 kg; devono essere maschi castrati o femmine ritirate dall'allevamento nati e allevati nelle province sopraccitate.
- Le norme per l'alimentazione dei maiali allevati nelle imprese agricole sono le seguenti: i lattinzoli sono selezionati al più tardi all'età di sei settimane; quindi, fino al raggiungimento di 40 kg di peso, ricevono un'alimentazione di base costituita di cereali in grani, integrati da soia e girasole e arricchiti di proteine. Superati i 40 kg, ai principali cereali utilizzati per l'ingrasso (frumento, granturco e orzo) vengono aggiunti altri cereali prodotti nelle aziende agricole della zona a seconda delle stagioni (erba medica verde, zucca da foraggio, barbabietole da foraggio, patate). All'inizio dell'ingrasso le percentuali dei cereali utilizzati sono nell'ordine di 30-40 % di orzo e frumento e 70-60 % di granturco, mentre alla fine diminuiscono e aumentano rispettivamente a 10 % di orzo e frumento e a 90 % di granturco.
- I requisiti in materia di alimentazione animale sono riportati sulla relativa scheda di qualità. Gli acquirenti verificano il rispetto di tali requisiti ispezionando personalmente le aziende agricole. I veterinari competenti verificano le caratteristiche di qualità che gli animali vivi devono possedere e il rispetto delle condizioni di allevamento e alimentazione sulla base dei documenti tenuti dagli allevatori e redigono un verbale d'ispezione prima che i maiali siano consegnati al macello. Il verbale attesta il rispetto dei requisiti di qualità per gli animali vivi, come pure il rispetto delle condizioni di allevamento, alimentazione e salute degli animali.

4.4. Prova dell'origine: La zona geografica d'origine e la tracciabilità sono dimostrate e garantite come segue:

- I maiali vivi acquistati dalla società Pick Szeged ZRt. sono identificabili mediante il marchio certificato ENAR (sistema unico di registrazione e identificazione) apposto sull'orecchio destro. Il marchio ENAR permette di identificare il territorio di origine e le coordinate geografico-territoriali del luogo in cui il maiale è stato allevato. Il sistema ENAR è collegato a quello di registrazione degli allevamenti (TIR) che permette di assicurare la tracciabilità degli animali dall'allevamento fino al macello (e alla macellazione).
- Il coordinatore competente di ENAR si assicura che siano rispettati i requisiti ENAR, mentre un responsabile ENAR effettua i controlli nel macello.

- Il marchio auricolare segue gli animali fino alla macellazione quando, al momento della visita veterinaria, viene loro apposto un numero sulla zampa. Tale numero della mezzena è identificabile per mezzo del marchio auricolare ENAR del maiale vivo.
- Essendo noti il numero apposto sulla zampa e la data di consegna (macellazione) delle mezzene fornite alla fabbrica dai macelli che si trovano nelle zone di allevamento, si conosce anche da quali allevamenti provengono i maiali la cui carne è utilizzate per produrre il «Szegedi szalámi» o «Szegedi téliszalámi».
- Il disossamento separato e il numero di lotto (numero della pasta) attribuito all'atto del riempimento del budello garantiscono la continuità dell'identificazione. Il numero di identificazione del lotto rende ogni salame identificabile e ne dimostra la produzione sul territorio di Szeged.

4.5. Metodo di ottenimento: Il prodotto è fabbricato a partire da mezzene, senza testa né zampe, di maiali provenienti da incroci delle razze mangalica, cornwall, berkshire, «magyar nagyfehér» (gran bianco ungherese), lapály ungherese, «duroc», hampshire e pietrain. Dopo il sezionamento, che avviene esclusivamente a mano, si utilizzano la spalla, la coscia, le costole e la lombata, come pure il lardo dell'addome e del guanciales privo di ghiandole.

I pezzi di carne e lardo fatti asciugare a 0 °C e quindi congelati a temperature di -4/-6 °C sono pesati e quindi macinati meccanicamente in modo da ottenere una grana compresa tra 2 e 4 mm. Durante questo processo vengono aggiunti spezie e sale grosso. La pasta del salame così ottenuta, il cui tenore in umidità non deve essere superiore al 50-52 %, è inserita automaticamente e in ambiente sottovuoto nel budello, le estremità sono richiuse e legate e i salami sono collocati in un riquadro. Per l'insacco si utilizzano budelli naturali o artificiali permeabili al vapore di diametro non inferiore a 65 mm.

Terminata l'operazione di insacco si procede all'affumicatura mediante legno di faggio, che avviene a una temperatura massima di 12 °C per un periodo di 12-14 giorni.

La maturazione, con conseguente formazione della muffa, e l'essiccazione dei salami affumicati costituiscono la tappa successiva nel corso della quale essi sono collocati in un apposito locale di essiccazione e maturazione dove la microflora naturale presente si deposita sugli stessi. Per potersi formare lo strato di muffa richiede condizioni di temperatura e umidità (16-17 °C e umidità relativa di almeno l'86 %) che consentono o favoriscono la propagazione della muffa e il suo deposito uniforme sulla superficie dei salami. La fase di maturazione/essiccazione richiede notevoli precauzioni in quanto, essendo il pH dei prodotti Szegedi szalámi o Szegedi téliszalámi superiore a 5,6, l'essiccazione deve avvenire lentamente. Durante la fase di maturazione/essiccazione l'umidità relativa dell'aria deve situarsi tra il 60 % e il 90 % e la circolazione dell'aria deve essere tale che la forza di diffusione (differenza tra l'umidità relativa e l'umidità di equilibrio) non superi il 4-5 %. A tale scopo è necessario combinare il movimento dell'aria dell'ambiente esterno e quello prodotto dall'impianto di climatizzazione.

La fase di maturazione e essiccazione dura dai due ai tre mesi; sono necessari dunque circa 90 giorni dall'insacco nel budello perché un salame giunga a maturazione e sia pronto per essere tagliato.

I salami sono commercializzati interi o tagliati a fette e imballati nel luogo di origine. I salami, provvisti di un sigillo di piombo, sono imballati nel cellophane e venduti in quattro differenti lunghezze: 54 cm («normal»), 36 cm («midi»), 19 cm («turista») e 16 cm («mini»). Le fette di salame sono vendute in vassoietti condizionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Le operazioni di taglio e imballaggio possono essere effettuate esclusivamente nella zona geografica di produzione. È in questo modo che è possibile assicurare la tracciabilità e il controllo e garantire che il prodotto proviene dalla zona geografica definita e che le sue proprietà organolettiche e microbiologiche non siano state modificate.

4.6. Legame: Il Szegedi szalámi o Szegedi téliszalámi è prodotto da più di 130 anni a Szeged, dove l'unico produttore esistente applica metodi locali rimasti immutati e dove il microclima dovuto alla vicinanza del fiume Tibisco garantisce la produzione di salami nei mesi invernali con caratteristiche che si distinguono da quelle di prodotti analoghi.

Nelle province dell'Alföld e del sud dell'Ungheria vicine a Szeged (Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád, Hajdú-Bihar) le caratteristiche naturali e le condizioni climatiche offrono eccellenti condizioni di allevamento dei maiali destinati alla produzione di salame. Nel sud del paese si registra in effetti un numero di ore di sole nettamente superiore alla media (1 968 contro 1 903 ore/anno); le estati secche e calde sono seguite da autunni prolungati e da inverni miti. In questa regione, che è spesso definita il «granaio dell'Ungheria» per le condizioni climatiche favorevoli, si sono costituite numerose aziende produttrici di cereali e piccole imprese agricole che garantiscono un approvvigionamento continuo di maiali allevati in modo tradizionale con cereali in grani e prodotti derivati dei cereali.

La città di Szeged si trova sulle rive del fiume Tibisco nel sud dell'Alföld. Grazie alla vicinanza del fiume, ovvero grazie al tenore di umidità relativa più elevato risultante dall'evaporazione continua dell'acqua, si è sviluppata una «muffa locale» cui si devono essenzialmente le qualità naturali del prodotto chiamato Szegedi szalámi o Szegedi téliszalámi.

Per la conservazione della composizione originale della «muffa locale» e per la sua diffusione è necessaria l'aria carica di umidità proveniente dal fiume. L'aria garantisce inoltre le condizioni climatiche necessarie nella sala di maturazione. E in effetti per la formazione delle muffe in fase di produzione non è utilizzato alcun tipo di colture starter ed è solo la «muffa locale» — la cui composizione è stata controllata dalla sua formazione fino ai giorni nostri, garantendone l'efficacia — a assicurare lo strato di muffa superficiale del salame. In questo modo continua inoltre a essere garantita la moltiplicazione delle spore mediante dispersione nell'atmosfera.

Il numero di muffe, composte in maggior parte ma non esclusivamente da specie di penicillium, è superiore a 10 ma almeno 10 specie differenti di muffe si depositano sul prodotto finito, garantendone il colore biancastro. Grazie alla perennità di tale «flora locale» vi è altresì la garanzia che una flora identica si propaghi su ciascun salame nella fase di maturazione che segue lo stoccaggio, garantendo al prodotto denominato «Szegedi szalámi» o «Szegedi téliszalámi» il profumo, il gusto e l'aspetto caratteristici. La formazione dello strato di muffe svolge inoltre un ruolo importante nella fase di essiccazione, in quanto impedisce che essa avvenga troppo rapidamente; l'asciugatura uniforme favorisce infatti la perennità della flora superficiale e, grazie alla formazione di un rivestimento opaco, evita l'irrancidimento rapido.

È opportuno rilevare in particolare che le muffe che ricoprono il prodotto denominato «Szegedi szalámi» o «Szegedi téliszalámi», realizzato da più di 130 anni con una tecnica e composizione identiche, consistono di una flora la cui esistenza non è messa a repentaglio dallo strato di affumicatura; essa aderisce e si propaga in modo ottimale sulla superficie del salame, cosa che non sarebbe invece possibile se si utilizzassero colture starter sensibili all'affumicatura.

La fabbrica fondata da Márk Pick a Szeged nel 1869 si è sviluppata e ingrandita in fasi successive. Nel 1883 per la produzione dei salami è stato creato un apposito dipartimento. La produzione di salami su larga scala è stata avviata da Márk Pick nel 1885 avvalendosi di personale italiano. Nel corso della prima decade del XX secolo i salami sono quindi diventati il prodotto per eccellenza della società fondata da Márk Pick. Dopo la morte del fondatore la società è passata nelle mani della vedova e di un suo fratello, Mihály Weisz. Il primogenito Jenő Pick è entrato nell'impresa nel 1906 e il suo ingrasso ha dato inizio a una nuova era nella storia della stessa. Jenő Pick ha in effetti aumentato sensibilmente il valore delle attrezzature e, a partire dal 1934, ha continuato da solo la produzione di salami con il marchio «Márk Pick».

4.7. Organismo di controllo:

Nome: Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

Indirizzo: Vasas Szent Péter u. 9.
H-6724 Szeged

Tel.: (36-62) 551-850

Fax: (36-62) 426-183

E-mail: szigetis@OAI.hu

4.8. Etichettatura: Denominazione del prodotto:

— «SZEGEDI SZALÁMI» o

— «SZEGEDI TÉLISZALÁMI».

Le parole che compongono la denominazione possono essere utilizzate nell'ordine inverso o separatamente l'una dall'altra; per l'esportazione la denominazione «SZALÁMI» o «TÉLISZALÁMI» può essere sostituita da «SALAMI».

Denominazione della protezione: denominazione d'origine protetta

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E
DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾**19 aprile 2007**

(2007/C 86/05)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3601	RON	leu rumeni	3,3370
JPY	yen giapponesi	160,13	SKK	corone slovacche	33,566
DKK	corone danesi	7,4527	TRY	lire turche	1,8460
GBP	sterline inglesi	0,67930	AUD	dollari australiani	1,6336
SEK	corone svedesi	9,2195	CAD	dollari canadesi	1,5312
CHF	franchi svizzeri	1,6343	HKD	dollari di Hong Kong	10,6268
ISK	corone islandesi	88,41	NZD	dollari neozelandesi	1,8367
NOK	corone norvegesi	8,1075	SGD	dollari di Singapore	2,0554
BGN	lev bulgari	1,9558	KRW	won sudcoreani	1 263,87
CYP	sterline cipriote	0,5813	ZAR	rand sudafricani	9,6564
CZK	corone ceche	28,020	CNY	renminbi Yuan cinese	10,4952
EEK	corone estoni	15,6466	HRK	kuna croata	7,4106
HUF	fiorini ungheresi	247,02	IDR	rupia indonesiana	12 380,31
LTL	litas lituani	3,4528	MYR	ringgit malese	4,6617
LVL	lats lettoni	0,7042	PHP	peso filippino	64,666
MTL	lire maltesi	0,4293	RUB	rublo russo	35,0180
PLN	zloty polacchi	3,8097	THB	baht thailandese	44,200

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

ELENCO DEI PORTI IN CUI SONO CONSENTITI GLI SBARCHI O TRASBORDI DI PESCE SURGELATO CATTURATO DA NAVI DI PAESI TERZI NELLA ZONA DI REGOLAMENTAZIONE DELLA CONVENZIONE PER LA PESCA NELL'ATLANTICO NORDORIENTALE

(2007/C 86/06)

La pubblicazione dell'elenco ⁽¹⁾ si basa sull'articolo 50 del regolamento (CE) n. 41/2007 del Consiglio, del 21 dicembre 2006, che stabilisce, per il 2007, le possibilità di pesca e le condizioni ad esse associate per alcuni stock o gruppi di stock ittici, applicabili nelle acque comunitarie e, per le navi comunitarie, in altre acque dove sono imposti limiti di cattura ⁽²⁾.

Stato membro	Porti designati
Danimarca	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals København Rønne Skagen Ålborg Århus
Germania	Hamburg Cuxhaven Bremerhaven Sassnitz Rostock Kiel
Spagna	Vigo Marin
Francia	Boulogne sur Mer Brest Douarnenez Concarneau Nantes-St Nazaire La Rochelle
Irlanda	Killybegs
Lettonia	Riga Liepaja Ventspils

⁽¹⁾ L'elenco, corredato di informazioni più dettagliate, è altresì disponibile sui siti web dalla Commissione e della NEAFC.

⁽²⁾ GUL 15 del 20.1.2007, pag. 1.

Stato membro	Porti designati
Lituania	Klaipeda
Paesi Bassi	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen Velsen-Noord Vlissingen
Polonia	Gdańsk Świnoujście Szczecin
Portogallo	Aveiro Setubal <i>Azores</i> Ponta Delgada Praia da Vitória Horta
Svezia	Göteborg
Regno Unito	Immingham Grimsby Hull Aberdeen Peterhead Fraserburgh Lerwick Scrabster Kinlochbervie Lochinver Ullapool

Informazioni sintetiche trasmesse dagli Stati membri sugli aiuti di Stato erogati ai sensi del regolamento (CE) n. 70/2001 della Commissione, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli

(2007/C 86/07)

XA Numero: XA 7003/07

Stato membro: Italia

Regione: Alto Adige — Provincia autonoma di Bolzano

Titolo del regime di aiuto: Agevolazioni per l'acquisto o il leasing di nuove macchine utensili o di produzione (c.d. «Sabatini»)

Base giuridica: Deliberazione della Giunta provinciale di Bolzano n. 4997 del 29.12.2006 «Modifica dei criteri per l'applicazione della legge 28 novembre 1965, n. 1329».

Spesa annua prevista nel quadro del regime o importo annuo totale concesso alla società: 300 000 EUR

Intensità massima dell'aiuto: Contributo in conto interessi per l'acquisto di macchine utensili o di produzione nuove di fabbrica con esclusione di investimenti di sostituzione

Il contributo non può eccedere il limite del 50 % della spesa ammissibile nelle zone svantaggiate ed il 40 % nelle zone non svantaggiate.

Data di applicazione: 1.1.2007: in ogni caso la prima concessione avverrà quando sarà stato comunicato il numero di identificazione attribuito dalla Commissione una volta ricevute le informazioni sintetiche.

Durata del regime o dell'aiuto individuale: Fino al 31 dicembre 2006 (e comunque fino alla data ultima di vigenza del Regolamento (CE) n. 1/2004 stabilita all'art. 20 paragrafo 1 del Regolamento stesso)

Obiettivo dell'aiuto: Articolo 4 e articolo 7 del Regolamento (CE) n. 1/2004

Operazione finanziaria assistita da effetti rilasciati a fronte di un contratto di compravendita o locazione di macchine (con obbligo di acquisto), garantiti da privilegio sulle macchine contrassegnate ai sensi dell'art. 1 della legge n. 1329/65 aventi scadenza fino a 5 anni dalla data di emissione, purché siano collegati ad un medesimo contratto con dilazione di pagamento o di locazione oltre 12 mesi.

Settore o settori interessati: Il regime si applica alle piccole e medie imprese attive nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli compresi nell'Allegato I del trattato CE.

Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto: Giunta provinciale di Bolzano

Indirizzo:

Giunta provinciale di Bolzano

Palazzo 1, via Crispi 3

I-39100 Bolzano

Tel. (39) 0471 41 37 00

Fax (39) 0471 41 37 07

e-mail: Gilberto.Odorizzi@provincia.bz.it

Sito Web: <http://www.provincia.bz.it/economia.htm>

V

(Pareri)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE

Invito a presentare proposte per azioni nel settore dell'energia nell'ambito del programma «Energia Intelligente-Europa» [Decisione n. 1639/2006/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 310 del 9.11.2006, pag. 15)]

(2007/C 86/08)

L'Agenzia Esecutiva per l'Energia Intelligente (IEEA) pubblica un invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro 2007 di «Energia Intelligente — Europa». Il termine ultimo per la presentazione delle proposte è il 28 Settembre 2007 per tutte le azioni.

Per informazioni sull'invito e sulle modalità di presentazione delle proposte, si prega di consultare il seguente sito web:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/call_for_proposals/index_en.htm

È possibile contattare l'helpdesk del programma «Energia Intelligente Europa» al seguente indirizzo:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/contact/index_en.htm

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso n. COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/C 86/09)

1. In data 12 aprile 2007 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Gilde Buy-Out Management Holding B.V. («Gilde», Paesi Bassi) e Parcom Ventures B.V. («Parcom», Paesi Bassi) appartenenti al gruppo ING (Paesi Bassi) acquisiscono ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio il controllo in comune dell'impresa Koninklijke Nedschroef Holding N.V. («Nedschroef», Paesi Bassi) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - per Gilde: investimenti in private equity,
 - per Parcom: investimenti in private equity,
 - per Nedschroef: produzione di sistemi di fissaggio, macchine e macchine utensili.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia si riserva la decisione finale 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 (CEE) 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 le loro eventuali osservazioni relative all'operazione proposta.

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax [fax n. (32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
B-1049 Bruxelles

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GUC 56 del 5.3.2005, pag. 32.