

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 35



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

53° anno
12 febbraio 2010

Numero d'informazione

Sommario

Pagina

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2010/C 35/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) ⁽¹⁾	2

IV Informazioni

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

Commissione europea

2010/C 35/04	Tassi di cambio dell'euro	3
--------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

Corte dei conti

2010/C 35/05	Parere n. 1/2010 «Migliorare la gestione finanziaria del bilancio dell'Unione europea: rischi e sfide»	4
--------------	--	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2010/C 35/06	Aggiornamento dell'elenco dei permessi di soggiorno di cui all'articolo 2, paragrafo 15, del regolamento (CE) n. 562/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, che istituisce un codice comunitario relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) (GU C 247 del 13.10.2006, pag. 1; GU C 153 del 6.7.2007, pag. 5; GU C 192 del 18.8.2007, pag. 11; GU C 271 del 14.11.2007, pag. 14; GU C 57 dell'1.3.2008, pag. 31; GU C 134 del 31.5.2008, pag. 14; GU C 207 del 14.8.2008, pag. 12; GU C 331 del 31.12.2008, pag. 13; GU C 3 dell'8.1.2009, pag. 5; GU C 64 del 19.3.2009, pag. 15; GU C 198 del 22.8.2009, pag. 9; GU C 239 del 6.10.2009, pag. 2; GU C 298 dell'8.12.2009, pag. 15; GU C 308 del 18.12.2009, pag. 20)	5
2010/C 35/07	Aggiornamento degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 562/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2006, che istituisce un codice comunitario relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) (GU C 247 del 13.10.2006, pag. 19, GU C 153 del 6.7.2007, pag. 22, GU C 182 del 4.8.2007, pag. 18, GU C 57 dell'1.3.2008, pag. 38, GU C 134 del 31.5.2008, pag. 19, GU C 37 del 14.2.2009, pag. 8)	7

V Pareri

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione europea

2010/C 35/08	Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro del programma europeo congiunto di ricerca metrologica (EMRP)	8
--------------	--	---



II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.5599 — AMCOR/ALCAN)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 35/01)

In data 14 dicembre 2009 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32009M5599. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.5584 — Belgacom/BICS/MTN)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 35/02)

In data 26 ottobre 2009 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
 - in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32009M5584. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.5764 — BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 35/03)

In data 8 febbraio 2010 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua francese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
 - in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32010M5764. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

11 febbraio 2010

(2010/C 35/04)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3718	AUD	dollari australiani	1,5446
JPY	yen giapponesi	123,03	CAD	dollari canadesi	1,4502
DKK	corone danesi	7,4452	HKD	dollari di Hong Kong	10,6590
GBP	sterline inglesi	0,87750	NZD	dollari neozelandesi	1,9633
SEK	corone svedesi	9,9598	SGD	dollari di Singapore	1,9377
CHF	franchi svizzeri	1,4663	KRW	won sudcoreani	1 585,77
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,5509
NOK	corone norvegesi	8,0975	CNY	renminbi Yuan cinese	9,3757
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,3163
CZK	corone ceche	26,008	IDR	rupia indonesiana	12 850,95
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,7018
HUF	fiorini ungheresi	270,50	PHP	peso filippino	63,404
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	41,3730
LVL	lats lettони	0,7094	THB	baht thailandese	45,496
PLN	zloty polacchi	4,0285	BRL	real brasiliano	2,5342
RON	leu rumeni	4,1045	MXN	peso messicano	17,9363
TRY	lire turche	2,0758	INR	rupia indiana	63,7900

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

CORTE DEI CONTI

PARERE N. 1/2010

«Migliorare la gestione finanziaria del bilancio dell'Unione europea: rischi e sfide»

(2010/C 35/05)

La Corte dei conti europea informa che il Parere n. 1/2010 «Migliorare la gestione finanziaria del bilancio dell'Unione europea: rischi e sfide» è stato pubblicato sul suo sito Internet: <http://www.eca.europa.eu>

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Aggiornamento dell'elenco dei permessi di soggiorno di cui all'articolo 2, paragrafo 15, del regolamento (CE) n. 562/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, che istituisce un codice comunitario relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) (GU C 247 del 13.10.2006, pag. 1; GU C 153 del 6.7.2007, pag. 5; GU C 192 del 18.8.2007, pag. 11; GU C 271 del 14.11.2007, pag. 14; GU C 57 dell'1.3.2008, pag. 31; GU C 134 del 31.5.2008, pag. 14; GU C 207 del 14.8.2008, pag. 12; GU C 331 del 31.12.2008, pag. 13; GU C 3 dell'8.1.2009, pag. 5; GU C 64 del 19.3.2009, pag. 15; GU C 198 del 22.8.2009, pag. 9; GU C 239 del 6.10.2009, pag. 2; GU C 298 dell'8.12.2009, pag. 15; GU C 308 del 18.12.2009, pag. 20)

(2010/C 35/06)

La pubblicazione dell'elenco dei permessi di soggiorno di cui all'articolo 2, paragrafo 15, del regolamento (CE) n. 562/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2006, che istituisce un codice comunitario relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) si basa sulle informazioni comunicate dagli Stati membri alla Commissione a norma dell'articolo 34 del codice frontiere Schengen.

Oltre alle pubblicazioni nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, sul sito web della Direzione generale Giustizia, libertà e sicurezza è possibile consultare un aggiornamento mensile.

REPUBBLICA CECA

Sostituisce l'elenco pubblicato nella GU C 57 dell'1.3.2008

Titoli di soggiorno:

a norma del regolamento (CE) n. 1030/2002 del Consiglio:

— Povolení k pobytu

[Permesso di soggiorno, sticker uniforme sul documento di viaggio — rilasciato dal 1° maggio 2004 ai cittadini di paesi terzi per soggiorni permanenti o di lunga durata (la pertinente categoria di soggiorno è indicata sullo sticker)],

altri:

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

(Carta di soggiorno per familiari di cittadini dell'Unione europea — rilasciata a cittadini di paesi terzi — familiari di cittadini dell'UE per soggiorni temporanei — libretto blu, rilasciata dal 27 aprile 2006),

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

[Carta di soggiorno permanente, libretto verde — rilasciata dal 27 aprile 2006 a cittadini di paesi terzi — familiari di cittadini dell'UE e a cittadini SEE/svizzeri (fino al 21 dicembre 2007)],

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(Certificato di soggiorno temporaneo, documento pieghevole — rilasciato dal 27 aprile 2006 a cittadini UE/SEE/svizzeri),

— Povolení k pobytu

(Permesso di soggiorno, sticker sul documento di viaggio — rilasciato dal 15 marzo 2003 al 30 aprile 2004 a cittadini di paesi terzi che risiedono permanentemente),

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Permesso di soggiorno, libretto verde — rilasciato dal 1° maggio 2004 a cittadini di paesi terzi che risiedono permanentemente, dal 1° maggio 2004 al 27 aprile 2006 per il soggiorno temporaneo o permanente di familiari di cittadini UE e di cittadini SEE/svizzeri e loro familiari,

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Permesso di soggiorno, libretto verde — rilasciato a cittadini SEE/svizzeri e a loro familiari dalla data di adesione della Repubblica ceca allo spazio Schengen),

Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka:

(N.B.: nel caso dei titolari di permessi di soggiorno sotto forma di libretti, l'indicazione della pertinente categoria di soggiorno viene iscritta nei documenti di viaggio sotto forma di timbro),

— Přechodný pobyt od ... do .../Soggiorno temporaneo valido dal ... al ...,

— Trvalý pobyt v ČR od .../Soggiorno permanente valido dal ...,

— Rodinný příslušník občana Evropské unie/Familiare di cittadino UE,

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(Permesso di soggiorno per rifugiati, libretto grigio — rilasciato a coloro cui è stato concesso l'asilo),

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(Permesso di soggiorno per persone sotto protezione sussidiaria, libretto giallo — rilasciato a coloro cui è stata concessa la protezione sussidiaria),

altri documenti:

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

[Documento di viaggio, convenzione del 28 luglio 1951 — rilasciato dal 1° gennaio 1995 (dal 1° settembre 2006 come passaporto elettronico)],

— Cizinecký pas

[Passaporto per stranieri — se rilasciato a un apolide (indicato nelle pagine interne con un timbro ufficiale dalla dicitura «Úmluva z 28. září 1954/convenzione del 28 settembre 1954» — rilasciato dal 17 ottobre 2004) (dal 1° settembre 2006 come passaporto elettronico)],

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(Elenco dei partecipanti ad un viaggio scolastico all'interno dell'Unione europea, documento cartaceo — rilasciato dal 1° aprile 2006),

SVIZZERA

Modifica l'elenco pubblicato nella GU C 331 del 31.12.2008

Il primo trattino della Sezione I, lettera a) viene sostituito da quanto segue:

— Visto nazionale di tipo D con la dicitura «Vaut comme titre de séjour» (valido come titolo di soggiorno).

Aggiornamento degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 562/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2006, che istituisce un codice comunitario relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) (GU C 247 del 13.10.2006, pag. 19, GU C 153 del 6.7.2007, pag. 22, GU C 182 del 4.8.2007, pag. 18, GU C 57 dell'1.3.2008, pag. 38, GU C 134 del 31.5.2008, pag. 19, GU C 37 del 14.2.2009, pag. 8)

(2010/C 35/07)

La pubblicazione degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 562/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2006, che istituisce un codice comunitario relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen), si basa sulle informazioni comunicate dagli Stati membri alla Commissione a norma dell'articolo 34 del codice frontiere Schengen.

Oltre alle pubblicazioni nella GU, sul sito web della direzione generale della Giustizia, della libertà e della sicurezza è possibile consultare un aggiornamento mensile.

SPAGNA

Sostituisce l'elenco pubblicato nella GU C 37 del 14.2.2009

L'ordinanza del Ministero della Presidenza (PRE/1282/2007) del 10 maggio 2007 sui mezzi economici che gli stranieri sono tenuti a comprovare per entrare in territorio spagnolo stabilisce l'entità di tali mezzi.

- a) Per il proprio sostentamento durante il soggiorno in Spagna si richiede un importo in euro equivalente al 10 % del salario minimo nazionale lordo (63,30 EUR per il 2010), o l'equivalente legale in moneta estera, moltiplicato per il numero di giorni da trascorrere in territorio spagnolo e per il numero di persone che viaggiano a carico dell'interessato. Tale importo sarà comunque pari ad almeno il 90 % del salario minimo nazionale lordo vigente (570,00 EUR per il 2010), o l'equivalente legale in moneta estera, per persona, indipendentemente dalla durata del soggiorno previsto.
- b) Per il rientro nel paese di provenienza o per il transito verso paesi terzi, è necessario comprovare di disporre di biglietto o biglietti nominativi, non trasferibili e chiusi per il mezzo di trasporto che si intende utilizzare.

Lo straniero deve dimostrare di disporre dei mezzi economici previsti mediante esibizione degli stessi in caso di denaro contante, o mediante presentazione di assegni certificati, travellers cheque, lettere di credito o carte di credito che dovranno essere accompagnate dall'estratto del conto bancario o da un libretto di banca aggiornato (non saranno accettate lettere di istituti di credito né estratti conto via Internet), o di qualunque altro strumento che permetta di comprovare inequivocabilmente il credito disponibile nel conto bancario o nella carta di credito di cui sopra.

V

(Pareri)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE EUROPEA

**Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro del programma europeo
congiunto di ricerca metrologica (EMRP)**

(2010/C 35/08)

Con il presente avviso si comunica la pubblicazione di un invito a presentare proposte relative a determinate aree tematiche, seguito da un invito a presentare proposte concernenti progetti su queste tematiche e le borse per i ricercatori ad essi associati nell'ambito del programma di lavoro del programma europeo di ricerca metrologica.

Si sollecitano proposte per il seguente invito: bando EMRP 2010 nell'ambito dei seguenti settori di ricerca:

- metrologia industriale,
- metrologia dell'ambiente.

La dotazione di bilancio indicativa per settore di ricerca è di 41,28 milioni di EUR.

I termini per la presentazione delle proposte sono il 28 marzo 2010 per le proposte relative a potenziali settori di ricerca e l'11 ottobre 2010 per le proposte relative ai progetti e alle borse per i ricercatori associati.

Maggiori informazioni e la documentazione relativa al bando sono disponibili sul sito Internet:

<http://www.emrponline.eu>

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2010/C 35/09)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«HALBERSTÄDTER WÜSTCHEN»****N. CE: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Halberstädter Würstchen»

2. Stato membro o paese terzo:

Germania

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

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

3.2. Descrizione del prodotto designato dal nome di cui al punto 1:

L'«Halberstädter Würstchen» è una salsiccia lunga e fine con involucro costituito da budello naturale (intestino di pecora), venduta esclusivamente come prodotto conservato.

E' caratterizzato dal colore scuro provocato dall'affumicatura e dall'inimitabile aroma intenso di affumicatura al legno di faggio. Queste caratteristiche sono il risultato della tecnica di affumicatura in diverse fasi realizzata in un camino di affumicatura a lenta combustione sul suolo e caratterizzata da variazioni del tasso di umidità dell'aria e della densità del fumo con picchi di temperatura che possono raggiungere 110 °C. Il controllo della temperatura del fumo produce i colori e gli aromi particolari che determinano il gusto e il colore scuro dell'«Halberstädter Würstchen».

— Calibro (spessore):	20-24 mm
— Lunghezza:	12-18 cm
— Peso:	50-90 g
— Composizione della salsiccia:	
— Carne suina:	ca. 45 %
— Carni bovine:	ca. 15 %
— Lardo e grasso di maiale:	ca. 15 %

- Budello naturale (intestino di pecora): ca. 1,5 %
- Acqua potabile: ca. 18 %
- Conservante: nitrito di sodio: ca. 2 %
- Spezie (in particolare pepe bianco e fiori di noce moscata): ca. 1,5 %
- Additivi: ca. 2 %
- Tenore in grassi: 20 % ($\pm$ 5 %)
- Tenore in proteine di carne priva di tessuto connettivo: 7,5 % minimo.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica identificata:*

Tutte le fasi del processo di produzione, compreso il preimballaggio, l'essiccazione, l'affumicatura, la cottura e la conservazione si svolgono nella zona geografica identificata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

—

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

Area del comune di Halberstadt

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Particolarità della zona geografica:*

L'«Halberstädter Würstchen» è prodotto nell'area geografica delimitata dal comune di Halberstadt. Il prodotto ha una tradizione secolare e la sua notorietà è strettamente legata a quella dell'impresa Friedrich Heine e successori, che lo produceva esclusivamente nell'area del comune di Halberstadt.

Lo speciale procedimento di affumicatura in unità provviste di camino e di forno sotterraneo a combustione lenta è un requisito essenziale per ottenere le caratteristiche dell'«Halberstädter Würstchen», prodotto secondo tale metodo tradizionale già da 100 anni.

Le unità di affumicatura sono costituite da pietre refrattarie cementate, fattore determinante per la tecnologia di produzione di calore che utilizzano. Dette pietre refrattarie che rivestono l'interno del camino possiedono inoltre la proprietà di assorbire le particelle nocive del fumo, impedendo che entrino in contatto con il prodotto e permettendo unicamente alle sostanze aromatizzanti di svilupparsi all'interno e all'esterno dell'«Halberstädter Würstchen».

L'affumicatura a caldo si effettua a temperature medie comprese tra 60 e 75 °C durante un periodo da 40 a 50 minuti. L'alimentazione diretta del camino permette di regolare la temperatura nella camera di affumicatura in modo da avere picchi brevi di temperatura superiore a 110 °C che provocano a loro volta fluttuazioni di temperatura e una diminuzione costante dell'umidità dell'aria. La produzione e l'emissione del fumo hanno luogo nello stesso locale in cui avviene anche il processo di carbonizzazione.

Il fumo è prodotto da una miscela di ceppi e di segatura di faggio in una proporzione del 70 e del 30 % (in peso), con un tasso di umidità del 52 %. Ciò costituisce una condizione essenziale per il processo di affumicatura a una temperatura in grado di assicurare la produzione di quantità sufficienti dei costituenti necessari allo sviluppo del fumo che va a ricoprire la superficie della salsiccia. Le condizioni di temperatura strettamente controllate del processo di affumicatura favoriscono la produzione di ingredienti e aromi che sono all'origine del sapore e del colore scuro dell'«Halberstädter Würstchen».

Il processo di affumicatura diretta avviene in più fasi, caratterizzate da diversi tempi di affumicatura e da diverse temperature del camino, le fasce di temperature e picchi di temperatura sono compresi tra 75 e 80 °C, da 85 fino a 90 °C da 95 fino a 100 °C e oltre i 110 °C.

Il raggiungimento delle temperature nel corso del procedimento di affumicatura e il loro mantenimento durante periodi di tempo definiti sono determinati dalla capacità dei mastri affumicatori. Le temperature e le diverse fasce di temperatura sono ottenute mediante la produzione di braci a lenta combustione o la loro dispersione per raggiungere la temperatura desiderata. Queste operazioni sono all'origine di una combustione lenta che costituisce una condizione essenziale per l'adeguato svolgimento dell'affumicatura del prodotto. Detto procedimento è il risultato anche del controllo manuale delle temperature durante l'affumicatura, caratterizzata da variazioni di umidità e della densità del fumo e da una loro diminuzione continua, condizione essenziale per la qualità del prodotto.

5.2. Specificità del prodotto:

L'«Halberstädter Würstchen» si caratterizza soprattutto per l'aroma intenso e inconfondibile dell'affumicatura e per il suo colore scuro, che lo distingue dai prodotti simili.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per i prodotti DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per i prodotti IGP):

Le specifiche del prodotto di cui al punto 5.2 sono il risultato del processo di affumicatura tradizionale effettuato nell'impianto di affumicatura descritto al punto 5.1.

Il fumo prodotto ha caratteristiche uniche e i relativi processi di affumicatura si distinguono sostanzialmente da quelli impiegati negli impianti di affumicatura moderni.

La diminuzione dell'umidità relativa dell'aria in misura inferiore al 25 % insieme alla stabilità della farcia, consentono l'esposizione di dette salsicce senza danni a queste temperature estreme.

L'assorbimento dei costituenti del fumo avviene principalmente durante le fasi umide mentre durante le fasi secche i vari costituenti del fumo interagiscono tra loro e con il budello naturale e la farcia.

Il condimento tradizionale tipico e il trattamento particolare cui questi prodotti sono sottoposti sono all'origine del loro gusto e del loro aspetto particolare, riconoscibile fra tutti gli altri. Il gusto inimitabile dell'«Halberstädter Würstchen» deriva dalla combinazione delle ricette e delle miscele di spezie antiche e del processo tradizionale di affumicatura, dall'abilità del mastro affumicatore nel controllo delle temperature che svolgono un ruolo fondamentale per ottenere il gusto tipico e la colorazione esterna specifica del budello della salsiccia.

L'aspetto particolare dell'«Halberstädter Würstchen» si basa su una tradizione della produzione ultracentenaria della salsiccia nel comune di Halberstadt.

Gli «Halberstädter Würstchen» sono stati prodotti per la prima volta il 23 novembre 1883 dal mastro salumiere Friedrich Heine di Halberstadt. Un anno dopo questi ha aperto una fabbrica a Halberstadt e nel 1896 ha ottenuto un riconoscimento ufficiale del pubblico per i suoi prodotti durante un concorso di arte culinaria. Lo stesso anno le sue salsicce sono state conservate per la prima volta in scatole di conserva durante la fiera gastronomica di Wiesbaden. Nel 1913 Friedrich Heine ha fondato una nuova impresa a Halberstadt realizzando la fabbrica più moderna e più grande di salsicce d'Europa.

Già dall'inizio del secolo scorso tutti i ristoranti delle stazioni di trasporto prevedevano l'«Halberstädter Würstchen» nel loro menù. Anche nelle carrozze ristorante della «Società centrale europea delle carrozze letto e ristorante» (Mitropa) veniva proposto l'«Halberstädter Würstchen» in conserva. Ancora oggi gli «Halberstädter Würstchen» sono fabbricati in unità produttive tradizionali in quantità di varie tonnellate al giorno.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Le specifiche del prodotto e la decisione di riconoscimento dell'Ufficio tedesco dei brevetti e dei marchi sono state pubblicate nel *Markenblatt*, volume 25 del 22 agosto 2007 — parte 7b.

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

(2010/C 35/10)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«SUSKA SECHŁOŃSKA»

N. CE: PL-PGI-005-600-23.04.2007

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Suska sechłońska»

2. Stato membro o paese terzo:

Polonia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

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

La denominazione «suska sechłońska» è di origine dialettale locale. «Suska» indica un frutto essiccato, nella fattispecie una prugna essiccata e affumicata. L'aggettivo «sechłońska» deriva dal toponimo Sechna, nel comune di Laskowa, da cui trae origine la tradizione dell'essiccazione.

La «suska sechłońska» è una prugna snocciolata o con nocciolo sottoposta a essiccazione e affumicatura.

Le sue dimensioni dipendono dalle dimensioni del frutto della varietà di prugna utilizzata e varia da 1,5 a 4,5 cm, con un numero di prugne variabile tra 44 e 99 per kg. La sua forma dipende dalla varietà del frutto destinato all'essiccazione e può essere variare tra appiattita e allungata. La «suska sechłońska» è caratterizzata da una carne elastica e polposa, nonché da una buccia rugosa e appiccaticcia, di tinta blu scuro fino a nera. Ha un sapore leggermente dolce, con retrogusto e aroma affumicati. Il contenuto di acqua del prodotto finito oscilla tra il 24 % e il 42 % al momento della vendita.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Nella produzione della «suska sechłońska» si utilizzano solamente frutti della prugna domestica (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) e dei suoi derivati: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka e Stanley. I frutti di queste varietà posseggono le caratteristiche idonee al processo di essiccazione e affumicatura, in particolare un elevato contenuto di zucchero e una proporzione di acqua relativamente bassa.

Il frutto deve essere sano, privo di segni di marciume o di danni meccanici e di danni visibili causati da insetti, acari o altri parassiti. I frutti utilizzati devono essere privi di guasti, impurità o altri organismi non specificati che li renderebbero inadatti al consumo.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Gli essiccatoi devono situarsi nella zona geografica in questione, ove deve altresì svolgersi l'intero processo di essiccazione e di affumicatura. Il legno e le materie prime impiegate nella produzione possono provenire da zone esterne a quella definita. L'uso di legno resinoso è vietato. L'intero processo di essiccazione e affumicatura si svolge in speciali essiccatoi da frutta, tipici della zona.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

—

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica di produzione della «suska sechłońska» si estende su 239,55 km² ed è circoscritta dai confini amministrativi dei quattro comuni del voivodato di Małopolskie: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna e Żegocina. La denominazione «sechłońska» deriva dal villaggio di Sechna, una località del comune di Laskowa ed è tradizionalmente impiegata nell'intera zona geografica di produzione della «suska sechłońska».

5. Legame con la zona geografica:

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona definita al punto 4 si situa a un'altitudine di oltre 300 m sul livello del mare e presenta una topografia molto variabile, con declivi per la maggior parte di gradiente compreso tra 5° e 25°.

I caratteristici essiccatoi da frutta progettati e costruiti dalle popolazioni locali in uno stile adatto alla realtà della zona costituiscono parte integrante del paesaggio. La zona su cui si estendono i quattro comuni in questione vanta ben 677 essiccatoi di questo tipo, prova evidente dello stretto legame tra il prodotto e la zona geografica. Il numero di essiccatoi è uno degli aspetti distintivi della zona in questione rispetto ad altre zone limitrofe.

Gli essiccatoi sono costituiti da fondamenta in laterizi che circondano un forno e da una camera coperta, dotata di una griglia di legno. Le dimensioni medie della camera sono di circa 2 metri di larghezza e 3,5 m di lunghezza. Una barriera di legno divide centralmente la camera in due parti. La griglia, composta da travi di legno adiacenti e prive di nodosità, larghe 4 cm, spesse 3 cm e lunghe un metro, costituisce la parte inferiore della camera. Le travi sono poste alla stessa altezza. Esse sono disposte in modo da assicurare la circolazione del fumo e dell'aria calda a un'altezza di circa 180 cm dal forno. La camera è chiusa per mezzo di una porta di legno, attraverso la quale l'essiccatoio da frutta può essere riempito di prugne, assicurando il mantenimento del calore e proteggendole dalle avverse condizioni atmosferiche. Sotto ciascuna camera si trova un forno. La struttura è protetta da un tetto a due falde. Solitamente gli essiccatoi da frutta dispongono di due o tre camere ma è anche possibile reperire essiccatoi a camera singola o con ben cinque camere.

Per la produzione della «suska sechłońska» la temperatura interna dell'essiccatoio oscilla fra 45 °C e 60 °C.

Le prugne sottoposte al processo di essiccazione e affumicatura sono disposte in uno strato spesso 30-50 cm. I produttori rigirano una volta al giorno la massa di prugne in questione, per mezzo di una speciale pala. Il processo dura 4-6 giorni, secondo lo spessore dello strato di prugne. Questo metodo di essiccazione e di affumicatura delle prugne si è sviluppato grazie alle competenze dei produttori locali ed è impiegato esclusivamente per la produzione della «suska sechłońska» nella zona geografica in questione.

5.2. Specificità del prodotto:

La «suska sechłońska» subisce sia l'essiccazione sia l'affumicatura. Il processo di essiccazione e affumicatura negli appositi essiccatoi è eseguito con fumo caldo, segno distintivo della «suska sechłońska» rispetto alle prugne tradizionali essiccate con aria calda. Durante il processo di affumicatura la prugna perde parte dell'acqua della polpa e assorbe il fumo, dalle virtù antisettiche. La riduzione nel tenore di acqua della polpa durante l'affumicatura e l'effetto antisettico del fumo ostacolano lo sviluppo dei batteri della putrefazione, aumentando così la durata di conservazione del prodotto. Il fumo conferisce al frutto colore, aroma e gusto unici.

Poiché le prugne sono essiccate in strati spessi 30-50 cm e rigirate una volta al giorno, il succo prodotto dalle prugne durante il processo di essiccazione ammorbidisce i frutti essiccati, conferendo loro un retrogusto dolciastro. La «suska sechłońska» così prodotta è caratterizzata dal distintivo gusto dolce, chiaramente dotato di aroma e retrogusto affumicati, nonché da una buccia rugosa e appiccaticcia, di colore blu scuro fino a nero.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per IGP):

Il legame tra la «suska sechłońska» e la zona geografica si fonda sulla sua reputazione di qualità, costruita su una lunga tradizione di produzione e sulle competenze specifiche dei produttori locali.

La «suska sechłońska» deve la sua elevata qualità alle competenze specifiche dei produttori locali e dei metodi tradizionali di cui essi si avvalgono. La progettazione degli essiccatoi e la metodologia di essiccazione rispecchiano le conoscenze dei produttori locali e differiscono sensibilmente dai metodi di produzione impiegati in altre zone della Polonia e nelle regioni limitrofe. Le modalità di costruzione degli essiccatoi garantiscono che l'aria e il fumo circolino contemporaneamente, essiccando e affumicando in tal modo le prugne.

Il legame tra la «suska sechłońska» e la zona geografica è evidenziato già nel nome del villaggio di Sechna, che deriva dall'antica parola polacca «sechnie» che significa «essicare», a dimostrazione dell'unicità del prodotto e della tradizione del metodo di produzione, saldamente ancorato nella zona geografica di cui al punto 4.

La leggenda narra che la storia dell'essiccazione delle prugne risalgia a un ecclesiastico locale, che diffuse presso i suoi parrocchiani la pratica di essicare le prugne. La lunga tradizione della «suska sechłońska» è illustrata in un'opera intitolata *Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego* di Jan Ligęza, pubblicata nel 1905 (lavoro n. 9 della Commissione etnografica dell'Accademia polacca di arti e scienze). La pratica è giunta fino ai nostri giorni con una metodologia di produzione rimasta sostanzialmente invariata. La più antica struttura di essiccazione, non più in esercizio, risale a oltre un secolo fa. Le speciali strutture di essiccazione progettate dai produttori locali e attualmente in funzione costituiscono la prova della vitalità del metodo tradizionale. Queste strutture di essiccazione si integrano perfettamente nel paesaggio della zona.

Essicare e affumicare sono pratiche così radicate che la tradizione è celebrata con canzoni e poesie sul tema. Questa vecchia canzone ne è un esempio:

«... Oj Sechna, Sechna ty skopiała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...»

(Oh Sechna, Sechna annerita dal fumo, se non fosse per gli essiccatoi da frutta, tu saresti la capitale...)

La reputazione della «suska sechłońska» si riflette anche nell'attribuzione di premi e onorificenze conferite in diverse occasioni: nel 2000 onorificenza del concorso «Nasze Kulinarne Dziedzictwo»; premio del concorso «Perła 2004» per il miglior prodotto alimentare regionale polacco e nel 2006 primo premio del sondaggio «Małopolski Smak».

La festa delle prugne (*Święto Suszonej Śliwki*) che si tiene a Dobrociesz dal 2001, celebra le prugne sotto molteplici aspetti, testimoniando anche della reputazione del prodotto nonché dei legami con la zona geografica e con la tradizione di essiccazione. Un'ulteriore conferma della reputazione della «suska sechłońska» è il «percorso turistico della prugna», ideato dalle autorità locali: esso presenta le aziende agricole che dispongono di frutteti di prugne e di strutture di essiccazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

ALTRI ATTI

Commissione europea

2010/C 35/09	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	9
2010/C 35/10	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	13

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2010 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 100 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + CD-ROM annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	770 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	300 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, pubblicata nelle lingue ufficiali dell'Unione europea, è disponibile in 22 versioni linguistiche. Tale abbonamento comprende le serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni e informazioni).

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea non sono temporaneamente vincolate dall'obbligo di redigere tutti gli atti in lingua irlandese e di pubblicarli in tale lingua, le Gazzette ufficiali pubblicate in lingua irlandese vengono commercializzate separatamente.

L'abbonamento al Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici) riunisce le 23 versioni linguistiche ufficiali in un unico CD-ROM multilingue.

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dà diritto a ricevere, su richiesta, i relativi allegati. Gli abbonati sono informati della pubblicazione degli allegati tramite un «Avviso al lettore» inserito nella Gazzetta stessa.

Il formato CD-ROM sarà sostituito dal formato DVD nel 2010.

Vendita e abbonamenti

Gli abbonamenti ai diversi periodici a pagamento, come l'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è pubblicato al seguente indirizzo:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT