

Gazzetta ufficiale

C 185

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

54° anno
25 giugno 2011

Numero d'informazione Sommario Pagina

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2011/C 185/01 Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea 1

IV Informazioni

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

Commissione europea

2011/C 185/02 Tassi di cambio dell'euro 2

2011/C 185/03 Comunicazione della Commissione nell'ambito dell'applicazione della direttiva 98/79/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 ottobre 1998, relativa ai dispositivi medico-diagnostici in vitro ⁽¹⁾ (Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva) 3

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V Avvisi

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Banca europea per gli investimenti

2011/C 185/04	Invito a presentare proposte — La Banca europea per gli investimenti propone due nuove borse di studio nell'ambito del programma EIBURS, che fa parte dell'azione congiunta BEI-Università a favore della ricerca	7
---------------	---	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2011/C 185/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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	10
2011/C 185/06	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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	14
2011/C 185/07	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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	18

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea

(2011/C 185/01)

Ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), secondo trattino, del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ⁽¹⁾ e alla tariffa doganale comune, le note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea ⁽²⁾ sono modificate a decorrere dal 1° luglio 2011 come segue:

a pagina 342:

la nota esplicativa per il codice CN 8521 90 00 è soppressa;

a pagina 347:

le note esplicative per i codici CN 8528 71 13, 8528 71 19 e 8528 71 90 sono soppresse.

⁽¹⁾ GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1.

⁽²⁾ GU C 137 del 6.5.2011, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

24 giugno 2011

(2011/C 185/02)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,4220	AUD	dollari australiani	1,3473
JPY	yen giapponesi	114,06	CAD	dollari canadesi	1,3961
DKK	corone danesi	7,4587	HKD	dollari di Hong Kong	11,0767
GBP	sterline inglesi	0,88855	NZD	dollari neozelandesi	1,7482
SEK	corone svedesi	9,1802	SGD	dollari di Singapore	1,7597
CHF	franchi svizzeri	1,1902	KRW	won sudcoreani	1 534,15
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	9,7683
NOK	corone norvegesi	7,7825	CNY	renminbi Yuan cinese	9,2059
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,3740
CZK	corone ceche	24,378	IDR	rupia indonesiana	12 232,84
HUF	fiorini ungheresi	269,50	MYR	ringgit malese	4,3300
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	61,765
LVL	lats lettoni	0,7093	RUB	rublo russo	40,1300
PLN	zloty polacchi	3,9919	THB	baht thailandese	43,627
RON	leu rumeni	4,2240	BRL	real brasiliano	2,2707
TRY	lire turche	2,3207	MXN	peso messicano	16,8867
			INR	rupia indiana	63,9830

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

Comunicazione della Commissione nell'ambito dell'applicazione della direttiva 98/79/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 1998 relativa ai dispositivi medico-diagnostici in vitro

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva)

(2011/C 185/03)

OEN ⁽¹⁾	Riferimento e titolo della norma (Documento di riferimento)	Prima pubblicazione GU	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita Nota 1
CEN	EN 556-1:2001 Sterilizzazione dei dispositivi medici - Requisiti per i dispositivi medici che recano l'indicazione «STERILE» - Requisiti per i dispositivi medici sterilizzati terminalmente	31.7.2002	EN 556:1994 + A1:1998 Nota 2.1	Data scaduta (30.4.2002)
	EN 556-1:2001/AC:2006	15.11.2006		
CEN	EN 556-2:2003 Sterilizzazione dei dispositivi medici - Requisiti per i dispositivi medici che recano l'indicazione «STERILE» - Parte 2: Requisiti per i dispositivi medici preparati asetticamente	9.8.2007		
CEN	EN 980:2008 Simboli utilizzati per l'etichettatura dei dispositivi medici	23.7.2008	EN 980:2003 Nota 2.1	Data scaduta (31.5.2010)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Sterilizzazione dei dispositivi medici - Metodi microbiologici - Parte 2: Prove di sterilità eseguite nel corso della definizione, della convalida e del mantenimento di un processo di sterilizzazione (ISO 11737-2:2009)	7.7.2010		
CEN	EN 12322:1999 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Mezzi di coltura per microbiologia - Criteri di prestazione per mezzi di coltura	9.10.1999		
	EN 12322:1999/A1:2001	31.7.2002	Nota 3	Data scaduta (30.4.2002)
CEN	EN ISO 13485:2003 Dispositivi medici - Sistemi di gestione della qualità - Requisiti per scopi regolamentari (ISO 13485:2003)	2.4.2004	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 Nota 2.1	Data scaduta (31.7.2009)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	7.7.2010		
CEN	EN 13532:2002 Requisiti generali per i dispositivi medico-diagnostici in vitro per test auto-diagnostici	17.12.2002		
CEN	EN 13612:2002 Valutazione delle prestazioni dei dispositivi medico-diagnostici in vitro	17.12.2002		
	EN 13612:2002/AC:2002	2.12.2009		
CEN	EN 13640:2002 Prove di stabilità dei reagenti diagnostici in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13641:2002 Eliminazione o riduzione del rischio di infezione relativa ai reagenti diagnostici in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13975:2003 Procedure di campionamento utilizzate per le prove di accettazione dei dispositivi medico-diagnostici in vitro - Aspetti statistici	21.11.2003		

OEN ⁽¹⁾	Riferimento e titolo della norma (Documento di riferimento)	Prima pubblicazione GU	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita Nota 1
CEN	EN 14136:2004 Utilizzo di schemi di valutazione esterna della qualità per la valutazione delle prestazioni dei procedimenti di esami diagnostici in vitro	15.11.2006		
CEN	EN 14254:2004 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Contenitori monouso per la raccolta di campioni di origine umana, diversi dal sangue	28.4.2005		
CEN	EN 14820:2004 Contenitori monouso per il prelievo di campioni di sangue venoso umano	28.4.2005		
CEN	EN ISO 14937:2009 Sterilizzazione dei prodotti sanitari - Requisiti generali per la caratterizzazione di un agente sterilizzante e per lo sviluppo, la convalida ed il controllo sistematico di un processo di sterilizzazione per dispositivi medici (ISO 14937:2009)	7.7.2010	EN ISO 14937:2000 Nota 2.1	Data scaduta (30.4.2010)
CEN	EN ISO 14971:2009 Dispositivi medici - Applicazione della gestione dei rischi ai dispositivi medici (ISO 14971:2007, Corrected version 2007-10-01)	7.7.2010	EN ISO 14971:2007 Nota 2.1	Data scaduta (21.3.2010)
CEN	EN ISO 15193:2009 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Misura di grandezze in campioni di origine biologica - Requisiti per il contenuto e la presentazione di procedimenti di misura di riferimento (ISO 15193:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15194:2009 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Misura di grandezze in campioni di origine biologica - Requisiti relativi ai materiali di riferimento certificati e al contenuto della documentazione di supporto (ISO 15194:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15197:2003 Sistemi di dosaggio dei diagnostici in vitro - Requisiti per i sistemi auto-diagnostici di monitoraggio della glicemia nel trattamento del diabete mellito (ISO 15197:2003)	28.4.2005		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2.12.2009		
CEN	EN ISO 17511:2003 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Misura di grandezze di campioni di origine biologica - Tracciabilità metrologica dei valori assegnati ai calibratori e ai materiali di controllo (ISO 17511:2003)	28.4.2005		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Informazioni fornite dal fabbricante (etichettatura) - Parte 1: Termini, definizioni e requisiti generali (ISO 18113-1:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Informazioni fornite dal fabbricante (etichettatura) - Parte 2: Reagenti diagnostici in vitro per uso professionale (ISO 18113-2:2009)	7.7.2010	EN 375:2001 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-3:2009 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Informazioni fornite dal fabbricante (etichettatura) - Parte 3: Strumenti diagnostici in vitro per uso professionale (ISO 18113-3:2009)	7.7.2010	EN 591:2001 Nota 2.1	31.12.2012

OEN ⁽¹⁾	Riferimento e titolo della norma (Documento di riferimento)	Prima pubblicazione GU	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita Nota 1
CEN	EN ISO 18113-4:2009 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Informazioni fornite dal fabbricante (etichettatura) - Parte 4: Reagenti diagnostici in vitro per test auto-diagnostici (ISO 18113-4:2009)	7.7.2010	EN 376:2002 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-5:2009 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Informazioni fornite dal fabbricante (etichettatura) - Parte 5: Strumenti diagnostici in vitro per test auto-diagnostici (ISO 18113-5:2009)	7.7.2010	EN 592:2002 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18153:2003 Dispositivi medico-diagnostici in vitro - Misura di grandezze in campioni di origine biologica - Tracciabilità metrologica dei valori per la concentrazione catalitica di enzimi assegnati a calibratori e materiali di controllo (ISO 18153:2003)	21.11.2003		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Sistemi di prova in laboratorio e di dosaggio dei diagnostici in vitro - Prova di sensibilità degli agenti infettivi e valutazione delle prestazioni dei dispositivi di sensibilità antimicrobici - Parte 1: Metodo di riferimento per la determinazione della sensibilità in vitro agli agenti antimicrobici dei batteri aerobici a crescita rapida presenti in malattie infettive (ISO 20776-1:2006)	9.8.2007		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Prescrizioni di sicurezza per apparecchi elettrici di misura, controllo e per utilizzo in laboratorio Parte 2-101: Prescrizioni particolari per apparecchiature mediche per la diagnosi in-vitro IEC 61010-2-101:2002 (Modificata)	17.12.2002		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Apparecchi elettrici di misura, controllo e laboratorio - Prescrizioni di compatibilità elettromagnetica - Parte 2-6. Requisiti particolari - Apparecchiature mediche per diagnostica in vitro (IVD) IEC 61326-2-6:2005	27.11.2008		
Cenelec	EN 62304:2006 Software per dispositivi medici - Processi relativi al ciclo di vita del software IEC 62304:2006	27.11.2008		
	EN 62304:2006/AC:2008	18.1.2011		
Cenelec	EN 62366:2008 Dispositivi medici - Applicazione dell'ingegneria delle caratteristiche utilizzative ai dispositivi medici IEC 62366:2007	27.11.2008		

⁽¹⁾ OEN: Organismo europeo di Normalizzazione:

- CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>)
- Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>)
- ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tel. +33 492944200; Fax +33 493654716, (<http://www.etsi.eu>)

Nota 1: in genere la data di cessazione della presunzione di conformità coincide con la data di ritiro ("dow"), fissata dall'organismo europeo di normalizzazione, ma è bene richiamare l'attenzione di coloro che utilizzano queste norme sul fatto che in alcuni casi eccezionali può avvenire diversamente.

Nota 2.1: la norma nuova (o modificata) ha lo stesso campo di applicazione della norma sostituita. Alla data stabilita, la norma sostituita cessa di dare la presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva.

Nota 2.2: la nuova norma ha un campo di applicazione più ampio delle norme sostituite. Alla data stabilita le norme sostituite cessano di dare la presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva.

Nota 2.3: la nuova norma ha un campo di applicazione più limitato rispetto alla norma sostituita. Alla data stabilita la norma (parzialmente) sostituita cessa di dare la presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva per quei prodotti che rientrano nel campo di applicazione della nuova norma. La presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva per i prodotti che rientrano ancora nel campo di applicazione della norma (parzialmente) sostituita, ma non nel campo di applicazione della nuova norma, rimane inalterata.

Nota 3: In caso di modifiche, la Norma cui si fa riferimento è la EN CCCCC:YYYY, comprensiva delle sue precedenti eventuali modifiche, e la nuova modifica citata. La norma sostituita (colonna 3) perciò consiste nella EN CCCCC:YYYY e nelle sue precedenti eventuali modifiche, ma senza la nuova modifica citata. Alla data stabilita, la norma sostituita cessa di fornire la presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva.

AVVERTIMENTO:

- Ogni informazione relativa alla disponibilità delle norme può essere ottenuta o presso gli organismi europei di normalizzazione o presso gli organismi nazionali di normalizzazione il cui l'elenco figura in annesso alla direttiva n. 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ modificata dalla direttiva n. 98/48/CE ⁽²⁾.
- Le norme armonizzate sono adottate dagli organismi europei di normazione in lingua inglese (il CEN e il Cenelec pubblicano norme anche in francese e tedesco). Successivamente i titoli delle norme armonizzate sono tradotti in tutte le altre lingue ufficiali richieste dell'Unione europea dagli organismi nazionali di normazione. La Commissione europea non è responsabile della correttezza dei titoli presentati per la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale.
- La pubblicazione dei riferimenti nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* non implica che le norme siano disponibili in tutte le lingue della Comunità.
- Questa lista sostituisce tutte le precedenti liste pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. La Commissione assicura l'aggiornamento della presente lista.
- Per ulteriori informazioni, consultare il sito Europa, al seguente indirizzo:
http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

⁽¹⁾ GU L 204 del 21.7.1998, pag. 37.

⁽²⁾ GU L 217 del 5.8.1998, pag. 18.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

BANCA EUROPEA PER GLI INVESTIMENTI

Invito a presentare proposte — La Banca europea per gli investimenti propone due nuove borse di studio nell'ambito del programma EIBURS, che fa parte dell'azione congiunta BEI-Università a favore della ricerca

(2011/C 185/04)

La Banca europea per gli investimenti riunisce la gran parte dei suoi rapporti istituzionali con le università in un'iniziativa specifica a favore della ricerca universitaria composta da tre programmi distinti:

- **EIBURS** (**EIB** University **R**esearch **S**ponsorship Programme), il programma di patrocinio della ricerca universitaria,
- **STAREBEI** (**ST**Ages de **RE**cherche **BEI**, stage di ricerca presso la BEI), un programma che finanzia giovani ricercatori impegnati in progetti congiunti BEI-Università, e
- **BEI University Networks**, un meccanismo di cooperazione destinato alle reti universitarie che dimostrano aspetti particolarmente interessanti per il sostegno agli obiettivi del Gruppo BEI.

EIBURS offre borse di studio a centri di ricerca universitaria impegnati in filoni o temi di ricerca di significativo interesse per la Banca con una dotazione complessiva di 100 000 EUR all'anno per un periodo di tre anni. Le borse di studio sono assegnate, tramite una procedura selettiva, a facoltà o a istituti di ricerca universitari dei Paesi dell'UE, dei Paesi aderenti e in via di adesione, che presentano un comprovato *know-how* in ambiti d'interesse prescelti dalla BEI, consentendo loro di ampliare le attività nei campi di ricerca selezionati. La proposta ritenuta sarà costituita da una varietà di prodotti (studi di ricerca, organizzazione di corsi e seminari, attività di collegamento, diffusione dei risultati ecc.) che faranno parte dell'accordo contrattuale con la Banca.

Il programma **EIBURS** ha stabilito i tre seguenti filoni di ricerca per l'anno accademico 2011-2012:

Regimi europei sulla proprietà intellettuale e il loro impatto in termini di trasferimento tecnologico/finanziamento alla proprietà intellettuale

I dibattiti politici a livello globale pongono sempre più l'accento sull'innovazione e sull'economia della conoscenza come motori di spinta per la crescita sostenibile sul lungo termine. In tale ambito, ideare nuovi strumenti finanziari e attrarre investitori privati verso il trasferimento tecnologico o delle conoscenze rappresentano compiti necessari ma molto impegnativi. Gli operatori devono acquisire una maggiore comprensione del rapporto esistente tra i sistemi regolamentari e giuridici della proprietà intellettuale (PI) e dei loro effetti nel settore. Tale esigenza si spinge oltre fino alla comprensione degli incentivi di politica pubblica diretti ai centri di ricerca/università e alla varietà degli strumenti finanziari (fondi, partenariati, laboratori di traslazione ecc.) dedicati alla commercializzazione della ricerca. Aspetti quali il «privilegio del professore», la normativa dell'UE sui brevetti e la sua applicazione da parte degli organi nazionali del riesame e gli incentivi statali vengono considerati come elementi di grande impatto sullo sfruttamento dei beni nella fase iniziale,

anche se manca un sistema di revisione e di comparazione. Si tratta di un ambito in rapida evoluzione ed è importante prendere in considerazione gli ultimi o gli attuali sviluppi. Il progetto dovrebbe, idealmente, offrire un'ampia analisi di questi argomenti in tutti gli Stati membri; è comunque considerato accettabile anche uno studio incentrato sulle principali innovazioni nell'UE e nei mercati della PI.

L'obiettivo del progetto è esaminare le misure giuridiche, regolamentari e di politica pubblica esistenti nei Paesi membri dell'Unione europea e il loro impatto sulla disponibilità da parte delle istituzioni accademiche a coinvolgere organi finanziari esterni (fondi e altre fonti esterne di capitale) nella creazione di partenariati che accelerino sia le loro operazioni di trasferimento tecnologico e di proprietà intellettuale che la commercializzazione della ricerca promossa dall'istituzione. Laddove applicabile, è necessario includere e motivare le misure di politica e fornire suggerimenti su come migliorare il trasferimento delle conoscenze nell'UE.

Studi da produrre:

Lo studio potrebbe vertere su un esame del materiale esistente in materia sulle «tendenze generali» di fattori (quali i protocolli, condizioni e modalità) che influenzano la commercializzazione della ricerca. Il lavoro tuttavia dovrebbe comprendere casi di studio sulle istituzioni che operano in partenariato con gli investitori finanziari (il FEI è in grado di facilitare l'accesso ad alcuni degli organi oggetto dei suoi investimenti tuttavia le proposte dovrebbero coinvolgere altri esempi). Un aspetto da riesaminare è la situazione contrattuale dei rapporti tra le istituzioni di ricerca e gli investitori finanziari — ambito che è interessato dal rapporto tra le organizzazioni di ricerca e le grandi aziende tuttavia non sufficientemente esplorato sotto il profilo dell'interfaccia tra le organizzazioni di ricerca e gli organismi finanziari. Siccome è uno studio che interessa un periodo triennale, i candidati sono sollecitati a proporre un calendario di presentazione di studi interinali. Il progetto potrebbe interessare altre attività che il centro universitario sarebbe disposto a intraprendere con il patrocinio della linea di ricerca, tra le quali:

- l'organizzazione di corsi, corsi estivi, conferenze e seminari.
- creazione di basi di dati.
- sondaggi.

Questo progetto avrebbe carattere complementare allo studio di fattibilità sostenuto dall'UE (DG ENT) che verte su la «Creazione di un mercato finanziario per i regimi di proprietà intellettuale» — Gara n. 3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003.

Analisi del fabbisogno d'investimenti nei settori infrastrutturali

Capire le attuali e future esigenze d'investimento è fondamentale nella progettazione di politiche pubbliche appropriate a sostegno degli investimenti infrastrutturali. Detto questo, non sembrano esistere opere su aspetti metodologici attinenti alla previsione del fabbisogno d'investimento. Il centro di ricerca universitario sponsorizzato da EIBURS dovrebbe creare un programma di ricerca incentrato sul riesame della metodologie esistenti di previsione dei fabbisogni infrastrutturali e elaborare previsioni sulle esigenze di investimento nelle infrastrutture economiche in Europa. Il filone di ricerca dovrebbe contenersi esclusivamente alle infrastrutture economiche, cioè i trasporti, l'energia il settore idrico e le TIC.

Il progetto può integrare altre attività che il centro di ricerca universitario sarebbe disposto a effettuare con il patrocinio di questo filone di ricerca, tra le quali:

- l'organizzazione di corsi e seminari.
- la creazione di basi di dati.
- sondaggi.

L'aumento del rischio di credito nel microcredito: origini, segnali di preallarme, situazione presente e prospettive future

Negli ultimi dieci anni, la rapida crescita dell'erogazione di servizi di microcredito per famiglie a basso reddito e imprenditori ha portato alla saturazione di alcuni mercati quali il Marocco, la Bosnia e l'Erzegovina, la Bolivia e l'India (in particolare nello Stato di Andra Pradesh). Sebbene alcuni mutuatari avessero la possibilità di accendere diversi prestiti con un certo numero d'istituzioni finanziarie, essi ne hanno stipulati troppi ritrovandosi in una situazione di eccessivo indebitamento. Quest'ultimo è deleterio per l'industria del microcredito in generale non solo per le conseguenze finanziarie e di reputazione, ma anche per i danni sociali e psicologici che potenzialmente arreca ad una fascia di popolazione già vulnerabile.

Il degradarsi della qualità dei beni nel portafoglio di prestito della microfinanza ha svariate origini e fattori scatenanti tra i quali l'ambiente economico, le interferenze politiche, il contesto regolamentare poco idoneo, metodologie di finanziamento aggressive da parte delle Istituzioni finanziarie di micro finanza, la concentrazione nelle aree urbane oppure un'offerta di prodotti insufficiente. Ne ha risentito in modo pesante l'industria della microfinanza in alcuni Paesi e regioni che storicamente avevano sempre dimostrato alti tassi di rimborso del debito, ed in alcuni mercati esiste adesso un'alta probabilità di grandi perdite sui prestiti. Il rischio di credito correlato all'eccessivo indebitamento è visto dagli operatori come uno dei rischi che crescono in modo più accentuato. Purtroppo, si assiste troppo spesso al fatto che quando la crisi di rimborso scoppia, è troppo tardi per mettere in atto una cura. È per questo motivo che gli investitori sono diventati più responsabili quando devono erogare fondi e si fanno strada alcune iniziative internazionali che promuovono i principi di tutela del cliente, la trasparenza nelle procedure e nei tassi d'interesse per prevenire spirali incontrollate sui mercati.

È in tale contesto che la BEI invita a formulare proposte di ricerca che si sviluppino attorno ai seguenti quesiti:

Quali sono le condizioni che garantiscono una solida qualità e sostenibilità dei beni nel microcredito allargando allo stesso tempo l'offerta verso mercati che presentano una domanda? Qual è la situazione attuale del rischio di credito, compreso il livello di indebitamento eccessivo del cliente, in Africa e in altri Paesi considerati a maggiore rischio? Potrebbero esserci dei segnali di preallarme che impediscano l'insorgere della eventuale crisi del rimborso del debito? Quali sono le esperienze da trarre dalle crisi più recenti in questo campo (Marocco, Bosnia, Andra Pradesh ecc.)? Quali Paesi, soprattutto in Africa, sono più a rischio e probabili «prossimi candidati» alla crisi?

Le proposte dovrebbero concentrarsi, dal punto di vista della portata regionale, sulla regione africana (compreso quella del Medio Oriente e dell'Africa settentrionale), senza peraltro limitarsi a questa.

Il progetto può comprendere altre attività che il centro di ricerca universitario sarebbe disposto ad includere nel sostegno a questo filone di ricerca, tra cui:

- l'organizzazione di seminari d'informazione.
- la creazione di altre basi di dati.
- sondaggi.

La data ultima di scadenza per la presentazione delle proposte, redatte in inglese o francese, è fissata al 16 settembre 2011, oltre la quale le proposte ricevute tardivamente non saranno prese in considerazione. I fascicoli dovranno essere inviati al seguente indirizzo:

forma elettronica:

universities@eib.org

e

in forma cartacea:

EIB-Universities Research Action
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

Alla c.a. della signora Luísa Ferreira, Coordinatrice

*Per più ampie informazioni riguardo al sistema di selezione **EIBURS** e agli altri programmi e meccanismi, si prega di consultare il sito web della BEI all'indirizzo: <http://www.eib.org/universities>*

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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

(2011/C 185/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi 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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«SUSINA DI DRO»****N. CE: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009****IGP () DOP (X)****1. Denominazione:**

«Susina di Dro»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

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

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

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

Con la Denominazione di Origine Protetta «Susina di Dro» si tutela il frutto fresco della cultivar locale Prugna di Dro, comunemente detta Susina di Dro.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti freschi devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei, di forma ovale, moderatamente allungata, con polpa compatta, ricoperti dalla caratteristica pruina biancastra.

La colorazione tipica dei frutti freschi è:

— buccia di colore da rosso-violaceo a blu-viola scuro, con presenza di patina pruinosa, a volte con piccole superfici verdastre,

— polpa di colore giallo o verde-giallo.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Caratteristiche chimiche:

Zuccheri — valore minimo alla raccolta 9,0 °Brix

Polifenoli — valore minimo 900 mg/Kg

Dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche la DOP «Susina di Dro» si distingue per un delicato gusto dolce-acidulo, aromatico e per la gradevole consistenza pastosa.

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

—

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

—

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

Le fasi di produzione, pulitura e confezionamento devono avvenire nella zona geografica identificata al punto 4 per evitare deterioramenti dei frutti e ammuffimenti della massa, inoltre una rapida chiusura della filiera influisce positivamente sul mantenimento del caratteristico strato di pruina che ricopre i frutti.

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

La DOP «Susina di Dro» sarà confezionata conformemente alla normativa in vigore. Tutte le tipologie di confezione saranno chiuse attraverso un retino, un film od un coperchio.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Sulle confezioni di vendita del prodotto dovrà apparire la dicitura DOP «Susina di Dro» e vi comparirà il logo come di seguito descritto. Si tratta di una susina stilizzata di colore viola, completa di foglie colorate in verde, e con le scritte di colore bianco «SUSINA DI DRO DOP» al centro della susina e «DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA» sul margine della stessa.

Logo:



Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista o di indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

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

La zona di produzione della DOP «Susina di Dro» comprende il territorio dei seguenti comuni della Provincia Autonoma di Trento: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano e Trento, quest'ultimo limitatamente alle frazioni di Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga e Baselga del Bondone.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

L'area di produzione della DOP «Susina di Dro» si contraddistingue per la sua particolarità climatica dovuta anche alla presenza del Lago di Garda. Infatti, anche se situata nel cuore dell'arco alpino, l'area gode di temperature particolarmente dolci che si attestano su una media annua di 12,4 °C. Si osserva inoltre un significativo periodo di luminosità legato alla pressoché costante limpidezza del

cielo: in media si raggiungono 10 ore di luce giornaliera, 36 000 secondi di insolazione totale accumulati (dato medio al 21 giugno di ogni anno). Anche nei mesi invernali, che si distinguono nell'Italia prealpina come nell'Europa Centrale e occidentale per una forte nebulosità, si raggiungono qui 100-120 ore di sole mensili, cioè una media di 3-4 ore di sole al giorno. Il fenomeno è dovuto prevalentemente al periodico sistema dei venti ovvero l'alternarsi delle correnti discendenti dalle vallate e ascendenti («Òra del Garda») dal lago. Questa in particolare, una sorta di vento tiepido, oltre a garantire la limpidezza del cielo, contrasta in inverno i venti freddi provenienti da nord mentre in estate esercita una benefica attenuazione delle temperature massime pomeridiane che, altrimenti, andrebbero a compromettere la componente fenolica del frutto e l'accumulo degli zuccheri. Nella zona di produzione della DOP «Susina di Dro» sono dunque particolarmente miti le stagioni invernali, così come le estati non presentano se non sporadicamente periodi di siccità ed eccessi termici. A queste caratteristiche, si aggiungono qualità pedologiche di pregio di terreni la cui formazione è riconducibile geologicamente a formazioni sedimentarie marine. La reazione dei terreni è, praticamente nell'intera area, moderatamente alcalina, condizione che favorisce la disponibilità e la dinamica degli elementi minerali e in particolare l'assorbimento di fosforo, calcio e magnesio.

5.2. Specificità del prodotto:

La «Susina di Dro» è una cultivar autoctona, di lunga tradizione, coltivata e stabilizzatasi geneticamente nel tempo nelle Valli del fiume Sarca.

Il particolare pregio della DOP «Susina di Dro» è legato al suo contenuto in polifenoli i quali influenzano in modo determinante i caratteri organolettici, il colore ed il sapore del frutto e rivestono un grande interesse dal punto di vista farmacologico.

I frutti sono caratterizzati anche dal contenuto minimo in zuccheri, determinante per la definizione del gusto dolce-acidulo tipico di questo ecotipo locale.

L'attenzione alle peculiarità di questo frutto in termini di contenuto in polifenoli e in zuccheri trova riscontro in studi pubblicati fin dal 1975. Questa raccolta di dati unita ad alcuni più recenti studi di caratterizzazione testimoniano quanto le proprietà della «Susina di Dro» siano da tempo concretamente riconosciute e tutt'ora confermate.

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

La cultivar locale «Prugna di Dro» è stata selezionata nei secoli dalla sapienza agricola dei contadini della zona di produzione, che derivavano le nuove piantine prevalentemente da seme o pollone radicale, esercitando un continuo controllo ed una pressione di miglioramento genetico massale basata sull'osservazione dei caratteri fenotipici legati soprattutto alle caratteristiche produttive degli impianti e organolettiche dei frutti.

L'elaborazione e l'accumulo dei polifenoli e degli zuccheri presenti nella DOP «Susina di Dro» sono fortemente correlati al clima della zona di produzione e in particolar modo alla quantità di radiazioni solari intercettate dalle piante e dalle temperature ambientali. Questi fattori climatici svolgono un ruolo primario nel livello e nel ritmo di attività degli enzimi coinvolti nel metabolismo fenolico e nei meccanismi fotosintetici determinanti per l'accumulo dei carboidrati e quindi degli zuccheri.

Questi fenomeni biologici sono correlati alle condizioni ambientali, particolarmente favorevoli dell'area di produzione perché legate all'azione mitigatrice del Lago di Garda, il più grande lago italiano, e delle sue brezze. Particolare importanza assume la tipica brezza «Òra del Garda» che soffiando nelle ore pomeridiane garantisce la limpidezza del cielo e attenua le temperature massime estive.

L'accumulo di pigmenti nelle bucce, le antocianine responsabili della colorazione blu- violacea, dipende sostanzialmente dalla quota della radiazione incidente intercettata dai frutti, mentre il contenuto in zucchero è legato alle temperature ambientali che mitigate dalle brezze evitano stress alle coltivazioni.

Nella zona di produzione della DOP «Susina di Dro» questa coltivazione assume, anche dal punto di vista socio — economico, un'importanza fondamentale, paragonabile a quella della vite e del melo.

La susinicoltura è infatti fortemente compenetrata da secoli nella cultura dell'area, come testimoniato dalla sua citazione nei 42 capitoli delle Carte di Regola del «Piano del Sarca» risalenti al 1284.

In tempi più recenti, l'intera comunità della Valle del Sarca, da sempre sensibile alla valorizzazione della specificità qualitativa della DOP «Susina di Dro» si è attivata sul piano culturale in un contesto di sinergia turistico-territoriale-agroalimentare. Significative iniziative sono la «Settimana del Prugno Fiorito di Dro», appuntamento ricorrente dall'inizio degli anni '70, poi sfociato nella più moderna manifestazione agostana denominata «Dro: il tempo delle prugne».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Susina di Dro» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 100 del 2 maggio 2009

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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

(2011/C 185/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi 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.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«TOLMINC»

N. CE: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

DOP (X) IGP ()

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

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero dell'agricoltura, della silvicoltura e dell'alimentazione
Indirizzo: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Associazione:

Nome: Sirarsko društvo Tolminc
Indirizzo: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA
Tel. +386 53891075
Fax —
E-mail: davorin.koren@tnp.gov.si
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.3. Formaggi

4. Disciplinare:

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

4.1. Nome:

«Tolminc»

4.2. Descrizione:

Il «Tolminc» designa un formaggio grasso a pasta dura, elaborato a partire da latte vaccino crudo o termizzato, prodotto all'interno della zona geografica delimitata.

Forma e dimensioni: disco di peso compreso tra 3,5 e 5 kg, diametro tra 23 e 27 cm e altezza fra 8 e 9 cm.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Aspetto esterno: la crosta del formaggio è liscia, di color giallo paglierino.

Sezione: l'interno del formaggio è morbido, di color giallo, talvolta con occhiature delle dimensioni di una lenticchia o di un pisello.

Sapore e odore: l'odore è caratteristico ed esente da profumi estranei, il sapore è dolce-piccante.

Composizione chimica: almeno il 60 % di materia secca, tenore minimo di materia grassa in peso nella materia secca.

Il formaggio deve essere soggetto ad un periodo minimo di stagionatura di 60 giorni.

4.3. Zona geografica:

La produzione di latte e la lavorazione del «Tolminc» hanno luogo nella zona di Zgornje Posočje che include i comuni di Kobarid, Tolmin e Bovec.

La zona geografica è delimitata ad ovest dalla frontiera italiana e, nel rimanente perimetro, dalla serie di agglomerati che collega Kamno e Log pod Mangartom, come segue: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

Gli agglomerati di cui sopra fanno parte della zona geografica delimitata.

4.4. Prova dell'origine:

La tracciabilità del Tolminc è assicurata dai metodi di produzione e dalle misure illustrati di seguito.

Produzione del latte: il latte deve essere prodotto nella zona geografica delimitata. La tenuta di un Libro genealogico garantisce la composizione adeguata della mandria in termini di razza. Gli agricoltori tengono altresì registri relativi alle razioni alimentari ed agli acquisti di alimenti per animali.

Raccolta del latte: il latte destinato alla produzione del «Tolminc» deve essere raccolto e conservato separatamente. I quantitativi di latte venduti quotidianamente vengono registrati con ripartizione per azienda.

Lavorazione del latte: i produttori di «Tolminc» tengono registri dei quantitativi di latte trasformati quotidianamente e dei quantitativi di formaggi prodotti per giorno e per partita. Per partita si intende il quantitativo di formaggio prodotto a partire da un'unica coagulazione di latte. Se in un determinato giorno si produce una sola partita di formaggio, la data di produzione del formaggio coincide con la designazione della partita.

Stagionatura del formaggio: i produttori tengono altresì registri di stagionatura, garantendo in tal modo che la stagionatura di ogni singola partita duri almeno 60 giorni. La data di produzione del formaggio coincide con la data di inizio della stagionatura.

4.5. Metodo di ottenimento:

Il «Tolminc» è preparato con latte vaccino crudo oppure termizzato (57 °C-68 °C), prodotto nella zona geografica delimitata. Almeno l'80 % del latte destinato alla produzione del «Tolminc» deve provenire da vacche di razza Bruna nutrite con foraggi grossolani (erbe dei prati, fieno, insilati) provenienti dalla zona geografica, che devono costituire almeno il 75 % della materia secca contenuta nella razione alimentare giornaliera.

Per produrre il «Tolminc» si adopera latte maturo a cui si può eventualmente aggiungere del latte fresco prima della coagulazione. La fermentazione del latte dura almeno 12 ore; durante questo processo si viene a creare una microflora autoctona che conferisce al latte un livello adeguato di acidità. Per accelerare la fermentazione è possibile ricorrere a fermenti lattici artigianali (coagulazione di un piccolo quantitativo di latte a temperatura sufficientemente elevata per almeno 12 ore) oppure a fermenti selezionati. La coagulazione del latte si ottiene mediante aggiunta di caglio; l'operazione dura 25-35 minuti ad una temperatura compresa fra i 32° e i 34 °C. Il taglio della cagliata accelera il processo di estrazione del lattosiero e consente di ottenere grumi di dimensioni appropriate. In una prima fase la cagliata viene tagliata in quadrati grandi; successivamente si procede ad un taglio che riduce la cagliata a pezzetti delle dimensioni di una nocciola. La consistenza perfetta della cagliata è ottenuta mediante riscaldamento ed evaporazione. La cagliata, una volta tagliata, viene riscaldata a 44-48 °C, quindi

asciugata mediante mescolatura costante, fino ad ottenere la consistenza desiderata. La messa in forma del formaggio e lo sgocciolamento possono svolgersi in modi diversi, a seconda delle possibilità e delle attrezzature tecniche disponibili nelle singole aziende artigianali. La pressatura del formaggio richiede dalle 6 alle 12 ore, in locali opportunamente riscaldati. I formaggi vengono rivoltati durante la fase di pressatura onde consentire lo sgocciolamento più rapido del lattosiero, distribuire uniformemente l'acqua contenuta nel formaggio e conferire a quest'ultimo una forma più regolare. Il «Tolminc» è immerso in salamoia per 24-48 ore.

Dopo la salatura, ogni singola forma di formaggio viene contrassegna mediante l'iscrizione della data di inizio della stagionatura o della designazione della partita. Il «Tolminc» deve maturare per almeno due mesi. Durante la stagionatura è fondamentale rivoltare, asciugare e pulire le forme di formaggio.

4.6. *Legame:*

Storia e tradizione della produzione di formaggio nella zona geografica

I primi riferimenti al «formaggio Tolmic» risalgono al XIII secolo, quando il formaggio fu nominato come prestazione in natura per pagare i tributi dovuti ai proprietari fondiari dell'epoca. Esso fece la sua comparsa per la prima volta — con il nome di «Formaggio di Tolmino — Tolminski sir» (formaggio di Tolmin) — nel 1756, in un listino prezzi nella città di Udine.

A migliorare la qualità del formaggio di Tolminc contribuirono in maniera rilevante diversi fabbricanti di formaggio i quali, già alla fine del XIX secolo, sotto gli auspici dell'associazione degli agricoltori di Gorica, si recarono nella regione per aiutare gli agricoltori del posto a risolvere i loro problemi legati alla produzione del formaggio. È sul monte Razor che, nel 1886, sotto la direzione dello svizzero Thomas Hitz, si diede il via alla produzione di formaggi a pasta dura. Il «Tolminc» ha continuato a svilupparsi nel corso dei secoli fino a diventare parte della tradizione e della coltura dei produttori di allora come di oggi.

Il «Tolminc» vanta una ricca e antichissima tradizione associata ai primordi dell'attività pastorale di montagna. Il bestiame era soggetto a transumanza, ovvero alla migrazione stagionale tra i pascoli della valle e quelli d'altura; in tal modo si gettarono le basi di un particolare tipo di alimentazione. Questo ciclo economico iniziava ogni anno con la cosiddetta transumanza ascendente, ossia il trasferimento delle mandrie dai villaggi delle valli verso i pascoli inferiori. Alla fine di giugno il bestiame veniva portato verso i pascoli d'altura; qui gli animali restavano fino ai primi di settembre mentre gli allevatori fabbricavano il formaggio. Iniziava allora la cosiddetta transumanza discendente, ossia il ritorno verso i pendii più bassi, dove le mandrie restavano fino alle prime nevi. Il ciclo economico sopra descritto è ancor oggi praticato su ampia scala degli allevatori della regione di Zgornje Posočje.

Condizioni naturali

Nella regione di Zgornje Posočje convergono in un certo senso le influenze del clima alpino e di quello mediterraneo. Questa ubicazione le conferisce le caratteristiche naturali che, attraverso i foraggi grossolani prodotti nella zona geografica, si rispecchiano nel latte conferendo quindi al prodotto finale le sue caratteristiche peculiari dopo la trasformazione.

La regione di Zgornje Posočje è la zona più piovosa di tutta la Slovenia; ciò è dovuto essenzialmente all'aria umida che dal Mar mediterraneo giunge in Slovenia, costretta a salire dalla barriera montagnosa — relativamente alta — delle Alpi Giulie. L'apertura della valle del fiume Soča verso il Mediterraneo rafforza vieppiù l'influsso del mare. A Tolmin, la temperatura annua media si aggira attorno agli 11 °C, la temperatura media nel mese di gennaio si aggira attorno ad 1 °C e, nel mese di luglio, supera i 18 °C.

Il clima sub-mediterraneo più mite influisce sensibilmente sulla composizione della vegetazione, conferendo alla flora alpina della regione di Posočje un aspetto del tutto particolare. Le caratteristiche distintive della vegetazione, plasmate dal clima submediterraneo, sono anch'esse evidenti nelle ripide scogliere alpine che, contrariamente a quelle presenti nella regione di Gorenjska, sono ricoperte di una vegetazione particolarissima, intrisa di un forte aroma selvatico. La flora di montagna dei prati subalpini della regione di Zgornje Posočje è estremamente ricca e variegata. La diversità di specie risiede nel passato geologico recente della regione (ubicazione lungo il margine meridionale della copertura di ghiaccio dell'Era glaciale), nella composizione della roccia (di natura calcarea o dolomitica, talvolta mescolata a marna, argilla e silicio) e nel clima (di montagna, umido e relativamente caldo). La caratteristica precipua della vegetazione locale è costituita dalla presenza di specie vegetali davvero uniche nella regione. Alcune superfici erbose (pascoli, prati, pascoli subalpini ed alpini) della regione di Zgornje Posočje sono caratterizzate inoltre dalla presenza di talune specie rare. Grazie all'influenza del clima sub-mediterraneo abbondano, nei prati di montagna, anche specie che in genere prediligono zone più calde.

Nel processo di produzione del «Tolminc» è essenziale anche la varietà della microflora autoctona. La fermentazione del latte crudo e l'impiego di fermenti lattici artigianali conferiscono al formaggio le caratteristiche ambientali e la benefica microflora autoctona impedisce il proliferare di microrganismi nocivi.

4.7. *Organismo di controllo:*

Nome: Bureau Veritas d.o.o.
Indirizzo: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14757600
Fax +386 14747601
E-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Etichettatura:*

I formaggi che rispondono a tutti i requisiti del disciplinare sono contrassegnati con un'etichetta su cui figura il nome del produttore, la denominazione «Tolminc» nonché il suo logo (riprodotto in appresso), il corrispondente marchio dell'UE ed il simbolo nazionale di qualità. Dall'etichetta si deve poter desumere anche se il formaggio sia stato prodotto con latte crudo o termizzato.

I produttori hanno la facoltà di apporre un'ulteriore etichetta sui formaggi per precisare se questi vengono stagionati per più di due mesi, se le vacche non sono alimentate con insilati oppure se la fabbricazione dei formaggi avviene in caseifici di montagna.

Tolminc®

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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

(2011/C 185/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi 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.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ARMAGH BRAMLEY APPLES»

N. CE: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Armagh Bramley Apples»

2. Stato membro o paese terzo:

Regno Unito

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 *Armagh Bramley Apple* è una grande e fresca mela verde da cucina che ha una sfumatura rossastra e una polpa bianca con una lieve punta di verde. I frutti hanno dimensioni notevoli, dato che il loro diametro va da 60 a 120 mm, una forma arrotondata, meno uniforme rispetto ad altre mele *Bramley*, i lati piatti, un apice con nervature e un occhio grande parzialmente aperto.

Il colore è verde con una sfumatura rossastra, i sepali sono marroni e lanuginosi e il gambo è corto e spesso.

All'interno, la polpa ha un colore bianco con un lieve accenno di verde e una consistenza ferma e succosa.

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

Non pertinente

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

Non pertinente

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

Le mele devono essere coltivate nella zona delimitata.

La coltivazione delle *Armagh Bramley Apples* è effettuata sui terreni estremamente fertili, di tipo franco-limoso o argilloso-limoso, della regione. In tutti i frutteti il confine del campo è costituito da grandi siepi frangivento formate da diverse specie di piante legnose, che assicurano la protezione dal vento freddo che soffia da nord o da nord-est durante alcuni periodi della primavera.

Indipendentemente dall'età o dalla dimensione dell'albero, tutte le potature estive e invernali sono effettuate manualmente. Al fine di ottenere un raccolto e un livello qualitativo elevati, la gestione dei meli richiede l'abilità conseguita grazie a un'esperienza pluriennale nel conferire la forma e la copertura volute mediante le potature invernali ed estive.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

I coltivatori di Armagh sono orgogliosi di seguire buone pratiche agricole nella produzione delle *Armagh Bramley Apples*. L'impollinazione tramite api è comunemente utilizzata durante il periodo della fioritura e tutte le applicazioni per irrorazione sono effettuate prestando la debita attenzione al benessere delle api e di altri insetti utili nonché alla cura dell'ambiente nel suo complesso.

Nei frutteti di *Armagh Bramley Apples* è alquanto utilizzata la nutrizione fogliare, ottenuta inserendo nell'abituale programma di irrorazione nutrienti semplici e miscele di concimi a base di alghe marine.

Le mele sono raccolte manualmente da inizio settembre a fine ottobre. Il momento dipende dalla stagione, dal mercato, dal grado di maturazione dei frutti nonché dall'età dell'albero e dal tipo di portinnesto. Spesso gli agricoltori si accordano sulla data in cui iniziare il raccolto, a seconda delle dimensioni dei frutti e del loro tasso di crescita durante il periodo che va da fine estate a inizio autunno. In genere le mele vengono raccolte quando hanno raggiunto un diametro medio minimo di 75 mm, ma prima che il loro grado di maturazione abbia superato la fase in cui il 20 % dei carboidrati accumulati è convertito da amido in zucchero.

Oltre alla potatura dei frutteti, tra le operazioni effettuate manualmente figurano la raccolta e la classificazione dei frutti. Coloro che effettuano il raccolto ricevono una formazione allo scopo di evitare ammaccature della buccia e danni alla polpa, che sono particolarmente critici per questa varietà dato che una parte significativa del raccolto è immagazzinata in atmosfera controllata al fine di rifornire il mercato per l'intera campagna.

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

Non pertinente

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Non pertinente

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

Le *Armagh Bramley Apples* vengono coltivate nelle seguenti località tradizionali di coltura delle mele dell'Archidiocesi di Armagh, che include le contee di Armagh e Tyrone nonché parte della contea di Londonderry:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglisli, Keady, Derrynose e Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Moneymore, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Tra le influenze climatiche cui è soggetta la zona delimitata figurano una piovosità annua che può giungere a 80 pollici, conseguenza del clima atlantico, e una temperatura media di 3 °C in inverno e di 18 °C in estate, per l'influenza esercitata dalla corrente del Golfo. Questi fattori, unitamente alla qualità del terreno nella zona delimitata, che è ricca, fertile e con un tenore particolarmente elevato di calcio, contribuiscono alla specificità della zona.

Essendo esposta a settentrione, la zona ha una luminosità inferiore a quella di altre zone di coltivazione delle *Bramley* per cui la fotosintesi impone una minore densità di piante e consente la crescita laterale. Il clima più freddo, rispetto ad altre zone di coltivazione di questa varietà, implica una minore uniformità di crescita delle *Armagh Bramley Apples* e anche un'inferiore presenza di insetti, con la conseguenza che è sufficiente una sola applicazione di insetticida per stagione e che, dati i limitati quantitativi di insetticidi utilizzati, i livelli di residui sono bassi. Le temperature poco elevate comportano inoltre un più lungo periodo vegetativo. La zona delimitata è caratterizzata da colline moreniche con numerosi piccoli fiumi. Il terreno fertile e la piovosità elevata rendono superflua l'irrigazione artificiale.

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il clima e il terreno della zona delimitata hanno un'influenza diretta sulla reputazione del prodotto. A causa del più lungo periodo vegetativo, dovuto alle basse temperature della zona, i frutti sono più grandi e meno uniformi, oltre a presentare un'elevata acidità adatta a una mela da cucina e un sapore deciso e particolare.

Le *Armagh Bramley Apples* sono note per serbare il loro sapore e avere, rispetto ad altre mele *Bramley*, una polpa più soda che resta tale con la cottura. Ciò contribuisce alla reputazione che il prodotto ha di essere più facilmente immagazzinabile e di avere un periodo di conservazione più lungo (12-13 mesi) delle *Bramley* prodotte in altre regioni.

Un'altra caratteristica delle *Armagh Bramley Apples*, che le differenzia dalle altre *Bramley*, è il loro colore verde a volte con una sfumatura di rosso ma senza strisce definite. Inoltre, le *Armagh Bramley Apples* sono meno tonde di altre, a causa del clima più freddo e della conseguente irregolarità nella crescita, e hanno un gusto più forte e pronunciato.

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

La mela *Bramley* è giunta ad Armagh nel 1884, quando sono state introdotte in Irlanda del Nord 60 piantine di questa specie. Nel 1921 i frutteti si estendevano su 7 000 acri e la *Bramley* era diventata la principale varietà coltivata ad Armagh. La trasformazione delle mele è iniziata nel 1903 e i principali trasformatori dell'Irlanda del Nord si trovano ancora nella contea di Armagh, in prossimità dei frutteti della zona che costituiscono i loro principali fornitori.

La mela *Bramley* ha una consistenza unica e un gusto che le ha permesso di ottenere il titolo di regina delle mele da cucina. Durante l'intero procedimento di cottura il frutto conserva un gusto forte e acido: è l'unica mela al mondo a possedere queste caratteristiche. Le *Armagh Bramley Apples* sono note per avere una consistenza molto soda, il che significa che hanno una maggiore durata di conservazione e che durante la cottura mantengono più a lungo la loro consistenza.

Il clima più freddo influisce sulla forma, che è meno arrotondata rispetto ad altre *Bramley*, e sull'impollinazione, che è irregolare negli ovari dei singoli frutti. Gli ovari che sono fertilizzati prima crescono e si sviluppano prima degli altri, provocando così la caratteristica forma non tonda delle *Armagh Bramley Apples*.

È insolito trovare frutteti di *Bramley Armagh Apples* ubicati come questi a settentrione. A causa del clima le mele prodotte sono meno numerose, anche se più ricche di sapore, e perciò il costo di produzione delle *Bramley* è elevato.

Le particolari condizioni di coltivazione di Armagh permettono di ottenere frutti più sodi e densi di quelli prodotti in altre zone, grazie anche a un terreno ricco e fertile che presenta un elevato tenore di calcio e di nutrienti essenziali nonché abbondanti riserve di acque incontaminate.

Armagh è conosciuta in tutta l'Irlanda come la contea «Frutteto», dato che le mele vi sono coltivate da oltre 3 000 anni. Si dice che san Patrizio abbia piantato un albero di mele a Ceangoba, un antico insediamento che si trova a est della città Armagh.

La reputazione di Armagh come contea «Frutteto», è dovuta unicamente alle *Bramley Armagh Apples*. Il 99 % dei frutti di ottima qualità coltivati nell'Irlanda del Nord è costituito da tali mele e il 95 % dei frutti di ottima qualità coltivati in Irlanda del Nord proviene da Armagh.

Nelle tradizioni culturali e nei costumi della regione, dalle canzoni popolari tradizionali alle squadre sportive locali, si fa sempre riferimento ad Armagh come alla contea «Frutteto».

Il fatto che questo termine sia sinonimo di Armagh è dovuto unicamente alle *Bramley Armagh Apples* e numerose aziende della zona delimitata, che non sono collegate a questo prodotto, fanno uso del nome «Frutteto» in quanto permette di identificare immediatamente la zona grazie all'importanza delle *Bramley Armagh Apples*.

I ristoranti locali promuovono attivamente i piatti elaborati utilizzando le mele Armagh locali, tra cui questi: *Armagh Bramley apple pie*, *Armagh Bramley Apple Sorbet* e *Armagh Bramley Apple Crumble*. Sono organizzate competizioni per ricette a base di Armagh Bramley per antipasti (come la zuppa a base di mele *Bramley* o *Ulster Delight*), per secondi (come il maiale ripieno di mele *Bramley*) e per dolci (*Armagh Bramley Apple Cake*, *Bramley Toffee Pudding*, *Armagh East Coast Soufflé* ... ecc.) Esiste perfino un vasaio locale che propone una gamma *Bramley Apple*, ispirata ai frutteti dei dintorni.

L'importanza delle *Bramley Armagh Apples* nella regione si rileva non solo per il fatto che tale comparto industriale impiega circa 1 500 lavoratori locali ma anche per gli eventi tradizionali che sono ancora organizzati, come la «Settimana della mela» e il «Festival della mela» nel mese di ottobre. L'ultima domenica di maggio è detta *Apple Blossom Sunday* in quanto i frutteti locali formano un mare di fiori rosa e bianchi. I turisti possono visitare i frutteti e degustare *Bramley apple pies*, innaffiate da sidro Armagh, in occasione della *Apple Blossom Fair* organizzata nella regione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2011 (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 + DVD 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, DVD mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), DVD, 1 edizione 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 sono temporaneamente non 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 DVD 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.

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