

Gazzetta ufficiale

C 262

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

56° anno
11 settembre 2013

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
------------------------------	----------	--------

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2013/C 262/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2013/C 262/02	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

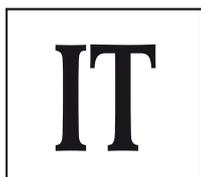
Commissione europea

2013/C 262/03	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6994 — Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	3
2013/C 262/04	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.7009 — Holcim/Cemex West) ⁽¹⁾	5

ALTRI ATTI

Commissione europea

2013/C 262/05	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	6
2013/C 262/06	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	13



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2013/C 262/01)

In data 24 giugno 2013 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 32013M6953. 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⁾

10 settembre 2013

(2013/C 262/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3240	AUD	dollari australiani	1,4255
JPY	yen giapponesi	132,80	CAD	dollari canadesi	1,3684
DKK	corone danesi	7,4585	HKD	dollari di Hong Kong	10,2671
GBP	sterline inglesi	0,84380	NZD	dollari neozelandesi	1,6432
SEK	corone svedesi	8,6887	SGD	dollari di Singapore	1,6794
CHF	franchi svizzeri	1,2392	KRW	won sudcoreani	1 437,47
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	13,2383
NOK	corone norvegesi	7,8610	CNY	renminbi Yuan cinese	8,1029
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5875
CZK	corone ceche	25,830	IDR	rupia indonesiana	14 974,81
HUF	fiorini ungheresi	299,28	MYR	ringgit malese	4,3380
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	57,924
LVL	lats lettони	0,7025	RUB	rublo russo	43,7732
PLN	zloty polacchi	4,2595	THB	baht thailandese	42,586
RON	leu rumeni	4,4598	BRL	real brasiliano	3,0007
TRY	lire turche	2,6766	MXN	peso messicano	17,2954
			INR	rupia indiana	84,5900

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.6994 — Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2013/C 262/03)

1. In data 3 settembre 2013 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Arrow Electronics, Inc. («Arrow», USA) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'impresa CSS Computer Security Solutions Holding GmbH («CSS», Germania) e relative controllate dirette e indirette, compresa Computerlinks AG («Computerlinks», Germania), mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - Arrow: opera a livello mondiale nella distribuzione all'ingrosso di componenti elettronici (tra cui semiconduttori e componenti passivi, prodotti elettromeccanici e prodotti per l'interconnessione) e di soluzioni informatiche per le imprese (software e hardware, compresi server e prodotti di archiviazione dati) e nella prestazione di servizi di supporto a utenti industriali e commerciali,

 - Computerlinks: opera a livello mondiale nella distribuzione all'ingrosso a valore aggiunto di prodotti informatici per le imprese, in particolare software e apparecchiature di rete, e nella prestazione dei servizi collegati.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6994 — Arrow Electronics/CSS Computer Security Solutions Holding, al seguente indirizzo:

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

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.7009 — Holcim/Cemex West)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 262/04)

1. In data 3 settembre 2013 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Holcim Beteiligungs GmbH (Germania), controllata da Holcim Ltd («Holcim», Svizzera), acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo di parti delle attività del gruppo Cemex («Cemex», Messico) nel settore del cemento, del calcestruzzo pronto per l'uso, degli aggregati e dei materiali cementizi nella Germania occidentale, compreso un piccolo numero di impianti e siti in Francia e nei Paesi Bassi (collettivamente «Cemex West»), mediante acquisto di quote.

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

- Holcim: opera a livello mondiale nella fornitura di cemento, aggregati, calcestruzzo pronto per l'uso e asfalto nonché nella prestazione dei servizi collegati,
- Cemex West: opera nella produzione e fornitura di cemento, calcestruzzo pronto per l'uso e aggregati presso impianti ubicati nella Germania occidentale (in particolare in Renania Settentrionale — Vestfalia), in Francia e nei Paesi Bassi.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione finale al riguardo.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.7009 — Holcim/Cemex West, al seguente indirizzo:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2013/C 262/05)

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

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine ⁽²⁾****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

«UMBRIA»

N. CE: IT-PDO-0117-1520-17.10.2011**IGP () DOP (X)****1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

3.1. Descrizione del prodotto

Si è modificato il Disciplinare di produzione introducendo le mediane dei descrittori tipici eliminando il punteggio (oramai non più significativo) ed adottando quanto previsto dal metodo COI/T20 Doc. n. 22.

3.2. Zona geografica

Si è estesa la zona di produzione della menzione geografica «Colli Assisi Spoleto» inserendo il comune di Nocera Umbra. Il comune di Nocera Umbra è infatti il primo comune della dorsale preappenninica che contraddistingue la zona geografica di produzione delle olive destinate alla DOP Umbria, menzione geografica «Colli Assisi Spoleto», ed è caratterizzato da oliveti e terreni riportanti le caratteristiche pedoclimatiche descritte nel Disciplinare di produzione. Nell'areale del comune di Nocera Umbra, zona pedemontana, la coltura dell'olivo ha una notevole importanza dal punto di vista idrogeologico in quanto contribuisce alla regolazione delle acque ed alla stabilità del suolo.

3.3. Prova dell'origine

Si è adeguato il Disciplinare di Produzione alle disposizioni previste dal Regolamento (CE) n. 1898/2006 inserendo le procedure che gli operatori devono attuare per stabilire la o le prove dell'origine.

3.4. Metodo di ottenimento

Nella raccolta delle olive si è inserito la condizione dell'inizio, invaiatura dei frutti, e ridotto il termine della stessa al 31 dicembre.

Eliminazione dell'obbligo di effettuare l'operazione di frangitura nelle diverse sottozone mantenendo, comunque, la condizione nell'ambito del territorio delimitato dal disciplinare di produzione. Le nuove vigenti normative che disciplinano le attività di trasformazione e le innovazioni tecnologiche, hanno determinato una riduzione del numero di frantoi e la necessità di eliminare la limitazione di effettuare l'operazione di frangitura all'interno delle singole sottozone. Pertanto, viene estesa all'intero territorio della Regione la possibilità di frangere le olive destinate alla produzione della D.O.P. «Umbria».

3.5. Condizioni nazionali

Sono eliminati gli adempimenti previsti dalla Legge 15 febbraio 1992 n. 169, «Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini», e dal Decreto Ministeriale n. 573/1993.

3.6. Altro

—

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine ⁽³⁾

«UMBRIA»

N. CE: IT-PDO-01117-1520-17.10.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Umbria»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

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

L'olio extra vergine di oliva Umbria accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive «Colli Assisi Spoleto», «Colli Martani», «Colli Amerini», «Colli del Trasimeno», «Colli Orvietani», deve essere ottenuto esclusivamente da oliveti costituiti dalle cultivar: Moraiolo, Leccino, Frantoio, San Felice, Rajo, Dolce Agogia. Oltre alle varietà menzionate sono ammesse altre varietà ma sempre in misura non superiore al 20 %.

I rapporti relativi alle varietà citate variano in funzione della menzione geografica ed hanno come elemento comune l'obbligatorietà della presenza del Moraiolo, varietà caratterizzante la l'olio extravergine di oliva Umbria. Di seguito si specificano i rapporti varietali.

— Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Assisi Spoleto»:

— Moraiolo: $\geq 60\%$;

— Leccino, Frantoio, presenti da sole o congiuntamente: $\leq 30\%$;

— Altre varietà: $\leq 10\%$.

— Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Martani»:

— Moraiolo: $\geq 20\%$;

— San Felice, Leccino, frantoio, presenti da sole o congiuntamente: $\leq 80\%$

— Altre varietà: $\leq 10\%$.

— Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Amerini»:

— Moraiolo: $\geq 15\%$;

— Rajo, Leccino, Frantoio, presenti da sole o congiuntamente: $\leq 85\%$;

— Altre varietà: $\leq 10\%$.

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli del Trasimeno»:
 - Moraiolo, Dolce Agogia, presenti da sole o congiuntamente: $\geq 15\%$;
 - Leccino, Frantoio, presenti da sole o congiuntamente: $\geq 65\%$;
 - Altre varietà: $\leq 20\%$.
- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Orvietani»:
 - Moraiolo, Dolce Agogia, presenti da sole o congiuntamente: $\geq 15\%$;
 - Frantoio: $\leq 30\%$;
 - Leccino: $\leq 60\%$;
 - Altre varietà: $\leq 20\%$.

L'olio extra vergine di oliva Umbria al momento dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche organolettiche

- mediana dei difetti = 0
- mediana del fruttato: ≥ 3
- mediana dell'amaro: ≥ 3
- mediana del piccante: ≥ 3

Caratteristiche chimico-fisiche

- colore: dal verde al giallo
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso per 100 grammi di olio: $\leq 0,65$
- numero perossidi: ≤ 12
- K 232: ≤ 2
- K 270: $\leq 0,20$
- acido oleico: $\leq 82\%$
- polifenoli totali: ≥ 100 ppm

I valori relativi al colore, all'acido oleico ed ai polifenoli totali variano, ma sempre entro limiti più restrittivi, per ognuna delle menzioni geografiche come di seguito specificato:

- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Assisi Spoleto»:
 - colore: dal verde al giallo;
 - acido oleico: $\leq 82\%$
 - polifenoli totali: ≥ 150 ppm

- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Martani»:
 - colore: dal verde al giallo;
 - acido oleico: $\leq 82\%$
 - polifenoli totali: ≥ 125 ppm
- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Amerini»:
 - colore: dal verde al giallo;
 - acido oleico: $\leq 82\%$
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm
- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli del Trasimeno»:
 - colore: dal verde al giallo dorato;
 - acido oleico: $\leq 81\%$
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm
- Olio extra vergine di oliva Umbria menzione geografica «Colli Orvietani»:
 - colore: dal verde al giallo;
 - acido oleico: $\leq 82\%$
 - polifenoli totali: ≥ 100 ppm

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 operazioni di coltivazione, produzione e molitura dell'olio extra vergine di oliva Umbria devono avvenire esclusivamente all'interno dell'area geografica di produzione di cui al punto 4.

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

L'olio extra vergine di oliva Umbria deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, banda stagnata. Il confezionamento dell'olio extra vergine di oliva Umbria deve avvenire all'interno dell'area geografica di produzione per meglio garantire il controllo dell'origine del prodotto nonché per impedire che il trasporto dello stesso allo stato sfuso al di fuori di tale area geografica possa causare il deterioramento e le perdite delle sue peculiari caratteristiche definite al precedente punto 3.2., in particolare le tipiche note di amaro e piccante dell'olio extravergine di oliva Umbria, determinate dal contenuto in antiossidanti fenolici e dal profilo delle sostanze aromatiche. L'azione dell'ossigeno dell'aria durante la fase di travaso, pompaggio, trasporto e scarico, operazioni che si ripeterebbero con maggiore frequenza nell'eventualità dell'imbottigliamento fuori zona, può causare la perdita delle caratteristiche peculiari dell'olio extra vergine di oliva Umbria descritte al punto 3.2.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

La confezione reca obbligatoriamente in etichetta le seguenti indicazioni:

- la denominazione d'origine protetta
- la menzione geografica relativa alla zona di provenienza delle olive;
- l'anno di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto;
- gli elementi obbligatori in materia di etichettatura degli oli extravergini d'oliva previsti dall'attuale legislazione nazionale e dalla normativa U.E.

La denominazione d'origine protetta Umbria deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

Le menzioni geografiche devono avere dimensioni non superiori a quelle dei caratteri con cui viene indicata la denominazione d'origine protetta Umbria.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione delle olive e di confezionamento dell'olio extra vergine di oliva Umbria comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Umbria.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona geografica di produzione dell'olio extra vergine di oliva Umbria è caratterizzata dai seguenti elementi. La regione Umbria è ubicata all'interno della penisola e non risente degli influssi tipici mediterranei che mitizzano l'andamento climatico e che caratterizzano, invece, la zona costiera. L'orografia regionale è prevalentemente collinare con una morfologia tipica della «collina interna» ove l'olivicultura si è insediata in modo quasi esclusivo. La piovosità media annua è compresa tra 850 e 981 mm e la temperatura media annua è di norma $12,9^{\circ} \pm 7^{\circ}\text{C}$.

Le escursioni termiche del territorio regionale sono spesso elevate a causa dell'assenza dell'influsso mitigante del mare nonché della presenza di rilievi montani nella zona geografica di produzione dell'olio extra vergine di oliva Umbria. Le caratteristiche del territorio umbro, ove l'olivicultura è tipicamente collinare e pedemontana, consentendo una limitata meccanizzazione delle operazioni colturali, richiedono di conseguenza un consistente apporto del fattore umano, in particolare nella fase della raccolta che, peraltro, deve avvenire anticipatamente per preservare le caratteristiche qualitative del frutto.

5.2. *Specificità del prodotto*

L'olio extra vergine di oliva Umbria deve le sue caratteristiche peculiari alla presenza della cultivar Moraiolo che, grazie all'elevato contenuto in polifenoli, ne caratterizza a livello organolettico l'intensità di percezione dell'amaro. Le particolari condizioni pedoclimatiche dell'areale di produzione influiscono fortemente nella determinazione del livello di piccante dell'olio, mentre le escursioni termiche quelle di fruttato.

La raccolta anticipata, eseguita per lo più manualmente, caratterizza ulteriormente l'olio extra vergine di oliva Umbria in quanto consente la preservazione degli anti ossidanti naturali presenti nel frutto, la cui concentrazione diminuisce con l'avanzare della maturazione dell'oliva.

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)*

L'olio extra vergine d'oliva Umbria destinato al consumo deve le proprie caratteristiche essenzialmente al particolare ambiente pedoclimatico e alla specifiche varietà di olivo, Moraiolo in particolare, che, unitamente alle caratteristiche di produzione delle olive, di oleificazione e confezionamento, conferiscono al prodotto caratteristiche uniche e riconoscibili.

La coltivazione dell'olivo in Umbria vanta una antichissima tradizione. I primi reperti archeologici fanno risalire la sua presenza al primo secolo avanti Cristo. Nei comuni di Amelia, Montefalco e Terni, infatti, sono disseminati molti resti di otri e frantoi. Nel corso dei secoli l'olivicultura ha subito vicende diverse fino a diventare attualmente una coltura di rilevante importanza per l'economia della regione Umbria, soprattutto per il flusso commerciale che alimenta.

L'olivicoltura rappresenta uno dei principali comparti produttivo della Regione. Essa riveste un ruolo preminente nell'economia della zona soprattutto per le implicazioni di ordine commerciale che la produzione oleicola di qualità assume nella Regione medesima. L'olivicoltura in Umbria è quasi esclusivamente collinare e quindi rende difficile l'ausilio della meccanizzazione nell'espletamento delle operazioni colturali. Ciò conferisce al fattore umano un ruolo determinante ai fini dell'ottenimento della specifica qualità dell'olio umbro, soprattutto durante la fase della raccolta che avviene assai precocemente.

La filiera, nasce da un'economia locale del passato, tanto che ancora oggi ne permangono le tracce per la presenza di numerosi frantoi di medio-piccole dimensioni. La trasformazione in olio della materia prima oliva trova nella maestria dei frantoiani del territorio una ulteriore esaltazione dell'unicità di questo prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta Umbria sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 181 del 5 agosto 2011.

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Cfr. nota 2.

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

(2013/C 262/06)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«BAYERISCHE BREZE»/«BAYERISCHE BREZN»/«BAYERISCHE BREZ'N»/«BAYERISCHE BREZEL»

N. CE: DE-PGI-0005-0971-23.02.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Bayerische Breze»/«Bayerische Brezn»/«Bayerische Brez'n»/«Bayerische Brezel».

2. Stato membro o paese terzo

Germania.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.4 — Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

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

Il «Bayerische Breze» è un prodotto di panetteria alla soda tradizionale designato in commercio anche come «Bayerische Brezn», «Bayerische Brez'n» e «Bayerische Brezel». La sua forma, che ricorda (e simboleggia) due braccia incrociate in atteggiamento di preghiera, è ottenuta incrociando una sottile striscia di pasta per formare un anello con un doppio nodo nel centro e fissandone le due estremità sull'arco più spesso a una distanza che consenta di ottenere tre buchi più o meno della stessa dimensione. Il brezel bavarese ha una crosta lucida dal caratteristico colore ramato, che forma un vivace contrasto con le screpolature che si formano nella parte più spessa durante la cottura.

Il gusto di soda, la crosta croccante e la morbida consistenza della mollica ne rendono particolarmente interessante la degustazione.

Il brezel bavarese viene prodotto in diverse varianti e dimensioni. È generalmente cosperso di sale grosso, o, in alternativa, di semi di papavero, sesamo, zucca o girasole o ancora formaggio. La crosta, di colore castano, è lucida e sottile, mentre la mollica ha consistenza morbida e colore chiaro.

Il brezel bavarese è inoltre commercializzato come impasto surgelato (per l'ulteriore lavorazione in altri luoghi di produzione, per la vendita al dettaglio come prodotto surgelato da cuocere in casa, per il commercio all'ingrosso, ecc.). Anche allo stato surgelato il brezel presenta la sua forma caratteristica e beneficia quindi della protezione della denominazione, anche a motivo della ricetta e della forma descritte al punto 5.2. Il trattamento con la soda è di norma effettuato prima del congelamento.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Oltre alla farina di frumento, per preparare la pasta del brezel bavarese occorrono acqua, lievito, eventualmente un coadiuvante a base di estratto di malto, sale da cucina, carbonato di sodio e materie grasse.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

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*

L'intero processo di fabbricazione ha luogo nella zona geografica, che si tratti del prodotto pronto per la vendita o allo stato di impasto surgelato.

L'impasto ottenuto dalle materie prime indicate al punto 3.3 viene lavorato a lungo prima di essere diviso a tocchi e arrotolato a formare strisce che vanno assottigliandosi alle estremità. Con una particolare tecnica manuale o con un procedimento meccanico si dà quindi forma al brezel fissandone saldamente le estremità. Prima di essere immerse nella soluzione di soda, le ciambelline così ottenute possono passare alla fase successiva (indurimento) o essere raffreddate (fermentazione ritardata). Dopo essere stato immerso in una soluzione di acqua e idrossido di sodio diluito a meno del 4 %, il brezel è cosperso di sale e messo a cuocere. È importante che il prodotto sia quindi lasciato raffreddare e mantenuto in luogo asciutto, per evitare che la sottile crosta salata assorba umidità.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Freistaat Bayern (Baviera).

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

Il brezel è un tipo di pane dalla forma caratteristica la cui origine risale con tutta probabilità alla corona di pane romana utilizzata nelle celebrazioni eucaristiche e particolarmente comune nei conventi. La forma a corona ha quindi assunto dapprima quella di un sei, con l'aggiunta di un braccio, e poi la forma del brezel attuale, con le estremità annodate a formare due braccia incrociate. Soltanto se presenta questa specifica forma il prodotto può essere designato come brezel bavarese (con le denominazioni «Bayerische Breze, Bayerische Brezn, Bayerische Brez'n, Bayerische Brezel»).

Il suo nome deriva da «Brezitella», vocabolo dell'antico alto tedesco a sua volta derivato dal latino «brachiatellium» (piccolo braccio): come già indicato al punto 3.2, il brezel raffigura infatti due braccia incrociate in atteggiamento di preghiera. Esso veniva consumato soprattutto nei giorni di festa come capodanno, la domenica delle palme o la festa di ringraziamento per il raccolto ed era particolarmente diffuso nel sud della Germania, dove sorgevano numerosi monasteri.

5.2. *Specificità del prodotto*

Oltre che nell'unicità della grafia, la specificità del brezel bavarese risiede nelle sue particolarissime caratteristiche. Le braccia della ciambellina, ad esempio, sono più spesse rispetto a quelle del brezel svevo. Contrariamente a quest'ultimo, il brezel bavarese non presenta una netta incisione lungo la parte centrale più spessa, anche se la sua superficie screpolata ne costituisce una caratteristica tipica. Ha inoltre un minore contenuto di grassi rispetto quello svevo (l'1,5-4 % contro il 4-8 %). Il tenore di grassi relativamente basso della farina (massimo 4 %) conferisce al brezel bavarese una particolare croccantezza. Contrariamente al brezel svevo, quello bavarese deve presentare una cottura uniforme.

Le differenze tra queste varietà locali risultano particolarmente evidenti nella forma. Mentre le braccia del brezel svevo sono posizionate molto in basso (cosa che spiega il fatto che l'arco superiore del brezel venga chiamato anche «pancia»), l'attaccatura delle braccia di un tipico brezel bavarese è molto più alta.

Il fatto che il brezel bavarese sia considerato in Baviera una specialità regionale tradizionale trova conferma nella presenza di questo prodotto nella banca dati delle specialità bavaresi tradizionali del Ministero bavarese per l'alimentazione, l'agricoltura e le foreste. Esso è inoltre citato da numerose altre fonti come una tipica specialità bavarese.

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)*

È a una svista che si deve la nascita della variante bavarese del brezel alla soda. A Monaco, una mattina del 1839, Anton Nepomuk Pfannenbrenner, panettiere presso il caffè reale di Johan Eilles, fornitore di Corte, commise un errore carico di conseguenze: volendo, come di consueto, glassare i brezel con acqua zuccherata, afferrò per errore la soluzione di soda che veniva utilizzata per pulire le piastre di cottura. Il risultato fu così convincente che lo stesso giorno Wilhelm Eugen von Ursingen, messo del re di Württemberg, poté gustare un brezel alla soda. L'11 febbraio 1839 è considerata la data in cui è stato venduto il primo brezel alla soda.

Prodotto in quasi tutte le panetterie della Baviera, il tipico brezel alla soda bavarese forma parte integrante della tradizione culinaria locale e accompagna immancabilmente il würstel bianco di Monaco (*Münchener Weißwurst*) e il polpettone bavarese (*Bayerischer Leberkäse*). Molto apprezzato dai consumatori, il brezel bavarese vanta un'eccellente reputazione internazionale. La festa della birra di Monaco (*Oktoberfest*) lo ha reso celebre in tutto il mondo.

Reperibile soltanto in Baviera, il brezel bavarese è un prodotto tradizionale della panificazione artigianale bavarese.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/31500>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

EUR-Lex (<http://new.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