

# Gazzetta ufficiale

# C 347

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno

20 ottobre 2015

### Sommario

#### II Comunicazioni

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

##### Commissione europea

2015/C 347/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7769 — Gilde Fund IV/Parcom Fund IV/Koninklijke Ten Cate) <sup>(1)</sup> .....	1
2015/C 347/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7457 — CVC/Paroc) <sup>(1)</sup> .....	1
2015/C 347/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7783 — Hellman & Friedman/Securitas Direct Group) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV Informazioni

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

##### Commissione europea

2015/C 347/04	Tassi di cambio dell'euro .....	3
2015/C 347/05	Decisione della Commissione, del 19 ottobre 2015, che istituisce il gruppo di esperti sulla falsificazione delle monete nell'ambito della politica della Commissione e della regolamentazione in materia di protezione delle monete in euro contro la falsificazione .....	4

IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

**Commissione europea**

2015/C 347/06	Invito a presentare proposte 2016 — EAC/A04/2015 — Programma Erasmus+ .....	7
---------------	---	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione europea**

2015/C 347/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7777 — Solvay/Cytec) <sup>(1)</sup> .....	11
---------------	---	----

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2015/C 347/08	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 .....	12
2015/C 347/09	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 .....	19

---

<sup>(1)</sup> 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 M.7769 — Gilde Fund IV/Parcom Fund IV/Koninklijke Ten Cate)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 347/01)

L'8 ottobre 2015 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. 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/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32015M7769. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.7457 — CVC/Paroc)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 347/02)

Il 12 febbraio 2015 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. 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/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32015M7457. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.7783 — Hellman & Friedman/Securitas Direct Group)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 347/03)

Il 14 ottobre 2015 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. 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/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32015M7783. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

19 ottobre 2015

(2015/C 347/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1333	CAD	dollari canadesi	1,4671
JPY	yen giapponesi	135,29	HKD	dollari di Hong Kong	8,7832
DKK	corone danesi	7,4592	NZD	dollari neozelandesi	1,6668
GBP	sterline inglesi	0,73170	SGD	dollari di Singapore	1,5685
SEK	corone svedesi	9,3940	KRW	won sudcoreani	1 280,57
CHF	franchi svizzeri	1,0834	ZAR	rand sudafricani	14,9509
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,2082
NOK	corone norvegesi	9,1850	HRK	kuna croata	7,6265
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 439,68
CZK	corone ceche	27,083	MYR	ringgit malese	4,7695
HUF	fiorini ungheresi	309,51	PHP	peso filippino	52,243
PLN	zloty polacchi	4,2367	RUB	rublo russo	70,3984
RON	leu rumeni	4,4183	THB	baht thailandese	40,073
TRY	lire turche	3,2849	BRL	real brasiliano	4,4185
AUD	dollari australiani	1,5581	MXN	peso messicano	18,6360
			INR	rupia indiana	73,4435

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

**DECISIONE DELLA COMMISSIONE****del 19 ottobre 2015****che istituisce il gruppo di esperti sulla falsificazione delle monete nell'ambito della politica della Commissione e della regolamentazione in materia di protezione delle monete in euro contro la falsificazione**

(2015/C 347/05)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

considerando quanto segue:

- (1) La decisione (UE) 2015/512 della Commissione <sup>(1)</sup> dispone che la direzione generale per gli affari economici e finanziari (di seguito «la direzione generale») è competente per le mansioni relative alla preparazione delle iniziative legislative e regolamentari della Commissione per il conseguimento degli obiettivi della protezione dell'euro contro la falsificazione e del sostegno in tale settore attraverso la formazione e l'assistenza tecnica. Al fine di coordinare le azioni necessarie per la protezione delle monete in euro contro la falsificazione, la Commissione deve ricorrere all'esperienza di specialisti riuniti in un organo consultivo <sup>(2)</sup>.
- (2) È pertanto necessario istituire un gruppo di esperti nel settore della protezione delle monete in euro dalla falsificazione e definirne le mansioni e la struttura.
- (3) Il gruppo dovrebbe assistere la Commissione nell'elaborazione della legislazione o nella definizione delle politiche e fornire consulenza per la messa a punto di misure di esecuzione in materia di protezione delle monete in euro contro la falsificazione. Dovrebbe inoltre instaurare una cooperazione tra le autorità pubbliche responsabili della protezione dell'euro contro la falsificazione.
- (4) Il gruppo dovrebbe essere composto da esperti delle autorità degli Stati membri, della Banca centrale europea (BCE) e di Europol.
- (5) È opportuno stabilire norme sulla divulgazione di informazioni da parte dei membri del gruppo.
- (6) I dati personali dovrebbero essere trattati in conformità del regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(3)</sup>. È opportuno fissare un termine per l'applicazione della presente decisione. La Commissione valuterà a tempo debito l'opportunità di una proroga,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

*Articolo 1***Oggetto**

È istituito il gruppo di esperti della Commissione sulla falsificazione delle monete.

*Articolo 2***Compiti**

Il gruppo svolge i seguenti compiti:

- a) assistere la Commissione nell'elaborazione di proposte legislative, atti delegati o iniziative politiche per la protezione delle monete in euro contro la falsificazione;

<sup>(1)</sup> Decisione (UE) 2015/512 della Commissione, del 25 marzo 2015, che modifica la decisione 1999/352/CE, CECA, Euratom che istituisce l'Ufficio europeo per la lotta antifrode (OLAF) (GU L 81 del 26.3.2015, pag. 4).

<sup>(2)</sup> A norma dell'articolo 4 della decisione 2005/37/CE della Commissione, del 29 ottobre 2004, che istituisce il centro tecnico-scientifico europeo (CTSE), la Commissione è tenuta a coordinare le azioni necessarie per la protezione delle monete in euro contro la falsificazione attraverso riunioni periodiche di esperti sulla falsificazione delle monete (GU L 19 del 21.1.2005, pag. 73).

<sup>(3)</sup> Regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2000, concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati (GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1).

- b) instaurare una cooperazione tra i responsabili dei centri nazionali di analisi delle monete (CNAC) istituiti a norma dell'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1338/2001 del Consiglio <sup>(1)</sup>, la Commissione, il Centro tecnico scientifico europeo (CTSE) <sup>(2)</sup>, la Banca centrale europea (BCE) e l'Europol in materia di iniziative e azioni politiche volte ad attuare un'efficace strategia di lotta alla contraffazione;
- c) fornire pareri e consulenze alla Commissione per l'attuazione della legislazione, dei programmi e delle politiche dell'Unione, in particolare per quanto riguarda il regolamento (UE) n. 1210/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(3)</sup>;
- d) scambiare esperienze e istituire buone pratiche per la protezione delle monete in euro contro la falsificazione;
- e) sensibilizzare alle future minacce le autorità pubbliche coinvolte nella protezione dell'euro contro la contraffazione monetaria e controllare l'attuazione di misure repressive efficaci nel quadro di una strategia di lotta contro la contraffazione;
- f) promuovere iniziative di formazione per la protezione delle monete in euro contro la contraffazione;
- g) promuovere e sviluppare studi o assistenza tecnica per facilitare le attività volte a individuare la contraffazione;
- h) discutere di questioni inerenti alle specifiche tecniche delle monete in euro contraffatte e alle caratteristiche di sicurezza per la protezione delle monete in euro contro la falsificazione.

#### Articolo 3

##### Consultazione

La Commissione può consultare il gruppo su ogni questione relativa alla protezione delle monete in euro contro la falsificazione.

#### Articolo 4

##### Composizione — Nomina

1. I membri sono i CNAC degli Stati membri, la BCE e Europol.
2. I membri comunicano alla Commissione i nomi dei rappresentanti e dei supplenti designati.
3. I dati personali sono raccolti, trattati e pubblicati in conformità del regolamento (CE) n. 45/2001.

#### Articolo 5

##### Funzionamento

1. Il servizio competente della Commissione nomina il presidente del gruppo.
2. Sulla base di un mandato definito dal gruppo e di concerto con il servizio competente della Commissione, il gruppo può istituire sottogruppi per esaminare questioni specifiche.
3. In funzione di esigenze specifiche, il rappresentante della Commissione può invitare a partecipare ai lavori del gruppo o del sottogruppo esperti ad essi esterni con competenze specifiche in una materia all'ordine del giorno. Inoltre può concedere lo status di osservatore a persone, organizzazioni quali definite nelle regole orizzontali per i gruppi di esperti (regola 8, paragrafo 3) <sup>(4)</sup> e paesi candidati all'adesione.
4. I membri del gruppo e i loro rappresentanti, così come gli esperti e gli osservatori invitati, sono tenuti al rispetto degli obblighi del segreto professionale stabiliti dai trattati e dalle relative norme di attuazione, nonché delle disposizioni della Commissione in materia di sicurezza riguardanti la protezione delle informazioni classificate UE, riportate nelle decisioni (UE, Euratom) 2015/443 <sup>(5)</sup> e (UE, Euratom) 2015/444 <sup>(6)</sup> della Commissione. In caso di mancato rispetto di tali obblighi, la Commissione può prendere tutti i provvedimenti del caso.

<sup>(1)</sup> Regolamento (CE) n. 1338/2001 del Consiglio, del 28 giugno 2001, che definisce talune misure necessarie alla protezione dell'euro contro la falsificazione (GU L 181 del 4.7.2001, pag. 6).

<sup>(2)</sup> Decisione 2003/861/CE del Consiglio, dell'8 dicembre 2003, relativa all'analisi e alla cooperazione in materia di falsificazione delle monete in euro (GU L 325 del 12.12.2003, pag. 44).

<sup>(3)</sup> Regolamento (UE) n. 1210/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 dicembre 2010, relativo all'autenticazione delle monete in euro e al trattamento delle monete non adatte alla circolazione (GU L 339 del 22.12.2010, pag. 1).

<sup>(4)</sup> GU C(2010) 7649 definitivo.

<sup>(5)</sup> Decisione (UE, Euratom) 2015/443 della Commissione, del 13 marzo 2015, sulla sicurezza nella Commissione (GU L 72 del 17.3.2015, pag. 41).

<sup>(6)</sup> Decisione (UE, Euratom) 2015/444 della Commissione, del 13 marzo 2015, sulle norme di sicurezza per proteggere le informazioni classificate UE (GU L 72 del 17.3.2015, pag. 53).

5. Le riunioni del gruppo si svolgono presso i locali della Commissione, ad eccezione delle riunioni dei sottogruppi che possono tenersi al loro esterno. La Commissione assume i compiti di segreteria.
6. Il gruppo adotta il proprio regolamento interno basandosi sul modello di regolamento interno dei gruppi di esperti.
7. La Commissione pubblica tutti i documenti relativi alle attività del gruppo, quali ordini del giorno, verbali e contributi dei partecipanti, inserendoli nel registro dei gruppi di esperti della Commissione e di altre entità analoghe, o mediante un link dal registro verso un sito web dedicato contenente tali documenti. Qualora la divulgazione di un documento possa compromettere la tutela di un interesse pubblico o privato ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>, tale documento non verrà pubblicato.

#### *Articolo 6*

#### **Spese di riunione**

1. I partecipanti alle attività del gruppo e dei relativi sottogruppi non sono retribuiti per i servizi resi.
2. La Commissione rimborsa le spese di viaggio sostenute dai partecipanti alle attività del gruppo in base alle proprie disposizioni interne. Le spese di viaggio e di soggiorno sono rimborsate allo stesso modo per i membri dei sottogruppi.
3. Le spese di cui al paragrafo 2 sono rimborsate nei limiti degli stanziamenti disponibili assegnati nell'ambito della procedura annuale di assegnazione delle risorse.

#### *Articolo 7*

#### **Applicabilità**

La presente decisione si applica a decorrere dalla data di adozione fino al 31 dicembre 2025.

Fatto a Bruxelles, il 19 ottobre 2015

*Per la Commissione*

Pierre MOSCOVICI

*Membro della Commissione*

---

<sup>(1)</sup> Regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2001, relativo all'accesso del pubblico ai documenti del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 45).



V

(Avvisi)

## PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Invito a presentare proposte 2016 — EAC/A04/2015****Programma Erasmus+**

(2015/C 347/06)

**1. Introduzione e obiettivi**

Il presente invito a presentare proposte si basa sul regolamento (UE) n. 1288/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(1)</sup> che istituisce «Erasmus+»: il programma dell'Unione per l'istruzione, la formazione, la gioventù e lo sport e sui programmi di lavoro annuale Erasmus+ per il 2015 e il 2016. Il programma Erasmus+ riguarda il periodo dal 2014 al 2020. Gli obiettivi generali e specifici del programma Erasmus+ sono elencati agli articoli 4, 5, 11 e 16 del regolamento.

**2. Azioni**

Il presente invito a presentare proposte comprende le seguenti azioni del programma Erasmus+:

Azione chiave 1 — Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento:

- mobilità individuale nel settore dell'istruzione, della formazione e della gioventù,
- diplomi di master congiunti Erasmus Mundus,
- eventi di ampia portata legati al servizio di volontariato europeo.

Azione chiave 2 — Cooperazione per l'innovazione e lo scambio di buone prassi:

- partenariati strategici nel settore dell'istruzione, della formazione e della gioventù,
- alleanze per la conoscenza,
- alleanze per le abilità settoriali,
- rafforzamento delle capacità nel settore dell'istruzione superiore,
- rafforzamento delle capacità nel settore della gioventù.

Azione chiave 3 — Sostegno alle riforme delle politiche:

- dialogo strutturato: incontri tra giovani e decisori politici nel settore della gioventù.

Attività Jean Monnet:

- cattedre Jean Monnet,
- moduli Jean Monnet,

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 50.

- centri di eccellenza Jean Monnet,
- sostegno Jean Monnet alle associazioni,
- reti Jean Monnet,
- progetti Jean Monnet.

Sport:

- partenariati di collaborazione,
- piccoli partenariati di collaborazione,
- eventi sportivi europei senza scopo di lucro.

### 3. Ammissibilità

Qualsiasi organismo, pubblico o privato, attivo nei settori dell'istruzione, della formazione, della gioventù e dello sport, può candidarsi per richiedere finanziamenti nell'ambito del programma Erasmus+. I gruppi di giovani che operano nell'animazione socioeducativa, ma non necessariamente nel contesto di un'organizzazione giovanile, possono inoltre presentare domanda di finanziamento sia per la mobilità ai fini dell'apprendimento dei giovani e degli animatori per i giovani sia per i partenariati strategici nel settore della gioventù.

La partecipazione al programma Erasmus+ è aperta ai seguenti paesi <sup>(1)</sup>:

La partecipazione completa a tutte le azioni del programma Erasmus+ è aperta ai seguenti paesi partecipanti:

- i 28 Stati membri dell'Unione europea,
- i paesi EFTA/SEE: Islanda, Liechtenstein e Norvegia,
- i paesi candidati all'adesione all'UE: la Turchia e l'ex Repubblica jugoslava di Macedonia.

La partecipazione ad alcune azioni del programma Erasmus+ è inoltre aperta alle organizzazioni dei paesi partner.

Per ulteriori informazioni circa le modalità di partecipazione, si prega di consultare la guida del programma Erasmus+.

### 4. Bilancio e durata dei progetti

Il bilancio totale destinato al presente invito a presentare proposte è stimato in 1 871,1 milioni di EUR:

istruzione e formazione: 1 645,6 milioni di EUR <sup>(2)</sup>,

gioventù: 186,7 milioni di EUR,

Jean Monnet: 11,4 milioni di EUR,

sport: 27,4 milioni di EUR.

Il bilancio totale destinato all'invito a presentare proposte, nonché la sua ripartizione, sono indicativi e possono essere modificati a seguito di una variazione dei programmi di lavoro annuali Erasmus+. Si invitano i potenziali candidati a consultare regolarmente i programmi di lavoro annuali Erasmus+ e le loro modifiche, pubblicati all'indirizzo:

[http://ec.europa.eu/dgs/education\\_culture/more\\_info/awp/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/education_culture/more_info/awp/index_en.htm)

per quanto riguarda il bilancio disponibile per ciascuna azione prevista dall'invito.

L'entità delle sovvenzioni concesse nonché la durata dei progetti variano a seconda di fattori quali il tipo di progetto e il numero di partner coinvolti.

<sup>(1)</sup> Ad eccezione delle azioni Jean Monnet, aperte alle associazioni di tutto il mondo.

<sup>(2)</sup> Tale importo comprende i fondi per la dimensione internazionale dell'istruzione superiore (276,5 milioni di EUR in totale).

## 5. Termine per la presentazione delle domande

La scadenza di tutti i termini per la presentazione delle domande riportati in appresso è fissata alle ore 12:00 (mezzogiorno), ora di Bruxelles.

### Azione chiave 1

Mobilità individuale nel settore della gioventù	2 febbraio 2016
Mobilità individuale nel settore dell'istruzione e della formazione	2 febbraio 2016
Mobilità individuale nel settore della gioventù	26 aprile 2016
Mobilità individuale nel settore della gioventù	4 ottobre 2016
Diplomi di master congiunti Erasmus Mundus	18 febbraio 2016
Eventi di ampia portata legati al Servizio di volontariato europeo	1° aprile 2016

### Azione chiave 2

Partenariati strategici nel settore della gioventù	2 febbraio 2016
Partenariati strategici nel settore dell'istruzione, della formazione e della gioventù	26 aprile 2016
Partenariati strategici nel settore della gioventù	4 ottobre 2016
Alleanze per la conoscenza, alleanze per le abilità settoriali	26 febbraio 2016
Rafforzamento delle capacità nel settore dell'istruzione superiore	10 febbraio 2016
Rafforzamento delle capacità nel settore della gioventù	2 febbraio 2016 1° luglio 2016

### Azione chiave 3

Incontro tra giovani e decisori politici nel settore della gioventù	2 febbraio 2016 26 aprile 2016 4 ottobre 2016
---	---

### Azioni Jean Monnet

Cattedre, moduli, centri di eccellenza, sostegno alle istituzioni e alle associazioni, reti, progetti	25 febbraio 2016
---	------------------

### Azioni nel settore dello sport

Partenariati di collaborazione nel settore dello sport solo se connessi alla Settimana europea dello sport 2016	21 gennaio 2016
Partenariati di collaborazione nel settore dello sport non connessi alla Settimana europea dello sport 2016	12 maggio 2016
Piccoli partenariati di collaborazione	12 maggio 2016
Eventi sportivi europei senza scopo di lucro solo se connessi alla Settimana europea dello sport 2016	21 gennaio 2016
Eventi sportivi europei senza scopo di lucro non connessi alla Settimana europea dello sport 2016	12 maggio 2016

Per istruzioni dettagliate circa la presentazione delle domande, si prega di consultare la guida del programma Erasmus+.

## 6. Informazioni dettagliate

Le condizioni dettagliate del presente invito a presentare proposte, comprese le priorità, sono disponibili nella guida del programma Erasmus+ al seguente indirizzo Internet:

[http://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/discover/guide/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/discover/guide/index_en.htm).

La guida al programma Erasmus+ costituisce parte integrante del presente invito a presentare proposte e le condizioni di partecipazione e di finanziamento ivi espresse si applicano interamente al presente invito.

---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di concentrazione**

**(Caso M.7777 — Solvay/Cytec)**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 347/07)

1. In data 13 ottobre 2015 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione Solvay S.A. («Solvay», Belgio) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo di Cytec Industries Inc. («Cytec», Stati Uniti).
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
  - Solvay: ricerca, sviluppo, produzione, commercializzazione e vendita di prodotti chimici e materie plastiche, compresi i prodotti chimici per l'industria estrattiva, su scala mondiale,
  - Cytec: fornitura di prodotti chimici, materiali compositi e adesivi a un'ampia gamma di industrie (aerospaziale, agricola, della difesa, mineraria ecc.) su scala mondiale.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per email all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7777 — Solvay/Cytec, al seguente indirizzo:

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

---

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

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**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**

(2015/C 347/08)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

**«MIEL DE LIÉBANA»**

**N. CE: ES-PDO-0005-01196 — 10.02.2014**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denominazione**

«Miel de Liébana»

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

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

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari tranne il burro ecc.)

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

«Miel de Liébana»: prodotto alimentare elaborato dalle api mellifere della comarca di Liébana a partire dal nettare dei fiori o dalle secrezioni provenienti dalle parti vive delle piante che crescono negli ecosistemi di Liébana, che le api bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.

Varietà e tipi

Le varietà di miele prodotte nella zona e che possono beneficiare della denominazione d'origine protetta «Miel de Liébana» sono:

- miele di melata: proviene dalla melata di faggio e di quercia, dal nettare di *Erica* spp. (erica), di *Rubus* sp. (rovo) nonché da una percentuale variabile di pollini presenti nella flora della comarca di Liébana,
- miele uniflorale di erica: si ottiene con il nettare delle seguenti specie: *Erica cinerea*, *Erica vagans*, *Erica tetralix*, *Erica cirialis* e *Calluna vulgaris* (crecchia o Calluna comune).

Caratteristiche comuni e specifiche delle varietà di miele tutelate dalla DOP «Miel de Liébana»:

Caratteristiche fisico-chimiche

Maturità:	
— tenore di saccarosio	massimo 5 % (5 g/100 g)
— umidità	massimo 18,6 %

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012

Grado di freschezza (determinato dopo l'elaborazione):	
— idrossimetilfurfurale (HMF)	< 20 mg/kg
— attività diastatica	25-55 scala di Schade
Alterazione:	
— acidità libera	inferiore a 50 milliequivalenti/kg
Purezza:	
— solidi insolubili in acqua	massimo 0,1 g/100 g
— corpi estranei	senza residui, filtrato mediante setaccio con maglie < 0,2 mm

#### Caratteristiche melisso-palinologiche

Lo spettro pollinico dei mieli protetti da questa DOP deve corrispondere a quello della vegetazione della comarca di Liébana, costituito principalmente dalle seguenti famiglie: *Leguminosae*, *Ericaceae*, *Rosaceae*, *Fagaceae*, *Plantaginaceae*, *Asteraceae* e *Boraginaceae*, le cui specie sono elencate nella tabella del punto 5.1.

Comunque sia, la combinazione pollinica di *Eucalyptus* sp. (eucalipto), *Helianthus annuus* (girasole), *Olea europea* (olivo), *Cistus ladanifer* (ladano), *Thymus* sp. (timo), *Lavandula stoechas* (lavanda) e *Rosmarinus officinalis* (rosmarino) non deve essere superiore al 5 % dello spettro pollinico totale.

#### Caratteristiche complementari per i diversi tipi di miele

##### Caratteristiche fisico-chimiche

	Conduttività elettrica (mS/cm)	Colore (in mm sulla scala di Pfund)	Ceneri (g/100g)	Fruttosio + Glucosio (g/100g)
Melata	0,970 — 1,430	≥ 102	0,65 — 0,75	60 — 66
Erica	0,845 — 1,280	90 — 119	0,65 — 0,70	≥ 67

##### Caratteristiche melisso-palinologiche

	Polline specifico in (%)
Melata	Nella sua composizione predomina la melata di faggio e di quercia, oltre ai pollini di <i>Rubus</i> spp. e di <i>Erica</i> spp. accompagnati da altri pollini presenti nella flora caratteristica della comarca di Liébana.
Erica	La percentuale minima di polline di erica ( <i>Erica</i> spp.) è del 45 %, il resto è invece composto da una percentuale variabile di pollini presenti nella flora della comarca di Liébana

##### Caratteristiche organolettiche

	Stato fisico	Colore	Aroma	Gusto
Melata	Consistenza fluida, con una tendenza alla cristallizzazione molto scarsa	Ambra molto scuro, talvolta quasi nero, con sfumature neromarroni dall'aspetto lucido a specchio.	Di legno con intensità e persistenza basse Con una leggera componente maltata.	Con chiare componenti salate che compensano il tipico sapore dolce di tutte le varietà di miele.

	Stato fisico	Colore	Aroma	Gusto
Erica	Consistenza pastosa. La tendenza alla cristallizzazione è media e a grana fine.	Da ambra ad ambra molto scuro con tonalità di color marrone-rossiccio.  Il miele, se è immagazzinato a temperatura bassa durante l'inverno, può assumere un colore ambra chiaro.	Spiccatamente floreale, di intensità e persistenza medie.	Leggermente amaro e persistente, con note salate molto accentuate.

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 aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione ed estrazione delle varietà di miele di Liébana devono avere luogo nella zona protetta.

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

Al fine di garantire la qualità e assicurarne il controllo, tutti i processi descritti nei metodi di ottenimento del «Miel de Liébana» devono essere obbligatoriamente realizzati nei centri siti nella zona geografica protetta; la realizzazione di queste operazioni al di fuori della comarca richiederebbe infatti mezzi di trasporto che potrebbero nuocere alla qualità del prodotto per ragioni di temperatura, umidità, assorbimento di sostanze o di odori estranei al prodotto durante il trasporto verso altri impianti; ciò minimizza inoltre il rischio di commistione con altre varietà di miele non tutelate dalla denominazione d'origine.

Le fasi del confezionamento devono aver luogo presso gli appositi centri di confezionamento siti nella zona di produzione delimitata, per le ragioni sopra descritte.

Il miele deve essere confezionato in recipienti di vetro trasparente ed incolore a chiusura ermetica onde evitare la dispersione di aromi naturali nonché l'entrata di odori, umidità ecc. Su questi recipienti va apposto un sigillo di garanzia che garantisce, per l'appunto, l'inviolabilità della confezione.

Il miele così confezionato è di consistenza spessa o cristallizzata.

È vietata la vendita del prodotto sfuso.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Oltre alle indicazioni obbligatorie stabilite dalla normativa sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, sull'etichetta della confezione devono figurare obbligatoriamente e in maniera visibile le seguenti diciture:

— il nome della denominazione d'origine: «Miel de Liébana»,

— la menzione «Denominación Geográfica Protegida» o «DOP» ed il simbolo dell'Unione europea corrispondente,

— tipo di miele: «miele di melata» o «uniflorale di erica» (a seconda delle caratteristiche melisso-palinologiche stabilite nella descrizione del prodotto),

— il logo specifico di identificazione della denominazione d'origine figurante in appresso,

— la numerazione di controllo con il nome dell'organismo di controllo oppure una controetichetta.





COLORI:

GIALLO: PANTONE 130C

MARRONE: PANTONE 4695C

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

La zona di produzione della DOP «Miel de Liébana» abbraccia tutti i comuni della comarca di Liébana, appartenente alla Comunidad Autónoma de Cantabria (Comunità autonoma di Cantabria).

I comuni costitutivi della comarca sono:

Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes, Tresviso y Vega de Liébana.

La superficie totale è di 570 km<sup>2</sup>.

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

##### 5.1. *Specificità della zona geografica*

##### 5.1.1 Fattori naturali

La comarca di Liébana si trova al centro della Cordigliera Cantabrica, per la sua morfologia e fisionomia riveste un carattere di regione naturale ben definito, circoscritto dai suoi stessi confini geografici, che sono le vette più alte della Cantabria; tali vette si addentrano sino alla zona centrale, formando quattro valli alte, strette ed incassate, per convergere verso Potes (centro geografico ed amministrativo).

Si tratta di una comarca di forma circolare, quasi come un'immensa conca, incastrata nei Picos de Europa, fra pareti rocciose di pietra calcarea. Le altitudini sono più basse al centro (attorno ai 300 metri sul livello del mare) fino ad arrivare ai 2 600 metri sul livello del mare nelle regioni periferiche.

Sotto il profilo geologico, sono le rocce del Periodo Carbonifero a predominare. Da un lato troviamo le rocce calcaree del Carbonifero Inferiore, che hanno subito processi carsici e che formano il massiccio centrale ed orientale dei Picos de Europa nonché la zona settentrionale della regione e, dall'altro, in fondo alle valli, l'ardesia e le arenarie che risalgono al Carbonifero Superiore e che sono facilmente soggette ad erosione.

A causa della sua complessità orografica, la regione di Liébana gode di un microclima proprio, che ne fa un'enclave mediterranea in una regione dal clima atlantico.

Nella regione di Liébana la temperatura media oscilla fra i 21 °C (temperatura massima) e gli 8 °C (temperatura minima), con una forte presenza di gelate per circa tre o quattro mesi all'anno.

Questa regione è prevalentemente umida, con una media annua sulle vette di 2 000 litri al metro quadro mentre nel centro delle valli le precipitazioni sono solo di 700 litri, il che fa sì che la stagione secca possa durare fino a tre mesi.

D'altro canto, Liébana presenta grande valore naturale, particolarmente preservato e poco trasformato dall'azione dell'uomo. La superficie boschiva occupa il 41 % della superficie della regione ed annovera attualmente sette spazi protetti pari ad oltre il 32 % del suo territorio, due a livello nazionale, il Parque Nacional de los Picos de Europa e la zona di protezione dell'Orso bruno, e cinque a livello europeo, due dei quali sono SIC (Río Deva e Liébana) e tre ZPS (Sierra de Peña Sagra, Desfiladero de la Hermida e Liébana).

Tutte queste condizioni fanno sì che la zona sia caratterizzata da una straordinaria varietà vegetale, nella quale i boschi e la flora tipici del clima atlantico convivono con specie tipicamente mediterranee.

In base alle analisi melisso-palinologiche realizzate sui mieli sono stati identificati 40 tipi pollinici i più importanti dei quali figurano in un catalogo della principale flora mellifera di Liébana, che comporta famiglie e specie, e precisa anche qual è il loro interesse dal punto di vista apicolo ed alla loro fenologia:

FLORA MELLIFERA (Famiglia, nome scientifico e comune)	INTERESSE APICOLO	FENOLOGIA (Periodo di fioritura)
ERICACEAE		
<i>Erica</i> sp. (erica)	N	maggio - ottobre
<i>Calluna vulgaris</i> (calluna comune)	N	luglio - settembre
ROSACEAE		
<i>Rubus ulmifolius</i> (rovo)	NP	giugno - agosto
<i>Prunus spinosa</i> L. (prugnolo)	NP	aprile - maggio
<i>Crataegus monogyna</i> (biancospino)	NP	aprile - maggio
LEGUMINOSE		
<i>Trifolium</i> sp. (trifoglio)	N	aprile - luglio
<i>Cytisus cantabricus</i> (citiso)	NP	aprile - agosto
<i>Genista florida</i> e <i>G. obtusiramea</i> (ginestra)	NP	maggio - agosto
<i>Medicago</i> sp.	NP	marzo - settembre
FAGACEAE		
<i>Quercus pyrenaica</i> (leccio)	PM	maggio - settembre
<i>Quercus petraea</i> (quercia sessile)	PM	maggio - settembre
<i>Quercus ilex rotundifolia</i> (leccio)	PM	maggio- settembre
<i>Quercus suber</i> (quercia da sughero)	PM	maggio - settembre
<i>Castanea sativa</i> Miller (castagno)	NPM	maggio - settembre
BORAGINACEAE		
<i>Echium vulgare</i> (viparina piantaggine)	NP	marzo - maggio
ASTERACEAE		
<i>Centaurea</i> spp.	N	maggio - luglio
PLANTAGINACEAE		
<i>Plantago</i> sp. (piantaggine)	P	maggio - settembre

(N = nettare P = polline M = melate)

Le epoche di fioritura delle specie vegetali di interesse apicolo presenti nella zona variano enormemente da una specie all'altra, offrendo un calendario ampio ed eterogeneo per le api che va da marzo fino a novembre.

L'uso che le api fanno di questa flora mellifera conferisce caratteristiche particolari davvero uniche al «Miel de Liébana».

Questa conoscenza dello spettro pollinico del «Miel de Liébana», unitamente alla sua flora mellifica specifica ed alla scarsa presenza di pollini di coltivazioni e di altri pollini molto rappresentativi di altri tipi di miele della penisola iberica, consente di distinguerlo facilmente.

#### 5.1.2. Fattori umani

Gli apicoltori della comarca di Liébana preservano e tramandano una tradizione secolare. I primi esempi legati all'apicoltura si incontrano nella necessità di produrre cera, che era infatti la moneta di scambio per eccellenza in un'economia rurale di sussistenza. Così, alcuni documenti raccolti nel *Cartulario de Santo Toribio de Liébana* testimoniano come i pagamenti per la vendita di terreni nell'anno 933 fossero effettuati effettivamente in cera.

Quanto al «Miel de Liébana» propriamente detto, i primi riferimenti risalgono alla fine del XVI secolo, nei cosiddetti libros de tazmías nei quali venivano registrate le decime percepite dalla Chiesa.

Detti riferimenti storici sono integrati da riferimenti gastronomici (dolci come il merdoso che si preparano una volta all'anno dopo aver ucciso il maiale, i frisuelos al miele e l'orujo con il miele), tutti riferimenti che avvalorano questa tradizione.

Le pratiche di coltivazione ereditate dagli antenati sono le seguenti:

- utilizzo di favi in legno,
- transumanza dei favi dalle zone di bassa altitudine verso le zone d'altitudine più elevate onde poter sfruttare al massimo il potenziale mellifero della regione,
- non si nutrono artificialmente le api durante il periodo di produzione del miele,
- per allontanare le api dai favi si ricorre al tradizionale metodo dello spazzolamento,
- il miele si estrae per centrifugazione a freddo o decantazione dei favi, mai per pressione,
- si mantiene l'utilizzo dell'affumicatore mediante combustione di prodotti vegetali naturali e tradizionali, ossia ricorrendo a mescolanze di fieni ottenuti nella regione con foglie di quercia (*Quercus* spp.) e di alloro (*Laurus nobilis*), nell'intento di produrre fumi freddi ed aromatici che non alterano le caratteristiche del miele,
- durante tutte le fasi di lavorazione del miele la temperatura di quest'ultimo non deve superare i 40 °C; la pastorizzazione rimane vietata,
- utilizzo prevalente di sciami allevati nella regione e a questa adattati.

Attualmente esistono nella regione 32 apicoltori professionisti con 1 568 favi e cinque industrie di estrazione e di confezionamento del miele. È opportuno anche menzionare l'esistenza di un'associazione per la promozione del miele di Liébana che raggruppa una parte di questi apicoltori, come pure la celebrazione annua della Feria Apícola di Vega de Liébana.

#### 5.2. Specificità del prodotto

La particolarità dei mieli di Liébana si riflette principalmente nelle loro caratteristiche fisico-chimiche, melisso-palinologiche ed organolettiche specifiche.

Questi mieli si caratterizzano per la loro freschezza (HMF  $\leq$  20 mg/kg di miele e attività diastolica compresa fra 25 e 55 sulla scala di Schade).

Sono mieli intatti che non hanno subito trattamenti termici intensi. La temperatura massima alla quale essi possono essere sottoposti non può essere superiore a 40 °C. Ciò garantisce la personalità che conferiscono loro la flora e le api della regione.

La singolarità delle loro caratteristiche fisico-chimiche, sensoriali e melisso-palinologiche è la conseguenza della flora caratteristica della regione nella quale coesistono in maniera eccezionale i boschi e la flora propri del clima atlantico con specie tipicamente mediterranee e alpine.

I diversi spettri pollinici di questi mieli, utilizzati come marcatori, hanno permesso di definire le specie botaniche di interesse mellifero che li caratterizzano (figuranti nella tabella del paragrafo 5.1.1); fra tali specie si trova un gran numero di Ericaceae specifiche per il miele di erica e del genere *Quercus* per il miele di melata, specie rappresentative della flora mellifera della regione di Liébana, il cui nettare e la melassa, una volta trasformati dalle api, distinguono questi mieli da quelli prodotti in altri siti o territori. Si tratta di una prova diretta del legame di questi mieli con la zona geografica delimitata della DOP «Miel de Liébana».

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 od altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il microclima di tipo mediterraneo, presente nella comarca di Liébana, ubicata in piena Cornice Cantabrica e circondata da importanti massicci che la isolano dalle altre regioni e dal mar Cantabrico, le conferisce una forte personalità che permette il proliferare di un grande varietà di flora mellifera, il che si riflette nelle singole caratteristiche del miele ivi prodotto.

Il «Miel de Liébana», caratterizzato dai dati melisso-palinologici e dai risultati delle analisi fisico-chimiche e sensoriali, è un prodotto distinto ed unico, direttamente connesso alla flora presente negli ecosistemi della comarca di Liébana (catalogata come Sito di interesse comunitario, per l'abbondanza dei suoi habitat di interesse per la conservazione, stabiliti in base all'allegato I della direttiva 92/43/CEE).

La produzione di «Miel de Liébana» vanta una grande tradizione che perdura e si riflette sul trattamento degli alveari e sui metodi in uso attualmente. Tutti gli elementi esposti finora e la qualità particolare di questo miele fanno sì che il prodotto goda di eccezionale reputazione; esso viene infatti immesso sul mercato con questa denominazione da oltre trent'anni.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

<http://www.alimentosdecantabria.com/>

---

<sup>(3)</sup> Cfr. la 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**

(2015/C 347/09)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES»

N. UE MULTI-PGI-0005-01343 — 23.4.2010

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominazione**

«Rosée des Pyrénées Catalanes»

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna (domanda congiunta con la Francia)

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

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

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

La «Rosée des Pyrénées Catalanes» è una carne di vitello bianca delle razze rustiche Bruna dei Pirenei, Aubrac o Gasconne o risultato dell'incrocio di vacche delle medesime razze rustiche con tori delle razze Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine.

I vitelli sono allevati in regime estensivo insieme alle madri e alimentati con latte materno ed erba di pascolo per tutta la durata della loro vita.

La macellazione dei vitelli, che non vengono svezzati, ha luogo tra i 5 e gli 8 mesi di età e il peso minimo delle carcasse è di 110 kg.

La carne può essere commercializzata come carcassa intera, mezzene, quarti (posteriore/anteriore) o tagli (compresa la carne macinata).

Le carcasse ammissibili appartengono alle classi di conformazione E, U o R del sistema EUROP, con profili da superconvesso a rettilineo e sviluppo muscolare da eccezionale a buono.

La copertura di grasso delle carcasse è quella prevista per le classi 2 e 3 del sistema EUROP.

Il colore della carne varia da rosato a rosso chiaro. Il colore del grasso varia da bianco a crema.

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

I vitelli sono nutriti con latte materno ed erba di pascolo per tutta la durata della loro vita.

Tale alimentazione prosegue fino alla macellazione, senza svezzamento.

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

Le carni tutelate provengono da animali delle razze definite al punto 3.2, nati e allevati nella zona geografica delimitata dall'indicazione geografica protetta.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Le fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata sono:

Nascita.

Allevamento: accanto alle madri per tutta la vita nei prati foraggeri fino al momento della transumanza, durante la quale i vitelli possono accompagnare le madri agli alpeggi. Gli animali consumano progressivamente meno latte e più erba.

Gli animali non sono svezzati.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La macellazione e il sezionamento non hanno necessariamente luogo nella zona geografica delimitata.

Il trasporto prima della macellazione ha una durata massima di 3 ore per ridurre al minimo lo stress e il disagio arrecati agli animali e garantire pertanto la qualità del prodotto finito.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Sulle etichette devono figurare obbligatoriamente e in modo visibile la denominazione dell'indicazione geografica protetta «Rosée des Pyrénées Catalanes» e il simbolo dell'UE per le IGP, nonché i dati previsti dalla normativa in vigore.

4. **Descrizione sintetica della zona geografica**

La zona geografica dell'indicazione geografica protetta, i Pirenei catalani, è culturalmente e geograficamente omogenea nonostante appartenga a due paesi diversi.

*Nei Pirenei catalani in Spagna:*

La zona geografica comprende tutti i comuni delle comarche di alta montagna di Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès e Val d'Aran, nonché i comuni delle zone di montagna delle comarche di Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys e La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages e Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer e Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurn d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau e Vilanova de Sau) e Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

*Nei Pirenei catalani in Francia:*

Nel dipartimento dei Pirenei orientali, la zona geografica comprende tutti i comuni appartenenti ai cantoni di Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis e Saillagouse, nonché alcuni comuni dei cantoni di Perpignan (Perpignan), Millas (Corbère e Corbère les Cabanes), Thuir (Thuir, Castelnuovo, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro e Passa), Latour de France (Belesta e Caramany), Céret (Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillet, Reynes, Céret, Vivès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus e L'Albère), Argelès (Montesquieu des Albères, Villelongue dels Monts, Laroque des Albères, Sorède e Argelès sur Mer) e Saint Paul de Fenouillet (Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillèdes, Prugnanes, Fosse e Saint Martin).

Nel dipartimento di Aude, la zona geografica comprende comuni limitrofi al dipartimento dei Pirenei orientali e situati sul massiccio dei Pirenei. Si tratta di tutti i comuni appartenenti ai cantoni di Axat, Belcaire, Mouthoumet e Quillan e di alcuni comuni dei cantoni di Couiza (Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fourtou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles e Valmigièr), Lagrasse (Mayronnes e Saint Martin des Puits), Limoux (Alet les Bains, Bourigèr, Bourigèr, Castelreng, Festes et Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès e Vèrèza), Saint Hilaire (Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Ladern sur Lauquet, Villardabelle e Villefloure) e Tuchan (Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern e Rouffiac des Corbières).

## 5. Legame con la zona geografica

Il territorio dei Pirenei catalani è estremamente favorevole all'allevamento estensivo. Si caratterizza per la presenza di percorsi e prati di bassa e alta montagna, con immensi pascoli naturali per gli animali durante gran parte dell'anno, fino a quando le condizioni climatiche diventano difficili. Grazie all'influenza del Mediterraneo (clima sub-mediterraneo umido), il bestiame può trascorrere più tempo negli alpeggi e nei prati di montagna, nei quali rimane a pascolare fino all'autunno.

L'abbondanza di acqua e la buona esposizione al sole favoriscono lo sviluppo di una flora ricca e caratteristica (soprattutto *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coerulea*, *Bromus erectus* e *Arrhenatherum elatius*) che crea zone di pascolo ideali per il bestiame. Le condizioni favorevoli permettono inoltre agli allevatori di seminare nei prati di mezza montagna miscele di graminacee e leguminose per alimentare gli animali nei periodi in cui i pascoli di alta montagna sono impraticabili. Le colture foraggere più frequentemente utilizzate sono il trifoglio, il loglio, l'erba medica, la lupinella e la festuca.

Per quanto concerne il fattore umano, in passato le vacche destinate al lavoro e alla produzione di carne partorivano in primavera e venivano condotte agli alpeggi con i vitelli in estate, in modo da disporre di manodopera da destinare ad altre attività stagionali e preservare le riserve di foraggi a bassa quota. Al ritorno dagli alpeggi alcuni vitelli erano macellati per il consumo locale o familiare. Si trattava di una pratica economicamente interessante, poiché i vitelli (denominati *Rosée*) si erano alimentati nei mesi estivi esclusivamente con latte materno ed erba di pascolo. Da questa tradizione nasce l'attuale produzione della «*Rosée des Pyrénées Catalanes*».

Il carattere specifico di questa indicazione geografica protetta deriva dalle razze rustiche impiegate (Bruna dei Pirenei, Aubrac e Gasconne), adattate all'ambiente naturale e allevate all'aria aperta.

I vitelli allevati con questo metodo di produzione crescono bene, grazie a un'alimentazione che permette di ottenere animali con carcasse ben conformate.

La «*Rosée des Pyrénées Catalanes*» si distingue per uno sviluppo muscolare eccellente, un colore della carne da rosato a rosso chiaro e un grasso di color crema che rendono le carcasse e le carni risultanti molto gradite sia ai macellai sia ai consumatori. In questa zona il consumo tradizionale di questo tipo di carne, derivante da animali non svezziati, si è perpetuato nel corso dei secoli.

Nei Pirenei catalani si organizzano numerosi mercati, feste e fiere legati all'allevamento, in cui i vitelli della zona rivestono un ruolo importante. Tra questi figurano la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell (che risale all'XI secolo), i festival di Olette, Prats de Mollo e Vinça e i percorsi attraverso i pascoli di montagna del Parco naturale regionale dei Pirenei catalani. L'importante affluenza di turisti nella regione ha contribuito alla promozione delle eccellenti qualità di questa carne, permettendo di farla conoscere a consumatori e professionisti al di fuori della zona di produzione negli ultimi decenni. Tutti questi fattori ne favoriscono la presenza in numerosi articoli e recensioni pubblicati sui giornali della zona, come «*L'Indépendant*» (numeri del 2.7.1992 e dell'11.7.2013), o a più ampia diffusione, sulla rivista «*Patrimoine en région*» (n. 22 della primavera 2014) e sui siti web della «*Guide des Gourmands*» (<http://guidedesgourmands.fr>) e dell'«*Association des cuisiniers et restaurateurs du Roussillon*» (<http://toques-blanches-du-roussillon.com>). L'importanza di questo prodotto è attestata anche dai suoi canali di distribuzione, in particolare dallo sviluppo di sistemi di vendita collettiva per corrispondenza e dall'esistenza di aree espositive dedicate nelle macellerie della zona.

Le caratteristiche della carne della «*Rosée des Pyrénées Catalanes*» sono il risultato di:

- un ambiente particolare caratterizzato dalla presenza di percorsi che favoriscono un sistema di allevamento all'aria aperta con lunghi periodi in alpeggio,
- il clima soleggiato e l'abbondanza di acqua nella regione, che favoriscono lo sviluppo di una flora abbondante e caratteristica che crea naturalmente ampie zone di pascolo per il bestiame. Il clima consente inoltre di seminare colture foraggere temporanee nelle zone di media montagna per alimentare il bestiame nei periodi in cui il pascolo non è possibile,
- l'impiego di razze adattate all'ambiente. Le razze utilizzate, Bruna dei Pirenei, Aubrac e Gasconne, sono tutte razze rustiche tipiche della regione che presentano qualità interessanti per il sistema di produzione tradizionale delle zone di montagna, dal momento che possono sopportare condizioni climatiche estreme, richiedono un apporto alimentare molto ridotto grazie alla loro capacità di mobilitare le riserve accumulate nei periodi di abbondanza (transumanza) e sono dunque ben adattate al clima e all'orografia del territorio,

- un know-how specifico (regime estensivo con pochi capi),
- l'alimentazione dei vitelli (costituita unicamente da latte ed erba di pascolo) associata a questo sistema di allevamento, che conferisce alla carne un colore e una morbidezza distintivi, e la conformazione delle carcasse. Il latte materno favorisce la crescita equilibrata dei vitelli grazie al significativo apporto di calcio, fondamentale per il corretto sviluppo dell'apparato scheletrico che, a sua volta, consente di ottenere una buona conformazione della carcassa.

Le difficili condizioni di vita in queste zone montuose si trasformano dunque in vantaggi inconfutabili grazie un prodotto di qualità fortemente identificato con il territorio. Le razze rustiche sono in grado di valorizzare l'insieme dei territori di alta e bassa montagna, favorendo la buona gestione dell'ambiente naturale. Puntando sui propri prodotti (e dunque sul riconoscimento e sulla notorietà sia presso i consumatori sia presso i distributori, nonché su prezzi più elevati), gli allevatori possono mantenere il sistema di allevamento tradizionale (con vantaggi anche per il resto della catena), rimanere nelle zone difficili e preservare lo stile di vita rurale nei paesi di montagna.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-rosee-pyrenees-catalanes>

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCRoseedesPyreneescatalanes-FR-24-03-2015.pdf>

---









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



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**