

Gazzetta ufficiale

C 375

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno

12 novembre 2015

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2015/C 375/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7752 — ACE/Chubb) ⁽¹⁾	1
2015/C 375/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7585 — NXP Semiconductors/Freescale Semiconductor) ⁽¹⁾	1

IV Informazioni

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

Consiglio

2015/C 375/03	Decisione del Consiglio, del 10 novembre 2015, che adotta la posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 8 dell'Unione europea per l'esercizio 2015	2
---------------	---	---

Commissione europea

2015/C 375/04	Tassi di cambio dell'euro	3
2015/C 375/05	Comunicazione interpretativa relativa all'indicazione di origine delle merci dei territori occupati da Israele dal giugno del 1967	4

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2015/C 375/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7817 — OBI/bauMax Standort Steyr) ⁽¹⁾	7
2015/C 375/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7573 — DMK/DOC Kaas) ⁽¹⁾	8

ALTRI ATTI

Commissione europea

2015/C 375/08	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	9
---------------	--	---

⁽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 M.7752 — ACE/Chubb)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 375/01)

Il 6 novembre 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 ⁽¹⁾. 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 32015M7752. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.7585 — NXP Semiconductors/Freescale Semiconductor)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 375/02)

Il 17 settembre 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, in combinato disposto con l'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. 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 32015M7585. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

*(Informazioni)*INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI
ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

CONSIGLIO

DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 10 novembre 2015

**che adotta la posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 8 dell'Unione europea
per l'esercizio 2015**

(2015/C 375/03)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 314, in combinato disposto con il trattato che istituisce la Comunità europea dell'energia atomica, in particolare l'articolo 106 bis,

visto il regolamento (UE, Euratom) n. 966/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2012, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione e che abroga il regolamento (CE, Euratom) n. 1605/2002 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 41,

considerando quanto segue:

- il bilancio dell'Unione per l'esercizio 2015 è stato adottato definitivamente il 17 dicembre 2014 ⁽²⁾,
- il 20 ottobre 2015 la Commissione ha presentato una proposta contenente il progetto di bilancio rettificativo n. 8 al bilancio generale per l'esercizio 2015,
- al fine di agevolare gli Stati membri nella gestione dei flussi di cassa a fine esercizio e alleviare in modo tempestivo l'onere finanziario che grava sulle tesorerie nazionali, il progetto di bilancio rettificativo n. 8 al bilancio generale 2015 deve essere adottato senza indugio. È pertanto giustificato abbreviare, conformemente all'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento interno del Consiglio, il periodo di otto settimane per le informazioni ai parlamenti nazionali di cui all'articolo 4 del protocollo n. 1,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo unico

La posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 8 dell'Unione europea per l'esercizio 2015 è stata adottata il 10 novembre 2015.

Il testo integrale può essere consultato o scaricato visitando il sito web del Consiglio: <http://www.consilium.europa.eu/>

Fatto a Bruxelles, il 10 novembre 2015

*Per il Consiglio**Il presidente*

P. GRAMEGNA

⁽¹⁾ GU L 298 del 26.10.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 69 del 13.3.2015, pag. 1.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

11 novembre 2015

(2015/C 375/04)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,0716	CAD	dollari canadesi	1,4213
JPY	yen giapponesi	131,90	HKD	dollari di Hong Kong	8,3060
DKK	corone danesi	7,4604	NZD	dollari neozelandesi	1,6344
GBP	sterline inglesi	0,70600	SGD	dollari di Singapore	1,5236
SEK	corone svedesi	9,3290	KRW	won sudcoreani	1 238,51
CHF	franchi svizzeri	1,0783	ZAR	rand sudafricani	15,2006
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	6,8235
NOK	corone norvegesi	9,2230	HRK	kuna croata	7,6205
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 551,32
CZK	corone ceche	27,022	MYR	ringgit malese	4,6634
HUF	fiorini ungheresi	311,70	PHP	peso filippino	50,475
PLN	zloty polacchi	4,2215	RUB	rublo russo	69,0860
RON	leu rumeni	4,4366	THB	baht thailandese	38,446
TRY	lire turche	3,0929	BRL	real brasiliano	4,0013
AUD	dollari australiani	1,5183	MXN	peso messicano	17,9011
			INR	rupia indiana	70,9780

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

Comunicazione interpretativa relativa all'indicazione di origine delle merci dei territori occupati da Israele dal giugno del 1967

(2015/C 375/05)

1) L'Unione europea, in linea con il diritto internazionale, non riconosce la sovranità di Israele sui territori occupati dal giugno del 1967, ossia alture del Golan, striscia di Gaza e Cisgiordania, inclusa Gerusalemme Est, che non considera parte del territorio di Israele ⁽¹⁾, indipendentemente dal loro status giuridico nell'ordinamento israeliano ⁽²⁾. L'Unione ha chiarito esplicitamente che non riconoscerà alcuna modifica dei confini anteriori al 1967 se non quelle concordate dalle parti del processo di pace in Medio Oriente ⁽³⁾.

2) L'applicazione ai prodotti originari dei territori occupati da Israele della vigente legislazione dell'UE in materia di indicazione di origine dei prodotti è stata oggetto di comunicazioni o orientamenti adottati dalle autorità competenti di diversi Stati membri. Consumatori, operatori economici e autorità nazionali chiedono in effetti chiarezza in merito alla legislazione dell'Unione che disciplina le informazioni sull'origine dei prodotti dei territori occupati da Israele ⁽⁴⁾. L'obiettivo è altresì garantire il rispetto delle posizioni e degli impegni dell'Unione, in conformità al diritto internazionale, sul non riconoscimento da parte dell'Unione della sovranità di Israele sui territori occupati dal giugno del 1967. La presente comunicazione mira inoltre a salvaguardare l'apertura e la fluidità degli scambi, non ostacola i flussi commerciali e non dovrebbe essere intesa come un ostacolo in tal senso.

3) La presente comunicazione non introduce nuove disposizioni legislative. Per quanto essa rifletta l'interpretazione della Commissione della pertinente legislazione dell'Unione, l'applicazione di tali norme rimane primariamente di competenza degli Stati membri. Secondo la giurisprudenza, per quanto la scelta delle sanzioni sia lasciata alla discrezione degli Stati membri, questi ultimi devono comunque assicurare che le sanzioni per violazione del diritto dell'Unione siano effettive, proporzionate e dissuasive ⁽⁵⁾. La Commissione, in qualità di custode dei trattati, assicura che gli Stati membri rispettino questi obblighi, se necessario mediante i procedimenti di infrazione. La presente comunicazione lascia impregiudicati gli altri obblighi imposti dalla legislazione dell'Unione ed eventuali interpretazioni della Corte di giustizia.

⁽¹⁾ Cfr. causa C-386/08 *Brita* [2010] Racc. I-1289, punti 47 e 53.

⁽²⁾ Secondo l'ordinamento israeliano sono annesse allo Stato di Israele Gerusalemme Est e le alture del Golan, mentre la Cisgiordania è indicata con il nome di «territori».

⁽³⁾ Cfr. tra l'altro le conclusioni del Consiglio «Affari esteri» sul processo di pace in Medio Oriente adottate il 14 maggio 2012, il 10 dicembre 2012 e il 17 novembre 2014.

⁽⁴⁾ L'interpretazione della nozione di «informazioni sull'origine» a norma della legislazione dell'Unione, contenuta nella presente comunicazione, si applicherà a ogni futura disposizione di contenuto analogo alle disposizioni attualmente vigenti e contemplate dalla presente comunicazione.

⁽⁵⁾ Cfr. tra l'altro causa 68/88 *Commissione contro Repubblica ellenica* [1989] Racc. 2965, punti 23 e 24, causa C-326/88 *Hansen* [1990] Racc. I-2911, punto 17, cause riunite C-387/02, C-391/02 e C-403/02 *Berlusconi e a.* [2005] Racc. I-3565, punto 65.

4) Numerosi atti legislativi dell'Unione impongono attualmente l'indicazione obbligatoria dell'origine del prodotto. L'obbligo fa spesso riferimento alla designazione del «paese di origine»⁽⁶⁾, ma talvolta per gli alimenti vengono impiegate anche altre espressioni come «luogo di provenienza»⁽⁷⁾. Fatte salve eventuali specifiche disposizioni di segno contrario contenute nella legislazione dell'Unione in materia, la determinazione del paese di origine degli alimenti si baserà in linea di massima sulle regole di origine non preferenziale dell'Unione di cui alla legislazione doganale⁽⁸⁾.

5) L'indicazione di origine del prodotto, ove esplicitamente prescritta dalle disposizioni pertinenti della legislazione dell'Unione, deve essere corretta e tale da non risultare ingannevole per il consumatore.

6) Nei casi in cui l'indicazione di origine non sia obbligatoria, le informazioni sull'origine eventualmente fornite su base volontaria devono essere corrette e tali da non risultare ingannevoli per il consumatore⁽⁹⁾.

7) Dato che le alture del Golan e la Cisgiordania (compresa Gerusalemme Est)⁽¹⁰⁾ non costituiscono parte del territorio di Israele secondo il diritto internazionale, l'indicazione «prodotto di Israele»⁽¹¹⁾ è considerata inesatta e ingannevole ai sensi della richiamata legislazione.

8) Un'altra espressione che tenga conto del nome con cui questi territori sono generalmente noti dovrà essere impiegata se e in quanto l'indicazione di origine sia obbligatoria.

9) Per i prodotti della Palestina⁽¹²⁾ non originari degli insediamenti, un'indicazione tale da non risultare ingannevole sotto il profilo dell'origine geografica e tale da essere nel contempo conforme alla prassi internazionale potrebbe essere «prodotto della Cisgiordania (prodotto palestinese)»⁽¹³⁾, «prodotto della striscia di Gaza» o «prodotto della Palestina».

⁽⁶⁾ Cfr. ad esempio: **per i prodotti cosmetici**: articolo 19, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1223/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 novembre 2009, sui prodotti cosmetici (GU L 342 del 22.12.2009, pag. 59); **per i prodotti ortofrutticoli freschi**: regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671), articolo 6 e allegato I, parte A 4.B, del regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione, del 7 giugno 2011, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati (GU L 157 del 15.6.2011, pag. 1); **per il pesce**: articolo 38 del regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio (GU L 354 del 28.12.2013, pag. 1); **per il vino**: articolo 119, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e articolo 55 del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione, del 14 luglio 2009, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli (GU L 193 del 24.7.2009, pag. 60); **per il miele**: articolo 2, paragrafo 4, della direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 47); **per l'olio di oliva**: articolo 4 del regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione, del 13 gennaio 2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva (GU L 12 del 14.1.2012, pag. 14); **per le carni bovine**: articoli da 13 a 15 del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio (GU L 204 dell'11.8.2000, pag. 1); **per le carni di pollame preconfezionate importate da paesi terzi**: articolo 5 del regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione, del 16 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame (GU L 157 del 17.6.2008, pag. 46); **per le carni fresche, refrigerate o congelate di animali delle specie suina, ovina, caprina e di volatili**: allegato XI del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18) e articoli da 5 a 8 del regolamento di esecuzione (UE) n. 1337/2013 della Commissione, del 13 dicembre 2013, che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili (GU L 335 del 14.12.2013, pag. 19).

⁽⁷⁾ Articolo 2, paragrafo 2, lettera g), e articolo 26 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

⁽⁸⁾ Considerando 33 e articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011.

⁽⁹⁾ Articolo 6, paragrafo 1, della direttiva 2005/29/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 maggio 2005, relativa alle pratiche commerciali sleali tra imprese e consumatori nel mercato interno e che modifica la direttiva 84/450/CEE del Consiglio, le direttive 97/7/CE, 98/27/CE e 2002/65/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 2006/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio («direttiva sulle pratiche commerciali sleali») (GU L 149 dell'11.6.2005, pag. 22), che cita anche l'«origine geografica o commerciale» tra gli elementi che possono rendere ingannevole una pratica commerciale, nonché articolo 26, paragrafo 3, e articolo 36 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

⁽¹⁰⁾ Dal 2005 non vi sono più insediamenti israeliani nella striscia di Gaza.

⁽¹¹⁾ Oppure espressioni di significato equivalente, come «originario di» o «fabbricato in», utilizzabili anch'esse a seconda del contesto.

⁽¹²⁾ Tale designazione non si intende come riconoscimento di uno Stato di Palestina e lascia impregiudicate le singole posizioni degli Stati membri sulla questione.

⁽¹³⁾ Citando anche, se necessario, Gerusalemme Est.

10) Per i prodotti della Cisgiordania o delle alture del Golan originari degli insediamenti, sarebbe inaccettabile un'indicazione che recitasse solo «prodotto delle alture del Golan» o «prodotto della Cisgiordania». Anche se tali indicazioni designassero la zona o il territorio più ampi di origine del prodotto, l'omissione delle informazioni geografiche aggiuntive relative alla provenienza del prodotto dagli insediamenti israeliani sarebbe ingannevole per il consumatore sotto il profilo dell'origine reale del prodotto. In tali casi occorre aggiungere, ad esempio, l'espressione «insediamento israeliano» o altra espressione equivalente tra parentesi. Potrebbero di conseguenza essere impiegate espressioni come «prodotto delle alture del Golan (insediamento israeliano)» o «prodotto della Cisgiordania (insediamento israeliano)».

11) Ad ogni modo, a norma della legislazione dell'Unione in materia di protezione dei consumatori l'indicazione di origine diventa obbligatoria nel caso in cui, trattandosi di un alimento, l'omissione di tale informazione possa indurre in errore il consumatore in merito all'origine reale del prodotto⁽¹⁴⁾ e nel caso in cui, per tutte le altre merci, l'omissione riguardi informazioni rilevanti necessarie in tale contesto per prendere una decisione consapevole di natura commerciale e l'omissione induca o sia idonea a indurre in tal modo il consumatore medio ad assumere una decisione di natura commerciale che non avrebbe altrimenti preso⁽¹⁵⁾. Ai casi appena descritti si possono applicare gli esempi illustrati al punto precedente.

12) Gli operatori economici hanno spesso a loro disposizione le informazioni sull'origine dei prodotti in varie forme⁽¹⁶⁾. In molti casi esse possono essere reperite nella documentazione doganale. I prodotti che beneficino di un trattamento preferenziale all'importazione saranno corredati della prova dell'origine preferenziale rilasciata da Israele⁽¹⁷⁾ o dalle autorità palestinesi⁽¹⁸⁾. Altri documenti, quali fatture, bolle di consegna e documenti di trasporto, possono fornire un'indicazione dell'origine. Se i documenti di accompagnamento non danno rapidamente accesso alle informazioni sull'origine, gli operatori economici possono chiederle direttamente ai fornitori o agli importatori.

⁽¹⁴⁾ Articolo 26, paragrafo 2, lettera a), e paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011.

⁽¹⁵⁾ Articolo 7, paragrafo 1, della direttiva 2005/29/CE.

⁽¹⁶⁾ Cfr., ad esempio, per gli alimenti, per quanto concerne il rapporto tra commercianti al dettaglio e loro fornitori, l'articolo 8 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

⁽¹⁷⁾ Cfr. su questo punto l'avviso agli importatori «Importazioni da Israele nell'UE» (GU C 232 del 3.8.2012, pag. 5).

⁽¹⁸⁾ Una serie di prodotti della Cisgiordania, della striscia di Gaza e di Gerusalemme Est sono oggetto dell'accordo euromediterraneo interinale di associazione relativo agli scambi e alla cooperazione tra la Comunità europea, da una parte, e l'Organizzazione per la liberazione della Palestina (OLP) a beneficio dell'Autorità palestinese della Cisgiordania e della Striscia di Gaza, dall'altra, firmato a Bruxelles il 24 febbraio 1997 (GU L 187 del 16.7.1997, pag. 3).

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.7817 — OBI/bauMax Standort Steyr)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 375/06)

1. In data 4 novembre 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 ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa OBI Group Holding SE & Co. KGaA («OBI», Germania) e relative controllate, appartenenti al gruppo Tengelmann (Germania) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo di bauMax Steyr, un esercizio di vendita al dettaglio appartenente a bauMax AG (Austria), mediante acquisto di elementi dell'attivo e altri mezzi.

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

- OBI: gestione di negozi al dettaglio per il fai da te e di un sistema di franchising per negozi di questo tipo in diversi paesi europei e in Russia,
- bauMax Steyr: gestione di un negozio al dettaglio per il fai da te.

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 per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7817 — OBI/bauMax Standort Steyr, al seguente indirizzo:

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

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

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.7573 — DMK/DOC Kaas)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 375/07)

1. In data 5 novembre 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 ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa DMK Deutsches Milchkontor GmbH («DMK», Germania) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di DOC Kaas B.V («DOC Kaas», Paesi Bassi) mediante la conclusione di un accordo di swap e di acquisto.

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

- DMK: sviluppa, produce e distribuisce un'ampia gamma di prodotti lattiero-caseari, tra cui prodotti lattiero-caseari di base, formaggi, prodotti a base di siero di latte, alimenti per l'infanzia, gelati, prodotti sanitari e ingredienti lattiero-caseari per la produzione di generi alimentari,
- DOC Kaas: sviluppa, produce e distribuisce formaggi di tipo neerlandese e altri formaggi a pasta dura e semidura. Il gruppo DOC opera inoltre, in misura più limitata, nella produzione e distribuzione di panna e prodotti a base di siero di latte.

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.7573 — DMK/DOC Kaas, al seguente indirizzo:

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

⁽¹⁾ GU L 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 375/08)

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⁾.

DOCUMENTO UNICO

«SLAVONSKI KULEN»/«SLAVONSKI KULIN»

N. UE: HR-PGI-0005-01216 — 20.3.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Slavonski kulen»/«Slavonski kulin»

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di Croazia

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

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

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

Lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» è una salsiccia secca, ottenuta mescolando le parti più pregiate della carne di maiale, il lardo dorsale, sale e spezie e insaccata in budello di maiale. Il budello con il ripieno è sottoposto per un periodo di tempo di almeno 150 giorni a una serie di processi consecutivi: fermentazione, affumicatura a freddo, essiccamento e stagionatura.

Al termine del processo di produzione, la cui durata non può essere inferiore a 150 giorni, lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» deve possedere, indipendentemente dal momento in cui ciascuno dei produttori decide di dare inizio alla sua fabbricazione, le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche di cui al punto 3.2.

Lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» ha la forma e l'aspetto di un cilindro le cui dimensioni variano in funzione della grandezza e del volume del budello di maiale, è di color marrone da chiaro a scuro uniforme, senza macchie, pieghe o spaccature. È legato con uno spago di filo di canapa che può essere tagliato nelle pieghe naturali del budello. In sezione trasversale presenta un aspetto uniforme grazie alla buona ripartizione dei pezzi di carne e di grasso, senza troppi residui fibrosi. Il colore varia da rosso chiaro a rosso scuro ad eccezione delle parti grasse il cui colore va dal bianco all'arancio, con (o senza) il bordo esterno un po' scuro.

L'odore è gradevole: all'esterno, è quello del legno di alberi frondiferi e, all'interno, quello della carne suina fermentata, del peperoncino e dell'aglio, con una sfumatura di affumicato. La consistenza è ferma; la salsiccia non si spappola e si taglia e si mastica agevolmente. Il sapore è intenso e caratteristico della carne suina fermentata e stagionata. La salsiccia è salata e piccante, ma non è né acida né amara.

Al momento della sua immissione sul mercato lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» deve pesare almeno 900 g e presentare le seguenti caratteristiche chimico-fisiche: un tasso massimo di umidità del 40 %, un tenore di grasso non superiore al 35 % e un'attività dell'acqua (aw) inferiore allo 0,90.

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

Lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» viene prodotto esclusivamente dalla carne di maiali allevati e ingrassati nella zona geografica delimitata di cui al punto 4. Si utilizzano, pertanto, i capi della razza autoctona dei maiali neri di

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Slavonia, delle razze pure «large white» inglese e «landrace» svedese allevati sul posto nonché incroci tra due di tali razze e le loro razze ibride e tra tre di tali razze e la razza «duroc». È obbligatorio l'utilizzo di esemplari maschi castrati e di femmine (scrofette e scrofe) di età compresa tra 12 e 20 mesi e con un peso finale di almeno 140 kg.

Per la produzione dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» si utilizzano esclusivamente le seguenti categorie di carne suina. I categoria: carne della coscia (senza stinco), parte dorsale e lombare del muscolo longissimus dorsi; II categoria: carne della spalla (senza zampini); III categoria: carne del collo e lardo dorsale duro (fino al 10 %). Per l'insaccamento si utilizza un budello di maiale ripulito e sgocciolato (caecum). Per la salatura si utilizza sale da cucina e per aromatizzare peperoncino dolce e piccante e aglio.

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

Tutte le fasi di produzione dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin», compreso l'ingrassamento, devono aver luogo all'interno della zona geografica delimitata di cui al punto 4. Il processo di produzione comprende la preparazione del ripieno, la fermentazione, l'affumicatura a freddo, l'essiccamento e la stagionatura. Ogni anno la produzione avviene tra il 1° novembre e il 31 marzo.

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

—

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

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» è prodotto nella zona geografica delimitata, nella regione croata della Slavonia, esclusivamente all'interno dei confini amministrativi delle città e dei comuni delle seguenti regioni.

Regione di Vukovar e della Sirmia: interamente; regione di Osijek e della Baranja, i seguenti comuni e città: Belišće, Donji Miholjac, Đakovo, Našice, Osijek, Valpovo, Antunovac, Bizovac, Čepin, Donja Motičina, Drenje, Đurđenovac, Erdut, Ernestinovo, Feričanci, Gorjani, Koška, Levanjska Varoš, Magadenovac, Marijanci, Petrijevci, Podgorač, Podravska Moslavina, Punitovci, Satnica Đakovačka, Semeljci, Strizivojna, Šodolovci, Trnava, Viljevo, Viškovci, Vladislavci e Vuka; regione di Brod e della Posavina: interamente; regione di Požega e della Slavonia interamente; regione di Sisak e della Moslavina, i seguenti comuni e città: Lipovljani, Kutina (villaggi: Banova Jaruga, Međurić, Jamarica e Janja Lipa), Novska e Jasenovac; regione di Bjelovar e della Bilogora, i seguenti comuni e città: Garešnica (villaggi: Duhovi, Gornji Uljanik, Uljanik, Uljanički Brijeg e Hrastovac), Dežanovac, Končanica, Đulovac, Sirač e Daruvar; regione di Virovitica e della Podravina, i seguenti comuni e città: Virovitica, Slatina, Orahovica, Crnac, Čačinci, Čađavica, Gradina, Lukač, Mikleuš, Nova Bukovica, Pitomača (villaggi: Stari Gradac, Starogradački Marof e Križnica), Sopje, Suhopolje, Špišić Bukovica, Voćin e Zdenci.

5. Legame con la zona geografica

Il legame dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» con la zona geografica è dovuto ai seguenti fattori: le conoscenze tradizionali dei produttori locali e le caratteristiche climatiche propizie alla trasformazione naturale e conservazione della carne.

La storia dimostra che la fabbricazione di questa salsiccia nella regione della Slavonia risale a oltre 200 anni fa. Infatti, la Slavonia, regione prevalentemente agricola e di allevamento, offre da tempo condizioni propizie per l'allevamento dei suini e la fabbricazione di carne suina. Lo sviluppo commerciale della suinicoltura in Slavonia è incominciato nel XVII secolo, dopo il ritiro dei Turchi, quando è stato creato l'esercito nazionale ed è sorta la necessità di allevamenti suini su grande scala per soddisfare le esigenze dei militari e di altre categorie più ampie di consumatori. All'inizio, la suinicoltura serviva principalmente per la produzione di lardo e grasso, ma, successivamente, con lo sviluppo dell'industria della carne, è iniziata la produzione di altri prodotti come le «kobasice» e il «kulen».

Il territorio della Slavonia ha un clima continentale moderato, con inverni freddi ed estati calde. La macellazione dei maiali e la produzione dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» ha luogo tradizionalmente in inverno quando le basse temperature garantiscono condizioni favorevoli al processo di trasformazione della carne. La temperatura media è compresa tra 0,2 e 6,9 °C tra novembre e marzo e ciò garantisce una buona protezione naturale dal deterioramento della carne.

La limitazione sopra riportata per quanto riguarda l'origine dei maiali è legata alla tradizione della produzione dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» e alla sua reputazione sul mercato. Lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» ha avuto origine dalla tradizione della «svinjokolja» in Slavonia, quando venivano macellati i grossi capi suini della regione all'inizio dell'inverno per produrre carne, grasso e prodotti della carne destinati all'alimentazione della popolazione locale nell'anno seguente. La «svinjokolja» della Slavonia comprendeva tutte le fasi della produzione,

dalla macellazione dei suini alla fabbricazione dei prodotti tradizionali a base di carne con le relative fasi di essiccaamento e affumicatura. La «svinjokolja» costituiva anche un importante avvenimento sociale. Si invitano parenti, amici e vicini di casa e, al termine del lavoro, si ballava e cantava. Lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» si produceva con la carne dei maiali allevati nella stessa fattoria o acquistati in quelle vicine e tale tradizione si è conservata fino ai giorni nostri. Non risulta che sia mai stata utilizzata carne suina prodotta al di fuori della Slavonia per la produzione dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin».

Le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» derivano dal metodo di produzione, dalla tradizione e dalle conoscenze della popolazione locale. La produzione dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» ha sempre richiesto, da parte dei produttori locali, conoscenze e competenze particolari per quanto riguarda la scelta delle materie prime e dei metodi di produzione. Per ottenere il prodotto si utilizzano esclusivamente carni selezionate e lardo dorsale di qualità superiore provenienti da capi suini allevati in loco di grande peso e in età matura e ci si basa su una ricetta tradizionale che prevede un miscuglio di ingredienti naturali come il peperoncino dolce e piccante, l'aglio e il sale da cucina in dosi adeguate. Per la preparazione del ripieno si aggiunge solo una piccola quantità di grasso (inferiore al 10 %) e ciò fa dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin», vista la grande quantità di carne utilizzata, una salsiccia delle più nobili per quanto riguarda il contenuto della materia prima, ma anche una delle più difficili da essiccare.

L'inserimento del ripieno in un budello suino di grandi dimensioni, a causa del diametro e del peso maggiori della salsiccia, richiede dai produttori conoscenze e competenze supplementari per la legatura manuale, l'essiccaamento e la stagionatura prolungati e ciò rende la fabbricazione dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» tecnicamente più complessa e più lunga di quella di altri prodotti insaccati.

Il metodo di produzione conferisce allo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» la specificità del suo aspetto e delle sue caratteristiche. Lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» viene insaccato in un budello di maiale e legato con un filo caratteristico. È leggermente affumicato in superficie con fumo di legna di carpino, frassino e faggio. All'interno si distingue per un grande mosaico uniforme di pezzi di carne e grasso sminuzzati con lame con un'apertura di diametro da 6 a 12 mm. La delicata affumicatura a freddo con legna di alberi frondiferi conferisce allo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» un gusto lievemente affumicato. L'odore e il sapore della carne suina fermentata e stagionata e il caratteristico gusto salato e piccante derivano dall'utilizzazione di spezie tradizionali, dall'alta percentuale di carne magra e da un processo di essiccaamento e stagionatura che dura diversi mesi.

La scelta delle materie prime utilizzate, la ricetta tradizionale, il metodo e il periodo di produzione sono stati tramandati di generazione in generazione fino ai giorni nostri e ciò conferisce allo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» caratteristiche specifiche in stretto collegamento con la popolazione locale. La reputazione dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» è dovuta al ruolo che esso svolge nell'ambito del patrimonio tradizionale della Slavonia, al suo nome e alla sua importanza economica.

In passato era considerato un bene prezioso che si offriva agli amici o si regalava alle personalità eminenti. Poiché ne venivano prodotti pochi esemplari (una sola salsiccia per maiale), il «kulen» veniva conservato per le occasioni o le persone importanti. Il «kulen» è ricordato nelle opere di numerosi scrittori che descrivono le condizioni di vita e i costumi in Slavonia nel tempo passato. Oggi, la consuetudine di offrire e regalare lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» agli ospiti è ancora più diffusa per via dell'aumento della sua produzione e del potere di acquisto della popolazione locale. Nella pratica, è impensabile poter fare a meno dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» in occasione di eventi pubblici e feste religiose, spettacoli tradizionali e feste familiari o nei giorni festivi. La consuetudine di offrire lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» si è conservata fino ai giorni nostri (*Izravna prodaja seljačkih proizvoda*, Agrarno savjetovanje, Zagabria, 2005, pag. 127).

La reputazione dello «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» è legata anche al suo nome, che compare per la prima volta nel 1968 nel giornale di Vinkovci (*Vinkovački list*, n. 15, 12.4.1968., pag. 5). Occorre però precisare che vengono utilizzati vari nomi nei diversi dialetti croati per indicare il prodotto: kulin, kuljen, kulijen. I nomi più usati sono tuttavia «kulen» e «kulin». In štokavo ijekavo, il dialetto ufficiale croato, si usa prevalentemente il nome «kulen» mentre nello ikavo, è più frequente il termine «kulin». Oggi nei negozi e nei documenti commerciali (conti, dichiarazioni, listini prezzo) si usa la denominazione «Slavonski kulen» o «Slavonski kulin».

La produzione di «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» costituisce una considerevole fonte di reddito per alcune aziende agricole del territorio della Slavonia. La domanda di questo prodotto nel mercato interno è superiore all'offerta. Inoltre, lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» è uno dei rari prodotti concorrenziali delle aziende agricole, ed in particolare degli allevamenti suini, della Slavonia.

Rispetto agli altri prodotti, lo «Slavonski kulen»/«Slavonski kulin» deve la sua particolarità all'utilizzazione di tecniche tradizionali di produzione che si sono conservate fino ai giorni nostri, alla qualità delle materie prime (pezzi selezionati di carne stagionata proveniente da suini autoctoni o introdotti nella regione), agli additivi naturali e al periodo in cui viene tradizionalmente prodotto.

Sulla base di quanto precede si evince l'importanza di questo prodotto per gli abitanti della Slavonia: non si tratta solo di un prodotto alimentare tradizionale, ma anche di una parte del loro patrimonio storico e culturale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾].

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 36.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT