

Gazzetta ufficiale

C 214

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

60° anno

4 luglio 2017

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2017/C 214/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8525 — Apax Partners/Safety-Kleen) ⁽¹⁾	1
2017/C 214/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8499 — Goldman Sachs/Caldic) ⁽¹⁾	1

IV Informazioni

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

Commissione europea

2017/C 214/03	Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di rifinanziamento: 0,00 % al 1° luglio 2017 — Tassi di cambio dell'euro	2
2017/C 214/04	Decisione della Commissione, dell'8 maggio 2017, relativa alla compatibilità con il diritto dell'Unione delle misure adottate dall'Ungheria a norma dell'articolo 14 della direttiva 2010/13/UE relativa al coordinamento di determinate disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri concernenti la fornitura di servizi di media audiovisivi (direttiva sui servizi di media audiovisivi) ...	3

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2017/C 214/05	Misure adottate dall'Ungheria ai sensi dell'articolo 14 della direttiva 2010/13/UE del Parlamento europeo e del Consiglio di cui al considerando 1 della decisione C (2017) 2907 della Commissione dell'8 maggio 2017	6
---------------	---	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2017/C 214/06	Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping	8
2017/C 214/07	Avviso di apertura di un riesame in previsione della scadenza delle misure antidumping applicabili alle importazioni di alcuni tubi senza saldature, di ferro o di acciaio, originari della Russia e dell'Ucraina	9

ALTRI ATTI

Commissione europea

2017/C 214/08	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	19
2017/C 214/09	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	25

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.8525 — Apax Partners/Safety-Kleen)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 214/01)

Il 28 giugno 2017 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 32017M8525. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8499 — Goldman Sachs/Caldic)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 214/02)

Il 23 giugno 2017 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 32017M8499. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di rifinanziamento ⁽¹⁾:**0,00 % al 1° luglio 2017****Tassi di cambio dell'euro ⁽²⁾****3 luglio 2017**

(2017/C 214/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1369	CAD	dollari canadesi	1,4755
JPY	yen giapponesi	128,46	HKD	dollari di Hong Kong	8,8778
DKK	corone danesi	7,4366	NZD	dollari neozelandesi	1,5584
GBP	sterline inglesi	0,87705	SGD	dollari di Singapore	1,5709
SEK	corone svedesi	9,6358	KRW	won sudcoreani	1 305,91
CHF	franchi svizzeri	1,0943	ZAR	rand sudafricani	14,9926
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,7253
NOK	corone norvegesi	9,5065	HRK	kuna croata	7,4215
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 223,09
CZK	corone ceche	26,140	MYR	ringgit malese	4,8942
HUF	fiorini ungheresi	309,25	PHP	peso filippino	57,553
PLN	zloty polacchi	4,2355	RUB	rublo russo	67,4684
RON	leu rumeni	4,5634	THB	baht thailandese	38,632
TRY	lire turche	4,0322	BRL	real brasiliano	3,7737
AUD	dollari australiani	1,4848	MXN	peso messicano	20,7257
			INR	rupia indiana	73,7370

⁽¹⁾ Tasso applicato all'operazione più recente rispetto alla data indicata. Nel caso di appalto a tasso variabile, il tasso di interesse è il tasso di interesse marginale.

⁽²⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

DECISIONE DELLA COMMISSIONE**dell'8 maggio 2017****relativa alla compatibilità con il diritto dell'Unione delle misure adottate dall'Ungheria a norma dell'articolo 14 della direttiva 2010/13/UE relativa al coordinamento di determinate disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri concernenti la fornitura di servizi di media audiovisivi (direttiva sui servizi di media audiovisivi)**

(2017/C 214/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

vista la direttiva 2010/13/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 marzo 2010, relativa al coordinamento di determinate disposizioni legislative, regolamentari e amministrative degli Stati membri concernenti la fornitura di servizi di media audiovisivi (direttiva sui servizi di media audiovisivi) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 14, paragrafo 2,

visto il parere del comitato istituito a norma dell'articolo 29 della direttiva 2010/13/UE,

considerando quanto segue:

- (1) Con lettera del 20 febbraio 2017, l'Ungheria ha notificato alla Commissione alcune misure adottate a norma dell'articolo 14, paragrafo 1, della direttiva 2010/13/UE.
- (2) La Commissione ha verificato, entro un termine di tre mesi dalla notifica, la compatibilità di tali misure con il diritto dell'Unione, in particolare per quanto riguarda la loro proporzionalità e la trasparenza della procedura nazionale di consultazione.
- (3) Nell'esame delle misure la Commissione ha tenuto conto dei dati disponibili sul mercato audiovisivo ungherese, in particolare per quanto riguarda l'impatto sul mercato televisivo.
- (4) L'Ungheria ha redatto l'elenco degli eventi di particolare rilevanza per la società in modo chiaro e trasparente, a seguito di un'ampia consultazione.
- (5) Sulla base di prove dettagliate e dei dati sul numero di telespettatori forniti dalle autorità ungheresi, la Commissione ha verificato che l'elenco degli eventi segnalati, redatto a norma dell'articolo 14, paragrafo 1, della direttiva 2010/13/UE, soddisfacesse almeno due dei criteri che seguono, ritenuti indicatori affidabili dell'importanza che tali eventi hanno per la società: i) il fatto che l'evento abbia una particolare rilevanza nello Stato membro interessato e non semplicemente un significato per coloro che seguono abitualmente lo sport o l'attività in questione; ii) una specifica importanza culturale, in particolare in quanto elemento catalizzatore dell'identità culturale del paese, ampiamente riconosciuta dalla popolazione dello Stato membro; iii) la partecipazione della squadra nazionale all'evento nell'ambito di una competizione o di un torneo di portata internazionale e iv) il fatto che l'evento sia tradizionalmente trasmesso dalla televisione gratuita e attiri un grande numero di telespettatori.
- (6) L'elenco notificato degli eventi di particolare rilevanza per la società contiene un certo numero di eventi segnalati, considerati di particolare rilevanza per la società, come i Giochi olimpici estivi e invernali ai quali partecipano la nazionale ungherese o uno o più atleti ungheresi. Come dimostrato dalle autorità ungheresi, i Giochi olimpici estivi e invernali sono particolarmente seguiti dal grande pubblico e non solo da quanti seguono abitualmente gli eventi sportivi. Tali eventi inoltre attirano un grande numero di telespettatori e tradizionalmente sono trasmessi dalla televisione gratuita.
- (7) Anche le partite inaugurali, i quarti di finale, le semifinali e le finali della Coppa del mondo FIFA e del campionato europeo UEFA sono considerati eventi di particolare rilevanza per la società. Come dimostrato dalle autorità ungheresi, questi eventi hanno un'importanza particolare in Ungheria, in quanto hanno una grande risonanza presso il pubblico in generale e non solo presso il pubblico che segue abitualmente gli eventi sportivi. Essi vedono la partecipazione della squadra nazionale in un torneo internazionale di grande importanza. Attirano inoltre un grande numero di telespettatori e tradizionalmente sono trasmessi dalla televisione gratuita.
- (8) L'elenco comprende anche tutte le partite della Coppa del mondo FIFA e del campionato europeo UEFA giocate dalla nazionale maschile ungherese, come pure le partite di qualificazione per tali eventi sportivi e gli incontri amichevoli ufficiali. Come dimostrato dalle autorità ungheresi, questi eventi hanno una risonanza particolare per la società ungherese, e non solo per il pubblico che segue abitualmente il calcio. Essi vedono la partecipazione della squadra nazionale in un torneo internazionale di grande importanza. Attirano inoltre un grande numero di telespettatori e tradizionalmente sono trasmessi dalla televisione gratuita.

⁽¹⁾ GUL 95 del 15.4.2010, pag. 1.

- (9) Anche la finale della UEFA Champions League e le partite della UEFA Champions League e della UEFA Europa League che vedono la partecipazione di una società sportiva ungherese sono considerate eventi di particolare rilevanza per la società. Si tratta di eventi molto popolari in Ungheria, in quanto di particolare risonanza presso il grande pubblico e non solo presso il pubblico che segue abitualmente gli incontri calcistici. Essi vedono inoltre la partecipazione delle squadre ungheresi in un torneo internazionale di grande importanza. Attraggono un grande numero di telespettatori e tradizionalmente sono trasmessi dalla televisione gratuita.
- (10) Anche le partite del Campionato europeo di pallamano maschile e femminile (EHF European Handball Championship) giocate dalla nazionale ungherese sono considerate eventi di particolare rilevanza per la società. Le autorità ungheresi ne sottolineano la rilevanza in Ungheria non soltanto per il pubblico che generalmente segue questa disciplina sportiva. Si tratta di eventi ai quali generalmente partecipa la nazionale ungherese, che attraggono un grande numero di telespettatori, tradizionalmente trasmessi dalla televisione gratuita.
- (11) L'elenco comprende inoltre tutte le partite della EHF Champions League e della EHF Champions League femminile giocate da squadre ungheresi. Le autorità ungheresi hanno dimostrato che questi eventi hanno una particolare rilevanza per la società ungherese, non soltanto per il pubblico che generalmente segue la pallamano. Essi vedono la partecipazione delle squadre ungheresi in un torneo internazionale. Attraggono inoltre un grande numero di telespettatori e tradizionalmente sono trasmessi dalla televisione gratuita.
- (12) Anche le partite della FINA Water Polo World League maschile e le partite della LEN Champion's League giocate dalla nazionale ungherese sono considerate eventi di particolare rilevanza per la società. Le autorità ungheresi ne sottolineano la risonanza presso il grande pubblico in Ungheria, non solo quello che segue abitualmente questo sport. L'interesse particolare e ampiamente diffuso che suscitano è rafforzato dal fatto che la nazionale ungherese ha ottenuto importanti successi in questi tornei. Essi vedono la partecipazione della squadra nazionale in un torneo internazionale. Attraggono un grande numero di telespettatori e tradizionalmente sono trasmessi dalla televisione gratuita.
- (13) L'elenco comprende anche il Gran Premio di Formula Uno ungherese, considerato un evento di particolare rilevanza per la società. Come dimostrato dalle autorità ungheresi, l'evento ha una risonanza particolarmente diffusa nella società ungherese, che non si limita a coloro che seguono abitualmente questo sport. L'evento attira un grande numero di telespettatori ed è tradizionalmente trasmesso dalla televisione gratuita.
- (14) Le misure proposte non vanno al di là di quanto è necessario per raggiungere l'obiettivo perseguito, vale a dire la tutela del diritto all'informazione e un ampio accesso del pubblico alla copertura televisiva di eventi di particolare rilevanza per la società. Questa conclusione tiene conto delle modalità secondo cui gli eventi in questione saranno trasmessi, della definizione di "emittente qualificata", del ruolo del Consiglio dei media ungherese nella risoluzione delle controversie che possono insorgere nel corso dell'attuazione delle misure, nonché del fatto che la decisione che stabilisce l'elenco di eventi si applica a eventi per i quali i contratti in materia di diritti esclusivi sono conclusi dopo l'entrata in vigore della decisione. Si può pertanto concludere che gli effetti sul diritto di proprietà, come stabilito dall'articolo 17 della Carta europea dei diritti fondamentali, non vanno al di là di quelli intrinsecamente connessi all'inserimento degli eventi nell'elenco di cui all'articolo 14, paragrafo 1, della direttiva 2010/13/UE.
- (15) Per gli stessi motivi, le misure ungheresi appaiono proporzionate per giustificare una deroga al principio fondamentale della libera prestazione di servizi di cui all'articolo 56 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea. L'interesse pubblico prevalente è quello di assicurare l'ampio accesso dei telespettatori alle trasmissioni televisive di avvenimenti di particolare rilevanza per la società. Inoltre, le misure dell'Ungheria non danno adito a discriminazioni e non generano effetti di preclusione del mercato a danno di altre emittenti televisive, dei titolari di diritti o di altri operatori economici degli Stati membri.
- (16) Le misure proposte sono inoltre compatibili con le norme dell'Unione in materia di concorrenza. La definizione delle emittenti qualificate per la trasmissione degli eventi citati è basata su criteri oggettivi che permettono una concorrenza effettiva e potenziale per l'acquisizione dei diritti di trasmissione di tali eventi. Inoltre, il numero degli eventi segnalati non è talmente elevato da creare distorsioni della concorrenza sui mercati a valle della televisione gratuita e della televisione a pagamento. Si può pertanto ritenere che gli effetti sulla libertà di concorrenza non vanno al di là di quelli intrinsecamente connessi all'inserimento degli eventi nell'elenco di cui all'articolo 14, paragrafo 1, della direttiva 2010/13/UE.
- (17) La Commissione ha comunicato agli altri Stati membri le misure adottate dall'Ungheria e ha presentato i risultati della sua verifica al comitato istituito a norma dell'articolo 29 della direttiva 2010/13/UE. Il comitato ha adottato un parere favorevole,

DECIDE:

Articolo unico

1. Le misure adottate dall'Ungheria a norma dell'articolo 14, paragrafo 1, della direttiva 2010/13/UE, notificate alla Commissione a norma dell'articolo 14, paragrafo 2, della medesima direttiva, sono compatibili con il diritto dell'Unione.
2. Le misure adottate dall'Ungheria sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, l'8 maggio 2017

Per la Commissione

Andrus ANSIP

Vicepresidente

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Misure adottate dall'Ungheria ai sensi dell'articolo 14 della direttiva 2010/13/UE del Parlamento europeo e del Consiglio di cui al considerando 1 della decisione C (2017) 2907 della Commissione dell'8 maggio 2017

(2017/C 214/05)

Decisione n. 131/2017 (II.7.) del Consiglio dei media*sull'elenco degli eventi di particolare rilevanza per la società e sulle modalità di copertura mediatica*

Il Consiglio dei media ha redatto l'elenco degli eventi di particolare rilevanza per la società e stabilito le seguenti modalità di copertura dei singoli eventi:

1. gli eventi dei Giochi olimpici estivi cui partecipa la squadra nazionale ungherese o un atleta ungherese devono essere trasmessi integralmente o parzialmente in diretta, mentre gli eventi dei Giochi olimpici invernali cui partecipa la squadra nazionale o un atleta ungherese devono essere trasmessi integralmente o parzialmente in differita;
2. le partite inaugurali, i quarti di finale, le semifinali e la finale della Federazione internazionale di calcio (di seguito: FIFA), del campionato mondiale di calcio maschile e dell'Unione delle federazioni calcistiche europee (di seguito: UEFA), del campionato europeo di calcio maschile devono essere trasmessi integralmente in diretta;
3. le partite della nazionale ungherese di calcio maschile (comprese quelle della Coppa del mondo FIFA e del Campionato europeo UEFA, le relative partite di qualificazione e gli incontri amichevoli ufficiali) devono essere trasmesse integralmente in diretta;
4. la finale della UEFA Champions League e le partite della UEFA Champions League e della UEFA Europa League che vedono la partecipazione di una squadra ungherese devono essere trasmesse integralmente in diretta, tranne le partite di qualificazione, che devono essere trasmesse integralmente in differita;
5. le partite del campionato mondiale di pallamano maschile e femminile della Federazione internazionale di pallamano (IHF) e le partite del campionato europeo di pallamano maschile e femminile della Federazione europea di pallamano (di seguito: EHF) che vedono la partecipazione della squadra nazionale ungherese devono essere trasmesse integralmente in diretta;
6. le partite della EHF Champions League di pallamano maschile e femminile che vedono la partecipazione delle squadre ungheresi devono essere trasmesse integralmente in diretta;
7. gli eventi del campionato mondiale di pallanuoto maschile della Federnuoto internazionale (FINA) e gli eventi del campionato europeo di pallanuoto maschile della Lega europea del nuoto (LEN) che vedono la partecipazione della squadra nazionale ungherese devono essere trasmessi integralmente in diretta;
8. il Gran Premio di Formula Uno ungherese deve essere trasmesso integralmente in diretta.

Il fornitore di servizi di media titolare di diritti esclusivi di trasmissione televisiva di un evento di particolare rilevanza per la società (di seguito: il fornitore titolare) può scostarsi dalla trasmissione in diretta se l'inizio di un evento di particolare rilevanza (o di un evento sportivo organizzato in quell'ambito) rientra tra le ore 00:00 e le ore 06:00, ora dell'Europa centrale (CET). In questo caso il fornitore titolare inizia a trasmettere entro le ore 21:00 dello stesso giorno. Per gli eventi di particolare rilevanza che si estendono su più periodi di tempo, la trasmissione in diretta non include gli intervalli tra i periodi.

Se un evento di particolare rilevanza si compone di più partite, gare, programmi sportivi o eventi (serie di eventi) che si sovrappongono tra loro, in modo da renderne impossibile la trasmissione simultanea e integrale in diretta, spetta al fornitore titolare decidere quali eventi della serie trasmettere integralmente in diretta. Nella misura del possibile, il fornitore titolare assicura che, nell'ambito della serie di eventi, quelli di rilevanza per l'Ungheria siano trasmessi integralmente in diretta. Il fornitore titolare può trasmettere un evento della serie non in diretta nel rispetto delle norme riguardanti la differita.

Se la fine di un evento rientra tra le ore 00:00 e le ore 19:00 (CET), la trasmissione in differita inizia entro le ore 22:00 del medesimo giorno. Se la fine dell'evento rientra tra le 19:00 e le 24:00 (CET), la successiva trasmissione inizia al più tardi otto ore dopo la conclusione dell'evento. Il fornitore titolare — tenendo conto del diritto del pubblico

a un'informazione adeguata — può scostarsi dall'ora d'inizio della differita sopra indicata, purché la trasmissione inizi entro ventiquattro ore dalla conclusione dell'evento.

Autenticato da:

Péterné Sarlós

Capo dipartimento

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping

(2017/C 214/06)

1. A norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2016, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri dell'Unione europea ⁽¹⁾, la Commissione informa che, salvo apertura di un riesame secondo la procedura descritta di seguito, le misure antidumping sottoindicate scadranno alla data specificata nella tabella sottostante.

2. Procedura

I produttori dell'Unione possono presentare una domanda di riesame per iscritto. Tale domanda deve contenere sufficienti elementi di prova del fatto che la scadenza delle misure potrebbe comportare la persistenza o la reiterazione del dumping e del pregiudizio. Qualora la Commissione decida di riesaminare le misure in questione, gli importatori, gli esportatori, i rappresentanti del paese esportatore e i produttori dell'Unione avranno la possibilità di sviluppare o confutare le questioni esposte nella domanda di riesame oppure di presentare osservazioni in merito.

3. Termine

In base a quanto precede i produttori dell'Unione possono presentare una domanda di riesame per iscritto, da far pervenire alla Commissione europea, direzione generale del Commercio (unità H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles, Belgio ⁽²⁾, in qualsiasi momento dopo la data di pubblicazione del presente avviso, ma non oltre tre mesi prima della data indicata nella tabella sottostante.

4. Il presente avviso è pubblicato in conformità dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036.

Prodotto	Paesi di origine o di esportazione	Misure	Riferimento	Data di scadenza ⁽¹⁾
Accessori per tubi di ferro o di acciaio	Repubblica di Corea Malaysia	Dazio antidumping	Regolamento di esecuzione (UE) n. 1283/2014 della Commissione, del 2 dicembre 2014, che, in seguito a un riesame in previsione della scadenza a norma dell'articolo 11, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio, istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di alcuni accessori per tubi, di ferro o di acciaio, originari della Repubblica di Corea e della Malaysia. (GU L 347 del 3.12.2014, pag. 17).	29.1.2018

⁽¹⁾ La misura scade alla mezzanotte del giorno indicato in questa colonna.

⁽¹⁾ GU L 176 del 30.6.2016, pag. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

Avviso di apertura di un riesame in previsione della scadenza delle misure antidumping applicabili alle importazioni di alcuni tubi senza saldature, di ferro o di acciaio, originari della Russia e dell'Ucraina

(2017/C 214/07)

In seguito alla pubblicazione di un avviso di imminente scadenza⁽¹⁾ delle misure antidumping in vigore sulle importazioni di alcuni tipi di tubi senza saldature, di ferro o di acciaio, originari della Russia e dell'Ucraina, la Commissione europea («la Commissione») ha ricevuto una domanda di riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2016, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri dell'Unione europea⁽²⁾ («il regolamento di base»).

1. Domanda di riesame

La domanda è stata presentata il 30 marzo 2017 dal Comitato di difesa dell'industria dei tubi di acciaio senza saldature dell'Unione europea (di seguito «ESTA» o «il richiedente») per conto di produttori rappresentanti oltre il 25 % della produzione totale dell'Unione di alcuni tubi senza saldature.

2. Prodotto oggetto del riesame

Il prodotto oggetto del riesame è costituito da tubi senza saldature, di ferro o di acciaio, a sezione circolare, con un diametro esterno non superiore a 406,4 mm e un valore equivalente di carbonio (Carbon Equivalent Value, CEV) non superiore a 0,86 secondo la formula e l'analisi chimica dell'Istituto internazionale della saldatura (International Institute of Welding - IIW)⁽³⁾ («il prodotto oggetto del riesame»), attualmente classificati ai codici NC ex 7304 11 00, ex 7304 19 10, ex 7304 19 30, ex 7304 22 00, ex 7304 23 00, ex 7304 24 00, ex 7304 29 10, ex 7304 29 30, ex 7304 31 80, ex 7304 39 58, ex 7304 39 92, ex 7304 39 93, ex 7304 51 89, ex 7304 59 92 ed ex 7304 59 93⁽⁴⁾ (codici TARIC 7304 11 00 11, 7304 19 10 20, 7304 19 30 20, 7304 22 00 21, 7304 23 00 20, 7304 24 00 21, 7304 29 10 20, 7304 29 30 20, 7304 31 80 30, 7304 39 58 30, 7304 39 92 30, 7304 39 93 20, 7304 51 89 30, 7304 59 92 30 e 7304 59 93 20) e originari della Russia e dell'Ucraina.

3. Misure in vigore

Le misure attualmente in vigore consistono in un dazio antidumping definitivo istituito dal regolamento di esecuzione (UE) n. 585/2012 del Consiglio⁽⁵⁾, modificato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 795/2012 del Consiglio⁽⁶⁾ e dal regolamento di esecuzione (UE) n. 1269/2012 del Consiglio⁽⁷⁾.

4. Motivazione del riesame

La domanda è motivata dal fatto che la scadenza delle misure implica il rischio di persistenza del dumping per l'Ucraina e di reiterazione del dumping per la Russia e del pregiudizio per l'industria dell'Unione.

4.1. *Asserzione del rischio di persistenza e reiterazione del dumping*

L'asserzione del rischio di reiterazione del dumping per la Russia si basa su un confronto tra il prezzo praticato sul mercato nazionale e il prezzo all'esportazione (franco fabbrica) del prodotto oggetto del riesame venduto nei paesi terzi, vista l'attuale assenza di volumi consistenti di importazioni nell'Unione in provenienza dalla Russia.

⁽¹⁾ GU C 363 dell'1.10.2016, pag. 22.

⁽²⁾ GU L 176 del 30.6.2016, pag. 21.

⁽³⁾ Il CEV è determinato secondo le norme di cui alla relazione tecnica, 1967, IIW doc. IX-555-67, pubblicata dall'Istituto internazionale della saldatura.

⁽⁴⁾ Si veda l'attuale definizione contenuta nel regolamento (UE) n. 1006/2011 della Commissione, del 27 settembre 2011, che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 282 del 28.10.2011, pag. 1). Il prodotto interessato è determinato combinando la descrizione del prodotto di cui all'articolo 1, paragrafo 1, e la corrispondente designazione del prodotto dei codici NC.

⁽⁵⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 585/2012 del Consiglio, del 26 giugno 2012, che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di alcuni tubi senza saldature, di ferro o di acciaio, originari della Russia e dell'Ucraina in seguito al riesame in previsione della scadenza a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009 e che chiude il procedimento di riesame in previsione della scadenza riguardante le importazioni di alcuni tubi senza saldature, di ferro o di acciaio, originari della Croazia (GU L 174 del 4.7.2012, pag. 5).

⁽⁶⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 795/2012 del Consiglio del 28 agosto 2012 recante modifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 585/2012 che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di alcuni tubi senza saldature, di ferro o di acciaio, originari della Russia e dell'Ucraina, in seguito a un riesame intermedio parziale a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1225/2009 (GU L 238 del 4.9.2012, pag. 1).

⁽⁷⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 1269/2012 del Consiglio, del 21 dicembre 2012, recante modifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 585/2012 che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di alcuni tubi senza saldature, di ferro o di acciaio, originari, tra l'altro, della Russia in seguito a un riesame intermedio parziale a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1225/2009 (GU L 357 del 28.12.2012, pag. 1).

L'asserzione del rischio di persistenza del dumping da parte dell'Ucraina si basa su confronto tra il prezzo praticato sul mercato interno e il prezzo all'esportazione (franco fabbrica) del prodotto oggetto del riesame venduto nell'Unione.

In base ai confronti di cui sopra, che dimostrano il dumping, il richiedente sostiene che sussiste un rischio di reiterazione del dumping da parte della Russia e un rischio di persistenza del dumping da parte dell'Ucraina.

4.2. **Asserzione del rischio di reiterazione del pregiudizio**

Il richiedente sostiene che sussiste il rischio di reiterazione del pregiudizio. A tale proposito ha fornito elementi di prova del fatto che l'eventuale scadenza delle misure potrebbe comportare l'aumento dell'attuale livello delle importazioni del prodotto oggetto del riesame dai paesi interessati verso l'Unione, data l'esistenza di capacità inutilizzate in tali paesi.

Il richiedente sostiene che il pregiudizio è stato eliminato soprattutto grazie all'esistenza delle misure e che, se queste dovessero scadere, l'eventuale ripresa di consistenti importazioni a prezzi di dumping dai paesi interessati comporterebbe probabilmente una reiterazione del pregiudizio subito dall'industria dell'Unione.

Il richiedente ha inoltre fornito elementi di prova del fatto che le importazioni nell'Unione del prodotto oggetto del riesame dall'Ucraina sono aumentate in termini assoluti e in termini di quote di mercato. Gli elementi di prova prima facie indicano che il volume e i prezzi delle importazioni del prodotto oggetto del riesame hanno avuto, tra l'altro, ripercussioni negative sulle quantità vendute, sul livello dei prezzi praticati e sulla quota di mercato detenuta dall'industria dell'Unione, che hanno compromesso la situazione finanziaria di quest'ultima. Il richiedente sostiene che probabilmente, se le misure dovessero scadere, un ulteriore aumento sostanziale delle importazioni a prezzi di dumping dai paesi interessati peggiorerebbe ulteriormente la situazione finanziaria dell'industria dell'Unione.

5. **Procedura**

Avendo stabilito, sentito il comitato istituito dall'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento di base, che esistono elementi di prova sufficienti a giustificare l'apertura di un riesame in previsione della scadenza, la Commissione avvia un riesame in previsione della scadenza in conformità all'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento di base.

Il riesame in previsione della scadenza stabilirà se la scadenza delle misure possa comportare la persistenza o la reiterazione del dumping relativo al prodotto oggetto del riesame originario dei paesi interessati e la persistenza o la reiterazione del pregiudizio per l'industria dell'Unione.

5.1. **Periodo dell'inchiesta di riesame e periodo in esame**

L'inchiesta relativa alla persistenza o alla reiterazione del dumping riguarderà il periodo compreso tra il 1° luglio 2016 e il 30 giugno 2017 («il periodo dell'inchiesta di riesame»). L'analisi delle tendenze utili per valutare il rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio riguarderà il periodo compreso tra il 1° gennaio 2014 e la fine del periodo dell'inchiesta («il periodo in esame»).

5.2. **Procedura di determinazione del rischio di persistenza o reiterazione del dumping**

I produttori esportatori ⁽¹⁾ del prodotto oggetto del riesame dei paesi interessati, compresi quelli che non hanno collaborato all'inchiesta che ha condotto all'istituzione delle misure in vigore, sono invitati a partecipare all'inchiesta della Commissione.

5.2.1. *Produttori esportatori oggetto dell'inchiesta*

Procedura di selezione dei produttori esportatori che saranno oggetto dell'inchiesta nei paesi interessati

In considerazione del numero potenzialmente elevato dei produttori esportatori della Russia e dell'Ucraina coinvolti nel presente riesame in previsione della scadenza e al fine di completare l'inchiesta entro le scadenze regolamentari, la Commissione può limitare ad un numero ragionevole i produttori esportatori oggetto dell'inchiesta selezionando un campione (metodo detto «campionamento»). Il campionamento sarà effettuato in conformità all'articolo 17 del regolamento di base.

Per consentire alla Commissione di decidere se sia necessario ricorrere al campionamento e, in tal caso, di selezionare un campione, i produttori esportatori o i rappresentanti che agiscono per loro conto, compresi quelli che non hanno collaborato all'inchiesta che ha condotto all'istituzione delle misure oggetto del presente riesame, sono invitati a manifestarsi alla Commissione entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo diverse disposizioni, fornendole le informazioni sulle loro società richieste nell'allegato I del presente avviso.

⁽¹⁾ Per produttore esportatore si intende qualsiasi società dei paesi interessati che produca ed esporti il prodotto oggetto del riesame sul mercato dell'Unione, direttamente o tramite terzi, comprese le società ad essa collegate coinvolte nella produzione, nelle vendite sul mercato nazionale o nelle esportazioni del prodotto oggetto del riesame.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie per la selezione del campione di produttori esportatori, la Commissione contatterà inoltre le autorità dei paesi interessati e potrà anche contattare le associazioni note di produttori esportatori.

Le parti interessate che intendono fornire altre informazioni pertinenti relative alla selezione del campione, ad eccezione delle informazioni di cui sopra, devono farlo entro 21 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo diverse disposizioni.

Se sarà necessario costituire un campione, i produttori esportatori saranno selezionati in base al massimo volume rappresentativo della produzione, delle vendite o delle esportazioni che potrà ragionevolmente essere esaminato nel periodo di tempo disponibile.

I produttori esportatori noti, le autorità dei paesi interessati e le associazioni di produttori esportatori saranno informati dalla Commissione, se del caso tramite le autorità dei paesi interessati, in merito alle società selezionate per costituire il campione.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie all'inchiesta relativa ai produttori esportatori, la Commissione invierà questionari ai produttori esportatori inseriti nel campione, alle associazioni note di produttori esportatori e alle autorità dei paesi interessati.

I produttori esportatori selezionati per costituire il campione dovranno presentare il questionario, debitamente compilato, entro 37 giorni dalla data di notifica della selezione del campione, salvo diverse disposizioni.

Fatta salva la possibile applicazione dell'articolo 18 del regolamento di base, le società che hanno accettato di essere inserite nel campione, ma non sono state selezionate, saranno considerate disposte a collaborare («produttori esportatori disposti a collaborare non inseriti nel campione»).

5.2.2. Importatori indipendenti oggetto dell'inchiesta ⁽¹⁾ ⁽²⁾

Gli importatori indipendenti del prodotto oggetto del riesame dai paesi interessati all'Unione, compresi quelli che non hanno collaborato alle inchieste che hanno condotto all'istituzione delle misure in vigore, sono invitati a partecipare alla presente inchiesta.

In considerazione del numero potenzialmente elevato degli importatori indipendenti coinvolti nel presente riesame in previsione della scadenza e al fine di completare l'inchiesta entro le scadenze regolamentari, la Commissione può limitare a un numero ragionevole gli importatori indipendenti da sottoporre all'inchiesta selezionando un campione (metodo detto «campionamento»). Il campionamento sarà effettuato in conformità all'articolo 17 del regolamento di base.

Per consentire alla Commissione di decidere se sia necessario ricorrere al campionamento e, in tal caso, di selezionare un campione, gli importatori indipendenti o i rappresentanti che agiscono per loro conto, compresi quelli che non hanno collaborato all'inchiesta che ha condotto all'istituzione delle misure oggetto del presente riesame, sono invitati a manifestarsi alla Commissione entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo diverse disposizioni, fornendole le informazioni sulle loro società richieste nell'allegato II del presente avviso.

Per ottenere le informazioni ritenute necessarie ai fini della selezione del campione di importatori indipendenti, la Commissione potrà contattare anche le associazioni note di importatori.

Le parti interessate che intendono fornire altre informazioni pertinenti relative alla selezione del campione, ad eccezione delle informazioni di cui sopra, devono farlo entro 21 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo diverse disposizioni.

⁽¹⁾ Possono essere oggetto del campionamento solo gli importatori indipendenti dai produttori esportatori. Gli importatori collegati a produttori esportatori devono compilare l'allegato I del questionario destinato ai produttori esportatori. A norma dell'articolo 127 del regolamento di esecuzione (UE) 2015/2447 della Commissione, del 24 novembre 2015, recante modalità di applicazione di talune disposizioni del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce il codice doganale dell'Unione, due persone sono considerate legate se: a) l'una fa parte della direzione o del consiglio di amministrazione dell'impresa dell'altra e viceversa; b) hanno la veste giuridica di associati; c) l'una è il datore di lavoro dell'altra; d) un terzo possiede, controlla o detiene, direttamente o indirettamente, il 5 % o più delle azioni o quote con diritto di voto delle imprese dell'una e dell'altra; e) l'una controlla direttamente o indirettamente l'altra; f) l'una e l'altra sono direttamente o indirettamente controllate da una terza persona; g) esse controllano assieme, direttamente o indirettamente, una terza persona; oppure se h) sono membri della stessa famiglia (GU L 343 del 29.12.2015, pag. 558). Si considerano membri della stessa famiglia solo le persone tra le quali intercorre uno dei seguenti rapporti: i) marito e moglie, ii) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di primo grado, iii) fratelli e sorelle (germani e consanguinei o uterini), iv) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di secondo grado, v) zii/zie e nipoti, vi) suoceri e generi o nuore, vii) cognati e cognate. A norma dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 ottobre 2013, che istituisce il codice doganale dell'Unione, per «persona» si intende una persona fisica, una persona giuridica e qualsiasi associazione di persone che non sia una persona giuridica, ma abbia, ai sensi del diritto dell'Unione o nazionale, la capacità di agire (GU L 269 del 10.10.2013, pag. 1).

⁽²⁾ I dati forniti dagli importatori indipendenti possono essere utilizzati anche per aspetti dell'inchiesta diversi dalla determinazione del dumping.

Se sarà necessario costituire un campione, gli importatori potranno essere selezionati in base al massimo volume rappresentativo delle vendite nell'Unione del prodotto oggetto del riesame che potrà ragionevolmente essere esaminato nel periodo di tempo disponibile. La Commissione informerà gli importatori indipendenti noti e le associazioni note di importatori in merito alle società selezionate per costituire il campione.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie all'inchiesta, la Commissione invierà questionari agli importatori indipendenti inseriti nel campione e alle associazioni note di importatori. Tali parti dovranno presentare il questionario, debitamente compilato, entro 37 giorni dalla data di notifica della selezione del campione, salvo diverse disposizioni.

5.3. Procedura di determinazione del rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio

Al fine di stabilire se esista un rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio per l'industria dell'Unione, i produttori dell'Unione del prodotto oggetto del riesame sono invitati a partecipare all'inchiesta della Commissione.

5.3.1. Produttori dell'Unione oggetto dell'inchiesta

In considerazione del numero elevato di produttori dell'Unione coinvolti nel presente riesame in previsione della scadenza e al fine di completare l'inchiesta entro le scadenze regolamentari, la Commissione ha deciso di limitare a un numero ragionevole i produttori dell'Unione da sottoporre all'inchiesta selezionando un campione (metodo detto «campionamento»). Il campionamento è effettuato in conformità all'articolo 17 del regolamento di base.

La Commissione ha selezionato in via provvisoria un campione di produttori dell'Unione. I particolari sono contenuti nel fascicolo consultabile dalle parti interessate. Si invitano le parti interessate a consultare il fascicolo (utilizzando i recapiti riportati al punto 5.7 per mettersi in contatto con la Commissione). Gli altri produttori dell'Unione, o i rappresentanti che agiscono per loro conto, compresi i produttori dell'Unione che non hanno collaborato alle inchieste che hanno condotto all'istituzione delle misure in vigore, che ritengano di dover essere inseriti nel campione dovranno contattare la Commissione entro 15 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Tutte le parti interessate che intendono fornire altre informazioni pertinenti relative alla selezione del campione devono farlo entro 21 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo diverse disposizioni.

La Commissione informerà i produttori noti dell'Unione e/o le associazioni note di produttori dell'Unione in merito alle società selezionate per costituire il campione.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie all'inchiesta, la Commissione invierà questionari ai produttori dell'Unione inseriti nel campione e alle associazioni note di produttori dell'Unione. Tali parti dovranno presentare il questionario, debitamente compilato, entro 37 giorni dalla data di notifica della selezione del campione, salvo diverse disposizioni.

5.4. Procedura di valutazione dell'interesse dell'Unione

Qualora venga confermato il rischio di persistenza o reiterazione del dumping e del pregiudizio, si deciderà, in conformità all'articolo 21 del regolamento di base, se la proroga delle misure antidumping sia contraria o meno all'interesse dell'Unione. I produttori dell'Unione, gli importatori e le loro associazioni rappresentative, gli utilizzatori e le loro associazioni rappresentative nonché le organizzazioni rappresentative dei consumatori sono invitati a manifestarsi entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo diverse disposizioni. Per poter partecipare all'inchiesta, le organizzazioni rappresentative dei consumatori devono dimostrare, entro lo stesso termine, l'esistenza di un legame obiettivo tra le loro attività e il prodotto oggetto del riesame.

Le parti che si manifestano entro il suddetto termine possono fornire alla Commissione informazioni riguardanti l'interesse dell'Unione entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo diverse disposizioni. Tali informazioni possono essere fornite in formato libero oppure compilando un questionario predisposto dalla Commissione. Le informazioni comunicate a norma dell'articolo 21 saranno comunque prese in considerazione solo se suffragate da prove fattuali all'atto della presentazione.

5.5. Altre comunicazioni scritte

Nel rispetto delle disposizioni del presente avviso, le parti interessate sono invitate a comunicare le loro osservazioni nonché a fornire informazioni ed elementi di prova. Tali informazioni ed elementi di prova devono pervenire alla Commissione entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo diverse disposizioni.

5.6. Possibilità di audizione da parte dei servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta

Le parti interessate possono chiedere di essere sentite dai servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta. La relativa domanda va presentata per iscritto specificando i motivi della richiesta. Per le audizioni su questioni relative alla fase iniziale dell'inchiesta, la domanda va presentata entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le successive domande di audizione devono essere presentate entro i termini specifici stabiliti dalla Commissione nelle comunicazioni con le parti.

5.7. Istruzioni per l'invio delle comunicazioni scritte, dei questionari compilati e della corrispondenza

Le informazioni trasmesse alla Commissione ai fini delle inchieste di difesa commerciale devono essere esenti da diritti d'autore. Le parti interessate, prima di presentare alla Commissione informazioni e/o dati oggetto di diritti d'autore di terzi, devono chiedere un'autorizzazione specifica al titolare del diritto d'autore che consenta esplicitamente alla Commissione a) di utilizzare le informazioni e i dati ai fini del presente procedimento di difesa commerciale e b) di fornire le informazioni e/o i dati alle parti interessate alla presente inchiesta in una forma che consenta loro di esercitare i diritti di difesa.

Tutte le comunicazioni scritte delle parti interessate (informazioni richieste nel presente avviso, questionari compilati e corrispondenza) per le quali è richiesto un trattamento riservato devono essere contrassegnate dalla dicitura «*Limited*» («Diffusione limitata») (1).

Le parti interessate che trasmettono informazioni recanti tale dicitura sono tenute a presentare, a norma dell'articolo 19, paragrafo 2, del regolamento di base, un riassunto non riservato delle stesse, contrassegnato dalla dicitura «*For inspection by interested parties*» («Consultabile da tutte le parti interessate»). Il riassunto deve essere sufficientemente dettagliato da consentire una comprensione adeguata della sostanza delle informazioni presentate a titolo riservato. Le informazioni inviate in via riservata potranno non essere prese in considerazione se la parte interessata che le ha trasmesse non fornisce un riassunto non riservato nel formato richiesto e della qualità richiesta.

Le parti interessate sono invitate a presentare tutte le comunicazioni e le richieste per posta elettronica, comprese le deleghe e certificazioni in forma scannerizzata, ad eccezione delle risposte voluminose che devono essere fornite su CD-ROM o DVD, a mano o per posta raccomandata. Utilizzando la posta elettronica, le parti interessate esprimono la propria accettazione delle norme applicabili alle comunicazioni in forma elettronica contenute nel documento «CORRISPONDENZA CON LA COMMISSIONE EUROPEA NEI CASI DI DIFESA COMMERCIALE» pubblicato sul sito della direzione generale del Commercio: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf. Le parti interessate devono indicare il proprio nome, indirizzo postale, numero di telefono e indirizzo di posta elettronica valido e assicurarsi che l'indirizzo di posta elettronica fornito sia un indirizzo ufficiale di lavoro funzionante e controllato quotidianamente. Una volta ricevuti i recapiti, la Commissione comunicherà con le parti interessate unicamente per posta elettronica, a meno che le parti non richiedano esplicitamente di ricevere dalla Commissione tutti i documenti tramite un altro mezzo di comunicazione o a meno che la natura del documento da inviare richieda l'utilizzo della posta raccomandata. Per ulteriori regole e informazioni riguardanti la corrispondenza con la Commissione, compresi i principi che si applicano alle comunicazioni per posta elettronica, si invitano le parti interessate a consultare le istruzioni sopraindicate relative alla comunicazione con le parti interessate.

Indirizzo della Commissione per l'invio della corrispondenza:

Commissione europea
Direzione generale del Commercio
Direzione H
Ufficio: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Email: per le questioni relative al dumping e per l'allegato I riguardante la Russia: TRADE-SPT-R665-DUMPING-RUSSIA@ec.europa.eu

Email: per le questioni relative al dumping e per l'allegato I riguardante l'Ucraina: TRADE-SPT-R665-DUMPING-UKRAINE@ec.europa.eu

Email: per tutte le altre questioni e l'allegato II: TRADE-SPT-R665-INJURY@ec.europa.eu

6. Omessa collaborazione

Qualora una parte interessata neghi l'accesso alle informazioni necessarie, non le comunichi entro i termini stabiliti oppure ostacoli gravemente l'inchiesta, possono essere stabilite conclusioni, positive o negative, in base ai dati disponibili, in conformità all'articolo 18 del regolamento di base.

(1) Un documento a «diffusione limitata» è un documento considerato riservato a norma dell'articolo 19 del regolamento di base e dell'articolo 6 dell'accordo OMC sull'attuazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping). Tale tipo di documento è anche protetto a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43).

Se le informazioni fornite da una parte interessata risultano false o fuorvianti, tali informazioni possono essere ignorate e possono essere utilizzati i dati disponibili.

Se una parte interessata non collabora o collabora solo parzialmente e le conclusioni si basano quindi sui dati disponibili in conformità all'articolo 18 del regolamento di base, l'esito dell'inchiesta può essere per tale parte meno favorevole di quanto sarebbe stato se avesse collaborato.

L'assenza di una risposta su supporto informatico non è considerata omessa collaborazione, a condizione che la parte interessata dimostri che la presentazione della risposta nella forma richiesta comporterebbe oneri supplementari o costi aggiuntivi eccessivi. La parte interessata è tenuta a contattare immediatamente la Commissione.

7. Consigliere auditore

Le parti interessate possono chiedere l'intervento del consigliere auditore della direzione generale del Commercio, che funge da tramite tra le parti interessate e i servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta. Il consigliere auditore esamina le richieste di accesso al fascicolo, le controversie sulla riservatezza dei documenti, le richieste di proroga dei termini e le domande di audizione di terzi. Può organizzare un'audizione con una singola parte interessata e mediare al fine di garantire il pieno esercizio dei diritti di difesa delle parti interessate.

Le domande di audizione con il consigliere auditore devono essere motivate e presentate per iscritto. Per le audizioni su questioni relative alla fase iniziale dell'inchiesta, la domanda va presentata entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le successive domande di audizione vanno presentate entro i termini specifici indicati dalla Commissione nelle comunicazioni con le parti.

Il consigliere auditore darà inoltre la possibilità di organizzare un'audizione delle parti che consenta di esporre le diverse posizioni e le controargomentazioni su questioni concernenti, tra l'altro, il rischio della persistenza o reiterazione del dumping e del pregiudizio.

Per ulteriori informazioni e per le modalità di contatto le parti interessate possono consultare le pagine dedicate al consigliere auditore sul sito web della DG Commercio: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>.

8. Calendario dell'inchiesta

A norma dell'articolo 11, paragrafo 5, del regolamento di base, l'inchiesta sarà conclusa entro 15 mesi dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

9. Domande di riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base

Dato che il presente riesame in previsione della scadenza è avviato in conformità alle disposizioni dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento di base, le sue conclusioni non comporteranno una modifica delle misure in vigore, bensì l'abrogazione o il mantenimento di tali misure, in conformità all'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento di base.

Qualora una delle parti interessate ritenga giustificato un riesame delle misure in modo che possano essere modificate, può chiedere un riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base.

Le parti che intendono chiedere tale riesame, da effettuare indipendentemente dal riesame in previsione della scadenza di cui al presente avviso, possono contattare la Commissione all'indirizzo sopraindicato.

10. Trattamento dei dati personali

I dati personali raccolti nel corso della presente inchiesta saranno trattati in conformità al 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⁽¹⁾.

⁽¹⁾ GUL 8 del 12.1.2001, pag. 1.

ALLEGATO I

<input type="checkbox"/>	Versione «a diffusione limitata» (*)
<input type="checkbox"/>	Versione «consultabile da tutte le parti interessate»
(barrare la casella corrispondente)	

PROCEDIMENTO ANTIDUMPING RELATIVO ALLE IMPORTAZIONI DI ALCUNI TUBI SENZA SALDATURE, DI FERRO O DI ACCIAIO, ORIGINARI DELLA RUSSIA E DELL'UCRAINA

INFORMAZIONI PER LA SELEZIONE DEL CAMPIONE DI PRODUTTORI ESPORTATORI DELLA RUSSIA E DELL'UCRAINA

Il presente modulo è destinato ad assistere i produttori esportatori della Russia e dell'Ucraina nella presentazione delle informazioni per il campionamento richieste al punto 5.2.1 dell'avviso di apertura.

La versione a diffusione limitata e la versione consultabile da tutte le parti interessate devono essere consegnate entrambe alla Commissione secondo le modalità indicate nell'avviso di apertura.

1. DATI IDENTIFICATIVI E DI RECAPITO

Indicare i seguenti dati relativi alla propria società:

Nome della società	
Indirizzo	
Referente	
Indirizzo e-mail	
Telefono	
Fax	

2. FATTURATO, VOLUME DELLE VENDITE, PRODUZIONE E CAPACITÀ DI PRODUZIONE

Per quanto concerne il prodotto oggetto del riesame quale definito nell'avviso di apertura e originario del paese interessato, indicare per il periodo dell'inchiesta di riesame definito al punto 5.1 dell'avviso le vendite all'esportazione nell'Unione, separatamente per ciascuno dei 28 Stati membri⁽²⁾ e in totale, le vendite all'esportazione nel resto del mondo (in totale e per i cinque principali paesi importatori), le vendite sul mercato nazionale, la produzione e la capacità di produzione. Indicare la valuta utilizzata.

Tabella I

Fatturato e volume delle vendite

	Tonnellate		Valore nella valuta di conto Specificare la valuta utilizzata
Vendite all'esportazione nell'Unione, separatamente per ciascuno dei 28 Stati membri e in totale, del prodotto oggetto del riesame fabbricato dalla società	Totale:		
	Nome di ciascuno Stato membro (*):		
Vendite all'esportazione nel resto del mondo del prodotto oggetto del riesame fabbricato dalla società	Totale:		
	Elencare i 5 principali paesi importatori e i rispettivi volumi e valori (*):		

(*) Il presente documento è destinato unicamente a uso interno. È inoltre protetto ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43). È un documento riservato in conformità all'articolo 19 del regolamento (UE) 2016/1036 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2016, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri dell'Unione europea (GU L 176 del 30.6.2016, pag. 21) e all'articolo 6 dell'accordo dell'OMC sull'attuazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping).

(2) I 28 Stati membri dell'Unione europea sono: Belgio, Bulgaria, Repubblica ceca, Danimarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spagna, Francia, Croazia, Italia, Cipro, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia, Svezia e Regno Unito.

	Tonnellate	Valore nella valuta di conto Specificare la valuta utilizzata
Vendite sul mercato nazionale del prodotto oggetto del riesame fabbricato dalla società		

(¹) Aggiungere righe supplementari se necessario.

Tabella II

Produzione e capacità di produzione

	Tonnellate
Produzione complessiva della società del prodotto oggetto del riesame	
Capacità di produzione della società del prodotto oggetto del riesame	

3. ATTIVITÀ DELLA PROPRIA SOCIETÀ E DELLE SOCIETÀ COLLEGATE (¹)

Fornire informazioni dettagliate sulle attività della propria società e di tutte le società collegate (elencarle e indicare il rapporto con la propria società) coinvolte nella produzione e/o vendita (all'esportazione e/o sul mercato nazionale) del prodotto oggetto del riesame. Tali attività possono comprendere, tra l'altro, l'acquisto, la produzione per conto terzi, la trasformazione o la commercializzazione del prodotto oggetto del riesame.

Nome e ubicazione della società	Attività	Rapporto

4. ALTRE INFORMAZIONI

Indicare qualsiasi altra informazione pertinente che la società ritenga utile alla Commissione per la selezione del campione.

5. CERTIFICAZIONE

Fornendo le informazioni di cui sopra, la società si dichiara disposta a essere inserita nel campione. Se la società sarà selezionata per far parte del campione, dovrà rispondere a un questionario e accettare un'ispezione nei suoi locali per la verifica delle risposte fornite. Se la società indica che non è disposta a essere inserita nel campione, si riterrà che non abbia collaborato all'inchiesta. Le conclusioni della Commissione sui produttori esportatori che non collaborano si basano sui dati disponibili e possono risultare meno favorevoli per la società rispetto alle conclusioni che sarebbero state raggiunte se avesse collaborato.

Firma della persona autorizzata:

Nome e qualifica della persona autorizzata:

Data:

(¹) A norma dell'articolo 127 del regolamento di esecuzione (UE) 2015/2447 della Commissione, del 24 novembre 2015, recante modalità di applicazione di talune disposizioni del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce il codice doganale dell'Unione, due persone sono considerate legate se: a) l'una fa parte della direzione o del consiglio di amministrazione dell'impresa dell'altra e viceversa; b) hanno la veste giuridica di associati; c) l'una è il datore di lavoro dell'altra; d) un terzo possiede, controlla o detiene, direttamente o indirettamente, il 5 % o più delle azioni o quote con diritto di voto delle imprese dell'una e dell'altra; e) l'una controlla direttamente o indirettamente l'altra; f) l'una e l'altra sono direttamente o indirettamente controllate da una terza persona; g) esse controllano assieme, direttamente o indirettamente, una terza persona; oppure h) sono membri della stessa famiglia (GU L 343 del 29.12.2015, pag. 558). Si considerano appartenenti alla stessa famiglia solo le persone tra le quali intercorre uno dei seguenti rapporti: i) marito e moglie, ii) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di primo grado, iii) fratelli e sorelle (germani e consanguinei o uterini), iv) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di secondo grado, v) zii/zie e nipoti, vi) suoceri e generi o nuore, vii) cognati e cognate. A norma dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 ottobre 2013, che istituisce il codice doganale dell'Unione, per «persona» si intende una persona fisica, una persona giuridica e qualsiasi associazione di persone che non sia una persona giuridica, ma abbia, ai sensi del diritto dell'Unione o nazionale, la capacità di agire (GU L 269 del 10.10.2013, pag. 1).

ALLEGATO II

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Versione «a diffusione limitata» ⁽¹⁾ |
| <input type="checkbox"/> | Versione «consultabile da tutte le parti interessate»
(barrare la casella corrispondente) |

PROCEDIMENTO ANTIDUMPING RELATIVO ALLE IMPORTAZIONI DI ALCUNI TUBI SENZA SALDATURE, DI FERRO O DI ACCIAIO, ORIGINARI DELLA RUSSIA E DELL'UCRAINA

INFORMAZIONI PER LA SELEZIONE DEL CAMPIONE DI IMPORTATORI INDIPENDENTI

Il presente modulo è destinato ad assistere gli importatori indipendenti nella presentazione delle informazioni per il campionamento richieste al punto 5.2.1 dell'avviso di apertura.

La versione a diffusione limitata e la versione consultabile da tutte le parti interessate devono essere consegnate entrambe alla Commissione secondo le modalità indicate nell'avviso di apertura.

1. DATI IDENTIFICATIVI E DI RECAPITO

Indicare i seguenti dati relativi alla propria società:

Nome della società	
Indirizzo	
Referente	
Indirizzo e-mail	
Telefono	
Fax	

2. FATTURATO E VOLUME DELLE VENDITE

Indicare il fatturato totale in EUR della società e il fatturato e il peso o volume delle importazioni nell'Unione ⁽²⁾ e delle rivendite sul mercato dell'Unione dopo l'importazione dalla Russia e dall'Ucraina, nel periodo dell'inchiesta di riesame, di tubi senza saldature, di ferro o di acciaio, quali definiti nell'avviso di apertura, e il peso o volume corrispondente.

	Tonnellate	Valore in EUR
Fatturato totale della propria società in EUR		
Importazioni nell'Unione del prodotto oggetto del riesame		
Rivendite sul mercato dell'Unione dopo l'importazione del prodotto oggetto del riesame dalla Russia e dall'Ucraina		

⁽¹⁾ Il presente documento è destinato unicamente a uso interno. È inoltre protetto ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43). È un documento riservato in conformità all'articolo 19 del regolamento (UE) 2016/1036 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2016, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri dell'Unione europea (GU L 176 del 30.6.2016, pag. 21) e all'articolo 6 dell'accordo dell'OMC sull'attuazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping).

⁽²⁾ I 28 Stati membri dell'Unione europea sono: Belgio, Bulgaria, Repubblica ceca, Danimarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spagna, Francia, Croazia, Italia, Cipro, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia, Svezia e Regno Unito.

3. ATTIVITÀ DELLA PROPRIA SOCIETÀ E DELLE SOCIETÀ COLLEGATE (1)

Fornire informazioni dettagliate sulle attività della propria società e di tutte le società collegate (elencarle e indicare il rapporto con la propria società) coinvolte nella produzione e/o vendita (all'esportazione e/o sul mercato nazionale) del prodotto oggetto del riesame. Tali attività possono comprendere, tra l'altro, l'acquisto, la produzione per conto terzi, la trasformazione o la commercializzazione del prodotto oggetto del riesame.

Nome e ubicazione della società	Attività	Rapporto

4. ALTRE INFORMAZIONI

Indicare qualsiasi altra informazione pertinente che la società ritenga utile alla Commissione per la selezione del campione.

5. CERTIFICAZIONE

Fornendo le informazioni di cui sopra, la società si dichiara disposta a essere inserita nel campione. Se la società sarà selezionata per far parte del campione, dovrà rispondere a un questionario e accettare un'ispezione nei suoi locali per la verifica delle risposte fornite. Se la società indica che non è disposta a essere inserita nel campione, si riterrà che non abbia collaborato all'inchiesta. Le conclusioni della Commissione sugli importatori che non collaborano si basano sui dati disponibili e possono risultare meno favorevoli per la società di quanto sarebbero state se avesse collaborato.

Firma della persona autorizzata:

Nome e qualifica della persona autorizzata:

Data:

(1) A norma dell'articolo 127 del regolamento di esecuzione (UE) 2015/2447 della Commissione, del 24 novembre 2015, recante modalità di applicazione di talune disposizioni del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce il codice doganale dell'Unione, due persone sono considerate legate se: a) l'una fa parte della direzione o del consiglio di amministrazione dell'impresa dell'altra e viceversa; b) hanno la veste giuridica di associati; c) l'una è il datore di lavoro dell'altra; d) un terzo possiede, controlla o detiene, direttamente o indirettamente, il 5 % o più delle azioni o quote con diritto di voto delle imprese dell'una e dell'altra; e) l'una controlla direttamente o indirettamente l'altra; f) l'una e l'altra sono direttamente o indirettamente controllate da una terza persona; g) esse controllano assieme, direttamente o indirettamente, una terza persona; oppure h) sono membri della stessa famiglia (GU L 343 del 29.12.2015, pag. 558). Si considerano appartenenti alla stessa famiglia solo le persone tra le quali intercorre uno dei seguenti rapporti: i) marito e moglie, ii) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di primo grado, iii) fratelli e sorelle (germani e consanguinei o uterini), iv) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di secondo grado, v) zii/zie e nipoti, vi) suoceri e generi o nuore, vii) cognati e cognate. A norma dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 ottobre 2013, che istituisce il codice doganale dell'Unione, per «persona» si intende una persona fisica, una persona giuridica e qualsiasi associazione di persone che non sia una persona giuridica, ma abbia, ai sensi del diritto dell'Unione o nazionale, la capacità di agire (GU L 269 del 10.10.2013, pag. 1).

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 214/08)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«JAMBON DE LACAUNE»

N. UE: PGI-FR-02302 – 15.3.2017

DOP () IGP (X) STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Syndicat des Salaisons de Lacaune
BP8
81230 Lacaune
FRANCIA

Tel. +33 561737780
Fax +33 561737782
E-mail: midiporc@midiporc.fr

L'associazione riunisce tutti gli operatori della filiera dell'IGP «Jambon de Lacaune» (allevatore, macellatore, fabbricante di mangime, laboratorio di sezionamento, trasformatori, laboratorio di affettamento e di confezionamento) e ha quindi un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: legame, struttura di controllo

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Prova dell'origine

Il paragrafo:

«I prodotti sono identificati grazie ad un'etichetta recante il logo stabilito dall'associazione.

Solo i salumieri e gli altri operatori autorizzati nell'ambito dell'IGP possono apporre il logo sul loro prodotto.

Ogni operatore che commercializza il "Jambon de Lacaune" tiene una contabilità di magazzino specifica all'identificativo. Il consumo di etichette è confrontato periodicamente con il numero di unità di vendita al consumatore che sono state vendute.»

è sostituito dal paragrafo seguente:

«Ogni operatore che commercializza il "Jambon de Lacaune" tiene una contabilità di magazzino specifica all'IGP e confronta regolarmente il numero di unità di vendita al consumatore che sono state vendute con il numero di etichette specifiche all'IGP "Jambon de Lacaune" che sono state usate.»

Etichettatura

Il paragrafo:

«Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, l'etichettatura comporta:

- la denominazione dell'IGP: "Jambon de Lacaune";
- il logo seguente:



- la durata minima di essiccazione/stagionatura: 7, 9 o 12 mesi».

è sostituito dal paragrafo seguente:

«Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, l'etichettatura comporta la durata minima di essiccazione/stagionatura: 7, 9 o 12 mesi».

La soppressione del logo consente di ritirare ogni riferimento al gruppo di operatori. Il logo è un marchio collettivo che permette di identificare facilmente il «Jambon de Lacaune» prima di registrarne la denominazione come IGP. Una volta registrata, la denominazione «Jambon de Lacaune» è protetta e chiaramente identificata dal consumatore nella misura in cui la regolamentazione dell'Unione europea prevede di apporre sull'etichettatura la denominazione e il simbolo dell'UE per le IGP.

Il documento unico è stato modificato per mantenere la coerenza con il disciplinare.

Altro

Legame:

La soppressione del logo dell'associazione nella sezione «Etichettatura» del disciplinare comporta la soppressione della frase «Essa serve ad identificare la produzione del «Jambon de Lacaune» nella parte relativa al legame. Non è più necessario menzionare il logo nel contesto dell'iniziativa collettiva descritta, né la sua utilità anteriore alla registrazione della denominazione come IGP.

Il riferimento agli allegati è integrato nella sezione «Legame». Il disciplinare vigente contiene l'elenco degli allegati che tuttavia non sono menzionati nei pertinenti paragrafi; si è quindi rimediato a questa lacuna.

Struttura di Controllo:

I dati relativi all'organismo di controllo sono stati sostituiti da quelli dell'autorità di controllo competente; la modifica intende evitare la modifica del disciplinare in caso di cambiamento dell'organismo di controllo.

6. **Versione aggiornata del disciplinare (solo per le DOP e le IGP)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0abaa381-592d-44ca-81ec-5c5f946c42b5/telechargement

DOCUMENTO UNICO

«**JAMBON DE LACAUNE**»

N. UE: PGI-FR-02302 – 15.3.2017

DOP () IGP (X)

1. **Denominazione (denominazioni)**

«Jambon de Lacaune»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

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*

Il «Jambon de Lacaune» è un prosciutto stagionato di forma tondeggiante, piena e regolare, che si allunga gradualmente fino alla zampa.

Un sottile strato di grasso color crema copre talvolta la parte magra. La cotenna è di colore ambrato con sfumature più scure. La superficie può essere cosparsa di cristallizzazioni di sale.

La fetta di «Jambon de Lacaune» ha proporzioni e forma regolari. La parte magra è di colore uniforme, che va dal rosso acceso al rosso scuro e può presentare leggere venature. La copertura di grasso è compatta, di colore bianco, alta circa 1 a 2 cm, con sfumature rosate.

La consistenza del «Jambon de Lacaune» è elastica, morbida e fondente. Il sapore salato, cosiddetto «pointe di sel», dovuto alla salatura a secco con sale marino, è moderato. Il «Jambon de Lacaune» ha un odore e un gusto caratteristici di carne secca stagionata, dagli aromi equilibrati. La preparazione aromatizzante composta prevalentemente di pepe, zuccheri e nitrato di potassio (salnitro) è delicata e non sovrasta il gusto «naturale» del prosciutto stagionato. Il «Jambon de Lacaune» non è mai affumicato.

Il «Jambon de Lacaune» presenta un tasso di zuccheri solubili totali pari o inferiore all'1 % e un tenore in NaNO₃ o salnitro (E 252) inferiore o pari a 250 mg/kg.

La durata totale di fabbricazione varia a seconda del peso del prosciutto fresco.

Peso minimo del prosciutto fresco dopo rifilatura	Durata minima di essiccazione/stagionatura (dall'ingresso in salatura all'uscita dall'essiccatoio)
9 kg	+ 7 mesi
10 kg	+ 9 mesi
11 kg	+ 12 mesi

Il «Jambon de Lacaune» è posto in vendita nelle presentazioni seguenti:

- prosciutto intero non disossato (cosiddetto «con osso»),
- prosciutto intero disossato,
- a metà, in quarti o a fette.

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

L'ingrasso dei suini (partendo da suini di oltre 25 kg) è caratterizzato da un'alimentazione composta per almeno il 60 % di cereali, derivati di cereali e semi di leguminose. Il tenore massimo di acido linoleico negli alimenti è fissato all'1,9 % della sostanza secca.

I prosciutti freschi devono soddisfare le seguenti caratteristiche:

- prosciutto esclusivamente allo stato fresco (è vietato il prosciutto congelato),
- minimo 9 kg di peso,
- taglio tondeggiante, senza bronza, rifilatura della cotenna sul lato interno che risale leggermente verso lo stinco, anchetta parzialmente asportata, piede segato sotto l'articolazione. La rifilatura non supera 6 cm direttamente sotto la testa del femore,
- grasso bianco e di consistenza soda, il cui spessore di copertura direttamente sotto la testa del femore è di almeno 10 mm (cotenna compresa),
- colore del magro corrispondente ai voti 2, 3, 4 o 5 della scala giapponese.

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

Le fasi che vanno dalla lavorazione dei prosciutti (salatura) alla fine della stagionatura si svolgono nella zona geografica.

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

L'etichettatura del prodotto deve comprendere obbligatoriamente la durata minima di asciugatura/stagionatura: 7, 9 o 12 mesi.

4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica è composta dai seguenti comuni del dipartimento del Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Fattori naturali:

La zona geografica di produzione del «Jambon de Lacaune» costituisce un insieme omogeneo all'interno dei monti di Lacaune. Forma un catino orientato est-ovest che costituisce il bacino idrografico del fiume Gijou. È delimitata a sud dalla linea di cresta principale che va dal Montgrand al Montaet e culmina a oltre 1 200 metri e a nord da una linea di cresta secondaria, intorno ai 1 000 metri di altitudine, che va da Roquecézière al picco le Merdélou, passando per il colle di Sié. Queste due barriere fisiche costituiscono un bacino topografico nel cui ambito si alternano le influenze incrociate dei climi oceanico e mediterraneo. Inoltre, a causa dell'altitudine, la zona geografica è anche soggetta al clima montano.

Con questa triplice influenza, il clima della zona è caratterizzato da:

- una pluviometria elevata e precipitazioni ben distribuite nel corso dell'intero anno,
- una temperatura media relativamente bassa e escursioni termiche limitate,
- un'alternanza regolare della natura del vento (orientamento, umidità) accompagnata da una variabilità marcata, nella stessa giornata, di detta temperatura e umidità.

Fattori umani:

Storicamente la produzione del «Jambon de Lacaune» risale al mestiere di «mazelier», molto diffuso a Lacaune nel Medioevo, che designa in lingua d'oc colui che macella i bovini, gli ovini ed i suini. Verso il XV secolo, con la specializzazione professionale, il termine passò a designare colui che trasforma le carni suine, ossia il salumiere odierno.

Attualmente le competenze dei salumieri-salatori si esprimono attraverso le varie fasi di elaborazione del «Jambon de Lacaune».

Per la fabbricazione del «Jambon de Lacaune» il salatore seleziona dei prosciutti freschi di almeno 9 kg la cui copertura di grasso abbia almeno 10 mm di spessore, caratteristiche che sono necessarie per un'essiccazione di lunga durata.

Il salatore effettua una salatura unicamente a secco con sale marino, i cui cristalli sono di forma irregolare, il che consente un'adeguata fissazione sul prosciutto, nonché una penetrazione rapida ed efficace all'interno della carne, agevolando l'essiccazione uniforme del prosciutto.

Le competenze intervengono anche nel dosaggio della preparazione aromatizzante, composta prevalentemente di pepe e che utilizza il nitrato di potassio (salnitro) come unico additivo, in modo da ottenere un'intensità aromatica moderata.

In ciascuna fase (salatura, maturazione, eventuale stufatura, essiccazione, sugnatura e stagionatura), il salatore ottimizza i tempi delle varie fasi o le condizioni di temperatura e di umidità in funzione del comportamento dei prosciutti.

Nell'essiccatoio viene effettuato un controllo quotidiano anche per verificare l'aspetto e l'odore dei prosciutti, monitorare le condizioni di essiccazione (temperatura e umidità dell'aria) e così evitare incidenti, (formazione di patine, di croste, sviluppo di muffe o di odore sgradevole ecc.). In effetti, qualunque sia la tecnica di essiccazione utilizzata, che gli essiccatoi siano naturali o ventilati, l'operatore deve adattarsi alle variazioni di temperatura e di umidità dell'aria esterna, captata quotidianamente. Si tiene anche conto della disposizione dei prosciutti di età diverse nonché del tasso di riempimento dell'essiccatoio.

Specificità del prodotto

Il «Jambon de Lacaune» è caratterizzato da una parte magra di colore uniforme, che va dal rosso acceso al rosso scuro e può presentare leggere venature, e una copertura di grasso compatta, di colore bianco con sfumature rosate.

A livello gustativo, il «Jambon de Lacaune» si differenzia per l'intensità aromatica moderata, che fa risaltare il gusto di carne secca e un sapore leggermente salato, cosiddetto «pointe de sel», caratteristico.

Legame causale

Il legame causale del «Jambon de Lacaune» si basa sull'esistenza di competenze ancestrali, tradizionali e condivise che forgiarono la qualità del prodotto e gli conferiscono una solida reputazione.

Nell'ambito della zona geografica del «Jambon de Lacaune», caratterizzata da condizioni geografiche e climatiche tradizionalmente favorevoli all'essiccazione, si è sviluppato un vasto tessuto di imprese dedite alla salatura che detengono competenze specifiche da diverse generazioni. La selezione accurata dei prosciutti freschi garantisce, a fine stagionatura, uno strato di grasso caratteristico, bianco e compatto, con sfumature rosate.

Le usanze ancestrali legate agli scambi storici con la regione di pianura produttrice di sale, comportano, ancora oggi, la salatura a secco con sale marino che, grazie alle sue proprietà, assicura un'asciugatura costante ed efficace e conferisce al «Jambon de Lacaune» il tipico sapore, cosiddetto «pointe di sel».

Il dosaggio della preparazione aromatizzante, caratterizzata dalla prevalenza del pepe e l'uso del nitrato di potassio come unico additivo, partecipa allo sviluppo della tipica espressione gustativa del «Jambon de Lacaune», che presenta un gusto di carne secca e un'intensità aromatica moderata.

La stagionatura di almeno 7 mesi, nonché il monitoraggio dei parametri di essiccazione secondo le competenze dei salatori della zona geografica, consente al «Jambon de Lacaune» di raggiungere la piena maturità, di presentare un colore uniforme, che va dal rosso acceso al rosso scuro nelle parti magre e di mantenere il colore dal bianco al leggermente rosato del grasso.

La reputazione del «Jambon de Lacaune» è già attestata all'inizio del XX secolo, quando M. Cousin, autore di *Voyages gastronomiques au pays de France*, vanta i salumi dell'Hôtel Central de Lacaune: «(...) eccellente rassegna di salumi locali, costituita di prosciutto e di salame assolutamente degni di attenzione (...)».

La guida turistica francese Gault Millau del 1970 non dimentica di citare Lacaune, i cui «prosciutti godono di grande reputazione». Il «Jambon de Lacaune» è altresì descritto nell'inventario del patrimonio gastronomico francese «Midi-Pyrénées — prodotti locali tipici e ricette tradizionali» del 1996, ma anche in opere più tecniche quali *Le jambon sec et les petites salaisons* (Prosciutto stagionato e piccoli prodotti salmistrati) (1997).

La rivista LSA, nel marzo 1989, classifica il «Jambon de Lacaune» tra i «prosciutti stagionati di qualità superiore», prodotto da «imprese che intendono fare prodotti di qualità mantenendo le tradizioni ancestrali di fabbricazione».

Un sondaggio di immagine e di notorietà realizzato nel 2011 ha rivelato che nelle regioni Midi-Pyrénées e Languedoc-Roussillon, il 77 % degli intervistati conosceva il prosciutto stagionato, il salame stagionato e la salsiccia stagionata prodotti nella zona geografica di Lacaune, confermando così la solida reputazione del «Jambon de Lacaune», che è percepito come «prodotto locale tipico» e «prodotto tradizionale».

I salumieri della zona geografica sono inoltre regolarmente premiati nel concorso generale agricolo di Parigi. Dal 2010, sono infatti stati premiati cinque «Jambon de Lacaune»: tre con medaglia di bronzo, uno con medaglia d'argento e uno con medaglia d'oro.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0abaa381-592d-44ca-81ec-5c5f946c42b5/telechargement

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 214/09)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«SAUCISSON DE LACAUNE»/«SAUCISSE DE LACAUNE»

N. UE: PGI-FR-02301 – 15.3.2017

DOP () IGP (X) STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Syndicat des Salaisons de Lacaune
BP8
81230 Lacaune
FRANCIA

Tel. +33 561737780
Fax +33 561737782
Email: midiporc@midiporc.fr

L'associazione riunisce tutti gli operatori della filiera dell'IGP «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» (allevatore, macellatore, fabbricante di mangime, laboratorio di sezionamento, trasformatori, laboratorio di affettamento e di confezionamento) e ha quindi un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: legame, struttura di controllo

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifica (Modifiche)

Prova dell'origine

Il paragrafo:

«I prodotti sono identificati grazie ad un'etichetta recante il logo stabilito dall'associazione.

Solo i salumieri e gli altri operatori autorizzati nell'ambito dell'IGP possono apporre il logo sul loro prodotto.

Ogni operatore che commercializza "Saucisson de Lacaune"/"Saucisse de Lacaune" tiene una contabilità di magazzino specifica all'identificativo. Il consumo di etichette è confrontato periodicamente con il numero di unità di vendita al consumatore che sono state vendute.»

è sostituito dal paragrafo seguente:

«Ogni operatore che commercializza "Saucisson de Lacaune"/"Saucisse de Lacaune" tiene una contabilità di magazzino specifica all'IGP e confronta regolarmente il numero di unità di vendita al consumatore che sono state vendute con il numero di etichette specifiche all'IGP "Saucisson de Lacaune"/"Saucisse de Lacaune" che sono state usate.»

Etichettatura

Il paragrafo:

«Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, l'etichettatura comporta:

— la denominazione dell'IGP: "Saucisson de Lacaune"/"Saucisse de Lacaune"

— il logo seguente:



è sostituito dal paragrafo seguente:

«L'etichettatura non comporta diciture obbligatorie se non quelle previste dalla normativa.»

La soppressione del logo consente di ritirare ogni riferimento al gruppo di operatori. Il logo è un marchio collettivo che permette di identificare facilmente i prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» prima di registrarne la denominazione come IGP. Una volta registrata, la denominazione «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» è protetta e identificata dal consumatore nella misura in cui la regolamentazione dell'Unione europea prevede di apporre sull'etichettatura la denominazione e il simbolo dell'UE per le IGP.

Il documento unico è stato modificato per mantenere la coerenza con il disciplinare.

Altro

Legame:

La soppressione del logo dell'associazione nella sezione «Etichettatura» del disciplinare comporta la soppressione della frase «Essa serve ad identificare la produzione di «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune»» nella parte relativa al legame. Non è più necessario menzionare il logo nel contesto dell'iniziativa collettiva descritta, né la sua utilità anteriore alla registrazione della denominazione come IGP.

Gli allegati alla fine del disciplinare sono soppressi in quanto accessibili tramite un collegamento ipertestuale.

Struttura di Controllo

I dati relativi all'organismo di controllo sono stati sostituiti da quelli dell'autorità di controllo competente; la modifica intende evitare la modifica del disciplinare in caso di cambiamento dell'organismo di controllo.

6. Versione aggiornata del disciplinare (solo per le DOP e le IGP)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-940b8f0c-f486-44b4-9609-9019ffbd7cbf/telechargement

DOCUMENTO UNICO

«SAUCISSON DE LACAUNE»/«SAUCISSE DE LACAUNE»

N. UE: PGI-FR-02301 – 15.3.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

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

Il «Saucisson de Lacaune» è un salame secco di forma cilindrica più o meno regolare, insaccato in un budello naturale. Il suo peso varia da 200 gr a più di 2 kg. Si presenta così com'è, avvolto in una rete o legato con uno spago.

La «Saucisse de Lacaune» è una salsiccia secca costituita da un cilindro regolare e insaccata in un budello naturale. Si può presentare in numerose forme:

- salsiccia curva: piegata a forma di U, di peso compreso fra i 200 gr e i 500 gr,
- salsiccia dritta senza curvature, di peso variabile dai 200 gr ai 500 gr,
- salsiccia «bastone», avvolta attorno a un bastone e lasciata essiccare, si presenta come una serie di anelli, di numero e peso non definiti.

I prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» sono di consistenza da morbida a soda e compatti. La fetta presenta pezzetti di carne magra e di grasso macinati grossolanamente (8 mm come minimo), senza nervi o cartilagini. I pezzetti di grasso sono perfettamente delimitati, sodi e bianchi. La carne è di colore rosso o rosso scuro. I prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» sono di aspetto poco grasso.

I prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» presentano l'odore e il sapore tipici della carne essiccata e stagionata con una nota pepata piuttosto accentuata. L'intensità aromatica resta moderata. L'odore e il sapore grasso sono poco pronunciati.

Il «Saucisson de Lacaune» e la «Saucisse de Lacaune» sono preparati, rispettivamente, con carni magre nella proporzione minima dell'80 % e del 70 %. La percentuale di carni stagionate (magre) adoperata nella preparazione è come minimo del 30 %.

Il condimento si compone di sale, pepe e noce moscata. L'aggiunta di salnitro, di fermenti lattici, di zuccheri e di muffa di superficie è autorizzata.

I prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» presentano le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

- tasso di umidità su prodotto sgrassato: $\leq 52\%$ o $\leq 56\%$ per i salami il cui diametro è superiore a 70 mm,
- tenore in lipidi (rispetto a un tasso di umidità del 77 %): $\leq 20\%$,
- rapporto collagene/proteine: $\leq 13\%$,
- tenore in zuccheri solubili totali (rispetto a un tasso di umidità del 77 %): $\leq 2\%$,
- pH: $\geq 5,2$ per i prodotti che pesano meno di un 1 kg e $\geq 5,0$ per i prodotti che pesano più di 1 kg.

I prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» sono venduti:

- in pezzi interi, etichettati, «nudi» oppure confezionati in sacchetti microperforati, in sacchetti in atmosfera protettiva o, ancora, sotto vuoto;
- a fette, confezionati sotto vuoto o in atmosfera protettiva a meno che non siano tagliati su richiesta.

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

L'alimentazione d'ingrasso per i verri (che pesano oltre 25 kg) e delle scrofe è costituita almeno al 60 % da cereali, prodotti dei cereali e semi di leguminose.

Il tasso massimo in acido linoleico è fissato all'1,9 % della materia secca.

Le carni mature utilizzate nella preparazione dei prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» provengono da carcasse di scrofe o di verri da carne a carcasse pesanti, il cui peso carcassa è superiore a 120 kg. Le altre carni provengono da suini da carne il cui peso carcassa è superiore a 80 kg.

Il grasso adoperato è il lardo dorsale, di colore bianco e consistenza soda. Si può incorporare nella «Saucisse de Lacaune» anche il grasso di pancetta.

Le carni adoperate esclusivamente fresche e il grasso adoperato fresco sono macinati al più tardi entro il sesto giorno dopo la macellazione. Se si adoperano carni congelate, la congelazione si effettua al più tardi 72 ore dopo la macellazione mentre la conservazione, a una temperatura inferiore o uguale a -18 °C, non supera i 4 mesi.

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

Si svolgono nella zona geografica delimitata le fasi che vanno dalla selezione dei pezzi alla lavorazione dei prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» (tritatura, insaccatura, stufatura) fino alla fine del processo di essiccazione.

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. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica è composta dai seguenti comuni del dipartimento del Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérousses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux, Viane.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Fattori naturali:

La zona geografica di elaborazione del «Saucisson de Lacaune» e della «Saucisse de Lacaune» costituisce un insieme omogeneo all'interno dei monti di Lacaune. Forma un catino orientato est-ovest che costituisce il bacino idrografico del fiume Gijou. È delimitata a sud dalla linea di cresta principale che va dal Montgrand al Montalet e culmina a oltre 1 200 metri e a nord da una linea di cresta secondaria, intorno ai 1 000 metri di altitudine, che va da Roquecézière al picco le Merdélou, passando per il colle di Sié. Queste due barriere fisiche costituiscono un bacino topografico nel cui ambito si alternano le influenze incrociate dei climi oceanico e mediterraneo. Inoltre, a causa dell'altitudine, la zona geografica è anche soggetta al clima montano.

Con questa triplice influenza, il clima della zona è caratterizzato da:

- una pluviometria elevata e precipitazioni ben distribuite nel corso dell'intero anno,
- una temperatura media relativamente bassa e escursioni termiche limitate,
- un'alternanza regolare della natura del vento (orientamento, umidità) accompagnata da una variabilità marcata, nella stessa giornata, di detta temperatura e umidità.

Fattori umani:

Storicamente, la produzione dei due prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» affonda le proprie radici nel mestiere del mazelier, ben radicato a Lacaune nel medioevo. Questo termine designa, nella langue d'Oc, la persona che macella i bovini, gli ovini e i suini. Verso il XV secolo, con la specializzazione professionale, il termine passò a designare colui che trasforma le carni suine, ossia il salumiere odierno.

La competenza del salumaio addetto alla stagionatura è fondamentale ai fini della lavorazione di questo prodotto «vivo» e si esprime a più livelli.

Il salumaio addetto alla stagionatura seleziona, prepara e trita le carni e il grasso in base ai propri metodi, alle attrezzature e alla qualità delle materie prime adoperate; sono di particolare importanza le sue capacità di tritare le carni. Egli seleziona carni mature e incorpora una percentuale elevata di carne magra nell'impasto.

La perfetta padronanza della tecnica del taglio mediante il suo cutter e/o il tritacarne crea un impasto omogeneo, composto di pezzi grossi di dimensioni regolari, macinati in un tritacarne di almeno 8 mm o mediante altre tecniche di macinazione che producano una tritatura equivalente dal punto di vista visivo.

Egli condisce semplicemente il preparato con sale, pepe ed eventualmente noce moscata, senza nessun altro additivo all'infuori del salnitro. L'impasto è insaccato esclusivamente in budelli naturali;

segue una fase di stufatura e di essiccazione di una durata complessiva minima di 10 giorni per le salsicce secche e di 18 giorni per gli altri prodotti. Per verificare il corretto svolgimento della fermentazione nell'apposita stufa, il salumaio addetto alla stagionatura realizza un controllo tattile, la cosiddetta «prise en main». La consistenza deve essere compatta alla pressione della mano.

A ogni fase della lavorazione, il salumaio addetto alla stagionatura ottimizza la durata delle fasi o le condizioni di temperatura e igrometria in funzione delle condizioni dei suoi salami e delle sue salsicce. Nella camera di stagionatura si procede anche a una verifica quotidiana per controllare l'aspetto e l'odore dei prodotti e tenere sotto controllo le condizioni di stagionatura (per esempio la temperatura e l'igrometria dell'aria) evitando in tal modo gli incidenti che si possono verificare durante l'essiccazione. Indipendentemente dalla tecnica adoperata, siano le camere di stagionatura naturali o ventilate, l'operatore deve adeguarsi alle variazioni di temperatura e di igrometria dell'aria esterna, che vengono misurate quotidianamente.

Specificità del prodotto

I prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» si contraddistinguono per la loro carne di colore che va dal rosso al rosso scuro, la grana grossa regolare e l'aspetto magro della fetta.

Dal punto di vista organolettico, si contraddistinguono per l'intensità aromatica moderata ed equilibrata, che non sostituisce il gusto naturale della carne secca stagionata, nonché per una consistenza morbida e compatta al tatto e al palato.

Infine, i prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» si contraddistinguono per una presentazione esclusiva in budelli naturali.

Legame causale

Il legame causale dei prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» è basato sull'esistenza di competenze ancestrali, tradizionali e condivise che plasmano la qualità dei prodotti e conferisce loro una solida reputazione.

La zona geografica dei prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune», caratterizzata da condizioni geografiche e climatiche tradizionalmente favorevoli all'essiccazione, ha visto svilupparsi nel suo ambito una vasta rete di imprese di stagionatura, dotate di competenze nel settore da numerose generazioni. Le antiche usanze di produzione comportano ancor oggi la lavorazione di carni mature e di una percentuale minima di carne magra pari all'80 % per la preparazione del salame e pari al 70 % per la preparazione della salsiccia, il che conferisce al prodotto un colore che va dal rosso al rosso scuro caratteristico del prodotto «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» nonché un aspetto magro della fetta.

Le competenze si esprimono anche nella selezione dei pezzi e nella padronanza di tecniche di macinazione tali da ottenere una grana grossa.

L'insaccamento in budelli naturali conferisce al prodotto «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» una presentazione specifica.

L'intensità aromatica dei prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» resta moderata a causa della mancanza di spezie diverse dal pepe e dalla noce moscata. Le competenze in materia di dosaggio dei condimenti nonché nella gestione quotidiana della camera di stagionatura consente ai prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» di ottenere, al termine della stagionatura, la piena maturità con un gusto naturale di carne essiccata e stagionata.

La padronanza delle fasi di stufatura e di essiccazione favorisce l'ottenimento di una consistenza al tatto e al palato da morbida a soda e compatta.

La reputazione dei prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» è già comprovata all'inizio del XX secolo, allorché M. Cousin nei suoi *Voyages gastronomiques au pays de France*, tesse gli elogi dei salumi dell'Hôtel Central de Lacaune: «(...) eccellente rassegna di salumi locali, costituita di prosciutto e di salame assolutamente degni di attenzione (...)».

I prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» sono descritti nel Code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes del 1980 e del 1986; essi sono presenti anche nell'inventario del patrimonio culinario della Francia – Midi-Pyrénées – prodotti del territorio e ricette tradizionali del 1996.

Un'inchiesta di immagine e di notorietà realizzata nel 2011 ha rivelato che nelle regioni Midi-Pyrénées e Languedoc-Roussillon, il 77 % delle persone interrogate conosce il prosciutto secco, il salame secco e la salsiccia secca prodotti nella zona geografica di Lacaune, confermando in tal modo la grande notorietà dei prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune», e la percezione che si tratti di «prodotti del territorio» e di «prodotti tradizionali».

Del resto, non è raro leggere articoli di stampa che fanno riferimento ai prodotti «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune», come, per esempio, nel *Midi Libre* dell'8 agosto 2009: «un panier riempito di odori».

I salumieri della zona geografica sono inoltre regolarmente premiati nel concorso generale agricolo di Parigi. Dal 2012, 13 «Saucisson de Lacaune»/«Saucisse de Lacaune» sono stati premiati: cinque con una medaglia di bronzo, due con una medaglia d'argento e sei con una medaglia d'oro.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-940b8f0c-f486-44b4-9609-9019ffbd7cbf/telechargement

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT