

# Gazzetta ufficiale

# L 302

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

## Legislazione

56° anno  
13 novembre 2013

Sommario

### II Atti non legislativi

#### REGOLAMENTI

- ★ **Regolamento di esecuzione (UE) n. 1127/2013 della Commissione, del 7 novembre 2013, recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Montasio (DOP)]** ..... 1
- ★ **Regolamento di esecuzione (UE) n. 1128/2013 della Commissione, del 7 novembre 2013, recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Morbier (DOP)]** ..... 7
- ★ **Regolamento di esecuzione (UE) n. 1129/2013 della Commissione, del 7 novembre 2013, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Fal Oyster (DOP)]** ..... 14
- ★ **Regolamento di esecuzione (UE) n. 1130/2013 della Commissione, del 7 novembre 2013, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Maccheroncini di Campofilone (IGP)]** ..... 16
- ★ **Regolamento di esecuzione (UE) n. 1131/2013 della Commissione, del 7 novembre 2013, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Poperingse hopscheuten/Poperingse hopperscheuten (IGP)]** ..... 18

Prezzo: 4 EUR

(segue)

# IT

Gli atti i cui titoli sono stampati in caratteri chiari appartengono alla gestione corrente. Essi sono adottati nel quadro della politica agricola e hanno generalmente una durata di validità limitata.

I titoli degli altri atti sono stampati in grassetto e preceduti da un asterisco.

★ Regolamento di esecuzione (UE) n. 1132/2013 della Commissione, del 7 novembre 2013, recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Stelvio/Stilfser (DOP)] .....	20
★ Regolamento di esecuzione (UE) n. 1133/2013 della Commissione, del 7 novembre 2013, recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Kaki Ribera del Xúquer (DOP)] .....	22
★ Regolamento di esecuzione (UE) n. 1134/2013 della Commissione, del 7 novembre 2013, recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Caballa de Andalucía (IGP)] .....	27
★ Regolamento di esecuzione (UE) n. 1135/2013 della Commissione, del 7 novembre 2013, recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto Toscano (DOP)] .....	29
★ Regolamento di esecuzione (UE) n. 1136/2013 della Commissione, del 12 novembre 2013, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 per quanto riguarda la proroga dei periodi di approvazione delle sostanze attive clothianidin, dimossistrobina, oxamil e petoxamide <sup>(1)</sup> .....	34
Regolamento di esecuzione (UE) n. 1137/2013 della Commissione, del 12 novembre 2013, recante fissazione dei valori forfettari all'importazione ai fini della determinazione del prezzo di entrata di taluni ortofrutticoli .....	36

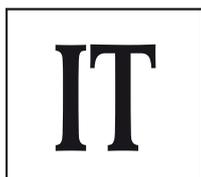
DECISIONI

2013/648/UE:

★ Decisione di esecuzione della Commissione, del 6 novembre 2013, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti o ottenuti a partire da granturco geneticamente modificato della linea MON89034 × 1507 × NK603 (MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6), a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio [notificata con il numero C(2013) 4719] <sup>(1)</sup> .....	38
--	----

2013/649/UE:

★ Decisione di esecuzione della Commissione, del 6 novembre 2013, che autorizza l'immissione in commercio di polline prodotto a partire dal granturco della linea MON 810 (MON-ØØ81Ø-6) ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio [notificata con il numero C(2013) 4743] <sup>(1)</sup> .....	44
--	----



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

## II

(Atti non legislativi)

## REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1127/2013 DELLA COMMISSIONE

del 7 novembre 2013

**recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Montasio (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Montasio», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione <sup>(2)</sup>, modificato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 355/2011 <sup>(3)</sup>.
- (2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando il metodo di produzione.
- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai

sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Montasio» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ  
*Membro della Commissione*

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

<sup>(2)</sup> GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 98 del 13.4.2011, pag. 6.

## ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Montasio» è approvata la seguente modifica.

*1<sup>a</sup> modifica*

La frase: «Il latte utilizzato deve provenire dalla munta serale e da quella della mattina, fino ad un massimo di quattro mungiture consecutive» è sostituita dalla frase seguente: «Il latte deve provenire da munte consecutive e dev'essere raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura».

Inizialmente, il latte consegnato nell'intervallo delle 48 ore proveniva unicamente da mungiture tradizionali, che ammontavano a quattro. Con l'introduzione della mungitura automatica, il numero di mungiture consecutive possibili in un intervallo di 48 ore può essere aumentato. L'intervallo di tempo pertanto è stato mantenuto; è stato modificato soltanto il numero totale di mungiture. Dal punto di vista tecnico scientifico, l'uso di sistemi automatici di mungitura non pregiudica le caratteristiche del latte; in particolare, la sua composizione risulta statisticamente comparabile con quella ottenuta dalla mungitura tradizionale per quanto attiene al grasso e alla frazione proteica. Risulta invece migliorata la salute della bovina poiché viene eliminato lo stress causato da sole due mungiture nel caso di picchi di lattazione elevati. La possibilità di mungere anche quantità elevate di latte più di due volte al giorno rappresenta inoltre un minor stress a carico dell'apparato mammario e dei capezzoli, consente di migliorare la qualità microbiologica con riflessi positivi anche dal punto di vista microbiologico del latte e di ridurre l'insorgenza di fenomeni mastitici.

Risulta inoltre migliorata la capacità geologica del latte, che misura la forza del coagulo la quale si traduce sia in una reazione più veloce all'effetto enzimatico del caglio che nella resistenza della cagliata all'azione meccanica della lira.

*2<sup>a</sup> modifica*

Formulazione attuale: «Il latte destinato alla DOP "Montasio" non deve essere sottoposto a trattamenti di pastorizzazione e deve presentare un'analisi della fosfatasi chiaramente positiva.»

Testo modificato: «Il latte destinato alla DOP "Montasio" non deve essere sottoposto a trattamenti di pastorizzazione. Eventuali analisi sul latte trattato termicamente e destinato alla trasformazione nella DOP Montasio, devono presentare valori della fosfatasi chiaramente positiva.»

Da diversi anni i caseifici che praticano l'autocontrollo sottopongono il latte a un controllo sistematico registrando ogni giorno le temperature di passaggio del latte. Inoltre, la prova della fosfatasi rimane un metodo di analisi utilizzato dall'organo di controllo per verificare il rispetto delle disposizioni del disciplinare. Tale controllo viene effettuato in base all'analisi di rischio.

*3<sup>a</sup> modifica*

Testo attuale: «La produzione del formaggio DOP "Montasio" avviene secondo la seguente sequenza operativa:

06) cottura a 42-48 °C e sminatura fuori fuoco per un tempo complessivo di venti/trenta minuti;»

Si propone questo testo:

06) «cottura a + 42-48 °C e seguente sminatura fuori fuoco per minimo 10 minuti;»

Si è evidenziato che queste due fasi (cottura e seguente sminatura fuori fuoco) sono soggette a una notevole variabilità in funzione delle condizioni tecniche e tecnologiche esistenti.

Dal punto di vista dell'attrezzatura presente nei caseifici produttori di «Montasio», il formaggio Montasio è prodotto utilizzando sia caldaie in rame (da 1 a 1,5 t) che polivalenti in acciaio dalla capienza da 3,5 a 8,0 t.

Già l'uso di questi due tipi di caldaie condiziona i tempi per il riscaldamento della massa caseosa avendo velocità di riscaldamento a vapore molto diverse oltre a quelle dettate dalla lavorazione in atto.

Per quanto attiene alla fase di spinatura fuori fuoco, nella quale viene eliminata parte del siero dalla massa caseosa, questa dipende dalla temperatura massima raggiunta, dalla velocità di raffreddamento della massa, che a sua volta dipende dal tipo di caldaia e dalle quantità lavorate nelle singole caldaie, dalla dimensione dei grani della cagliata e dalla quantità di acqua in esso contenuto da eliminare per effetto congiunto temperatura/agitazione.

Inoltre, lo scarico o la raccolta della massa caseosa per la successiva operazione di messa in fascera, può essere anticipata o ritardata a seconda dei tempi necessari per effettuare l'operazione e dal grado di automazione in essere.

Ad esempio se la massa caseosa viene scaricata su un banco formattatore per caduta da una caldaia polivalente posta a un livello superiore del banco stesso, a parità di quantità, i tempi sono di gran lunga inferiori rispetto all'estrazione manuale con i teli di lino dalle caldaie di rame.

Tenuto inoltre conto che l'individuazione dello stadio ottimale per lo scarico della cagliata viene da ciascun tecnico caseario determinato in base a parametri di valutazione giornalieri, esperienze e conoscenze personali ecc., si ritiene opportuno fissare un tempo minimo per effettuare la cottura e la spinatura fuori fuoco.

## ALLEGATO II

## DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>

## «MONTASIO»

N. CE: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

IGP ( ) DOP (X)

**1. Denominazione**

«Montasio»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

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

Classe 1.3. Formaggi

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

Il «Montasio» è un formaggio di latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto con facce piane o leggermente convesse. Il formaggio Montasio è prodotto a partire da latte non pastorizzato, utilizza solo lattoinnesti naturali o fermenti autorizzati; deve avere una stagionatura minima di 60 giorni con un tenore di umidità controllata a campione a 10 e a 60 giorni di stagionatura. Al sessantesimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP «Montasio» deve presentare le seguenti caratteristiche: umidità massima non superiore a 36,72 %; grasso nella sostanza secca: minimo 40 %; peso: 6-8 kg; diametro: forma 30-35 cm; scalzo: massimo 8 cm; crosta: liscia, regolare ed elastica; pasta: compatta con leggera occhiatura; colore: naturale, leggermente paglierino; aroma: caratteristico; sapore: gradevole e tendente al piccante nel Montasio di lunga stagionatura.

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

La DOP «Montasio» viene prodotta con latte proveniente da allevamenti che devono essere ubicati nella zona di produzione.

Le razze principalmente allevate sono la Bruno alpina, la Pezzata Rossa Italiana e la Pezzata Nera.

Nel periodo di conservazione del latte presso la stalla è vietato aggiungere conservanti ed effettuare qualsiasi trattamento termico, eccettuato il raffreddamento fino ad un minimo di 4 °C.

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

L'alimentazione delle bovine è costituita per il 75-85 % da cereali, foraggi secchi e verdi e insilati sul tal quale. Il restante 15-25 % sul tal quale è costituito da concentrati e nuclei proteici. È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici. Almeno il 60 % degli alimenti proviene dalla zona geografica. Sono vietati quegli alimenti che la tradizione casearia ritiene abbiano effetti anticarsari come i foraggi da terreni acquitrinosi o da bordi strade a denso traffico. Sono vietati inoltre gli ortaggi, la frutta, la colza, i sottoprodotti della lavorazione riso utilizzati tal quale; le farine di origine animale, i mangimi industriali medicati, le polpe di bietola fresche, umide o insilate e i sottoprodotti della birra e dei distillati, gli insilati (con esclusione del fieno-silos e del silo-mais) e sostanze fermentate provenienti dalle lavorazioni industriali di frutta, bietole, birra e distillati.

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

L'intero processo produttivo (allevamento e produzione del latte, coagulazione, trattamenti del coagulo, formatura, spurgatura, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

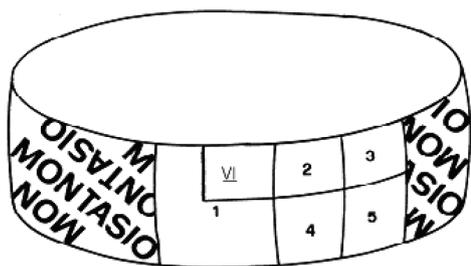
### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

—

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'identificazione del prodotto avviene mediante marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione del codice del caseificio e della sigla della provincia e la data di produzione (anno, mese giorno). Il «marchio di origine» della DOP Montasio è costituito dalla parola «Montasio» riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio (figura 1).

Detto «marchio di origine» si appone su tutta la produzione delle aziende associate o meno, purché ottenuta nel rispetto del disciplinare di produzione.



(figura 1)

- 1) Marchio a fuoco della denominazione «Montasio» e targhetta recante la dicitura «PDM»
- 2) Mese di produzione/3) Giorno di produzione/4) N. di codice del caseificio/5) Sigla della Provincia/VI) Anno di produzione

Il logo della denominazione è composto da una M in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta «MONTASIO». Nelle riproduzioni detto logo deve essere scritto in carattere «HORATIO». Le dimensioni del logo devono rispettare le proporzioni della figura 2 (ad esempio: 8 cm di larghezza per 6 cm di altezza).



(figura 2)

Qualora l'intero processo produttivo, dalla produzione del latte alla stagionatura minima di 60 giorni, avvenga nelle aree considerate di montagna, così come definite dalla legislazione nazionale vigente, comprese nella zona di produzione della DOP formaggio Montasio, il formaggio può riportare in etichetta la dicitura «prodotto della montagna». A tale scopo, sullo scalzo verrà impressa una apposita targhetta recante la dicitura «PDM», acronimo della dicitura «prodotto della montagna».

Sul formaggio DOP «Montasio» con età superiore a 100 giorni di stagionatura, può essere impresso a fuoco, su richiesta volontaria di tutti i produttori associati o meno, nell'apposita area dello scalzo, dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, previa verifica dello stesso, il logo della denominazione (figura 2).

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della DOP «Montasio» comprende: Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio; Veneto: l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia così come delimitato: «dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino a incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta quindi lungo detto fiume fino alla foce».

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche della zona di produzione, in larga misura montana e pedemontana ove si pratica tuttora l'alpeggio e il pascolo, che influenzano la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere.

Il formaggio Montasio viene inserito nel prezionario di San Daniele e di Udine (1773/1775). Ciò dimostra che del Montasio si fa commercio e quindi non è una produzione locale o destinata solo all'autoconsumo. Il forte legame del Montasio con la zona di produzione è dimostrato anche dal forte impulso che la produzione di questo formaggio ha dato allo sviluppo delle forme cooperative. Il formaggio Montasio e la sua specifica tecnica di produzione si diffondono velocemente nel Friuli e nel Veneto orientale non solo per fattori umani e strumentali (come l'invenzione dei caseifici turnari o la fondazione di una Scuola per Tecnici Caseari), tanto da raggiungere negli anni sessanta la ragguardevole cifra di oltre 650 caseifici attivi, ma questo sviluppo non avrebbe avuto la consistenza che ha avuto senza l'apporto dell'ambiente in cui la tecnica si è inizialmente diffusa.

Per quanto attiene alle caratteristiche del territorio di produzione, tutta l'area orientale dell'Italia è sempre stata e lo è tutt'oggi caratterizzata da un'alta piovosità primaverile e autunnale e questo ha favorito la diffusione di prati e la coltivazione dei cereali (frumento e orzo) che sono la base alimentare delle bovine. Successivamente notevole importanza ha assunto lo sviluppo della maiscoltura e quindi dell'utilizzo del mais come alimento fresco e insilato. Mentre da pochi anni l'area di produzione si è anche caratterizzata per la coltivazione della soia, integratore proteico.

### 5.2. Specificità del prodotto

La caratteristica principale del formaggio Montasio è la sua facilità di prestarsi alla media/lunga stagionatura. Nel panorama caseario nazionale, il Montasio si colloca tra i formaggi a pasta semidura ma, grazie alla caratteristica di stagionarsi anche fino a 36 mesi, si colloca anche tra i pochissimi formaggi a pasta dura e a lunga stagionatura.

Altra caratteristica del Montasio è la dimensione della forma.

Inoltre il formaggio Montasio DOP ha mantenuto nel disciplinare l'obbligo di non pastorizzare il latte, preservando così al massimo la carica batterica spontanea del latte tipica della zona di produzione.

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

Le facilità di prestarsi alla media/lunga stagionatura è frutto di una tecnologia «morbida», infatti si utilizzano dosi modeste di lattefermento (circa 1 %), la cottura non raggiunge temperature elevate (42-48 °C), lo spurgo e la pressatura portano a una pasta mediamente consistente con una umidità a 2 mesi (età minima per la commercializzazione) di circa il 36 %.

L'ambiente in cui il formaggio Montasio si è sviluppato possiede delle caratteristiche microbiologiche adatte alla suo sviluppo e diffusione. Infatti il Montasio si caratterizza per la presenza di una flora microbica termofila che permetteva e permette tutt'ora di avere un prodotto unico nel panorama caseario, da consumare fresco (oggi con un minimo di 2 mesi in quanto viene prodotto con latte non pastorizzato) ma da stagionare anche oltre 36 mesi avendo così a disposizione un prodotto che col tempo modifica le caratteristiche organolettiche, la consistenza, i sapori e gli odori grazie proprio alla carica batterica presente naturalmente nei prati/pascoli e foraggi dell'area di produzione.

Infatti a due mesi il Montasio si presenta come un formaggio di media consistenza, di sapore delicato che ricorda il latte da cui proviene. Con il proseguo della stagionatura, concentrandosi le sostanze, il Montasio acquista sapori più definiti, la pasta diventa sempre più consistente e friabile con stagionatura lunga e con sapori decisi e anche leggermente piccanti.

Con il miglioramento delle tecniche di allevamento degli animali, della razionalizzazione delle coltivazioni e l'introduzione di modalità sempre più igieniche di mungitura, si è sentita la necessità di arricchire il latte di microrganismi filocaseari utili per la produzione del Montasio e per questo si è sperimentato e diffuso l'uso dei lattoinnesti e fermenti selezionati (ricco di cocchi e pochi bastoncini), a partire dal latte della zona di produzione.

## Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della DOP «Montasio» nella *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 271 del 21.11.2011.

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

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

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

---

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1128/2013 DELLA COMMISSIONE****del 7 novembre 2013****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Morbier (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Morbier», registrata con il regolamento (CE) n. 1241/2002 della Commissione <sup>(2)</sup>, quale modificato dal regolamento (CE) n. 1027/2009 <sup>(3)</sup>.
- (2) La domanda è intesa a modificare il disciplinare precisando la descrizione del prodotto, la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, l'etichettatura, i requisiti nazionali e le strutture di controllo.
- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai

sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Morbier» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*Dacian CIOLOȘ  
*Membro della Commissione*<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.<sup>(2)</sup> GU L 181 dell'11.7.2002, pag. 4.<sup>(3)</sup> GU L 283 del 30.10.2009, pag. 34.

## ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Morbier» è approvata la seguente modifica.

**1.1. Descrizione del prodotto***Caratteristiche organolettiche*

Sono stati analizzati tutti i descrittori del formaggio, nell'intento di ottenere una descrizione più realistica del prodotto.

Riguardo alla striscia nera, è stata eliminata la parola «ben» davanti a «unita», poiché aveva una connotazione soggettiva.

Quanto alla crosta, i termini «liscia e omogenea» sono stati sostituiti da «strofinata, di aspetto regolare, ammuffita, segnata dalla trama dello stampo», ossia una descrizione più precisa. Per il colore della crosta, i termini «dal grigio chiaro al beige aranciato» sono stati sostituiti dai termini «dal beige all'arancione, con sfumature aranciate tendenti al marrone, al rosso e al rosa», più precisi.

Riguardo alla pasta, viene aggiunto il termine «omogenea» e si precisa che è morbida «al tatto». L'occhiatura è descritta in forma più realistica: anziché «può presentare un'occhiatura sparsa e fine», leggi: «presenta spesso un'occhiatura sparsa del diametro di un ribes o bollicine appiattite». Si aggiunge che la pasta è «poco collosa al palato» e che la grana è «liscia».

Quanto al gusto, anziché «con un gusto leggermente cremoso, dal profumo schietto, fruttato e persistente», leggi: «Il gusto è schietto, con note lattiche, di caramello, vaniglia e frutta; i sapori sono equilibrati e, con la stagionatura, la gamma aromatica si arricchisce di note tostate, speziate e vegetali.»

*Caratteristiche analitiche*

Viene aggiunto un tasso minimo di umidità nel formaggio scremato del 58 %, onde evitare formaggi atipici troppo secchi.

**1.2. Prova dell'origine**

La rubrica «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata» è stata consolidata e contiene, in particolare, gli obblighi dichiarativi e di tenuta dei registri ai fini della tracciabilità del prodotto e della verifica delle condizioni di produzione.

Questa rubrica è stata inoltre integrata e completata con varie disposizioni relative ai registri e ai documenti dichiarativi che consentono di garantire la tracciabilità dei formaggi.

**1.3. Metodo di ottenimento***Produzione del latte*

## — Razze:

Al fine di facilitare i controlli, il tipo razziale è stato precisato e l'obbligo delle razze locali è stato esteso alla «mandria da latte» e a «tutte le vacche da latte presenti nell'azienda». Sono ammessi anche i «prodotti dell'incrocio delle due razze con filiazione certificata». Le due razze pure e il loro incrocio sono storicamente di origine locale. L'incrocio non ha alcuna incidenza osservabile sulla specificità del prodotto.

## — Superficie a pascolo:

La frase «La conduzione della mandria rispetta le usanze locali» è stata soppressa perché troppo generica e non controllabile.

Allo scopo di privilegiare i prati naturali che presentano la diversità floristica dei pascoli, è stata aggiunta la frase: «Per la produzione del Morbier, si considerano superfici a pascolo le superfici erbate costituite in permanenza da almeno tre specie vegetali differenti, di cui almeno una graminacea e una leguminosa».

## — Conduzione dei prati e ammendamenti:

Al fine di preservare la diversità floristica dei prati, l'apporto di concime minerale azotato è stato limitato a 50 unità per ettaro di superficie a pascolo all'anno. Sempre per lo stesso fine, si elencano i concimi organici autorizzati: letame, colaticcio, purina e fanghi di depurazione stabilizzati. Per evitare problemi di qualità del latte, è vietato qualsiasi utilizzo della superficie foraggera (pascolo o sfalcio) meno di quattro settimane dopo la data di spandimento del concime organico.

## — Pascolo:

Al fine di mantenere il legame tra il prodotto e la zona di produzione, il pascolo è reso obbligatorio: «Le vacche da latte vengono condotte al pascolo dopo il disgelo e non appena lo permette la portanza del terreno. Durante la stagione di pascolo, le vacche in lattazione utilizzano almeno 20 are di prato per vacca da latte.»

## — Razione di base delle vacche da latte:

«Per migliorare la conservazione dei foraggi è ammesso unicamente il cloruro di sodio», onde evitare di modificare le caratteristiche.

È vietato umidificare i foraggi per evitare lo sviluppo di germi indesiderabili.

«In caso di foraggiamento complementare con erba falciata, il foraggio verde è distribuito in mangiatoie pulite e consumato entro un massimo di quattro ore dallo sfalcio», per evitarne la fermentazione. Parimenti, «le barbabietole, se sono tagliate a pezzi, vengono preparate giornalmente».

Al fine di preservare il legame tra il prodotto e la zona di produzione, «l'apporto di mangimi concentrati (comprese le piante disidratate) nella razione delle vacche da latte è limitato in media per la mandria a 1 800 kg per vacca all'anno.»

Il divieto degli alimenti fermentati viene esteso dalle «vacche da latte» alla «mandria da latte (vacche in lattazione, vacche in asciutta e vitelli svezati)».

È tuttavia prevista la possibilità di nutrire con questo tipo di alimenti, a determinate condizioni, un'altra mandria tenuta nettamente separata.

Al fine di preservare il legame tra il prodotto e la zona di produzione, sono vietati gli alimenti transgenici.

Per evitare un deterioramento della qualità del latte, «sono vietati nell'alimentazione della mandria da latte i foraggi che influiscono sfavorevolmente sull'odore o sul sapore del latte».

*Mungitura*

Occorre preservare la flora naturale del latte. Un numero eccessivo di mungiture al giorno danneggia la flora naturale del latte, mentre un'unica mungitura giornaliera provoca squilibri nelle microflora. «La mungitura è effettuata due volte al giorno, mattina e sera. È vietato sopprimere una delle due mungiture giornaliere. Ai fini della salvaguardia della flora naturale del latte, i prodotti utilizzati non contengono disinfettanti, salvo in caso di accertata anomalia.»

*Trasformazione*

## — Latte trattato:

Il latte deve essere raccolto tutti i giorni e trattato rapidamente, nei tempi previsti dalla tradizione locale.

A fini di controllo, il latte della DOP deve essere tenuto separato dagli altri tipi di latte.

«Nei locali adibiti alla fabbricazione del Morbier può entrare soltanto il latte conforme al presente disciplinare, o anche il latte destinato alle altre denominazioni d'origine della regione, purché la tracciabilità sia sufficiente a verificare che il latte effettivamente utilizzato per la fabbricazione del Morbier sia conforme al presente disciplinare.» I tipi di latte conformi ai disciplinari delle altre DOP della regione possiedono una flora microbica compatibile con quella del Morbier. Infatti, i produttori di latte delle altre DOP sono identificati e il latte proveniente dalle loro aziende rispetta essenzialmente le stesse regole della DOP Morbier: alimentazione delle vacche a base di erba e fieno della zona, pascolo, breve durata di conservazione del latte ecc. Ciò consente di mantenere un ambiente microbico adatto nel caseificio. Gli altri tipi di latte, non conformi né al disciplinare del Morbier, né ai disciplinari delle altre DOP, non offrono le stesse garanzie. Del resto, i diversi formaggi vengono fabbricati indipendentemente l'uno dall'altro, sia nello spazio (catene di produzione separate) che nel tempo (cicli di produzione successivi).

## — Fabbricazione del formaggio

La frase «A parte una scrematura parziale e l'aggiunta di caglio, di fermenti lattici, di sale e di acqua per il lavaggio della cagliata, è vietato togliere o aggiungere qualsiasi sostanza a questo latte o durante la produzione del formaggio» è sostituita da:

«A parte una scrematura parziale, è vietato togliere o aggiungere qualsiasi sostanza a questo latte o durante la produzione del formaggio, ad eccezione di: sale (cloruro di sodio); caglio; colture selezionate di fermenti, mediante trapianto o semina diretta; acqua; carbone vegetale (*carbo medicinalis vegetalis*).»

Viene precisato che, per ragioni tecniche e di tradizione, «la fabbricazione deve essere effettuata in un tino di acciaio inossidabile o di rame».

Il riferimento alla grandezza dei grani della cagliata è soppresso, trattandosi di un elemento non controllabile e non specifico del prodotto.

Vengono precisate le condizioni di delattosaggio nonché i requisiti di temperatura nel tino.

La frase «la cagliata viene leggermente pressata in modo da ottenerne dei pani» è soppressa, in quanto non si tratta di un obbligo tecnologico.

Viene precisato che l'applicazione di carbone vegetale è obbligatoriamente «manuale», come espressione dell'abilità del formaggiaio in questa fase importante della produzione del «Morbier». È autorizzato l'uso di stampi di legno tradizionali e di tela di lino, materiali tradizionalmente utilizzati in questa filiera.

Si aggiunge infine che il Morbier deve essere salato a secco o in salamoia e che, se viene usata la salamoia, è vietato sanificarla con sostanze chimiche. Questa importante fase tecnologica era stata omessa nel precedente disciplinare.

#### *Stagionatura*

Il legno è il miglior supporto per la stagionatura, in quanto favorisce gli scambi con l'acqua e il sale, regolandone il tenore. Inoltre il legno rafforza il legame con la zona di produzione grazie alla microflora superficiale. Viene quindi aggiunta la seguente frase: «La stagionatura del formaggio avviene su assi di legno». La provenienza delle assi non è specificata.

Nondimeno, per non discriminare i caseifici che attualmente effettuano la stagionatura su inox, si propone la seguente misura transitoria: «In via derogatoria, i supporti in acciaio inossidabile utilizzati per la fabbricazione del Morbier anteriormente al 1° gennaio 2006 possono rimanere in uso fino alla loro sostituzione e comunque non oltre il 31 dicembre 2014.»

Alla durata minima di 45 giorni viene aggiunto «senza interruzione del ciclo».

Si precisa inoltre che «prima di essere commercializzati, i formaggi stagionati sono conservati a temperatura positiva.»

#### **1.4. Etichettatura**

È soppresso l'obbligo di apporre il logo nazionale «INAO», mentre viene introdotto l'obbligo di usare il logo «DOP» dell'Unione europea. Non è più obbligatorio indicare gli estremi del fabbricante, bensì quelli dello stagionatore.

Viene precisato che, a prescindere dalle diciture regolamentari applicabili a tutti i formaggi, la denominazione d'origine non può essere accompagnata da indicazioni di qualità o da altre diciture sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o nei documenti commerciali, ad eccezione di particolari marchi commerciali o di fabbrica.

#### **1.5. Requisiti nazionali**

Nella rubrica «Requisiti nazionali» si è ritenuto opportuno indicare i «principali parametri da controllare» con i rispettivi valori di riferimento e i metodi di valutazione.

#### **1.6. Altro**

Sono riportati gli estremi delle strutture che partecipano al controllo delle condizioni di produzione, in particolare quelli del nuovo organismo di certificazione designato dall'associazione richiedente in quanto organismo di controllo. L'Institut National de l'Origine et de la Qualité è stato eliminato da questa rubrica.

## ALLEGATO II

## DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>

«MORBIER»

N. CE: FR-PDO-0205-0933-29.12.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominazione**

«Morbier»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

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

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

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

Il «Morbier» è un formaggio prodotto con latte crudo vaccino, a pasta pressata, non cotta, di forma cilindrica piatta a facce piane e scalzo lievemente convesso, con diametro da 30 a 40 cm, altezza da 5 a 8 cm e peso da 5 a 8 kg.

Esso presenta al centro una striscia nera orizzontale, unita e continua lungo tutto il taglio.

La crosta è naturale, strofinata, di aspetto regolare, ammuffita, segnata dalla trama dello stampo, di un colore che va dal beige all'arancione, con sfumature aranciate tendenti al marrone, al rosso e al rosa. La pasta è omogenea, di un colore che va dall'avorio al giallo pallido e presenta spesso un'occhiatura sparsa del diametro di un ribes o bollicine appiattite. Essa è morbida al tatto, burrosa e tenera, poco collosa al palato, a grana liscia e sottile. Il gusto è schietto, con note lattiche, di caramello, vaniglia e frutta; i sapori sono equilibrati e, con la stagionatura, la gamma aromatica si arricchisce di note tostate, speziate e vegetali. Il contenuto di grassi è di almeno 45 g/100 g dopo completa essiccazione. Il tasso di umidità nel formaggio scremato deve essere compreso tra il 58 % e il 67 %. La stagionatura del formaggio dura almeno 45 giorni a partire dal giorno di produzione, senza interruzione del ciclo.

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

Il latte utilizzato per la fabbricazione del «Morbier» proviene esclusivamente da mandrie di vacche da latte di razza Montbéliarde, tipo razziale 46, o di razza Simmental francese, tipo razziale 35, oppure da prodotti dell'incrocio delle due razze con filiazione certificata.

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

La razione di base dell'alimentazione delle vacche da latte è costituita da erba pascolata durante tutto il periodo di vegetazione e, durante la stagione invernale, da fieno o guaime raccolti anch'essi nella zona geografica.

Per garantire un legame stretto tra il prodotto e la zona di produzione grazie a un'alimentazione specifica della zona geografica, i complementi alimentari sono limitati a 1 800 kg per vacca da latte l'anno. La superficie a pascolo effettivamente utilizzata nell'azienda deve essere pari almeno ad un ettaro per vacca da latte.

Al fine di salvaguardare la pratica tradizionale del pascolo, sono vietati i sistemi di allevamento in cui il foraggio è interamente somministrato in mangiatoia. Le vacche da latte vengono condotte al pascolo dopo il disgelo e non appena lo permette la portanza del terreno. Durante la stagione di pascolo, le vacche in lattazione utilizzano almeno 20 are di prato per vacca da latte. In virtù di detti limiti, non meno del 70 % dell'alimentazione proviene dalla zona geografica.

Non sono ammessi nell'alimentazione della mandria da latte, in ogni stagione dell'anno, prodotti insilati o altri alimenti fermentati, a causa dei rischi tecnologici che essi implicano nel corso della fabbricazione e della stagionatura dei formaggi.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

Al fine di preservare il carattere tradizionale dell'alimentazione della mandria da latte, sono autorizzate solo materie prime e complementi alimentari ottenuti da prodotti non transgenici.

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

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi devono effettuarsi nella zona geografica.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

L'etichettatura dei formaggi a denominazione di origine «Morbier» deve recare la denominazione scritta in caratteri di dimensioni almeno pari a quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichettatura.

L'etichettatura deve inoltre recare obbligatoriamente il simbolo «DOP» dell'Unione europea.

Sulle forme, l'identificazione del reparto di stagionatura figura sull'etichetta in caratteri non codificati (nome o ragione sociale e indirizzo).

A prescindere dalle diciture regolamentari applicabili a tutti i formaggi, la denominazione d'origine non può essere accompagnata da indicazioni di qualità o da altre diciture sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o nei documenti commerciali, ad eccezione di particolari marchi commerciali o di fabbrica.

**4. Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende il territorio dei seguenti comuni:

Dipartimento dell'Ain: comuni di Apremont, Bellegarde-sur-Valserine per la parte corrispondente all'ex comune di Coupy, Belleudoux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges e Saint-Germain-de-Joux.

Dipartimento del Doubs: tutti i comuni del dipartimento.

Dipartimento del Giura: tutti i comuni eccetto Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Dipartimento di Saône et Loire: comuni di Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellesvres, Champagnat, Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sacy, Saillenard, Savigny-en-Revermont e Torpes.

**5. Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

**Fattori naturali**

La zona geografica è costituita dall'Arco giurassiano, un insieme di altipiani calcarei, e si prolunga su una parte limitata della pianura antistante. La zona è per lo più di alta montagna, caratterizzata da un paesaggio in cui si alternano prati e boschi. I prati presentano una flora calcicola spontanea molto varia.

L'intera zona è caratterizzata da un clima di tipo continentale, con ampie escursioni termiche stagionali e precipitazioni ripartite su tutto l'anno, ma particolarmente abbondanti in estate. Il clima prevalente nella zona può definirsi anche settentrionale, con bassa temperatura media annua — nonostante forti calure estive — e lunghi periodi di gelo. È un ambiente montano o submontano soggetto a frequenti precipitazioni, con una piovosità annua sempre superiore a 900 mm e generalmente superiore a 1 000 mm, già abbondante a bassa altitudine e tendente ad aumentare verso l'interno del massiccio. La distribuzione stagionale si caratterizza per la mancanza di stagione asciutta. Questo clima è particolarmente propizio alla crescita dell'erba.

**Fattori umani**

Al centro e al nord del Massiccio giurassiano, l'abbondanza di pascoli ha condizionato l'economia regionale, basata essenzialmente sull'allevamento e soprattutto sulla produzione di latte.

Il più antico riferimento al «Morbier» si trova in un documento del 1799. In quell'epoca il formaggio era già noto a Parigi, il che lascia presumere che le sue origini siano più antiche.

Originariamente era prodotto nei periodi di più scarsa produzione lattiera, quando la quantità di latte era insufficiente per ottenere una forma di «Comté». La produzione del «Morbier» è strettamente legata a quella del «Comté».

Si avanzano diverse ipotesi sull'origine del «Morbier». Secondo una di esse, la fabbricazione del «Morbier» nasce dalla necessità di utilizzare, nelle fattorie, il latte di due mungiture successive per ottenere un formaggio di 8-10 kg. Il primo pane di cagliata veniva cosparso di fuliggine prelevata da sotto il paiolo per proteggerlo dalle contaminazioni esterne ed evitare un'alterazione superficiale nell'attesa di incorporarlo alla cagliata successiva. Lo strato residuo segnava la giuntura tra le due cagliate.

L'applicazione manuale del carbone presuppone un giusto equilibrio tra l'applicazione su una cagliata troppo secca e l'applicazione su una cagliata troppo umida. Mantenendo questa fase manuale si garantisce la salvaguardia delle competenze casearie legate al «Morbier», come pure il rispetto della tradizione.

Col passare delle generazioni, gli allevatori del Giura hanno selezionato una razza bovina, la «Montbéliarde», particolarmente adatta alle condizioni naturali locali e il cui latte si presta bene alle tecniche casearie della regione. In via accessoria hanno selezionato anche la «Simmental», meno presente a livello locale.

## 5.2. Specificità del prodotto

Il «Morbier» è un formaggio di latte vaccino del peso di 5-8 kg.

È facilmente riconoscibile dalla striscia nera centrale orizzontale, unita e continua lungo tutto il taglio. La striscia nera è ottenuta esclusivamente mediante l'applicazione di carbone vegetale su una delle facce di uno dei pani di cagliata prima della pressatura. Attraversata al centro da questa tipica striscia nera, la pasta è omogenea, di un colore che va dall'avorio al giallo pallido e presenta spesso un'occhiatura sparsa.

Il gusto è schietto, con note lattiche, di caramello, vaniglia e frutta. Con la stagionatura la gamma aromatica si arricchisce di note tostate, speziate e vegetali.

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

La predominanza dell'erba nell'alimentazione delle vacche da latte influisce sulle caratteristiche del latte e sulle proprietà organolettiche del «Morbier». Ogni variazione della composizione floristica dei prati determina variazioni delle note aromatiche nel formaggio, come si può facilmente constatare col susseguirsi delle stagioni. Per questo motivo, vari requisiti del disciplinare mirano a preservare la diversità floristica naturale. A proteggere le risorse di erba tende, in particolare, il divieto di utilizzare colture geneticamente modificate che potrebbero alterare la composizione floristica o limitarne la diversità. La ricchezza della flora dei prati è salvaguardata anche dalla limitazione degli apporti di fertilizzanti.

La forma cilindrica, di pezzatura media, del formaggio «Morbier» era originariamente adatta a una produzione di fattoria di montagna. Due produzioni, corrispondenti a due mungiture, permettevano di ottenere una forma relativamente grande, limitando le perdite di conservazione. Questa pezzatura sarà in seguito ripresa dalle cooperative casearie (*fruitières*), dove la produzione di formaggio è così assicurata anche quando la produzione lattiera è scarsa. Il legame con la fabbricazione di paste pressate cotte, in particolare il «Comté», è presente anche nelle tecniche di ammuffimento della crosta. Questa operazione contribuisce a conferire al formaggio, oltre all'aspetto, il suo gusto peculiare.

L'uso del legno per la stagionatura è giustificato, da un lato, da esigenze tecnologiche e, dall'altro, dalla vicinanza di estesi boschi di conifere che compongono l'ambiente naturale.

Per ottenere una grana liscia e sottile e un gusto che sprigioni note sottili, è indispensabile che il «Morbier» sia fabbricato con latte crudo contenente una particolare flora lattica. Il delattosaggio contribuisce sia all'ottenimento della grana tipica del «Morbier», sia all'espressione delle fragranze secondarie.

La striscia nera centrale veniva ottenuta originariamente mediante la fuliggine del paiolo. Questa tecnica conferma il legame con i formaggi a pasta pressata cotta della Franca Contea.

## Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMorbier.pdf>

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1129/2013 DELLA COMMISSIONE****del 7 novembre 2013****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Fal Oyster (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>.
- (2) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, la domanda di registrazione della denominazione »Fal Oyster«, presentata dal Regno Unito, è

stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(3)</sup>.

- (3) Poiché alla Commissione non è stata notificata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006, la denominazione »Fal Oyster« deve essere registrata,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

La denominazione che figura nell'allegato del presente regolamento è registrata.

*Articolo 2*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente**Dacian CIOLOȘ  
Membro della Commissione*<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.<sup>(3)</sup> GU C 384 del 13.12.2012, pag. 17.

---

*ALLEGATO*

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

**Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati**

REGNO UNITO

Fal Oyster (DOP)

---

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1130/2013 DELLA COMMISSIONE****del 7 novembre 2013****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Maccheroncini di Campofilone (IGP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione della denominazione "Maccheroncini di Campofilone", presentata dall'Italia, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(2)</sup>.

- (2) Poiché alla Commissione non è stata notificata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la denominazione "Maccheroncini di Campofilone" deve essere registrata,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

La denominazione che figura nell'allegato del presente regolamento è registrata.

*Articolo 2*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ  
*Membro della Commissione*

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

<sup>(2)</sup> GU C 78 del 16.3.2013, pag. 5.

---

*ALLEGATO*

Prodotti agricoli e alimentari elencati nell'allegato I, parte I, del regolamento (UE) n. 1151/2012:

**Classe 2.7. Paste alimentari**

ITALIA

Maccheroncini di Campofilone (IGP)

---

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1131/2013 DELLA COMMISSIONE****del 7 novembre 2013****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Poperingse hopscheuten/Poperingse hopperscheuten (IGP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione della denominazione «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten», presentata dal Belgio è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(2)</sup>.

- (2) Poiché alla Commissione non è stata notificata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la denominazione «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» deve essere registrata,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

La denominazione che figura nell'allegato del presente regolamento è registrata.

*Articolo 2*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente  
Dacian CIOLOȘ  
Membro della Commissione*

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

<sup>(2)</sup> GU C 57 del 27.2.2013, pag. 6.

---

*ALLEGATO*

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

**Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati**

BELGIO

Poperingse hopscheuten/Poperingse hoppescheuten (IGP)

---

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1132/2013 DELLA COMMISSIONE****del 7 novembre 2013****recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Stelvio/Stilfser (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Stelvio»/«Stilfser», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 148/2007 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) Non trattandosi di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha pubblicato la domanda di modifica nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(3)</sup>, in

applicazione dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del suddetto regolamento.

- (3) Poiché alla Commissione non è stata presentata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la modifica del disciplinare deve essere approvata,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

È approvata la modifica del disciplinare pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* relativa alla denominazione che figura nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ  
*Membro della Commissione*

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

<sup>(2)</sup> GU L 46 del 16.2.2007, pag. 14.

<sup>(3)</sup> GU C 77 del 15.3.2013, pag. 29.

---

*ALLEGATO*

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

**Classe 1.3. Formaggi**

ITALIA

Stelvio/Stilfser (DOP)

---

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1133/2013 DELLA COMMISSIONE****del 7 novembre 2013****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Kaki Ribera del Xúquer (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda della Spagna relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione di origine protetta «Kaki Ribera del Xúquer», registrata con il regolamento (CE) n. 245/2002 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) La domanda è intesa a modificare il disciplinare al fine di precisare la descrizione del prodotto inserendo i limiti di massima tolleranza ammessa per le lievi imperfezioni della buccia che il prodotto può presentare.
- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai

sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Kaki Ribera del Xúquer» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare figura all'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ

*Membro della Commissione*<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.<sup>(2)</sup> GU L 39 del 9.2.2002, pag. 12.

## ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Kaki Ribera del Xúquer» è approvata la seguente modifica.

La parte della descrizione del prodotto in cui si fa riferimento alle imperfezioni che questo può presentare va modificata come segue:

«La polpa dei frutti non deve essere danneggiata, tuttavia sono ammesse, nei limiti qui indicati, lievi imperfezioni della buccia che non compromettano lo stato generale del prodotto, la sua qualità, conservazione e presentazione nel suo imballaggio:

- al massimo 1 cm<sup>2</sup> della superficie totale per quanto riguarda le imperfezioni di forma allungata o rettangolare. La tolleranza massima ammessa è di 2 cm<sup>2</sup> e non supera il 20 % del frutto. In entrambi i casi, le norme di qualità del *Consejo Regulador* stabiliscono i limiti a seconda del tipo di imperfezioni.
  - una superficie equivalente a un cerchio dal diametro massimo di 1,5 cm per quanto riguarda le imperfezioni di forma tondeggianti. La tolleranza massima ammessa è di 2,5 cm e non supera il 20 % del frutto. In entrambi i casi, le norme di qualità del *Consejo Regulador* stabiliscono i limiti a seconda del tipo di imperfezioni».
-

## ALLEGATO II

## DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>

## «KAKI RIBERA DEL XÚQUER»

N. CE: ES-PDO-0105-0114 — 1.4.2011

IGP ( ) DOP (X)

**1. Denominazione**

«Kaki Ribera del Xúquer»

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

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

Class 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

Frutto del kaki (*Diospyros kaki*), della varietà «rosso brillante», destinato ad essere consumato fresco. Si tratta di una bacca che si forma di norma per via partenocarpica; infatti, poiché manca l'impollinazione, il frutto non contiene semi.

Caratteristiche del frutto: color giallo aranciato al momento della raccolta, rosso intenso a maturazione. Buccia semi-aderente di spessore medio. Polpa, consistente al tatto, di color arancione rossiccio al momento della raccolta e rosso intenso a maturazione. Dal sapore aspro che diventa dolce a maturazione, il kaki ha una forma tondeggiante in sezione trasversale e leggermente allungata in sezione longitudinale.

Per la spedizione, i kaki devono essere presentati:

- interi,
- muniti di calice e peduncolo,
- sani (i frutti la cui polpa è danneggiata o guasta sono eliminati),
- puliti, praticamente esenti da corpi estranei visibili,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odore e/o sapore estranei.

I kaki tutelati dalla denominazione d'origine devono avere un diametro minimo di 61 mm.

La polpa dei frutti non deve essere danneggiata, tuttavia sono ammesse, nei limiti qui indicati, lievi imperfezioni estetiche della buccia che non compromettano lo stato generale del prodotto, la sua qualità, conservazione e la sua presentazione nell'imballaggio:

- al massimo 1 cm<sup>2</sup> di superficie totale per quanto riguarda le imperfezioni estetiche (che non alterano la polpa del frutto) di forma allungata o rettangolare. La tolleranza massima ammessa è di 2 cm<sup>2</sup> e non supera il 20 % del frutto. In entrambi i casi, le norme di qualità della denominazione di origine protetta «Kaki Ribera del Xúquer» stabiliscono i limiti a seconda del tipo di imperfezioni.
- una superficie equivalente a un cerchio dal diametro massimo di 1,5 cm per quanto riguarda le imperfezioni estetiche (che non alterano la polpa del frutto) di forma tondeggiante. La tolleranza massima ammessa è di 2,5 cm e non supera il 20 % del frutto. In entrambi i casi, le norme di qualità della denominazione di origine protetta «Kaki Ribera del Xúquer» stabiliscono i limiti a seconda del tipo di imperfezioni.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

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

—

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

—

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

L'intera produzione deve avvenire nella zona geografica delimitata

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Le etichette commerciali di ogni operatore potranno essere esaminate dall'organismo di controllo al fine di garantire l'uso corretto della nomenclatura e dei loghi della denominazione d'origine protetta. Comporteranno obbligatoriamente la menzione della «denominazione di origine protetta "Kaki Ribera del Xúquer"».

**4. Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione comprende i terreni che possiedono le qualità necessarie per questa coltura nei seguenti comuni: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, L'Alcúdia, Alfar, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cullera, Lénova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Polinyà de Xúquer, Rafelguaraf, Real de Montroi, Riola, San Juan de Énova, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón, che appartengono tutti alla provincia di Valenza nella *Comunidad Valenciana*.

La coltivazione del kaki copre circa 1 300 ettari in questa regione.

**5. Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

**Legame storico**

Il kaki (o diospiro) è un albero da frutta della famiglia delle ebenacee, originario della Cina, dove la sua coltivazione è iniziata nell'ottavo secolo. Nella seconda metà del XIX secolo, la coltura del kaki è introdotta in Europa occidentale e fa la sua comparsa in Spagna negli Anni 70 di quel secolo. Attualmente la produzione nazionale proviene essenzialmente dalla regione di Valenza, dove è situata la zona tutelata dalla denominazione di origine protetta «Kaki Ribera del Xúquer». In questa zona si concentra il 50 % della produzione complessiva.

Il kaki della varietà «rosso brillante» è sorto spontaneamente dopo una semina al margine di una parcella del comune di Carlet. Successivamente, intorno al 1960, nel comune di L'Alcudia è stata innestata la prima piantagione omogenea che ha dato inizio al rapido sviluppo di tale varietà nella regione.

**Naturale**

La Ribera del Xúquer è una regione naturale della provincia di Valenza, attorniata da un'ampia valle del quaternario o pianura alluvionale percorsa dal fiume Júcar (*Xúquer* in valenzano) e dal suo affluente, il Magro.

Gran parte dei terreni di coltura è ubicata nel bassopiano, tra le rive del Júcar e del Magro, le cui terre sono assai ricche e compatte. Si tratta di terreni alluvionali, costituiti dall'accumularsi degli apporti del fiume Júcar e dei suoi affluenti che scendono dai massicci montuosi. Peraltro, nelle zone basse dei pendii poco inclinati della valle, si trovano suoli colluviali di terra rosa, soffici e particolarmente idonei per una coltura intensiva.

Il comune gode di un clima mite, con una temperatura media annua pari a 17° e medie di 9-10 °C in gennaio e di 24-25 °C in agosto. La nuvolosità è scarsa e la pluviometria media non supera i 400-500 mm l'anno. Inoltre le montagne circostanti proteggono le colture dalle gelate, particolarmente nelle valli degli affluenti.

5.2. *Specificità del prodotto*

La varietà «rosso brillante» è una varietà autoctona della zona, risultato di una mutazione spontanea di un'altra varietà locale, ed è quindi perfettamente adattata alla regione della Ribera del Xúquer, dove la sua coltivazione può effettuarsi in modo ottimale.

I kaki coltivati nell'area protetta presentano un indice altezza/diametro maggiore e la loro forma è più appuntita. Il «Kaki Ribera del Xúquer» si distingue per la forma appuntita, lievemente più allungata del normale e presenta, quindi, un indice altezza/diametro maggiore che conferisce ai frutti ottenuti nella zona protetta la caratteristica forma, a cui si aggiunge un calibro medio maggiore rispetto ad altre zone di produzione, grazie alla mitezza del clima e all'assenza di temperature estreme nella regione.

Il «Kaki Ribera del Xúquer» presenta anche un caratteristico colore rosso intenso e un sapore dolce a maturazione che è ottenuto in una fase precedente grazie alle condizioni prevalenti nella zona; il frutto può anche essere raccolto prima di raggiungere la maturità e la tecnica di eliminazione dell'astringenza consente di commercializzarlo quando la polpa è compatta, molto dolce e presenta il sapore tipico dei kaki prodotti nella regione della Ribera del Xúquer.

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

Si dice della regione Ribera del Xúquer che sia la culla del kaki «rosso brillante», perché è in questa zona che è comparsa questa varietà in seguito ad una mutazione spontanea; attualmente è ben radicata nella regione e sul mercato.

Le peculiarità pedoclimatiche della zona geografica delimitata si riflettono nelle caratteristiche del kaki.

Il clima mite, per la prossimità del mar Mediterraneo, e i terreni di coltura colluviali, grazie alla presenza dei fiumi Júcar e Magro che delimitano la regione, si combinano per conferire al «Kaki Ribera del Xúquer» le principali caratteristiche distintive, ossia una forma più appuntita che corrisponde a un indice altezza/diametro maggiore, un calibro più grande e una colorazione particolare a maturazione.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

<http://www.agricultura.gva.es/documents/170659/179611/030712+Pliego+de+condiciones+kaki+def.pdf/b354d4a8-425e-40fa-8e8b-0ae6d3588fe6>

---

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1134/2013 DELLA COMMISSIONE****del 7 novembre 2013****recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Caballa de Andalucía (IGP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>.
- (2) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda della Spagna relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Caballa de Andalucía», registrata con il regolamento (CE) n. 289/2009 della Commissione <sup>(3)</sup>.

- (3) Non trattandosi di una modifica minore, la Commissione ha pubblicato la domanda di modifica nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(4)</sup>. Poiché alla Commissione non è stata presentata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del suddetto regolamento, la modifica del disciplinare deve essere approvata,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

È approvata la modifica del disciplinare pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* relativa alla denominazione che figura nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ  
*Membro della Commissione*

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

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

<sup>(3)</sup> GU L 94 dell'8.4.2009, pag. 15.

<sup>(4)</sup> GU C 387 del 15.12.2012, pag. 22.

*ALLEGATO*

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

**Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati**

SPAGNA

Caballa de Andalucía (IGP)

---

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1135/2013 DELLA COMMISSIONE****del 7 novembre 2013****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto Toscano (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Prosciutto Toscano», registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione <sup>(2)</sup>, modificato dal regolamento (UE) n. 777/2010 <sup>(3)</sup>.
- (2) La domanda ha il fine di modificare il disciplinare di produzione precisando che non è consentito l'utilizzo di nessun additivo e conservante nella produzione del «Prosciutto Toscano».

- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*

Dacian CIOLOȘ  
*Membro della Commissione*

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

<sup>(2)</sup> GU L 163 del 2.7.1996, pag. 19.

<sup>(3)</sup> GU L 233 del 3.9.2010, pag. 11.

*ALLEGATO I*

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano» è approvata la seguente modifica.

Non è consentito l'utilizzo di nessun additivo e conservante nella produzione del «Prosciutto Toscano». La lavorazione del «Prosciutto Toscano», ottenuta secondo il metodo tipico, avvalora l'esclusione di tali sostanze. In particolare, il divieto di usare i nitriti ed i nitrati rafforza il legame con il metodo storico di ottenimento del Prosciutto Toscano, impedendo la presenza così di additivi e conservanti (E251 — E252) nel prodotto finale.

---

## ALLEGATO II

## Documento unico consolidato

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>

## «PROSCIUTTO TOSCANO»

N. CE: IT-PDO-0317-01009 — 2.7.2012

IGP ( ) DOP (X)

**1. Denominazione**

«Prosciutto Toscano»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**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**

All'atto dell'immissione al consumo il «Prosciutto Toscano» presenta le seguenti caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche: la forma è tondeggianti ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa che sporge per più di 8 cm oltre la testa del femore; il peso si attesta intorno agli 8-9 Kg e comunque non è mai inferiore a 7,5 Kg; al taglio il colore della carne va dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso intramuscolare; grasso sottocutaneo di colore bianco puro con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare. Il «Prosciutto Toscano» può essere immesso al consumo entro un periodo massimo di 30 mesi dall'inizio della lavorazione delle cosce fresche. Può anche essere immesso al consumo disossato, porzionato cioè suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato.

Il sapore è delicato, con una giusta sapidità, e l'aroma fragrante e caratteristico è dovuto ai tradizionali metodi di lavorazione e stagionatura.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche sono:

Sale (espresso in NaCl)	%	max 8,3
Umidità del muscolo	%	max 61,0
Indice Proteolisi	%	max 30,0

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

Per la produzione del «Prosciutto Toscano» sono utilizzate cosce fresche ottenute da suini nati, allevati e macellati nell'area definita al punto 4 del presente documento unico. I suini debbono essere di peso non inferiore a 160 kg, più o meno 10 %, di età non inferiore a nove mesi. Il «Prosciutto Toscano» è ottenuto dalle cosce fresche dei suini pesanti appartenenti a razze pure o derivate dalle razze tradizionali di base, Large White e Landrace. Il peso della coscia fresca rifilata non deve essere inferiore a 11,8 kg.

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

Gli alimenti utilizzati provengono prevalentemente dalla medesima zona delimitata per l'allevamento dei suini, come riportato al punto 4 del presente documento unico, in quanto coordinati con un sistema di filiera tipicamente integrato.

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

Le fasi specifiche della produzione del «Prosciutto Toscano» — salatura, asciugatura, sugnatura e stagionatura — devono avvenire nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della regione Toscana.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

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

Le tipologie di prodotto disossato, porzionato in tranci o affettato dovranno essere commercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati. L'affettatura del «Prosciutto Toscano» e il relativo confezionamento devono avvenire al termine dell'operazione di stagionatura, nella zona di produzione indicata al punto 4, al fine di garantire il rispetto dei differenti tempi di stagionatura previsti per il prodotto affettato e il mantenimento delle caratteristiche relative all'umidità e all'aspetto della porzione muscolare e grassa della fetta, descritte al punto 3.2. La possibilità di conservare le cosce destinate all'affettatura o al porzionamento in tranci disossati per periodi non noti in condizioni ambientali differenti da quelle previste, potrebbe indurre lo sviluppo di caratteristiche contrastanti rispetto a quelle per le quali il Prosciutto Toscano è conosciuto, quali la formazione di muffe anomale, un'anomala degradazione delle proteine e la conseguente variazione dell'indice di proteolisi, o ancora, l'irrancidimento della frazione adiposa, tali da generare odori e sapori differenti da quelli storicamente apprezzati dal consumatore. Inoltre, l'esposizione della porzione di carne e della fetta all'aria, prima del confezionamento, può provocare una forte ossidazione della superficie edibile con il conseguente imbrunimento della carne, il rinsecchimento della porzione superficiale della massa muscolare esposta, o carni flaccide in presenza di eccesso di umidità.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

La designazione della denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di Origine Protetta» o dalla sigla «DOP». È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del «Prosciutto Toscano» debbono essere situati nel territorio delle regioni Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Toscana. Il «Prosciutto Toscano» viene elaborato, affettato e confezionato nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della regione Toscana.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

I fattori ambientali sono strettamente legati alle caratteristiche dell'area di produzione, dove prevalgono vallate fresche e ricche di acqua ed aree collinari a vegetazione boschiva che incidono in modo determinante sul clima e sulle caratteristiche del prodotto finito. L'elaborazione localizzata del «Prosciutto Toscano» trae giustificazione dalle condizioni della microzona delimitata: la regione Toscana, con la sua forma e le sue caratteristiche geografiche, ricorda la propria attitudine alla produzione di prosciutti di qualità. Anche il clima, molto diverso da quello delle regioni limitrofe, risulta particolarmente adatto per una ottimale stagionatura del prodotto. Un clima, dunque, ideale per favorire il manifestarsi di un proficuo rapporto fra ambiente e prodotti tipici della regione, consentendo loro una lenta, sana maturazione: si pensi al vino, all'olio, al formaggio e, non ultimo, al prosciutto. È in questo ambiente che le attività dell'uomo hanno sviluppato specifiche tecniche di lavorazione per la rifilatura o la salatura più appropriate alle caratteristiche ambientali, che sono giunte fino ai nostri giorni andando ad incidere in modo determinante sulle caratteristiche del «Prosciutto Toscano» indicate al punto 3.2.

### 5.2. Specificità del prodotto

Il «Prosciutto Toscano» si caratterizza per l'aroma che risulta fragrante e caratteristico, il sapore delicato con giusta sapidità.

Il «Prosciutto Toscano» è un prosciutto crudo il cui periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, non deve essere inferiore a 10 mesi per i prosciutti di peso finale compreso tra 7,5 e 8,5 kg, e a 12 mesi per i prosciutti di peso superiore ad 8,5 kg. Il «Prosciutto Toscano» da destinare all'affettatura deve aver maturato, rispetto a quanto precedentemente indicato, ulteriori due mesi di stagionatura, e cioè almeno 12 mesi, se di peso compreso fra 7,5 e 8,5 kg, e almeno 14 mesi se di peso superiore a 8,5 kg.

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

Il clima della zona di produzione consente l'ottenimento di produzioni agroalimentari di altissimo pregio e favorisce e caratterizza i processi di maturazione e stagionatura del «Prosciutto Toscano». La storia dimostra lo stretto e profondo legame tra le produzioni agricole e la trasformazione del prodotto con le aree di riferimento, legame ancor più rinsaldato e confermato dall'evoluzione dei fattori sociali, economici e produttivi e di esperienza umana consolidatasi e stratificatasi nel corso dei secoli. Per quanto riguarda l'area delimitata della provenienza della materia prima esistono fattori geografici, ambientali e di esperienza produttiva nell'allevamento assolutamente costanti e caratterizzanti. Nell'area di approvvigionamento della materia prima, l'evoluzione della zootecnia è legata alla larga presenza di coltivazioni cerealicole ed ai sistemi di lavorazione che hanno determinato una particolare vocazione produttiva della suinicoltura.

Per quanto riguarda la più ristretta zona di trasformazione, i fattori ambientali, climatici, naturali ed umani costituiscono nella loro combinazione un insieme irripetibile che ha permesso di codificare il tradizionale metodo di lavorazione individuando gli accorgimenti necessari per la caratterizzazione del «Prosciutto Toscano» DOP. Le caratteristiche di aroma e sapore sono dovute alle specifiche tecniche di elaborazione, regolamentate già dal XV secolo, che prevedono tra l'altro: la distintiva rifilatura ad arco con taglio a V e vertice all'inizio del gambo, adottata per consentire una più ampia ed efficace asciugatura della carne durante la salatura; la salatura con il metodo «a secco», che impiega sale, pepe ed aromi naturali di origine vegetale; la sugnatura sempre utilizzando pepe ed aromi naturali di origine vegetale ed infine la stagionatura che beneficia delle condizioni ambientali dell'area di produzione. La lunga stagionatura, che espone le cosce all'umidità naturale, unitamente all'uso, secondo consuetudini locali, del pepe e degli aromi impiegati nelle precedenti fasi di salatura e sugnatura, determinano l'aroma fragrante e il sapore delicato con la giusta sapidità del «Prosciutto Toscano».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

Il testo del disciplinare di produzione modificato è consultabile all'indirizzo:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335> oppure accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1136/2013 DELLA COMMISSIONE****del 12 novembre 2013****che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 per quanto riguarda la proroga dei periodi di approvazione delle sostanze attive clothianidin, dimossistrobina, oxamil e petoxamide****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 17, primo comma,

considerando quanto segue:

- (1) La parte A dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 della Commissione <sup>(2)</sup> elenca le sostanze attive che si ritengono approvate a norma del regolamento (CE) n. 1107/2009.
- (2) Le approvazioni delle sostanze attive clothianidin, dimossistrobina, oxamil e petoxamide scadranno tra il 31 luglio 2016 e il 30 settembre 2016. Sono state presentate domande di rinnovo delle approvazioni delle suddette sostanze attive. Poiché a tali sostanze attive si applicano le disposizioni del regolamento di esecuzione (UE) n. 844/2012 della Commissione <sup>(3)</sup>, è necessario concedere ai richiedenti il tempo sufficiente per completare la procedura di rinnovo nel rispetto di tale regolamento. Di conseguenza è probabile che l'approvazione delle suddette sostanze attive scada prima che sia stata adottata una decisione in merito al rinnovo. È quindi necessario prorogare il loro periodo di approvazione.
- (3) Occorre pertanto modificare il regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011.

<sup>(1)</sup> GU L 309 del 24.11.2009, pag. 1.<sup>(2)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 della Commissione, del 25 maggio 2011, recante disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'elenco delle sostanze attive approvate (GU L 153 dell'11.6.2011, pag. 1).<sup>(3)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 844/2012 della Commissione, del 18 settembre 2012, che stabilisce le norme necessarie per l'attuazione della procedura di rinnovo dell'approvazione delle sostanze attive a norma del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari (GU L 252 del 19.9.2012, pag. 26).

(4) Considerate le finalità dell'articolo 17, primo comma, del regolamento (CE) n. 1107/2009, nei casi in cui non vengano presentati fascicoli supplementari a norma del regolamento di esecuzione (UE) n. 844/2012 al più tardi 30 mesi prima della rispettiva data di scadenza indicata nell'allegato del presente regolamento, la Commissione fissa la data di scadenza alla stessa data prevista prima del presente regolamento o alla prima data possibile successiva.

(5) Considerate le finalità dell'articolo 17, primo comma, del regolamento (CE) n. 1107/2009, nei casi in cui la Commissione adotti un regolamento che stabilisce che l'approvazione di una delle sostanze attive di cui all'allegato del presente regolamento non viene rinnovata poiché i criteri di approvazione non sono rispettati, la Commissione fissa la data di scadenza alla stessa data prevista prima del presente regolamento oppure, se tale data è successiva, alla data di entrata in vigore del regolamento che stabilisce che l'approvazione della sostanza attiva non è rinnovata.

(6) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

La parte A dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 è modificata in conformità all'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 12 novembre 2013

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
José Manuel BARROSO

---

ALLEGATO

La parte A dell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 è modificata come segue:

- 1) nella sesta colonna «Scadenza dell'approvazione» della riga numero 116, Oxamil, la data «31 luglio 2016» è sostituita dalla data «31 gennaio 2018»;
  - 2) nella sesta colonna «Scadenza dell'approvazione» della riga numero 121, Clothianidin, la data «31 luglio 2016» è sostituita dalla data «31 gennaio 2018»;
  - 3) nella sesta colonna «Scadenza dell'approvazione» della riga numero 122, Petoxamide, la data «31 luglio 2016» è sostituita dalla data «31 gennaio 2018»;
  - 4) nella sesta colonna «Scadenza dell'approvazione» della riga numero 128, Dimossistrobina, la data «30 settembre 2016» è sostituita dalla data «31 gennaio 2018».
-

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1137/2013 DELLA COMMISSIONE****del 12 novembre 2013****recante fissazione dei valori forfettari all'importazione ai fini della determinazione del prezzo di entrata di taluni ortofrutticoli**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) <sup>(1)</sup>,

visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 della Commissione, del 7 giugno 2011, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 136, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 prevede, in applicazione dei risultati dei negoziati commerciali multilaterali dell'Uruguay round, i criteri per la fissazione

da parte della Commissione dei valori forfettari all'importazione dai paesi terzi, per i prodotti e i periodi indicati nell'allegato XVI, parte A, del medesimo regolamento.

- (2) Il valore forfettario all'importazione è calcolato ciascun giorno feriale, in conformità dell'articolo 136, paragrafo 1, del regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011, tenendo conto di dati giornalieri variabili. Pertanto il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

I valori forfettari all'importazione di cui all'articolo 136 del regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2011 sono quelli fissati nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 12 novembre 2013

*Per la Commissione,  
a nome del presidente*

Jerzy PLEWA

*Direttore generale dell'Agricoltura e  
dello sviluppo rurale*

<sup>(1)</sup> GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 157 del 15.6.2011, pag. 1.

## ALLEGATO

## Valori forfettari all'importazione ai fini della determinazione del prezzo di entrata di taluni ortofrutticoli

(EUR/100 kg)

Codice NC	Codice dei paesi terzi <sup>(1)</sup>	Valore forfettario all'importazione
0702 00 00	AL	51,8
	MA	61,9
	MK	28,7
	ZZ	47,5
0707 00 05	AL	45,1
	MK	50,7
	TR	136,4
	ZZ	77,4
0709 93 10	AL	48,7
	MA	121,9
	TR	158,8
	ZZ	109,8
0805 20 10	AU	136,9
	MA	62,6
	ZA	148,2
	ZZ	115,9
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	PE	125,0
	SZ	56,1
	TR	74,2
	UY	92,8
	ZA	157,1
	ZZ	101,0
0805 50 10	TR	65,7
	ZA	74,0
	ZZ	69,9
0806 10 10	BR	248,2
	LB	239,8
	PE	322,3
	TR	166,2
	US	305,1
	ZZ	256,3
0808 10 80	BA	64,2
	NZ	132,4
	US	146,2
	ZA	164,6
	ZZ	126,9
0808 30 90	CN	65,8
	TR	131,0
	ZZ	98,4

<sup>(1)</sup> Nomenclatura dei paesi stabilita dal regolamento (CE) n. 1833/2006 della Commissione (GU L 354 del 14.12.2006, pag. 19). Il codice «ZZ» corrisponde a «altre origini».

## DECISIONI

## DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 6 novembre 2013

**che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti o ottenuti a partire da granturco geneticamente modificato della linea MON89034 × 1507 × NK603 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6), a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio**

[notificata con il numero C(2013) 4719]

(I testi in lingua francese, inglese e neerlandese sono i soli facenti fede)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/648/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati<sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 7, paragrafo 3, e l'articolo 19, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

(1) In applicazione degli articoli 5 e 17 del regolamento (CE) n. 1829/2003, il 29 gennaio 2009 la Dow AgroSciences Ltd, per conto della Dow AgroSciences LLC, e la Monsanto Europe S.A., per conto della Monsanto Company, hanno presentato alle autorità competenti dei Paesi Bassi una domanda per l'immissione in commercio di alimenti, ingredienti alimentari e mangimi contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco della linea MON89034 × 1507 × NK603 (di seguito «la domanda»). La domanda comprendeva inoltre tutte le possibili combinazioni dei singoli eventi GM.

(2) La domanda riguarda anche l'immissione in commercio di prodotti, diversi dagli alimenti e dai mangimi, contenenti o costituiti da granturco della linea MON89034 × 1507 × NK603, per gli stessi usi di tutti gli altri tipi di granturco, ad eccezione della coltivazione. Conformemente al dettato dell'articolo 5, paragrafo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1829/2003, la domanda riporta quindi i dati e le informazioni richiesti dagli allegati III e IV della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 marzo 2001, sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE del Consiglio<sup>(2)</sup>, nonché

le informazioni e le conclusioni sulla valutazione dei rischi effettuata secondo i principi di cui all'allegato II della direttiva 2001/18/CE. La domanda comprende altresì un piano di monitoraggio degli effetti ambientali, in ottemperanza all'allegato VII della direttiva 2001/18/CE.

(3) Le colture GM che contengono due o più singoli eventi GM differenti sono denominate ibridi a due o più eventi GM combinati. Il raccolto degli ibridi di granturco ad eventi GM combinati presenta caratteristiche particolari dovute alla biologia riproduttiva del granturco. Quando, ad esempio, vengono coltivate sementi di ibridi di granturco a tre eventi GM combinati, il raccolto che ne deriva contiene non soltanto chicchi con tutti e tre i singoli eventi GM, ma anche chicchi che contengono soltanto uno o due singoli eventi GM differenti e chicchi che non contengono nessuno dei tre singoli eventi GM (cosiddetti segreganti negativi). L'eventuale autorizzazione di un tipo di ibrido di granturco ad eventi GM combinati deve pertanto comprendere tutte le possibili combinazioni dei relativi singoli eventi GM, ad eccezione di quelli già autorizzati.

(4) Ogni tipo di granturco GM contenente un singolo evento GM, come pure tutte le combinazioni dei singoli eventi GM, vanno considerati come OGM specifici ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, e dell'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1829/2003. A norma dell'articolo 4, paragrafo 2, e dell'articolo 16, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003, nessuno può immettere in commercio un OGM destinato all'alimentazione umana o un alimento di cui all'articolo 3, paragrafo 1, oppure un OGM destinato all'alimentazione degli animali o un mangime di cui all'articolo 15, paragrafo 1, a meno che per esso non sia stata rilasciata un'autorizzazione conformemente a quanto disposto dal regolamento in questione. È pertanto opportuno garantire che tutte le possibili combinazioni dei singoli eventi GM che costituiscono il prodotto siano autorizzate al momento in cui viene rilasciata l'autorizzazione per l'ibrido ad eventi GM combinati.

<sup>(1)</sup> GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 106 del 17.4.2001, pag. 1.

- (5) Un requisito per la valutazione degli ibridi ad eventi GM combinati è rappresentato dalla valutazione dei rischi derivanti dai singoli eventi GM che lo costituiscono. I tre singoli eventi che costituiscono il granturco MON89034 × 1507 × NK603 sono già stati autorizzati <sup>(1)</sup>.
- (6) In applicazione degli articoli 6 e 18 del regolamento (CE) n. 1829/2003, il 27 settembre 2010 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha espresso un parere favorevole. Tale parere riguarda il granturco della linea MON89034 × 1507 × NK603, nonché le sole combinazioni dei singoli eventi GM presenti nella relativa progenie segregante. L'EFSA ritiene che i) il granturco della linea MON89034 × 1507 × NK603 sia sicuro quanto il granturco non geneticamente modificato per quanto concerne i potenziali effetti sulla salute umana e animale o sull'ambiente, e che ii) non esistano ragioni biologiche per ritenere, sulla base degli usi previsti, che una qualsiasi sottocombinazione che possa prodursi nella relativa progenie segregante a partire da tale ibrido ad eventi GM combinati possa destare preoccupazioni per la sicurezza <sup>(2)</sup>.
- (7) Il 10 novembre 2011, su richiesta della Commissione, l'EFSA ha adottato una dichiarazione, complementare al parere espresso in precedenza sul granturco della linea MON89034 × 1507 × NK603, che prende in considerazione tutte le sottocombinazioni a prescindere dalla loro origine <sup>(3)</sup>. Sulla base degli usi previsti dalla presente decisione, il gruppo di esperti scientifici sugli organismi geneticamente modificati dell'EFSA ha ritenuto
- improbabile che le sottocombinazioni del granturco della linea MON89034 × 1507 × NK603 possano produrre effetti nocivi sulla salute umana e animale nonché sull'ambiente.
- (8) Nei suoi pareri l'EFSA ha tenuto conto di tutte le questioni e preoccupazioni specifiche sollevate dagli Stati membri nel quadro della consultazione delle autorità nazionali competenti secondo quanto previsto dall'articolo 6, paragrafo 4, e dall'articolo 18, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1829/2003.
- (9) L'EFSA è giunta inoltre alla conclusione che il piano di monitoraggio degli effetti ambientali presentato dai richiedenti, consistente in un piano generale di sorveglianza, è conforme all'uso previsto dei prodotti.
- (10) I tipi di ibridi di granturco ad eventi GM combinati MON89034 × 1507, MON89034 × NK603 e 1507 × NK603, combinano due singoli eventi GM specifici, che costituiscono il granturco della linea MON89034 × 1507 × NK603. Tali ibridi ad eventi GM combinati sono già stati autorizzati <sup>(4)</sup>. Mediante lettera datata 13 marzo 2013 i richiedenti hanno chiarito che la domanda non riguarda più tali tipi di granturco GM.
- (11) Alla luce delle considerazioni esposte risulta opportuno rilasciare l'autorizzazione.
- (12) Secondo quanto disposto dal regolamento (CE) n. 65/2004 della Commissione, del 14 gennaio 2004, che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati <sup>(5)</sup>, a ogni OGM va assegnato un identificatore unico.
- (13) In base ai pareri dell'EFSA gli alimenti, gli ingredienti alimentari e i mangimi contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco della linea MON89034 × 1507 × NK603 non richiedono requisiti specifici in materia di etichettatura diversi da quelli di cui all'articolo 13, paragrafo 1, e all'articolo 25, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003. Tuttavia, per garantire che i prodotti siano usati nel rispetto dei limiti fissati dall'autorizzazione prevista dalla presente decisione, sull'etichettatura dei mangimi contenenti il granturco MON89034 × 1507 × NK603, oppure da esso costituiti, e sull'etichettatura dei prodotti diversi dagli alimenti e dai mangimi contenenti il granturco MON89034 × 1507 × NK603, oppure da esso costituiti, per i quali viene chiesta l'autorizzazione, occorre aggiungere un'indicazione che specifichi chiaramente che i prodotti in questione non devono essere usati per la coltivazione.
- <sup>(1)</sup> Decisione 2009/813/CE della Commissione, del 30 ottobre 2009, che autorizza la commercializzazione di prodotti contenenti o costituiti da granturco geneticamente modificato MON 89034 (MON-89034-3) od ottenuti a partire da esso, a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 289 del 5.11.2009, pag. 21); decisione 2005/772/CE della Commissione, del 3 novembre 2005, relativa all'immissione in commercio, a norma della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, di un granturco (*Zea mays* L., linea 1507) geneticamente modificato resistente a determinati lepidotteri e tollerante all'erbicida glufosinato ammonio (GU L 291 del 5.11.2005, pag. 42); decisione 2006/197/CE della Commissione, del 3 marzo 2006, che autorizza l'immissione in commercio di alimenti contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco geneticamente modificato della linea 1507 (DAS-Ø15Ø7-1) e che rinnova l'autorizzazione all'immissione in commercio di mangimi prodotti a partire da tale granturco, in virtù del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 70 del 9.3.2006, pag. 82); decisione 2011/365/UE della Commissione, del 17 giugno 2011, che modifica la decisione 2006/197/CE per quanto riguarda il rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio di mangimi esistenti, prodotti a partire da granturco geneticamente modificato della linea 1507 (DAS-Ø15Ø7-1), in virtù del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 163 del 23.6.2001, pag. 52); decisione 2004/643/CE della Commissione, del 19 luglio 2004, relativa all'immissione in commercio, a norma della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, di un granturco (*Zea mays* L. linea NK603) geneticamente modificato tollerante al glifosato (GU L 295 del 18.9.2004, pag. 35); decisione 2005/448/CE della Commissione, del 3 marzo 2005, con cui si autorizza la commercializzazione di prodotti ed ingredienti alimentari ricavati dalla varietà di mais geneticamente modificato NK603 in quanto nuovi prodotti o nuovi ingredienti alimentari a termini del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 158 del 21.6.2005, pag. 20).
- <sup>(2)</sup> <http://registroquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2009-00413>
- <sup>(3)</sup> <http://registroquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2011-00169>
- <sup>(4)</sup> Decisione di esecuzione 2013/650/UE della Commissione (Cfr. pagina 47 della presente Gazzetta ufficiale); decisione 2010/420/UE della Commissione, del 28 luglio 2010, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco geneticamente modificato della linea MON89034 × NK603 (MON-89034-3 × MON-ØØ6Ø3-6) a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 197 del 29.7.2010, pag. 15); decisione 2007/703/CE della Commissione, del 24 ottobre 2007, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti da o prodotti a partire da granturco geneticamente modificato della linea 1507 × NK603 (DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6) a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 285 del 31.10.2007, pag. 47).
- <sup>(5)</sup> GU L 10 del 16.1.2004, pag. 5.

- (14) L'articolo 4, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di prodotti alimentari e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE<sup>(1)</sup>, stabilisce le disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti contenenti OGM o da essi costituiti. Le disposizioni in materia di tracciabilità relative ai prodotti contenenti OGM o da essi costituiti e quelle relative agli alimenti o ai mangimi ottenuti da OGM sono contenute rispettivamente nell'articolo 4, paragrafi da 1 a 5, e nell'articolo 5 di tale regolamento.
- (15) I titolari dell'autorizzazione sono tenuti a presentare relazioni annuali sull'attuazione e sui risultati delle attività previste dal piano di monitoraggio degli effetti ambientali. Tali risultati vanno presentati conformemente a quanto disposto dalla decisione 2009/770/CE della Commissione, del 13 ottobre 2009, che istituisce formulari standard per la comunicazione dei risultati del monitoraggio dell'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati, come prodotti o all'interno di prodotti, ai fini della loro immissione sul mercato, ai sensi della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(2)</sup>.
- (16) I pareri dell'EFSA non giustificano né l'imposizione di condizioni o restrizioni specifiche per l'immissione in commercio e/o di condizioni o restrizioni specifiche per l'uso e la manipolazione, compresi i requisiti relativi al monitoraggio dell'uso degli alimenti e dei mangimi successivo all'immissione in commercio, né l'imposizione di condizioni specifiche per la tutela di particolari ecosistemi/ambienti e/o aree geografiche, secondo quanto disposto dall'articolo 6, paragrafo 5, lettera e), e dall'articolo 18, paragrafo 5, lettera e), del regolamento (CE) n. 1829/2003.
- (17) È opportuno che tutte le informazioni pertinenti che concernono l'autorizzazione dei prodotti siano inserite nel registro comunitario degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati, secondo quanto disposto dal regolamento (CE) n. 1829/2003.
- (18) La presente decisione va notificata tramite il centro di scambio di informazioni sulla biosicurezza (Biosafety Clearing-House) alle parti contraenti del protocollo di Cartagena sulla prevenzione dei rischi biotecnologici relativo alla Convenzione sulla diversità biologica, a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, e dell'articolo 15, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 1946/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 luglio 2003, sui movimenti transfrontalieri degli organismi geneticamente modificati<sup>(3)</sup>.
- (19) La presente decisione autorizza l'immissione in commercio dei prodotti secondo gli usi previsti dalla domanda. La presente decisione non riguarda tuttavia i singoli eventi GM e le combinazioni dei singoli eventi GM autorizzati dalle decisioni 2009/813/CE, 2005/772/CE, 2006/197/CE, 2011/365/UE, 2004/643/CE, 2005/448/CE, 2010/420/UE, 2007/703/CE e dalla decisione di esecuzione 2013/650/UE. È pertanto opportuno per gli operatori del settore tenere in considerazione che, a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, e/o dell'articolo 16, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003, tutti gli OGM (sia i singoli eventi GM sia le loro combinazioni), di cui si compone il raccolto del prodotto MON89034 × 1507 × NK603 devono essere autorizzati ai fini dell'immissione in commercio di detto raccolto. Qualora l'autorizzazione per uno degli OGM che compongono il raccolto del prodotto MON89034 × 1507 × NK603 scada senza che sia presentata una domanda di rinnovo, o nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione, i prodotti di tale raccolto non possono essere immessi in commercio.
- (20) I richiedenti sono stati consultati in merito alle misure stabilite dalla presente decisione.
- (21) Il comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali non ha emesso alcun parere entro il termine fissato dal suo presidente. Poiché è stato ritenuto necessario un atto di esecuzione, il presidente ha sottoposto il progetto di tale atto al comitato d'appello per una nuova delibera. Il comitato di appello non ha espresso alcun parere.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

#### Articolo 1

#### Organismo geneticamente modificato e identificatore unico

A norma del regolamento (CE) n. 65/2004, al granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.) MON89034 × 1507 × NK603, di cui all'allegato, punto b), della presente decisione, è assegnato l'identificatore unico MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6.

#### Articolo 2

#### Autorizzazione

Ai fini previsti dall'articolo 4, paragrafo 2, e dall'articolo 16, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003 sono autorizzati i seguenti prodotti alle condizioni stabilite nella presente decisione:

- alimenti e ingredienti alimentari contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco della linea MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6;
- mangimi contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco della linea MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6;
- granturco della linea MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-00603-6, in prodotti che lo contengono oppure da esso costituiti, per qualsiasi uso diverso da a) e b), ad eccezione della coltivazione.

<sup>(1)</sup> GU L 268 del 18.10.2003, pag. 24.

<sup>(2)</sup> GU L 275 del 21.10.2009, pag. 9.

<sup>(3)</sup> GU L 287 del 5.11.2003, pag. 1.

*Articolo 3***Etichettatura**

1. Ai fini dei requisiti in materia di etichettatura di cui all'articolo 13, paragrafo 1, e all'articolo 25, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003 nonché all'articolo 4, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1830/2003, il «nome dell'organismo» è «granturco».

2. La dicitura «non destinato alla coltivazione» figura sull'etichetta dei prodotti contenenti o costituiti da granturco MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 e nei documenti che li accompagnano, ad eccezione dei prodotti di cui all'articolo 2, lettera a).

*Articolo 4***Monitoraggio degli effetti ambientali**

1. I titolari dell'autorizzazione garantiscono l'adozione e l'attuazione del piano di monitoraggio degli effetti ambientali di cui alla lettera h) dell'allegato.

2. I titolari dell'autorizzazione presentano alla Commissione relazioni annuali sull'esecuzione e sui risultati delle attività previste dal piano di monitoraggio, secondo quanto disposto dalla decisione 2009/770/CE.

*Articolo 5***Registro comunitario**

Le informazioni di cui all'allegato della presente decisione sono inserite nel registro UE degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati, a norma dell'articolo 28 del regolamento (CE) n. 1829/2003.

*Articolo 6***Titolari dell'autorizzazione**

1. I titolari dell'autorizzazione sono:

a) Dow AgroSciences Ltd, Regno Unito, in rappresentanza della DowAgroSciences LLC, Stati Uniti; e

b) Monsanto Europe S.A., Belgio, in rappresentanza della Monsanto Company, Stati Uniti.

2. Entrambi i titolari dell'autorizzazione sono responsabili dell'adempimento dei doveri spettanti ai titolari dell'autorizzazione a norma della presente decisione e del regolamento (CE) n. 1829/2003.

*Articolo 7***Validità**

La presente decisione si applica per un periodo di dieci anni a decorrere dalla data di notifica.

*Articolo 8***Destinatari**

I destinatari della presente decisione sono:

a) Dow AgroSciences Ltd, European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Regno Unito; e

b) Monsanto Europe S.A., Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles — Belgio.

Fatto a Bruxelles, il 6 novembre 2013

*Per la Commissione*

Tonio BORG

*Membro della Commissione*

## ALLEGATO

a) **Richiedenti e titolari dell'autorizzazione**

Nome: Dow AgroSciences Ltd

Indirizzo: European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Regno Unito,  
per conto della Dow AgroSciences LLC, 9330 Zionsville Road, Indianapolis, IN 46268-1054, Stati Uniti d'America;  
e

Nome: Monsanto Europe S.A.

Indirizzo: Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruxelles — Belgio

per conto della Monsanto Company — 800 N. Lindbergh Boulevard — St. Louis, Missouri 63167 — Stati Uniti d'America.

b) **Designazione e specifiche dei prodotti**

- 1) Alimenti e ingredienti alimentari contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco della linea MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6;
- 2) mangimi contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco della linea MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6;
- 3) granturco della linea MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6, in prodotti che lo contengono oppure da esso costituiti, per qualsiasi uso diverso da 1) e 2), ad eccezione della coltivazione.

Il granturco geneticamente modificato MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6, così come descritto nella domanda, è prodotto con incroci tra granturco contenente gli eventi MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1 e MON-ØØ6Ø3-6, ed esprime le proteine Cry1A.105, Cry2Ab2 e Cry1F, che proteggono da determinati lepidotteri nocivi, la proteina CP4 EPSPS, che conferisce tolleranza all'erbicida glifosato, e la proteina PAT, che conferisce tolleranza all'erbicida glufosinato ammonio.

c) **Etichettatura**

- 1) Ai fini dei requisiti specifici in materia di etichettatura di cui all'articolo 13, paragrafo 1, e all'articolo 25, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003, nonché all'articolo 4, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1830/2003, il «nome dell'organismo» è «granturco»;
- 2) la dicitura «non destinato alla coltivazione» deve figurare sull'etichetta dei prodotti contenenti granturco MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 oppure da esso costituiti, e nei documenti che li accompagnano, ad eccezione dei prodotti di cui all'articolo 2, lettera a).

d) **Metodo di rilevamento**

- Metodi quantitativi, evento-specifici, basati sulla PCR in tempo reale, per il rilevamento quantitativo del granturco geneticamente modificato delle linee MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1 e MON-ØØ6Ø3-6 convalidati sugli eventi espressione di singoli tratti e verificati sul granturco MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6,
- metodo di estrazione del DNA convalidato su semi macinati di granturco dal laboratorio di riferimento dell'Unione europea istituito a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003, pubblicato sul sito <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/statusofdoss.htm>
- materiale di riferimento: RM®-BF418 (per DAS-Ø15Ø7-1) e ERM®-BF415 (per MON-ØØ6Ø3-6) accessibile attraverso il Centro comune di ricerca (JRC) della Commissione europea, Istituto dei materiali e misure di riferimento (IRMM) all'indirizzo <https://irmm.jrc.ec.europa.eu/rmcatalogue> e AOCS 0906-E, AOCS 0406-A (per MON-89Ø34-3) accessibile attraverso l'American Oil Chemists Society all'indirizzo <http://www.aocs.org/tech/crm>

e) **Identificatore unico**

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6.

f) **Informazioni necessarie ai sensi dell'allegato II del protocollo di Cartagena sulla prevenzione dei rischi biotecnologici relativo alla Convenzione sulla diversità biologica**

Centro di scambio di informazioni sulla biosicurezza (Biosafety Clearing-House), numero di registro: cfr. [da completare alla notifica].

g) **Condizioni o restrizioni relative all'immissione in commercio, all'uso o alla manipolazione dei prodotti**

Non applicabili.

**h) Piano di monitoraggio**

Piano di monitoraggio degli effetti ambientali conforme all'allegato VII della direttiva 2001/18/CE.

[Link: *piano pubblicato su Internet*]

**i) Requisiti relativi al monitoraggio in merito all'uso degli alimenti destinati al consumo umano successivo all'immissione in commercio**

Non applicabili.

*Nota:* in futuro, potrà essere necessario modificare i link ai documenti pertinenti. Queste modifiche saranno comunicate al pubblico mediante l'aggiornamento del registro comunitario degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati.

---

## DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 6 novembre 2013

**che autorizza l'immissione in commercio di polline prodotto a partire dal granturco della linea MON 810 (MON-ØØ81Ø-6) ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio**

[notificata con il numero C(2013) 4743]

(I testi in lingua francese e neerlandese sono i soli facenti fede)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/649/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati<sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 7, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 5 del regolamento (CE) n. 1829/2003, il 12 marzo 2012 la Monsanto Europe S.A ha presentato all'autorità competente dei Paesi Bassi una domanda per l'immissione in commercio di polline prodotto a partire dal granturco della linea MON 810, come alimento e ingrediente alimentare o negli alimenti e negli ingredienti alimentari (di seguito «la domanda»).
- (2) In applicazione dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1829/2003, il 19 dicembre 2012 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («EFSA») ha espresso un parere favorevole, in cui ha concluso che, qualora il polline prodotto a partire dal granturco della linea MON 810 dovesse sostituire il polline derivante da granturco non GM come alimento o negli alimenti, la modificazione genetica del granturco MON 810 non rappresenterebbe un rischio supplementare per la salute.
- (3) Il parere dell'EFSA ha tenuto conto di tutte le questioni e preoccupazioni specifiche sollevate dagli Stati membri nel quadro della consultazione delle autorità nazionali competenti.
- (4) Tenuto conto di tali considerazioni, è opportuno rilasciare l'autorizzazione per il polline prodotto a partire dal granturco della linea MON 810 quale alimento e ingrediente alimentare o negli alimenti e ingredienti alimentari.
- (5) Secondo quanto disposto dal regolamento (CE) n. 65/2004 della Commissione, del 14 gennaio 2004, che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati<sup>(2)</sup>, a ogni organismo geneticamente modificato (di seguito «OGM») va assegnato un identificatore unico.
- (6) In base al parere dell'EFSA, per l'etichettatura degli alimenti e degli ingredienti alimentari prodotti con polline

ottenuto a partire dal granturco della linea MON 810, non risultano necessari requisiti specifici diversi da quelli di cui all'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1829/2003.

- (7) Le disposizioni in materia di tracciabilità dei prodotti per alimenti ottenuti a partire da OGM sono stabilite dall'articolo 5 del regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE<sup>(3)</sup>. È opportuno che tutte le informazioni pertinenti che concernono l'autorizzazione dei prodotti siano inserite nel registro comunitario degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati, secondo quanto disposto dal regolamento (CE) n. 1829/2003.
- (8) Il richiedente è stato consultato in merito alle misure stabilite dalla presente decisione.
- (9) Il Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali non ha emesso alcun parere entro il termine fissato dal suo presidente Poiché è stato ritenuto necessario un atto di esecuzione, il presidente ha sottoposto il progetto di tale atto al comitato d'appello per una nuova delibera. Il comitato di appello non ha espresso alcun parere,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

## Articolo 1

**Organismo geneticamente modificato e identificatore unico**

Al granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.) MON 810, di cui all'allegato, punto b), della presente decisione, è assegnato l'identificatore unico MON-ØØ81Ø-6, a norma del regolamento (CE) n. 65/2004.

## Articolo 2

**Autorizzazione**

Il polline prodotto a partire dal granturco della linea MON 810, quale alimento e ingrediente alimentare e negli alimenti e ingredienti alimentari, è autorizzato ai fini previsti dall'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003 conformemente alle condizioni stabilite dalla presente decisione.

<sup>(1)</sup> GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 10 del 16.1.2004, pag. 5.

<sup>(3)</sup> GU L 268 del 18.10.2003, pag. 24.

*Articolo 3***Etichettatura**

Ai fini dei requisiti in materia di etichettatura, di cui all'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1829/2003, il «nome» dell'organismo è «granturco».

*Articolo 4***Registro comunitario**

Le informazioni di cui all'allegato della presente decisione sono iscritte nel registro comunitario degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati a norma dell'articolo 28 del regolamento (CE) n. 1829/2003.

*Articolo 5***Titolare dell'autorizzazione**

Il titolare dell'autorizzazione è Monsanto Europe S.A., Belgio, in rappresentanza della Monsanto Company, Stati Uniti.

*Articolo 6***Validità**

La presente decisione si applica per un periodo di dieci anni a decorrere dalla data di notifica.

*Articolo 7***Destinatari**

La società Monsanto Europe S.A., Avenue de Tervuren 270-272, B-1150 Bruxelles — Belgio, è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 6 novembre 2013

*Per la Commissione*

Tonio BORG

*Membro della Commissione*

## ALLEGATO

**a) Richiedente e titolare dell'autorizzazione**

Nome: Monsanto Europe S.A.

Indirizzo: Avenue de Tervuren 270-272, B-1150 Bruxelles — Belgio

per conto della Monsanto Company, Stati Uniti.

**b) Designazione e specifiche dei prodotti**

Polline prodotto a partire dal granturco della linea MON-ØØ81Ø-6, quale alimento e ingrediente alimentare o negli alimenti e ingredienti alimentari.

Il granturco geneticamente modificato MON-ØØ81Ø-6, descritto nella domanda, esprime la proteina Cry1Ab che conferisce protezione contro determinati lepidotteri nocivi.

**c) Etichettatura**

Ai fini dei requisiti specifici relativi all'etichettatura, di cui all'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1829/2003, il «nome» dell'organismo è «granturco».

**d) Metodo di rilevamento**

— Metodo evento-specifico, basato sulla PCR in tempo reale, per la quantificazione del granturco MON-ØØ81Ø-6.

— Convalidato su semi di granturco macinato (materiali di riferimento certificati [CRM IRMM-413]), contenenti una miscela di granturco geneticamente modificato MON 810 e di granturco convenzionale, dall'Istituto federale di valutazione dei rischi (BfR) in collaborazione con l'American Association of Cereal Chemists (AACC), il Centro comune di ricerca (JRC) della Commissione europea (CE), l'Istituto dei materiali e delle misure di riferimento (IRMM), l'Istituto per la salute e la protezione dei consumatori (IHCP), e GeneScan, Berlino, pubblicato sul sito

[http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/summaries/Mon810\\_validation\\_report.pdf](http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/summaries/Mon810_validation_report.pdf)

Materiale di riferimento: ERM-BF413k, disponibile tramite il Centro comune di ricerca (CCR) della Commissione europea, l'Istituto dei materiali e misure di riferimento (IRMM) all'indirizzo

[http://www.irmm.jrc.be/html/reference\\_materials\\_catalogue/index.htm](http://www.irmm.jrc.be/html/reference_materials_catalogue/index.htm)

**e) Identificatore unico**

MON-ØØ81Ø-6

**f) Informazioni prescritte nell'allegato II del protocollo di Cartagena sulla prevenzione dei rischi biotecnologici relativo alla Convenzione sulla diversità biologica**

Non applicabili.

**g) Condizioni o restrizioni relative all'immissione in commercio, all'uso o alla manipolazione dei prodotti**

Non applicabili.

**h) Piano di monitoraggio**

Non applicabile.

**i) Prescrizioni sul monitoraggio in merito all'uso degli alimenti destinati al consumo umano successivo all'immissione in commercio**

Non applicabile.

*Nota:* in futuro, potrà essere necessario modificare i link ai documenti pertinenti. Tali modifiche saranno comunicate al pubblico mediante l'aggiornamento del registro comunitario degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati.

## DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 6 novembre 2013

che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti o ottenuti a partire da granturco geneticamente modificato (GM) della linea MON 89034 × 1507 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), da quattro tipi di granturco GM correlati, che combinano tre singoli eventi GM differenti (MON89034 × 1507 × MON88017 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON89034 × 1507 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × DAS-59122-7), MON89034 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON 88017 × 59122 (DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7) e da quattro tipi di granturco GM correlati, che combinano due singoli eventi GM differenti (MON89034 × 1507 (MON-89034-3 × DAS-01507-1), MON89034 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON88017 (DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON 88017 × 59122 (MON-88017-3 × DAS-59122-7) a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio

[notificata con il numero C(2013) 4755]

(I testi in lingua francese, inglese e neerlandese sono i soli facente fede)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/650/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati<sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 7, paragrafo 3, e l'articolo 19, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il 24 ottobre 2008 la Dow AgroSciences Ltd, per conto della Dow AgroSciences LLC, e la Monsanto Europe S.A., per conto della Monsanto Company, hanno presentato all'autorità competente della Repubblica ceca una domanda, a norma degli articoli 5 e 17 del regolamento (CE) n. 1829/2003, per l'immissione in commercio di alimenti, ingredienti alimentari e mangimi contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco della linea MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 (nel seguito «la domanda»). La domanda comprendeva anche tutte le possibili combinazioni dei singoli eventi GM che costituiscono il granturco MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122.
- (2) La domanda riguarda inoltre l'immissione in commercio di prodotti, diversi da alimenti e mangimi, contenenti o costituiti da tali tipi di granturco GM, per gli stessi usi previsti per tutti gli altri tipi di granturco ad eccezione della coltivazione. Di conseguenza, conformemente all'articolo 5, paragrafo 5, e all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1829/2003, la domanda comprende i dati e le informazioni richieste dagli allegati III e IV della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 marzo 2001, sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE del Consiglio<sup>(2)</sup>,

nonché le informazioni e le conclusioni relative alla valutazione dei rischi effettuata conformemente ai principi stabiliti dall'allegato II della direttiva 2001/18/CE. La domanda include altresì un piano di monitoraggio degli effetti ambientali conforme a quanto stabilito dall'allegato VII della direttiva 2001/18/CE.

- (3) Le colture geneticamente modificate che contengono due o più singoli eventi GM sono denominate ibridi ad eventi GM combinati. Il raccolto degli ibridi di granturco ad eventi GM combinati presenta caratteristiche particolari dovute alla biologia riproduttiva del granturco. Quando, ad esempio, vengono coltivate sementi di ibridi di granturco a quattro eventi GM combinati, il raccolto che ne deriva contiene non soltanto chicchi con tutti e quattro i singoli eventi GM, ma anche chicchi contenenti soltanto uno, due o tre singoli eventi GM differenti, oltre a chicchi che non contengono nessuno dei quattro singoli eventi GM (cosiddetti segreganti negativi).
- (4) Ogni tipo di granturco contenente un singolo evento GM, come pure tutte le combinazioni dei singoli eventi GM, devono considerarsi come organismi geneticamente modificati (OGM) specifici, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, e dell'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1829/2003. A norma dell'articolo 4, paragrafo 2, e dell'articolo 16, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003, nessuno può immettere in commercio un OGM destinato all'alimentazione umana o un alimento di cui all'articolo 3, paragrafo 1, oppure un OGM destinato all'alimentazione degli animali o un mangime di cui all'articolo 15, paragrafo 1, a meno che per esso non sia stata rilasciata un'autorizzazione conformemente a quanto disposto dal regolamento in questione. È pertanto opportuno garantire che tutte le possibili combinazioni dei singoli eventi GM che costituiscono il prodotto siano autorizzate al momento in cui viene rilasciata l'autorizzazione per l'ibrido ad eventi GM combinati.
- (5) Un prerequisito per la valutazione dei rischi di un ibrido ad eventi GM combinati è rappresentato dalla valutazione

<sup>(1)</sup> GU L 268 del 18.10.2003, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 106 del 17.4.2001, pag. 1.

dei rischi derivanti dai singoli eventi GM che lo costituiscono. I quattro singoli eventi GM che costituiscono il granturco MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 sono già stati autorizzati <sup>(1)</sup>.

- (6) Secondo quanto disposto dagli articoli 6 e 18 del regolamento (CE) n. 1829/2003 <sup>(2)</sup>, il 27 settembre 2010 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha espresso un parere favorevole riguardante il granturco della linea MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122, così come le sole combinazioni dei singoli eventi GM presenti nella relativa progenie segregante. L'EFSA ha ritenuto che i) il granturco della linea MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 sia sicuro quanto il granturco non modificato geneticamente per quanto concerne i potenziali effetti sulla salute umana ed animale o sull'ambiente; e che ii) non esistano ragioni biologiche per ritenere, sulla base degli usi previsti, che una qualsiasi sottocombinazione che possa prodursi nella relativa progenie segregante a partire da tale ibrido ad eventi GM combinati possa destare preoccupazioni per la sicurezza.
- (7) Il 10 novembre 2011, su richiesta della Commissione, l'EFSA ha integrato il parere espresso in precedenza, includendovi tutte le combinazioni dei singoli eventi GM indipendentemente dalla loro origine. Il gruppo di esperti scientifici sugli organismi geneticamente modificati dell'EFSA ha ritenuto improbabile che qualsiasi combinazione dei singoli eventi GM del granturco MON89034, 1507, MON88017 e 59122 possa avere effetti nocivi sulla salute umana e animale nonché sull'ambiente <sup>(3)</sup>.

<sup>(1)</sup> Decisione 2009/813/CE della Commissione, del 30 ottobre 2009, che autorizza la commercializzazione di prodotti contenenti o costituiti da granturco geneticamente modificato MON 89034 (MON-89034-3) od ottenuti a partire da esso, a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 289 del 5.11.2009, pag. 21); decisione 2005/772/CE della Commissione, del 3 novembre 2005, relativa all'immissione in commercio, a norma della direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, di un granturco (*Zea mays* L., linea 1507) geneticamente modificato resistente a determinati lepidotteri e tollerante all'erbicida glufosinato ammonio (GU L 291 del 5.11.2005, pag. 42); decisione 2006/197/CE della Commissione, del 3 marzo 2006, che autorizza l'immissione in commercio di alimenti contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco geneticamente modificato della linea 1507 (DAS-01507-1) e che rinnova l'autorizzazione all'immissione in commercio di mangimi prodotti a partire da tale granturco, in virtù del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 70 del 9.3.2006, pag. 82); decisione 2011/365/UE della Commissione, del 17 giugno 2011, che modifica la decisione 2006/197/CE per quanto riguarda il rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio di mangimi esistenti, prodotti a partire da granturco geneticamente modificato della linea 1507 (DAS-01507-1), in virtù del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 163 del 23.6.2011, pag. 52); decisione 2009/814/CE della Commissione, del 30 ottobre 2009, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti od ottenuti a partire da granturco geneticamente modificato MON 88017 (MON-88017-3) a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 289 del 5.11.2009, pag. 25); decisione 2007/702/CE della Commissione, del 24 ottobre 2007, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco geneticamente modificato della linea 59122 (DAS-59122-7) a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 285 del 31.10.2007, pag. 42).

<sup>(2)</sup> <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2008-764>

<sup>(3)</sup> <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2011-01132>

- (8) Nei propri pareri l'EFSA ha tenuto conto di tutte le questioni e preoccupazioni specifiche sollevate dagli Stati membri nel quadro della consultazione delle autorità nazionali competenti, secondo quanto previsto dall'articolo 6, paragrafo 4, e dall'articolo 18, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1829/2003.
- (9) L'EFSA ha altresì concluso che il piano di monitoraggio ambientale presentato dai richiedenti, consistente in un piano generale di sorveglianza, è conforme agli usi previsti dalla presente decisione.
- (10) I tipi di ibridi di granturco ad eventi GM combinati MON89034 × MON88017 e 1507 × 59122 combinano due singoli eventi GM specifici che costituiscono il granturco MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122. Tali ibridi ad eventi GM combinati sono già stati autorizzati <sup>(4)</sup>. Mediante lettera datata 13 marzo 2013, i richiedenti hanno chiarito che la domanda non riguarda più tali tipi di granturco GM.
- (11) In base a tali considerazioni risulta opportuno rilasciare l'autorizzazione.
- (12) Secondo quanto disposto dal regolamento (CE) n. 65/2004 della Commissione, del 14 gennaio 2004, che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati <sup>(5)</sup>, a ogni OGM va assegnato un identificatore unico.
- (13) In base ai pareri dell'EFSA gli alimenti, gli ingredienti alimentari e i mangimi contenenti, costituiti o prodotti a partire da granturco MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122, comprese tutte le combinazioni possibili dei singoli eventi GM, non richiedono requisiti specifici in materia di etichettatura diversi da quelli già stabiliti dall'articolo 13, paragrafo 1, e dall'articolo 25, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003. Tuttavia, per garantire che i prodotti siano usati nel rispetto dei limiti fissati dall'autorizzazione prevista dalla presente decisione, sull'etichetta dei mangimi contenenti o costituiti da OGM nonché dei prodotti, diversi dagli alimenti e dai mangimi, contenenti o costituiti da OGM, per i quali viene chiesta l'autorizzazione, occorre aggiungere un'indicazione che specifichi chiaramente che i prodotti in questione non devono essere impiegati per la coltivazione.

<sup>(4)</sup> Decisione 2011/366/UE della Commissione, del 17 giugno 2011, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti od ottenuti a partire da granturco geneticamente modificato MON 89034 × MON 88017 (MON-89034-3 × MON-88017-3) in virtù del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 163 del 23.6.2011, pag. 55); decisione 2010/432/UE della Commissione, del 28 luglio 2010, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti granturco geneticamente modificato 1507 × 59122 (DAS-01507-1 × DAS-59122-7) oppure da esso costituiti od ottenuti in applicazione del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 202 del 4.8.2010, pag. 11).

<sup>(5)</sup> GU L 10 del 16.1.2004, pag. 5.

- (14) L'articolo 4, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE<sup>(1)</sup>, stabilisce i requisiti per l'etichettatura dei prodotti contenenti o costituiti da OGM. I requisiti in materia di tracciabilità per i prodotti contenenti o costituiti da OGM sono fissati dall'articolo 4, paragrafi da 1 a 5, del citato regolamento; i requisiti che riguardano la tracciabilità degli alimenti e dei mangimi ottenuti a partire da OGM sono fissati dall'articolo 5 del medesimo regolamento.
- (15) È opportuno che i titolari delle autorizzazioni presentino relazioni annuali sull'attuazione e sui risultati delle attività previste dal piano di monitoraggio degli effetti ambientali. Tali risultati vanno presentati conformemente a quanto disposto dalla decisione 2009/770/CE della Commissione, del 13 ottobre 2009, che istituisce formulari standard per la comunicazione dei risultati del monitoraggio dell'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati, come prodotti o all'interno di prodotti, ai fini della loro immissione sul mercato, ai sensi della direttiva 2001/18/CE del Parlamento e del Consiglio<sup>(2)</sup>.
- (16) I pareri dell'EFSA non giustificano né l'imposizione di condizioni o restrizioni specifiche per l'immissione in commercio e/o per l'uso e la manipolazione, compresi i requisiti relativi al monitoraggio dell'uso degli alimenti e dei mangimi successivo all'immissione in commercio, né l'imposizione di condizioni specifiche per la tutela di particolari ecosistemi/ambienti e/o aree geografiche, secondo quanto disposto dall'articolo 6, paragrafo 5, lettera e), e dall'articolo 18, paragrafo 5, lettera e), del regolamento (CE) n. 1829/2003.
- (17) È opportuno che tutte le informazioni pertinenti che riguardano l'autorizzazione dei prodotti siano inserite nel registro comunitario degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati, secondo quanto disposto dal regolamento (CE) n. 1829/2003.
- (18) La presente decisione va notificata tramite il centro di scambi di informazioni sulla biosicurezza (Biosafety Clearing-House) alle parti contraenti del protocollo di Cartagena sulla prevenzione dei rischi biotecnologici relativo alla Convenzione sulla diversità biologica, a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, e dell'articolo 15, paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 1946/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 luglio 2003, sui movimenti transfrontalieri degli organismi geneticamente modificati<sup>(3)</sup>.
- (19) La presente decisione autorizza l'immissione in commercio dei prodotti secondo gli usi previsti dalla domanda. La presente decisione non riguarda tuttavia i singoli eventi GM né le combinazioni dei singoli eventi GM già autorizzati dalle decisioni 2005/772/CE, 2006/197/CE, 2007/702/CE, 2009/813/CE, 2009/814/CE, 2010/432/UE, 2011/365/UE e 2011/366/UE. È opportuno che gli operatori considerino che, a norma dell'articolo 4, paragrafo 2, e/o dell'articolo 16, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003, tutti gli OGM (sia i singoli eventi GM sia le combinazioni di singoli eventi GM) di cui si compone il raccolto del granturco MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 oppure il raccolto di uno degli altri ibridi ad eventi GM combinati disciplinati dalla presente decisione, devono essere autorizzati ai fini della loro immissione in commercio. Qualora l'autorizzazione per uno degli OGM che compongono il raccolto del granturco MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 oppure il raccolto di uno degli altri ibridi ad eventi GM combinati disciplinati dalla presente decisione scada senza che sia presentata una domanda di rinnovo, oppure qualora tale autorizzazione sia sospesa o revocata, i prodotti di tale raccolto non possono essere immessi in commercio.
- (20) I richiedenti sono stati consultati in merito alle misure stabilite dalla presente decisione.
- (21) Il Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali non ha emesso alcun parere entro il termine fissato dal suo presidente. Poiché è stato ritenuto necessario un atto di esecuzione, il presidente ha sottoposto il progetto di tale atto al comitato d'appello per una nuova delibera. Il comitato di appello non ha espresso alcun parere.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

#### Articolo 1

#### Organismo geneticamente modificato e identificatore unico

A norma del regolamento (CE) n. 65/2004, sono assegnati i seguenti identificatori unici:

- a) per il granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.)  
MON89034 × 1507 × MON 88017 × 59122:  
 identificatore unico MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7;
- b) per il granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.)  
MON89034 × 1507 × MON 88017:  
 identificatore unico MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3;
- c) per il granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.)  
MON 89034 × 1507 × 59122:  
 identificatore unico MON-89034-3 × DAS-01507-1 × DAS-59122-7;
- d) per il granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.)  
MON 89034 × MON88017 × 59122:  
 identificatore unico MON-89034-3 × MON-88017-3 × DAS-59122-7;
- e) per il granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.)  
1507 × MON 88017 × 59122:  
 identificatore unico DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7;

<sup>(1)</sup> GU L 268 del 18.10.2003, pag. 24.

<sup>(2)</sup> GU L 275 del 21.10.2009, pag. 9.

<sup>(3)</sup> GU L 287 del 5.11.2003, pag. 1.

- f) per il granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.)  
MON 89034 × 1507:

identificatore unico MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1;

- g) per il granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.)  
MON 89034 × 59122:

identificatore unico MON-89Ø34-3 × DAS-59122-7;

- h) per il granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.)  
MON 1507 × MON 88017:

identificatore unico DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;

- i) per il granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.)  
MON 88017 × 59122:

identificatore unico MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

Tali tipi di granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.)  
sono specificati nell'allegato, lettera b), della presente decisione.

#### Articolo 2

##### Autorizzazione

Ai fini previsti dall'articolo 4, paragrafo 2, e dall'articolo 16,  
paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003, sono autoriz-  
zati i seguenti prodotti alle condizioni stabilite nella presente  
decisione:

- alimenti ed ingredienti alimentari contenenti, costituiti o pro-  
dotti a partire dagli OGM designati all'articolo 1 mediante i  
rispettivi identificatori unici;
- mangimi contenenti, costituiti o prodotti a partir dagli OGM  
designati all'articolo 1 mediante i rispettivi identificatori  
unici;
- gli OGM designati all'articolo 1 mediante i rispettivi identi-  
ficatori unici, nei prodotti che li contengono o che sono da  
essi costituiti, per usi diversi da quelli di cui alle lettere a) e  
b), ad eccezione della coltivazione.

#### Articolo 3

##### Etichettatura

1. Ai fini dei requisiti in materia di etichettatura di cui all'ar-  
ticolo 13, paragrafo 1, e all'articolo 25, paragrafo 2, del rego-  
lamento (CE) n. 1829/2003, nonché all'articolo 4, paragrafo 6,  
del regolamento (CE) n. 1830/2003, il «nome dell'organismo» è  
«granturco».

2. La dicitura «non destinato alla coltivazione» figura sull'eti-  
chetta dei prodotti contenenti o costituiti dagli OGM designati  
all'articolo 1 mediante i rispettivi identificatori unici, nonché sui  
documenti che li accompagnano, ad eccezione dei prodotti di  
cui all'articolo 2, lettera a).

#### Articolo 4

##### Monitoraggio degli effetti ambientali

1. I titolari delle autorizzazioni garantiscono l'adozione e  
l'attuazione del piano di monitoraggio degli effetti ambientali  
di cui all'allegato, lettera h).

2. I titolari delle autorizzazioni presentano alla Commissione  
relazioni annuali sull'esecuzione e sui risultati delle attività pre-  
viste dal piano di monitoraggio, secondo quanto disposto dalla  
decisione 2009/770/CE.

#### Articolo 5

##### Registro comunitario

Le informazioni di cui all'allegato della presente decisione sono  
inserite nel registro UE degli alimenti e dei mangimi genera-  
lmente modificati, secondo quanto disposto dall'articolo 28 del  
regolamento (CE) n. 1829/2003.

#### Articolo 6

##### Titolari dell'autorizzazione

1. I titolari dell'autorizzazione sono:

- Dow AgroSciences Ltd, Regno Unito, in rappresentanza della  
Dow AgroSciences LLC, Stati Uniti; e
- Monsanto Europe S.A., Belgio, in rappresentanza della Mon-  
santo Company, Stati Uniti.

2. Entrambi i titolari dell'autorizzazione sono responsabili  
dell'adempimento dei doveri spettanti ai titolari dell'autorizza-  
zione a norma della presente decisione e del regolamento (CE)  
n. 1829/2003.

#### Articolo 7

##### Validità

La presente decisione si applica per un periodo di dieci anni a  
decorrenza dalla data di notifica.

#### Articolo 8

##### Destinatari

sono destinatari della presente decisione.

- Dow AgroSciences Ltd, European Development Centre, 3B  
Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN,  
Regno Unito; e
- Monsanto Europe S.A., Avenue de Tervuren 270-272,  
B-1150 Bruxelles, Belgio

Fatto a Bruxelles, il 6 novembre 2013

Per la Commissione

Tonio BORG

Membro della Commissione

## ALLEGATO

a) **Richiedenti e titolari dell'autorizzazione**

Nome: Dow AgroSciences Ltd

Indirizzo: European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Regno Unito

per conto di Dow AgroSciences LLC, 9330 Zionsville Road, Indianapolis, IN 46268-1054, Stati Uniti;

e

Nome: Monsanto Europe S.A.

Indirizzo: Avenue de Tervuren 270-272, B-1150 Bruxelles, Belgio

per conto di Monsanto Company - 800 N. Lindbergh Boulevard - St. Louis, Missouri 63167, Stati Uniti d'America.

b) **Designazione e specifiche dei prodotti**

- 1) alimenti e ingredienti alimentari contenenti, costituiti o prodotti a partire dalle varietà di granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.) identificate alla lettera e);
- 2) mangimi contenenti, costituiti o prodotti a partire dalle varietà di granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.) identificate alla lettera e);
- 3) le varietà di granturco geneticamente modificato (*Zea mays* L.) identificate alla lettera e), nei prodotti che li contengono o che sono da esso costituiti, per usi diversi da quelli di cui ai punti 1) e 2), ad eccezione della coltivazione.

Il granturco MON-89Ø34-3 esprime le proteine Cry1A.105 e Cry2Ab2, che proteggono da determinate specie di lepidotteri nocivi.

Il granturco DAS-Ø15Ø7-1 esprime la proteina Cry1F, che protegge da determinate specie di lepidotteri nocivi, e la proteina PAT, che conferisce tolleranza all'erbicida glufosinato ammonio.

Il granturco MON-88Ø17-3 esprime una proteina Cry3Bb1 modificata, che protegge da determinate specie di coleotteri nocivi, e la proteina CP4 EPSPS, che conferisce tolleranza all'erbicida glifosato.

Il granturco DAS-59122-7 esprime le proteine Cry34Ab1 e Cry35Ab1, che proteggono da determinate specie di coleotteri nocivi, e la proteina PAT, che conferisce tolleranza all'erbicida glufosinato ammonio.

c) **Etichettatura**

- 1) Ai fini dei requisiti specifici in materia di etichettatura di cui all'articolo 13, paragrafo 1, e all'articolo 25, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1829/2003, nonché all'articolo 4, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1830/2003, il «nome dell'organismo» è «granturco».
- 2) La dicitura «non destinato alla coltivazione» figura sull'etichetta dei prodotti contenenti o costituiti dalle varietà di granturco di cui alla lettera e), nonché sui documenti che li accompagnano, ad eccezione dei prodotti di cui all'articolo 2, lettera a).

d) **Metodi di rilevamento**

- Metodi evento-specifici, basati su PCR quantitativa in tempo reale, per il rilevamento quantitativo delle varietà di granturco geneticamente modificato MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1, MON-88Ø17-3 e DAS-59122-7; i metodi di rilevamento, convalidati sui singoli eventi e verificati sul granturco MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7, funzionerebbero con un'efficacia simile per i singoli OGM identificati alla lettera e);
- metodo di estrazione del DNA convalidato su semi macinati di granturco dal laboratorio di riferimento dell'Unione europea istituito a norma del regolamento (CE) n. 1823/2003, pubblicato sul sito <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/StatusOfDossiers.aspx>
- materiale di riferimento: ERM®-BF424 (per DAS-59122-7) e ERM®-BF418 (per DAS-Ø15Ø7-1) accessibile attraverso il Centro comune di ricerca (CCR) della Commissione europea, Istituto dei materiali e misure di riferimento (IRMM) all'indirizzo <https://irmm.jrc.ec.europa.eu/rmcatalogue>; AOCs 0906-E e AOCs 0406-A (per MON-89Ø34-3); AOCs 0406-D e AOCs 0406-A (per MON-88Ø17-3) accessibile attraverso l'American Oil Chemists Society all'indirizzo <http://www.aocs.org/tech/crm>

e) **Identificatori unici**

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × DAS-59122-7;

MON-89Ø34-3 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;

DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1;

MON-89Ø34-3 × DAS-59122-7;

DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;

MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

f) **Informazioni richieste a norma dell'allegato II del protocollo di Cartagena sulla prevenzione dei rischi biotecnologici relativo alla Convenzione sulla diversità biologica**

Centro di scambio di informazioni sulla biosicurezza (Biosafety Clearing-House), numero di registro: cfr. *[da completare alla notifica]*.

g) **Condizioni o restrizioni relative all'immissione in commercio, all'uso o alla manipolazione dei prodotti**

Non applicabili

h) **Piano di monitoraggio**

Piano di monitoraggio degli effetti ambientali conforme a quanto stabilito all'allegato VII della direttiva 2001/18/CE.

[Link: *piano pubblicato su Internet*]

i) **Requisiti relativi al monitoraggio successivo all'immissione in commercio in merito all'uso degli alimenti destinati al consumo umano**

Non applicabili

*Nota:* in futuro potrà essere necessario modificare i link ai documenti pertinenti. Tali modifiche verranno comunicate al pubblico mediante l'aggiornamento del registro comunitario degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati.

---

## DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

dell'8 novembre 2013

**che approva un piano di vaccinazione preventiva contro l'influenza aviaria a bassa patogenicità in un'azienda che alleva anatre domestiche in Portogallo e alcune disposizioni per la loro movimentazione e i relativi prodotti**

[notificata con il numero C(2013) 7310]

(Il testo in lingua portoghese è il solo facente fede)

(2013/651/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

vista la direttiva 2005/94/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2005, relativa a misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria e che abroga la direttiva 92/40/CEE<sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 57, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) La direttiva 2005/94/CE dispone che gli Stati membri garantiscano sul proprio territorio il divieto della vaccinazione contro l'influenza aviaria, salvo nei casi in cui la vaccinazione d'emergenza o la vaccinazione preventiva vengano praticate conformemente alle condizioni stabilite dalle pertinenti sezioni del capo IX della suddetta direttiva.
- (2) La direttiva 2005/94/CE, capo IX, sezione 3, prevede che gli Stati membri possano introdurre la vaccinazione preventiva del pollame come misura a lungo termine per la lotta contro tale malattia laddove ritengano che, sulla base di una valutazione del rischio, determinate zone del loro territorio, certe tipologie di allevamenti avicoli o alcune categorie di pollame siano esposte al rischio dell'influenza aviaria.
- (3) A norma dell'articolo 52, paragrafo 1, lettera c), gli Stati membri sono tenuti a garantire che per la vaccinazione del pollame o di altri volatili in cattività vengano impiegati vaccini autorizzati in conformità alla direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(2)</sup> o del regolamento (CE) n. 726/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(3)</sup>.
- (4) A seguito della comparsa di focolai di influenza aviaria a bassa patogenicità nel 2007 e nel 2008 in alcune aziende avicole nella zona centrale e occidentale del Portogallo, in particolare in aziende che allevano pollame destinato al ripopolamento della selvaggina, è stato messo in atto un

piano di vaccinazione d'emergenza a norma della decisione 2008/285/CE della Commissione<sup>(4)</sup> e la malattia è stata eradicata.

- (5) Secondo i risultati di una valutazione del rischio, tuttavia, le anatre domestiche da riproduzione di alto valore allevate in un'azienda situata a Vila Nova da Barquinha, nella regione di Lisboa e Vale do Tejo, Ribatejo Norte, sono ancora esposte al rischio potenziale di infezione da virus di influenza aviaria, a causa del possibile contatto indiretto con animali selvatici.
- (6) Il Portogallo ha quindi sottoposto all'approvazione della Commissione un piano di vaccinazione preventiva contro l'influenza aviaria da attuarsi come misura a lungo termine fino al 31 luglio 2009. Tale piano è stato approvato con la decisione 2008/838/CE della Commissione<sup>(5)</sup>. Ulteriori piani di vaccinazione preventiva contro l'influenza aviaria a bassa patogenicità, presentati dal Portogallo, sono stati approvati con la decisione 2010/189/UE della Commissione<sup>(6)</sup> e la decisione di esecuzione 2012/110/UE della Commissione<sup>(7)</sup>.
- (7) Il piano di vaccinazione preventiva contro l'influenza aviaria a bassa patogenicità, approvato con la decisione di esecuzione 2012/110/UE, è stato attuato dal Portogallo fino al 31 luglio 2013. Secondo quanto disposto dall'articolo 8 di tale decisione, il Portogallo ha presentato una relazione sull'attuazione del summenzionato piano al comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali. Detta relazione ha dimostrato che la circolazione del virus è stata efficacemente impedita negli allevamenti di anatre domestiche vaccinate nonché nelle aziende avicole situate nella zona circostante.

<sup>(4)</sup> Decisione 2008/285/CE della Commissione, del 19 marzo 2008, relativa alla vaccinazione d'emergenza in Portogallo contro l'influenza aviaria a bassa patogenicità delle anatre domestiche e ad alcune misure che limitano la movimentazione di tale pollame e dei relativi prodotti (GU L 92 del 3.4.2008, pag. 37).

<sup>(5)</sup> Decisione 2008/838/CE della Commissione, del 3 novembre 2008, relativa alla vaccinazione preventiva in Portogallo contro l'influenza aviaria a bassa patogenicità delle anatre domestiche e ad alcune misure che limitano la movimentazione di tale pollame e dei relativi prodotti (GU L 299 dell'8.11.2008, pag. 40).

<sup>(6)</sup> Decisione 2010/189/UE della Commissione, del 29 marzo 2010, relativa alla vaccinazione preventiva in Portogallo contro l'influenza aviaria a bassa patogenicità delle anatre domestiche e ad alcune misure che limitano la movimentazione di tale pollame e dei relativi prodotti (GU L 83 del 30.3.2010, pag. 62).

<sup>(7)</sup> Decisione di esecuzione 2012/110/UE della Commissione, del 10 febbraio 2012, relativa alla vaccinazione preventiva in Portogallo contro l'influenza aviaria a bassa patogenicità delle anatre domestiche e ad alcune misure che limitano la movimentazione di tale pollame e dei relativi prodotti (GU L 50 del 23.2.2012, pag. 46).

<sup>(1)</sup> GU L 10 del 14.1.2006, pag. 16.

<sup>(2)</sup> Direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001, recante un codice comunitario relativo ai medicinali veterinari (GU L 311 del 28.11.2001, pag. 1).

<sup>(3)</sup> Regolamento (CE) n. 726/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 31 marzo 2004, che istituisce procedure comunitarie per l'autorizzazione e la sorveglianza dei medicinali per uso umano e veterinario, e che istituisce l'agenzia europea per i medicinali (GU L 136 del 30.4.2004, pag. 1).

- (8) Il 26 agosto 2013 il Portogallo ha sottoposto all'approvazione della Commissione un nuovo piano di vaccinazione preventiva contro l'influenza aviaria a bassa patogenicità. Tale piano va applicato fino al 31 dicembre 2014 («il piano di vaccinazione preventiva»).
- (9) I pareri scientifici dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, formulati nel 2005 <sup>(1)</sup>, nel 2007 <sup>(2)</sup> e nel 2008 <sup>(3)</sup>, hanno confermato che la vaccinazione preventiva costituisce un valido strumento per integrare le misure di lotta contro l'influenza aviaria.
- (10) Al fine di individuare una potenziale silenziosa circolazione del virus tra i volatili vaccinati occorre inoltre sorvegliare e sottoporre a esami di laboratorio le anatre domestiche vaccinate e i volatili sentinella non vaccinati detenuti nell'azienda di cui sopra, secondo quanto indicato nel piano di vaccinazione preventiva, compresa l'identificazione individuale di tale pollame.
- (11) È altresì opportuno introdurre determinate restrizioni alla movimentazione delle anatre domestiche vaccinate, delle loro uova da cova e delle anatre domestiche nate da tali anatre in conformità al piano di vaccinazione preventiva. Visto il numero esiguo di anatre domestiche dell'azienda in cui va effettuata la vaccinazione preventiva e per ragioni di tracciabilità e di logistica, le anatre domestiche vaccinate non vanno movimentate dall'azienda ma abbattute alla fine del loro ciclo riproduttivo in conformità alle prescrizioni dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio <sup>(4)</sup> ed eliminate in modo sicuro secondo quanto prescritto nel regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione <sup>(5)</sup>.
- (12) A norma della decisione 2006/605/CE <sup>(6)</sup> il Portogallo ha adottato misure supplementari per gli scambi di pollame destinato al ripopolamento della selvaggina.
- (13) Al fine di ridurre l'impatto economico sull'azienda interessata vanno fissate alcune deroghe alle restrizioni della movimentazione delle anatre domestiche nate dalle anatre domestiche vaccinate, purché tale movimentazione non aumenti il rischio di propagazione dell'influenza

aviaria e a condizione che sia predisposta una sorveglianza ufficiale e che siano rispettate le norme specifiche in materia di sanità animale che disciplinano gli scambi all'interno dell'Unione.

- (14) Considerando la situazione epidemiologica relativa all'influenza aviaria a bassa patogenicità in Portogallo, il rischio associato al tipo di azienda interessata e l'ambito di applicazione limitato del piano di vaccinazione preventiva, è opportuno approvare e attuare tale piano fino al 31 dicembre 2014.
- (15) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

#### Articolo 1

##### Oggetto e campo di applicazione

1. La presente decisione stabilisce alcune misure da applicarsi in Portogallo in un'azienda situata nel comune di Vila Nova da Barquinha, regione di Lisboa e Vale do Tejo, Ribatejo Norte, in cui viene effettuata una vaccinazione preventiva delle anatre domestiche (*Anas platyrhynchos*) destinate al ripopolamento della selvaggina (di seguito «anatre domestiche») in un'azienda esposta al rischio di introduzione del virus dell'influenza aviaria.

Tali misure comprendono:

- a) alcune restrizioni della movimentazione in Portogallo e delle spedizioni dal Portogallo, delle anatre domestiche vaccinate, delle loro uova da cova e delle anatre domestiche da esse derivate;
- b) l'eliminazione delle anatre domestiche vaccinate.

2. La presente decisione si applica fatte salve le misure di protezione che il Portogallo deve adottare a norma della direttiva 2005/94/CE e della decisione 2006/605/CE.

#### Articolo 2

##### Approvazione del piano di vaccinazione preventiva

1. È approvato il piano di vaccinazione preventiva contro l'influenza aviaria a bassa patogenicità in Portogallo, presentato dal Portogallo alla Commissione in data 26 agosto 2013, da attuarsi fino al 31 dicembre 2014 («il piano di vaccinazione preventiva»).

2. La Commissione pubblica il piano di vaccinazione preventiva sul proprio sito web.

<sup>(1)</sup> *Scientific Opinion on Animal health and welfare aspects of Avian Influenza* [EFSA Journal (2005) 266, 1-21].

<sup>(2)</sup> *Scientific Opinion on Vaccination against avian influenza of H5 and H7 subtypes in domestic poultry and captive birds* [EFSA Journal(2007) 489].

<sup>(3)</sup> *Scientific Opinion on Animal health and welfare aspects of avian influenza and the risks of its introduction into the EU poultry holdings* [EFSA Journal (2008) 715, 1-161].

<sup>(4)</sup> Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio, del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento (GU L 303 del 18.11.2009, pag. 1).

<sup>(5)</sup> Regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione, del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera (GU L 54 del 26.2.2011, pag. 1).

<sup>(6)</sup> Decisione 2006/605/CE della Commissione, del 6 settembre 2006, concernente alcune misure di protezione relative agli scambi intracomunitari di pollame destinato al ripopolamento della selvaggina (GU L 246 dell'8.9.2006, pag. 12).

*Articolo 3***Condizioni per l'attuazione del piano di vaccinazione preventiva**

1. Il Portogallo garantisce che il piano di vaccinazione preventiva sia attuato utilizzando un vaccino inattivato monovalente, contenente il sottotipo H5 del virus dell'influenza aviaria, autorizzato a norma della direttiva 2001/82/CE o del regolamento (CE) n. 726/2004.

2. Il Portogallo garantisce che il piano di vaccinazione preventiva sia attuato come notificato.

*Articolo 4***Marcatura, restrizioni della movimentazione e delle spedizioni ed eliminazione delle anatre domestiche vaccinate**

Il Portogallo garantisce che le anatre domestiche vaccinate dell'azienda di cui all'articolo 1, paragrafo 1:

- a) rechino una marcatura individuale;
- b) non siano movimentate verso altri allevamenti di pollame all'interno del Portogallo;
- c) non siano oggetto di spedizioni dal Portogallo.

Dopo il periodo di riproduzione tali anatre domestiche sono abbattute presso l'azienda di cui all'articolo 1, paragrafo 1, della presente decisione in conformità alle prescrizioni di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 1099/2009 e le loro carcasse sono eliminate in modo sicuro in conformità alle prescrizioni del regolamento (UE) n. 142/2011.

*Articolo 5***Restrizioni della movimentazione e delle spedizioni di uova da cova delle anatre domestiche dell'azienda di cui all'articolo 1, paragrafo 1**

Il Portogallo garantisce che le uova da cova delle anatre domestiche dell'azienda di cui all'articolo 1, paragrafo 1:

- a) siano movimentate solamente verso un incubatoio in Portogallo;
- b) non siano oggetto di spedizioni dal Portogallo.

*Articolo 6***Restrizioni della movimentazione e delle spedizioni delle anatre domestiche nate dalle anatre domestiche vaccinate**

1. Il Portogallo garantisce che le anatre domestiche nate dalle anatre domestiche vaccinate siano movimentate dopo la schiusa solo dall'azienda di cui all'articolo 1, paragrafo 1, verso un'azienda situata in una zona limitrofa a tale azienda.

Tale zona è individuata e definita dal Portogallo come stabilito nel piano di vaccinazione preventiva.

2. In deroga al paragrafo 1, le anatre domestiche nate dalle anatre domestiche vaccinate, a condizione che abbiano più di quattro mesi, possono:

- a) essere messe in libertà in Portogallo; oppure
- b) essere spedite dal Portogallo a condizione che:
  - i) i risultati degli esami di laboratorio e della sorveglianza previsti nel piano di vaccinazione preventiva siano positivi;
  - ii) siano soddisfatte le condizioni per la spedizione di pollame destinato al ripopolamento della selvaggina di cui alla decisione 2006/605/CE.

*Articolo 7***Certificazione sanitaria per gli scambi all'interno dell'Unione delle anatre domestiche nate da anatre domestiche vaccinate**

Il Portogallo garantisce che i certificati sanitari per gli scambi all'interno dell'Unione di pollame destinato al ripopolamento della selvaggina, che accompagnano le anatre domestiche spedite a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, lettera b), includano la frase seguente:

«Le condizioni sanitarie della presente partita sono conformi alla decisione di esecuzione 2013/651/UE della Commissione (\*).

(\*) GU L 302 del 13.11.2013, pag. 53».

*Articolo 8***Relazioni**

Il Portogallo presenta alla Commissione una relazione sull'attuazione del piano di vaccinazione preventiva entro un mese dalla data di notifica della presente decisione e riferisce in seguito con cadenza semestrale alle riunioni del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali.

*Articolo 9***Applicabilità**

La presente decisione si applica fino al 31 dicembre 2014.

*Articolo 10***Destinatari**

La Repubblica portoghese è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, l'8 novembre 2013

*Per la Commissione*

Tonio BORG

*Membro della Commissione*

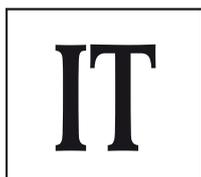


2013/650/UE:

- ★ **Decisione di esecuzione della Commissione, del 6 novembre 2013, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti o ottenuti a partire da granturco geneticamente modificato (GM) della linea MON 89034 × 1507 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), da quattro tipi di granturco GM correlati, che combinano tre singoli eventi GM differenti (MON89034 × 1507 × MON88017 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON89034 × 1507 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × DAS-59122-7), MON89034 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON 88017 × 59122 (DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7) e da quattro tipi di granturco GM correlati, che combinano due singoli eventi GM differenti (MON89034 × 1507 (MON-89034-3 × DAS-01507-1), MON89034 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON88017 (DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON 88017 × 59122 (MON-88017-3 × DAS-59122-7) a norma del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio [notificata con il numero C(2013) 4755] <sup>(1)</sup>.....** 47

2013/651/UE:

- ★ **Decisione di esecuzione della Commissione, dell'8 novembre 2013, che approva un piano di vaccinazione preventiva contro l'influenza aviaria a bassa patogenicità in un'azienda che alleva anatre domestiche in Portogallo e alcune disposizioni per la loro movimentazione e i relativi prodotti [notificata con il numero C(2013) 7310] .....** 53



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

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

IT