

Gazzetta ufficiale

C 455

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

59° anno
6 dicembre 2016

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2016/C 455/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8226 — TowerBrook Capital Partners/Van Dijk Educatie Beheer) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informazioni

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

Commissione europea

2016/C 455/02	Tassi di cambio dell'euro	2
2016/C 455/03	Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) [pubblicato in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006] ⁽¹⁾	3

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

2016/C 455/04	Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) [pubblicato in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006] ⁽¹⁾	4
2016/C 455/05	Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) [pubblicato in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006] ⁽¹⁾	5

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2016/C 455/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7982 — Abbott Laboratories/Alere) ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2016/C 455/07	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	7
2016/C 455/08	Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	11

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8226 — TowerBrook Capital Partners/Van Dijk Educatie Beheer)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2016/C 455/01)

Il 28 novembre 2016 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32016M8226. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

5 dicembre 2016

(2016/C 455/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0702	CAD	dollari canadesi	1,4240
JPY	yen giapponesi	122,32	HKD	dollari di Hong Kong	8,2997
DKK	corone danesi	7,4396	NZD	dollari neozelandesi	1,5105
GBP	sterline inglesi	0,84168	SGD	dollari di Singapore	1,5230
SEK	corone svedesi	9,8015	KRW	won sudcoreani	1 254,48
CHF	franchi svizzeri	1,0797	ZAR	rand sudafricani	14,8125
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,3662
NOK	corone norvegesi	8,9840	HRK	kuna croata	7,5356
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 375,46
CZK	corone ceche	27,057	MYR	ringgit malese	4,7608
HUF	fiorini ungheresi	313,97	PHP	peso filippino	53,188
PLN	zloty polacchi	4,5005	RUB	rublo russo	68,1175
RON	leu rumeni	4,5010	THB	baht thailandese	38,147
TRY	lire turche	3,7794	BRL	real brasiliano	3,7044
AUD	dollari australiani	1,4391	MXN	peso messicano	22,0853
			INR	rupia indiana	72,9495

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

Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH)

[pubblicato in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2016/C 455/03)

Decisioni di rilascio di un'autorizzazione

Riferimento della decisione ⁽¹⁾	Data della decisione	Denominazione della sostanza	Titolare dell'autorizzazione	Numero di autorizzazione	Uso autorizzato	Data di scadenza del periodo di revisione	Motivi della decisione
C(2016) 7581	29 novembre 2016	Tricloroetilene n. CE 201-167-4 n. CAS 79-01-6	Roquette Frères, 1 rue Haute Loge, 62136 Lestrem, Francia	REACH/16/4/0	Uso come coadiuvante tecnologico nella biotrasformazione dell'amido per l'ottenimento di betaciclodestrina	21 aprile 2028	A norma dell'articolo 60, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1907/2006 i vantaggi socioeconomici prevalgono sui rischi che l'uso della sostanza comporta per la salute umana e non esistono idonee sostanze o tecnologie alternative in termini di fattibilità tecnica ed economica.

⁽¹⁾ La decisione è disponibile sul sito Internet della Commissione europea: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm

⁽¹⁾ GU L 396 del 30.12.2006, pag. 1.

Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH)

[pubblicato in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2016/C 455/04)

Decisioni di rilascio di un'autorizzazione

Riferimento della decisione ⁽¹⁾	Data della decisione	Denominazione della sostanza	Titolare dell'autorizzazione	Numero di autorizzazione	Uso autorizzato	Data di scadenza del periodo di revisione	Motivi della decisione
C(2016) 7607	29 novembre 2016	Tricloroetilene n. CE 201-167-4 n. CAS 79-01-6	RAG Aktiengesellschaft, Shamrockring 1, 44623 Herne, Germania RAG Anthrazit Ibbenbüren GmbH, Osnabrücker Straße 112, 49477 Ibbenbüren, Germania	REACH/16/5/0 REACH/16/5/1	Uso di tricloroetilene contenente agenti di vulcanizzazione e agenti leganti per la connessione continua e la riparazione di nastri trasportatori rivestiti di gomma cloroprene destinati all'uso nelle attività estrattive in sottoterraneo di carbon fossile.	21 aprile 2020	A norma dell'articolo 60, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1907/2006 i vantaggi socio-economici prevalgono sui rischi che l'uso della sostanza comporta per la salute umana e non esistono idonee sostanze o tecnologie alternative in termini di fattibilità tecnica ed economica.

⁽¹⁾ La decisione è disponibile sul sito Internet della Commissione europea: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm

⁽¹⁾ GU L 396 del 30.12.2006, pag. 1.

Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH)

[pubblicato in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2016/C 455/05)

Decisioni di rilascio di un'autorizzazione

Riferimento della decisione ⁽¹⁾	Data della decisione	Denominazione della sostanza	Titolare dell'autorizzazione	Numero di autorizzazione	Uso autorizzato	Data di scadenza del periodo di revisione	Motivi della decisione
C(2016) 7609	29 novembre 2016	Tricloroetilene n. CE 201-167-4 n. CAS 79-01-6	A.L.P.A. – Azienda Lavorazione Prodotti Ausiliari S.p.a., Via Castellazzo 58, 20010 Pregnana Milanese, Milano, Italia Caffaro Industrie S.p.a., piazzale Marinotti 1, 33050 Torviscosa (Udine), Italia	REACH/16/6/0 REACH/16/6/1	Uso come solvente per la sintesi di agenti acceleranti della vulcanizzazione per fluoroelastomeri	21 aprile 2023	A norma dell'articolo 60, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1907/2006 i vantaggi socioeconomici prevalgono sui rischi che l'uso della sostanza comporta per la salute umana e non esistono idonee sostanze o tecnologie alternative in termini di fattibilità tecnica ed economica.

⁽¹⁾ La decisione è disponibile sul sito Internet della Commissione europea: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm

⁽¹⁾ GU L 396 del 30.12.2006, pag. 1.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.7982 — Abbott Laboratories/Alere)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2016/C 455/06)

1. In data 29 novembre 2016 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Abbott Laboratories («Abbott», Stati Uniti) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'impresa Alere Inc. («Alere», Stati Uniti) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - Abbott: opera su scala mondiale nella ricerca, sviluppo, produzione e vendita di un'ampia gamma di prodotti sanitari (prodotti farmaceutici, diagnostici, nutrizionali e vascolari);
 - Alere: opera su scala mondiale nella produzione e vendita di soluzioni diagnostiche professionali, principalmente nel campo delle malattie infettive, delle malattie cardiometaboliche e della tossicologia.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7982 — Abbott Laboratories/Alere, al seguente indirizzo:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2016/C 455/07)

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

DOCUMENTO UNICO

«MORCILLA DE BURGOS»

N. UE: ES-PGI-0005-01282 — 21.11.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Morcilla de Burgos»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

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

La «Morcilla de Burgos» è un prodotto a base di carne ottenuto mediante insaccatura e successiva cottura, nella cui preparazione si utilizzano i seguenti ingredienti di base: cipolla «horcal», strutto o sego, riso, sangue, spezie e sale.

Le percentuali degli ingredienti usati nella preparazione della «Morcilla de Burgos» sono:

- cipolla «horcal»: oltre il 35 %,
- riso: dal 15 % al 30 %,
- sangue: oltre il 12 %,
- strutto o sego: dal 10 % al 22 %.

Al termine della preparazione la «Morcilla de Burgos» presenta le seguenti caratteristiche morfologiche e organolettiche:

a) forma e aspetto esteriore

Dopo il processo di preparazione la «Morcilla de Burgos» ha una forma cilindrica con diametro compreso tra i 30 e i 100 mm, lunghezza variabile tra i 150 e i 350 mm, talvolta curva a seconda della forma di budello utilizzata. Le estremità sono chiuse con una clip o legate, nel qual caso è prassi lasciare sufficiente filo per la sospensione durante l'essiccazione.

La forma dipende dal budello e il colore esterno varia dal marrone al marrone scuro, quasi nero. Il sanguinaccio non presenta screpolature, rotture del budello né muffe visibili. La consistenza è ferma e compatta al tatto;

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

b) colorazione e aspetto al taglio

Gli elementi dominanti al taglio sono i grani bianchi dovuti alla presenza del riso e la distribuzione omogenea degli ingredienti; occasionalmente si possono notare dei pezzettini di strutto. Il colore del filo dipende dalle variazioni consentite nella composizione, sebbene di base sia comunque il marrone, in varie tonalità;

c) grana

All'assaggio si nota una grana sminuzzabile, la presenza di cipolla e l'integrità dei grani di riso, che non dovrebbero mai essere duri. Leggera sensazione di grasso;

d) odore e sapore

Si rileva l'odore e il sapore di cipolla e delle spezie aggiunte;

e) parametri fisico-chimici del prodotto finale

- pH tra 6 e 7,
- umidità tra il 54 e il 67 %,
- grasso 15-25 % nella sostanza secca,
- zuccheri totali \geq 3,5 % nella sostanza secca,
- fibra \geq 2,7 % nella sostanza secca,
- tenore di sale 0,5-2 %.

La «Morcilla de Burgos» può essere commercializzata intera, con o senza budello, in porzioni o a fette purché sia confezionata e sia possibile conoscerne la provenienza.

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

Cipolla «horcal» (*Allium cepa* L), varietà autoctona che presenta le seguenti caratteristiche: forma a globo schiacciato, diametro minimo 80 mm, peso superiore a 100 grammi, tunica esterna di colore marrone e polpa di colore dal bianco al giallo verdastro chiaro.

Riso secco, a grani interi, della varietà a grani corti di tipo japonica Bahía o Bomba, categoria extra, immagazzinato in condizioni igieniche. Può essere precotto.

Strutto di maiale o sego. Immagazzinato congelato o refrigerato al di sotto dei 4 °C.

Sangue di origine ovina, bovina o suina.

Sale. Cloruro di sodio per uso alimentare.

Spezie. La spezia di base è il pepe nero; opzionali paprica, origano, cumino, chiodo di garofano, aglio, cannella, carvi, prezzemolo e anice, correttamente immagazzinati in ambiente secco fino all'utilizzazione.

Budello. Pulito, ben conservato e preparato.

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

Tutte le fasi della preparazione e della produzione della «Morcilla de Burgos» devono avere luogo nella zona indicata, tra esse:

- preparazione dello strutto o sego e della cipolla,
- miscela degli ingredienti,
- insaccatura delle budella,
- cottura e essiccazione dei sanguinacci.

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

—

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

Nelle etichette commerciali, proprie di ciascuna azienda registrata, deve figurare obbligatoriamente la dicitura: Indicazione Geografica Protetta «Morcilla de Burgos».

Il prodotto protetto è spedito provvisto di controetichetta numerata recante la dicitura «Morcilla de Burgos» e il logo Indicazione Geografica Protetta.

Il logo dell'Indicazione Geografica Protetta è:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata comprende tutta la provincia di Burgos.

5. Legame con la zona geografica

La reputazione della «Morcilla de Burgos» è uno degli elementi che giustificano il legame tra la zona geografica e il prodotto.

L'informazione scritta relativa alla «Morcilla de Burgos» non è molto ricca perché per secoli la macellazione artigianale e la preparazione della «Morcilla de Burgos» sono rimaste nell'ambito familiare e le diverse ricette per la preparazione venivano tramandate oralmente di generazione in generazione. A partire dalla seconda metà del XX secolo si registra una riscoperta delle cucine regionali e moltissimi volumi di gastronomia vi fanno riferimento con lo scopo di rivalorizzare o far conoscere questo gioiello della nostra gastronomia.

Per secoli a Burgos nei mesi invernali aveva luogo la macellazione del maiale, usanza familiare realizzata artigianalmente e dalle profonde radici popolari. Dal maiale macellato si ottenevano carne fresca e succulenti insaccati, che, per il resto dell'anno, facevano parte dell'alimentazione di tutta la famiglia. Tra essi si distingue la «Morcilla de Burgos» per la quale si utilizzavano il sangue, il grasso e le budella dell'animale.

Nella prima citazione scritta che fa riferimento alla «Morcilla de Burgos», del 1928, il famoso veterinario spagnolo dell'inizio del XX secolo, Cesáreo Sanz Egaña, menziona un sanguinaccio piccante preparato nei dintorni di Burgos, caratterizzato dalla presenza di un'alta percentuale di cipolla nonché di riso, sangue, grasso e spezie quali pepe, paprica e anice. Il fatto che Sanz Egaña citi tale prodotto in un manuale tecnico, indica che all'epoca il prodotto godeva già di fama meritata e di prestigio. L'origine della «Morcilla de Burgos» risale al tempo della comparsa del riso nella zona di Burgos. Nel XV secolo, grazie alla posizione strategica nel territorio spagnolo, Burgos era uno dei centri commerciali più attivi, il che favorì l'arrivo del riso proveniente da Valenza. Si pensa che l'aggiunta di riso nella «Morcilla de Burgos» sia dovuta alla necessità di aumentarne il rendimento e la durata di vita, nonché di conferirle consistenza più ferma e morbida al palato.

Nell'Archivio Municipale di Burgos è conservata la prima richiesta di licenza per la vendita della «Morcilla de Burgos» in città del 1908; tali richieste aumentarono a partire dagli Anni 50 e 60.

Nella seconda metà del XX secolo, in seguito al miglioramento del trasporto di merci nonché ai maggiori movimenti migratori della popolazione rurale verso le aree industriali, la «Morcilla de Burgos» supera i confini provinciali e la sua fama si estende in tutto il territorio nazionale: la «Morcilla de Burgos» è citata sempre più spesso soprattutto nelle guide turistiche e culinarie che la consacrano come una specialità tipica della provincia. Tra le guide si vedano:

- *Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene*. Ed. Espasa-Calpe. Madrid. Sanz Egaña, C., 1948.
- *«El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa». Libro de la gastronomía de Castilla y León*. Consejería de Educación y Cultura. Junta de Castilla y León. Valladolid. Jiménez Lozano, 1986.
- *Embutidos (Alimentos de España)*. El País Aguilar. Madrid. Arrate, B., 1992.

- *Cocina y gastronomía de Castilla y León*. Ediciones Pirámide. Madrid. Fernández de Alperi, S.1995.
- *Libro práctico de la chacinería en casa*. Ediciones Altosa. Madrid. Díaz, R., 1999.
- *Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011-2012*. Javier Cano Hernán. Revista Siburita, 2011.

Vale la pena sottolineare le parole di Díaz Yubero (1998) sul prodotto nella sua opera dal titolo *Sabores de España*: «... il sanguinaccio è un insaccato umile ma molto saporito. A Burgos si prepara il migliore di Spagna, con sangue di maiale.»

La preparazione della «Morcilla de Burgos» è storicamente connessa alla macellazione artigianale del maiale. Nel XX secolo la «Morcilla de Burgos» cominciò ad essere preparata nelle botteghe e nelle fabbriche, secondo le forme tradizionali e le ricette tramandate di generazione in generazione. Questo non ne diminuisce la qualità ma, al contrario, sottopone il prodotto a controlli di pulizia ed igiene che ne garantiscono il consumo nelle condizioni migliori. Con la meccanizzazione del processo di preparazione, il sangue viene fornito da mattatoi autorizzati. Nella maggior parte dei mattatoi della provincia di Burgos vengono macellati diversi tipi di animali da produzione alimentare e i vari tipi di sangue non sono separati: la «Morcilla de Burgos» si può quindi preparare con sangue suino, ovino o bovino e la sua qualità finale è comunque sempre garantita.

La «Morcilla de Burgos» presenta qualità specifiche che la rendono differente da quella prodotta in altre zone della Spagna e che sono dovute all'utilizzazione della cipolla «horcal». Secondo la tradizione orale riguardante la macellazione, trasmessa di padre in figlio e ancora viva in molti villaggi, la migliore cipolla per la preparazione del sanguinaccio è la varietà regionale che va sotto il nome di cipolla «horcal», conosciuta anche come cipolla «per il macello» per lo stretto legame con l'attività in questione giacché si ottiene fresca durante i mesi d'autunno e d'inizio inverno che coincidono con l'epoca della macellazione. Questa cipolla è tradizionalmente coltivata nelle valli dei principali fiumi che attraversano la provincia di Burgos: Pisuegra, Arlanzón, Arlanza, Duero e, più sporadicamente, nel bacino dell'Ebro.

Tale tipo di cipolla è già menzionato da José López y Camuñas (1854) e da Sanz Egaña (1948, 1949) per la preparazione del sanguinaccio. José López y Camuñas, autore di numerosi ricettari dell'epoca, scrive che per la preparazione del sanguinaccio di cipolla si «tritano delle cipolle «horcal» dolci, si mettono in un telo di colore chiaro e si lasciano scolare per una notte; poco prima di preparare il sanguinaccio, si mette a cuocere la cipolla in acqua e sale lasciandola nello stesso telo e, una volta tirata fuori, la si lascia sgocciolare per un po'».

Questo tipo di cipolla è utilizzato nella «Morcilla de Burgos» perché è una cipolla dolce, facile da tritare, con elevato contenuto di fibre e acqua, pari a circa il 92 %, e un'alta capacità di ritenzione. Inoltre, essendo bianca, nel prodotto finito questa cipolla è meno apparente di altri tipi di cipolla.

La percentuale di cipolla «horcal» utilizzata per la preparazione della «Morcilla de Burgos» incide direttamente su tre parametri fisico-chimici: pH, zuccheri totali e fibra dietetica totale (TDF), oltre che sul numero e l'intensità dei composti volatili, soprattutto i composti solforosi che conferiscono al sanguinaccio il suo particolare odore e sapore piccante permettendo di differenziarlo da altri sanguinacci di riso preparati in Spagna.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

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

(2016/C 455/08)

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

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«WEST WALES CORACLE CAUGHT SEWIN»

n. UE: UK-PGI-0005-01180 – 12.11.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«West Wales Coracle Caught Sewin»

2. Stato membro o paese terzo

Regno Unito

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.7: Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

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

«West Wales Coracle Caught Sewin» è la denominazione attribuita al pesce della specie *Salmo trutta* (trota di mare), catturato utilizzando l'antico metodo tradizionale gallesse di pesca con il *coracle*.

La «West Wales Coracle Caught Sewin» fresca è di colore argento brillante, con numerose macchie nere situate sia al di sopra che al di sotto della linea laterale. La carne della trota di mare è compatta con un buon tono muscolare, ha un odore di pesce fresco e presenta un caratteristico colore rosa pallido chiaro, sebbene possa variare leggermente in quanto il pesce si nutre soltanto in mare e la colorazione delle carni dipende dalla sua alimentazione.

Le «West Wales Coracle Caught Sewin» sono uniche perché sono catturate appena entrano nel sistema fluviale, provenendo dal mare, nelle acque basse del fiume soggette a maree. A testimonianza della «freschezza», una volta sviscerate contengono spesso ancora resti della loro alimentazione marina, come i ceciarelli. I pesci sono freschi, con carne compatta e qualità muscolare superiore; di conseguenza hanno una consistenza più densa. Hanno una forma visibilmente atletica e allungata, senza eccessiva presenza di grassi poiché percorrono lunghe distanze durante la migrazione e dispongono di un nutrimento di alta qualità mentre sono in mare aperto. La forma generale e le dimensioni possono variare data loro la natura selvatica. Non contengono inoltre additivi e/o coloranti artificiali.

La «West Wales Coracle Caught Sewin» pesa almeno 1 kg e al massimo 10 kg. Deve avere una maculatura perfetta e non presentare distorsioni sulla coda, sulle pinne o sulla testa; il pesce è abbastanza rotondo e di corporatura robusta. La pinna caudale è normalmente rettangolare o convessa. Il peduncolo caudale è largo e la mascella si estende oltre il bordo posteriore dell'occhio. Poiché nella pesca con il *coracle* si catturano singoli esemplari, le «West Wales Coracle Caught Sewin» non sono esposte al rischio di lesioni e deformazioni che spesso si verificano nelle trote di mare allevate o catturate con reti da posta derivanti. Ciò contribuisce alla qualità gastronomica della «West Wales Coracle Caught Sewin» con la sua carne compatta e intatta, e la sua consistenza densa.

Una volta cotta, la «West Wales Coracle Caught Sewin» ha un caratteristico gusto delicato, leggermente «burroso» con tenui note di nocciola e un sapore fresco unico (delicato e pulito).

Le «West Wales Coracle Caught Sewin» vengono in linea di massima vendute intere e per lo più appena catturate, anche se questo tipo di trota di mare può anche essere venduta congelata.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 (GUL 93 del 31.3.2006, pag. 1).

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale)

—

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

Le «West Wales Coracle Caught Sewin» devono essere pescate con il metodo tradizionale di pesca con il *coracle* durante la stagione di pesca della trota di mare, che varia tra i tre grandi fiumi del Galles occidentale in cui vengono pescate.

— Tywi: 1° marzo – 31 luglio;

— Teifi: 1° aprile – 31 agosto;

— Taf: 1° marzo – 31 luglio.

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

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Le aree dei fiumi Tywi, Taf e Teifi nel Galles occidentale vengono descritte qui di seguito.

Fiume Tywi:

nella parte del fiume situata tra una linea immaginaria che attraversa il fiume dalla stazione di pompaggio della ferrovia, vicino a un'antica fabbrica di latta, al National Grid Reference (NGR) SN 420205 e una linea immaginaria che attraversa il Tywi al NGR SN 394137.

Fiume Teifi:

nella parte del fiume che si trova tra il ponte di Cardigan e il ponte di Llechryd.

Fiume Taf:

nella parte del fiume compresa tra il ponte sulla strada principale A477 tra Carmarthen e Pembroke e a circa 1,6 km, seguendo la corrente, su una linea immaginaria che attraversa il fiume Taf da Wharley Point a Ginst Point.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La trota di mare gallesse (*sewin*) è una varietà genetica adattata alla realtà locale che cresce più rapidamente e vive più a lungo delle trote di altre regioni. È nota per il peso superiore alla media e la capacità di riprodursi ogni anno. In Galles sono presenti alcuni dei fiumi più ricchi di trote di mare delle isole britanniche. Negli ultimi cinque anni il Tywi e il Teifi occupano rispettivamente il primo e il secondo posto nella classifica dei primi trenta fiumi più ricchi di trote di mare del Galles. L'acqua dei fiumi Taf, Tywi e Teifi è di qualità eccellente ed è regolarmente controllata e registrata dal «Natural Resources Wales». Le sorgenti dei tre fiumi si trovano nelle profondità dei Monti Cambrian o dei Monti Preseli in un bacino fluviale decisamente rurale, in cui prevalgono i pascoli e non vi sono industrie. I fiumi Tywi e Teifi sono stati classificati come zone speciali di conservazione a norma della direttiva Habitat dell'UE. Il livello di inquinamento nei tre fiumi è molto basso, e ad essi è stato assegnato il grado «A», a dimostrazione del fatto che i fiumi sono «ecosistemi naturali e costituiscono eccellenti zone di pesca salmonicole e ciprinicole». L'elevata qualità dell'acqua dei fiumi contribuisce alle dimensioni, alle condizioni impeccabili e alla maculatura perfetta dei «West Wales Coracle Caught Sewin».

La pesca con il *coracle* è un antico metodo di pesca dei pesci migratori e dal punto di vista giuridico è il solo metodo di pesca autorizzato in questi fiumi in cui la trota di mare può essere catturata e venduta. Si tratta di un'arte e di un mestiere, risalenti almeno all'XI secolo, che sono sopravvissuti fino al XXI secolo e rimangono una «tradizione ancora viva». Sebbene un tempo i *coracle* gallesi siano stati largamente utilizzati in tutto il Galles, essi sono ormai esclusivamente adoperati nel Taf, nel Tywi e nel Teifi, gli unici luoghi in Europa in cui la pesca con

il *coracle* (di questo particolare tipo) è ancora praticata. Uno dei pescatori attivi attualmente nel fiume Tywi proviene da una famiglia che pesca nel fiume con questo metodo da oltre 300 anni. I *coracle* gallesi sono imbarcazioni di dimensioni ridotte, di forma ovale e con un asse in mezzo che funge da sedile. Queste imbarcazioni sono fatte a mano con legno di salice e frassino e hanno la stessa struttura di un cesto in vimini. Ogni *coracle* porta un pescatore: quest'ultimo lo guida con un solo remo e una sola mano. La pesca con questo metodo si effettua con due *coracle* che lavorano in coppia, con una rete sospesa tra le imbarcazioni. La pesca viene praticata soprattutto di notte, per evitare che la trota di mare veda l'ombra del *coracle* o la rete che si avvicina. La pesca con il *coracle* gallesse è disciplinata rigorosamente ed è consentita solo in zone specifiche nelle acque basse e soggette alle maree dei suddetti fiumi. Le linee di demarcazione sono indicate nei regolamenti in materia di pesca. Tutti i pescatori che utilizzano i *coracle* gallesi devono essere titolari di una licenza e le reti utilizzate da queste imbarcazioni sono regolate in base alla normativa pertinente.

Le trote di mare si spostano verso la zona di riproduzione lungo il letto del fiume seguendone il corso. Tali conoscenze sono state acquisite dai pescatori che utilizzano il *coracle* già da diversi secoli. La rete viene trascinata lungo il letto del fiume utilizzando piccoli pesi di piombo, permettendo la cattura dei pesci nei primi 18 pollici (46 cm) dal letto del fiume e consentendo ai pesci che nuotano sopra tale altezza di fuggire alla cattura. Una caratteristica essenziale della pesca con il *coracle* e dell'assetto delle reti è costituita dal loro sistema unico, vale a dire dal numero e dal peso delle zavorre attaccate alla reti dei *coracle*. Il sistema di zavorre è complesso e si basa sulla successione di Fibonacci dei numeri in natura. Questo sistema si apprende con la pratica e viene tramandato di generazione in generazione.

È vietato catturare e vendere trote di mare con metodi diversi dalla pesca con il *coracle*. In questo modo si contribuisce a preservare, monitorare e garantire la tracciabilità delle «West Wales Coracle Caught Sewin».

La stagione della pesca con canna e lenza (solo per finalità sportive) inizia e termina dopo la stagione della pesca con il *coracle*.

Le trote di mare catturate con lenza e canna sono esposte al fango e ai sedimenti del fiume per periodi più lunghi, e hanno quindi un sapore «più terroso» e un colore meno intenso dovuto alla caduta di foglie mentre i pesci rimangono inattivi nelle pozze lungo il fiume. Tale inattività contribuisce a far in modo che le loro riserve si esauriscano.

5.2. Specificità del prodotto

Le «West Wales Coracle Caught Sewin» sono pesci selvatici migratori in grado di vivere sia nell'acqua dolce dei fiumi che in mare. La trota di mare nasce nei fiumi Teifi, Taf e Tywi; migra verso il mare per nutrirsi e ritorna poi a riprodursi nello stesso fiume dove è nata. Il tono muscolare sarebbe più sviluppato nelle trote di mare selvatiche rispetto alle trote d'allevamento a causa della distanza percorsa durante la migrazione e l'alta qualità del nutrimento in mare. Il pesce si nutre solo in mare, creando così la propria riserva d'energia.

Il tono muscolare si sviluppa durante gli spostamenti della migrazione dando luogo a una consistenza densa e a una carne compatta, senza eccessivi depositi di grasso. Tali caratteristiche sono preservate con questo metodo di pesca che garantisce che i pesci siano catturati nel miglior momento, cioè quando entrano nelle acque basse e soggette a maree del sistema fluviale e prima che diventino inattivi e le loro riserve si esauriscano nell'ambiente fluviale. Ciò contribuisce al fatto che le «West Wales Coracle Caught Sewin» hanno un caratteristico gusto delicato, leggermente «burroso» con tenui note di nocciola e un sapore fresco unico (delicato e pulito) con una carne compatta e una consistenza densa.

Le reti per i *coracle* hanno maglie di dimensioni non inferiori a 10 cm, il che significa che le trote di mare piccole fuggono attraverso la rete: ciò garantisce la sostenibilità della pesca con il *coracle*. Con la pesca con lenza e canna si possono catturare anche i pesci più piccoli.

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 base della domanda di IGP è costituita dalla qualità unica del prodotto, le cui caratteristiche specifiche sono legate:

- alla qualità dell'acqua dolce in cui i pesci sono nati e successivamente ritornano per riprodursi;
- alla distanza migratoria che il pesce «selvatico» percorre in mare aperto;
- all'elevata qualità del nutrimento che trova in mare. Il pesce si nutre soltanto mentre è in mare aperto, dove costituisce riserve di energie sotto forma di proteine magre;

- al fatto che la pesca con il *coracle* è un metodo tradizionale unico di pesca concepito per catturare il pesce singolarmente e in condizioni perfette, nel momento in cui, provenendo dal mare, entra nel sistema fluviale e prima che le riserve di energie siano esaurite. A testimonianza della freschezza, le «West Wales Coracle Caught Sewin» spesso contengono ancora resti della loro alimentazione marina, come i ceciarelli.

I fattori summenzionati contribuiscono alle caratteristiche del pesce che è un prodotto fresco senza difetti, con carne soda con un alto tenore di proteine magre di qualità superiore e di olio, senza eccessiva presenza di grasso. Tali caratteristiche si riflettono sulle qualità gastronomiche del pesce con le sue carni compatte e intatte, e dense che, quando cotte, hanno un caratteristico gusto delicato, leggermente «burroso» con tenui note di nocciola e un sapore unico delicato e pulito.

Sebbene un tempo fossero ampiamente adoperati in tutto il Galles, i *coracle* gallesi si trovano ormai esclusivamente nei fiumi Taf, Tywi e Teifi nella parte occidentale del paese. Nel fiume Tywi, una famiglia pratica questo tipo di pesca da più di 300 anni.

La pesca gallesse con il *coracle* risale al XIX secolo e richiede molteplici conoscenze che sono tramandate da una generazione all'altra, come ad esempio la fabbricazione dei *coracle*, delle reti, la conoscenza dei punti delle zone soggette a maree in cui poter pescare e la capacità di capire il fiume e di tener conto di un insieme di fattori quali la profondità dell'acqua (a seconda delle piene), le condizioni delle maree e del vento. La pesca con il *coracle* richiede grande abilità e precisione nella guida e nella navigazione, in quanto occorre controllare la posizione della rete e mantenersi a galla. L'abilità dei pescatori è accentuata dal fatto che la pesca con il *coracle* si pratica soprattutto di notte. Queste imbarcazioni sono fatte a mano con legno di salice e frassino e hanno la stessa struttura di un cesto in vimini. Sebbene la progettazione e il metodo per la fabbricazione siano rimasti invariati da secoli, con l'evoluzione dei materiali moderni attualmente si utilizzano calicò, tela e fibre di vetro per la loro costruzione.

La «West Wales Coracle Caught Sewin» è un prodotto di qualità ed è sinonimo del patrimonio gastronomico e della cultura alimentare gallesi, che viene utilizzato da numerosi celebri chef e gastronomi. Nella stagione della pesca con il *coracle*, questa trota di mare è presente regolarmente come prodotto stagionale nei menù di rinomati stabilimenti locali ed è molto ricercato sia da parte della popolazione locale che dai turisti. La «West Wales Coracle Caught Sewin» è spesso venduta affumicata e in prestigiosi negozi di prodotti alimentari di Londra e di tutto il Regno Unito. È attualmente venduta a Londra, nei reparti gastronomici di Harrods e anche da Fortnum & Mason.

Andrew Luck - chef nelle vicinanze del fiume Tywi:

«Per uno chef è entusiasmante vedere arrivare le prime West Wales Coracle Caught Sewin della stagione che le imbarcazioni del Galles occidentale hanno appena catturato. La West Wales Coracle Caught Sewin è un grande pesce per gli chef, non soltanto per il sapore fresco unico e le carni dense, ma anche per ciò che racconta e la storia e le tradizioni che ha alle spalle.

È un piacere averlo nel menù e sapere esattamente da dove proviene questo prodotto di qualità. La West Wales Coracle Caught Sewin è un pesce di qualità superiore che dà prova della sua autentica diversità sia affumicato sia cucinato.»

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-west-wales-coracle-caught-sewin-pgi>

⁽³⁾ Cfr. nota a piè di pagina 2.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT