

Gazzetta ufficiale

C 188

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

53° anno
13 luglio 2010

<u>Numero d'informazione</u>	Sommar	Pagina
------------------------------	--------	--------

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2010/C 188/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5899 — Warburg Pincus/Silver Lake/Interactive Data Corporation) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2010/C 188/02	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

(¹) Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

Corte dei conti

2010/C 188/03	Relazione speciale n. 2/2010 «L'efficacia delle azioni di sostegno “studi di progettazione” e “costruzione di nuove infrastrutture” nell'ambito del sesto programma quadro in materia di ricerca»	3
---------------	---	---

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Ufficio europeo di selezione del personale (EPSO)

2010/C 188/04	Bando di concorsi generali	4
---------------	----------------------------------	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2010/C 188/05	Avviso di apertura di un riesame in previsione della scadenza delle misure antidumping applicabili alle importazioni di biciclette originarie della Repubblica popolare cinese	5
2010/C 188/06	Avviso di scadenza di alcune misure antidumping	10

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2010/C 188/07	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5858 — Carrefour/Marinopoulos/Balkan JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	11
2010/C 188/08	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5861 — Republic of Austria/Hypo Group Alpe Adria) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	12



⁽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 COMP/M.5899 — Warburg Pincus/Silver Lake/Interactive Data Corporation)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 188/01)

In data 2 luglio 2010 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. 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/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32010M5899. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

12 luglio 2010

(2010/C 188/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2572	AUD	dollari australiani	1,4398
JPY	yen giapponesi	111,35	CAD	dollari canadesi	1,2986
DKK	corone danesi	7,4552	HKD	dollari di Hong Kong	9,7748
GBP	sterline inglesi	0,83630	NZD	dollari neozelandesi	1,7727
SEK	corone svedesi	9,4560	SGD	dollari di Singapore	1,7380
CHF	franchi svizzeri	1,3349	KRW	won sudcoreani	1 512,74
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	9,5799
NOK	corone norvegesi	8,0160	CNY	renminbi Yuan cinese	8,5126
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,2158
CZK	corone ceche	25,325	IDR	rupia indonesiana	11 382,66
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,0281
HUF	fiorini ungheresi	278,91	PHP	peso filippino	58,178
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	38,7665
LVL	lats lettoni	0,7087	THB	baht thailandese	40,702
PLN	zloty polacchi	4,0770	BRL	real brasiliano	2,2142
RON	leu rumeni	4,2460	MXN	peso messicano	16,0557
TRY	lire turche	1,9582	INR	rupia indiana	58,8505

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

CORTE DEI CONTI

Relazione speciale n. 2/2010 «L'efficacia delle azioni di sostegno “studi di progettazione” e “costruzione di nuove infrastrutture” nell'ambito del sesto programma quadro in materia di ricerca»

(2010/C 188/03)

La Corte dei conti europea informa che è stata pubblicata la sua relazione speciale n. 2/2010 «L'efficacia delle azioni di sostegno “studi di progettazione” e “costruzione di nuove infrastrutture” nell'ambito del sesto programma quadro in materia di ricerca»

La relazione è disponibile, per essere consultata o scaricata, sul sito Internet della Corte dei conti europea:
<http://www.eca.europa.eu>

La relazione può anche essere ottenuta in versione cartacea, gratuitamente, facendone richiesta al seguente indirizzo:

Cour des comptes européenne
Unité «Communication et rapports»
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1
E-mail: euraud@eca.europa.eu

oppure compilando un buono d'ordine elettronico su EU-Bookshop.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

UFFICIO EUROPEO DI SELEZIONE DEL PERSONALE
(EPSO)

BANDO DI CONCORSI GENERALI

(2010/C 188/04)

L'Ufficio europeo di selezione del personale (EPSO) organizza i seguenti concorsi generali:

- EPSO/AD/183/10 — Traduttori di lingua danese (DA)
- EPSO/AD/184/10 — Traduttori di lingua tedesca (DE)
- EPSO/AD/185/10 — Traduttori di lingua inglese (EN)
- EPSO/AD/186/10 — Traduttori di lingua francese (FR)
- EPSO/AD/187/10 — Traduttori di lingua slovena (SL)

I rispettivi bandi di concorso sono pubblicati esclusivamente in danese, tedesco, inglese, francese e sloveno sulla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 188 A del 13 luglio 2010.

Per informazioni supplementari consultare il sito epso: <http://eu-careers.eu>

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

**Avviso di apertura di un riesame in previsione della scadenza delle misure antidumping applicabili
alle importazioni di biciclette originarie della Repubblica popolare cinese**

(2010/C 188/05)

In seguito alla pubblicazione di un avviso di imminente scadenza⁽¹⁾ delle misure antidumping in vigore sulle importazioni di biciclette originarie della Repubblica popolare cinese («paese interessato»), la Commissione ha ricevuto una domanda di riesame ai sensi dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri della Comunità europea⁽²⁾ («regolamento di base»).

1. Domanda di riesame

La domanda è stata presentata il 13 aprile 2010 dall'Associazione europea dei produttori di biciclette (European Bicycles Manufacturers Association — EBMA) (in appresso: «il denunziante») per conto di produttori che rappresentano una quota rilevante, in questo caso superiore al 25 %, della produzione complessiva di biciclette dell'Unione.

2. Prodotto

I prodotti oggetto del riesame sono le biciclette e altri velocipedi (compresi i furgoncini a triciclo), senza motore, originari della Repubblica popolare cinese (il «prodotto in esame»), attualmente classificabili ai codici NC ex 8712 00 10, 8712 00 30 ed ex 8712 00 80.

3. Misure in vigore

Le misure attualmente in vigore sono un dazio antidumping definitivo istituito dal regolamento (CE) n. 1524/2000 del Consiglio⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1095/2005⁽⁴⁾.

4. Motivazione del riesame

La richiesta è motivata dal fatto che la scadenza delle misure potrebbe avere come effetto il persistere del dumping e la reiterazione del pregiudizio subito dall'industria dell'Unione.

Come disposto dall'articolo 2, paragrafo 7, del regolamento di base, il richiedente ha determinato il valore normale per i produttori esportatori della Repubblica popolare cinese in base ai prezzi di vendita praticati in un paese ad economia di mercato

appropriato, indicato al punto 5.1 d) del presente avviso. La tesi della persistenza del dumping si fonda sul confronto tra il valore normale, determinato nel modo anzidetto, e i prezzi all'esportazione verso l'Unione europea del prodotto in esame.

Il margine di dumping calcolato su questa base risulta significativo.

Inoltre, secondo il richiedente, esiste la probabilità di reiterazione del dumping pregiudizievole. A tale riguardo, il richiedente ha presentato prove del fatto che, date le potenzialità delle strutture di produzione dei produttori esportatori del paese interessato, l'eventuale scadenza delle misure avrebbe come probabile effetto l'aumento del livello delle importazioni del prodotto in esame.

Il richiedente sostiene che l'eliminazione del pregiudizio è dovuta principalmente all'esistenza delle misure e che, qualora si lasciassero scadere tali misure, la ripresa di consistenti importazioni a prezzi di dumping dal paese interessato avrebbe come probabile effetto una reiterazione del pregiudizio subito dall'industria dell'Unione.

5. Procedura

Avendo stabilito, previa consultazione del comitato consultivo, che esistono elementi giustificanti l'apertura di un riesame in previsione della scadenza, la Commissione avvia un riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 2 del regolamento di base.

5.1. Procedura per determinare la probabilità del dumping e del pregiudizio

L'inchiesta determinerà se la scadenza delle misure implichi o no il rischio del persistere del dumping e della reiterazione del pregiudizio.

a) Campionamento

Tenuto conto del numero presumibilmente elevato di parti interessate dal presente procedimento, la Commissione può decidere di ricorrere al campionamento, conformemente all'articolo 17 del regolamento di base.

⁽¹⁾ GU C 70 del 19.3.2010, pag. 28.

⁽²⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51.

⁽³⁾ GU L 175 del 14.7.2000, pag. 39.

⁽⁴⁾ GU L 183 del 14.7.2005, pag. 1.

i) Campionamento degli esportatori/producenti della Repubblica popolare cinese

Per consentire alla Commissione di stabilire se sia necessario ricorrere al campionamento e, in caso affermativo, di selezionare un campione, tutti gli esportatori/producenti o i loro rappresentanti sono invitati a contattare la Commissione e a fornirle le seguenti informazioni sulle rispettive società entro il termine indicato al punto 6 b) i) e nella forma specificata al punto 7:

- nome, indirizzo, indirizzo e-mail, numeri di telefono e di fax e nome della persona da contattare,
- fatturato in valuta locale e volume in unità delle esportazioni del prodotto in esame verso l'Unione nel periodo compreso tra il 1° aprile 2009 e il 31 marzo 2010, per ciascuno dei 27 Stati membri ⁽⁵⁾ separatamente e in totale,
- fatturato in valuta locale e volume in unità delle vendite del prodotto in esame sul mercato interno tra il 1° aprile 2009 e il 31 marzo 2010,
- fatturato in valuta locale e volume in unità delle vendite del prodotto in esame in altri paesi terzi tra il 1° aprile 2009 e il 31 marzo 2010,
- descrizione dettagliata delle attività della società a livello mondiale relative al prodotto in esame,
- ragione sociale e descrizione dettagliata delle attività di tutte le società collegate ⁽⁶⁾ coinvolte nella produzione e/o nella vendita (sul mercato interno e/o all'esportazione) del prodotto in esame,
- ogni altra informazione pertinente che possa risultare utile alla Commissione per la selezione del campione.

Comunicando le informazioni di cui sopra, la società si dichiara disponibile ad essere inclusa nel campione. Se sarà inclusa nel campione, la società dovrà rispondere a un questionario e accettare una verifica in loco delle risposte fornite. Qualora una società dichiari di non essere disponibile ad essere inclusa nel campione, si riterrà che essa non abbia collaborato all'inchiesta. Le conseguenze della non collaborazione sono indicate al punto 8.

⁽⁵⁾ I 27 Stati membri dell'Unione europea sono: Austria, Belgio, Bulgaria, Cipro, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Repubblica ceca, Regno Unito, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia e Ungheria.

⁽⁶⁾ Per chiarimenti sul significato dell'espressione «società collegate» si rimanda all'articolo 143 del regolamento (CEE) n. 2454/93 della Commissione, che fissa talune disposizioni d'applicazione del regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio che istituisce il codice doganale comunitario (GU L 253 del 11.10.1993, pag. 1).

Al fine di ottenere le informazioni che ritiene necessarie per la selezione del campione di esportatori/producenti, la Commissione contatterà anche le autorità della Repubblica popolare cinese e tutte le associazioni note di esportatori/producenti.

ii) Campionamento degli importatori

Per consentire alla Commissione di stabilire se sia necessario ricorrere al campionamento e, in caso affermativo, di selezionare un campione, tutti gli importatori o i rappresentanti che agiscono per loro conto sono invitati a contattare la Commissione e a fornirle le seguenti informazioni sulle loro società entro il termine di cui al punto 6 b) i) e nella forma indicata al punto 7:

- nome, indirizzo, indirizzo e-mail, numeri di telefono e di fax e nome della persona da contattare,
- descrizione dettagliata delle attività della società in relazione al prodotto in esame,
- fatturato complessivo nel periodo compreso tra il 1° aprile 2009 e il 31 marzo 2010,
- volume in unità e valore in euro delle importazioni nell'Unione e delle rivendite effettuate sul mercato dell'Unione tra il 1° aprile 2009 e il 31 marzo 2010 del prodotto in esame originario della Repubblica popolare cinese,
- ragione sociale e descrizione particolareggiata delle attività di tutte le società collegate ⁽⁷⁾ coinvolte nella produzione e/o nella vendita del prodotto in esame,
- ogni altra informazione pertinente che possa risultare utile alla Commissione per la selezione del campione.

Comunicando le informazioni di cui sopra, la società si dichiara disponibile ad essere inclusa nel campione. Se sarà inclusa nel campione, la società dovrà rispondere a un questionario e accettare una verifica in loco delle risposte fornite. Qualora una società dichiari di non essere disponibile ad essere inclusa nel campione, si riterrà che essa non abbia collaborato all'inchiesta. Le conseguenze di una non collaborazione sono indicate al punto 8.

Al fine di ottenere le informazioni che ritiene necessarie per la selezione del campione di importatori, la Commissione contatterà anche tutte le associazioni note di importatori.

⁽⁷⁾ Cfr. nota 6.

iii) Campionamento dei produttori dell'Unione

In considerazione del numero elevato di produttori dell'Unione che hanno appoggiato la domanda, la Commissione intende accertare il pregiudizio subito dall'industria dell'UE ricorrendo ad un campionamento.

Per consentire alla Commissione di stabilire se sia necessario ricorrere al campionamento e, in tal caso, di selezionare un campione, si invitano tutti i produttori dell'Unione, o i rappresentanti che agiscono per loro conto, a contattare la Commissione e a fornirle le seguenti informazioni sulle loro società entro il termine fissato al punto 6 b) i) e nella forma indicata al punto 7:

- nome, indirizzo, indirizzo e-mail, numeri di telefono e di fax e nome della persona da contattare,
- descrizione dettagliata delle attività della società a livello internazionale in relazione al prodotto simile,
- valore in euro delle vendite del prodotto simile realizzate sul mercato dell'Unione nel periodo compreso tra il 1° aprile 2009 e il 31 marzo 2010,
- volume in unità delle vendite del prodotto simile realizzate sul mercato dell'Unione nel periodo compreso tra il 1° aprile 2009 e il 31 marzo 2010,
- volume in unità della produzione del prodotto simile nel periodo compreso tra il 1° aprile 2009 e il 31 marzo 2010,
- volume in unità delle importazioni nell'Unione del prodotto in esame prodotto nella Repubblica popolare cinese nel periodo compreso tra il 1° aprile 2009 e il 31 marzo 2010, se del caso,
- ragione sociale e descrizione particolareggiata delle attività di tutte le società collegate⁽⁸⁾ coinvolte nella produzione e/o nella vendita del prodotto simile (prodotto nell'Unione) e del prodotto in esame (prodotto nella Repubblica popolare cinese),
- ogni altra informazione pertinente che possa risultare utile alla Commissione per la selezione del campione.

Se alcune di queste informazioni siano già state fornite ai servizi della difesa commerciale della Commissione, non è necessario comunicarle nuovamente. Manifestandosi e inviando le informazioni di cui sopra, la società si dichiara disponibile a essere inclusa nel campione. La società scelta per far parte del campione dovrà rispondere a un questionario e accettare un'ispe-

zione in loco per la verifica delle risposte fornite («verifica in loco»). Qualora una società dichiarata di non essere disponibile ad essere inclusa nel campione, si riterrà che essa non abbia collaborato all'inchiesta. Le conclusioni della Commissione relative ai produttori dell'Unione che non collaborano si basano sui dati disponibili e possono essere meno favorevole di quelle che sarebbero state raggiunte se la parte avesse collaborato.

Al fine di ottenere le informazioni che ritiene necessarie per la selezione del campione di produttori dell'Unione, la Commissione contatterà anche tutte le associazioni note di produttori dell'Unione.

iv) Selezione definitiva dei campioni

Tutte le parti interessate che desiderano fornire informazioni pertinenti relative alla selezione dei campioni devono farlo entro il termine indicato al punto 6 b) ii).

La Commissione intende procedere alla selezione definitiva dei campioni dopo aver consultato le parti interessate che si sono dichiarate disponibili ad essere incluse nel campione.

Le società incluse nei campioni devono rispondere a un questionario entro il termine fissato al punto 6 b) iii) e collaborare nell'ambito dell'inchiesta.

In caso di insufficiente collaborazione, la Commissione può basare le proprie conclusioni sui dati disponibili, come previsto dall'articolo 17, paragrafo 4, e dall'articolo 18 del regolamento di base. Come indicato al punto 8, le conclusioni basate sui dati disponibili possono risultare meno vantaggiose per la parte interessata.

b) Questionari

Per ottenere le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'inchiesta, la Commissione invierà questionari ai rappresentanti dell'industria dell'Unione inclusi nel campione e a tutte le associazioni note di produttori dell'Unione, agli esportatori/produttori della Repubblica popolare cinese inclusi nel campione e a tutte le associazioni note di esportatori/produttori, agli importatori inclusi nel campione e a tutte le associazioni note di importatori, nonché alle autorità del paese interessato.

c) Raccolta di informazioni e audizioni

Tutte le parti interessate sono invitate a comunicare osservazioni, a presentare eventuali informazioni non contenute nelle risposte al questionario e a fornire i relativi elementi di prova. Le informazioni e gli elementi di prova devono pervenire alla Commissione entro il termine indicato al punto 6 a) ii).

⁽⁸⁾ Cfr. nota 6.

La Commissione può inoltre procedere all'audizione delle parti interessate, a condizione che esse ne facciano richiesta dimostrando di avere particolari motivi per essere sentite. Tale richiesta va presentata entro il termine indicato al punto 6 a) iii).

d) Selezione del paese a economia di mercato

Nella precedente inchiesta, per stabilire il valore normale in relazione alla Repubblica popolare cinese è stato utilizzato il Messico come paese ad economia di mercato di riferimento. La Commissione intende utilizzare anche in questo caso il Messico. Le parti interessate sono invitate a presentare le loro osservazioni sull'opportunità di questa scelta entro il termine specifico indicato al punto 6 c).

5.2. Procedura di valutazione dell'interesse dell'Unione

Come previsto dall'articolo 21 del regolamento di base e se sarà confermato il rischio del persistere del dumping e della reiterazione del pregiudizio, sarà stabilito se il mantenimento delle misure antidumping non sia contrario all'interesse dell'Unione. A questo scopo la Commissione potrà inviare questionari ai produttori e agli importatori noti dell'Unione, alle loro associazioni di rappresentanza, agli utenti e alle loro associazioni di rappresentanza, ai fornitori e alle loro associazioni di rappresentanza e alle organizzazioni rappresentative dei consumatori. Queste parti e quelle non note alla Commissione, purché dimostrino l'esistenza di legami obiettivi tra la loro attività e il prodotto in esame, possono contattare la Commissione e fornirle informazioni entro il termine di cui al punto 6 a) ii). Le parti che abbiano proceduto in tal modo possono chiedere un'audizione, indicando i motivi particolari per i quali chiedono di essere sentite, entro il termine di cui al punto 6 a) iii). Si ricorda che le informazioni fornite a norma dell'articolo 21 saranno prese in considerazione solo se suffragate da prove concrete all'atto della presentazione.

6. Termini

a) Termini generali

- i) Termine entro il quale le parti devono chiedere il questionario

Tutte le parti interessate che non hanno collaborato all'inchiesta che ha portato all'adozione delle misure oggetto del presente riesame devono chiedere un questionario o altri moduli al più presto e comunque entro 15 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

- ii) Termine entro il quale le parti devono manifestarsi, rispondere al questionario e fornire ogni altra informazione

Salvo diversa indicazione, tutte le parti interessate devono contattare la Commissione, comunicare le proprie

osservazioni, rispondere al questionario e fornire qualsiasi altra informazione entro 37 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, affinché le loro osservazioni e informazioni possano essere prese in considerazione ai fini dell'inchiesta. È importante notare che al rispetto di tale termine è subordinato l'esercizio della maggior parte dei diritti procedurali stabiliti nel regolamento di base.

Le società incluse in un campione devono presentare le risposte al questionario entro il termine indicato al punto 6 b) iii).

iii) Audizioni

Tutte le parti interessate possono inoltre chiedere un'audizione alla Commissione entro lo stesso termine di 37 giorni.

b) Termine specifico per il campionamento

- i) Le informazioni di cui ai punti 5.1 a) i), 5.1 a) ii) e 5.1 a) iii) devono pervenire alla Commissione entro 15 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, poiché la Commissione intende consultare le parti che si sono dichiarate disponibili a far parte di un campione in merito alla selezione definitiva dello stesso entro 21 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

- ii) Ogni altra informazione pertinente alla selezione del campione di cui al punto 5.1 a) iv) deve pervenire alla Commissione entro 21 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

- iii) Salvo diversa indicazione, le risposte al questionario fornite dalle parti incluse nel campione devono pervenire alla Commissione entro 37 giorni dalla data di notifica della loro inclusione nel campione.

c) Termine specifico per la selezione del paese a economia di mercato

Le parti interessate dall'inchiesta possono presentare osservazioni in merito all'opportunità della scelta del Messico che, come indicato al punto 5.1 d) del presente avviso, è preso in considerazione quale paese ad economia di mercato ai fini della determinazione del valore normale in relazione alla Repubblica popolare cinese. Tali osservazioni devono pervenire alla Commissione entro 10 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

7. Comunicazioni scritte, risposte al questionario e corrispondenza

Tutte le comunicazioni e le richieste delle parti interessate devono essere formulate per iscritto (non in formato elettronico, salvo diversa indicazione) e indicare nome, indirizzo, indirizzo e-mail e numeri di telefono e di fax della parte interessata. Tutte le comunicazioni scritte, comprese le informazioni richieste nel presente avviso, le risposte al questionario e la corrispondenza, che le parti interessate considerano di natura riservata devono essere contrassegnate dalla dicitura «Diffusione limitata»⁽⁹⁾ e, come prescritto dall'articolo 19, paragrafo 2, del regolamento di base, devono essere corredate di una versione non riservata contrassegnata dalla dicitura «Consultabile da tutte le parti interessate».

Indirizzo della Commissione per la corrispondenza:

Commissione europea
Direzione generale Commercio
Direzione H
Ufficio: N-105 04/92
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
Fax +32 22956505

8. Omessa collaborazione

Qualora una parte interessata neghi l'accesso alle informazioni necessarie, non le comunichi entro i termini stabiliti oppure ostacoli gravemente lo svolgimento dell'inchiesta, potranno essere elaborate conclusioni, positive o negative, in base ai dati disponibili, come previsto dall'articolo 18 del regolamento di base.

Se si accerta che una parte interessata ha fornito informazioni false o fuorvianti, non si terrà conto di tali informazioni e, a norma dell'articolo 18 del regolamento di base, si potranno utilizzare i dati disponibili. Se una parte interessata non collabora o collabora solo parzialmente e si ricorre ai dati disponibili, l'esito dell'inchiesta potrà essere meno favorevole per tale parte rispetto alle conclusioni che sarebbero state raggiunte se essa avesse collaborato.

9. Calendario dell'inchiesta

A norma dell'articolo 11, paragrafo 5, del regolamento di base, l'inchiesta sarà conclusa entro 15 mesi dalla data di pubblica-

zione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

10. Possibilità di chiedere un riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base

Poiché il presente riesame in previsione della scadenza è aperto conformemente alle disposizioni dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento di base, i suoi risultati non daranno luogo a una modifica delle misure in vigore, ma alla loro abrogazione o al loro mantenimento, come previsto dall'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento di base.

Qualsiasi parte interessata dal procedimento che ritenga opportuno rivedere il livello delle misure al fine di modificarlo (cioè aumentarlo o diminuirlo), può chiedere un riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base.

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

11. Trattamento dei dati personali

Si fa presente che i dati personali raccolti nel corso della presente inchiesta saranno trattati in conformità del regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati⁽¹⁰⁾.

12. Consigliere-auditore

Le parti interessate che ritengano di incontrare difficoltà nell'esercizio dei loro diritti di difesa, possono chiedere l'intervento del consigliere-auditore della DG Commercio. Il consigliere-auditore funge da tramite tra le parti interessate e i servizi della Commissione offrendo, se necessario, una mediazione su questioni procedurali relative alla tutela dei loro interessi in questo procedimento, in particolare per quanto riguarda l'accesso alla pratica, la riservatezza, la proroga dei termini e il trattamento delle comunicazioni scritte e/o orali. Per ulteriori informazioni e per le modalità di contatto, le parti interessate possono consultare le pagine Internet dedicate al consigliere-auditore sul sito della DG Commercio (<http://ec.europa.eu/trade>).

⁽⁹⁾ La dicitura significa che il documento è destinato unicamente a uso interno. Esso è protetto conformemente all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'accesso del pubblico ai documenti del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43). Si tratta di un documento riservato a norma dell'articolo 19 del regolamento di base e dell'articolo 6 dell'accordo dell'OMC sull'applicazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping).

⁽¹⁰⁾ GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1.

Avviso di scadenza di alcune misure antidumping

(2010/C 188/06)

Poiché in seguito alla pubblicazione dell'avviso d'imminente scadenza ⁽¹⁾ non è pervenuta alcuna domanda di riesame, la Commissione informa che la misura antidumping indicata in appresso scadrà a breve.

Il presente avviso è pubblicato a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri della Comunità europea ⁽²⁾.

Prodotto	Paese/i di origine o di esportazione	Misure	Riferimento	Data di scadenza
Biciclette	Vietnam	Dazio antidumping	Regolamento (CE) n. 1095/2005 del Consiglio (GU L 183 del 14.7.2005, pag. 1)	15.7.2010

⁽¹⁾ GU C 70 del 19.3.2010, pag. 28.

⁽²⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.5858 — Carrefour/Marinopoulos/Balkan JV)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 188/07)

1. In data 5 luglio 2010 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Carrefour S.A. («Carrefour», Francia) e Marinopoulos Holding S.à r.l. («Marinopoulos», Lussemburgo), appartenente al gruppo Marinopoulos, acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa CM Balkans B.V. («Balkan JV», Paesi Bassi) mediante, rispettivamente, contratto e acquisto di quote di una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

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

- Carrefour: vendita al dettaglio di prodotti alimentari e non in punti vendita propri o in franchising (ipermercati, supermercati, *discount* e *convenience store*) in Europa, America Latina e Asia,
- gruppo Marinopoulos: vendita al dettaglio di prodotti alimentari e non, fabbricazione di prodotti cosmetici e farmaceutici, vendita al dettaglio di abbigliamento, cosmetici, prodotti ottici e caffè speciali (*specialty coffee*) in una serie di paesi europei, compresi Grecia e Cipro,
- Balkan JV: gestione di 4 supermercati in Bulgaria e sviluppo di ipermercati e supermercati a marchio Carrefour nei Balcani, e precisamente in Bulgaria, Slovenia, Albania, Bosnia-Erzegovina, Croazia ed ex Repubblica iugoslava di Macedonia, Montenegro e Serbia.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5858 — Carrefour/Marinopoulos/Balkan JV, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.5861 — Republic of Austria/Hypo Group Alpe Adria)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2010/C 188/08)

1. In data 5 luglio 2010 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. In conformità all'articolo 1 della legge federale austriaca sulle misure per garantire la stabilità dei mercati finanziari della Repubblica d'Austria, il Ministero federale austriaco delle Finanze ha acquisito, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'impresa Hypo Alpe Adria Bank International AG («HGAA», Austria) mediante acquisto di azioni.

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

— Ministero federale delle Finanze: stabilizzazione del sistema finanziario in Austria,

— HGAA: servizi bancari universali rivolti a clientela privata e aziendale, attività di leasing.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5861 — Republic of Austria/Hypo Group Alpe Adria, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

ALTRI ATTI

CONSIGLIO

Avviso all'attenzione delle persone, gruppi e entità che figurano nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 2580/2001 relativo a misure restrittive specifiche contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo

[vedasi l'allegato del regolamento (UE) n. 610/2010 del Consiglio]

(2010/C 188/09)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone, gruppi e entità elencati nel regolamento (UE) n. 610/2010 ⁽¹⁾ del Consiglio.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che restano validi i motivi per l'inclusione nell'elenco summenzionato delle persone, gruppi e entità soggetti alle misure restrittive previste dal regolamento (CE) n. 2580/2001 del Consiglio, del 27 dicembre 2001, relativo a misure restrittive specifiche contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo ⁽²⁾. Pertanto, il Consiglio ha deciso di mantenere tali persone, gruppi e entità nell'elenco.

Il regolamento (CE) n. 2580/2001, prevede che siano congelati tutti i capitali, le altre attività finanziarie e le risorse economiche appartenenti alle persone, gruppi e entità in questione e che i capitali, le altre attività finanziarie o le risorse economiche non siano messi a disposizione degli stessi, direttamente o indirettamente.

Si attira l'attenzione delle persone, dei gruppi e delle entità in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, elencati nell'allegato del regolamento, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare un fabbisogno fondamentale o per effettuare pagamenti specifici (in conformità all'articolo 5, paragrafo 2 di tale regolamento). Un elenco aggiornato delle autorità competenti figura nel sito web al seguente indirizzo:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Le persone, i gruppi e le entità in questione possono presentare una richiesta volta ad ottenere la motivazione del Consiglio riguardo al loro mantenimento nell'elenco summenzionato (a meno che la motivazione sia già stata loro comunicata) al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
(all'attenzione di: CP 931 designations)
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Le persone, i gruppi e le entità in questione possono presentare al Consiglio in qualsiasi momento, all'indirizzo summenzionato e insieme ad eventuali documenti giustificativi, una richiesta di riesaminare la decisione che li include e mantiene nell'elenco. Tali richieste saranno esaminate all'atto del ricevimento. Al

⁽¹⁾ GU L 178 del 13.7.2010, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 344 del 28.12.2001, pag. 70.

riguardo si attira l'attenzione delle persone, dei gruppi e delle entità interessati sul periodico riesame dell'elenco da parte del Consiglio, conformemente all'articolo 1, paragrafo 6 della posizione comune 2001/931/PESC. Affinché le richieste possano essere valutate in occasione del prossimo riesame, dovrebbero essere presentate entro due mesi dalla data di pubblicazione del presente avviso.

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone, gruppi e entità in questione sulla possibilità di presentare ricorso contro il regolamento del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 263, commi quarto e sesto, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 188/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ORAVSKÝ KORBÁČIK»

N. CE: SK-PGI-0005-0774-04.05.2009

IGP (X) DOP ()

1. **Denominazione:**

«Oravský korbáčik»

2. **Stato membro o paese terzo:**

Repubblica slovacca

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:*

L'«Oravský korbáčik» è un formaggio cotto al vapore, che può essere affumicato o meno, a forma di treccia (*korbáčik* in slovacco), di lunghezza compresa fra 10 e 50 cm. Ottenuto in base ad un metodo tradizionale, mediante cottura in acqua bollente del formaggio fermentato e parzialmente stagionato, cui viene poi data la forma di strisce, tradizionalmente note come *vojky*, il cui spessore va dai 2 ai 10 mm. Le strisce vengono poi intrecciate e modellate a forma di frustino.

Le proprietà organolettiche caratteristiche di questo formaggio vengono conferite dalla consistenza filamentosa delle strisce trafilate a partire dalla pasta cotta nonché dalla particolare forma a frustino risultante dall'intreccio delle singole strisce.

Il prodotto affumicato si differenzia dal prodotto non affumicato principalmente per la colorazione e l'aroma. Il prodotto affumicato presenta un colore che varia dal giallo pallido al giallo dorato, un caratteristico aroma affumicato ed un tenore di sale leggermente più elevato (1 %). Il prodotto non affumicato è invece di colore bianco o crema senza aroma di affumicato. La struttura e la consistenza di entrambe le varietà sono identiche.

L'«Oravský korbáčik» è venduto avvolto in pellicola ad uso alimentare in un imballaggio multiplo che varia a seconda del numero di unità e del peso dell'imballaggio del *korbáčik*.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Proprietà

Colore: da bianco a leggermente giallognolo o, nel caso del prodotto affumicato, giallo dorato.

Consistenza: le singole strisce sono costituite da fibre elastiche piuttosto consistenti ma non rigide, la cui consistenza diminuisce con la stagionatura del formaggio; il prodotto possiede una grande elasticità grazie alla sua struttura filamentosa, a sua volta dovuta alla facilità con cui le fibre si separano.

Odore e sapore: di latte, di formaggio dolce, saporito, leggermente acidulo e, nel caso delle varianti affumicate, tipico di affumicatura.

Composizione: materia secca: non inferiore al 40 % in peso.

Tenore in materia grassa su estratto secco: non inferiore al 25 % in peso.

Sale da cucina: non oltre il 4,5 % in peso per la variante non affumicata e non oltre il 5,5 % in peso per la variante affumicata.

Proprietà microbiologiche

L'«Oravský korbáčik» è un formaggio cotto al vapore ottenuto a partire da panetti di formaggio contenenti principalmente una microflora acidolattica termoresistente dei seguenti ceppi: *Lactococcus*, *Streptococcus* e *Lactobacillus*.

3.3. Materie prime (unicamente per i prodotti trasformati):

L'«Oravský korbáčik» è preparato a partire da panetti di formaggio ottenuti da latte vaccino crudo o pastorizzato con l'aggiunta di una coltura di acido lattico. Il tipo di latte adoperato — crudo o pastorizzato — non incide sulle proprietà del prodotto finito. La qualità del latte è regolarmente controllata e registrata presso le aziende dei produttori dei panetti di formaggio e vengono monitorati i seguenti parametri: sostanze inibitrici, temperatura, acidità, materia grassa, massa specifica e residuo secco magro.

Il numero complessivo di micro-organismi e di cellule somatiche è definito da laboratori accreditati.

I panetti di formaggio contengono almeno il 48 % di materia secca in peso, con un contenuto minimo, in peso, di materia grassa nell'estratto secco del 35 % e un pH tra 4,9 e 5,2.

La parte esterna dei panetti di formaggio è liscia e compatta con una bella crosta di color crema.

3.4. Alimenti per animali (unicamente per i prodotti di origine animale):

Non vi sono particolari requisiti qualitativi o restrizioni in merito all'origine.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica identificata:

La qualità del prodotto non dipende dall'origine dei panetti di formaggio.

Fase 1: cottura al vapore: la cagliata naturale fermentata viene prima tagliata in piccoli pezzi che vengono poi grattugiati e immersi in acqua calda (temperatura dell'acqua compresa tra 70 e 95 °C); il formaggio viene mescolato con una spatola di legno oppure un agitatore meccanico fino ad ottenere una massa elastica e compatta, denominata *parenina*.

Fase 2: impastatura: la *parenina* viene impastata, stesa e piegata manualmente sino ad ottenere una pasta morbida e liscia, facilmente modellabile.

- Fase 3: formatura: la pasta viene lavorata a mano oppure mediante due mattarelli provvisti di scanalature, che vengono fatti ruotare l'uno contro l'altro. Le strisce cadono istantaneamente nell'acqua potabile fredda.
- Fase 4: raffreddamento: le striscioline di formaggio vengono lasciate raffreddare in acqua potabile fredda per 2-10 minuti, in modo che mantengano la forma.
- Fase 5: avvolgimento: le strisce raffreddate vengono avvolte attorno ad una bobina; dopo essere state avvolte, vengono tagliate ad un'estremità e legate al centro con una striscia di formaggio.
- Fase 6: salagione: le strisce tagliate e legate vengono salate mediante immersione in salamoia in modo che il contenuto salino finale non superi il 4,5 % in peso per la variante non affumicata o il 5,5 % in peso per la varietà affumicata (la durata della salatura dipende dallo spessore delle strisce di formaggio e dall'acidità del formaggio adoperato).
- Fase 7: essiccazione parziale: per eliminare l'eccesso di acqua salata, si appendono le strisce di formaggio su un supporto di legno o di metallo che non arrugginisce consentendo così lo sgocciolamento dell'acqua.
- Fase 8: intrecciatura: almeno due strisce, piegate in due, vengono intrecciate a mano in modo da formare una treccia su due terzi della lunghezza; in questo punto vengono legate insieme con una delle due strisce per impedire che la treccia si disfi.
- Fase 9: (per le varianti affumicate)

Affumicatura: il formaggio viene affumicato con fumo freddo diretto ad una temperatura di circa 30 °C in una camera di affumicatura tradizionale di legno o di metallo oppure in una camera di affumicatura a circolazione d'aria forzata con fumo prodotto da legni duri fino ad assumere una colorazione giallo-dorata.

- Fase 10: condizionamento: il formaggio viene avvolto in pellicola di qualità alimentare cui viene poi apposta un'etichetta su cui figura la denominazione «Oravský korbáčik».

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

L'«Oravský korbáčik» è venduto in confezioni contenenti quantitativi diversi. Una confezione media contiene 5-10 trecce (*korbáčiky*) ma esistono anche confezioni più grandi, note come *zväzok* (mazzo), che possono contenerne 50.

L'«Oravský korbáčik» deve essere confezionato all'interno della zona geografica delimitata onde preservare la sua forma particolare evitando che le trecce si disfino e salvaguardare la qualità del prodotto.

Non esiste alcuna restrizione geografica per quanto riguarda un eventuale riconferzionamento.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

I produttori che elaborano l'«Oravský korbáčik» conformemente al disciplinare possono adoperare la denominazione «Oravský korbáčik» ai fini dell'etichettatura, della pubblicità e dell'immissione sul mercato.

Sulle etichette apposte sul prodotto devono figurare le seguenti diciture:

- la denominazione «Oravský korbáčik», che deve essere chiaramente visibile,
- l'affumicatura o non affumicatura del formaggio,
- la menzione «indicazione geografica protetta» ed il simbolo corrispondente della Comunità europea.

4. Definizione concisa della zona geografica:

L'«Oravský korbáčik» è fabbricato nel bacino del fiume Orava (nella regione di Orava) nella Repubblica slovacca. La zona geografica è delimitata a nord e ad est dalla frontiera con la Polonia, ad ovest dalla frontiera dei distretti di Námestovo e Dolný Kubín e a sud dalla frontiera dei distretti di Dolný Kubín e Tvrdošín.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Orava è una regione montagnosa, dotata di condizioni propizie all'allevamento ed al pascolo degli ovini e dei bovini e all'ulteriore trasformazione del latte in formaggio. Gli abitanti della regione continuano a trarre vantaggio dalle caratteristiche particolari di questo ambiente montagnoso come hanno sempre fatto sin dall'epoca in cui i loro antenati si stabilirono su queste terre. Soltanto le abili mani delle donne della regione di Orava sono in grado di intrecciare il formaggio cotto al vapore e la loro maestria non può essere sostituita dalle macchine.

La tradizione orale vuole che la produzione domestica del «korbáčiky» nella regione di Orava risalga alla seconda metà del secolo XIX; all'epoca, infatti, la produzione di vari tipi di formaggi cotti al vapore, incluso il «korbáčiky», ai fini della commercializzazione, costituiva l'unica fonte di reddito per gli allevatori locali di ovini e di bovini.

5.2. Specificità del prodotto:

Ciò che rende l'«Oravský korbáčik» un formaggio unico è la sua forma particolare, del tutto atipica per dei formaggi o delle specialità casearie; esso è ottenuto in base ad un metodo tradizionale quasi esclusivamente manuale, ovvero la cottura a vapore del panetto di formaggio in acqua bollente e la formazione delle strisce che vengono quindi lavorate in modo da formare delle piccole trecce. Le operazioni manuali di impastatura e di stiratura della pasta di formaggio cotto a vapore conferiscono al «korbáčiky» una struttura filamentosa unica la quale, a sua volta, è ciò che rende il prodotto finito così speciale ed eccezionale.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto (per le IGP):

La domanda di registrazione dello «Oravský korbáčik» come indicazione geografica protetta si basa sulla forma particolare del prodotto nonché sulla sua reputazione e tradizione.

La regione di Orava è ubicata nelle montagne a nord-ovest della Slovacchia, caratterizzate da un clima freddo e inospitale. Quasi tutti gli abitanti vivevano dell'agricoltura e della pastorizia — di bovini, caprini e ovini — ed essi lavoravano e trasformavano le materie prime ottenute dagli animali (prevalentemente il latte) in formaggi di diverse forme e di eccellente qualità. «La regione di allevamento del bestiame di razza Pinzgau e il sistema preponderante dell'alpeggio fanno sì che questa razza sia particolarmente idonea alla produzione di latte e di derivati del latte ecologici e di qualità. Queste fattorie, oltre al notevole contributo che apportano al paesaggio (sfalcio dell'erba su terreni inadatti alla meccanizzazione, brucatura su terre inutilizzate, essiccazione del fieno su appositi tralicci), producono specialità regionali fabbricate a partire da latte vaccino, quali i famosi "Oravský korbáčik" ...» (*Slovenský pinzgauský dobytok — producent mlieka horských pasienkov*).

Grazie alla loro abilità gli abitanti del posto sono riusciti a sopravvivere in questo paese dal clima rigido e a farsi conoscere ben oltre i confini della regione.

Nei documenti storici si legge che nella regione di Orava si producevano formaggi cotti al vapore a forma di frustino, come quelli intrecciati tradizionalmente in Slovacchia in occasione delle festività pasquali; questi formaggi in miniatura hanno assunto il nome di *korbáčik*. Oltre alla produzione di *korbáčiky*, la zona è diventata un centro di compravendita di formaggi cotti al vapore ed ai commercianti veniva attribuito il nome del tipo di formaggio che vendevano (commerciante di *korbáčik*, commerciante di *oštěpok*, commerciante di *srđce* e via di seguito). «Nella Slovacchia settentrionale il villaggio di Zázrivá nella regione di Orava è ancora oggi un importante centro di commercio ambulante. I commercianti di quella regione vendevano principalmente formaggi affumicati e cotti al vapore; essi prendevano nome dal tipo di formaggio venduto — commercianti di *korbáčik* ...» (Podolák, J. Utilizzo tradizionale della produzione di latte ovino nella Slovacchia, *Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986).

Negli archivi storici si trovano numerose licenze per questi commercianti. Ancor oggi, i commercianti di *korbáčiky* della regione di Orava mettono in vendita il formaggio su vari mercati nonché in occasioni speciali quali i matrimoni, i battesimi, a Natale, a Carnevale e a Pasqua. Durante queste festività la produzione di *Korbáčik* aumenta, il che sta a dimostrare la popolarità di cui questo formaggio gode presso i consumatori. Ciò è comprovato dalle statistiche di produzione dei fabbricanti di questa specialità.

La regione di Orava ha conservato fino ad oggi il proprio carattere agricolo. Alla metà del secolo scorso la fabbricazione di questo formaggio era perfino sottoposta ad una normativa ad hoc. La reputazione e la tradizione di cui gode l'«Oravský korbáčik» è comprovata anche dalla registrazione della denominazione protetta presso l'Ufficio della proprietà intellettuale della Repubblica slovacca, valida fino al 22 febbraio 2006 (10 anni), nonché dagli articoli comparsi nella stampa.

L'«Oravský korbáčik» è una prelibatezza tradizionale rinomata non soltanto fra gli slovacchi ma anche fra gli stranieri che visitano il paese i quali ne comprano interi pacchetti per poi regalarli una volta tornati a casa. «Ho scoperto uno squisito formaggio locale noto come “Oravský korbáčik” in un chiosco ...» ('Great Escapes: Hiking in the High Tatras'. *The Slovak Spectator*, Vol. 10, No 28, 2004); «Nenúkajte Angličanom Oravskými korbáčikmi» (Non cercate di attirare gli inglesi con l'*Oravský korbáčik* (<http://www.sme.sk>); *Slovakia-in*, No 8-9, 2002. Nell'articolo intitolato «Slovensko a Slováci nemeckými očami» (la Slovacchia e gli Slovacchi visti dai tedeschi) si legge che «l'autore, una donna slovacca che vive in Germania, conosce un eccellente formaggio cotto al vapore, chiamato Oravské korbáčiky, ...».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac_ek2.pdf

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 188/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ZÁZRIVSKÝ KORBÁČIK»

N. CE: SK-PGI-0005-0656-30.10.2007

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione:

«Zázrivský korbáčik»

2. Stato membro o Paese terzo:

Repubblica slovacca

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:

Lo Zázrivský korbáčik è un formaggio cotto al vapore, affumicato o non affumicato, a forma di treccia (*korbáčik* in slovacco) di 10-50 cm di lunghezza. Ottenuto con un metodo tradizionale col quale il formaggio, dopo fermentazione e parziale maturazione, viene cotto al vapore e quindi modellato in strisce, chiamate tradizionalmente *vojky*, dello spessore di 2-10 mm. Le strisce sono quindi intrecciate a forma di frustino.

Le particolari proprietà organolettiche di questo formaggio di consistenza filamentosa gli derivano dalle strisce ottenute dalla pasta cotta e dalla particolare forma a treccia.

Le differenze tra il formaggio «Zázrivský korbáčik» affumicato e non affumicato interessano soprattutto il colore e l'aroma. Lo «Zázrivský korbáčik» affumicato è di colore che va dal giallo al giallo oro, ha il particolare aroma di fumo e un tenore di sale leggermente più elevato (1 %). Lo «Zázrivský korbáčik» non affumicato è di colore bianco o crema, senza aroma di affumicato. La struttura e la consistenza di entrambe le tipologie è identica.

Lo «Zázrivský korbáčik» è venduto in confezioni contenenti vari pezzi, avvolti in pellicola per alimenti, di peso che varia in funzione del numero di trecce presenti.

Proprietà

Colore: da bianco a giallognolo o giallo dorato nel caso del formaggio affumicato.

Consistenza: le singole strisce (*vojka*) sono composte di fibre separate di consistenza elastica e ferma, ma non dura: l'elasticità diminuisce con l'età del formaggio; l'elevata elasticità del prodotto è dovuta alla consistenza filamentosa conferitagli dalle fibre facilmente separabili.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Odore e sapore: sapore di latte, piacevolmente caseoso, saporito, leggermente acidulo e nel caso del formaggio affumicato, dal caratteristico odore di fumo.

Composizione: sostanza secca: non inferiore a 40 % in peso.

Tenore di grassi nella sostanza secca: non inferiore a 25 % in peso.

Sale: non superiore al 4,5 % in peso per la variante non affumicata e non superiore al 5,5 % in peso per la variante affumicata.

Proprietà microbiologiche

Lo «Zázrivský korbáčik» è un formaggio cotto al vapore ottenuto da formaggio in pani contenente principalmente una microflora di acido lattico termoresistente dei ceppi *Lactococcus*, *Streptococcus* e *Lactobacillus*.

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

Lo «Zázrivský korbáčik» è fabbricato da pani di formaggio ottenuto da latte vaccino crudo o pastorizzato con l'aggiunta di una coltura di acido lattico. Il tipo di latte usato (crudo o pastorizzato) non incide sulle proprietà del prodotto finito. La qualità del latte è regolarmente controllata e registrata presso i produttori del formaggio, sorvegliando i seguenti parametri: sostanze inibitrici, temperatura, acidità, grassi, peso specifico e sostanza secca non grassa.

Il numero totale di microrganismi e di cellule somatiche è determinato da laboratori riconosciuti.

Il formaggio in pani contiene almeno il 48 % di sostanza secca, in peso, con un contenuto minimo, in peso, di sostanza grassa nella sostanza secca del 35 % e un pH compreso tra 4,9 e 5,2. La parte esterna del formaggio è liscia e compatta, con una bella crosta di colore da bianco a crema.

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

Non vi sono particolari requisiti qualitativi né restrizioni riguardanti l'origine.

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

La qualità del prodotto non dipende dall'origine del formaggio.

Fase 1: Cottura al vapore: la cagliata naturale fermentata si taglia in pezzi piccoli che sono successivamente grattugiati e cotti in acqua bollente (temperatura dell'acqua: 70-95°); il formaggio si mescola con una pala di legno o un agitatore meccanico di metallo fino ad ottenere una massa elastica e compatta, che prende il nome di *parenina*.

Fase 2: Impastatura: la *parenina* è impastata, stesa e piegata a mano per ottenere una massa di consistenza omogenea ed elastica, facilmente plasmabile.

Fase 3: Forma: la massa del formaggio viene stirata in strisce a mano od usando due mattarelli scanalati fatti ruotare uno contro l'altro. Le strisce vengono immediatamente tuffate in acqua potabile fredda.

Fase 4: Raffreddamento: le strisce di formaggio sono lasciate raffreddare in acqua potabile fredda per 2-10 minuti in modo che mantengano la forma.

Fase 5: Avvolgimento: le strisce raffreddate sono avvolte intorno a una bobina; dopodiché se ne taglia un'estremità che viene legata a metà con una striscia di formaggio.

Fase 6: Salatura: le strisce tagliate e legate sono salate per immersione in una soluzione satura di sale in modo che il contenuto finale di sale non superi il 4,5 % in peso per le varianti non affumicate o il 5,5 % in peso per le varianti affumicate (la durata della salatura dipende dallo spessore delle strisce di formaggio e dall'acidità del formaggio usato).

Fase 7: Essiccatura parziale: per eliminare l'eccesso d'acqua salata le strisce di formaggio sono appese su un supporto di legno o di metallo che non arrugginisce per permettere lo scolo dell'acqua.

Fase 8: Intrecciatura: si usano almeno due strisce, piegate in due, per formare una treccia su due terzi della lunghezza; a quest'altezza si legano insieme usando una delle due strisce per chiudere il nastro.

Fase 9: (per i formaggi affumicati)

Affumicatura: il formaggio è affumicato con fumo freddo diretto alla temperatura di circa 30 °C in una camera di affumicatura tradizionale di legno o di metallo o in una camera di affumicatura a circolazione d'aria forzata con fumo di legno duro finché assume un bel colore giallo oro.

Fase 10: Confezionamento: il formaggio è avvolto in pellicola di qualità alimentare, successivamente etichettata con la denominazione «Zázrivský korbáčik».

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

Lo «Zázrivský korbáčik» è venduto in pacchetti di quantità variabile. La confezione base contiene da 5 a 10 trecce (*korbáčiky*), ma sono disponibili anche confezioni più grandi, chiamate *zväzok* (mazzo), che possono contenerne fino a 50.

Lo «Zázrivský korbáčik» dev'essere confezionato nella zona geografica delimitata per preservarne la forma speciale, evitare che le trecce si sfacciano e salvaguardare la qualità del prodotto.

Non ci sono restrizioni geografiche sul riconfezionamento.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

I produttori che producono lo «Zázrivský korbáčik» in conformità al disciplinare sono autorizzati a usare la denominazione «Zázrivský korbáčik» sull'etichettatura, per la pubblicità e la commercializzazione.

Le etichette apposte sul prodotto devono recare le seguenti indicazioni:

- la denominazione «Zázrivský korbáčik» in posizione predominante,
- se si tratta di formaggio affumicato o non affumicato,
- i termini «indicazione geografica protetta» e il corrispondente simbolo dell'UE.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

Lo «Zázrivský korbáčik» è prodotto nel comune di Zázrivá. La zona geografica confina con il comune di Oravská Lesná a nord, il comune di Terchová ad ovest, il comune di Párnica a sud e la catena dei monti Paráč e Minčol ad est.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Nel comune di Zázrivá le condizioni sono favorevoli all'allevamento e al pascolo di ovini e bovini e alla trasformazione del loro latte in formaggio. Gli abitanti della zona continuano a sfruttare le particolari caratteristiche dell'ambiente di montagna come hanno fatto fin dai tempi antichi. Le donne di Zázrivá sono particolarmente abili nell'intrecciare a mano il formaggio cotto al vapore e il loro lavoro non può essere sostituito da nessuna macchina.

Secondo la tradizione orale, la produzione domestica di *korbáčiky* nel comune di Zázrivá prosegue ininterrotta dalla seconda metà del XIX secolo; la produzione e la vendita dei vari tipi di formaggi cotti al vapore, come il *korbáčiky*, costituivano allora l'unica fonte di reddito per gli allevatori di ovini e bovini della zona.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità dello «Zázrivský korbáčik» gli è conferita dalla particolare forma, rara per un formaggio. È ottenuto con un metodo tradizionale quasi esclusivamente manuale, che prevede la cottura a vapore dei pani di formaggio in acqua bollente e la formazione delle strisce che sono poi lavorate per formare delle piccole trecce. Le operazioni manuali di impastatura e tiratura in strisce del formaggio cotto al vapore conferiscono al *korbáčiky* una particolare consistenza filamentosa che lo rende speciale ed unico.

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 domanda di registrazione dello «Zázrivský korbáčik» in quanto indicazione geografica protetta si fonda sulla forma speciale e sulla notorietà e tradizione del prodotto.

Zázrivá si trova nelle montagne della parte nordoccidentale della Slovacchia, caratterizzata da un clima freddo e inospitale. La maggior parte degli abitanti viveva dell'agricoltura e della zootecnia, in particolare dell'allevamento di mucche, pecore e capre e della trasformazione delle materie prime ottenute dagli animali, soprattutto latte, in formaggi di varie forme e di eccellente qualità.

Grazie alla loro abilità e ingegnosità gli abitanti sono riusciti a sopravvivere alle condizioni particolarmente rigorose della regione e a farsi conoscere ben oltre i suoi confini.

«All'inizio solo poche famiglie (i Piklovci) del comune di Zázrivá sapevano come produrre il *korbáčiky*». (Huba, P.: *Zázrivá*, monografia 1988).

Documenti storici attestano la produzione tradizionale di formaggio cotto al vapore nella Slovacchia settentrionale vicino al villaggio di Zázrivá. La forma assomigliava a una piccola frusta, come le fruste intrecciate tradizionalmente in Slovacchia a Pasqua: questi formaggi in miniatura hanno assunto il nome di *korbáčik*. Oltre alla produzione di *korbáčik* la zona è diventata un centro di commercializzazione di formaggi cotti al vapore e i commercianti assumono il nome del tipo di formaggio che vendono (*korbáčik*, *oštiepok*, *srdce* ecc.). «Nella Slovacchia settentrionale il villaggio di Zázrivá nella regione di Orava è ancor oggi un importante centro di commercio. I commercianti di lassù vendono perlopiù formaggi affumicati e cotti al vapore e sono chiamati come i formaggi che vendono: commerciante di *korbáčik*,» (Podolák, J. «Tradičné využitie produkcie ovčieho mlieka na Slovensku», *Etnologia Slavica*, UK Bratislava, 1986).

I documenti storici fanno riferimento a vari mestieri analoghi.

Ancor oggi i commercianti di Zázrivá *korbáčiky* mettono il formaggio in vendita su vari mercati e in occasioni speciali come matrimoni, feste di battesimo, a Natale, carnevale e Pasqua. Come confermano i registri di produzione tenuti dai produttori, la produzione di Zázrivá *korbáčiky* aumenta sempre in questi periodi dell'anno, il che dimostra quanto i consumatori amino questo prodotto.

Il formaggio *Korbáčiky* sta dando vita a numerosi eventi regionali, come ad es. la fiera Zázrivské dni durante la quale si organizzano gare di fabbricazione di «Zázrivský korbáčik». Le gare sono molto amate e attirano sia i produttori locali che concorrenti esterni.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://www.upv.sk/pdf/specifkorbac_ek2.pdf

ALTRI ATTI

Consiglio

2010/C 188/09	Avviso all'attenzione delle persone, gruppi e entità che figurano nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 2580/2001 relativo a misure restrittive specifiche contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo [vedasi l'allegato del regolamento (UE) n. 610/2010 del Consiglio]	13
---------------	--	----

Commissione europea

2010/C 188/10	Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	15
2010/C 188/11	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	20



PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2010 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 100 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + CD-ROM annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	770 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	300 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, pubblicata nelle lingue ufficiali dell'Unione europea, è disponibile in 22 versioni linguistiche. Tale abbonamento comprende le serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni e informazioni).

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea non sono temporaneamente vincolate dall'obbligo di redigere tutti gli atti in lingua irlandese e di pubblicarli in tale lingua, le Gazzette ufficiali pubblicate in lingua irlandese vengono commercializzate separatamente.

L'abbonamento al Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici) riunisce le 23 versioni linguistiche ufficiali in un unico CD-ROM multilingue.

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dà diritto a ricevere, su richiesta, i relativi allegati. Gli abbonati sono informati della pubblicazione degli allegati tramite un «Avviso al lettore» inserito nella Gazzetta stessa.

Il formato CD-ROM sarà sostituito dal formato DVD nel 2010.

Vendita e abbonamenti

Gli abbonamenti ai diversi periodici a pagamento, come l'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è pubblicato al seguente indirizzo:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm

EUR-Lex (<http://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