



Ricerca

Home > Archivio newsletter >

Monitor Europa n. 11 - 30 Giugno 2011

In evidenza



Libero cinema in libera terra fa tappa a Castelfranco Emilia

La sesta edizione di Libero Cinema in Libera Terra, festival itinerante che porta il cinema nelle terre confiscate alle mafie e restituite alla legalità, attraversa anche quest'anno l'intera penisola, confermando l'impegno contro le mafie anche nel Nord Italia e fa tappa a Castelfranco Emilia, con il film "Una vita tranquilla".

> [Leggi l'articolo sulla tappa a Castelfranco Emilia di Libero cinema in Libera terra](#)



Forte impulso dall'UE al risparmio energetico

Mille euro di risparmio all'anno per famiglia: a questo, e molto altro anche in termini di creazione di lavoro, punta l'ambizioso piano per l'efficienza energetica presentato oggi dalla Commissione europea. L'energia che costa meno, infatti, è quella che non consumiamo: l'obiettivo dichiarato è quello di ridurre del 20% il consumo energetico entro il 2020.

> [Leggi l'articolo sull'impulso dell'UE al risparmio energetico](#)

→ La Newsletter

- > Redazione
- > Archivio (dal 20 luglio 09)
- > Archivio (al 1 luglio 09)
- > Iscrizione
- > Le nostre fonti

→ dal sito ED

- > Le nostre iniziative
- > I nostri progetti
- > Le opportunità per i giovani

→Notizie Flash

> [Distribuzione di prodotti alimentari agli indigenti nell'UE: all'Italia il contributo maggiore](#)

L'Italia riceverà un contributo di oltre 22 milioni di euro dal programma 2012 per la distribuzione di prodotti alimentari agli indigenti: si tratta del montante più elevato tra tutti i Paesi europei. La Spagna segue con una busta di circa 18 milioni, e poi a seguire Polonia e Francia.



> [Come comunicare i Fondi europei? Visita studio di una delegazione rumena](#)

Si è svolta martedì 21 giugno la visita studio di una delegazione ministeriale rumena organizzata dalla Soges S.p.A e dal Centro Europe Direct dell'Assemblea legislativa. La visita studio a Bologna ha coinvolto funzionari che forniscono Assistenza Tecnica all'Autorità di Gestione della Romania per il Programma Operativo Settoriale "Crescita della Competitività Economica" (POS CCE) per la valutazione delle attività di comunicazione intraprese dal 2007.



> [Prodotti alimentari specializzati: maggiori informazioni per i consumatori](#)

Prodotti dietetici, barrette proteiche, alimenti privi di lattosio, fino ad oggi erano regolamentati dalla Direttiva 2009/39 sugli alimenti dietetici, ma la Commissione sta emanando una nuova legislazione che tenga conto delle differenze esistenti nei diversi Stati membri su ciò che si intende per prodotto dietetico.



> [Un marchio europeo per il patrimonio culturale](#)

I ministri della Cultura europei, hanno raggiunto, in sede di Consiglio UE, l'accordo per istituire l'etichetta che valorizzerà i siti che celebrano e simboleggiano l'integrazione, le idee e la storia dell'Europa.



[Le conclusioni del Consiglio europeo del 23-24 Giugno \(.pdf 61 kB\)](#)

Il Consiglio europeo si è compiuto del prossimo completamento dell'attuazione del pacchetto globale di misure approvato nel marzo scorso al fine di riportare l'Europa sul percorso di una crescita sostenibile e tesa a creare occupazione, nonché al fine di rafforzare la governance economica. Ha accolto con particolare favore l'accordo raggiunto sul futuro MES e sul FESF modificato, nonché i sostanziali progressi compiuti in merito alle proposte legislative sulla governance economica.



[Verso un'informazione armonizzata in Europa in materia di ambiente: dite la vostra sugli standard che influenzeranno la vita di ciascuno \(.pdf 55 kB\)](#)

Organizzare un salvataggio di emergenza transfrontaliero, prevenire grossi danni ambientali o paragonare i consumi di energia degli edifici in diversi paesi diventerà presto più rapido e più facile grazie al miglioramento dello scambio di informazioni nell'UE. Con INSPIRE - Infrastruttura per l'informazione territoriale in Europa - l'Unione europea sta creando uno standard comune per rendere l'informazione ambientale di facile e rapido accesso.



[I parlamenti nazionali all'altezza della sfida \(.pdf 50 kB\)](#)

Nel 2010 il dialogo politico tra la Commissione europea e i parlamenti nazionali si è notevolmente rafforzato. Dopo il varo di questa iniziativa politica da parte del presidente Barroso nel 2006, i parlamenti nazionali hanno ora nuove importanti responsabilità nel processo decisionale europeo previsto dal trattato di Lisbona.



→ Legislazione europea

[Decisione 2011/383/UE \(.pdf 812 kB\)](#)

della Commissione del 28 giugno 2011, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai detergenti multiuso e ai detergenti per servizi sanitari. In GUUE L 169 del 29.06.11



[Decisione 2011/382/UE \(.pdf 799 kB\)](#)

della Commissione del 24 giugno 2011, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai detersivi per piatti. In GUUE L 169 del 29.06.11

[Decisione 2011/381/UE \(.pdf 814 kB\)](#)

della Commissione, del 24 giugno 2011, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai lubrificanti. In GUUE L 169 del 29.06.11

[Regolamento \(UE\) n. 619/2011 \(.pdf 742 kB\)](#)

della Commissione, del 24 giugno 2011, che fissa i metodi di campionamento e di analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per animali riguardo alla presenza di materiale geneticamente modificato per il quale sia in corso una procedura di autorizzazione o la cui autorizzazione sia scaduta. In GUUE L 166 del 25.06.11

[Regolamento \(UE\) n. 575/2011 \(.pdf 1301 kB\)](#)

della Commissione, del 16 giugno 2011, concernente il catalogo delle materie prime per mangimi. In GUUE L 159 del 17.06.11

→ L'Europa delle Regioni e degli Enti locali

► [La politica regionale contribuisce allo sviluppo sostenibile in Europa](#)

► [La Commissione accoglie con entusiasmo i progressi delle strategie macro-regionali](#)

► [UE: negli ultimi 5 mesi da Regioni maggiore impegno sui Fondi europei](#)

[La plenaria del CdR discuterà di bilancio UE, trasporti e ambiente \(.pdf 134 kB\)](#)

[Herman Van Rompuy associa il CdR al programma del Consiglio europeo \(.pdf 156 kB\)](#)

[I leader locali e regionali esortano Barroso a preparare un bilancio ambizioso \(.pdf 180 kB\)](#)



→ dal Parlamento europeo



[Scorie nucleari: dovrebbero essere vietate le esportazioni verso paesi terzi](#)

Le esportazioni di scorie nucleari verso paesi non UE dovrebbero essere vietate, a meno che tali scorie non siano esportate per essere riciclate e successivamente



[Politica agricola dopo il 2013: più verde, più equa e più competitiva](#)

I deputati desiderano mantenere invariato fino al 2020 il bilancio UE per il settore agricolo, per far sì che agli agricoltori siano garantiti gli incentivi per fornire scorte di

reimportate nell'UE. Anche all'interno dell'UE dovrebbero essere consentite solo quando disciplinate da accordi bilaterali.



[Diritti dei consumatori: il PE approva nuove norme per gli acquisti on-line](#)

Un diritto a livello europeo per i consumatori a cambiare idea su un acquisto on-line entro due settimane dal ricevimento del bene, come pure i nuovi requisiti che incombono ai commercianti online per fornire agli acquirenti informazioni precise sul prezzo totale, la merce ordinata e i contatti del commerciante, sono tra i vantaggi delle nuove regole approvate giovedì dal Parlamento.

prodotti alimentari sicuri, per la protezione dell'ambiente, per creare nuovi posti di lavoro e per assicurare la competitività del settore agricolo comunitario.



[Assistenza alle regioni: fondamentale per la crescita, secondo il Parlamento](#)

L'UE dovrebbe dotare la sua politica di coesione 2014-2020 di un bilancio almeno equivalente a quello del periodo in corso, per consentire alle regioni più povere di colmare il loro ritardo e, a tutte le regioni - comprese quelle frontaliere - di implementare il loro potenziale economico e innovativo nel quadro della strategia UE 2020. Nelle quattro risoluzioni non legislative sullo sviluppo regionale, adottate giovedì 23 giugno, il PE difende l'attuale architettura dei Fondi strutturali.

→dalla Commissione europea



[COM\(2011\) 344 del 10.6.2011](#)

Relazione della Commissione in materia di sussidiarietà e proporzionalità ("Legiferare meglio" - 18a relazione riguardante l'anno 2010)



[COM\(2011\) 327 del 14.6.2011](#)

Rafforzare la fiducia reciproca nello spazio giudiziario europeo — Libro verde sull'applicazione della normativa dell'UE sulla giustizia penale nel settore della detenzione

→dal Comitato economico e sociale



[PMI: è ora di cambiare marcia \(.pdf 94 kB\)](#)



[Leader: impostazione valida, risultati insufficienti \(.pdf 80 kB\)](#)



→dalla Corte di Giustizia

➤ [Sentenze C-21/10: La remunerazione spettante agli autori in caso di prestito da parte di istituzioni pubbliche non può essere calcolata esclusivamente in funzione del numero delle persone che fruiscono di un prestito](#)



➤ [Sentenza della Corte nella causa C-499/08: privare un lavoratore di un'indennità di licenziamento perché può ricevere una pensione di vecchiaia costituisce una discriminazione fondata sull'età](#)

→L'angolo della lettura

➤ [In questo numero abbiamo selezionato per voi...](#)



→Gli appuntamenti delle prossime settimane

➤ [Libero cinema in libera terra - Festival di cinema itinerante sui beni confiscati alle mafie](#)
a Castelfranco Emilia (MO) il 3 Luglio 2011



[iscrizione / cancellazione newsletter](#)

[Archivio newsletter](#)

Privacy | Copyright | Accessibilità | Credits | Disclaimer

Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro 50, 40127 Bologna - Tel. 051.5275226
Posta certificata: PEIAssemblea @ postacert.regione.emilia-romagna.it



COMMISSION EUROPÉENNE
SECRETARIAT GENERAL

D/11/4

Bruxelles, le 24 juin 2011

TEXTE IT

CONSEIL EUROPEEN – BRUXELLES

23 & 24 juin 2011

Si allegano per le delegazioni le conclusioni del Consiglio europeo (23 e 24 giugno 2011).

Il Consiglio europeo si è compiaciuto del prossimo completamento dell'attuazione del pacchetto globale di misure approvato nel marzo scorso al fine di riportare l'Europa sul percorso di una crescita sostenibile e tesa a creare occupazione, nonché al fine di rafforzare la governance economica. Ha accolto con particolare favore l'accordo raggiunto sul futuro MES e sul FESF modificato, nonché i sostanziali progressi compiuti in merito alle proposte legislative sulla governance economica. Ha concluso il primo semestre europeo valutando collettivamente i programmi degli Stati membri in base alla valutazione della Commissione e approvando le raccomandazioni specifiche per paese che dovranno essere prese in considerazione nelle prossime decisioni nazionali sul bilancio e sulle riforme strutturali. In questo contesto ha rilevato che gli Stati membri partecipanti al Patto euro plus si sono impegnati a rafforzare l'ambizione e la precisione dei rispettivi impegni nel prossimo esercizio. Il Consiglio europeo ha valutato la situazione degli Stati membri interessati da un programma di aggiustamento. Per quanto riguarda la Grecia, i capi di Stato o di governo della zona euro hanno convenuto la via da seguire e hanno invitato i loro ministri delle finanze a portare a termine i lavori per poter prendere le decisioni necessarie entro l'inizio di luglio.

Dopo un dibattito approfondito il Consiglio europeo ha definito orientamenti per l'elaborazione della politica di migrazione dell'UE, in ordine a gestione dello spazio Schengen, controllo delle frontiere esterne, sviluppo di partenariati con i paesi del vicinato meridionale e completamento del sistema europeo comune di asilo entro il 2012.

Il Consiglio europeo ha convenuto che i negoziati di adesione con la Croazia debbano concludersi entro giugno 2011, confermando così il forte impegno in termini di prospettiva di allargamento dei Balcani occidentali.

Il Consiglio europeo ha discusso degli sviluppi nei paesi del vicinato meridionale e ha adottato al riguardo una dichiarazione separata.

o
o o

I. POLITICA ECONOMICA

1. Questo Consiglio europeo segna la conclusione del primo **semestre europeo** ed è l'occasione per una valutazione collettiva dell'UE delle misure nazionali previste dagli Stati membri. Sulla base di questa prima esperienza, il Consiglio europeo ritiene che il semestre europeo possa diventare un metodo di governance efficace per sostenere in modo integrato, trasparente e tempestivo la definizione delle politiche nazionali e dell'UE. La presentazione contemporanea dei programmi di stabilità e di convergenza e dei programmi nazionali di riforma permette all'UE di valutare allo stesso tempo le strategie nazionali di bilancio e di crescita, e di prendere in considerazione eventuali rischi, squilibri o compromessi.
2. In base alla valutazione della Commissione, il Consiglio europeo ha discusso le politiche e le misure presentate dagli Stati membri. Queste costituiscono un valido punto di partenza per sostenere la ripresa dell'Europa, affrontare le sfide di bilancio e promuovere riforme più ambiziose a livello nazionale. Il Consiglio europeo constata che tutti gli Stati membri sono fortemente determinati a compiere tutto quanto necessario per attuare pienamente il patto di stabilità e crescita. Gli Stati membri hanno compiuto notevoli progressi nel definire l'azione per conseguire gli obiettivi principali della strategia Europa 2020 in ordine a occupazione e crescita sostenibile. La realizzazione di alcuni è sulla buona strada, per altri obiettivi (concernenti occupazione, efficienza energetica, R&S, povertà e istruzione terziaria) occorrono invece sforzi supplementari. In via prioritaria occorre inoltre assicurare un ambiente macroeconomico sano, ripristinare la sostenibilità dei conti pubblici, correggere gli squilibri macroeconomici e rafforzare il settore finanziario.
3. Il Consiglio europeo avalla le raccomandazioni specifiche per paese approvate dal Consiglio e invita tutti gli Stati membri a integrarle nelle decisioni nazionali sul bilancio e le riforme strutturali e ad ovviare alle carenze rilevate da tale esercizio.

4. Gli sforzi nazionali devono essere sostenuti da azioni a livello dell'Unione europea, in particolare al fine di liberare tutto il potenziale europeo **in termini di crescita economica e di creazione di posti di lavoro**. In questo contesto occorre accelerare i lavori per concretizzare le iniziative faro della strategia Europa 2020 e all'Atto per il mercato unico, concentrandosi sulle priorità individuate dal Consiglio il 30 maggio 2011. In particolare è necessario ridurre ulteriormente l'onere normativo che grava sulle piccole e medie imprese e, se del caso, esentare le microimprese da alcune normative future o quantomeno assoggettarle a un regime agevolato. In tale contesto, il Consiglio europeo si compiace dell'impegno della Commissione di valutare l'impatto delle future normative sulle microimprese e di esaminare attentamente l'acquis al fine di individuare gli obblighi attualmente in vigore da cui le microimprese potrebbero essere esonerate. Ha convenuto di ritornare su questi temi nella riunione del dicembre 2011. La Commissione è inoltre invitata a stilare una tabella di marcia per il completamento del mercato unico digitale entro il 2015, nonché a riferire nell'ottobre 2011 in merito a tali settori capaci di favorire la crescita, al fine di realizzare progressi in tempo per il Consiglio europeo della primavera 2012.
5. La maggior parte degli Stati membri partecipanti al **Patto euro plus** ha presentato impegni che comportano in totale oltre 100 misure distinte.¹ Tali impegni costituiscono un primo passo avanti incoraggiante verso il raggiungimento degli obiettivi del Patto e devono essere ora attuati a livello nazionale. I capi di Stato o di governo ritorneranno su alcuni elementi del Patto nel dicembre 2011, prima dell'avvio del prossimo semestre europeo.
6. Nella definizione dei prossimi impegni gli Stati membri partecipanti dovranno prevedere:
- una portata più vasta: gli impegni dovrebbero concentrarsi maggiormente sulla realizzazione prioritaria delle riforme atte a favorire la crescita in modo da promuovere la competitività, ad esempio nelle imprese erogatrici di servizi di rete e nel settore dei servizi, e più attenzione dovrebbe essere dedicata al rafforzamento della stabilità finanziaria;
 - un approccio più concreto: gli Stati membri dovrebbero adoperarsi per rendere i futuri impegni quanto più specifici e misurabili possibile, precisando come e quando gli impegni saranno soddisfatti per poter misurare i progressi nel tempo e agevolare l'analisi comparativa con gli altri Stati membri nonché con i partner strategici dell'Europa;

¹ Cfr. EUCO 24/11.

-
- un maggiore grado di ambizione: gli Stati membri dovrebbero annunciare dove sono stati avviati i progetti di riforme a lungo termine in risposta al Patto e tenere conto delle migliori pratiche;
 - un coordinamento pragmatico delle politiche fiscali: la Commissione e i ministri delle finanze degli Stati membri partecipanti sono invitati a riferire, entro dicembre 2011, sui progressi compiuti nelle discussioni strutturate riguardanti le politiche fiscali, per garantire in particolare lo scambio di migliori pratiche, la prevenzione di pratiche dannose e le proposte volte a contrastare la frode e l'evasione fiscale. In linea con il Patto, la Commissione ha presentato una proposta relativa a una base imponibile consolidata comune per l'imposta sulle società.
7. Il Consiglio europeo di marzo 2012 valuterà, in base all'analisi annuale della crescita effettuata dalla Commissione, i progressi degli Stati membri nell'attuazione delle raccomandazioni specifiche per paese formulate dal Consiglio e dei rispettivi impegni in forza del Patto.
8. La conclusione del ciclo di Doha per lo sviluppo rilancerebbe in modo sostanziale la crescita economica e promuoverebbe la competitività. Il Consiglio europeo ribadisce l'impegno dell'UE a portare avanti il processo di liberalizzazione e creazione di regole per gli scambi al fine di rafforzare il sistema multilaterale; ribadisce altresì la propria disponibilità a esplorare tutte le opzioni negoziali per portare a conclusione il ciclo di Doha, anche per quanto riguarda le priorità dei paesi meno sviluppati conformemente al mandato di Doha.

9. Il **pacchetto globale** approvato dal Consiglio europeo nel marzo scorso è stato quasi interamente attuato. È stato raggiunto l'accordo in ordine al trattato sul meccanismo europeo di stabilità e alla modifica del FESF. Occorre che gli Stati membri prendano tutte le misure necessarie per la ratifica del trattato MES entro la fine del 2012 e per la rapida entrata in vigore del FESF modificato. Sono stati realizzati sostanziali progressi nelle attività legislative sul pacchetto per il rafforzamento della governance economica, la cui adozione in prima lettura è ormai raggiungibile. Sono in corso prove di stress nel settore bancario. È di importanza cruciale che esse siano del tutto credibili e trasparenti, che siano effettuate nel pieno rispetto della metodologia e degli orientamenti dell'Autorità bancaria europea e che tutti i partecipanti assicurino risultati della massima qualità. Occorre adottare tempestivamente tutte le misure necessarie, nel pieno rispetto degli standard internazionali, per ovviare alle eventuali vulnerabilità del settore bancario messe in luce dalle prove.
10. Il Consiglio europeo si compiace dei progressi compiuti dall'Irlanda nell'attuazione del suo programma di riforma, che è ben avviato. Si compiace inoltre del forte impegno del neo eletto governo portoghese ad attuare pienamente il suo programma di riforme. Sulla scorta di un consenso pluripartito riguardo alla necessità di una riforma, la rigida attuazione di tali programmi garantirà la sostenibilità del debito e sosterrà il ritorno dell'Irlanda e del Portogallo sui mercati finanziari.
11. I capi di Stato o di governo della zona euro ribadiscono il loro impegno a compiere ogni passo necessario per garantire la stabilità finanziaria dell'intera zona euro.
12. La ripresa nella zona euro è a buon punto e ha imboccato un percorso sostenibile di solida crescita. L'euro si basa su fondamentali saldi e siamo profondamente soddisfatti dei risultati conseguiti dall'introduzione dell'euro in termini di stabilità dei prezzi.

13. Per quanto riguarda la Grecia, il Consiglio europeo riconosce i notevoli progressi compiuti nell'ultimo anno, in particolare in materia di risanamento del bilancio. Accoglie con favore il forte impegno costante del governo greco ad attuare il programma di aggiustamento.
14. Il Consiglio europeo invita le autorità nazionali a continuare ad attuare con decisione i necessari sforzi di aggiustamento per immettere il paese su un percorso sostenibile. È urgente che nei prossimi giorni sia messo a punto un pacchetto globale di riforme concordato con la Commissione, in collegamento con la BCE e l'FMI, e che il Parlamento greco adotti leggi fondamentali in materia di strategia di bilancio e privatizzazione. A seguito della richiesta del governo greco annunciata dal Primo ministro greco, ciò costituirà la base per fissare i parametri principali di un nuovo programma sostenuto congiuntamente dai suoi partner della zona euro e dall'FMI in linea con le attuali pratiche e, nel contempo, per consentire l'erogazione in tempo utile per rispondere al fabbisogno di finanziamento della Grecia in luglio.
15. I capi di Stato o di governo della zona euro concordano che i finanziamenti supplementari necessari proverranno da fonti sia ufficiali sia private. Approvano l'impostazione decisa dall'Eurogruppo il 20 giugno in ordine all'intenzione di coinvolgere, a titolo volontario, il settore privato sotto forma di roll over informali e volontari del debito greco esistente in scadenza, per una riduzione sostanziale del finanziamento annuale necessario nell'ambito del programma, evitando nel contempo un'insolvenza selettiva.
16. I capi di Stato o di governo invitano i ministri delle finanze a portare a termine i lavori su tutti gli elementi in sospeso per poter prendere le decisioni necessarie entro l'inizio di luglio.
17. Il Consiglio europeo invita tutti i partiti politici della Grecia a sostenere i principali obiettivi del programma e le misure politiche chiave per garantirne una rigorosa e celere attuazione. Considerata la durata, l'ampiezza e la natura delle riforme necessarie in Grecia, l'unità nazionale è un requisito essenziale per il successo.

18. Il Consiglio europeo si compiace dell'intenzione della Commissione di rafforzare le sinergie tra il programma di prestiti e i fondi dell'UE. Sostiene tutti gli sforzi tesi ad aumentare la capacità della Grecia di assorbire i fondi dell'UE per stimolare la crescita e l'occupazione. Tale risultato può essere conseguito riorientandoli verso il miglioramento della competitività e la creazione di posti di lavoro. Inoltre, il Consiglio europeo accoglie con favore e sostiene l'elaborazione da parte della Commissione, insieme agli Stati membri, di un programma globale di assistenza tecnica alla Grecia.
19. I capi di Stato o di governo sono consapevoli degli sforzi che le misure di aggiustamento comportano per i cittadini greci e sono convinti che questi sacrifici siano indispensabili per la ripresa economica e che contribuiranno alla stabilità e al benessere futuri del paese.

II. MIGRAZIONE

20. Come stabilito dal trattato, la **libera circolazione delle persone** è uno dei maggiori e più tangibili successi dell'integrazione europea nonché una libertà fondamentale. L'orientamento politico e la cooperazione nello spazio Schengen devono essere potenziati ulteriormente, rafforzando la fiducia reciproca tra gli Stati membri che hanno pari responsabilità nel garantire che tutte le regole Schengen siano applicate efficacemente in conformità delle norme comuni concordate e dei principi e delle norme fondamentali. Le frontiere esterne dell'Europa devono essere gestite in modo efficace e coerente, in base a responsabilità comune, solidarietà e maggiore cooperazione pratica.

21. In linea con le conclusioni del Consiglio del 9 e 10 giugno 2011, l'applicazione delle regole comuni, in particolare mediante il sistema di valutazione di Schengen, deve essere migliorata e approfondita ulteriormente per essere in grado di dare risposte efficaci alle sfide future. A tal fine, è necessario un sistema di monitoraggio e di valutazione efficace e affidabile. Il futuro sistema di valutazione di Schengen provvederà al rafforzamento, all'adeguamento e all'estensione dei criteri in base all'acquis dell'UE. La valutazione dovrebbe essere effettuata a livello di UE e coinvolgere esperti degli Stati membri, della Commissione e delle agenzie competenti. La Commissione è invitata a riferire periodicamente sui risultati delle valutazioni e, ove necessario, a proporre misure per colmare le lacune individuate.
22. Dovrebbe essere introdotto un meccanismo per far fronte a situazioni eccezionali che mettono a rischio il funzionamento globale della cooperazione Schengen, senza compromettere il principio della libera circolazione delle persone. Il meccanismo dovrebbe comprendere una serie di misure da applicare in maniera progressiva, diversificata e coordinata per poter assistere uno Stato membro confrontato a una forte pressione alle frontiere esterne. Tali misure potrebbero includere visite d'ispezione e sostegno tecnico e finanziario nonché assistenza, coordinamento e intervento di Frontex.

In ultima analisi, nel quadro di tale meccanismo, si potrebbe introdurre una clausola di salvaguardia per autorizzare la reintroduzione eccezionale dei controlli alle frontiere interne in una situazione realmente critica, in cui uno Stato membro non sia più in grado di adempiere i propri obblighi nell'ambito delle regole Schengen. Tale misura sarebbe adottata sulla base di criteri obiettivi specificati e di una valutazione comune, avrebbe portata e durata rigorosamente limitate e terrebbe conto della necessità di essere in grado di reagire in casi di urgenza. Essa non comprometterà i diritti delle persone cui è riconosciuta la libertà di movimento a norma dei trattati.

Si invita la Commissione a presentare una proposta relativa a siffatto meccanismo a settembre.

23. Il controllo e la sorveglianza delle **frontiere esterne** rientrano nella responsabilità degli Stati membri che, nell'esercitare tale funzione, agiscono anche nell'interesse comune di tutti gli Stati membri. Affinché le frontiere esterne dell'Europa siano gestite efficacemente e siano applicate ovunque le stesse norme, occorre che tutti i pertinenti strumenti siano utilizzati in modo ottimale e siano adattati, ove necessario. Il sistema europeo di sorveglianza delle frontiere sarà ulteriormente sviluppato in via prioritaria per diventare operativo entro il 2013 e permettere alle autorità degli Stati membri preposte alla sorveglianza delle frontiere di condividere le informazioni operative e migliorare la cooperazione.
24. Questi sforzi saranno inoltre intensificati grazie all'accelerazione dei lavori in materia di "frontiere intelligenti", al fine di garantire che per rispondere alle sfide dei controlli di frontiera ci si avvalga delle nuove tecnologie. In particolare, dovrebbe essere introdotto un sistema ingressi/uscite e un programma per viaggiatori registrati. Il Consiglio europeo si compiace dell'accordo raggiunto sull'agenzia per la gestione operativa dei sistemi di tecnologia dell'informazione su larga scala nello spazio di libertà, sicurezza e giustizia.
25. Occorre monitorare costantemente il funzionamento di Frontex e delle altre agenzie per garantire che continuino ad aiutare efficacemente gli Stati membri nella gestione delle frontiere esterne, nella lotta contro l'immigrazione illegale e nella gestione dei profughi. Frontex coopererà con i paesi terzi interessati. Il Consiglio europeo si compiace dell'accordo raggiunto sulla revisione del regolamento Frontex, che aumenterà l'efficacia delle capacità operative di tale agenzia. In linea con il programma di Stoccolma sarà ulteriormente sviluppato il quadro di cooperazione tra le guardie di frontiera nazionali, in particolare promuovendo la formazione comune e la condivisione di capacità e standard. La Commissione è invitata a presentare ulteriori idee al riguardo, in stretta cooperazione con Frontex, entro la fine dell'anno.

26. Rilevando la difficile situazione cui fanno fronte alcuni Stati membri, il Consiglio europeo ribadisce la necessità di una reale e concreta solidarietà nei confronti degli Stati membri maggiormente interessati dai flussi migratori. L'UE e gli Stati membri continueranno a fornire il sostegno operativo e finanziario necessario a seconda della situazione, sulla base delle misure concordate dal Consiglio l'11 aprile 2011. Saranno forniti i fondi e le risorse tecniche e umane necessari per proseguire e, se del caso, intensificare le attività a sostegno degli Stati membri interessati. Il Consiglio europeo accoglie con favore l'estensione del progetto pilota su base volontaria per i beneficiari di protezione internazionale a Malta. Attende con interesse la comunicazione della Commissione sulla solidarietà all'interno dell'UE nel corso dell'anno.
27. Per gestire la mobilità in condizioni di sicurezza è necessaria una politica coerente e strategica. L'obiettivo deve essere quello di affrontare le cause della migrazione a livello strutturale. A tal fine, saranno sviluppati **partenariati** con i paesi del vicinato meridionale e orientale nel quadro della politica europea di vicinato.
28. In una prima fase, come proposto nella recente comunicazione della Commissione, sarà istituito con i paesi in questione un ampio dialogo strutturato in materia di migrazione, mobilità e sicurezza, da cui possano trarre vantaggi tangibili sia i paesi stessi sia l'Unione europea. Il dialogo dovrebbe essere avviato d'urgenza con i paesi partner che desiderano e sono in grado di confrontarsi in modo costruttivo sui suddetti temi. I partenariati per la mobilità saranno differenziati in funzione dei meriti individuali dei paesi partner, concordati con ciascuno di essi singolarmente, subordinati agli sforzi e ai passi avanti compiuti in tutti i settori (migrazione, riammissione, mobilità e sicurezza) e contempleranno un efficace meccanismo di verifica. Occorre studiare come aumentare la parte di finanziamenti destinata a questi settori, nell'ambito delle dotazioni esistenti.

29. Si invita la Commissione a presentare la sua valutazione dell'approccio globale in materia di migrazione, che ponga le basi per un quadro programmatico più coerente, sistematico e strategico per le nostre relazioni con tutti i paesi terzi interessati e comprenda proposte concrete per lo sviluppo dei partenariati chiave dell'Unione, dando priorità all'intero vicinato dell'Unione.
30. I recenti sviluppi hanno messo a dura prova la politica europea di asilo. Sono necessarie procedure sicure ed efficaci in materia di **asilo** per coloro che hanno bisogno di protezione. Ciò richiede a sua volta che sia pienamente applicato l'acquis dell'UE in questo settore. È essenziale che il sistema europeo comune di asilo (CEAS) sia ultimato entro il 2012, sulla base di standard elevati di protezione combinati a procedure eque ed efficaci in grado di prevenire gli abusi e consentire un rapido esame delle domande di asilo al fine di garantire la sostenibilità del sistema. La recente presentazione da parte della Commissione di proposte di modifica della direttiva sulle procedure d'asilo e della direttiva sulle condizioni di accoglienza dovrebbe fornire una nuova base per l'avvio di negoziati su due importanti elementi del CEAS. Le modifiche non dovrebbero avere come risultato quello di incoraggiare la presentazione di domande infondate o di aumentare i costi complessivi per gli Stati membri. Per conseguire gli obiettivi chiave summenzionati, i negoziati dovrebbero essere portati avanti con impegno sulla base di un approccio globale equilibrato che tenga conto di tutte le proposte esistenti.

III. CROAZIA

31. Il Consiglio europeo loda la Croazia per gli sforzi intensi grazie ai quali i negoziati di adesione sono giunti alla fase conclusiva. L'esame dei rimanenti capitoli di negoziato in corso a livello di Consiglio si svolge nel pieno rispetto di una rigorosa condizionalità e in linea con il quadro di negoziazione. Alla luce dei progressi compiuti e della positiva valutazione della Commissione, il Consiglio europeo ha invitato il Consiglio ad adottare tutte le misure necessarie per concludere i negoziati di adesione con la Croazia entro il giugno 2011 sulla base dei progetti di posizioni comuni presentati di recente dalla Commissione, in vista della firma del trattato di adesione entro la fine dell'anno. La Croazia dovrebbe proseguire gli sforzi di riforma con lo stesso vigore in particolare riguardo al potere giudiziario e ai diritti fondamentali, così da poter assumere pienamente dalla data dell'adesione gli obblighi di membro. Il monitoraggio di tali sforzi di riforma, fino all'adesione, rassicurerà la Croazia e gli attuali Stati membri nella misura necessaria. Il Consiglio, deliberando a maggioranza qualificata su proposta della Commissione, può adottare tutte le misure appropriate.
32. Questi sviluppi imprimono un nuovo impulso alla prospettiva europea dei Balcani occidentali, purché tali paesi continuino sulla via delle riforme. Il Consiglio europeo ritornerà su questo tema nella riunione del dicembre 2011. In tale contesto, si compiace dell'arresto di Ratko Mladic e del suo deferimento al Tribunale dell'Aia, un evento positivo per la giustizia internazionale e per la prospettiva di adesione all'UE della Serbia.

o
o o

ALTRI PUNTI

Il Consiglio europeo:

- ha nominato Mario Draghi **presidente della Banca centrale europea** per il periodo dal 1° novembre 2011 al 31 ottobre 2019;
- ha adottato una dichiarazione sul **vicinato meridionale** (allegato); ha approvato il nuovo approccio in materia di relazioni con i **paesi limitrofi dell'Unione europea**, illustrato nelle conclusioni del Consiglio del 20 giugno 2011 e ha sottolineato l'importanza del vertice sul partenariato orientale in programma il 29 e 30 settembre 2011 a Varsavia;
- ha approvato la **strategia dell'UE per la regione del Danubio** e ha chiesto a tutti i soggetti interessati di attuarla senza indugio, come indicato nelle conclusioni del Consiglio del 13 aprile 2011; gli Stati membri sono invitati a proseguire i lavori, in cooperazione con la Commissione, sulle eventuali future strategie macroregionali, in particolare per la regione adriatica e ionica;
- rilevandone la grande importanza, ha approvato la relazione della presidenza sull'**inclusione dei Rom** e ha chiesto la rapida attuazione delle conclusioni del Consiglio del 19 maggio 2011 sul quadro UE per le strategie nazionali di integrazione dei Rom fino al 2020, in particolare per quanto riguarda la preparazione, l'aggiornamento o l'elaborazione, entro la fine del 2011, di strategie nazionali degli Stati membri d'inclusione dei Rom o insieme integrati di misure di intervento nell'ambito delle loro politiche più generali di inclusione sociale, per il miglioramento della situazione dei Rom;
- ha accolto con favore la relazione annuale sugli obiettivi in materia di aiuti allo **sviluppo** dell'UE, rilevando che sebbene l'UE resti di gran lunga il principale donatore a livello mondiale nel 2010, l'obiettivo collettivo intermedio per il 2010 non è stato raggiunto; ha ribadito il suo impegno a conseguire gli obiettivi in materia di aiuto allo sviluppo entro il 2015 come stabilito nelle conclusioni del giugno 2005.

ALLEGATO

DICHIARAZIONE SUL VICINATO MERIDIONALE

1. Il Consiglio europeo conferma i principi e gli obiettivi definiti nella dichiarazione e nelle conclusioni sul vicinato meridionale, adottate rispettivamente l'11 marzo e il 25 marzo 2011. Accoglie con favore la comunicazione congiunta dell'alto rappresentante e della Commissione europea intitolata "Una risposta nuova ad un vicinato in mutamento", resa il 25 maggio 2011. Approva pienamente le conclusioni del Consiglio sulla politica europea di vicinato, adottate il 20 giugno 2011, e invita a compiere rapidi progressi nell'attuazione di misure concrete in linea con i principi e gli obiettivi concordati dal Consiglio.
2. Il Consiglio europeo accoglie con favore l'appoggio del G8 alle trasformazioni democratiche del vicinato meridionale dell'Europa. Sottolinea ancora una volta l'importanza dell'Unione per il Mediterraneo e l'importanza di lanciare rapidamente progetti concreti e significativi nel quadro dell'Unione stessa.
3. Il Consiglio europeo si compiace dei provvedimenti attualmente in fase di adozione verso una trasformazione democratica nella regione, specialmente in Egitto e in Tunisia. Plaudendo all'annuncio degli elementi principali della nuova costituzione del Marocco, si compiace del rinnovato impegno a favore delle riforme politiche - compresa una revisione della costituzione - in Giordania e prende atto con soddisfazione della revoca dello stato di emergenza e della prevista riforma costituzionale in Algeria. Sottolinea quanto siano necessari l'inclusività e il dialogo nel processo di riforma e seguirà attentamente l'attuazione delle riforme stesse.

4. Il Consiglio europeo conferma il suo pieno appoggio alle risoluzioni 1970 e 1973 sulla Libia del Consiglio di sicurezza delle Nazioni Unite e agli sforzi che gli Stati membri dell'UE stanno compiendo per attuarle. Approva pienamente le conclusioni del Consiglio sulla Libia adottate il 20 giugno 2011 ed esorta nuovamente Gheddafi ad abbandonare immediatamente il potere. La trasformazione democratica della Libia resta un interesse primario dell'Unione europea. Il Consiglio europeo sottolinea il ruolo fondamentale svolto dal Consiglio nazionale transitorio (CNT) in tale processo come rappresentante delle aspirazioni del popolo libico.
5. Il Consiglio europeo condanna con assoluta fermezza la repressione in corso e gli atti di violenza inaccettabili e barbarici che il regime siriano continua a compiere contro i propri cittadini. Prende atto con seria preoccupazione delle segnalazioni di attività militari siriane nei pressi della frontiera turca a Khirbet al-Jouz e ribadisce i precedenti inviti a dare prova della massima moderazione. Scegliendo la strada della repressione anziché rispettare le promesse di ampie riforme, il regime sta mettendo in questione la propria legittimità. I responsabili di reati e di atti di violenza contro la popolazione civile saranno chiamati a rispondere del loro operato. Nell'approvare le conclusioni sulla Siria, adottate dal Consiglio il 20 giugno 2011, il Consiglio europeo accoglie con favore l'adozione di nuove sanzioni. Offre altresì appoggio incondizionato agli sforzi diplomatici intesi a far sì che il Consiglio di sicurezza delle Nazioni Unite possa assumere le proprie responsabilità e dare adeguata risposta alla situazione in Siria.
6. Il Consiglio europeo resta preoccupato per la situazione nello Yemen e sollecita tutte le parti a interrompere le violenze, rispettare i diritti dell'uomo e osservare un cessate il fuoco permanente, e accoglie con favore l'impegno del vicepresidente in tal senso. Ribadisce l'urgenza di una transizione politica ordinata ed inclusiva in linea con l'iniziativa del Consiglio di cooperazione del Golfo. Il Consiglio europeo è preoccupato del contesto in cui hanno luogo i processi e le condanne di membri dell'opposizione in Bahrain. Incoraggia il Bahrain a garantire il pieno rispetto dei diritti umani e delle libertà fondamentali.
7. Il Consiglio europeo prende atto che la situazione a Gaza rimane preoccupante. L'assistenza umanitaria fornita alla popolazione di Gaza dovrebbe essere conforme al quadro e alle decisioni pertinenti delle Nazioni Unite e dovrebbe essere tale da non mettere in pericolo vite umane.

8. I mutamenti radicali in tutto il mondo arabo evidenziano la necessità di compiere progressi nel processo di pace in Medio Oriente, superando l'attuale situazione di stallo nel rispetto degli accordi ed obblighi precedenti. Il Consiglio europeo invita tutte le parti ad avviare urgentemente i negoziati. Soltanto la ripresa di negoziati diretti potrebbe offrire un'opportunità realistica di migliorare la situazione sul campo e di giungere così a una soluzione durevole e globale. Nel sottolineare il ruolo centrale del Quartetto, il Consiglio europeo elogia gli sforzi compiuti al riguardo dagli Stati membri dell'UE e dall'alto rappresentante e accoglie con favore le recenti proposte del presidente Obama, in linea con le precedenti posizioni dell'UE. Appoggia pienamente l'appello dell'alto rappresentante al Quartetto affinché crei con urgenza una prospettiva credibile per il rilancio del processo di pace. Il Consiglio europeo invita tutte le parti ad astenersi da azioni unilaterali che sono in contrasto con una soluzione globale. Sostiene altresì l'iniziativa di convocare una conferenza a Parigi per fornire sostegno economico alla costruzione dello Stato palestinese nel quadro di un processo di pace rilanciato. Il Consiglio europeo esprime seria preoccupazione per la sorte di Gilad Shalit, che Hamas tiene prigioniero contravvenendo al diritto internazionale umanitario universale. Nel quinto anniversario della sua cattura, il Consiglio europeo chiede l'immediato rilascio di Gilad Shalit.
-



COMMISSIONE EUROPEA – COMUNICATO STAMPA

Verso un'informazione armonizzata in Europa in materia di ambiente: dite la vostra sugli standard che influenzeranno la vita di ciascuno

Bruxelles, 29 giugno 2011 – Organizzare un salvataggio di emergenza transfrontaliero, prevenire grossi danni ambientali o paragonare i consumi di energia degli edifici in diversi paesi diventerà presto più rapido e più facile grazie al miglioramento dello scambio di informazioni nell'UE.

Con INSPIRE - Infrastruttura per l'informazione territoriale in Europa – l'Unione europea sta creando uno standard comune per rendere l'informazione ambientale di facile e rapido accesso. Ciò si tradurrà in evidenti benefici per i cittadini europei, che spazieranno dai servizi di emergenza ad un ambiente quotidiano più sano. Gli standard comuni aiuteranno a ridurre i costi e a migliorare le basi per i processi decisionali a tutti i livelli. In questo momento è in corso un sondaggio di opinioni sull'adeguatezza degli standard proposti (vedere il link qui sotto).

Standard comuni contribuiranno ad aumentare la percentuale di successi nei casi in cui l'accesso a informazioni corrette è essenziale. Ciò aiuterà a prevenire gravi incidenti come quello verificatosi nel sud della Francia dove l'intervento dei vigili del fuoco è stato ritardato dalla mancanza di accesso a dati aggiornati e completi. INSPIRE svolgerà inoltre un ruolo importante nel valutare come i paesi raggiungono gli obiettivi UE nella riduzione del consumo di energia: oggi il margine di errore può arrivare fino al 20%.

Centinaia di esperti in Europa hanno lavorato insieme diversi anni per stabilire definizioni comuni in importanti settori come l'energia, il cambiamento climatico, la biodiversità, l'ambiente marino e la salute umana. Gli standard proposti sono adesso consultabili e testabili dal pubblico al fine di valutare la loro funzionalità in diverse discipline e nazioni.

Janez Potočnik, commissario responsabile per l'Ambiente, ha dichiarato: *“Gli standard INSPIRE ci aiuteranno a migliorare l'ambiente. Maggiore è la nostra comprensione comune degli argomenti di cui si parla in Europa, migliore sarà il nostro lavoro comune a beneficio dell'ambiente. Spero che molti cittadini comunichino la propria opinione”*

Máire Geoghegan-Quinn, commissario europeo per la ricerca, l'innovazione e lo sviluppo tecnologico e quindi responsabile del Centro comune di ricerca (CCR) che si occupa della coordinazione tecnica di INSPIRE, ha dichiarato: *"Grazie a materiali e competenze messi a disposizione da parte di oltre 650 organizzazioni pubbliche e private e coordinate dal CCR, INSPIRE costituisce una base di conoscenze dal potenziale altissimo. Gli standard comuni per i dati ambientali sono cruciali non solo per la politica ma anche per sostenere la ricerca scientifica e infine per introdurre tecnologie comuni e sostenibili."*

Parametri comuni per l'ambiente europeo aperti all'analisi pubblica

Le specifiche dei dati che riguardano 25 argomenti tra i quali copertura del suolo, edifici, suolo, utilizzazione dei territori, energia, salute e sicurezza sono adesso disponibili per consultazioni pubbliche fino al 21 ottobre 2011.

Ciò significa che ognuno potrà dire la sua sugli standard che armonizzeranno l'approccio dell'UE ai dati relativi a zone a rischio naturale, condizioni atmosferiche, caratteristiche geo-metereologiche, caratteristiche geo-oceanografiche, regioni marine, habitat e biotopi, distribuzione delle specie e risorse energetiche e minerali.

Una volta adottati, gli standard faciliteranno l'integrazione transfrontaliera e l'analisi dei dati ambientali, modellando e prevedendo attività in diversi settori.

Alcuni studi hanno dimostrato che i benefici di INSPIRE sono sia economici che sociali: INSPIRE consente una valutazione d'impatto ambientale più rapida e meno costosa, e contemporaneamente crea nuove opportunità commerciali e sinergie tra le pubbliche amministrazioni.

INSPIREd by 2020

L'avvio di questa consultazione coincide con la conferenza INSPIRE che si svolge ad Edimburgo, Scozia, dal 27 giugno al 1° luglio 2011. Tale evento riunisce 700 rappresentanti dei governi e dei settori privati per esplorare in che modo INSPIRE può contribuire agli obiettivi strategici dell'Europa all'orizzonte 2020 nell'ambito del tema "INSPIREd by 2020 - Un contributo ad una crescita intelligente, sostenibile e completa".

Contesto

La direttiva INSPIRE è entrata in vigore il 15 maggio 2007 e verrà attuata in varie fasi. L'attuazione completa avverrà entro il 2019. Essa mira a creare un'infrastruttura per l'informazione territoriale che permetta lo scambio di informazioni territoriali tra le organizzazioni del settore pubblico e faciliti l'accesso pubblico alle informazioni territoriali in Europa.

La consultazione è aperta al seguente indirizzo:

<http://ec.europa.eu/yourvoice/consultations/>

Per maggiori dettagli:

<http://inspire.ec.europa.eu>

Contatti:

[Joe Hennon](#) (+32 2 295 35 93)

[Monica Westeren](#) (+32 2 295 06 68)

[Mark English](#) (+32 2 296 24 10)

[Monika Wcislo](#) (+32 2 298 65 95)



COMMISSIONE EUROPEA – COMUNICATO STAMPA

I parlamenti nazionali all'altezza della sfida

Bruxelles, 10 giugno 2011 – Nel 2010 il dialogo politico tra la Commissione europea e i parlamenti nazionali si è notevolmente rafforzato. Dopo il varo di questa iniziativa politica da parte del presidente Barroso nel 2006, i parlamenti nazionali hanno ora nuove importanti responsabilità nel processo decisionale europeo previsto dal trattato di Lisbona. Come mostra la relazione annuale adottata oggi dalla Commissione sui rapporti con i parlamenti nazionali, questi ultimi stanno cogliendo questa opportunità per impegnarsi più da vicino e in modo più che mai costruttivo nelle questioni europee.

Maros Šefčovič, vicepresidente della Commissione per le Relazioni interistituzionali e l'amministrazione, ha dichiarato: *"Dall'entrata in vigore del nuovo trattato il numero dei pareri dei parlamenti nazionali trasmessi alla Commissione europea è notevolmente aumentato e non possiamo che rallegrarci di questo segnale chiaro e assolutamente positivo: i parlamenti nazionali vogliono essere più partecipi delle questioni europee e in una fase molto più precoce che in passato. La Commissione si è fortemente impegnata ad approfondire il dialogo politico con i parlamenti nazionali e ad ampliare ulteriormente i contatti e gli scambi con tutte le 40 camere parlamentari nazionali dei 27 Stati membri."*

La relazione adottata oggi mostra quanto il dialogo politico al centro dei rapporti della Commissione con i parlamenti nazionali si sia ampliato e approfondito nel corso del 2010. I parlamenti nazionali hanno infatti presentato 387 pareri su un vasto ventaglio di argomenti, con un aumento di quasi il 60%.

Nel quadro di questo dialogo politico, la piena introduzione del meccanismo di controllo della sussidiarietà nel 2010 ha conferito ai parlamenti nazionali un ruolo importante nel verificare il rispetto di tale principio fondamentale. Il maggior numero di pareri con cui è stata segnalata alla Commissione una possibile violazione del principio di sussidiarietà ha riguardato la direttiva sui lavoratori stagionali (8 voti) e, più di recente, la proposta relativa alla base imponibile consolidata comune per le società (13 voti). La Commissione presta la dovuta attenzione a tutti questi pareri, sebbene essi siano numericamente al di sotto della soglia minima (18 voti)¹ prevista per il riesame di una sua proposta.

¹ Ciascun parlamento nazionale dispone di due voti, ripartiti in funzione del sistema parlamentare nazionale. In un sistema parlamentare nazionale bicamerale, ciascuna delle due camere dispone di un voto. Un progetto di atto legislativo deve essere riesaminato nel caso in cui i pareri motivati presentati dai parlamenti nazionali rappresentino almeno un terzo (18) di tutti i voti loro assegnati (54). Tale soglia è pari ad un quarto (14 voti) qualora si tratti di un progetto di atto legislativo presentato sulla base dell'articolo 76 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea riguardante lo spazio di libertà, sicurezza e giustizia.

La relazione della Commissione sulla sussidiarietà e la proporzionalità, anch'essa adottata oggi, descrive nei dettagli come la Commissione applica concretamente questi principi fondamentali nel suo operato. Insieme, le due relazioni sottolineano il fermo impegno della Commissione nel promuovere un processo decisionale di alta qualità e un dialogo politico veramente europeo.

Per la relazione:

http://ec.europa.eu/dgs/secretariat_general/relations/relations_other/npo/index_it.htm

Referenti:

[Antonio Gravili](#) (+32 2 295 43 17)

[Marilyn Carruthers](#) (+32 2 299 94 51)

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 28 giugno 2011

che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai detergenti multiuso e ai detergenti per servizi sanitari

*[notificata con il numero C(2011) 4442]***(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2011/383/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, relativo al marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 8, paragrafo 2,

previa consultazione del comitato dell'Unione europea per il marchio di qualità ecologica (Eco-labelling Board),

considerando quanto segue:

- (1) Ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010, l'Ecolabel UE è concesso ai prodotti che esercitano un minore impatto sull'ambiente durante l'intero ciclo di vita.
- (2) Il regolamento (CE) n. 66/2010 dispone che i criteri specifici per l'assegnazione dell'Ecolabel UE siano stabiliti per gruppi di prodotti.
- (3) La decisione 2005/344/CE della Commissione ⁽²⁾ ha stabilito criteri ecologici e i connessi criteri di valutazione e verifica per i detergenti multiuso e i detergenti per servizi sanitari, con validità fino al 30 giugno 2011.
- (4) Tali criteri sono stati ulteriormente sottoposti a revisione alla luce degli sviluppi tecnologici. I nuovi criteri e i rispettivi requisiti di valutazione e verifica devono restare in vigore per quattro anni a decorrere dalla data di adozione della presente decisione.
- (5) Per motivi di chiarezza, è opportuno sostituire la decisione 2005/344/CE.

(6) Occorre istituire un periodo transitorio per i produttori ai quali è stato assegnato il marchio di qualità ecologica per i detergenti multiuso e i detergenti per servizi sanitari sulla base dei criteri fissati nella decisione 2005/344/CE, affinché dispongano del tempo sufficiente per adeguare i propri prodotti e conformarsi ai criteri e ai requisiti rivisti. Fino al termine di validità della decisione 2005/344/CE i produttori devono inoltre poter presentare le domande in base ai criteri istituiti dalla suddetta decisione o in base ai criteri istituiti dalla presente decisione.

(7) Le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del comitato istituito ai sensi dell'articolo 16 del regolamento (CE) n. 66/2010,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Il gruppo di prodotti «detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari» comprende: detergenti multiuso, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari.

a) Il sottogruppo dei detergenti multiuso comprende i prodotti detergenti destinati alla pulizia abituale di pavimenti, pareti, soffitti, finestre ed altre superfici fisse, da dissolvere o diluire in acqua prima dell'impiego o pronti all'impiego. Per detergenti multiuso si intendono i prodotti destinati all'impiego in ambienti interni di edifici adibiti ad usi residenziali, commerciali ed industriali.

b) Il sottogruppo dei detergenti per finestre comprende i detergenti specifici destinati alla pulizia abituale di finestre, da utilizzare senza diluizione.

c) Il sottogruppo dei detergenti per servizi sanitari comprende i prodotti detergenti destinati alle operazioni abituali di rimozione (anche per strofinamento) della sporcizia e/o dei depositi nei servizi sanitari quali lavanderie, gabinetti, bagni, docce e cucine. Pertanto, i detergenti per bagni e per cucine appartengono a questo sottogruppo.

Il gruppo di prodotti comprende sia i prodotti per uso privato che quelli per uso professionale. I prodotti devono essere miscele di sostanze chimiche e non devono contenere microrganismi intenzionalmente aggiunti dal fabbricante.

⁽¹⁾ GU L 27, del 30.1.2010, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 115, del 4.5.2005, pag. 42.

Articolo 2

Ai fini della presente decisione si intende per:

- 1) *sostanza*: un elemento chimico e i relativi composti, allo stato naturale o ottenuti mediante qualsiasi procedimento di produzione — compresi gli additivi necessari per preservare la stabilità del prodotto e le eventuali impurità derivate dal procedimento impiegato ed esclusi i solventi — che può essere separato senza incidere sulla stabilità della sostanza né modificarne la composizione;
- 2) *prodotto (o miscela)*: una miscela o soluzione di due o più sostanze non reagenti.

Articolo 3

Per ottenere l'assegnazione dell'Ecolabel UE ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010, un articolo di detergente multiuso, detergente per finestre o detergente per servizi sanitari deve rientrare nel gruppo di prodotti «detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari» secondo la definizione di cui all'articolo 1 della presente decisione e soddisfare i criteri ecologici nonché le relative prescrizioni in materia di valutazione e verifica enunciati all'allegato della presente decisione.

Articolo 4

I criteri ecologici per il gruppo di prodotti «detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari» e i relativi requisiti di valutazione e verifica sono validi per quattro anni dalla data di adozione della presente decisione.

Articolo 5

Il numero di codice assegnato a fini amministrativi al gruppo di prodotti «detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari» è «020».

Articolo 6

La decisione 2005/344/CE è abrogata.

Articolo 7

1. In deroga all'articolo 6, le domande relative all'Ecolabel UE per prodotti appartenenti al gruppo di prodotti «detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari» presentate prima della data di adozione della presente decisione sono valutate in base ai criteri istituiti dalla decisione 2005/344/CE.

2. Le domande per l'assegnazione dell'Ecolabel UE per prodotti appartenenti al gruppo «detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari» presentate a partire dalla data di adozione della presente decisione, ma entro e non oltre il 30 giugno 2011, possono basarsi sui criteri di cui alla decisione 2005/344/CE o sui criteri stabiliti dalla presente decisione. Tali domande sono valutate conformemente ai criteri sui quali sono basate.

3. Se l'Ecolabel UE è assegnato in base a una domanda valutata secondo i criteri fissati dalla decisione 2005/344/CE, tale marchio può essere utilizzato per dodici mesi a decorrere dalla data di adozione della presente decisione.

Articolo 8

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 28 giugno 2011.

Per la Commissione

Janez POTOČNIK

Membro della Commissione

ALLEGATO

CONDIZIONI GENERALI**Finalità dei criteri**

I criteri stabiliti nel presente allegato mirano, in particolare, a promuovere prodotti con un impatto ambientale ridotto, limitando la quantità di sostanze nocive, riducendo il volume di detergenti utilizzati e diminuendo l'entità dei rifiuti da imballaggio. Inoltre, tali criteri mirano a ridurre o prevenire i rischi per l'ambiente e per la salute umana connessi con l'uso di sostanze pericolose, ridurre il più possibile l'entità dei rifiuti da imballaggio e fornire informazioni che consentano al consumatore di utilizzare il prodotto nel modo più efficiente, riducendone al minimo l'impatto ambientale.

CRITERI

1. Tossicità per gli organismi acquatici
2. Biodegradabilità dei tensioattivi
3. Sostanze e miscele escluse o limitate
4. Fragranze
5. Composti organici volatili
6. Fosforo
7. Requisiti per l'imballaggio
8. Idoneità all'uso
9. Istruzioni per l'uso
10. Informazioni da riportare nel marchio di qualità ecologica (Ecolabel UE)
11. Formazione professionale

Requisiti di valutazione e verifica**a) Requisiti**

Per ciascun criterio sono previsti requisiti specifici di valutazione e verifica.

Nel caso in cui il richiedente sia tenuto a produrre dichiarazioni, documenti, analisi, rapporti di prova o altri elementi che attestino la conformità ai criteri, tale documentazione può a seconda dei casi provenire dal richiedente stesso e/o dai suoi fornitori e/o dai fornitori di questi ultimi, ecc.

Ove possibile, le prove devono essere eseguite da laboratori che soddisfino i requisiti generali stabiliti dalla norma EN ISO 17025 o da norme equivalenti.

Ove opportuno, possono essere utilizzati metodi di prova diversi da quelli indicati per ciascun criterio, purché riconosciuti equivalenti dall'organismo competente ad esaminare la richiesta.

L'appendice I fa riferimento alla banca dati sugli ingredienti dei detergenti, denominata elenco DID, nella quale sono elencati i principali ingredienti utilizzati nella formulazione dei detergenti. Tale elenco costituirà la base di riferimento per ottenere i dati per il calcolo del volume critico di diluizione (VCD) e per la valutazione della biodegradabilità degli ingredienti. Per quanto attiene alle sostanze non presenti nell'elenco DID, si forniscono orientamenti circa le modalità di calcolo o di estrapolazione dei dati pertinenti. La versione aggiornata dell'elenco DID è disponibile sul sito web dell'Ecolabel UE o sui siti web di ciascun organismo competente.

Ove opportuno, gli organismi competenti possono richiedere documenti complementari ed effettuare controlli indipendenti.

b) Soglie di misurazione

Tutte le sostanze presenti nel prodotto, compresi gli additivi (per esempio conservanti o agenti stabilizzanti) degli ingredienti, la cui concentrazione superi lo 0,010 % in peso della formulazione finale, devono ottemperare ai criteri dell'Ecolabel UE, eccetto per quanto riguarda il criterio 1, per il quale ciascuna sostanza aggiunta intenzionalmente deve essere inclusa, indipendentemente dal suo peso. Devono soddisfare i criteri anche le impurità derivate dalla produzione degli ingredienti, presenti in concentrazioni superiori allo 0,010 % in peso della formulazione finale.

c) Dosaggio di riferimento

Per i detergenti multiuso da diluire in acqua prima dell'impiego, la dose di prodotto, espressa in grammi, raccomandata dal fabbricante per un litro di acqua, da utilizzare per il lavaggio di superfici normalmente sporche è il dosaggio di riferimento per i calcoli volti a documentare la conformità ai criteri dell'Ecolabel UE e per le prove della capacità detergente.

CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEL MARCHIO UE DI QUALITÀ ECOLOGICA (ECOLABEL UE)**Criterio 1 — Tossicità per gli organismi acquatici**

Per ciascuna sostanza (i) viene calcolato il volume critico di diluizione tossicità ($VCD_{cronica}$) mediante la seguente equazione:

$$VCD_{cronica} = \sum VCD_{(i)} = \sum \frac{peso_{(i)} \times DF_{(i)}}{TF_{cronica(i)}} \times 1\,000$$

laddove il peso (i) è il peso della sostanza (in grammi) contenuta nella dose raccomandata dal fabbricante per un litro di acqua di lavaggio (per i detergenti multiuso da diluire in acqua prima dell'impiego) o per 100 grammi di prodotto (per i detergenti multiuso, i detergenti per finestre e i detergenti per servizi sanitari da usare senza diluizione). $DF_{(i)}$ è il fattore di degradazione e $TF_{cronica(i)}$ è il fattore di tossicità della sostanza (in mg/l).

I valori DF e $TF_{cronica}$ sono quelli indicati nella parte A della banca dati degli ingredienti dei detergenti (parte A dell'elenco DID) (appendice I). Se la sostanza non è inclusa nella parte A dell'elenco DID, il richiedente è tenuto a stimarne i valori seguendo le indicazioni di cui alla parte B dell'elenco DID (appendice I). Il $VCD_{cronica}$ di un prodotto è dato dalla somma dei $VCD_{cronica}$ dei singoli ingredienti.

Nei detergenti multiuso *da diluire in acqua prima dell'impiego*, il $VCD_{cronica}$ deve essere calcolato sulla base della dose del prodotto, espressa in grammi, raccomandata dal fabbricante per preparare un litro di acqua per il lavaggio di superfici normalmente sporche. Il $VCD_{cronica}$ della dose raccomandata per un litro di acqua di lavaggio non deve superare i 18 000 litri.

Nei detergenti multiuso *da utilizzare senza diluizione*, il $VCD_{cronica}$ non deve superare i 52 000 litri per 100 g di prodotto.

Nei detergenti per finestre, il $VCD_{cronica}$ non deve superare i 4 800 litri per 100 g di prodotto.

Nei detergenti per servizi sanitari, il $VCD_{cronica}$ non deve superare gli 80 000 litri per 100 g di prodotto.

Valutazione e verifica: è necessario comunicare all'organismo competente la formulazione esatta del prodotto, insieme con informazioni specifiche sul calcolo del $VCD_{cronica}$ che dimostrino il rispetto del presente criterio.

Criterio 2 — Biodegradabilità dei tensioattivi

a) Biodegradabilità rapida (reazione aerobica)

Tutte le sostanze tensioattive utilizzate nel prodotto devono essere rapidamente biodegradabili.

Valutazione e verifica: è necessario comunicare all'organismo competente la formulazione esatta del prodotto, insieme con una descrizione della funzione di ciascuna sostanza. La parte A dell'elenco DID (appendice I) indica se un determinato tensioattivo è biodegradabile o no in condizioni aerobiche (sono rapidamente biodegradabili i tensioattivi in corrispondenza dei quali nella colonna relativa alla biodegradabilità aerobica figura la lettera «R»). Per i tensioattivi che non figurano nella parte A dell'elenco DID, occorre fornire dati tratti dalla letteratura scientifica o da altre fonti o risultati di prove che ne dimostrino la biodegradabilità aerobica. Le prove per la determinazione della biodegradabilità rapida sono quelle indicate nel regolamento (CE) n. 648/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 31 marzo 2004, relativo ai detergenti ⁽¹⁾. I tensioattivi sono considerati rapidamente biodegradabili se il livello di biodegradabilità (mineralizzazione) misurato secondo uno dei cinque metodi di prova di seguito indicati è pari ad almeno il 60 % entro 28 giorni: CO₂ headspace test (OCSE 310), evoluzione del biossido di carbonio (CO₂), metodo di Sturm modificato [OCSE 301B; regolamento (CE) n. 440/2008 del Consiglio ⁽²⁾, metodo C.4-C]; metodo della bottiglia chiusa [OCSE 301D; regolamento (CE) n. 440/2008, metodo C.4-E]; respirometria manometrica [OCSE 301F; regolamento (CE) n. 440/2008, metodo C.4-D]; o metodo MITI (I) [OCSE 301C; regolamento (CE) n. 440/2008, metodo C.4-F], o gli equivalenti metodi ISO. A seconda delle caratteristiche fisiche del tensioattivo, per confermare la biodegradabilità rapida è possibile utilizzare uno dei metodi di seguito elencati, se il livello di biodegradabilità è almeno del 70 % entro 28 giorni: esaurimento del carbonio organico disciolto (COD) [OCSE 301 A; regolamento (CE) n. 440/2008, metodo C.4-A] o screening test OCSE modificato, esaurimento del COD [OCSE 301E; regolamento (CE) n. 440/2008, metodo C.4-B], o gli equivalenti metodi ISO. L'applicabilità dei metodi di prova basati sulla misurazione del carbonio organico disciolto deve essere opportunamente giustificata, in quanto tali metodi potrebbero fornire risultati sulla rimozione e non sulla biodegradabilità. Nei test per la determinazione della biodegradabilità rapida in condizioni aerobiche non occorre effettuare il preadattamento. Non si applica il principio del periodo finestra di 10 giorni.

⁽¹⁾ GU L 104 dell'8.4.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 142 del 31.5.2008, pag. 1

b) Biodegradabilità anaerobica

I tensioattivi non biodegradabili in condizioni anaerobiche possono essere usati nel prodotto con determinate limitazioni, purché non si tratti di tensioattivi con la classificazione H400/R50 (altamente tossici per gli organismi acquatici) entro il limite specificato in appresso.

Per i detergenti multiuso da diluire in acqua prima dell'impiego, il peso complessivo dei tensioattivi non biodegradabili in condizioni anaerobiche non deve superare i 0,40 g per dose raccomandata per un litro di acqua di lavaggio.

Per i detergenti multiuso da utilizzare senza diluizione, il peso complessivo dei tensioattivi non biodegradabili in condizioni anaerobiche non deve superare i 4,0 g per 100 g di prodotto.

Per i detergenti per servizi sanitari, il peso complessivo dei tensioattivi non biodegradabili in condizioni anaerobiche non deve superare i 2,0 g per 100 g di prodotto.

Per i detergenti per finestre, il peso complessivo dei tensioattivi non biodegradabili in condizioni anaerobiche non deve superare i 2,0 g per 100 g di prodotto.

Valutazione e verifica: è necessario comunicare all'organismo competente la formulazione esatta del prodotto, insieme con una descrizione della funzione di ciascuna sostanza. La parte A dell'elenco DID (appendice I) indica se un determinato tensioattivo è biodegradabile o no in condizioni anaerobiche (sono biodegradabili in condizioni anaerobiche i tensioattivi in corrispondenza dei quali nella colonna sulla biodegradabilità anaerobica figura la lettera «Y»). Per i tensioattivi che non figurano nella parte A dell'elenco DID, occorre fornire dati tratti dalla letteratura scientifica o da altre fonti o risultati di prove che ne dimostrino la biodegradabilità anaerobica. La prova di riferimento per la degradabilità anaerobica è il metodo OCSE 311, ISO 11734, ECETOC n. 28 (giugno 1988) o un metodo equivalente; la degradabilità finale in condizioni anaerobiche deve essere almeno del 60 %. Per dimostrare il conseguimento di una degradabilità finale del 60 % in condizioni anaerobiche, è possibile utilizzare metodi di prova che simulano le condizioni esistenti in un ambiente anaerobico.

Criterio 3 — Sostanze e miscele escluse o limitate

I requisiti di cui alle lettere a), b) e c) in appresso si applicano a ciascuna sostanza – compresi i biocidi, le sostanze coloranti e le fragranze – la cui concentrazione supera lo 0,010 % in peso del prodotto finito. Lo stesso vale per ciascuna sostanza di qualsiasi miscela utilizzata nella formulazione la cui concentrazione supera lo 0,010 % in peso del prodotto finito. Le nanoforme aggiunte intenzionalmente al prodotto devono risultare conformi al criterio 3, lettera c), in qualsiasi concentrazione.

a) Sostanze specifiche escluse

Il prodotto non deve contenere le seguenti sostanze, né come componenti della formulazione, né come componenti di qualsiasi miscela inclusa nella formulazione:

- alchilfenoletoossilati (APEO) e relativi derivati,
- EDTA (acido etilendiamminotetraacetico) e relativi sali,
- 5-Bromo-5-nitro-1,3-dioxane,
- 2-Bromo-2-nitropropane-1,3-diol,
- Diazolinidyl urea,
- Formaldeide,
- Idrossimetilglicinato di sodio,
- muschi azotati e muschi policiclici, tra cui ad esempio:
 - muschio xilene: 5-ter-butil-2,4,6-trinitro-m-xilene,
 - muschio di ambretta: 4-ter-butil-3-metossi-2,6-dinitrotoluene,
 - moschene: 1,1,3,3,5-pentametil-4,6-dinitroindano,
 - muschio tibetina: 1-ter-butil-3,4,5-trimetil-2,6-dinitrobenzene,
 - muschio chetone: 4'-ter-butil-2',6'-dimetil-3,5-dinitroacetafenone,
 - HHCB [1,3,4,6,7,8-esaidro-4,6,6,7,8-esametilciclopenta(g)-2-benzopirano]
 - AHTN (6-acetil-1,1,2,4,4,7-esamettiltetralina).

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire una dichiarazione, accompagnata ove opportuno da dichiarazioni dei fabbricanti delle sostanze, attestante che il prodotto non contiene le sostanze sopra elencate.

- b) Non devono essere utilizzati sali di ammonio quaternario non rapidamente biodegradabili, né come componenti della formulazione, né come componenti di qualsiasi miscela inclusa nella formulazione.

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire la documentazione attestante la biodegradabilità di tutti i sali di ammonio quaternario eventualmente utilizzati.

- c) Sostanze e miscele pericolose

Ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 66/2010, il prodotto o qualsiasi sua parte non deve contenere le sostanze (in qualsiasi forma, comprese le nanoforme) che rispondono ai criteri per la classificazione nelle indicazioni di pericolo o frasi di rischio specificate in appresso, a norma del regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ o della direttiva 67/548/CEE del Consiglio ⁽²⁾, né le sostanze di cui all'articolo 57 del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾. Le frasi di rischio in appresso si riferiscono generalmente a sostanze. Tuttavia, alle miscele di enzimi e fragranze per cui le informazioni sulle sostanze non sono ottenibili, si applicano le regole di classificazione per le miscele.

Elenco delle indicazioni di pericolo e delle frasi di rischio:

Indicazione di pericolo ⁽¹⁾	Frase di rischio ⁽²⁾
H300 Letale se ingerito	R28
H301 Tossico se ingerito	R25
H304 Può essere letale in caso di ingestione e di penetrazione nelle vie respiratorie	R65
H310 Letale a contatto con la pelle	R27
H311 Tossico a contatto con la pelle	R24
H330 Letale se inalato	R23; R26
H331 Tossico se inalato	R23
H340 Può provocare alterazioni genetiche	R46
H341 Sospettato di provocare alterazioni genetiche	R68
H350 Può provocare il cancro	R45
H350i Può provocare il cancro se inalato	R49
H351 Sospettato di provocare il cancro	R40
H360F Può nuocere alla fertilità	R60
H360D Può nuocere al feto	R61
H360FD Può nuocere alla fertilità. Può nuocere al feto.	R60-61
H360Fd Può nuocere alla fertilità. Sospettato di nuocere al feto.	R60-63
H360Df Può nuocere al feto. Sospettato di nuocere alla fertilità.	R61-62
H361f Sospettato di nuocere alla fertilità	R62
H361d Sospettato di nuocere al feto	R63
H361fd Sospettato di nuocere alla fertilità. Sospettato di nuocere al feto.	R62-63
H362 Può essere nocivo per i lattanti allattati al seno	R64
H370 Provoca danni agli organi	R39/23; R39/24; R39/25; R39/26; R39/27; R39/28
H371 Può provocare danni agli organi	R68/20; R68/21; R68/22
H372 Provoca danni agli organi in caso di esposizione prolungata o ripetuta	R48/25; R48/24; R48/23

⁽¹⁾ GU L 353 del 31.12.2008, pag. 1.

⁽²⁾ GU 196 del 16.8.1967, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 396 del 30.12.2006, pag. 1.

Indicazione di pericolo ⁽¹⁾	Frase di rischio ⁽²⁾
H373 Può provocare danni agli organi in caso di esposizione prolungata o ripetuta	R48/20; R48/21; R48/22
H400 Altamente tossico per gli organismi acquatici	R50
H410 Molto tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata	R50-53
H411 Tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata	R51-53
H412 Nocivo per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata	R52-53
H413 Può essere nocivo per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata	R53
EUH059 Pericoloso per lo strato di ozono	R59
EUH029 A contatto con l'acqua libera un gas tossico	R29
EUH031 A contatto con acidi libera un gas tossico	R31
EUH032 A contatto con acidi libera un gas altamente tossico	R32
EUH070 Tossico per contatto oculare	R39-41
Sostanze sensibilizzanti	
H334: Può provocare sintomi allergici o asmatici o difficoltà respiratorie se inalato	R42
H317: Può provocare una reazione allergica della pelle	R43

⁽¹⁾ Come disposto dal regolamento (CE) n. 1272/2008.

⁽²⁾ Come disposto dalla direttiva 67/548/CEE.

Le sostanze o miscele le cui proprietà cambiano in fase di trattamento (ad esempio, diventano non più biodisponibili o subiscono modificazioni chimiche) di sorta che il pericolo individuato non si applica più, è esente dal requisito di cui sopra.

Deroghe: le sostanze o miscele seguenti sono esplicitamente esonerate da detto requisito:

Tensioattivi In concentrazione ≤ 25 % nel prodotto (*)	H400 Altamente tossico per gli organismi acquatici	R 50
Fragranze	H412 Nocivo per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata	R52-53
Enzimi (**)	H334 Può provocare sintomi allergici o asmatici o difficoltà respiratorie se inalato	R42
Enzimi (**)	H317 Può provocare una reazione allergica della pelle	R43
NTA come impurità in MGDA e GLDA (***)	H351 Sospettato di provocare il cancro	R40

(*) La percentuale va divisa per il fattore M stabilito a norma del regolamento (CE) n. 1272/2008.

(**) Compresi gli stabilizzanti e altre sostanze ausiliarie nei preparati.

(***) In concentrazione inferiore all'1,0 % nella materia prima a condizione che la concentrazione totale nel prodotto finito sia inferiore allo 0,10 %.

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire all'organismo competente l'esatta formulazione del prodotto. Il richiedente dimostra di ottemperare al presente criterio per le sostanze contenute nel prodotto fornendo informazioni corrispondenti almeno a quelle prescritte dall'allegato VII del regolamento (CE) n. 1907/2006. Tali informazioni sono specifiche quanto alla forma particolare della sostanza utilizzata nel prodotto, comprese le nanoforme. A tal fine, il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità al presente criterio, insieme con un elenco di ingredienti e le relative schede di dati di sicurezza a norma dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1907/2006, sia per il prodotto che per le sostanze elencate nella(e) formulazione(i). I limiti di concentrazione vanno specificati nelle schede di dati di sicurezza in conformità dell'articolo 31 del regolamento (CE) n. 1907/2006.

d) Sostanze elencate in conformità dell'articolo 59, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1907/2006

Non si concedono deroghe all'esclusione di cui all'articolo 6, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 66/2010 in materia di sostanze identificate quali sostanze estremamente problematiche e incluse nell'elenco di cui all'articolo 59 del regolamento (CE) n. 1907/2006, presenti nelle miscele in concentrazione superiore allo 0,010 %.

Valutazione e verifica: l'elenco delle sostanze identificate come sostanze estremamente problematiche e incluse nell'elenco delle sostanze candidate, stabilito a norma dell'articolo 59 del regolamento (CE) n. 1907/2006, è reperibile al seguente indirizzo:

http://echa.europa.eu/chem_data/authorisation_process/candidate_list_table_en.asp

Occorre fare riferimento all'elenco alla data della domanda.

I limiti di concentrazione vanno specificati nelle schede di dati di sicurezza in conformità dell'articolo 31 del regolamento (CE) n. 1907/2006.

e) Biocidi

- i) Il prodotto può contenere solo biocidi che esercitino un'azione conservante e comunque in dose appropriata a tale scopo. Ciò non vale per le sostanze tensioattive dotate anche di proprietà biocide.

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire copie delle schede di sicurezza dei materiali concernenti i conservanti eventualmente aggiunti, insieme con informazioni sulla loro esatta concentrazione nel prodotto finale. Il produttore o fornitore dei conservanti deve trasmettere informazioni sulla dose necessaria per la conservazione del prodotto.

- ii) È fatto divieto di dichiarare o suggerire, mediante diciture apposte sull'imballaggio o altri metodi, che il prodotto è in grado di esercitare un'azione antimicrobica.

Valutazione e verifica: il richiedente deve trasmettere all'organismo competente il testo e la grafica che compaiono su ogni tipo di imballaggio e/o un campione di ciascun tipo di imballaggio.

- iii) I biocidi utilizzati per conservare il prodotto, sia come componenti della formulazione che come componenti di qualsiasi miscela inclusa nella formulazione, classificati H410/R50-53 o H411/R51-53, a norma della direttiva 67/548/CEE, della direttiva 1999/45/CE del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ o del regolamento (CE) n. 1272/2008, sono autorizzati soltanto a condizione che i rispettivi potenziali di bioaccumulazione presentino un log Pow (coefficiente di ripartizione ottanolo/acqua) inferiore a 3,0, oppure un fattore di bioconcentrazione (BCF), determinato sperimentalmente, non superiore a 100.

Valutazione e verifica: per tutti i biocidi il richiedente fornisce copie delle schede di sicurezza dei materiali, insieme con la documentazione della concentrazione dei biocidi nel prodotto finito.

Criterio 4 — Fragranze

- a) Il prodotto non deve contenere profumi a base di muschi azotati o muschi policiclici [cfr. criterio 3, lettera a)].
- b) Tutte le sostanze aggiunte al prodotto in qualità di fragranze devono essere fabbricate e/o utilizzate secondo il codice di buona pratica dell'International Fragrance Association (Associazione internazionale dei produttori di profumi). Il codice è reperibile sul sito web dell'IFRA: <http://www.ifraorg.org>
- c) Le fragranze soggette all'obbligo di dichiarazione disposto dal regolamento (CE) n. 648/2004 (allegato VII) e che non siano già state escluse a norma del criterio 3, lettera c), e le (altre) fragranze classificate H317/R43 (può provocare una reazione allergica della pelle) e/o H334/R42 (può provocare sintomi allergici o asmatici o difficoltà respiratorie se inalato) non possono essere presenti in quantità superiori o uguali allo 0,010 % (≥ 100 ppm) per sostanza.

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità per ciascuna parte del criterio, per quanto riguarda le lettere a) e b). Per quanto riguarda la lettera c) del criterio, il richiedente deve fornire una dichiarazione di conformità firmata contenente l'indicazione del quantitativo di fragranze nel prodotto. Il richiedente deve altresì fornire una dichiarazione del produttore di fragranze ove si precisa il contenuto di ciascuna sostanza presente nelle fragranze elencata all'allegato III, parte I, della direttiva 76/768/CEE del Consiglio⁽²⁾, nonché il contenuto di (altre) sostanze classificate secondo le frasi di rischio R43/H317 e/o R42/H334.

Criterio 5 — Composti organici volatili

I prodotti finiti, detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari (nella forma in cui vengono messi in vendita), non devono contenere più del 6 % (in peso) di composti organici volatili con punto di ebollizione inferiore a 150 °C. In alternativa, per i prodotti concentrati da diluire in acqua, la concentrazione totale di composti organici volatili con punto di ebollizione inferiore a 150 °C non deve superare lo 0,2 % (in peso) nell'acqua di lavaggio.

I prodotti finiti, detergenti per finestre (nella forma in cui vengono messi in vendita), non devono contenere più del 10 % (in peso) di composti organici volatili con punto di ebollizione inferiore a 150 °C.

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire copie delle schede di sicurezza dei materiali per ciascun solvente organico, insieme con il calcolo dettagliato della concentrazione totale di composti organici volatili con punto di ebollizione inferiore a 150 °C.

⁽¹⁾ GU L 200 del 30.7.1999, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 262 del 27.9.1976, pag. 169.

Criterio 6 — Fosforo

La quantità complessiva di fosforo elementare contenuta nel prodotto viene calcolata in base alla dose di prodotto raccomandata dal fabbricante per preparare un litro di acqua di lavaggio per la pulizia di superfici normalmente sporche (per prodotti da diluire in acqua prima dell'impiego) o a 100 g di prodotto (per prodotti da utilizzare senza diluizione), tenendo conto di tutte le sostanze contenenti fosforo (per esempio fosfati e fosfonati).

Nei detergenti multiuso da diluire in acqua prima dell'impiego, il tenore di fosforo (P) complessivo non deve superare 0,02 g per dose di prodotto raccomandata dal fabbricante per un litro di acqua di lavaggio.

Nei detergenti multiuso da utilizzare senza diluizione, il tenore di fosforo (P) complessivo non deve superare 0,2 g per 100 g di prodotto.

Nei detergenti per servizi sanitari, il tenore di fosforo (P) complessivo non deve superare 1,0 g per 100 g di prodotto.

Le sostanze utilizzate nei detergenti per finestre non devono contenere fosforo.

Valutazione e verifica: il richiedente comunica all'organismo competente la formulazione esatta del prodotto, insieme con i calcoli dettagliati che dimostrino la conformità al presente criterio.

Criterio 7 — Requisiti per l'imballaggio

- a) Non devono essere utilizzati spray contenenti gas propellenti.
- b) I materiali di plastica utilizzati per il contenitore principale devono essere marcati in conformità della direttiva 94/62/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 1994, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio ⁽¹⁾, o della norma DIN 6120, parti 1 e 2, in combinazione con la norma DIN 7728, parte 1.
- c) Qualunque dicitura apposta sull'imballaggio primario per dichiarare che quest'ultimo è composto di materiale riciclato deve essere conforme alla norma ISO 14021 «Etichettature ambientali e dichiarazioni — Autodichiarazione ambientale (etichettatura ambientale del tipo II)».
- d) I prodotti confezionati con spruzzatore devono essere venduti come parte di un sistema ricaricabile.
- e) Nell'imballaggio di plastica si possono utilizzare soltanto gli ftalati che al momento della domanda sono stati sottoposti a valutazione del rischio e non sono stati classificati secondo il criterio 3, lettera c).
- f) Il rapporto peso/utilità (RPU) dell'imballaggio primario non deve superare i seguenti valori:

Tipo di prodotto	RPU
Prodotti concentrati, compresi i concentrati sia liquidi che solidi, da diluire in acqua prima dell'impiego.	1,20 g di imballaggio per ogni litro di soluzione pronta all'impiego (acqua di lavaggio).
Prodotti pronti all'impiego, cioè prodotti da utilizzare senza diluizione.	150 g di imballaggio per ogni litro di soluzione pronta all'impiego (acqua di lavaggio).

L'RPU è calcolato per il solo imballaggio primario (comprensivo di coperchi, tappi e spruzzatori/pompe a mano) mediante la formula seguente:

$$RPU = \sum [(W_i + U_i)/(D_i * r_i)],$$

laddove

W_i = peso (in g) dell'imballaggio (i), compresa l'eventuale etichetta.

U_i = peso (in g) dei materiali non riciclati (vergini) nell'imballaggio (i). Se la proporzione di materiali non riciclati nell'imballaggio primario è pari a 0 %, allora $U_i = W_i$.

D_i = numero di dosi funzionali (= numero di volumi di dosaggio raccomandati dal fabbricante per un litro di acqua di lavaggio) contenute nell'imballaggio primario (i). Per i prodotti pronti all'impiego venduti già diluiti, D_i = volume di prodotto (in l).

r_i = coefficiente di riciclaggio, ossia il numero di volte che l'imballaggio primario (i) è utilizzato per gli stessi fini attraverso un sistema di vuoti a rendere o di ricarica ($r_i = 1$ se l'imballaggio non è riutilizzato per gli stessi fini). Se l'imballaggio è riutilizzato, r_i è pari a 1, a meno che il richiedente non sia in grado di documentare un valore superiore.

⁽¹⁾ GU L 365 del 31.12.1994, pag. 10.

Valutazione e verifica: il richiedente fornisce all'organismo competente un calcolo dell'RPU del prodotto, accompagnato da una dichiarazione di conformità a ciascuno degli elementi del presente criterio. Per il criterio e), il richiedente deve presentare una dichiarazione di conformità debitamente compilata e firmata.

Criterio 8 — Idoneità all'uso

Il prodotto deve essere idoneo all'uso e soddisfare le esigenze dei consumatori.

a) Detergenti multiuso e detergenti per finestre

Per i detergenti multiuso, occorre attestare unicamente l'azione sgrassante. Per i detergenti per finestre, occorre attestare l'asciugamento senza aloni.

La capacità detergente deve essere equivalente o superiore a quella di un prodotto di riferimento generico o leader di mercato, approvato da un organismo competente.

Valutazione e verifica: l'efficacia del prodotto deve essere testata tramite:

- un'adeguata e comprovabile prova di laboratorio, oppure
- un'adeguata e comprovabile prova condotta presso i consumatori.

Entrambe le prove devono essere eseguite e descritte rispettando i parametri specifici enunciati nel «Framework for testing the performance of all-purpose cleaners, window cleaners and sanitary cleaners», reperibile sulla seguente pagina web:

http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/ecolabelled_products/categories/purpose_cleaners_en.htm

b) Detergenti per servizi sanitari

I detergenti per servizi sanitari comprendono i detergenti per bagni, per gabinetti e per cucine. Per i detergenti per bagni, occorre attestare la capacità di rimozione di depositi e incrostazioni di calcare. Per i detergenti acidi per gabinetti, occorre attestare unicamente la capacità di rimozione di incrostazioni di calcare. Per i detergenti per cucine, occorre attestare l'azione sgrassante.

La capacità detergente deve essere equivalente o superiore a quella del detergente di riferimento generico specificato in appresso.

Valutazione e verifica: l'efficacia del prodotto deve essere testata tramite:

- un'adeguata e comprovabile prova di laboratorio, oppure
- un'adeguata e comprovabile prova condotta presso i consumatori.

Entrambe le prove devono essere eseguite e descritte rispettando i parametri specifici enunciati nel «Framework for testing the performance of all-purpose cleaners, window cleaners and sanitary cleaners». Il detergente generico di riferimento è quello enunciato nella prova di prestazione IKW «Recommendation for the quality assessment of acidic toilet cleaners» (SÖFW-Journal, 126, 11, pagg. 50-56, 2000). Il detergente di riferimento si applica ai detergenti per gabinetti e ai detergenti per bagni; tuttavia, il pH deve essere ridotto a 3,5 per la prova sui detergenti per bagni.

La prova di prestazione IKW «Recommendation for the quality assessment of acidic toilet cleaners» (SÖFW-Journal, 126, 11, pagg. 50-56, 2000) può essere scaricata dalla seguente pagina web:

http://www.ikw.org/pdf/broschueren/EQ_WC_Reiniger_English.pdf

Criterio 9 — Istruzioni per l'uso

a) Istruzioni per il dosaggio

L'imballaggio dei detergenti multiuso e dei detergenti per servizi sanitari deve recare informazioni sulla dose raccomandata, in caratteri e formato di dimensioni ragionevolmente sufficienti e in risalto rispetto a uno sfondo visibile. Sull'imballaggio dei prodotti concentrati deve essere espressamente dichiarato che è sufficiente una piccola quantità di prodotto rispetto a un normale prodotto diluito.

Sull'imballaggio deve figurare il testo seguente (o un testo equivalente):

«La dose consigliata consente di risparmiare e di ridurre al minimo l'impatto ambientale».

Il testo seguente (o un testo equivalente) deve figurare sull'imballaggio dei detergenti multiuso pronti all'impiego: «Questo prodotto non è destinato all'impiego su larga scala».

b) Avvertenze di sicurezza

L'avvertenza di sicurezza seguente (o un'avvertenza equivalente) deve figurare sul prodotto in forma di testo o pittogramma:

- «Tenere fuori dalla portata dei bambini»
- «Non mescolare detergenti diversi»
- «Non inalare il prodotto nebulizzato» (NB: solo per prodotti spray).

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire all'organismo competente un campione dell'imballaggio del prodotto, accompagnato da una dichiarazione di conformità a ciascuno degli elementi del presente criterio.

Criterio 10 — Informazioni da riportare nel marchio di qualità ecologica (Ecolabel UE)

L'etichetta facoltativa recante una casella di testo deve riportare il testo seguente:

- «— impatto ridotto sulle forme di vita acquatiche,
- uso ridotto di sostanze pericolose,
- limita i rifiuti di imballaggio,
- istruzioni per l'uso chiare.»

Gli orientamenti per l'uso dell'etichetta facoltativa con casella di testo sono reperibili in «Guidelines for the use of the EU Ecolabel logo» sul sito web:

http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/promo/logos_en.htm

Valutazione e verifica: il richiedente deve presentare un campione di tale etichetta unitamente a una dichiarazione di conformità al presente criterio.

Criterio 11 — Formazione professionale

Per i detergenti per uso professionale, il produttore, distributore o altro soggetto deve impartire una formazione o fornire materiali di formazione al personale addetto alle pulizie. Tale formazione deve comprendere istruzioni dettagliate sulle operazioni di diluizione, utilizzo ed eliminazione del prodotto e sull'uso delle necessarie attrezzature.

Valutazione e verifica: occorre fornire all'organismo competente un campione del materiale di formazione, contenente istruzioni dettagliate sulle operazioni di diluizione, utilizzo ed eliminazione del prodotto e sull'uso delle necessarie attrezzature e una descrizione dell'azione di formazione.

Appendice I

Banca dati sugli ingredienti dei detergenti (elenco DID)

L'elenco DID (parte A) è un elenco che presenta informazioni relative alla tossicità acquatica e alla biodegradabilità degli ingredienti di norma utilizzati nelle formulazioni dei detersivi. L'elenco comprende informazioni relative alla tossicità e alla biodegradabilità di una serie di sostanze utilizzate nei prodotti per il lavaggio e la pulizia. L'elenco non è esaustivo, ma la parte B fornisce orientamenti relativi alla determinazione dei parametri di calcolo pertinenti per le sostanze non riprese nell'elenco DID, quali il fattore di tossicità (TF) e il fattore di degradazione (DF) impiegati nel calcolo del volume critico di diluizione. L'elenco è una fonte generale di informazioni e le sostanze in esso presenti non sono automaticamente approvate per l'uso nei prodotti recanti l'Ecolabel UE. L'elenco DID (parti A e B) è reperibile sul sito web del marchio UE di qualità ecologica: http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/ecolabelled_products/categories/did_list_en.htm

Per le sostanze in merito alle quali non vi sono dati relativi alla tossicità e alla biodegradabilità, ai fini della valutazione del TF e del DF è consentito il ricorso alle analogie strutturali con sostanze analoghe. Tali analogie strutturali devono essere approvate dall'organismo competente per il rilascio dell'autorizzazione ad avvalersi dell'Ecolabel UE. In alternativa è possibile applicare l'approccio meno favorevole, avvalendosi dei parametri seguenti:

Approccio meno favorevole:

Componente	Tossicità acuta			Tossicità cronica			Degradazione		
	LC50/EC50	SF _(acuta)	TF _(acuta)	NOEC (*)	SF _(cronica) (*)	TF _(cronica)	DF	Aerobica	Anaerobica
«Denominazione»	1 mg/l	10 000	0,0001			0,0001	1	P	N

(*) In mancanza di dati accettabili relativi alla tossicità cronica, le colonne contrassegnate in questo modo rimangono vuote. In tal caso, il fattore TF_(cronica) è definito pari al fattore TF_(acuta).

Documentazione di biodegradabilità rapida

Si devono applicare i seguenti metodi di prova di biodegradabilità rapida:

1) Fino al 1° dicembre 2010 e durante il periodo transitorio dal 1° dicembre 2010 al 1° dicembre 2015:

I metodi di prova di biodegradabilità rapida disposti dalla direttiva 67/548/CEE, in particolare i metodi illustrati nella parte C.4 dell'allegato V di detta direttiva o i relativi metodi di prova equivalenti OCSE 301 A-F o le relative prove ISO equivalenti.

Non si applica il principio del periodo finestra di 10 giorni per i tensioattivi. Per le prove di cui al regolamento (CE) n. 440/2008, metodi C.4-A e C.4-B (nonché per gli equivalenti OCSE 301 A ed E e per gli equivalenti ISO) la percentuale minima necessaria è del 70 %, mentre per le prove C.4-C, D, E e F (nonché per gli equivalenti OCSE 301 B, F, D e C e per gli equivalenti ISO) tale percentuale minima è del 60 %.

2) Durante il periodo transitorio dal 1° dicembre 2010 al 1° dicembre 2015 e dopo il 1° dicembre 2015:

I metodi di prova disposti dal regolamento (CE) n. 1272/2008.

Documentazione della biodegradabilità anaerobica

La prova di riferimento per la degradabilità anaerobica deve essere il metodo EN ISO 11734, ECETOC n. 28 (giugno 1988), OCSE 311 o un metodo equivalente, laddove la degradabilità finale in condizioni anaerobiche deve essere almeno pari al 60 %. Per dimostrare il conseguimento di una degradabilità finale pari al 60 % in condizioni anaerobiche, è possibile utilizzare metodi di prova che simulano le condizioni esistenti in un ambiente anaerobico pertinente.

Estrapolazioni per le sostanze non incluse nell'elenco DID

Per fornire la necessaria documentazione relativa alla biodegradabilità anaerobica di ingredienti che non figurano nell'elenco DID, è possibile procedere come segue:

1. **Ricorrere a estrapolazioni ragionevoli.** Utilizzare i risultati di prova ottenuti con una determinata materia prima per estrapolare la degradabilità anaerobica finale di tensioattivi strutturalmente simili. Se la biodegradabilità anaerobica di un determinato tensioattivo (o di un gruppo di omologhi) è stata accertata sulla base dell'elenco DID, si può presumere che anche tensioattivi di tipo simile siano biodegradabili in condizioni anaerobiche [ad esempio C12-15 A 1-3 EO solfato (n. 8 dell'elenco DID) è biodegradabile in condizioni anaerobiche, cosicché si può ipotizzare una biodegradabilità anaerobica simile anche per C12-15 A 6 EO solfato]. Se la biodegradabilità anaerobica di un tensioattivo sia stata accertata mediante un metodo di prova adeguato, si può presumere che anche tensioattivi di tipo simile siano biodegradabili in condizioni anaerobiche (ad esempio i dati tratti dalla letteratura scientifica che confermano la biodegradabilità anaerobica dei tensioattivi appartenenti al gruppo dei sali di ammonio-esteri alchilici possono essere utilizzati a comprova dell'analoga biodegradabilità anaerobica di altri sali di ammonio quaternario contenenti legami esterei nella o nelle catene alchiliche).

2. *Effettuare una prova di accertamento (screening test) della degradabilità anaerobica.* Qualora siano necessarie nuove prove, si effettua una prova di accertamento della degradabilità anaerobica ricorrendo al metodo EN ISO 11734, ECETOC n. 28 (giugno 1988), OCSE 311 o a metodi equivalenti.
 3. *Effettuare prove di degradabilità a basso dosaggio.* Qualora siano necessarie nuove prove e in caso di problemi sperimentali durante la prova di accertamento della degradabilità anaerobica (ad esempio inibizione dovuta alla tossicità delle sostanze testate), è opportuno ripetere la prova utilizzando dosi ridotte di tensioattivo e controllando la degradazione con il metodo del carbonio 14 o analisi chimiche. Le prove a basso dosaggio possono essere effettuate ricorrendo al metodo OCSE 308 (agosto 2000) o a metodi equivalenti.
-

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 24 giugno 2011

che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai lubrificanti

[notificata con il numero C(2011) 4447]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2011/381/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, relativo al marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 8, paragrafo 2,

previa consultazione del comitato dell'Unione europea per il marchio di qualità ecologica (Eco-labelling Board),

considerando quanto segue:

- (1) Ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010, il marchio di qualità ecologica è concesso ai prodotti che esercitano un minore impatto sull'ambiente durante l'intero ciclo di vita.
- (2) Il regolamento (CE) n. 66/2010 dispone che i criteri specifici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica siano stabiliti per gruppi di prodotti.
- (3) La decisione 2005/360/CE della Commissione ⁽²⁾ ha stabilito criteri ecologici e i connessi criteri di valutazione e di verifica per i lubrificanti, con validità fino al 30 giugno 2011.
- (4) Tali criteri sono stati ulteriormente sottoposti a revisione alla luce degli sviluppi tecnologici. I nuovi criteri e i rispettivi requisiti di valutazione e verifica devono essere validi per quattro anni a decorrere dalla data di adozione della presente decisione.
- (5) Per motivi di chiarezza, è opportuno sostituire la decisione 2005/360/CE.
- (6) Occorre istituire un periodo transitorio per i produttori ai quali è stato assegnato il marchio di qualità ecologica per i lubrificanti sulla base dei criteri fissati nella decisione 2005/360/CE, affinché dispongano del tempo sufficiente per adeguare i propri prodotti e conformarsi ai criteri e ai requisiti rivisti. Fino al termine di validità della decisione 2005/360/CE i produttori devono inoltre poter presentare le domande in base ai criteri istituiti dalla suddetta decisione o in base ai criteri istituiti dalla presente decisione.

- (7) Le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del comitato istituito ai sensi dell'articolo 16 del regolamento (CE) n. 66/2010,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Il gruppo di prodotti «lubrificanti» comprende le seguenti categorie:

Categoria 1: oli idraulici e oli di trasmissione per trattori

Categoria 2: grassi, compresi i grassi per l'astuccio dell'elica

Categoria 3: oli per motosega, disarmanti per calcestruzzo, lubrificanti per funi, oli per l'astuccio dell'elica ed altri lubrificanti a perdita totale

Categoria 4: oli per motori a due tempi

Categoria 5: oli per ingranaggi industriali e marittimi.

Articolo 2

Ai fini della presente decisione si intende per:

- 1) *lubrificante*: un preparato consistente in fluidi di base e additivi;
- 2) *fluido di base*: un fluido lubrificante le cui proprietà – fluidità, invecchiamento, proprietà lubrificante, proprietà anti-usura e proprietà relative alle sostanze inquinanti in sospensione – non sono state migliorate con l'aggiunta di additivi;
- 3) *sostanza*: un elemento chimico e i relativi composti, allo stato naturale o ottenuti mediante qualsiasi processo produttivo, compresi gli additivi necessari per preservare la stabilità dei prodotti e le eventuali impurità derivate dal processo impiegato ed esclusi i solventi che possono essere separati senza incidere sulla stabilità della sostanza né modificarne la composizione;
- 4) *agente addensante*: una o più sostanze nel fluido di base utilizzate per addensare o modificare la reologia di un fluido lubrificante o di un grasso;

⁽¹⁾ GU L 27 del 30.1.2010, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 118 del 5.5.2005, pag. 26.

- 5) *componente principale*: qualsiasi sostanza che rappresenta oltre il 5 % del peso del lubrificante;
- 6) *additivo*: sostanza le cui funzioni principali consistono nel migliorare la fluidità, l'invecchiamento, la proprietà lubrificante, la proprietà anti-usura o le proprietà relative alle sostanze inquinanti in sospensione;
- 7) *grasso*: preparato solido o semisolido composto da un agente addensatore, che può contenere altri ingredienti destinati a impartire proprietà specifiche in un lubrificante liquido.

Articolo 3

Per ottenere l'assegnazione dell'Ecolabel UE ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010, un prodotto deve rientrare nel gruppo di prodotti «lubrificanti» secondo la definizione di cui all'articolo 1 della presente decisione e soddisfare i criteri ecologici nonché le relative prescrizioni in materia di valutazione e verifica enunciati all'allegato della presente decisione.

Articolo 4

I criteri ecologici per il gruppo di prodotti «lubrificanti» e i rispettivi requisiti di valutazione e verifica rimangono validi per quattro anni dalla data di adozione della presente decisione.

Articolo 5

Ai fini amministrativi, al gruppo di prodotti «lubrificanti» è attribuito il numero di codice «027».

Articolo 6

La decisione 2005/360/CE è abrogata.

Articolo 7

1. In deroga all'articolo 6, le domande relative all'Ecolabel UE per prodotti appartenenti al gruppo di prodotti «lubrificanti» presentate prima della data di adozione della presente decisione sono valutate in base ai criteri stabiliti dalla decisione 2005/360/CE.

2. Le domande relative all'Ecolabel UE per prodotti appartenenti al gruppo di prodotti «lubrificanti» presentate a partire dalla data di adozione della presente decisione, ma entro e non oltre il 30 giugno 2011, possono basarsi sui criteri di cui alla decisione 2005/360/CE o sui criteri stabiliti dalla presente decisione. Tali domande sono valutate conformemente ai criteri sui quali sono basate.

3. Se l'Ecolabel UE è assegnato in base a una domanda valutata secondo i criteri stabiliti dalla decisione 2005/360/CE, tale marchio può essere utilizzato per dodici mesi a decorrere dalla data di adozione della presente decisione.

Articolo 8

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 24 giugno 2011.

Per la Commissione

Janez POTOČNIK

Membro della Commissione

ALLEGATO

OSSERVAZIONI GENERALI

Finalità dei criteri

I criteri stabiliti nel presente allegato mirano in particolare a promuovere i prodotti che hanno un impatto ridotto sull'acqua e sul suolo nel loro utilizzo e contengono una frazione considerevole di materiali a base biologica (biobased materials).

CRITERI

1. Sostanze e miscele escluse o limitate
2. Esclusione di specifiche sostanze
3. Requisiti aggiuntivi in materia di tossicità acquatica
4. Biodegradabilità e potenziale di bioaccumulazione
5. Materie prime rinnovabili
6. Prestazione tecnica minima
7. Informazioni da riportare nel marchio di qualità ecologica (Ecolabel UE)

Requisiti di valutazione e verifica**a) Requisiti**

Gli specifici requisiti in materia di valutazione e di verifica sono indicati per ciascun criterio.

Nel caso in cui il richiedente sia tenuto a produrre dichiarazioni, documenti, analisi, rapporti di prova o altri elementi che attestino all'organismo competente la conformità ai criteri, questa documentazione può, a seconda dei casi, provenire dal richiedente stesso e/o dai suoi fornitori e/o dai fornitori di questi ultimi, ecc.

Il fornitore dell'additivo, dell'agente addensatore o del fluido di base può trasmettere le informazioni pertinenti direttamente all'organismo competente.

Ove possibile, le prove devono essere eseguite da laboratori che soddisfino i requisiti generali stabiliti dalla norma EN ISO 17025 o da norme equivalenti.

Ove opportuno, possono essere utilizzati metodi di prova diversi da quelli indicati per ciascun criterio se l'organismo competente che esamina la domanda li ritiene equivalenti.

All'occorrenza, gli organismi competenti possono richiedere documenti complementari ed effettuare verifiche indipendenti.

La tabella 1 illustra lo schema generale per la valutazione di ogni sostanza costitutiva di un prodotto lubrificante.

b) Soglie di misurazione

Tutte le sostanze costitutive presenti in percentuale superiore allo 0,010 % (peso/peso) che siano state intenzionalmente aggiunte e/o siano state intenzionalmente formate in seguito a reazioni chimiche nel lubrificante oggetto di domanda sono dichiarate in modo inequivocabile, informandone il nome, le concentrazioni di massa e, se del caso, il rispettivo registro CAS e il numero di registro CE.

I criteri si applicano come segue:

- al lubrificante oggetto di domanda per i criteri 1a, 6 e 7,
- ad ogni sostanza dichiarata che sia stata intenzionalmente aggiunta o formata e sia presente in percentuale superiore allo 0,010 % (peso/peso) per i criteri 1b e 2,
- ad ogni sostanza dichiarata che sia stata intenzionalmente aggiunta o formata e sia presente in percentuale superiore allo 0,10 % (peso/peso) per i criteri 3, 4 e 5.

Inoltre, la frazione complessiva delle sostanze dichiarate a cui non si applicano i criteri 3 e 4 deve essere inferiore allo 0,5 % (peso/peso).

CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEL MARCHIO UE DI QUALITÀ ECOLOGICA (ECOLABEL UE)

Criterio 1 — Sostanze e miscele escluse o limitate

a) Sostanze e miscele pericolose

Ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 66/2010, relativo al marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE), il prodotto o qualsiasi sua parte non deve contenere sostanze (in qualsiasi forma, comprese le nanoforme) cui si applicano i criteri di classificazione nelle indicazioni di pericolo o frasi di rischio specificate in appresso a norma del regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ o della direttiva 67/548/CEE del Consiglio ⁽²⁾ e non deve contenere sostanze di cui all'articolo 57 del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾. Le frasi di rischio in appresso si riferiscono generalmente a sostanze. Le nanoforme aggiunte intenzionalmente al prodotto devono risultare conformi al presente criterio in qualsiasi concentrazione.

Elenco delle indicazioni di pericolo e delle frasi di rischio:

Indicazione di pericolo ⁽¹⁾	Frase di rischio ⁽²⁾
H300 Letale se ingerito	R28
H301 Tossico se ingerito	R25
H304 Può essere letale in caso di ingestione e di penetrazione nelle vie respiratorie	R65
H310 Letale a contatto con la pelle	R27
H311 Tossico a contatto con la pelle	R24
H330 Letale se inalato	R26
H331 Tossico se inalato	R23
H340 Può provocare alterazioni genetiche	R46
H341 Sospettato di provocare alterazioni genetiche	R68
H350 Può provocare il cancro	R45
H350i Può provocare il cancro se inalato	R49
H351 Sospettato di provocare il cancro	R40
H360F Può nuocere alla fertilità	R60
H360D Può nuocere al feto	R61
H360FD Può nuocere alla fertilità. Può nuocere al feto.	R60; R61; R60-61
H360Fd Può nuocere alla fertilità. Sospettato di nuocere al feto.	R60-R63
H360Df Può nuocere al feto. Sospettato di nuocere alla fertilità.	R61-R62
H361f Sospettato di nuocere alla fertilità	R62
H361d Sospettato di nuocere al feto	R63
H361fd Sospettato di nuocere alla fertilità. Sospettato di nuocere al feto.	R62-63
H362 Può essere nocivo per i lattanti allattati al seno	R64
H370 Provoca danni agli organi	R39/23; R39/24; R39/25; R39/26; R39/27; R39/28
H371 Può provocare danni agli organi	R68/20; R68/21; R68/22

⁽¹⁾ GU L 353 del 31.12.2008, pag. 1.

⁽²⁾ GU 196 del 16.8.1967, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 396 del 30.12.1996, pag. 1.

Indicazione di pericolo ⁽¹⁾	Frase di rischio ⁽²⁾
H372 Provoca danni agli organi in caso di esposizione prolungata o ripetuta	R48/25; R48/24; R48/23
H373 Può provocare danni agli organi in caso di esposizione prolungata o ripetuta	R48/20; R48/21; R48/22
H400 Altamente tossico per gli organismi acquatici	R50
H410 Molto tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata	R50-53
H411 Tossico per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata	R51-53
H412 Nocivo per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata	R52-53
H413 Può essere nocivo per gli organismi acquatici con effetti di lunga durata	R53
EUH059 Pericoloso per lo strato di ozono	R59
EUH029 A contatto con l'acqua libera un gas tossico	R29
EUH031 A contatto con acidi libera un gas tossico	R31
EUH032 A contatto con acidi libera un gas altamente tossico	R32
EUH070 Tossico per contatto oculare	R39-41

⁽¹⁾ Come disposto dal regolamento (CE) n. 1272/2008.

⁽²⁾ Come disposto dalla direttiva 67/548/CEE.

Il presente criterio si applica anche alle seguenti indicazioni di pericolo e frasi di rischio:

Indicazione di pericolo ⁽¹⁾	Frase di rischio ⁽²⁾
H334: Può provocare sintomi allergici o asmatici o difficoltà respiratorie se inalato	R42
H317: Può provocare una reazione allergica della pelle	R43
H314 Provoca gravi ustioni cutanee e gravi lesioni oculari	R34; R35
H319 Provoca grave irritazione oculare	R36
H315 Provoca irritazione cutanea	R38
EUH066 L'esposizione ripetuta può causare secchezza e screpolature della pelle	R66
H336 Può provocare sonnolenza o vertigini	R67

⁽¹⁾ Come disposto dal regolamento (CE) n. 1272/2008.

⁽²⁾ Come disposto dalla direttiva 67/548/CEE.

Le sostanze o miscele le cui proprietà cambiano in fase di trattamento (ad esempio, diventano non più biodisponibili o subiscono modificazioni chimiche) di sorta che il pericolo individuato non si applica più, sono esenti dal requisito di cui sopra.

I limiti di concentrazione per le sostanze conformi ai criteri di cui all'articolo 57, lettera a), b) o c) del regolamento (CE) n. 1907/2006 non devono superare lo 0,010 % (peso/peso). In caso di riferimenti a limiti di concentrazione specifica per sostanze conformi ai criteri di cui all'articolo 57, lettera a), b) o c) del regolamento sopracitato, essi devono rimanere inferiori a un decimo (1/10) del valore minimo indicato della concentrazione specifica, a meno che tale valore sia inferiore allo 0,010 % (peso/peso).

Le deroghe al criterio 1a sono elencate nella tabella 1.

Valutazione e verifica del criterio: il richiedente deve fornire all'organismo competente l'esatta formulazione del prodotto. Il richiedente dimostra di ottemperare al presente criterio per le sostanze contenute nel prodotto fornendo informazioni corrispondenti almeno a quelle prescritte dall'allegato VII del regolamento (CE) n. 1907/2006. Tali informazioni sono specifiche quanto alla forma particolare della sostanza, comprese le nanoforme, utilizzata nel prodotto. A tal fine, il richiedente inoltra una dichiarazione di conformità al presente criterio, insieme con un elenco di ingredienti e le relative schede di dati di sicurezza a norma dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1907/2006, sia per il prodotto che per le sostanze elencate nella(e) formulazione(i). I limiti di concentrazione sono specificati nella scheda di dati di sicurezza a norma dell'articolo 31 del regolamento (CE) n. 1907/2006.

Devono essere forniti dati sufficienti per consentire la valutazione dei pericoli che il prodotto rappresenta per l'ambiente (indicati dalle indicazioni di pericolo H400-H413 o dalle frasi di rischio R 50, R 50/53, R 51/53, R 52, R 52/53, R 53), a norma del regolamento (CE) n. 1272/2008 o della direttiva 67/548/CEE e della direttiva 1999/45/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

La valutazione dei pericoli che il prodotto rappresenta per l'ambiente deve essere condotta secondo il metodo convenzionale a norma dell'allegato III della direttiva 1999/45/CE o secondo il metodo della sommatoria a norma del punto 4.1.3.5.2 del regolamento (CE) n. 1272/2008. Tuttavia, come precisato nella parte C dell'allegato III della direttiva 1999/45/CE o nel punto 4.1.3.3 del regolamento (CE) n. 1272/2008, i risultati delle prove eseguite sul preparato (il preparato o l'insieme degli additivi) possono essere utilizzati per modificare la classificazione relativa alla tossicità acquatica acuta che si otterrebbe applicando il metodo convenzionale o quello della sommatoria.

b) Sostanze elencate in conformità dell'articolo 59, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1907/2006

Non si concedono deroghe all'esclusione di cui all'articolo 6, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 66/2010 in materia di sostanze identificate quali sostanze estremamente problematiche e incluse nell'elenco di cui all'articolo 59 del regolamento (CE) n. 1907/2006, presenti nelle miscele, in concentrazione superiore allo 0,010 % (peso/peso).

Valutazione e verifica: l'elenco delle sostanze identificate come sostanze estremamente problematiche e incluse nell'elenco delle sostanze candidate, stabilito a norma dell'articolo 59 del regolamento (CE) n. 1907/2006, è reperibile al seguente indirizzo:

http://echa.europa.eu/chem_data/authorisation_process/candidate_list_table_en.asp

Alla data della domanda occorre fare riferimento all'elenco.

I limiti di concentrazione sono specificati nella scheda di dati di sicurezza a norma dell'allegato II, punto 3.2.1, lettera c), del regolamento (UE) n. 453/2010 ⁽²⁾.

Criterio 2 — Esclusione di specifiche sostanze

Le seguenti sostanze dichiarate non sono permesse in quantità superiori allo 0,010 % (peso/peso) del prodotto finito:

- sostanze incluse nell'elenco delle sostanze prioritarie in materia di acque, dell'Unione, di cui all'allegato X della direttiva 2000/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾, successivamente modificato dalla decisione n. 2455/2001/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾, e nell'elenco OSPAR delle sostanze chimiche che richiedono un'azione prioritaria (http://www.ospar.org/content/content.asp?menu=00950304450000_000000_000000),
- composti organici alogenati o azotati,
- metalli e composti metallici, ad eccezione del sodio, del potassio, del magnesio e del calcio. Nel caso degli agenti addensanti, possono essere utilizzati anche i composti del litio e/o dell'alluminio in concentrazioni che si conformino agli altri criteri dell'allegato della presente decisione.

Valutazione e verifica: il rispetto di tali requisiti deve essere dichiarato per iscritto mediante un documento firmato dall'impresa richiedente.

Criterio 3 — requisiti aggiuntivi in materia di tossicità acquatica

Il richiedente deve assicurare la conformità dimostrando che il prodotto soddisfa i requisiti di cui al criterio 3.1 o al criterio 3.2.

Criterio 3.1 — requisiti concernenti il lubrificante ed i suoi principali componenti

I dati di tossicità acquatica acuta dei componenti principali e della miscela devono essere comunicati.

I dati di tossicità acquatica acuta di ciascun componente principale sono dichiarati per ciascuno dei due livelli trofici seguenti: alghe e dafnie ⁽⁵⁾. La concentrazione critica per la tossicità acquatica acuta di ciascun componente principale non deve essere inferiore a 100 mg/l.

I dati di tossicità acquatica acuta per il lubrificante oggetto di domanda sono dichiarati per ciascuno dei livelli trofici seguenti: alghe, dafnie e pesci. La concentrazione critica per la tossicità acquatica acuta di un lubrificante delle categorie 1 e 5 non deve essere inferiore a 100 mg/l e quella di un lubrificante delle categorie 2, 3 e 4 non deve essere inferiore a 1 000 mg/l.

La tabella 2 riassume i requisiti per le varie categorie di lubrificanti in base al criterio 3.1.

⁽¹⁾ GU L 200 del 30.7.1999, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 133 del 31.5.2010, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 327 del 22.12.2000, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU L 331 del 15.12.2001, pag. 1.

⁽⁵⁾ I crostacei possono sostituire le dafnie in tutti i casi disciplinati dalla presente decisione quando si tratti di dati relativi all'ambiente marino.

Valutazione e verifica: sono ammessi dati di tossicità acquatica relativi sia all'ambiente marino che all'ambiente di acqua dolce. Le prove sono realizzate secondo gli orientamenti seguenti e utilizzando le opportune specie sperimentali in essi indicate: guida ISO/DIS 10253, prova OCSE 201 o la parte C.3 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008 del Consiglio ⁽¹⁾, per le alghe; guida ISO TC 147/SC5/WG2, prova OCSE 202 o la parte C.2 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008, per le dafnie; prova OCSE 203 o la parte C.1 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008, per i pesci. Metodi di prova equivalenti concordati con un organismo competente sono altresì ammessi. Non sono ammessi parametri diversi dai seguenti: per le alghe, ErC50 (72 h); per le dafnie, EC50 (48 h); per i pesci, LC50 (96 h).

Criterio 3.2 — requisiti concernenti ciascuna sostanza dichiarata presente in quantità superiore allo 0,10 % (peso/peso)

I risultati di prova di tossicità cronica in forma di dati NOEC (la concentrazione senza effetti osservati) sono dichiarati per ciascuno dei seguenti livelli trofici: dafnie e pesci.

In caso di indisponibilità dei risultati di prove di tossicità cronica, si forniscono i risultati delle prove di tossicità acquatica acuta per ciascuno dei seguenti livelli trofici: alghe e dafnie. Sono autorizzate una o più sostanze in ciascuna delle cinque categorie di lubrificante che presentano un certo grado di tossicità acquatica, sempre che la loro concentrazione cumulativa di massa rispetti i valori indicati nella tabella 1.

Valutazione e verifica: I dati relativi alla concentrazione senza effetti osservati (NOEC) sui due livelli trofici (dafnie e pesci) sono determinati mediante i seguenti metodi di prova: parti C.20 e C.14 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008 per le dafnie e per i pesci, rispettivamente, o metodi di prova equivalenti concordati con un organismo competente.

Per le alghe e le dafnie, sono ammessi dati di tossicità acuta relativi sia all'ambiente marino che a quello di acqua dolce. Le prove in ambiente marino sono realizzate secondo gli orientamenti seguenti e utilizzando le opportune specie sperimentali in essi indicate: guida ISO/DIS 10253, prova OCSE 201 o la parte C.3 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008 per le alghe; guida ISO TC 147/SC5/WG2, prova OCSE 202 o la parte C.2 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008 per le dafnie; prova OCSE 203 o la parte C.1 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008 per i pesci. Metodi di prova equivalenti concordati con un organismo competente sono altresì ammessi. Non sono ammessi parametri diversi dai seguenti: per le alghe, ErC50 (72 h); per le dafnie, EC50 (48 h).

Valutazione e verifica dei criteri 3.1. e 3.2: risultati sperimentali di alta qualità o dati tratti dalla letteratura scientifica (prove eseguite a norma di protocolli accettabili e della buona pratica di laboratorio) con i relativi riferimenti sono inoltrati all'organismo competente a dimostrazione dell'adempimento dei requisiti di tossicità acquatica riportati nella tabella 1.

Nel caso di sostanze o preparati a debole solubilità (< 10 mg/l), il metodo «Water Accommodated Fraction (WAF)» può essere utilizzato al fine di determinare la tossicità acquatica. Il livello di carico stabilito, a volte designato LL50 e riferito alla quantità letale, può essere utilizzato direttamente nei criteri di classificazione. La preparazione del metodo WAF deve rispettare le raccomandazioni stabilite in uno dei seguenti documenti: relazione tecnica n. 20 (1986) ECETOC, allegato III della prova OCSE 301.1992, guida ISO 10634, norma ASTM D6081-98 («Standard Practice for Aquatic Toxicity Testing for Lubricants: Sample Preparation and Results Interpretation or Equivalents Methods»). Inoltre, si considera che la dimostrazione di assenza di tossicità al limite di solubilità nell'acqua di una sostanza soddisfa i requisiti del presente criterio.

Non occorre eseguire uno studio di tossicità acquatica allorché:

- la classificazione della sostanza, del fluido di base o dell'additivo è già inclusa nell'elenco di classificazione di sostanze lubrificanti,
- è possibile fornire un attestato di adempimento valido rilasciato da un organismo competente,
- è poco probabile che la sostanza attraversi le membrane biologiche [MM > 800 g/mol o diametro molecolare > 1,5 nm (> 15 Å)],
- la sostanza è un polimero la cui frazione con massa molecolare minore di 1 000 g/mol è inferiore all'1 %,
- la sostanza presenta una forte insolubilità nell'acqua (solubilità nell'acqua < 10 µg/l),

poiché tali sostanze non sono considerate tossiche per le alghe e le dafnie nell'ambiente acquatico.

La solubilità delle sostanze nell'acqua deve essere determinata, se necessario, in base al metodo di prova OCSE 105 o con metodi equivalenti.

La frazione con peso molecolare inferiore a 1 000 g/mol di un polimero è stabilita a norma della parte A.19 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008 o mediante metodi di prova equivalenti.

Criterio 4 — biodegradabilità e potenziale di bioaccumulazione

I requisiti concernenti la biodegradabilità e il potenziale di bioaccumulazione devono essere soddisfatti per ciascuna sostanza dichiarata presente in quantità superiore allo 0,10 % (peso/peso).

Il lubrificante non deve contenere sostanze che siano nel contempo: non biodegradabili e (potenzialmente) bioaccumulabili.

⁽¹⁾ GU L 142 del 31.5.2008, pag. 1.

Tuttavia, il lubrificante può contenere una o più sostanze che presentino un certo grado di degradabilità e di bioaccumulazione potenziale o effettiva, sempre che la loro concentrazione cumulativa di massa non superi i valori indicati nella tabella 1.

Valutazione e verifica: la conformità deve essere dimostrata fornendo le informazioni seguenti:

risultati sperimentali di alta qualità o dati tratti dalla letteratura scientifica (prove eseguite a norma di protocolli accettabili e della buona pratica di laboratorio) corredati dei riferimenti alla biodegradabilità e, ove richiesto, alla (potenziale) bioaccumulazione di ciascuna sostanza costitutiva.

4.1 Biodegradazione

Una sostanza è considerata a *biodegradazione massima* (aerobica) nei casi elencati di seguito.

1. In un saggio di biodegradazione di 28 giorni eseguito a norma della parte C.4. dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008, prove OCSE 306 e 310, si ottengono i seguenti livelli di biodegradazione:

- nelle prove di biodegradazione massima basate sul carbonio organico disciolto, $\geq 70\%$,
- nelle prove di biodegradazione massima basate sulla riduzione di ossigeno o la produzione di diossido di carbonio, $\geq 60\%$ dei massimi teorici.

In tali prove di biodegradazione massima, non si applica necessariamente il principio del periodo finestra di 10 giorni. Se la sostanza raggiunge la soglia di biodegradazione entro 28 giorni, ma non nel periodo finestra di 10 giorni, si presume che essa abbia una minore velocità di degradazione.

2. Il rapporto BOD₅/DThO o BOD₅/COD è maggiore o uguale a 0,5. Il rapporto BOD₅/(DThO o COD) può essere utilizzato soltanto se non esiste alcun dato disponibile sulla base della parte C.4 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008, dei metodi di prova OCSE 306 o 310 o di metodi equivalenti. Il BOD₅ viene valutato sulla base della parte C.5 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008 o di metodi equivalenti, mentre il COD viene valutato sulla base della parte C.6 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008 o di metodi equivalenti.

Una sostanza è considerata *intrinsecamente biodegradabile* se si constata:

- una biodegradazione superiore al 70 % sulla base di un metodo di cui alla parte C.9 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008, della prova OCSE 302 C per biodegradazione intrinseca o di metodi equivalenti,
- una biodegradazione compresa fra il 20 % e il 60 % dopo 28 giorni con un metodo della parte C.4 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008, delle prove OCSE 306 o OCSE 310 basate sulla riduzione di ossigeno o la produzione di diossido di carbonio o metodi equivalenti.

Non occorre eseguire una prova di biodegradazione allorché:

- la classificazione della sostanza, del fluido di base o dell'additivo è già inclusa nell'elenco di classificazione di sostanze lubrificanti o è possibile fornire un attestato di adempimento valido rilasciato da un organismo competente.
- Una sostanza è non biodegradabile se non soddisfa i criteri di biodegradabilità a termine e di biodegradabilità intrinseca.

Il richiedente può anche utilizzare riferimenti incrociati per valutare la biodegradabilità di una sostanza. I riferimenti incrociati sono accettati se la sostanza di riferimento differisce dalla sostanza utilizzata nel prodotto soltanto per un unico gruppo o frammento funzionale. Se la sostanza di riferimento è rapidamente o intrinsecamente biodegradabile e se il gruppo funzionale ha un effetto positivo sulla biodegradazione aerobica, anche la sostanza utilizzata può essere considerata rapidamente o intrinsecamente biodegradabile. I gruppi o frammenti funzionali che hanno un effetto positivo sulla biodegradazione sono i seguenti: alcol alifatico ed aromatico [-OH], acido alifatico ed aromatico [-C(=O)-OH], aldeide [-CHO], estere [-C(=O)-O-C], ammidi [-C(=O)-N o -C(=S)-N]. Deve essere fornita una documentazione adeguata ed affidabile concernente lo studio effettuato sulla sostanza di riferimento. In caso di raffronto con un frammento non citato qui sopra, si deve fornire una documentazione adeguata ed affidabile concernente gli studi effettuati sull'effetto positivo del gruppo funzionale sulla biodegradazione di sostanze di struttura simile.

4.2 Bioaccumulazione

Non occorre determinare la bioaccumulazione (potenziale) nei casi in cui la sostanza:

- ha una massa molecolare > 800 g/mol,
- ha un diametro molecolare $> 1,5$ nm (> 15 Å),
- ha un coefficiente di ripartizione ottanolo/acqua ($\log K_{ow}$) < 3 o > 7 ,
- ha un fattore di bioconcentrazione misurato ≤ 100 L/kg,
- è un polimero la cui frazione con massa molecolare minore di 1 000 g/mol è inferiore all'1 %.

Poiché la maggior parte delle sostanze che rientrano nella composizione dei lubrificanti è notevolmente idrofoba, il valore del fattore di bioconcentrazione (BCF) deve basarsi sul tasso lipidico in peso e deve essere assicurato un tempo di esposizione sufficiente.

Il fattore di bioconcentrazione (BCF) è determinato a norma della parte C.13 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008 o mediante metodi di prova equivalenti.

Il coefficiente di ripartizione ottanolo/acqua ($\log K_{ow}$) deve essere valutato a norma della parte A.8 dell'allegato del regolamento (CE) n. 440/2008, della prova OCSE 123 o mediante metodi di prova equivalenti. Nel caso di una sostanza organica che non sia un tensioattivo e per la quale non sono disponibili valori sperimentali, può essere usato un metodo di calcolo. Sono consentiti i metodi di calcolo seguenti: CLOGP, LOGKOW, (KOWWIN) e SPARC. Valori di $\log K_{ow}$, stimati mediante qualsiasi metodo di calcolo fra quelli sopra elencati e minori di 3 o maggiori di 7, indicano assenza di potenziale di bioaccumulazione per la sostanza di cui trattasi.

I valori $\log K_{ow}$ si applicano soltanto ai prodotti chimici organici. Per valutare il potenziale di bioaccumulazione di composti inorganici, di tensioattivi e di alcuni composti organometallici, devono essere effettuate misurazioni del coefficiente di bioaccumulazione (BCF).

Criterio 5 — materie prime rinnovabili

Il prodotto formulato deve avere un tasso di carbonio derivante da materie prime rinnovabili:

- ≥ 50 % (m/m) per la categoria 1,
- ≥ 45 % (m/m) per la categoria 2,
- ≥ 70 % (m/m) per la categoria 3,
- ≥ 50 % (m/m) per la categoria 4,
- ≥ 50 % (m/m) per la categoria 5.

Per tenore di carbonio derivante da materie prime rinnovabili, si intende la percentuale della massa del componente A $\times$ [numero di atomi di carbonio nel componente A derivanti da oli (vegetali) o da grassi (animali) diviso per il numero totale di atomi di carbonio nel componente A] più la percentuale della massa del componente B $\times$ [numero di atomi di carbonio nel componente B derivanti da oli (vegetali) o da grassi (animali) diviso per il numero totale di atomi di carbonio nel componente B] più la percentuale della massa del componente C $\times$ [numero di atomi di carbonio nel componente C derivati da oli (vegetali) o da grassi (animali), diviso per il numero totale di atomi di carbonio nel componente C] e così via.

Il richiedente indica sul modulo di domanda il tipo, la fonte e l'origine dei materiali rinnovabili per i principali componenti.

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire all'organismo competente una dichiarazione di conformità al presente criterio.

Criterio 6 — prestazione tecnica minima

- a) Per gli oli idraulici: almeno i criteri di prestazione tecnica stabiliti nell'attuale norma ISO 15380, tabelle 2-5. Il fornitore indica nella scheda informativa del prodotto quali sono i due elastomeri sottoposti a prove.
- b) Per gli oli per ingranaggi industriali e marittimi: almeno i criteri di prestazione tecnica stabiliti nella norma DIN 51517. Il fornitore indica nella scheda informativa del prodotto qual è la parte scelta (I, II o III).
- c) Per gli oli per motoseghe: almeno i criteri di prestazione tecnica stabiliti nella norma RAL-UZ 48 del marchio Blauer Engel.
- d) Per gli oli per motore a due tempi per applicazioni marittime: almeno i criteri di prestazione tecnica stabiliti nel documento «NMMA Certification for Two-Stroke Cycle Gasoline Engine Lubricants» del NMMA TC-W3.
- e) Per gli oli per motore a due tempi per applicazioni terrestri: almeno il livello EGD dei criteri di prestazione tecnica stabiliti nella norma ISO 13738:2000.
- f) Per tutti gli altri lubrificanti: adatti per l'impiego previsto

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire all'organismo competente una dichiarazione di conformità al presente criterio e la documentazione corrispondente.

Criterio 7 — Informazioni da riportare nel marchio di qualità ecologica (Ecolabel UE)

L'etichetta facoltativa recante una casella di testo deve presentare il testo che segue:

- «— Poco nocivo per acqua e suolo durante l'impiego
- Contiene una proporzione significativa di materiali a base biologica.»

Gli orientamenti per l'uso dell'etichetta facoltativa con casella di testo sono reperibili in «Guidelines for the use of the EU Ecolabel logo» sul sito web: http://ec.europa.eu/environment/ecolabel/promo/logos_en.htm

Valutazione e verifica: il richiedente deve fornire all'organismo competente un campione dell'imballaggio del prodotto recante il marchio di qualità corredato di una dichiarazione di conformità al presente criterio.

Tabella 1

Criteri per il lubrificante e per ogni sostanza dichiarata

		Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4	Categoria 5
Categoria		Oli idraulici e oli di trasmissione per trattori	Grassi, compresi i grassi per l'astuccio dell'elica	Oli per motosega, disarmanti per calcestruzzo, lubrificanti per funi ed altri lubrificanti a perdita totale	Oli per motori a due tempi per applicazioni terrestri e marittime	Oli per ingranaggi industriali e marittimi
Criteri						
Indicazioni di pericolo e frasi di rischio «R» indicanti un pericolo per l'ambiente e per la salute umana (Deroga al criterio 1a)		Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4	Categoria 5
Indicazione di pericolo sanitario o ambientale o frase di rischio «R» relativa al lubrificante alla data della domanda		Nessuna (Limite più basso di classificazione ai sensi del regolamento (CE) n. 1272/2008 o della direttiva 1999/45/CE)	Nessuna (Limite più basso di classificazione ai sensi del regolamento (CE) n. 1272/2008 o della direttiva 1999/45/CE)	Nessuna (Limite più basso di classificazione ai sensi del regolamento (CE) n. 1272/2008 o della direttiva 1999/45/CE)	Nessuna (Limite più basso di classificazione ai sensi del regolamento (CE) n. 1272/2008 o della direttiva 1999/45/CE)	Nessuna (Limite più basso di classificazione ai sensi del regolamento (CE) n. 1272/2008 o della direttiva 1999/45/CE)
Esclusione di specifiche sostanze (Criteri 1b e 2)		Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4	Categoria 5
Inclusi nell'elenco OSPAR; nell'elenco dell'Unione europea di sostanze prioritarie in materia di acque; composti organici alogenati; nitriti; metalli e composti metallici eccetto Na, K, Mg, Ca e – per gli agenti addensatori – Li, Al; CMR cat 1,2 (R45, R46, R49, R60 o R61); elenco delle sostanze candidate all'inclusione nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006.		< 0,010 %	< 0,010 %	< 0,010 %	< 0,010 %	< 0,010 %
Tossicità per l'ambiente acquatico (Soltanto il criterio 3.2)		Percentuali cumulative di massa (% peso/peso) di sostanze presenti nella				
		Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4	Categoria 5
Non tossica (D)	Tossicità acuta > 100 mg/l o NOEC > 10 mg/l	Illimitata				
Nociva (E)	10 mg/l < tossicità acuta ≤ 100 mg/l o 1 mg/l < NOEC ≤ 10 mg/l	≤ 20	≤ 25	≤ 5	≤ 25	≤ 20

Tossicità per l'ambiente acquatico (Soltanto il criterio 3.2)		Percentuali cumulative di massa (% peso/peso) di sostanze presenti nella				
		Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4	Categoria 5
Tossica (F)	1 mg/l < tossicità acuta ≤ 10 mg/l o 0,1 mg/l < NOEC ≤ 1 mg/l	≤ 5	≤ 1	≤ 0,5	≤ 1	≤ 5
Altamente tossica (G)	Tossicità acuta ≤ 1 mg/l o NOEC ≤ 0,1 mg/l	≤ 0,1/M (*)	≤ 0,1/M (*)	≤ 0,1/M (*)	≤ 0,1/M (*)	≤ 1/M (*)
Biodegradazione e bioaccumulazione (Criterio 4)		Percentuali cumulative di massa (% peso/peso) di sostanze presenti nella				
		Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4	Categoria 5
Biodegradabile a termine in condizioni aerobiche (A)		> 90	> 75	> 90	> 75	> 90
Intrinsecamente biodegradabile in condizioni aerobiche (B)		≤ 5	≤ 25	≤ 5	≤ 20	≤ 5
Non biodegradabile E non bioaccumulabile (C)		≤ 5		≤ 5	≤ 10	≤ 5
Non biodegradabile E bioaccumulabile (X)		≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1
Frazione non valutata per la tossicità acquatica (criterio 3.2) o per biodegradazione/bioaccumulazione (criterio 4)		Percentuali cumulative di massa (% peso/peso) di sostanze presenti nella				
		Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4	Categoria 5
		< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5	< 0,5
Rinnovabilità (Criterio 5)		Percentuali cumulative di massa (% peso/peso) di sostanze presenti nella				
		Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4	Categoria 5
In base al carbonio		≥ 50 %	≥ 45 %	≥ 70 %	≥ 50 %	≥ 50 %
		Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4	Categoria 5
Prestazione tecnica minima (Criterio 6)	Fluidi idraulici: ISO 15380, tabelle 2-5. Oli di trasmissione per trattori: adatti per l'impiego previsto	Adatti per l'impiego previsto	Oli per moto-seghe: a norma di RAL UZ 48. Altri lubrificanti: adatti per l'impiego previsto	Oli per motore a due tempi per applicazioni marittime: a norma di NMMA TC-W3. Oli per motore a due tempi per applicazioni terrestri: livello EGD della norma ISO 13738:2000. Oli per ingranaggi industriali e marittimi:	a norma di DIN 51517	

(*) M è il fattore moltiplicatore per 10 per le sostanze altamente tossiche per l'ambiente acquatico, come riportato nella tabella 1b della direttiva 2006/8/EC della Commissione (GU L 19 del 24.1.2006, pag. 12).

Fattore moltiplicatore (M)	Valore LC50 o EC50 («L(E)C50») della sostanza
1	$0,1 < L(E)C50 \leq 1$
10	$0,01 < L(E)C50 \leq 0,1$
100	$0,001 < L(E)C50 \leq 0,01$
1 000	$0,0001 < L(E)C50 \leq 0,001$

Per le sostanze con un valore LC50 o EC50 inferiore a 0,0001 mg/l, i limiti di concentrazione sono calcolati di conseguenza (in intervalli di fattore 10).

Tabella 2

Requisiti in materia di tossicità acquatica applicabili alle varie categorie di lubrificanti — Requisiti in materia di dati relativi al lubrificante ed ai suoi componenti principali

Criterio 3.1	Categoria 1	Categoria 2	Categoria 3	Categoria 4	Categoria 5
Tossicità acquatica acuta per il lubrificante appena preparato su tre livelli trofici: alghe, dafnie e pesci	> 100 mg/l	> 1 000 mg/l	> 1 000 mg/l	> 1 000 mg/l	> 100 mg/l
Tossicità acquatica acuta per ciascun componente principale e ciascuno dei seguenti livelli trofici: alghe e dafnie	> 100 mg/l	> 100 mg/l	> 100 mg/l	> 100 mg/l	> 100 mg/l

REGOLAMENTO (UE) N. 575/2011 DELLA COMMISSIONE**del 16 giugno 2011****concernente il catalogo delle materie prime per mangimi****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE⁽¹⁾ della Commissione, in particolare l'articolo 26, paragrafi 2 e 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 242/2010 della Commissione, del 19 marzo 2010, che istituisce un catalogo delle materie prime per mangimi⁽²⁾ ha stabilito la prima versione del catalogo delle materie prime per mangimi. Esso consiste nell'elenco di materie prime per mangimi già presenti nella parte B dell'allegato della direttiva 96/25/CE, nelle colonne 2, 3 e 4 dell'allegato della direttiva 82/471/CEE e in un glossario che riprende il punto IV dell'allegato, parte A, della direttiva 96/25/CE.
- (2) I rappresentanti competenti del settore europeo dei mangimi, in consultazione con altre parti interessate, in collaborazione con le autorità nazionali competenti, sulla base della pertinente esperienza ricavata dai pareri dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare e in considerazione degli sviluppi scientifici e tecnologici, hanno elaborato modifiche del regolamento (UE) n. 242/2010. Tali modifiche riguardano nuove voci e miglioramenti delle voci esistenti.

- (3) La Commissione ha valutato le modifiche presentate accertando che la procedura e le condizioni stabilite all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 767/2009 sono state rispettate e concorda con le modifiche elaborate durante la valutazione.
- (4) Dato l'elevato numero di modifiche apportato al regolamento (UE) n. 242/2010, per motivi di coerenza, chiarezza e semplificazione, è opportuno procedere all'abrogazione e alla sostituzione di detto regolamento.
- (5) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Si istituisce il catalogo delle materie prime per mangimi, quale figura nell'allegato del presente regolamento, conformemente all'articolo 24 del regolamento (CE) n. 767/2009.

Articolo 2

Il regolamento (UE) n. 242/2010 è abrogato.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento.

Articolo 3

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

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

Fatto a Bruxelles, il 16 giugno 2011.

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ GU L 229 dell'1.9.2009, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 77 del 24.3.2010, pag. 17.

ALLEGATO

CATALOGO DELLE MATERIE PRIME PER MANGIMI

PARTE A

Disposizioni generali

- (1) L'uso del catalogo da parte degli operatori del settore dei mangimi è facoltativo. La denominazione di una materia prima per mangimi figurante nella parte C può tuttavia essere utilizzata unicamente per una materia prima per mangimi che soddisfa i requisiti relativi alla voce interessata.
- (2) Tutte le voci dell'elenco delle materie prime per mangimi riportate nella parte C rispettano le restrizioni sull'impiego di materie prime per mangimi conformemente alla normativa pertinente dell'Unione. Gli operatori del settore dei mangimi che utilizzano una materia prima per mangimi presente nel catalogo garantiscono che essa è conforme all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 767/2009.
- (3) Conformemente alle buone pratiche di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 183/2005, le materie prime per mangimi sono esenti da impurità chimiche derivanti dal processo di fabbricazione e dai coadiuvanti tecnologici, a meno che nel catalogo sia fissato un tenore massimo specifico.
- (4) La purezza botanica di una materia prima per mangimi non deve essere inferiore al 95 %. La percentuale di impurità botaniche, quali residui di altri semi o frutti oleosi derivanti da un processo di lavorazione anteriore, non supera tuttavia lo 0,5 % per ciascun tipo di seme o frutto. In deroga a tali norme generali, un livello specifico è fissato nell'elenco delle materie prime per mangimi nella parte C.
- (5) Il termine/la denominazione di uso corrente di uno o più procedimenti figurante nell'ultima colonna del glossario dei procedimenti nella parte B può essere aggiunto/a alla denominazione della materia prima per mangimi per indicare che essa è stata sottoposta al procedimento o ai procedimenti in questione.
- (6) Se il procedimento di lavorazione di una materia prima per mangimi è diverso dalla descrizione del procedimento interessato, quale stabilito nel glossario dei procedimenti nella parte B, tale procedimento di lavorazione sarà illustrato nella descrizione della materia prima in questione.
- (7) Per alcune materie prime per mangimi possono essere impiegati sinonimi i quali figurano tra parentesi quadre nella colonna «denominazione» della voce relativa alla materia prima in oggetto inserita nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C.
- (8) Nella descrizione delle materie prime dell'elenco di materie prime per mangimi di cui alla parte C, il termine «prodotto» è impiegato al posto di «sottoprodotto» al fine di riflettere la situazione del mercato e la terminologia utilizzata nella pratica dagli operatori del settore dei mangimi per evidenziare il valore commerciale delle materie prime per mangimi.
- (9) La denominazione botanica di una pianta è fornita unicamente nella descrizione della prima voce riguardante tale pianta nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C.
- (10) Il principio alla base dell'etichettatura obbligatoria dei componenti analitici di una certa materia prima per mangimi inserita nel catalogo è quello di indicare se un determinato prodotto contiene elevate concentrazioni di uno specifico componente o se il procedimento di fabbricazione ha mutato le caratteristiche nutrizionali del prodotto.
- (11) L'articolo 15, lettera g), del regolamento (CE) n. 767/2009, in combinato disposto con il punto 6 dell'allegato I del suddetto regolamento, stabilisce i requisiti di etichettatura riguardanti il tenore di umidità. L'articolo 16, paragrafo 1, lettera b), del suddetto regolamento, in combinato disposto con l'allegato V, stabilisce i requisiti relativi ad altri componenti analitici. Il punto 5, dell'allegato I, del regolamento (CE) n. 767/2009 prescrive inoltre la dichiarazione del tenore di ceneri insolubili nell'acido cloridrico se esso supera il 2,2 % in generale oppure, per determinate materie prime per mangimi, se supera il livello fissato nella sezione pertinente dell'allegato V del suddetto regolamento. Tuttavia, alcune voci dell'elenco di materie prime per mangimi della parte C derogano a tali regole nel modo seguente:
 - a) dichiarazioni obbligatorie riguardanti componenti analitici inseriti nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C sostituiscono le dichiarazioni obbligatorie di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 767/2009;
 - b) qualora la colonna relativa alle dichiarazioni obbligatorie nell'elenco di materie prime per mangimi della parte C sia lasciata in bianco per quanto riguarda i componenti analitici, che sono soggetti all'obbligo di dichiarazione a norma dell'allegato V del regolamento (CE) n. 767/2009, non è necessario riportare nelle etichette nessuno di tali componenti. Per le ceneri insolubili nell'acido cloridrico, tuttavia, se non è indicato alcun livello nell'elenco delle materie prime per mangimi della parte C, il livello è dichiarato se supera il 2,2 %;

- c) quando nella colonna «dichiarazioni obbligatorie» dell'elenco di materie prime per mangimi della parte C sono fissati uno o più livelli di umidità specifici, si applicano questi ultimi anziché i livelli di cui al punto 6, dell'allegato I, del regolamento (CE) n. 767/2009. Non è tuttavia obbligatorio dichiarare il tenore di umidità se esso è inferiore al 14 %. Quando in tale colonna non è indicato un livello specifico di umidità, si applica il punto 6 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 767/2009.
- (12) L'espressione «tecnicamente puro» indica che una sostanza è prodotta mediante un procedimento chimico o fisico controllato che rispetta i corrispondenti requisiti fissati dalla normativa UE in tema di mangimi.
- (13) Un operatore del settore dei mangimi che sostenga che una materia prima per mangimi abbia un numero maggiore di proprietà rispetto a quelle specificate nella colonna «descrizione» dell'elenco di materie prime per mangimi della parte C deve conformarsi all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 767/2009. Le materie prime per mangimi inoltre possono essere destinate a particolari fini nutrizionali conformemente agli articoli 9 e 10 del regolamento (CE) n. 767/2009.

PARTE B

Glossario dei procedimenti

	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
1	Separazione ad aria	Separazione di parti minute mediante un flusso d'aria	Separato ad aria
2	Aspirazione	Procedimento atto a rimuovere polveri, particolato fine e altri frammenti sospesi di cereali da una massa di grano nel corso di un trasferimento per mezzo di un flusso d'aria	Aspirato
3	Scottatura	Procedimento consistente nel trattamento termico di una sostanza organica mediante cottura in acqua o al vapore al fine di denaturare gli enzimi naturali, di ammorbidire i tessuti e di eliminare gli aromi grezzi, seguito da immersione in acqua fredda per interrompere il processo di cottura.	Scottato
4	Decolorazione	Rimozione del colore naturale	Decolorato
5	Refrigerazione	Abbassamento della temperatura al di sotto della temperatura ambiente ma al di sopra del punto di congelamento per facilitare la preservazione.	Di refrigerazione/Refrigerato
6	Tritatura	Riduzione della dimensione delle parti minute mediante l'impiego di una o più lame.	Tritato
7	Pulitura	Rimozione di oggetti (contaminanti, ad es. pietre/pietrisco) o di parti vegetative di un vegetale, ad es. particelle libere di paglia, oppure tegumenti oppure erbe spontanee.	Pulito/suddiviso
8	Concentrazione ⁽¹⁾	Aumento del tenore di alcune sostanze mediante eliminazione di acqua e/o di altri componenti.	Concentrato
9	Condensazione	Passaggio di una sostanza da uno stato gassoso a uno stato liquido.	Condensato
10	Cottura	Impiego di calore al fine di mutare le caratteristiche fisiche e chimiche delle materie prime per mangimi.	Cotto
11	Frantumazione	Riduzione della dimensione delle parti minute impiegando un apparecchio per la frantumazione	Frantumato, frantumazione
12	Cristallizzazione	Purificazione mediante formazione di cristalli solidi da una soluzione liquida. Le impurità presenti nei liquidi non sono di norma incorporate nella struttura a reticolo del cristallo.	Cristallizzato
13	Decorticazione ⁽²⁾	Eliminazione parziale o totale dell'involucro esterno (tegumento) da grani, semi, frutta, frutta a guscio ecc.	Decorticato, parzialmente decorticato
14	Sbramatura/Sbucciatura	Eliminazione dei tegumenti esterni da chicchi, grani e semi, di norma mediante procedimenti fisici.	Sbramato o sbucciato

	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
15	Depectinizzazione	Estrazione di pectine da una materia prima per mangimi.	Depectinizzato
16	Disseccamento	Procedimento di estrazione dell'umidità.	Disseccato
17	Sfangamento	Procedimento impiegato per eliminare strati di limo dalla superficie.	Sfangato
18	Dezuccheraggio	Estrazione totale o parziale dei mono- o disaccaridi dalla melassa e da altre sostanze contenenti zucchero mediante processi chimici o fisici.	Dezuccherato, parzialmente dezuccherato
19	Detossificazione	Distruzione di contaminanti tossici o riduzione della loro concentrazione.	Detossificato
20	Distillazione	Frazionamento di liquidi mediante bollitura e raccolta del vapore condensato in un contenitore separato.	Distillato
21	Essiccamento	Disidratazione mediante procedimenti artificiali o naturali.	Essiccato (naturalmente o artificialmente)
22	Insilamento	Stoccaggio di materie prime per mangimi in un silo eventualmente con l'aggiunta di additivi o in condizioni anaerobiche, eventualmente con additivi per l'insilamento.	Insilato
23	Evaporazione	Riduzione del tenore d'acqua.	Evaporato
24	Espansione	Procedimento termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto, trattato con vapore in modo repentino, causa l'esplosione del prodotto.	Espanso
25	Estrazione per pressione	Eliminazione di olio/grasso mediante pressione	Estrattore/panello e oli/grassi
26	Estrazione	Eliminazione, mediante solvente organico, di grassi/oli da alcuni materiali oppure, mediante solvente acquoso, di zucchero o altri componenti idrosolubili.	Estratto/farina e grassi/oli, melasse/polpa e zucchero o altri componenti idrosolubili
27	Estrusione	Procedimento termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto, trattato con vapore in modo repentino, causa l'esplosione del prodotto e conferisce a esso una forma specifica tramite il passaggio attraverso un orifizio.	Estruso
28	Fermentazione	Procedimento nel quale microorganismi quali batteri, funghi o lieviti sono prodotti o impiegati per agire su materie prime al fine di promuovere un mutamento nella composizione o nelle proprietà chimiche di queste ultime.	Fermentato
29	Filtrazione	Separazione di un miscuglio di materiali liquidi e solidi mediante il passaggio del liquido attraverso un materiale o una membrana porosi.	Filtrato
30	Fiocatura	Laminazione di materiale trattato con caldo umido.	Fiocchi
31	Molitura a secco	Riduzione della dimensione delle parti minute di grani secchi per agevolare la separazione in frazioni di componenti (soprattutto farina, crusca e cruschetto/farinaccio).	Farina, crusca, farinaccio ⁽³⁾ , cruschetto
32	Frazionamento	Separazione di frammenti di materie prime per mangimi mediante setacciatura e/o trattamento con flusso d'aria che porta via pezzi leggeri di guscio.	Frazionato
33	Frammentazione	Procedimento atto a ridurre materie prime per mangimi in frammenti.	Frammentato

	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
34	Frittura	Cottura di materie prime per mangimi in oli o grassi.	Fritto
35	Gelificazione	Procedimento atto alla formazione di gel, un materiale solido simile alla gelatina che può variare da morbido e fragile a duro e resistente, di norma tramite l'impiego di agenti gelificanti.	Gelificato
36	Granulazione	Trattamento di materie prime per mangimi al fine di ottenere una dimensione e una consistenza specifiche delle parti minute.	Granulato
37	Macinazione	Riduzione della dimensione delle parti minute di materie prime per mangimi solide mediante un procedimento a secco o a umido.	Macinato
38	Riscaldamento	Trattamenti termici effettuati in condizioni specifiche.	Trattato termicamente
39	Idrogenazione	Trasformazione mediante l'utilizzo di un catalizzatore di gliceridi (di oli e grassi) o di acidi grassi liberi insaturi in gliceridi e acidi grassi liberi saturi o riduzione degli zuccheri negli analoghi polioli.	Idrogenato, parzialmente idrogenato
40	Idrolisi	Riduzione della dimensione molecolare mediante appropriato trattamento con acqua ed enzimi o acidi/alcali.	Idrolizzato
41	Liquefazione	Passaggio da uno stato solido o gassoso a uno liquido.	Liquefatto
42	Macerazione	Riduzione della dimensione di materie prime per mangimi mediante l'impiego di mezzi meccanici, spesso in presenza di acqua o altri liquidi.	Macerato
43	Maltaggio	Procedimento che consente l'avvio della germinazione finalizzata ad attivare gli enzimi naturali in grado di scomporre l'amido in carboidrati fermentabili e le proteine in amminoacidi e peptidi.	Maltato
44	Scioglimento	Passaggio da uno stato solido a uno stato liquido mediante l'impiego di calore.	Sciolto
45	Micronizzazione	Procedimento atto a ridurre il diametro medio delle parti minute di una materia prima solida alla scala micrometrica.	Micronizzato
46	Parboiling	Processo di cottura parziale che prevede una breve bollitura.	Parboiled
47	Pastorizzazione	Trattamento termico a temperatura critica per un determinato periodo di tempo volto all'eliminazione di microorganismi dannosi seguito da un raffreddamento rapido.	Pastorizzato
48	Pelatura	Rimozione della buccia da frutta e ortaggi.	Pelato
49	Pelletatura	Compressione mediante passaggio in filiera	Pellet, pellettato
50	Brillatura	Brillatura che segue la sbramatura del chicco, ad es. di riso, effettuata mediante rotazione in tamburi al fine di ottenere grani lucidi e brillanti.	Brillato
51	Pregelatinizzazione	Modifica dell'amido per migliorare notevolmente il suo potere di rigonfiamento in acqua fredda	Pregelatinizzato ⁽⁴⁾ , soffiato

	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente
52	Pressatura ⁽⁵⁾	Eliminazione mediante trattamento fisico di liquidi quali grassi, oli, acqua o succo da solidi.	Estrattore/panello (per i materiali contenenti oli), polpa, residuo (per frutta, ecc.) fettucce di barbabietole pressate (per le barbabietole da zucchero)
53	Raffinazione	Eliminazione totale o parziale di impurità o componenti indesiderati mediante trattamento chimico/fisico	Raffinato, parzialmente raffinato
54	Torrefazione	Riscaldamento di materie prime per mangimi allo stato secco per migliorarne la digeribilità, intensificarne il colore e/o ridurre i fattori antinutritivi naturali.	Torrefatto
55	Laminazione/schiacciamento	Riduzione della dimensione delle parti minute ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, ad es. grani, tra due rulli.	schiacciato
56	Protezione dalla degradazione ruminale	Procedimento che, mediante trattamento fisico con l'utilizzo di calore, pressione, vapore e di una combinazione di tali fattori e/o attraverso l'azione di coadiuvanti tecnologici, mira a proteggere i nutrienti dalla degradazione nel ruminante.	Rumino-protetto
57	Setacciatura/Vagliatura	Separazione delle parti minute di diverse dimensioni ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, che vengono scosse o versate, attraverso uno o più crivelli.	Setacciato, vagliato
58	Scrematura	Separazione dello strato superiore galleggiante di un liquido, ad es. le materie grasse del latte, tramite mezzi meccanici.	Scremato
59	Affettamento	Taglio di materie prime per mangimi in pezzi piatti.	Affettato
60	Immersione/Macerazione	Inumidimento e ammorbidimento di materie prime per mangimi, di norma semi, al fine di ridurre il tempo di cottura, contribuire alla rimozione del rivestimento esterno, facilitare l'assorbimento dell'acqua per attivare il processo di germinazione o ridurre la concentrazione di fattori antinutritivi naturali.	Immerso
61	Essiccazione a spruzzo	Riduzione del tenore di umidità di un liquido mediante la nebulizzazione o la polverizzazione di una materia prima per mangimi al fine di aumentare il rapporto tra superficie e massa attraverso cui viene soffiata aria calda.	Essiccato a spruzzo
62	Trattamento con vapore	Procedimento che impiega vapore pressurizzato per riscaldare e cuocere al fine di aumentare la digeribilità.	Trattato con vapore
63	Tostatura	Trattamento termico mediante calore secco di norma applicato ai semi oleosi, ad es. al fine di ridurre o rimuovere i fattori antinutritivi naturali.	Tostato
64	Ultrafiltrazione	Filtrazione di liquidi attraverso una membrana permeabile impiegata solo per molecole di piccole dimensioni.	Ultrafiltrato

(1) Nella versione tedesca «Konzentrieren», può essere sostituito a seconda dei casi da «Eindicken». Il termine d'uso corrente dovrebbe essere pertanto «eingedickt».

(2) Il termine «decorticazione» può essere sostituito a seconda dei casi da «sbramatura» o da «sbucciatura». Il termine d'uso corrente dovrebbe essere «sbramato» o «sbucciato».

(3) Nella versione francese si può utilizzare la denominazione «issues».

(4) Nella versione tedesca si possono utilizzare il termine di uso corrente «aufgeschlossen» e la denominazione «Quellwasser» (in riferimento all'amido). Nella versione danese si possono utilizzare il termine di uso corrente «Kvældning» e la denominazione «Kvældet» (in riferimento all'amido).

(5) Nella versione francese «pressage» a seconda dei casi può essere sostituito da «extraction mécanique».

PARTE C

Elenco delle materie prime per mangimi

1. Cereali e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.1	Orzo	Grani di <i>Hordeum vulgare</i> L. Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.1.2	Orzo, soffiato	Prodotto ottenuto da orzo macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.1.3	Orzo, torrefatto	Prodotto della torrefazione parziale dell'orzo, che risulta poco colorato	Amido, se > 10 % Proteina grezza, se > 15 %
1.1.4	Fiocchi d'orzo	Prodotto ottenuto per schiacciamento dell'orzo decorticato trattato con vapore. Può contenere una piccola quantità di tegumento. Può essere rumino-protetto.	Amido Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.1.5	Fibra d'orzo	Prodotto della fabbricazione di amido d'orzo. È costituito da parti minute dell'endosperma e principalmente di fibra.	Fibra grezza Proteina grezza, se > 10 %
1.1.6	Glume d'orzo	Prodotto della fabbricazione di etanolo da amido mediante molitura a secco, vagliatura e decorticazione dei semi d'orzo.	Fibra grezza Proteina grezza, se > 10 %
1.1.7	Farinetta d'orzo	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'orzo pulito e decorticato in orzo mondato, semola o farina. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da residui di semi.	Fibra grezza Amido
1.1.8	Proteina d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido e della crusca. È costituito principalmente da proteine.	Proteina grezza Amido
1.1.9	Mangime a base di proteine d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dalla separazione dell'amido. È costituito principalmente da proteine e parti minute dell'endosperma. Può essere essiccato.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza — amido
1.1.10	Solubili d'orzo	Prodotto dell'orzo ottenuto dall'estrazione di proteine e amido mediante trattamento a umido.	Proteina grezza
1.1.11	Crusca d'orzo	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da semi vagliati di orzo decorticato. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da altre parti minute del seme privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.1.12	Amido liquido d'orzo	Frazione amilacea secondaria ottenuta dalla produzione di amido a partire dall'orzo.	Con tenore di umidità < 50 %: — amido
1.1.13	Residui della vagliatura del malto d'orzo	Prodotto della pulitura del malto d'orzo costituito da piccoli semi e frazioni di semi frantumati di malto d'orzo separati prima del maltaggio.	Fibra grezza Ceneri grezze, se > 2,2 %
1.1.14	Frazioni fini di malto d'orzo e malto	Frazioni fini di cereali aspirati durante operazioni di trasferimento dei semi.	Fibra grezza
1.1.15	Glumelle di malto d'orzo	Prodotto della pulitura del malto d'orzo costituito da frazioni di glumelle e frammenti fini.	Fibra grezza
1.1.16	Residui solidi umidi della distillazione dell'orzo	Prodotto della fabbricazione di etanolo dall'orzo. Contiene frazioni di mangimi solidi ottenuti dalla distillazione.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.1.17	Residui solubili umidi della distillazione dell'orzo	Prodotto della fabbricazione di etanolo dall'orzo. Contiene frazioni di mangimi solubili ottenuti dalla distillazione.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza
1.1.18	Malto ⁽¹⁾	Prodotto da cereali germinati, essiccati, sottoposti a macinazione e/o estrazione.	
1.1.19	Radichette di malto ⁽¹⁾	Prodotto della germinazione di malto di cereali e della pulitura del malto composto da radichette, frazioni fini di cereali, tegumenti e piccoli grani di cereali maltati frantumati. Può essere macinato.	
1.2.1	Granturco ⁽²⁾	Grani di <i>Zea mays L. ssp. mays</i> . Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.2.2	Fiocchi di granturco	Prodotto ottenuto per schiacciamento dei chicchi di granturco decorticati e trattati con vapore. Può contenere una piccola quantità di tegumento.	Amido
1.2.3	Farinetta di granturco	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del chicco private dell'endosperma, ma in minor misura rispetto alla crusca di granturco.	Fibra grezza Amido
1.2.4	Crusca di granturco	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina o della semola di granturco. È essenzialmente costituito da tegumenti esterni e da frammenti di germe di granturco e, in una certa misura, da parti minute dell'endosperma.	Fibra grezza
1.2.5	Tutolo di granturco	Parte centrale della pannocchia. Comprende rachidi, chicchi e foglie.	Fibra grezza Amido
1.2.6	Residui della vagliatura di granturco	Frazioni residue di granturco derivanti da vagliatura.	
1.2.7	Fibra di granturco	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 50 %: — fibra grezza
1.2.8	Glutine di granturco	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito essenzialmente dal glutine ottenuto dalla separazione dell'amido.	Proteina grezza Tenore di umidità, se < 70 % oppure > 90 %
1.2.9	Farina glutinata di granturco	Prodotto della fabbricazione di amido di granturco. È costituito da crusca e solubili di granturco. Il prodotto può inoltre contenere granturco frantumato e residui dell'estrazione di olio da germi di granturco. Possono essere aggiunti altri prodotti derivati dall'amido e dalla raffinazione o fermentazione di prodotti amilacei, il prodotto può essere essiccato.	Tenore di umidità, se < 40 % oppure > 65 % Con tenore di umidità < 40 %: — proteina grezza — fibra grezza — amido — sostanze grasse grezze
1.2.10	Germe di granturco	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della semola, della farina o dell'amido di granturco. È costituito prevalentemente da germe di granturco, tegumenti esterni e parti dell'endosperma.	Tenore di umidità, se < 40 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 40 %: — proteina grezza — sostanze grasse grezze
1.2.11	Panello di germe di granturco	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei germi di granturco lavorati, ai quali possono ancora aderire parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.2.12	Farina di germe di granturco	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da germi di granturco lavorati.	Proteina grezza
1.2.13	Olio grezzo di germe di granturco	Prodotto ottenuto dal germe di granturco.	Sostanze grasse grezze
1.2.14	Granturco soffiato	Prodotto ottenuto da granturco macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.2.15	Acqua di macerazione di granturco	Frazione di liquido concentrato proveniente dal processo di macerazione del granturco.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 65 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza
1.2.16	Insilato di granturco dolce	Sottoprodotto dell'industria di trasformazione del granturco dolce, composto del tutolo centrale, di tegumenti, della base dei chicchi, tritato e drenato o pressato. Ottenuto tramite la tritatura del tutolo di granturco dolce, di tegumenti, di foglie e di alcuni chicchi di granturco dolce.	Fibra grezza
1.3.1	Miglio	Grani di <i>Panicum miliaceum</i> L.	
1.4.1	Avena	Grani di <i>Avena sativa</i> L. e di altre specie coltivate di avena.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.4.2	Avena decorticata	Chicchi di avena decorticati. Può essere trattata con vapore.	
1.4.3	Fiocchi di avena	Prodotto ottenuto per schiacciamento dell'avena decorticata trattata a vapore. Può contenere una piccola quantità di tegumento di avena.	Amido
1.4.4	Cruschello di avena	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita e decorticata, in tritello e farina. È prevalentemente costituito da crusca di avena e da endosperma.	Fibra grezza Amido
1.4.5	Crusca d'avena	Prodotto della fabbricazione di farina, ottenuto da chicchi vagliati di avena decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da altre parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.4.6	Tegumenti di avena	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei chicchi d'avena.	Fibra grezza
1.4.7	Avena soffiata	Prodotto ottenuto da avena macinata o frantumata mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.4.8	Tritello di avena	Avena pulita e decorticata.	Fibra grezza Amido
1.4.9	Farina di avena	Prodotto ottenuto dalla macinazione dei chicchi d'avena.	Fibra grezza Amido
1.4.10	Farina foraggera di avena	Prodotto a base di avena decorticata con elevato contenuto di amido.	Fibra grezza
1.4.11	Mangime a base di avena	Prodotto ottenuto durante la trasformazione dell'avena, preventivamente pulita e decorticata, in tritello e farina. È prevalentemente costituito da crusca di avena e da endosperma.	Fibra grezza
1.5.1	Semi di quinoa estratti	Seme intero pulito della pianta quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) da cui è stata eliminata la saponina contenuta nello strato più esterno dei semi.	
1.6.1	Rotture di riso	Prodotto della macinazione del riso (<i>Oryza sativa</i> L.), principalmente costituito da chicchi piccoli e/o frantumati ottenuti dalla macinazione.	Amido
1.6.2	Riso lavorato	Riso semigreggio di cui il pericarpo e il germe sono stati interamente o parzialmente rimossi per macinazione.	Amido
1.6.3	Riso parboiled	Prodotto ottenuto da riso macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.6.4	Riso estruso	Prodotto ottenuto dall'estrusione della farina di riso.	Amido

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.6.5	Fiocchi di riso; [riso parboiled]	Prodotto ottenuto dalla fioccatrice di chicchi di riso parboiled o frantumati.	Amido
1.6.6	Riso semigreggio	Risone dal quale è stata asportata soltanto la lolla.	Amido Fibra grezza
1.6.7	Riso da foraggio macinato	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso da foraggio, costituito da grani verdi non maturi o gessosi, ottenuti per vagliatura all'atto della lavorazione del riso semigreggio o da normali chicchi di riso, semigreggio, macchiati o gialli.	Amido
1.6.8	Farina di riso	Prodotto ottenuto mediante macinazione di riso lavorato.	Amido
1.6.9	Farina di riso semigreggio	Prodotto ottenuto mediante macinazione di riso semigreggio.	Fibra grezza Amido
1.6.10	Crusca di riso	Prodotto ottenuto dalla macinazione di riso semigreggio costituito dagli strati esterni del chicco (pericarpo, rivestimento, nucleo, aleurone) con parte del germe.	Fibra grezza
1.6.11	Crusca di riso con carbonato di calcio	Prodotto ottenuto dalla brillatura del riso semigreggio, principalmente costituito da pellicole argentee, da parti minute dello strato aleuronico, dall'endosperma e dal germe, che contiene quantità variabili di carbonato di calcio proveniente dalla brillatura.	Fibra grezza Carbonato di calcio
1.6.12	Crusca di riso deoliata	Crusca di riso ottenuta dall'estrazione di olio.	Fibra grezza
1.6.13	Olio di crusca di riso	Olio estratto dalla crusca di riso stabilizzata.	Sostanze grasse grezze
1.6.14	Farinaccio di riso	Prodotto ottenuto dalla farina di riso e della fabbricazione di amido, ottenuto mediante molitura a secco o a umido e setacciatura. È costituito principalmente da amido, proteine, lipidi e fibra.	Amido, se > 20 % Proteina grezza, se > 10 % Sostanze grasse grezze, se > 5 % Fibra grezza
1.6.15	Farina di foraggio a base di riso parboiled	Prodotto ottenuto dalla brillatura del riso semigreggio parboiled, principalmente costituito da pellicole argentee, da parti minute dello strato aleuronico, dall'endosperma e dal germe, che contiene quantità variabili di carbonato di calcio proveniente dalla brillatura.	Fibra grezza Carbonato di calcio
1.6.16	Mezzagrana di riso	Frammenti frantumati più piccoli ottenuti dalla macinazione del riso, le cui dimensioni sono di norma circa un quarto di un chicco intero.	Amido
1.6.17	Germe di riso	Prodotto costituito principalmente dal germe rimosso durante la macinazione del riso e separato dal pericarpo.	Sostanze grasse grezze Proteina grezza
1.6.18	Pannello di germe di riso	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dal germe di riso, al quale sono ancora aderenti parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
1.6.19	Farina di germe di riso	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dal germe di riso, al quale sono ancora aderenti parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza
1.6.20	Proteina di riso	Prodotto della fabbricazione di amido da riso frantumato, ottenuto mediante molitura a umido, setacciatura, separazione, concentrazione ed essiccamento.	Proteina grezza
1.6.21	Mangime liquido a base di riso brillato	Liquido concentrato ottenuto dalla molitura a umido e dalla setacciatura del riso.	Amido
1.7.1	Segale	Grani di <i>Secale cereale</i> L.	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.7.2	Farinetta di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È principalmente costituito da parti minute dell'endosperma, da frammenti fini del tegumento esterno e da varie parti dei chicchi.	Amido Fibra grezza
1.7.3	Cruschello di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di segale.	Amido Fibra grezza
1.7.4	Crusca di segale	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di segale, preventivamente vagliata. È principalmente costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme, privato quasi totalmente dall'endosperma.	Amido Fibra grezza
1.8.1	Sorgo; [milo]	Grani/semi del <i>Sorghum bicolor</i> (L.) Moench.	
1.8.2	Sorgo bianco	Granella di sorgo bianco.	
1.8.3	Farina glutinata di sorgo	Prodotto essiccato ottenuto durante la separazione di amido di sorgo. È costituito principalmente da crusca e da piccole quantità di glutine. Il prodotto può contenere anche residui secchi dell'acqua di macerazione e possono essere aggiunti germi.	Proteina grezza
1.9.1	Spelta	Grani di spelta <i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> .	
1.9.2	Crusca di spelta	Prodotto della fabbricazione di farina di spelta. È principalmente costituito da tegumenti esterni e da frammenti di germe di spelta e, in certa misura, da parti minute dell'endosperma.	Fibra grezza
1.9.3	Glumelle di spelta	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei grani di spelta.	Fibra grezza
1.9.4	Cruschello di spelta	Prodotto ottenuto durante la trasformazione della spelta, preventivamente pulita e decorticata, in farina. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da frammenti fini del tegumento esterno e da pezzetti di grani.	Fibra grezza Amido
1.10.1	Triticale	Grani dell'ibrido <i>Triticum X Secale cereale</i> L..	
1.11.1	Frumento	Grani di <i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. e altre specie coltivate di frumento. Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.11.2	Radichette di frumento	Prodotto della germinazione del malto di frumento e della pulitura del malto composto da radichette, frazioni fini di cereali, tegumenti e piccoli frammenti di chicchi di frumento maltato frantumati.	
1.11.3	Frumento pregelatinizzato	Prodotto ottenuto da frumento macinato o frantumato mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione.	Amido
1.11.4	Farinetta di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da parti minute dell'endosperma, da piccoli frammenti del tegumento esterno e da pezzetti di chicchi.	Fibra grezza Amido
1.11.5	Fiocchi di frumento	Prodotto ottenuto per schiacciamento del frumento decorticato trattato con vapore. Può contenere una piccola quantità di tegumento. Può essere rumino-protetto.	Fibra grezza Amido Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.11.6	Cruschello di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina o di malto, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato dell'endosperma in minor misura rispetto alla crusca di frumento.	Fibra grezza
1.11.7	Crusca di frumento ⁽³⁾	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina o di malto, a partire da chicchi vagliati di frumento o di spelta decorticata. È costituito principalmente da frammenti del tegumento esterno e da parti minute del chicco privato quasi totalmente dell'endosperma.	Fibra grezza
1.11.8	Parti minute di frumento maltato fermentato	Prodotto ottenuto mediante un procedimento che abbina il maltaggio e la fermentazione di frumento e di crusca di frumento. Il prodotto è quindi essiccato e macinato.	Amido Fibra grezza
1.11.10	Fibra di frumento	Fibra estratta durante la lavorazione del frumento. Il prodotto è costituito principalmente da fibra.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — fibra grezza
1.11.11	Germe di frumento	Prodotto della molitura costituito essenzialmente di germi di frumento schiacciati o meno, ai quali possono aderire ancora frammenti di endosperma e tegumento esterno.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.11.12	Germe di frumento, fermentato	Prodotto della fermentazione del germe di frumento contenente microrganismi inattivati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.11.13	Pannello di germe di frumento	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da germi di frumento [<i>Triticum aestivum</i> L., <i>Triticum durum</i> Desf. e altre specie coltivate di frumento e spelta decorticata (<i>Triticum spelta</i> L., <i>Triticum dicoccum</i> Schrank, <i>Triticum monococcum</i> L.)] ai quali possono ancora aderire parti dell'endosperma e del rivestimento del seme.	Proteina grezza
1.11.15	Proteina di frumento	Proteina di frumento estratta durante la produzione di amido o etanolo che può essere parzialmente idrolizzata.	Proteina grezza
1.11.16	Farina glutinata di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido e di glutine di frumento. È costituito da crusca, che può essere parzialmente privata del germe. Possono essere aggiunti solubili di frumento, frumento frantumato e altri prodotti derivati dall'amido e dalla raffinazione di prodotti amilacei.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza — amido
1.11.18	Glutine vitale di frumento	Proteina di frumento caratterizzata da un'alta viscoelasticità se idratata, avente un tenore di proteine almeno dell'80 % (N × 6.25) e un tenore massimo di ceneri sulla sostanza secca del 2 %.	Proteina grezza
1.11.19	Amido liquido di frumento	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido/glucosio e glutine a partire dal frumento.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 85 % Con tenore di umidità < 65 %: — amido
1.11.20	Amido di frumento contenente proteine, parzialmente dezuccherato	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di amido di frumento, costituito principalmente da amido parzialmente zuccherato, da proteine solubili e altre parti solubili dell'endosperma.	Proteina grezza Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio
1.11.21	Solubili di frumento	Prodotto del frumento ottenuto dall'estrazione di proteine e amido mediante trattamento a umido. Può essere idrolizzato.	Tenore di umidità, se < 55 % oppure > 85 % Con tenore di umidità < 55 %: — proteina grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.11.22	Concentrato di lievito di frumento	Sottoprodotto umido ottenuto dalla fermentazione dell'amido di frumento per la produzione di alcol.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — proteina grezza
1.11.23	Residui della vagliatura del malto di frumento	Prodotto ottenuto dalla pulitura del malto di frumento composto da piccoli chicchi e frazioni di chicchi frantumati di malto di frumento separati prima del maltaggio.	Fibra grezza
1.11.24	Frazioni fini di malto di frumento e malto	Frazioni fini aspirate durante operazioni di trasferimento dei chicchi.	Fibra grezza
1.11.25	Tegumenti di malto di frumento	Prodotto della pulitura del malto di frumento costituito da frazioni di tegumento e frammenti fini.	Fibra grezza
1.12.2	Farina di cereali ⁽⁴⁾	Farina ottenuta dalla macinazione di cereali.	Amido Fibra grezza
1.12.3	Concentrato proteico di cereali ⁽⁴⁾	Concentrato e materia secca ottenuti da cereali in seguito alla rimozione dell'amido mediante fermentazione del lievito.	Proteina grezza
1.12.4	Residui della vagliatura di cereali ⁽⁴⁾	Residui della vagliatura di cereali e malto.	Fibra grezza
1.12.5	Germe di cereali ⁽⁴⁾	Prodotto della molitura e della fabbricazione di amido costituito principalmente di germi di cereali, schiacciati o meno, ai quali possono aderire ancora frammenti di endosperma e tegumento esterno.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
1.12.6	Sciroppo di acqua di macerazione di cereali ⁽⁴⁾	Prodotto di cereali ottenuto dall'evaporazione del concentrato dell'acqua di macerazione derivante da fermentazione e distillazione dei cereali impiegati per la produzione di alcol di cereali.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: — proteina grezza
1.12.7	Trebbie (borlande) umide di distilleria ⁽⁴⁾	Prodotto umido ottenuto sotto forma di frazione solida mediante centrifuga e/o filtrazione dell'acqua di macerazione di cereali fermentati e distillati impiegati nella produzione di alcol di cereali.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza
1.12.8	Solubili concentrati di distilleria ⁽⁴⁾	Prodotto umido ottenuto dalla fabbricazione di alcol mediante distillazione di una miscela di frumento e sciroppo di zuccheri a cui sono stati precedentemente privati di crusca e glutine.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza, se > 10 %
1.12.9	Trebbie (borlande) e solubili di distilleria ⁽⁴⁾	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di alcol mediante distillazione di una miscela di cereali e/o altri prodotti amilacei contenenti zuccheri. Può essere rumino-protetto.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 80 % Con tenore di umidità < 60 %: — proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.12.10	Trebbie (borlande) essiccate di distilleria ⁽⁴⁾	Prodotto della distillazione dell'alcol ottenuto per essiccamento dei residui solidi di cereali fermentati. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.12.11	Trebbie scure di distilleria ⁽⁴⁾ ; [trebbie (borlande) essiccate e solubili di distilleria] ⁽⁴⁾	Prodotto della distilleria ottenuto per essiccamento dei residui solidi di cereali fermentati ai quali sono stati aggiunti sciroppo di borlande o residui evaporati dell'acqua di macerazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
1.12.12	Trebbie di birra	Prodotto della birreria composto da residui di cereali sottoposti o meno a maltaggio o di altri prodotti amilacei, che possono contenere luppolo. È di norma commercializzato allo stato umido ma può essere anche venduto essiccato.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
1.12.13	Scorie di malto	Prodotto solido della fabbricazione di whisky di malto. È costituito dai residui dell'estrazione di acqua calda dall'orzo maltato. È di norma commercializzato allo stato umido in seguito alla rimozione dell'estratto per gravità.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza
1.12.14	Trebbie ottenute per filtrazione del fermentato	Prodotto solido ottenuto dalla fabbricazione di birra, estratto di malto e whisky. È costituito dai residui dell'estrazione, con acqua calda, di malto macinato con l'eventuale aggiunta di altri prodotti ricchi di zuccheri e amido. È di norma commercializzato allo stato umido in seguito alla rimozione dell'estratto per pressione.	Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 88 % Con tenore di umidità < 65 %: — proteina grezza
1.12.15	Borlanda	Il prodotto rimanente nell'alambicco dopo la prima distillazione del malto.	Proteina grezza, se > 10 %
1.12.16	Sciroppo di borlande	Prodotto della prima distillazione del malto ottenuto dall'evaporazione della borlanda rimanente nell'alambicco.	Tenore di umidità, se < 45 % oppure > 70 % Con tenore di umidità < 45 %: Proteina grezza

2. Semi oleosi, frutti oleosi e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.1.1	Pannello di babassu	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle noci del babassu, varietà della specie <i>Orbignya</i> .	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.2.1	Semi di camelina	Semi di <i>Camelina sativa</i> L. Crantz.	
2.2.2	Pannello di camelina	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di camelina.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.2.3	Farina di camelina	Prodotto di oleificio ottenuto mediante estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di camelina.	Proteina grezza
2.3.1	Pellicole di cacao	Tegumenti dei semi essiccati e torrefatti di cacao <i>Theobroma cacao</i> L.	Fibra grezza
2.3.2	Gusci di cacao	Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei semi di cacao.	Fibra grezza Proteina grezza
2.3.3	Farina di semi di cacao parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai semi essiccati, tostati e parzialmente decorticati di cacao <i>Theobroma cacao</i> L.	Proteina grezza Fibra grezza
2.4.1	Pannello di copra	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco. <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.4.2	Pannello di copra idrolizzato	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione e idrolisi enzimatica dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco <i>Cocos nucifera</i> L.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.4.3	Farina di copra	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dalle mandorle essiccate (endosperma) e dall'involucro (tegumento) del seme della palma di cocco.	Proteina grezza
2.5.1	Semi di cotone	Semi di <i>Gossypium</i> ssp. privati delle fibre. Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.5.2	Farina di semi di cotone parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da semi di cotone privati delle fibre e parzialmente decorticati, (tenore massimo di fibra grezza: 22,5 % sulla sostanza secca). Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Fibra grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.5.3	Pannello di semi di cotone	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da semi di cotone privati delle fibre.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.6.1	Pannello di arachidi parzialmente decorticate	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi parzialmente decorticati di arachide <i>Arachis hypogaea</i> L. e di altre specie di <i>Arachis</i> (tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.6.2	Farina di arachidi parzialmente decorticate	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dal pannello di arachidi parzialmente decorticate. (tenore massimo di fibra grezza: 16 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Fibra grezza
2.6.3	Pannello di arachidi decorticate	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di arachide decorticati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.6.4	Farina di arachidi decorticate	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione dal pannello di arachidi decorticate.	Proteina grezza Fibra grezza
2.7.1	Pannello di kapok	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di kapok (<i>Ceiba pentadra</i> L. Gaertn.).	Proteina grezza Fibra grezza
2.8.1	Semi di lino	Semi di lino <i>Linum usitatissimum</i> L. (purezza botanica minima: 93 %) interi, appiattiti o macinati. Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.8.2	Pannello di lino	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di lino (purezza botanica minima: 93 %).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.8.3	Farina di semi di lino	Prodotto di oleificio ottenuto mediante estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di lino. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata proveniente da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.9.1	Crusca di senape	Prodotto della lavorazione della senape (<i>Brassica juncea</i> L.). È costituito da frammenti dei tegumenti esterni e da parti minute del seme.	Fibra grezza
2.9.2	Farina di semi di senape	Prodotto ottenuto per estrazione dell'essenza volatile dell'olio dai semi di senape.	Proteina grezza
2.10.1	Semi di neuk	Semi della pianta neuk <i>Guizotia abyssinica</i> (L.F.) Cass.	
2.10.2	Pannello di semi di neuk	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dei semi di neuk. (ceneri insolubili in HCl: max. 3,4 %).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.11.1	Sansa di oliva	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione dai frutti pressati dell'olivo <i>Olea europaea</i> L. privati, per quanto possibile, dei pezzi di noccioli.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.12.1	Panello di palmisti	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione da palmisti <i>Elaeis guineensis</i> Jacq., <i>Corozo oleifera</i> (HBK) L. H. Bailey (<i>Elaeis melanococca auct.</i>), privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso.	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.12.2	Farina di palmisti	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione da palmisti privati, per quanto possibile, dell'involucro legnoso.	Proteina grezza Fibra grezza
2.13.1	Semi di zucca e zucchini	Semi di <i>Cucurbita pepo</i> L. e delle piante del genere <i>Cucurbita</i> .	
2.13.2	Panello di semi di zucca e zucchini	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di <i>Cucurbita pepo</i> e delle piante del genere <i>Cucurbita</i> .	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.14.1	Semi di colza ⁽⁵⁾	Semi di colza della specie <i>Brassica napus</i> L. ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk., di colza indiana, <i>Brassica napus</i> L. var. <i>glauca</i> (Roxb.) O.E. Schulz oltre che di colza, <i>Brassica rapa</i> ssp. <i>oleifera</i> (Metzg.) Sinsk. (purezza botanica minima: 94 %). Può essere rumino-protetto.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.14.2	Panello di colza	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di colza. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata in impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.14.3	Farina di semi di colza	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico del pannello di semi di colza. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata proveniente da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.14.4	Semi di colza estrusi	Prodotto ottenuto da semi di colza interi mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione al fine di aumentare la gelatinizzazione dell'amido. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.14.5	Concentrato proteico di semi di colza	Prodotto di oleificio, ottenuto per separazione della frazione proteica del pannello di semi di colza o dei semi di colza.	Proteina grezza
2.15.1	Semi di cartamo	Semi di cartamo <i>Carthamus tinctorius</i> L.	
2.15.2	Farina di semi di cartamo parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione da semi di cartamo parzialmente decorticati.	Proteina grezza Fibra grezza
2.15.3	Gusci di semi di cartamo	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di cartamo.	Fibra grezza
2.16.1	Semi di sesamo	Semi di <i>Sesamum indicum</i> L.	
2.17.1	Semi di sesamo parzialmente decorticati	Prodotto di oleificio, ottenuto mediante rimozione parziale del tegumento.	Proteina grezza Fibra grezza
2.17.2	Gusci di semi di sesamo	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di sesamo.	Fibra grezza
2.17.3	Panello di sesamo	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi della pianta di sesamo (ceneri insolubili in HCl: max. 5 %).	Proteina grezza Fibra grezza Sostanze grasse grezze
2.18.1	(Semi di) soia tostati	Semi di soia (<i>Glycine max</i> L. Merr.) che hanno subito un appropriato trattamento termico (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Possono essere rumino-protetti.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.18.2	Panello (di semi) di soia	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di soia.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.18.3	Farina (di semi) di soia	Prodotto di oleificio, ottenuto da semi di soia per estrazione e trattamento termico appropriato (attività ureasica max. 0,4 mg N/g × min.). Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata o di altri coadiuvanti di filtrazione provenienti da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Fibra grezza se > 8 % sulla sostanza secca Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.18.4	Farina (di semi) di soia decorticati	Prodotto di oleificio, ottenuto dai semi di soia decorticati per estrazione e trattamento termico appropriato. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata proveniente da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione (attività ureasica max. 0,5 mg N/g × min.). Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.18.5	Bucchette di soia	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di soia.	Fibra grezza
2.18.6	Semi di soia estrusi	Prodotto ottenuto da semi di soia mediante un trattamento con calore e umidità e tramite l'esercizio di pressione al fine di aumentare la gelatinizzazione dell'amido. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.18.7	Concentrato proteico (di semi) di soia	Prodotto ottenuto da semi di soia decorticati e privati del grasso previa fermentazione o mediante una seconda estrazione finalizzata a ridurre la percentuale di estratto non azotato.	Proteina grezza
2.18.8	Polpa di semi di soia; [pasta di semi di soia]	Prodotto ottenuto per estrazione dai semi di soia destinati alla preparazione di alimenti.	Proteina grezza
2.18.9	Melassa di semi di soia	Prodotto ottenuto durante la lavorazione dei semi di soia.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
2.18.10	Sottoprodotto della preparazione dei semi di soia	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di semi di soia per ottenere preparazioni di alimenti a base di semi di soia.	Proteina grezza
2.19.1	Semi di girasole	Semi di girasole <i>Helianthus annuus</i> L.. Possono essere rumino-protetti.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.19.2	Panello di semi di girasole	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di girasole.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.19.3	Farina di semi di girasole	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e trattamento termico appropriato del pannello di semi di girasole. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata proveniente da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione. Può essere rumino-protetto.	Proteina grezza Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
2.19.4	Farina di semi di girasole decorticati	Prodotto di oleificio ottenuto per estrazione e appropriato trattamento termico dal pannello di semi di girasole parzialmente decorticati. Può contenere fino all'1 % di terra decolorante usata proveniente da impianti integrati di frantumazione e raffinazione o fino all'1 % di coadiuvanti di filtrazione (tenore massimo di fibra grezza: 27,5 % sulla sostanza secca).	Proteina grezza Fibra grezza
2.19.5	Bucce di semi di girasole	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di girasole.	Fibra grezza
2.20.1	Oli e grassi vegetali ⁽⁶⁾	Oli e grassi ottenuti da vegetali (tranne l'olio di ricino della pianta <i>Ricinus</i>), che possono essere degommati, raffinati e/o idrogenati.	Tenore di umidità, se superiore all'1 %
2.21.1	Lecitine grezze	Fosfolipidi ottenuti dall'olio grezzo degommato di semi e frutti oleosi.	

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
2.22.1	Semi di canapa	Semi di canapa <i>Cannabis sativa</i> L. controllati con un tenore massimo di THC a norma della legislazione UE.	
2.22.2	Pannello di canapa	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dai semi di canapa.	Proteina grezza Fibra grezza
2.22.3	Olio di canapa	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dalla canapa e dai suoi semi.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Fibra grezza
2.23.1	Semi di papavero	Semi di <i>Papaver somniferum</i> L.	
2.23.2	Farina di papavero	Prodotto di oleificio, ottenuto per estrazione dal pannello di semi di papavero.	Proteina grezza

3. Semi di leguminose e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.1.1	Fagioli tostati	Semi di <i>Phaseolus</i> o <i>Vigna</i> ssp. sottoposti a un appropriato trattamento termico. Possono essere rumino-protetti.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
3.1.2	Concentrato proteico di fagioli	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua di lavorazione del baccello durante la produzione di amido.	Proteina grezza
3.2.1	Carrube essiccate	Frutti essiccati del carrubo <i>Ceratonia siliqua</i> L..	Fibra grezza
3.2.3	Bacelli di carruba essiccati	Prodotto ottenuto dalla frantumazione del frutto secco (baccello) del carrubo, dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza
3.2.4	Farina di carrube essiccate micronizzata	Prodotto ottenuto per micronizzazione del frutto secco del carrubo dal quale sono stati eliminati i semi.	Fibra grezza Zuccheri totali espressi in saccarosio
3.2.5	Germe di carruba	Germe dei semi del frutto del carrubo.	Proteina grezza
3.2.6	Pannello di germe di carruba	Prodotto di oleificio ottenuto per pressione dal germe di carruba.	Proteina grezza
3.2.7	Carruba (seme)	Seme del carrubo.	Fibra grezza
3.3.1	Ceci	Semi di <i>Cicer arietinum</i> L.	
3.4.1	Vecciolo o zirlo	Semi di <i>Ervum ervilia</i> L.	
3.5.1	Semi di fieno greco	Semi di fieno greco (<i>Trigonella foenum-graecum</i>).	
3.6.1	Farina di guar	Prodotto ottenuto dall'estrazione della mucillagine dai semi di guar <i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L) Taub.	Proteina grezza
3.6.2	Farina di germi di guar	Prodotto dell'estrazione della mucillagine dal germe dei semi di guar.	Proteina grezza
3.7.1	Favette	Semi della specie <i>Vicia faba</i> L. ssp. <i>faba</i> var. <i>equina</i> Pers. e var. <i>minuta</i> (Alef.) Mansf.	
3.7.2	Fiocchi di favette	Prodotto ottenuto per schiacciamento delle favette decorticate trattate con vapore.	Amido Proteina grezza
3.7.3	Tegumenti di favette; [gusci di fava]	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente da involucri esterni.	Fibra grezza Proteina grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.7.4	Favette decorticate	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di favette, costituito principalmente dalla mandorla dei semi di favette.	Proteina grezza Fibra grezza
3.7.5	Proteina di favetta	Prodotto ottenuto per macinazione e separazione ad aria delle favette.	Proteina grezza
3.8.1	Lenticchie	Semi di <i>Lens culinaris</i> a.o. Medik.	
3.8.2	Gusci di lenticchie	Prodotto ottenuto dalla decorticazione dei semi di lenticchie.	Fibra grezza
3.9.1	Lupini dolci	Semi di <i>Lupinus</i> spp. a basso tenore di sostanze amare.	
3.9.2	Lupini dolci decorticati	Semi di lupino decorticati.	Proteina grezza
3.9.3	Baccelli di lupini; [buccette di lupini]	Prodotto ottenuto per decorticazione dei semi di lupino, costituito principalmente da involucri esterni.	Proteina grezza Fibra grezza
3.9.4	Polpa di lupino	Prodotto ottenuto per estrazione di componenti del lupino.	Fibra grezza
3.9.5	Cruschello di lupini	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di lupini. È costituito principalmente da parti minute del cotiledone e, in minor misura, dalle bucce.	Proteina grezza Fibra grezza
3.9.6	Proteina di lupino	Prodotto ottenuto dall'acqua separata di lavorazione del lupino durante la produzione di amido o in seguito a macinazione e separazione ad aria.	Proteina grezza
3.9.7	Farina di proteine di lupino	Prodotto della lavorazione del lupino per l'ottenimento di una farina altamente proteica.	Proteina grezza
3.10.1	Fagioli mungo	Fagioli di <i>Vigna radiata</i> L.	
3.11.1	Piselli	Semi di <i>Pisum</i> spp. Possono essere rumino-protetti.	Metodo di protezione dalla degradazione ruminale, se del caso
3.11.2	Crusca di piselli	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente dalle bucce rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli.	Fibra grezza
3.11.3	Fiocchi di piselli	Prodotto ottenuto per schiacciamento dei semi di pisello decorticati e trattati a vapore.	Amido
3.11.4	Farina di piselli	Prodotto ottenuto dalla macinazione di piselli.	Proteina grezza
3.11.5	Buccette di piselli	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente dalle bucce rimosse durante la decorticazione e la pulitura dei piselli e, in minor misura, dall'endosperma.	Fibra grezza
3.11.6	Piselli decorticati	Semi di pisello decorticati.	Proteina grezza Fibra grezza
3.11.7	Cruschello di piselli	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di piselli. È costituito principalmente da parti minute del cotiledone e, in minor misura, dalle bucce.	Proteina grezza Fibra grezza
3.11.8	Residui della vagliatura di piselli	Frazioni residue della vagliatura di piselli.	Fibra grezza
3.11.9	Proteina di piselli	Prodotto ottenuto dalla separazione dell'acqua del baccello durante la produzione di amido o in seguito a macinazione e separazione ad aria.	Proteina grezza
3.11.10	Polpa di piselli	Prodotto ottenuto dall'estrazione di proteine e amido dai piselli mediante trattamento a umido. È costituito principalmente da fibre interne e amido.	Tenore di umidità, se < 70 % oppure > 85 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se superiori al 3,5 % della sostanza secca

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
3.11.11	Solubili di piselli	Prodotto ottenuto dall'estrazione di proteine e amido dai piselli mediante trattamento a umido. È costituito principalmente da proteine solubili e oligosaccaridi.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 85 % Zuccheri totali Proteina grezza
3.11.12	Fibra di piselli	Prodotto ottenuto per estrazione da piselli decorticati sottoposti precedentemente a macinazione e setacciatura.	Fibra grezza
3.12.1	Veccia	Semi della <i>Vicia sativa</i> L. var. <i>sativa</i> e altre varietà.	
3.13.1	Cicerchia (7)	Semi di <i>Lathyrus sativus</i> L. sottoposti a un appropriato trattamento termico.	
3.14.1	Veccia articolata	Semi della <i>Vicia monanthos</i> Desf..	

4. Tuberi, radici e loro prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.1	Barbabietole da zucchero	Radice di <i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> var. <i>altissima</i> Doell.	
4.1.2	Cime e code di barbabietola da zucchero	Prodotto fresco ottenuto dalla fabbricazione dello zucchero costituito principalmente da pezzi puliti di barbabietola da zucchero provvisti o meno delle foglie.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.1.3	Zucchero (di barbabietola); [saccarosio]	Zucchero ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero.	Saccarosio
4.1.4	Melassa di barbabietola (da zucchero)	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione di zucchero di barbabietola da zucchero.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > al 28 %
4.1.5	Melassa di barbabietola (da zucchero), parzialmente dezuccherate e/o private della betaina	Prodotto ottenuto mediante un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio e/o betaina dalla melassa di barbabietole da zucchero.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > al 28 %
4.1.6	Melassa di isomaltulosio	Frazione non cristallizzata ottenuta dalla produzione di isomaltulosio per conversione enzimatica del saccarosio di barbabietola da zucchero.	Tenore di umidità, se > 40 %
4.1.7	Polpa di barbabietola (da zucchero) umida	Prodotto della fabbricazione di zucchero costituito da fette di barbabietola da zucchero sottoposte a estrazione con acqua. Tenore minimo di umidità: 82 %. Il tenore di zucchero è basso e si avvicina allo zero a causa della fermentazione (dell'acido lattico).	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 82 % oppure > 92 %
4.1.8	Polpa di barbabietola (da zucchero) pressata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietola da zucchero sottoposte a estrazione con acqua e a pressatura meccanica. Tenore massimo di umidità: 82 %. Il tenore di zucchero è basso e si avvicina allo zero a causa della fermentazione (dell'acido lattico).	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.1.9	Polpa di barbabietola (da zucchero) pressata, melassata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietola da zucchero sottoposte a estrazione con acqua e a pressatura meccanica a cui è stata aggiunta melassa. Tenore massimo di umidità: 82 %. Il tenore dello zucchero diminuisce a causa della fermentazione (dell'acido lattico).	Ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.1.10	Polpa di barbabietola (da zucchero) essiccata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietola da zucchero sottoposte a estrazione con acqua ed essiccate.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Zuccheri totali espressi in saccarosio, se > 10,5 %
4.1.11	Polpa di barbabietole (da zucchero) essiccata, melassata	Prodotto della fabbricazione dello zucchero costituito da fette di barbabietola da zucchero sottoposte a estrazione con acqua ed essiccate a cui è stata aggiunta melassa.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Zuccheri totali espressi in saccarosio

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.1.12	Sciroppo di zucchero	Prodotto ottenuto dalla lavorazione di zucchero e/o melassa.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 35 %
4.1.13	Fettucce di barbabietola (da zucchero) bollite	Prodotto della fabbricazione di sciroppo commestibile ottenuto da barbabietola da zucchero, che può essere pressato o essiccato.	Se essiccato: ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Se pressato: ceneri insolubili in HCl: se > al 5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.1.14	Fruttoligosaccaridi	Prodotto ottenuto dallo zucchero di barbabietola mediante processo enzimatico.	Tenore di umidità, se > 28 %
4.2.1	Succo di barbabietola	Succo ottenuto per pressione dalla barbabietola rossa (<i>Beta vulgaris</i> convvar. <i>crassa</i> var. <i>conditiva</i>) con successiva concentrazione e pastorizzazione mantenendo il tipico gusto e sapore di verdura.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 60 % Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.3.1	Carote	Radice della carota gialla o rossa <i>Daucus carota</i> L.	
4.3.2	Bucce di carota trattate con vapore	Prodotto umido ottenuto dall'industria di trasformazione delle carote costituito dalle bucce rimosse dalle radici di carota mediante trattamento con vapore a cui può essere aggiunto amido gelatinoso di carote. Tenore massimo di umidità: 97 %.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 87 % oppure > 97 %
4.3.3	Raschiature di carote	Prodotto umido ottenuto per separazione meccanica durante la lavorazione delle carote e che consiste essenzialmente in carote essiccate e resti di carote. Il prodotto può essere stato sottoposto a trattamento termico. Tenore massimo di umidità: 97 %.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 87 % oppure > 97 %
4.3.4	Fiocchi di carota	Prodotto ottenuto per fiocatura delle radici di carote gialle o rosse successivamente essiccate.	
4.3.5	Carote essiccate	Radici di carote gialle o rosse, indipendentemente dalla presentazione, successivamente essiccate.	Fibra grezza
4.3.6	Mangime a base di carote essiccate	Prodotto costituito da polpa interna e buccia esterna sottoposte a essiccamento.	Fibra grezza
4.4.1	Radici di cicoria	Radici di <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.2	Cime e code di cicoria	Prodotto fresco ottenuto dalla lavorazione della cicoria. È costituito principalmente di pezzi puliti di cicoria e da parti delle foglie.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 50 %
4.4.3	Semi di cicoria	Semi di <i>Cichorium intybus</i> L.	
4.4.4	Polpa di cicoria pressata	Prodotto ottenuto dalla produzione di inulina a partire dalle radici di <i>Cichorium intybus</i> L., costituito da fette di cicoria sottoposte a estrazione e pressatura meccanica. I carboidrati (solubili) e l'acqua della cicoria sono stati parzialmente eliminati.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Tenore di umidità, se < 65 % oppure > 82 %
4.4.5	Polpa di cicoria essiccata	Prodotto ottenuto dalla produzione di inulina a partire dalle radici di <i>Cichorium intybus</i> L., costituito da fette di cicoria sottoposte a estrazione e pressatura meccanica e successivamente essiccate. I carboidrati (solubili) della cicoria sono stati parzialmente estratti.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.4.6	Radici di cicoria in polvere	Prodotto ottenuto per tritatura, essiccamento e macinazione di radici di cicoria.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.4.7	Melassa di cicoria	Prodotto della lavorazione della cicoria, ottenuto durante la produzione di inulina e oligofruttosio.	Proteina grezza Tenore di umidità, se < 20 % oppure > 30 %
4.4.8	Vinacce di cicoria	Prodotto della lavorazione della cicoria, ottenuto durante la raffinazione di inulina e oligofruttosio.	Proteina grezza Tenore di umidità, se < 30 % oppure > 40 %
4.4.9	Inulina di cicoria	L'inulina è un fruttano estratto dalle radici di <i>Cichorium intybus</i> L..	
4.4.10	Sciroppo di oligofruttosio	Prodotto ottenuto dall'idrolisi parziale dell'inulina contenuta nel <i>Cichorium intybus</i> L..	Tenore di umidità, se < 20 % oppure > 30 %
4.4.11	Oligofruttosio essiccato	Prodotto ottenuto dall'idrolisi parziale dell'inulina contenuta nel <i>Cichorium intybus</i> L. e dal suo successivo essiccamento.	
4.5.1	Aglione essiccato	Polvere di colore bianco-giallastro di aglio puro macinato <i>Allium sativum</i> L..	
4.6.1	Manioca; [tapioca]; [cassava]	Radici di <i>Manihot esculenta</i> Crantz, indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 60 % oppure > 70 %
4.6.2	Manioca essiccata	Radici di manioca, indipendentemente dalla presentazione, sottoposte a essiccamento.	Amido Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.7.1	Polpa di cipolla	Prodotto umido ottenuto durante la lavorazione delle cipolle (genere <i>Allium</i>) costituito sia da bucce sia da cipolle intere. Se proviene dalla produzione di olio di cipolla è costituito principalmente da resti di cipolle cotte.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.7.2	Cipolle fritte	Pezzi di cipolla sbucciati e tritati sottoposti a frittura.	Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca Sostanze grasse grezze
4.8.1	Patate	Tuberi di <i>Solanum tuberosum</i> L..	Tenore di umidità, se < 72 % oppure > 88 %
4.8.2	Patate sbucciate	Patate private della buccia mediante trattamento con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.3	Bucce di patata trattate con vapore	Prodotto umido ottenuto dall'industria di trasformazione delle patate costituito da bucce rimosse dal tubero della patata mediante trattamento con vapore a cui può essere aggiunto amido gelatinoso di patate. Può essere schiacciato.	Tenore di umidità, se < 82 % oppure > 93 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.4	Porzioni di patata fresche	Prodotto ottenuto dalle patate durante la preparazione di prodotti a base di patata destinati al consumo umano, eventualmente pelato.	Tenore di umidità, se < 72 % oppure > 88 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.5	Raschiature di patate	Prodotto umido ottenuto per separazione meccanica durante la lavorazione di patate che consiste essenzialmente di patate essiccate e di resti di patate. Il prodotto può essere stato sottoposto a trattamento termico.	Tenore di umidità, se < 82 % oppure > 93 % Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
4.8.6	Purè di patate	Prodotto a base di patate scottate o bollite e quindi schiacciate.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.7	Fiocchi di patate	Prodotto ottenuto per essiccamento rotativo di patate lavate, pelate o non pelate e trattate con vapore.	Amido Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
4.8.8	Polpa di patate	Prodotto della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	Tenore di umidità, se < 77 % oppure > 88 %
4.8.9	Polpa di patate essiccata	Prodotto essiccato della fabbricazione di fecola di patate costituito da patate macinate sottoposte a estrazione.	
4.8.10	Proteina di patata	Prodotto della fabbricazione di fecola costituito essenzialmente da sostanze proteiche provenienti dalla separazione della fecola.	Proteina grezza
4.8.11	Proteina di patata idrolizzata	Proteina ottenuta per idrolisi enzimatica controllata delle proteine di patata.	Proteina grezza
4.8.12	Proteina di patata fermentata	Prodotto ottenuto per fermentazione della proteina di patata e successivo essiccamento a spruzzo.	Proteina grezza
4.8.13	Proteina di patata fermentata, liquida	Liquido ottenuto dalla fermentazione della proteina di patata.	Proteina grezza
4.8.14	Succo di patata concentrato	Prodotto concentrato della fabbricazione di fecola di patate, costituito dalle sostanze rimanenti in seguito all'eliminazione parziale di fibra, proteine e fecola dalla polpa di patate intera e all'evaporazione di parte dell'acqua.	Tenore di umidità, se < 50 % oppure > 60 % Con tenore di umidità < 50 %: — proteina grezza — ceneri grezze
4.8.15	Granuli di patate	Patate essiccate (in seguito a lavaggio, pelatura, riduzione delle dimensioni, taglio, fioccatatura, ecc., e da cui è stata eliminata l'acqua).	
4.9.1	Patate dolci	Tuberi di <i>Ipomoea batatas</i> L., indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 57 % oppure > 78 %
4.10.1	Topinambur; [elianto]	Tuberi di <i>Helianthus tuberosus</i> L., indipendentemente dalla presentazione.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 80 %

5. Altri semi e frutti e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.1.1	Ghiande	Frutti interi della quercia pedunculata <i>Quercus robur</i> L., della quercia sessile <i>Quercus petraea</i> (Matt.) Liebl., della quercia da sughero <i>Quercus suber</i> L. e di altre specie di quercia.	
5.1.2	Ghiande sgusciate	Prodotto ottenuto dalla decorticazione delle ghiande.	Proteina grezza Fibra grezza
5.2.1	Mandorla	Frutto intero o frantumato di <i>Prunus dulcis</i> , con o senza guscio.	
5.2.2	Bucce di mandorle	Gusci ottenuti dalla decorticazione dei semi di mandorle per separazione fisica delle mandorle e macinati.	Fibra grezza
5.3.1	Semi di anice	Semi di <i>Pimpinella anisum</i> .	
5.4.1	Polpa di mele essiccata; [Residuo della spremitura di mele essiccato]	Prodotto ottenuto dalla produzione di succo di <i>Malus domestica</i> o dalla produzione di sidro. È costituito principalmente dalla polpa interna e dalla buccia esterna sottoposte a essiccamento. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.4.2	Polpa di mele pressata; [Residuo della spremitura di mele pressato]	Prodotto umido ottenuto dalla produzione di succo di mela o di sidro. È costituito principalmente dalla polpa interna e dalla buccia esterna sottoposte a pressatura. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.4.3	Melassa di mela	Prodotto ottenuto dalla produzione di pectina dalla polpa di mela. Può essere depectinizzato.	Proteina grezza Fibra grezza Oli e grassi grezzi, se > 10 %
5.5.1	Semi di barbabietola da zucchero	Semi di barbabietola da zucchero.	
5.6.1	Grano saraceno	Semi di <i>Fagopyrum esculentum</i> .	
5.6.2	Crusca e pula di grano saraceno	Prodotto ottenuto dalla molitura dei chicchi di grano saraceno.	Fibra grezza
5.6.3	Cruschello di grano saraceno	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione della farina di grano saraceno vagliato. È principalmente costituito da parti minute di endosperma, da frammenti fini del tegumento esterno e da varie parti dei chicchi. Non deve contenere oltre il 10 % di fibra grezza.	Fibra grezza Amido
5.7.1	Semi di cavolo rosso	Semi di <i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>Rubra</i> .	
5.8.1	Semi di scagliola	Semi di <i>Phalaris canariensis</i> .	
5.9.1	Semi di cumino dei prati	Semi di <i>Carum carvi</i> L.	
5.12.1	Frammenti di castagne	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di farina di castagne, costituito principalmente da parti minute di endosperma, con frammenti fini dell'involucro e qualche resto di castagne (<i>Castanea</i> spp.).	Proteina grezza Fibra grezza
5.13.1	Pastazzo di agrumi	Prodotto ottenuto per pressione da agrumi <i>Citrus</i> (L.) ssp. durante la produzione di succo di agrumi. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.13.2	Pastazzo di agrumi essiccato	Prodotto ottenuto per pressione da agrumi o durante la produzione di succo di agrumi, successivamente essiccato. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.14.1	Semi di trifoglio violetto	Semi di <i>Trifolium pratense</i> L..	
5.14.2	Semi di trifoglio bianco	Semi di <i>Trifolium repens</i> L..	
5.15.1	Pellicole di caffè	Prodotto ottenuto dai semi decorticati della pianta <i>Coffea</i> .	Fibra grezza
5.16.1	Semi di fiordaliso	Semi di <i>Centaurea cyanus</i> L.	
5.17.1	Semi di cetriolo	Semi di <i>Cucumis sativus</i> L.	
5.18.1	Semi di cipresso	Semi di <i>Cupressus</i> L..	
5.19.1	Dattero	Frutto di <i>Phoenix dactylifera</i> L. Può essere essiccato.	
5.19.2	Semi di palma da dattero	Semi interi di palma da dattero.	Fibra grezza
5.20.1	Semi di finocchio	Semi di <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	
5.21.1	Fico	Frutto di <i>Ficus carica</i> L. Può essere essiccato.	
5.22.1	Noccioli di frutta ⁽⁸⁾	Prodotto costituito dai semi interni e commestibili della frutta a guscio o a nocciolo.	
5.22.2	Residuo della spremitura di frutta ⁽⁸⁾	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di succo e purea di frutta. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
5.22.3	Residuo della spremitura di frutta essiccato ⁽⁸⁾	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di succo e purea di frutta, successivamente essiccato. Può essere depectinizzato.	Fibra grezza
5.23.1	Crescione inglese	Semi di <i>Lepidium sativum</i> L.	Fibra grezza
5.24.1	Semi di graminacee	Semi di piante graminoidi delle famiglie <i>Poaceae</i> , <i>Cyperaceae</i> e <i>Juncaceae</i> .	
5.25.1	Vinaccioli	Semi separati dalle vinacce, non disoleati.	Sostanze grasse grezze Fibra grezza
5.25.2	Farina di vinaccioli	Prodotto ottenuto durante l'estrazione dell'olio dai vinaccioli.	Fibra grezza
5.25.3	Vinacce	Vinacce rapidamente essiccate dopo l'estrazione dell'alcol e private per quanto possibile dei raspi e dei vinaccioli.	Fibra grezza
5.26.1	Nocciola	Frutto intero o frantumato di <i>Corylus</i> (L.) spp., con o senza tegumento.	
5.27.1	Pectina	Pectina estratta da materiale vegetale appropriato.	
5.28.1	Semi di perilla	Semi di <i>Perilla frutescens</i> L. e suoi prodotti di macinazione.	
5.29.1	Pinoli	Semi di <i>Pinus</i> (L.) spp.	
5.30.1	Pistacchio	Frutto di <i>Pistacia vera</i> L.	
5.31.1	Semi di piantaggine	Semi di <i>Plantago</i> (L.) spp.	
5.32.1	Semi di ravenello	Semi di <i>Raphanus sativus</i> L.	
5.33.1	Semi di spinacio	Semi di <i>Spinacia oleracea</i> L.	
5.34.1	Semi di cardo mariano	Semi di <i>Carduus marianus</i> L.	
5.35.1	Residuo della spremitura di pomodoro	Prodotto ottenuto per pressione dai pomodori <i>Solanum lycopersicum</i> L. durante la produzione di succo di pomodoro. È costituito principalmente dalla buccia e dai semi.	Fibra grezza
5.36.1	Semi di achillea millefoglie	Semi di <i>Achillea millefolium</i> L.	

6. Foraggi, foraggi grossolani e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.1.1	Foglie di barbabietola	Foglie di <i>Beta</i> spp..	
6.2.1	Cereali ⁽⁹⁾	Piante intere di cereali o loro parti. Possono essere essiccate, fresche o insilate.	
6.3.1	Paglia di cereali ⁽⁹⁾	Paglia di cereali.	
6.3.2	Paglia di cereali trattata ⁽⁹⁾ ⁽¹⁰⁾	Prodotto ottenuto mediante un trattamento appropriato della paglia di cereali.	Sodio, se trattato con NaOH
6.4.1	Farina di trifoglio	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione del trifoglio <i>Trifolium</i> spp. Può contenere fino al 20 % di erba medica (<i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i>) o di altre colture da foraggio sottoposte ad essiccamento e macinazione contemporaneamente al trifoglio.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
6.5.1	Farina di foraggio ⁽¹¹⁾ ; [Farina di erba] ⁽¹¹⁾	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione e in alcuni casi compattamento delle piante da foraggio.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.6.1	Erba essiccata in campo [fieno]	Specie qualsiasi di erba, essiccata in campo.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.6.2	Erba essiccata ad alta temperatura	Prodotto ottenuto da erba di qualsiasi varietà disidratata artificialmente (in qualunque forma).	Proteina grezza Fibra Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.6.3	Erba, erbe medicinali, leguminose, [piante erbacee foraggiere]	Prodotti freschi, insilati o essiccati costituiti da erba, legumi o erbe medicinali, comunemente descritti come insilati, fieno-silo, fieno o piante erbacee foraggiere.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.7.1	Farina di canapa	Farina ottenuta per macinazione delle foglie essiccate di <i>Cannabis sativa</i> L.	Proteina grezza
6.7.2	Fibra di canapa	Prodotto ottenuto durante la lavorazione della canapa, di colore verde, essiccato, fibroso.	
6.8.1	Paglia di favette	Paglia di favette.	
6.9.1	Paglia di lino	Paglia di lino (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	
6.10.1	Erba medica; [alfalfa]	Piante di <i>Medicago sativa</i> L. e <i>Medicago</i> var. <i>Martyn</i> o loro parti.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.2	Erba medica essiccata in campo [alfalfa essiccata in campo]	Erba medica essiccata in campo.	Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.3	Erba medica essiccata ad alta temperatura; [alfalfa essiccata ad alta temperatura]	Erba medica disidratata artificialmente, in qualsiasi forma.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.4	Erba medica estrusa; [alfalfa estrusa]	Pellet di erba medica estrusi.	
6.10.5	Farina di erba medica; [farina di alfalfa] ⁽¹²⁾	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione di erba medica. Può contenere fino al 20 % di trifoglio o di altre colture da foraggio, sottoposte ad essiccamento e macinazione contemporaneamente all'erba medica.	Proteina grezza Fibra grezza Ceneri insolubili in HCl: se > al 3,5 % della sostanza secca
6.10.6	Residuo di erba medica; [residuo di alfalfa]	Prodotto essiccato ottenuto per estrazione del succo di erba medica mediante pressione.	Proteina grezza Fibra grezza
6.10.7	Concentrato proteico di erba medica; [concentrato proteico di alfalfa]	Prodotto ottenuto dall'essiccamento artificiale di frazioni del succo di erba medica, separato per centrifugazione e sottoposto a trattamento termico per precipitare le proteine.	Proteina grezza Carotene
6.10.8	Solubili di erba medica	Prodotto ottenuto per estrazione di proteine dal succo di erba medica; può essere essiccato.	Proteina grezza
6.11.1	Insilato di granturco	Piante di <i>Zea mays</i> L. ssp. <i>mays</i> insilate o loro parti.	
6.12.1	Paglia di piselli	Paglia di <i>Pisum</i> spp.	

7. Altri vegetali, alghe e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
7.1.1	Alghe ⁽¹³⁾	Alghe, vive o lavorate, indipendentemente dalla presentazione, comprese alghe fresche, refrigerate o congelate.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.2	Alghe essiccate ⁽¹³⁾	Prodotto ottenuto per essiccamento di alghe. Può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.3	Farina di alghe ⁽¹³⁾	Prodotto della fabbricazione di olio di alghe, ottenuto per estrazione delle alghe.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
7.1.4	Olio di alghe ⁽¹³⁾	Prodotto della fabbricazione di olio da alghe, ottenuto per estrazione.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
7.1.5	Estratto di alghe ⁽¹³⁾ ; [frazione di alghe] ⁽¹³⁾	Estratto acquoso o alcolico di alghe, contenente principalmente carboidrati.	
7.2.6	Farina di alghe marine	Prodotto ottenuto per essiccamento e frantumazione delle macroalghe, in particolare delle alghe marine brune. Può essere stato lavato per ridurre il tenore di iodio.	Ceneri grezze
7.3.1	Cortecce ⁽⁶⁾	Cortecce pulite ed essiccate di alberi o arbusti.	Fibra grezza
7.4.1	Fiori ⁽⁶⁾ essiccati	Tutte le parti dei fiori essiccati di piante commestibili e loro frazioni.	Fibra grezza
7.5.1	Broccoli essiccati	Prodotto ottenuto per essiccamento della pianta <i>Brassica oleracea</i> L. in seguito a lavaggio, riduzione delle dimensioni (taglio, fiocatura, ecc.) e da cui è stata eliminata l'acqua.	
7.6.1	Melassa di canna (da zucchero)	Prodotto sciropposo ottenuto durante la fabbricazione o la raffinazione di zucchero di <i>Saccharum</i> L..	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 30 %
7.6.2	Canna da zucchero Melassa di canna (da zucchero), parzialmente dezuccherata	Prodotto ottenuto mediante un'ulteriore estrazione, con acqua, di saccarosio dalla melassa di canna da zucchero.	Zuccheri totali espressi in saccarosio Tenore di umidità, se > 28 %
7.6.3	Zucchero (di canna) [saccarosio]	Zucchero estratto con acqua dalla canna da zucchero.	Saccarosio
7.6.4	Cascami di canne da zucchero	Prodotto ottenuto per estrazione, con acqua, di zucchero dalle canne da zucchero. È costituito principalmente da fibre.	Fibra grezza
7.7.1	Foglie essiccate ⁽⁶⁾	Foglie essiccate di piante commestibili e loro frazioni.	Fibra grezza
7.8.1	Lignocellulosa ⁽⁶⁾	Prodotto ottenuto per lavorazione meccanica di legno grezzo essiccato naturalmente e costituito prevalentemente da legnocellulosa.	Fibra grezza
7.9.1	Radice di liquirizia	Radice di <i>Glycyrrhiza</i> L..	
7.10.1	Menta	Prodotto ottenuto per essiccamento delle parti aeree di <i>Mentha apicata</i> , <i>Mentha piperita</i> o <i>Mentha viridis</i> (L.), indipendentemente dalla presentazione.	
7.11.1	Spinaci essiccati	Prodotto ottenuto per essiccamento delle piante <i>Spinacia oleracea</i> L., indipendentemente dalla presentazione.	
7.12.1	Yucca schidigera	<i>Yucca schidigera</i> Roehl. polverizzata.	Fibra grezza
7.13.1	Carbone vegetale; [carbone di legna]	Prodotto ottenuto per carbonizzazione di materiale vegetale organico.	Fibra grezza
7.14.1	Legno ⁽⁶⁾	Legno maturo o fibre di legno maturo non trattato chimicamente.	Fibra grezza

8. Prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.1.1	Burro e prodotti del burro	Burro e prodotti ottenuti durante la produzione o la trasformazione del burro (ad es. siero di burro), tranne se elencati separatamente.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 6 %
8.2.1	Latticello/latticello concentrato/latticello in polvere ⁽¹⁴⁾	Prodotto ottenuto dalla zangolatura del burro a partire dalla panna o da procedimenti simili. Può essere concentrato o essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 6 %
8.3.1	Caseina	Prodotto ottenuto dal latte scremato o dal latticello per essiccamento della caseina precipitata mediante l'aggiunta di acidi o di presame.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 10 %
8.4.1	Caseinato	Prodotto estratto dalla cagliata o dalla caseina ricorrendo all'impiego di sostanze neutralizzanti e all'essiccamento.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 10 %
8.5.1	Formaggio e prodotti caseari	Formaggio e prodotti a base di formaggio e latte.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
8.6.1	Colostro	Fluido secreto dalle ghiandole mammarie di femmine da latte fino a cinque giorni dopo il parto.	Proteina grezza
8.7.1	Sottoprodotti lattiero-caseari	Prodotti ottenuti dalla fabbricazione di prodotti lattiero-caseari (compresi tra l'altro: residui di prodotti lattiero-caseari, fanghi da centrifuga o da separatore, acque bianche, minerali del latte).	Tenore di umidità Proteina grezza Sostanze grasse grezze Zuccheri totali
8.8.1	Prodotti lattieri fermentati	Prodotti ottenuti per fermentazione del latte (ad es. yogurt, ecc.).	Proteina grezza Sostanze grasse grezze
8.9.1	Lattosio	Zucchero separato dal latte o dal siero di latte mediante purificazione ed essiccamento.	Lattosio Tenore di umidità, se > 5 %
8.10.1	Latte/latte concentrato/latte in polvere ⁽¹⁴⁾	Secrezione mammaria normale ottenuta mediante una o più mungiture. Il prodotto può essere concentrato o essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
8.11.1	Latte scremato/latte scremato concentrato/latte scremato in polvere ⁽¹⁴⁾	Latte privato parzialmente delle materie grasse per separazione. Il prodotto può essere concentrato o essiccato.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 5 %
8.12.1	Materie grasse del latte	Prodotto ottenuto mediante scrematura del latte.	Sostanze grasse grezze
8.13.1	Proteina di latte in polvere	Prodotto ottenuto per essiccamento dei composti proteici estratti dal latte mediante trattamento chimico o fisico.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
8.14.1	Latte condensato ed evaporato e prodotti derivati	Latte condensato ed evaporato e prodotti ottenuti dalla fabbricazione o trasformazione di questi prodotti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
8.15.1	Permeato di latte/permeato di latte in polvere ⁽¹⁴⁾	Prodotto ottenuto per (ultra, nano o micro) filtrazione di latte (che penetra attraverso una membrana) da cui il lattosio può essere stato parzialmente eliminato. Può essere stato ottenuto mediante osmosi inversa ed essicca-mento.	Ceneri grezze Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.16.1	Retentato di latte/retentato di latte in polvere ⁽¹⁴⁾	Prodotto ottenuto per (ultra, nano o micro) filtrazione di latte (trattenuto da una membrana). Può essere essiccato.	Proteina grezza Ceneri grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.17.1	Siero di latte/siero di latte concen-trato/siero di latte in polvere ⁽¹⁴⁾	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di formaggi, quark o ca-seina o da procedimenti simili. Può essere concentrato o essiccato.	Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 % Ceneri grezze
8.18.1	Siero di latte delattosato/siero di latte in polvere delattosato ⁽¹⁴⁾	Siero di latte parzialmente privato del lattosio. Può essere essiccato.	Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 % Ceneri grezze
8.19.1	Proteina di siero di latte/proteina di siero di latte in polvere ⁽¹⁴⁾	Prodotto ottenuto per essiccamento dei composti proteici estratti dal siero di latte mediante trattamento chimico o fisico. Può essere essiccato.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
8.20.1	Siero di latte demineralizzato e de-lattosato/Siero di latte in polvere demineralizzato e delattosato ⁽¹⁴⁾	Siero di latte parzialmente privato del lattosio e dei minerali. Può essere essiccato.	Proteina grezza Lattosio Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
8.21.1	Permeato di siero di latte/permeato di siero di latte in polvere ⁽¹⁴⁾	Prodotto ottenuto per (ultra, nano o micro) filtrazione di siero di latte (che penetra attraverso una membrana) da cui il lattosio può essere stato parzialmente eliminato. Può essere stato ottenuto mediante osmosi inversa ed essicca-mento.	Ceneri grezze Proteina grezza Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %
8.22.1	Retentato di siero latte/retentato di siero di latte in polvere ⁽¹⁴⁾	Prodotto ottenuto per (ultra, nano o micro) filtrazione di siero di latte (trattenuto da una membrana). Può essere essiccato.	Proteina grezza Ceneri grezze Lattosio Tenore di umidità, se > 8 %

9. Prodotti di animali terrestri e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.1.1	Sottoprodotti di origine ani-male ⁽¹⁵⁾	Animali terrestri a sangue caldo o loro parti, freschi, congelati, cotti, trattati con acido o essiccati.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.2.1	Grassi animali ⁽¹⁵⁾	Prodotto costituito da grassi di animali terrestri a sangue caldo.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
9.3.1	Sottoprodotti dell'apicoltura	Miele, cera d'api, pappa reale, propoli, polline trasformati o non trasformati.	Zuccheri totali espressi in sac-carosio

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.4.1	Proteine animali trasformate ⁽¹⁵⁾	Prodotto ottenuto per riscaldamento, essiccamento e macinazione di animali terrestri a sangue caldo o loro parti, da cui il grasso può essere stato in parte estratto o separato per via fisica.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.5.1	Proteine derivate dalla produzione di gelatina ⁽¹⁵⁾	Proteine animali essiccate di qualità alimentare derivate dalla produzione di gelatina.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.6.1	Proteine animali idrolizzate ⁽¹⁵⁾	Proteine idrolizzate ottenute per idrolisi chimica, microbiologica o enzimatica di proteine animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.7.1	Farina di sangue ⁽¹⁵⁾	Prodotto derivato dal trattamento termico del sangue di animali a sangue caldo macellati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.8.1	Prodotti sanguigni ⁽¹⁵⁾	Prodotti derivati dal sangue o da frazioni di sangue di animali a sangue caldo macellati. Comprendono fra l'altro plasma secco/congelato/liquido, sangue intero secco, globuli rossi essiccati/congelati/liquidi o frazioni e miscele di tali prodotti.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.9.1	Residui di cucina e ristorazione	Tutti i rifiuti alimentari contenenti materiale di origine animale, incluso l'olio da cucina usato, provenienti da ristoranti, società di catering e cucine, sia centralizzate sia domestiche.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.10.1	Collagene ⁽¹⁵⁾	Prodotto a base di proteine derivato da ossa, pelli, pellami e tendini di animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.11.1	Farina di piume	Prodotto ottenuto per essiccamento e macinazione delle piume di animali macellati; può essere idrolizzato.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.12.1	Gelatina ⁽¹⁵⁾	Proteina naturale e solubile, gelificata o non gelificata, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, pellami, tendini e nervi di animali.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
9.13.1	Ciccioli ⁽¹⁵⁾	Prodotto ottenuto dalla fabbricazione di sego, strutto e di altri grassi di origine animale estratti o separati per via fisica, allo stato fresco, congelato o essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.14.1	Prodotti di origine animale ⁽¹⁵⁾	Prodotti non più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o di difetti di condizionamento o altri difetti che non rappresentano rischi per la salute pubblica o degli animali; trattati o non trattati, ad es. allo stato fresco, congelato o essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 8 %
9.15.1	Uova	Uova intere di <i>Gallus gallus</i> L. con o senza guscio.	
9.15.2	Albume	Prodotto ottenuto dalle uova per separazione di guscio e tuorlo, pastorizzato ed eventualmente denaturato.	Proteina grezza Metodo di denaturazione, se del caso
9.15.3	Ovoprodotti essiccati	Prodotti costituiti da uova secche pastorizzate, private del guscio o da una miscela di albumi e tuorli essiccati in proporzioni variabili.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
9.15.4	Uova in polvere zuccherate	Uova intere zuccherate essiccate o loro parti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
9.15.5	Gusci d'uovo essiccati	Prodotto ottenuto da uova di volatili da cortile private del tuorlo e dell'albume. I gusci sono essiccati.	Ceneri grezze
9.16.1	Invertebrati terrestri ⁽¹⁵⁾	Invertebrati terrestri, o loro parti, in tutti gli stadi di vita, diversi dalle specie patogene per l'uomo o per gli animali; trattati o non trattati, ad es. allo stato fresco, congelato, essiccato.	

10. Pesci, altri animali acquatici e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.1.1	Invertebrati acquatici ⁽¹⁶⁾	Invertebrati marini o d'acqua dolce, o loro parti, in tutti gli stadi di vita, diversi dalle specie patogene per l'uomo o per gli animali; trattati o non trattati, ad es. allo stato fresco, congelato, essiccato.	
10.2.1	Sottoprodotti di animali acquatici ⁽¹⁶⁾	Prodotti provenienti da stabilimenti o impianti in cui sono preparati o fabbricati prodotti destinati al consumo umano; trattati o non trattati, ad es. allo stato fresco, congelato, essiccato.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze
10.3.1	Farina di crostacei	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccamento di crostacei interi, o loro parti, compresi i gamberi di allevamento e selvatici.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.1	Pesci ⁽¹⁷⁾	Pesci interi, o loro parti, freschi, congelati, cotti, trattati con acido o essiccati.	Proteina grezza Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.2	Farina di pesce ⁽¹⁷⁾	Prodotto ottenuto per trattamento termico, pressione ed essiccamento di pesci interi o loro parti al quale possono essere stati nuovamente aggiunti i solubili di pesce prima dell'essiccamento.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.3	Solubili di pesce	Prodotto condensato ottenuto durante la fabbricazione di farina di pesce, separato e stabilizzato mediante acidificazione o essiccamento.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 5 %
10.4.4	Proteina di pesce idrolizzata	Prodotto ottenuto per idrolisi acida di pesci interi o loro parti, spesso concentrato per essiccamento.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.4.5	Farina di lische di pesce	Prodotto ottenuto per trattamento termico, pressione ed essiccamento di parti di pesce. È costituito principalmente da lische.	Ceneri grezze
10.4.6	Olio di pesce	Olio ottenuto da pesci o parti di pesce mediante centrifugazione per eliminare l'acqua (può comprendere dettagli specifici relativi alle diverse specie, ad es. olio di fegato di merluzzo).	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
10.4.7	Olio di pesce idrogenato	Olio ottenuto per idrogenazione di olio di pesce.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.5.1	Olio di krill	Olio ottenuto dal krill di plancton marino cotto e pressato e quindi centrifugato per eliminare l'acqua.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.5.2	Concentrato proteico di krill idrolizzato	Prodotto ottenuto per idrolisi enzimatica di krill o parti di krill, spesso concentrato per essiccamento.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.6.1	Farina di anellidi marini	Prodotto ottenuto per riscaldamento ed essiccamento di anellidi marini interi o loro parti, compreso <i>Nereis virens</i> M. Sars.	Grasso Ceneri se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.7.1	Farina di zooplancton marino	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccamento di zooplancton, ad es. krill.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.7.2	Olio di zooplancton marino	Olio ottenuto da zooplancton marino cotto e pressato e quindi centrifugato per eliminare l'acqua.	Tenore di umidità, se > 1 %
10.8.1	Farina di molluschi	Prodotto ottenuto per riscaldamento ed essiccamento di molluschi interi o loro parti, compresi calamari e bivalvi.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %
10.9.1	Farina di calamaro	Prodotto ottenuto per riscaldamento, pressione ed essiccamento di calamari interi o loro parti.	Proteina grezza Sostanze grasse grezze Ceneri grezze, se > 20 % Tenore di umidità, se > 8 %

11. Minerali e prodotti derivati

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.1	Carbonato di calcio ⁽¹⁸⁾ ; [calcare]	Prodotto ottenuto mediante macinazione di minerali contenenti carbonato di calcio, ad es. il calcare, oppure mediante precipitazione da una soluzione acida.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.2	Conchiglie marine calcaree	Prodotto di origine naturale, ottenuto da conchiglie marine, macinate o granulate, quali conchiglie d'ostrica o conchiglie marine.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.3	Carbonato di calcio e di magnesio	Miscela naturale di carbonato di calcio e di carbonato di magnesio.	Calcio, magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.4	Maërl	Prodotto di origine naturale ottenuto da alghe marine calcaree macinate o trasformate in granuli.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.5	Lithothamne	Prodotto di origine naturale ottenuto da alghe marine calcaree [<i>Phymatolithon calcareum</i> (Pall.)], macinate o trasformate in granuli.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.6	Cloruro di calcio	Cloruro di calcio tecnicamente puro.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.7	Idrossido di calcio	Idrossido di calcio tecnicamente puro.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.1.8	Solfato di calcio anidro	Solfato di calcio anidro tecnicamente puro ottenuto per macinazione di solfato di calcio o disidratazione di solfato di calcio biidrato.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.9	Solfato di calcio emiidrato	Solfato di calcio emiidrato tecnicamente puro ottenuto per disidratazione parziale di solfato di calcio biidrato.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.10	Solfato di calcio biidrato	Solfato di calcio biidrato tecnicamente puro ottenuto per macinazione di solfato di calcio biidrato o idratazione di solfato di calcio emiidrato.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.11	Sali di calcio di acidi organici ⁽¹⁹⁾	Sali di calcio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Calcio, acido organico
11.1.12	Ossido di calcio	Ossido di calcio tecnicamente puro ottenuto dalla calcinazione di calcare naturale.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.13	Gluconato di calcio	Sale di calcio dell'acido gluconico espresso generalmente con la formula $\text{Ca}(\text{C}_6\text{H}_{11}\text{O}_7)_2$ e sue forme idrate.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.15	Solfato/carbonato di calcio	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di carbonato di sodio.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.1.16	Pidolato di calcio	L-pidolato di calcio tecnicamente puro.	Calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.2.1	Ossido di magnesio	Ossido di magnesio calcinato (MgO) costituito per almeno il 70 % da MgO .	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.2	Solfato di magnesio eptaidrato	Solfato di magnesio ($\text{MgSO}_4 \times 7\text{H}_2\text{O}$) tecnicamente puro.	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.3	Solfato di magnesio monoidrato	Solfato di magnesio ($\text{MgSO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) tecnicamente puro.	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 15 %
11.2.4	Solfato di magnesio anidro	Solfato di magnesio anidro (MgSO_4) tecnicamente puro.	Magnesio, zolfo, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.5	Propionato di magnesio	Propionato di magnesio tecnicamente puro.	Magnesio
11.2.6	Cloruro di magnesio	Cloruro di magnesio tecnicamente puro o soluzione ottenuta dalla concentrazione naturale di acqua marina in seguito al deposito di cloruro di sodio.	Magnesio, cloro, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.7	Carbonato di magnesio	Carbonato di magnesio naturale.	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.8	Idrossido di magnesio	Idrossido di magnesio tecnicamente puro.	Magnesio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.9	Solfato di potassio e di magnesio	Solfato di potassio e di magnesio tecnicamente puro.	Magnesio, potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.2.10	Sali di magnesio di acidi organici ⁽¹⁹⁾	Sali di magnesio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Magnesio, acido organico
11.3.1	Fosfato bicalcico ⁽²⁰⁾ [idrogenoortofosfato di calcio]	Monoidrogenofosfato di calcio ($\text{CaHPO}_4 \times \text{H}_2\text{O}$) tecnicamente puro ottenuto da ossa o da fonti inorganiche $\text{Ca/P} > 1,2$	Calcio, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.2	Fosfato monocalcico-bicalcico	Prodotto ottenuto chimicamente e composto da fosfato bicalcico e fosfato monocalcico $[\text{CaHPO}_4 - \text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $0,8 < \text{Ca/P} < 1,3$	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.3	Fosfato monocalcico; [tetraidroge-noortofosfato di calcio]	Bis(diidrogeno fosfato) di calcio tecnicamente puro $[\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $\text{Ca/P} < 0,9$	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.4	Fosfato tricalcico; [ortofosfato tricalcico]	Fosfato tricalcico tecnicamente puro ottenuto da ossa o da fonti inorganiche $[\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \times \text{H}_2\text{O}]$ $\text{Ca/P} > 1,3$	Calcio, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.5	Fosfato di calcio e di magnesio	Fosfato di calcio e di magnesio tecnicamente puro.	Calcio, magnesio, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.6	Fosfato defluorato	Fosfato naturale, calcinato e sottoposto a trattamento termico superiore a quello volto ad eliminare le impurità.	Fosforo totale, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %, ceneri insolubili in HCl, se > 5 %
11.3.7	Pirofosfato di dicalcio; [difosfato dicalcico]	Pirofosfato di dicalcio tecnicamente puro.	Fosforo totale, calcio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.8	Fosfato di magnesio	Prodotto costituito da fosfato di magnesio monobasico e/o dibasico e/o tribasico tecnicamente puro.	Fosforo totale, magnesio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.9	Fosfato di sodio, calcio e magnesio	Prodotto costituito da fosfato di sodio, calcio e magnesio tecnicamente puro.	Fosforo totale, magnesio, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.10	Fosfato monosodico; [diidrogeno-ortofosfato di sodio]	Fosfato monosodico tecnicamente puro. $(\text{NaH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.11	Fosfato disodico; [idrogenoortofosfato di disodio]	Fosfato disodico $(\text{Na}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ tecnicamente puro.	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.12	Fosfato trisodico; [ortofosfato di trisodio]	Fosfato trisodico (Na_3PO_4) tecnicamente puro.	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.13	Pirofosfato di sodio; [difosfato tetrasodico]	Pirofosfato di sodio tecnicamente puro.	Fosforo totale, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.14	Fosfato monopotassico; [diidrogeno-ortofosfato di potassio]	Fosfato monopotassico $(\text{KH}_2\text{PO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ tecnicamente puro.	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.15	Fosfato dipotassico; [idrogenoortofosfato di dipotassio]	Fosfato dipotassico $(\text{K}_2\text{HPO}_4 \times \text{H}_2\text{O})$ tecnicamente puro.	Fosforo totale, potassio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.16	Fosfato di calcio e di sodio	Fosfato di calcio e di sodio tecnicamente puro.	Fosforo totale, calcio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.3.17	Fosfato monoammonico; [diidrogenoortofosfato di ammonio]	Fosfato monoammonico tecnicamente puro ($\text{NH}_4\text{H}_2\text{PO}_4$).	Azoto totale, fosforo totale, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.18	Fosfato diammonico; [idrogenoortofosfato di diammonio]	Fosfato diammonico tecnicamente puro $[(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4]$.	Azoto totale Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.19	Tripolifosfato di sodio; [trifosfato pentasodico]	Tripolifosfato di sodio tecnicamente puro.	Fosforo totale Sodio P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.20	Fosfato di magnesio e di sodio	Fosfato di magnesio e di sodio tecnicamente puro.	Fosforo totale, magnesio, sodio, P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.21	Ipofosfito di magnesio	Ipofosfito di magnesio $[\text{Mg}(\text{H}_2\text{PO}_2)_2 \times 6\text{H}_2\text{O}]$ tecnicamente puro.	Magnesio Fosforo totale P insolubile in 2 % di acido citrico se > 10 %
11.3.22	Farina di ossa degelatinizzate	Ossa sgrassate, degelatinizzate, sterilizzate e macinate.	Fosforo totale, calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.3.23	Ceneri di ossa	Residui minerali dell'incenerimento, della combustione o della gassificazione di sottoprodotti di origine animale.	Fosforo totale, calcio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.1	Cloruro di sodio ⁽¹⁸⁾	Cloruro di sodio tecnicamente puro o prodotto ottenuto per cristallizzazione evaporativa della salamoia (sale vacuum) o per evaporazione di acqua marina (sale marino) o per macinazione di salgemma.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.2	Bicarbonato di sodio [idrogenocarbonato di sodio]	Bicarbonato di sodio (NaHCO_3) tecnicamente puro.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.3	(Bi)carbonato di sodio/ammonio [(idrogenocarbonato) di sodio/ammonio]	Prodotto ottenuto durante la fabbricazione di carbonato di sodio e di bicarbonato di sodio, con tracce di bicarbonato di ammonio (max. 5 % di bicarbonato di ammonio).	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.4	Carbonato di sodio	Carbonato di sodio (Na_2CO_3) tecnicamente puro.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.5	Sesquicarbonato di sodio [idrogenodicarbonato di trisodio]	Sesquicarbonato di sodio $[\text{Na}_3\text{H}(\text{CO}_3)_2]$ tecnicamente puro.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.6	Solfato di sodio	Solfato di sodio tecnicamente puro.	Sodio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.4.7	Sali di sodio di acidi organici	Sali di sodio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Sodio, acido organico
11.5.1	Cloruro di potassio	Cloruro di potassio tecnicamente puro o prodotto ottenuto dalla macinazione di sostanze naturali contenenti cloruro di potassio.	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.2	Solfato di potassio	Solfato di potassio (K_2SO_4) tecnicamente puro.	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
11.5.3	Carbonato di potassio	Carbonato di potassio (K_2CO_3) tecnicamente puro.	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.4	Bicarbonato di potassio, [idrogeno-carbonato di potassio]	Bicarbonato di potassio ($KHCO_3$) tecnicamente puro.	Potassio, ceneri insolubili in HCl, se > 10 %
11.5.5	Sali di potassio di acidi organici ⁽¹⁹⁾	Sali di potassio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Potassio, acido organico
11.6.1	Fiore di zolfo	Polvere tecnicamente puro ottenuta dai depositi naturali del minerale; anche, prodotto ottenuto dalla raffinazione di petrolio praticata dai produttori di zolfo.	Zolfo
11.7.1	Attapulgit	Minerale naturale contenente magnesio, alluminio e silicio.	Magnesio
11.7.2	Quarzo	Minerale naturale ottenuto macinando materiali contenenti quarzo.	
11.7.3	Cristobalite	Diossido di silicio ottenuto dalla ricristallizzazione di quarzo.	
11.8.1	Solfato di ammonio	Solfato di ammonio $[(NH_4)_2SO_4]$ tecnicamente puro ottenuto per sintesi chimica.	Azoto espresso come proteina grezza, zolfo
11.8.2	Soluzione di solfato di ammonio	Soluzione acquosa di solfato di ammonio contenente almeno il 35 % di solfato di ammonio.	Azoto espresso come proteina grezza
11.8.3	Sali di ammonio di acidi organici	Sali di ammonio di acidi organici commestibili costituiti da almeno 4 atomi di carbonio.	Azoto espresso come proteina grezza, acido organico
11.8.4	Lattato di ammonio	Lattato di ammonio ($CH_3CHOHCOONH_4$). Comprende il lattato di ammonio prodotto per fermentazione del siero di latte con il <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> , contenente almeno il 44 % di azoto espresso come proteina grezza.	Azoto espresso come proteina grezza, ceneri grezze
11.8.5	Acetato di ammonio	Soluzione acquosa di acetato di ammonio (CH_3COONH_4) contenente almeno il 55 % di acetato di ammonio.	Azoto espresso come proteina grezza

12. Prodotti e sottoprodotti della fermentazione di microorganismi le cui cellule sono state inattivate o uccise

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1	Prodotti ottenuti dalla biomassa di microorganismi specifici coltivati su determinati substrati		
12.1.1	Proteina ottenuta da <i>Methylophilus methylotrophus</i>	Prodotto proteico di fermentazione ottenuto mediante coltivazione di <i>Methylophilus methylotrophus</i> (ceppo NCIMB 10.515) su metanolo; il tenore di proteina grezza è almeno del 68 % e l'indice di riflessione almeno pari a 50.	Proteina grezza Ceneri grezze Sostanze grasse grezze
12.1.2	Proteina ottenuta da <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath), <i>Alcaligenes acidovorans</i> , <i>Bacillus brevis</i> e <i>Bacillus firmus</i>	Prodotto proteico di fermentazione ottenuto con <i>Methylococcus capsulatus</i> (Bath) (ceppo NCIMB 11132), <i>Alcaligenes acidovorans</i> (ceppo NCIMB 12387), <i>Bacillus brevis</i> (ceppo NCIMB 13288) e <i>Bacillus firmus</i> (ceppo NCIMB 13280) su gas naturale (circa 91 % metano, 5 % etano, 2 % propano, 0,5 % isobutano, 0,5 % n-butano), ammonio, sali minerali, il tenore di proteina grezza è almeno del 65 %.	Proteina grezza Ceneri grezze Sostanze grasse grezze

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
12.1.3	Proteina batterica ottenuta da <i>Escherichia coli</i>	Prodotto proteico, sottoprodotto della produzione di amminoacidi ottenuto mediante coltivazione di <i>Escherichia coli</i> K12 su substrati di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali; può essere idrolizzato.	Proteina grezza
12.1.4	Proteina batterica ottenuta da <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Prodotto proteico, sottoprodotto della produzione di amminoacidi ottenuto mediante coltivazione di <i>Corynebacterium glutamicum</i> su substrati di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali; può essere idrolizzato.	Proteina grezza
12.1.5	Lieviti e prodotti simili [lievito di birra] [prodotto del lievito]	Tutti i lieviti e parti di essi ottenuti da <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , <i>Saccharomyces carlsbergiensis</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Kluyveromyces fragilis</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> , <i>Candida utilis</i> /Pichia jadinii, <i>Saccharomyces uvarum</i> , <i>Saccharomyces ludwigii</i> o <i>Brettanomyces</i> ssp ⁽²¹⁾ . su substrati per la maggior parte di origini vegetali quali melasse, sciroppi di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali.	Tenore di umidità, se < 75 % oppure > 97 % Con tenore di umidità < 75 %: proteina grezza
12.1.6	Insilato di micelio ottenuto dalla produzione di penicillina	Micelio (composti azotati), sottoprodotto umido della produzione della penicillina mediante <i>Penicillium chrysogenum</i> (ATCC48271) su varie fonti di carboidrati e loro idrolisati, sottoposto a trattamento termico ed insilato mediante <i>Lactobacillus brevis</i> , <i>plantarum</i> , <i>sake</i> , <i>collinoides</i> e <i>Streptococcus lactis</i> per rendere inattiva la penicillina; il tenore di azoto espresso come proteina grezza è almeno del 7 %.	Azoto espresso come proteina grezza Ceneri grezze
12.2	Altri sottoprodotti della fermentazione		
12.2.1	Vinacce [melasse condensate solubili]	Sottoprodotti derivati dalla trasformazione industriale di mosti (d'uva e di malto), ricavati da processi di fermentazione quali produzione di alcoli, acidi organici, lieviti. Sono costituiti dalla frazione di liquido/pasta che si ottiene dalla separazione della fermentazione dei mosti. Possono comprendere anche cellule morte dei microorganismi della fermentazione utilizzati, e/o parti di esse. I substrati sono per la maggior parte di origine vegetale, quali melassa, sciroppo di zucchero, alcoli, residui di distilleria, cereali e prodotti a base di amido, succhi di frutta, siero di latte, acido lattico, zucchero, fibre vegetali idrolizzate e nutrienti della fermentazione quali ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Substrato ed indicazione dei processi di produzione a seconda dei casi
12.2.2	Sottoprodotti della produzione di acido L-glutammico	Sottoprodotti liquidi, concentrati, della produzione di acido L-glutammico mediante fermentazione di <i>Corynebacterium melassecola</i> su substrato composto da saccarosio, melassa, prodotti amilacei e loro idrolisati, sali di ammonio e altri composti azotati.	Proteina grezza
12.2.3	Sottoprodotti della produzione del monoclirato di L-lisina mediante <i>Brevibacterium lactofermentum</i>	Sottoprodotti liquidi, concentrati, della produzione del monoclirato di L-lisina mediante fermentazione di <i>Brevibacterium lactofermentum</i> su substrato composto da saccarosio, melassa, prodotti amilacei e loro idrolisati, sali di ammonio e altri composti azotati.	Proteina grezza
12.2.4	Sottoprodotti della produzione di amminoacidi mediante <i>Corynebacterium glutamicum</i>	Sottoprodotti liquidi della produzione di amminoacidi ottenuti mediante fermentazione di <i>Corynebacterium glutamicum</i> su substrato di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.2.5	Sottoprodotti della produzione di amminoacidi mediante <i>Escherichia coli</i> K12	Sottoprodotti liquidi della produzione di amminoacidi ottenuti mediante fermentazione di <i>Escherichia coli</i> K12 su substrato di origine vegetale o chimica, ammonio o sali minerali.	Proteina grezza Ceneri grezze
12.2.6	Sottoprodotto della produzione di enzimi con <i>Aspergillus niger</i>	Sottoprodotto della fermentazione di <i>Aspergillus niger</i> su frumento e malto per la produzione di enzimi.	Proteina grezza

13. Varie

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.1	Prodotti dell'industria del pane e della pasta alimentare	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di pane, biscotti, cialde o pasta alimentare. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio, Sostanze grasse grezze, se > 5 %
13.1.2	Prodotti dell'industria pasticceria	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di pasticceria e torte. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio, Sostanze grasse grezze, se > 5 %
13.1.3	Prodotti della fabbricazione di cereali da colazione	Sostanze o prodotti destinati al consumo umano, o per i quali è ragionevole pensare che siano destinati al consumo umano, in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata. Possono essere essiccati.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 % Amido, se > 30 % Zucchero totale espresso in saccarosio, se > 10 %
13.1.4	Prodotti dell'industria dolciaria	Prodotti ottenuti durante e a seguito della fabbricazione di dolci, compreso il cioccolato. Possono essere essiccati.	Amido Sostanze grasse grezze, se > 5 % Zuccheri totali espressi in saccarosio
13.1.5	Prodotti di gelateria	Prodotti ottenuti dalla fabbricazione di gelato. Possono essere essiccati.	Amido Zuccheri totali espressi in saccarosio, Sostanze grasse grezze
13.1.6	Prodotti e sottoprodotti della trasformazione di frutta e verdura fresca ⁽²²⁾	Prodotti ottenuti dalla trasformazione di frutta e verdura fresca (compresi la buccia, pezzi interi di frutta/verdura e miscele di tali prodotti). Possono essere essiccati o congelati.	Amido Fibra grezza Sostanze grasse grezze, se > 5 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 %
13.1.7	Prodotti ottenuti dalla trasformazione di vegetali ⁽²²⁾	Prodotti ottenuti dal congelamento o dall'essiccamento di piante intere o loro parti.	Fibra grezza
13.1.8	Prodotti ottenuti dalla lavorazione di spezie e condimenti ⁽²²⁾	Prodotti ottenuti dal congelamento o dall'essiccamento di spezie e condimenti o loro parti.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 % Amido, se > 30 % Zucchero totale espresso in saccarosio, se > 10 %
13.1.9	Prodotti ottenuti dalla trasformazione di erbe ⁽²²⁾	Prodotti ottenuti per frantumazione, macinazione, congelamento o essiccamento di piante intere o loro parti.	Fibra grezza
13.1.10	Prodotti ottenuti dall'industria di trasformazione delle patate	Prodotti ottenuti dalla trasformazione delle patate. Possono essere essiccati o congelati.	Amido Fibra grezza Sostanze grasse grezze, se > 5 % Ceneri insolubili in HCl, se > 3,5 %

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.1.11	Prodotti e sottoprodotti della fabbricazione di salse	Sostanze derivanti dalla produzione di salse destinate al consumo umano, o per le quali è ragionevole pensare che siano destinate al consumo umano, in forma trasformata, parzialmente trasformata o non trasformata. Possono essere essiccati.	Sostanze grasse grezze
13.1.12	Prodotti e sottoprodotti dell'industria degli snack	Prodotti e sottoprodotti dell'industria degli snack ottenuti durante e a seguito della produzione di snack salati – patatine, snack a base di patate e/o cereali (direttamente estrusi, a base di impasto e formellati) e frutti a guscio.	Sostanze grasse grezze
13.1.13	Prodotti dell'industria degli alimenti pronti	Prodotti ottenuti durante la produzione di alimenti pronti. Possono essere essiccati.	Sostanze grasse grezze, se > 5 %
13.1.14	Sottoprodotti vegetali della produzione di alcolici	Prodotti solidi ottenuti da vegetali (compresi bacche e semi quali l'anice) derivanti dalla macerazione di detti vegetali in una soluzione alcolica o in seguito a evaporazione/distillazione, o entrambe, durante l'elaborazione degli aromi per la produzione degli alcolici. È necessario distillare i prodotti per eliminare il residuo alcolico.	Proteina grezza, se > 10 % Fibra grezza Oli/grassi grezzi, se > 10 %
13.1.15	Birra zootecnica	Prodotto del processo di fabbricazione della birra che non può essere venduto come bevanda per uso umano.	Contenuto alcolico
13.2.1	Zucchero caramellato	Prodotto ottenuto mediante riscaldamento controllato di zucchero di qualsiasi tipo.	Zuccheri totali espressi in saccarosio
13.2.2	Destrosio	Destrosio ottenuto in seguito all'idrolisi dell'amido che consiste in glucosio purificato e cristallizzato, con o senza acqua di cristallizzazione.	Zuccheri totali espressi in saccarosio
13.2.3	Fruttosio	Fruttosio come polvere cristallina purificata. Si ottiene dal glucosio in sciroppo di glucosio mediante l'impiego di glucosio-isomerasi e dall'inversione del saccarosio.	Zuccheri totali espressi in saccarosio
13.2.4	Sciroppo di glucosio	Lo sciroppo di glucosio è una soluzione acquosa depurata e concentrata di saccaridi alimentari ottenuta mediante idrolisi dell'amido.	Zuccheri totali Tenore di umidità, se > 30 %
13.2.5	Melassa di glucosio	Prodotto ricavato durante il processo di raffinazione degli sciroppi di glucosio.	Zuccheri totali
13.2.6	Xilosio	Zucchero estratto dal legno.	
13.2.7	Lattulosio	Disaccaride semi-sintetico (4-O-D-galattopiranosil-D-fruttosio) ottenuto dal lattosio per isomerizzazione del glucosio in fruttosio. Presente nel latte e nei prodotti lattieri trattati termicamente.	Lattulosio
13.2.8	Glucosamina (chitosamina)	Aminozucchero (monosaccaride) facente parte della struttura dei polisaccaridi chitosano e chitina. Ottenuto ad esempio dall'idrolisi di esoscheletri di crostacei e di altri artropodi o dalla fermentazione di un cereale come il granturco o il frumento.	Sodio o potassio, se del caso
13.3.1	Amido ⁽²³⁾	Amido tecnicamente puro.	Amido
13.3.2	Amido ⁽²³⁾ pregelatinizzato	Prodotto costituito da amido gonfiato mediante trattamento termico.	Amido
13.3.3	Miscuglio di amido ⁽²³⁾	Prodotto composto da amido alimentare naturale e/o modificato ottenuto da diverse fonti botaniche.	Amido
13.3.4	Pannello di idrolisati d'amido ⁽²³⁾	Prodotto derivante dall'idrolisi dell'amido. È composto da proteine, grassi e coadiuvante di filtrazione (ad es. farina fossile, fibre di legno).	Tenore di umidità, se < 25 % oppure > 45 % Con tenore di umidità < 25 %: — sostanze grasse grezze — proteina grezza

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.3.5	Destrina	La destrina è amido idrolizzato parzialmente acido.	
13.3.6	Maltodestrina	La maltodestrina è amido parzialmente idrolizzato.	
13.4.1	Polidestrosio	Struttura di polimero di glucosio caratterizzato da reticolazione casuale prodotto mediante la polimerizzazione termica del D-glucosio.	
13.5.1	Polioli	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione o fermentazione e composto da mono-, di- o oligosaccaridi o polisaccaridi.	
13.5.2	Isomalto	Alcole di zucchero ottenuto dal saccarosio in seguito a conversione enzimatica e idrogenazione.	
13.5.3	Mannitolo	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione o fermentazione e composto da glucosio e/o fruttosio ridotto.	
13.5.4	Xilitolo	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione e fermentazione dello xilosio.	
13.5.5	Sorbitolo	Prodotto ottenuto mediante idrogenazione del glucosio.	
13.6.1	Acidi grassi ⁽²⁴⁾	Prodotto ottenuto per disacidificazione con alcali o per distillazione di oli e grassi di specie animali o vegetali, non specificate. Inoltre, prodotto ottenuto mediante vari trattamenti dei grassi e degli oli praticati dai produttori di acidi grassi.	Sostanze grasse grezze Tenore di umidità, se > 1 %
13.6.2	Acidi grassi esterificati con glicerolo ⁽²⁴⁾	Gliceridi ottenuti mediante esterificazione di glicerolo di origine vegetale con acidi grassi.	Tenore di umidità, se > 1 % Sostanze grasse grezze
13.6.3	Mono- e digliceridi di acidi grassi ⁽²⁴⁾	Mono- e digliceridi di acidi grassi composti di miscele di glicerolo, mono-, di- e triesteri di acidi grassi presenti negli oli e nei grassi alimentari. Possono contenere piccole quantità di acidi grassi liberi e di glicerolo.	Sostanze grasse grezze
13.6.4	Sali di acidi grassi ⁽²⁴⁾	Prodotto ottenuto mediante reazione degli acidi grassi con almeno quattro atomi di carbonio e composti di calcio, magnesio, sodio o potassio.	Sostanze grasse grezze (dopo l'idrolisi) Tenore di umidità Sostanze grasse grezze Ca o Na o K, o Mg (a seconda del caso)
13.7.1	Solfato di condroitina	Prodotto ottenuto mediante estrazione da tendini, ossa e altri tessuti animali contenenti cartilagine e tessuti connettivi molli.	Sodio
13.8.1	Glicerina, grezza	Prodotto della produzione di biodiesel (esteri metilici o etilici degli acidi grassi), ottenuto mediante transesterificazione di oli e grassi di origine vegetale ed animale non specificata. Sali minerali ed organici potrebbero rimanere nella glicerina. (Tenore massimo di metanolo 0,2 %) È anche un prodotto del trattamento oleochimico dei grassi e degli oli minerali, comprese la transesterificazione, l'idrolisi o la saponificazione.	Glicerolo Potassio Sodio
13.8.2	Glicerina	Prodotto della produzione di biodiesel (esteri metilici o etilici degli acidi grassi), ottenuto mediante transesterificazione di oli e grassi di origine vegetale ed animale non specificata, seguita da raffinazione della glicerina. (Tenore minimo di glicerolo: 99 % sulla sostanza secca). È anche un prodotto del trattamento oleochimico degli oli e dei grassi minerali, comprese la transesterificazione, l'idrolisi o la saponificazione.	Glicerolo Potassio Sodio

Numero	Denominazione	Descrizione	Dichiarazioni obbligatorie
13.9.1	Metil sulfonil metano	Composto organico dello zolfo [(CH ₃) ₂ SO ₂] ottenuto in modo sintetico, identico alla fonte naturalmente presente nelle piante.	Zolfo
13.10.1	Torba	Prodotto ottenuto dalla decomposizione naturale delle piante (soprattutto lo sfagno) in ambiente anaerobico ed oligotrofico.	Fibra grezza
13.11.1	Glicole propilenico	Chiamato anche 1,2-propandiolo o propan-1,2-diolo, composto organico (un diolo o doppio alcole) la cui formula è C ₃ H ₈ O ₂ . È un liquido viscoso dal sapore leggermente dolce, igroscopico e miscibile con acqua, acetone e cloroformio.	Glicole propilenico

⁽¹⁾ La denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di cereale.

⁽²⁾ Si osservi che nella versione in lingua inglese «maize» può essere denominato anche «corn». Ciò vale per tutti i prodotti del granturco.

⁽³⁾ Se questo prodotto è stato sottoposto ad una molitura più fina, può essere aggiunto il termine «fina» oppure la denominazione può essere sostituita da un termine corrispondente.

⁽⁴⁾ La denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di cereale.

⁽⁵⁾ Può essere eventualmente aggiunta l'indicazione «a basso tenore di glucosinolato», la cui definizione è quella riportata nella legislazione UE. Ciò vale per tutti i prodotti a base di semi di colza.

⁽⁶⁾ La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie vegetale.

⁽⁷⁾ Tale denominazione deve essere integrata dall'indicazione della natura del trattamento termico utilizzato.

⁽⁸⁾ Tale denominazione può essere integrata con una descrizione più precisa del frutto.

⁽⁹⁾ La specie vegetale deve essere riportata nella denominazione.

⁽¹⁰⁾ Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione della natura del trattamento effettuato.

⁽¹¹⁾ Tale denominazione può essere completata dall'indicazione della specie di pianta da foraggio.

⁽¹²⁾ Il termine «farina» può essere sostituito da «pellet». Nella denominazione può essere indicato anche il metodo di essiccamento.

⁽¹³⁾ La denominazione deve essere completata dall'indicazione della specie.

⁽¹⁴⁾ Tali espressioni non sono sinonimi e differiscono soprattutto per quanto riguarda il tenore d'umidità; vanno pertanto utilizzate in modo appropriato.

⁽¹⁵⁾ Tale denominazione può essere integrata, se del caso, dai seguenti elementi:

- specie animale, e/o
- parte del prodotto di origine animale, e/o
- specie animale sottoposta a trasformazione (ad es. suini, ruminanti, volatili), e/o
- denominazione della specie animale non sottoposta a trasformazione a norma del divieto di riciclaggio all'interno della specie (ad es. non contenente animali da cortile); e/o
- materiale trasformato (ad es. ossa, basso o alto tenore di cenere) e/o procedimento utilizzato (ad es. sgrassato, raffinato).

⁽¹⁶⁾ La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie.

⁽¹⁷⁾ La denominazione deve essere integrata dall'indicazione della specie se il prodotto proviene da pesci di allevamento.

⁽¹⁸⁾ L'indicazione della provenienza può sostituire la denominazione o può essere aggiunta.

⁽¹⁹⁾ La denominazione va modificata o integrata per specificare l'acido organico.

⁽²⁰⁾ Il procedimento di fabbricazione può essere indicato nella denominazione.

⁽²¹⁾ Il nome di utilizzo dei ceppi di lievito può discostarsi dalla tassonomia scientifica, pertanto possono essere utilizzati anche sinonimi dei ceppi di lievito elencati.

⁽²²⁾ La denominazione deve essere completata con la frutta, la verdura, le piante, le spezie o le erbe, se del caso.

⁽²³⁾ Tale denominazione deve essere completata dall'indicazione dell'origine botanica.

⁽²⁴⁾ La denominazione va modificata o integrata per specificare gli acidi grassi utilizzati.



[Chi siamo](#)

[Attività](#)

[Giovani in Europa](#)

[Doc e formazione](#)

[Pubblicazioni](#)

[Ricerca](#)

[Home](#) > [Archivio Newsletter](#) > [Monitor Europa n. 11 - 30 Giugno 2011](#) >

La politica regionale contribuisce allo sviluppo sostenibile in Europa

La crescita sostenibile è uno dei tre fondamenti principali della nuova strategia Europa 2020. L'opuscolo presenta una sintesi di come le regioni e le città dell'UE possono approfittare delle opportunità messe a disposizione dalla politica di coesione per potenziare la crescita sostenibile a livello locale e regionale. Numerosi esempi di buone pratiche offrono un supporto concreto, evidenziando il potenziale di un'economia a basse emissioni di carbonio, in grado di sfruttare le risorse in modo efficiente, per creare posti di lavoro e stimolare la crescita, proteggendo allo stesso tempo l'ambiente e le risorse. [Regional Policy for smart growth in Europe 2020](#)

→ Documentazione

» [Link:](#)

relativamente all'argomento trattato nella pagina di seguito sono forniti alcuni link

 [Sito web di ESPON](#)

» [Documenti:](#)

per completare i contenuti della pagina si forniscono i seguenti allegati

» [Rapporto finale ESPON ReRisk \(.pdf 6180 kB\)](#)

[Privacy](#) | [Copyright](#) | [Accessibilità](#) | [Credits](#) | [Disclaimer](#)

Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro 50, 40127 Bologna - Tel. 051.5275226

Posta certificata: PEIAssemblea @ postacert.regione.emilia-romagna.it



[Chi siamo](#)

[Attività](#)

[Giovani in Europa](#)

[Doc e formazione](#)

[Pubblicazioni](#)

[Ricerca](#)

[Home](#) > [Archivio Newsletter](#) > [Monitor Europa n. 11 - 30 Giugno 2011](#) >

La Commissione accoglie con entusiasmo i progressi delle strategie macro-regionali

Johannes Hahn, commissario europeo per la Politica regionale, ha accolto oggi due sviluppi che dimostrano i progressi compiuti per quanto riguarda la politica dell'UE a livello di strategie macro-regionali. I risultati positivi ottenuti sul campo sono evidenti nella nuova relazione sull'avanzamento dell'applicazione della strategia dell'UE per la regione del Mar Baltico, la prima nel suo genere, avviata nel 2009. Sempre oggi, i capi di Stato e di governo hanno espresso la loro approvazione nei confronti della strategia dell'UE per la regione del Danubio, adottata dalla Commissione nel dicembre scorso. Circa 15 Stati membri traggono vantaggio da questi nuovi approcci collaborativi. L'impegno politico dei soggetti interessati, a tutti i livelli, è fondamentale per il buon esito di entrambe le strategie.

[Relazione sull'attuazione della strategia dell'UE per la regione del Mar Baltico](#)

→ Documentazione

► [Link:](#)

relativamente all'argomento trattato nella pagina di seguito sono forniti alcuni link

 [Sito web di ESPON](#)

► [Documenti:](#)

per completare i contenuti della pagina si forniscono i seguenti allegati

► [Rapporto finale ESPON ReRisk \(.pdf 6180 kB\)](#)

[Privacy](#) | [Copyright](#) | [Accessibilità](#) | [Credits](#) | [Disclaimer](#)

Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro 50, 40127 Bologna - Tel. 051.5275226

Posta certificata: PEIAssemblea @ postacert.regione.emilia-romagna.it



UE: negli ultimi 5 mesi da Regioni maggiore impegno sui Fondi europei

(ANSA) - ROMA, 22 GIU - Arrivano buone notizie sul fronte dell'impegno di risorse riguardanti la politica di coesione: su 52 programmi operativi nazionali e regionali cofinanziati dal Fondo europeo di sviluppo regionale (Fesr) e da Fondo sociale europeo (Fse) solamente il Programma operativo regionale (Por) Sardegna del Fondo europeo di sviluppo regionale (Fesr) e il Poin attrattori culturali (Programma operativo interregionale) hanno raggiunto un livello di impegno inferiore all'obiettivo fissato e di conseguenza, incorreranno nelle sanzioni previste. Nel complesso, dopo la forte accelerazione impressa dal ministro per i Rapporti con le Regioni e la coesione territoriale, Raffaele Fitto, c'e' stato un forte incremento nell'impegno di risorse che scongiura il taglio dei fondi strutturali da parte della commissione Ue verso quelle Regioni che non spendono quanto dovrebbero. Negli ultimi cinque mesi, infatti, gli impegni dei programmi cofinanziati dal Fesr sono passati da 7.120 a 11.862 milioni di euro e quelli cofinanziati dal Fse da 1.302 a 2.614 milioni di euro. Nell'obiettivo competitivita' gli aumenti sono stati piu' contenuti: 25% per i programmi cofinanziati dal Fesr, 24% per quelli cofinanziati dal Fse. L'impennata nell'impegno delle risorse, che ha riguardato un po' tutte le Regioni, rappresenta un primo segnale dell'inversione di tendenza richiesto alle amministrazioni, centrali e regionali, responsabili di programmi operativi, per raggiungere l'obiettivo di utilizzo di tutte le risorse della programmazione comunitaria e fanno parte del processo di recupero di efficienza e di efficacia degli interventi che e' stato definito d'intesa con la Commissione europea sulla base degli accordi tra il ministro Fitto e il commissario per le politiche regionali Johannes Hahn. Oggi, tra l'altro, il ministro Fitto ha incontrato alcuni governatori delle Regioni del Mezzogiorno con i quali ha discusso, a quanto si e' appreso, prevalentemente di Fondi Fas (Fondi aree sottoutilizzate).

(ANSA).



Comitato delle Regioni

L'Assemblea dei rappresentanti regionali e locali dell'UE

COR/11/35

Bruxelles, 24 giugno 2011

La plenaria del CdR discuterà di bilancio UE, trasporti e ambiente

Il 30 giugno, presidenti di regione e sindaci si pronunceranno sui recenti piani di bilancio dell'UE e discuteranno delle priorità in materia di spesa con Jutta Haug, vicepresidente della commissione Bilanci del Parlamento europeo. Altri punti all'ordine del giorno della plenaria del Comitato delle regioni la prossima settimana sono un dibattito sul futuro dei trasporti col vicepresidente della Commissione europea Siim Kallas e proposte provenienti dalla società per migliorare i risultati dell'UE in materia di ambiente.

La sessione plenaria è preparata da una riunione dell'organo esecutivo del CdR, l'Ufficio di presidenza, che si terrà il 29 giugno. L'Ufficio, che si compone di 60 membri ed è presieduto dalla Presidente del CdR **Mercedes Bresso**, discuterà le priorità della presidenza polacca del Consiglio, ormai imminente, con **Elżbieta Bieńkowska**, ministra per lo Sviluppo regionale della Polonia.

In seguito all'adozione, da parte della Commissione europea, delle proposte relative al futuro quadro finanziario dell'azione dell'UE, i membri del CdR saranno particolarmente attenti alle priorità presentate dalla vicepresidente della commissione Bilancio del Parlamento europeo, **Jutta Haug**. Le regioni e i comuni d'Europa si aspettano che l'UE sostenga i loro sforzi per rilanciare la crescita a livello regionale e locale, e continui a lottare contro le disparità fra le diverse aree geografiche.

La Commissione europea ha annunciato di recente il lancio di alcuni progetti ambiziosi per rafforzare la rete dei trasporti dell'UE e renderla più sostenibile entro il 2050. **Antonio Costa** (PT/PSE), sindaco di Lisbona, ha preparato il parere del CdR sull'argomento, che appoggia l'obiettivo generale di ridurre le emissioni di gas a effetto serra del 60 % entro il 2050: tale obiettivo potrebbe essere conseguito tramite misure come lo sviluppo di piani per una mobilità urbana sostenibile, almeno per le grandi città, la tassazione dei camion in base alla loro incidenza sull'ambiente e sulla salute e una migliore integrazione dei diversi sistemi e servizi di trasporto. Al tempo stesso, il relatore del CdR osserva che occorre suddividere gli obiettivi di lungo termine in obiettivi intermedi concreti, al fine di renderli più efficaci, e che comunque gli obiettivi non potranno essere realizzati pienamente se non vengono messi a disposizione finanziamenti adeguati. Il relatore discuterà le sue proposte coi membri del CdR e con **Siim Kallas**, vicepresidente della Commissione europea responsabile per i Trasporti.

Le questioni ambientali occupano un posto importante nell'ordine del giorno. Su richiesta della presidenza ungherese dell'UE, il CdR adotterà un parere di prospettiva sul ruolo degli enti regionali e locali nella promozione di una gestione sostenibile dell'acqua, elaborato da **Nichi Vendola** (IT/PSE), presidente della regione Puglia. Fra l'altro, il parere chiede che la gestione dell'acqua avvenga in base ai bacini idrografici, secondo un approccio transfrontaliero che coinvolga le autorità locali, regionali e nazionali anche tramite un aggiornamento del Patto dei sindaci che tenga conto dei nuovi obiettivi "20 20 20" in materia di acqua pulita. Esso inoltre sottolinea l'importanza dell'acqua nella lotta ai cambiamenti climatici, dal momento che una gestione adeguata delle risorse idriche può aiutare a promuovere modelli sostenibili di crescita capaci di incoraggiare un utilizzo efficiente delle fonti alternative di energia, in modo da ridurre le emissioni di CO₂. Quest'interconnessione fra le politiche è anche oggetto di un altro parere che sarà adottato durante la sessione plenaria. Nel suo parere sull'integrazione dei cambiamenti climatici, il relatore **Ilmar Reepalu** (SE/PSE), sindaco di Malmö, ricorda la necessità di garantire che la lotta ai mutamenti del clima diventi un elemento fondamentale di tutte le politiche dell'UE: è vitale che entri a far parte integrante anche della gestione dei fondi europei.

I membri del CdR formuleranno anche la richiesta di riformare le norme sugli aiuti di Stato per quanto riguarda i servizi di interesse economico generale. Quando gli enti regionali e locali sovvenzionano servizi pubblici come le cure sanitarie o il trasporto pubblico per arrecare un beneficio ai cittadini, devono farlo in conformità delle normative dell'UE volte a garantire una concorrenza leale sul mercato. **Karl-Heinz Lambertz** (BE/PSE), ministro-presidente della Comunità di lingua tedesca del Belgio, ha analizzato i piani di riforma recentemente pubblicati dalla Commissione europea, noti anche come pacchetto Monti-Kroes 2. Il suo progetto di parere, che sarà sottoposto all'adozione della plenaria, insiste sul fatto che l'azione dell'UE dovrebbe limitarsi ai servizi dotati di una vera dimensione europea o transfrontaliera. I servizi su piccola scala, locali o sociali senza dimensione commerciale dovrebbero essere esentati dall'obbligo di notifica, oppure godere di procedure semplificate, secondo il relatore del CdR.

La sessione plenaria sarà preceduta, il 29 giugno, dal Forum del CdR sul tema [Competitività industriale: soluzioni regionali a sfide globali](#). Saranno inoltre adottati due pareri dedicati alle iniziative faro della strategia Europa 2020 che saranno adottate in occasione della sessione plenaria: "L'Unione dell'innovazione" (relatore: Knox, UK/AE) e "Un'agenda per nuove competenze e nuovi posti di lavoro" (relatore: Kool, NL/PSE).

Per saperne di più:

- [Ordine del giorno della sessione plenaria](#)
- [Programma Media](#)

Le discussioni saranno trasmesse in diretta all'indirizzo www.cor.europa.eu giovedì 30 giugno dalle ore 15.00 alle 21.00 e venerdì 1° luglio dalle 9.00 alle 13.00.

Sito web del CdR: www.cor.europa.eu

Il Comitato delle regioni

Il Comitato delle regioni (CdR) è l'Assemblea dei rappresentanti regionali e locali dell'UE. Il compito dei suoi 344 membri, provenienti da tutti i 27 Stati membri dell'UE, è quello di coinvolgere nel processo decisionale dell'Unione gli enti regionali e locali e le comunità che essi rappresentano e di informarli sulle politiche dell'UE. La Commissione europea, il Parlamento europeo e il Consiglio sono tenuti a consultare il CdR in relazione alle politiche europee che possono avere un'incidenza sulle regioni e le città. Il CdR può inoltre adire la Corte di giustizia per salvaguardare le proprie prerogative o se ritiene che un atto legislativo dell'UE violi il principio di sussidiarietà o non rispetti le competenze degli enti regionali o locali.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Michael Alfons

Tel. +32 25468559

michael.alfons@cor.europa.eu

Athénaïs Cazalis de Fondouce

Tel. +32 22822447

athenais.cazalisdefondouce@cor.europa.eu

Chris Jones

Tel. +32 25468751

christopher.jones@cor.europa.eu

Per leggere i comunicati stampa precedenti, cliccare [qui](#).

**Comitato delle Regioni**

L'Assemblea dei rappresentanti regionali e locali dell'UE

COR/11/36

Bruxelles, 20 giugno 2011

Herman Van Rompuy associa il CdR al programma del Consiglio europeo

A seguito del [colloquio con José Manuel Barroso](#) svoltosi il 16 giugno, la Presidente del Comitato delle regioni Mercedes Bresso, accompagnata dai presidenti dei gruppi politici del CdR, ha incontrato oggi il Presidente del Consiglio europeo Herman Van Rompuy. L'incontro sancisce [l'impegno, assunto da Van Rompuy](#) dinanzi ai membri del CdR, a renderli più partecipi dei lavori condotti dal Consiglio europeo.

"Sono convinta che questo incontro segni l'inizio di una maggiore collaborazione tra il Consiglio e il Comitato delle regioni", ha dichiarato **Mercedes Bresso** al termine dei colloqui. "Il dialogo tra le due istituzioni farà senz'altro in modo che le competenze e le aspettative delle regioni e delle città siano tenute maggiormente in considerazione nelle decisioni del Consiglio europeo. Questo porterà, mi auguro, a relazioni di lavoro più profonde tra gli Stati membri e i loro enti locali e regionali in merito agli argomenti d'interesse europeo. È opportuno compiacersi di questa evoluzione in quanto farà aumentare l'efficacia dell'azione pubblica".

Herman Van Rompuy ha ascoltato attentamente le richieste presentate dal CdR. La riunione ha in particolare permesso di sottolineare le potenzialità delle economie locali e regionali. "Sono del tutto consapevole", ha dichiarato, "che la Strategia Europa 2020 non potrà mai essere portata al successo senza gli enti locali e regionali i quali sono, al tempo stesso, gli artefici dei principali sforzi per l'attuazione del Patto di stabilità e di crescita".

Grazie al lavoro di monitoraggio condotto dalla sua [Piattaforma Europa 2020](#), che raggruppa 151 regioni e città, il CdR ha potuto osservare che rispetto alla strategia di Lisbona sono stati compiuti dei passi avanti ma che occorre "accelerare il ritmo".

"Lo sforzo per sostenere la crescita economica e la coesione sociale deve essere una responsabilità di tutte le autorità pubbliche, ne va dell'efficacia della nostra azione e dunque della nostra credibilità agli occhi dei cittadini", ha precisato Mercedes Bresso, aggiungendo: "È questo che farà della strategia Europa 2020 una realtà, contrariamente alla strategia di Lisbona che non è mai entrata nel tessuto economico dei nostri territori".

Mercedes Bresso era accompagnata dai presidenti dei quattro gruppi politici del Comitato delle regioni: **Michael Schneider** (Sassonia Anhalt, PPE), **Karl-Heinz Lambertz** (Comunità germanofona del Belgio, PSE), **Flo Clucas** (Liverpool, ALDE) e **Jerzy Zająk** (Łubianka, AE), i quali hanno trasmesso a Herman Van Rompuy le preoccupazioni degli enti locali e regionali in materia di immigrazione e hanno sottolineato che la politica di vicinato è oggetto della loro massima attenzione. I presidenti dei quattro gruppi politici hanno in tal modo voluto ricordare che il principio di solidarietà vale non solo tra gli Stati membri ma anche tra l'Unione e i paesi vicini, in particolare nel bacino del Mediterraneo. Durante l'incontro, i rappresentanti del Comitato delle regioni hanno apportato il loro sostegno ad una rapida conclusione dei negoziati di adesione della Croazia. Le parti hanno infine riconosciuto la necessità di assicurare un vero e proprio partenariato con le città e le regioni nel lancio e nell'attuazione delle strategie macroregionali.

Sito web del CdR: www.cor.europa.eu

Il Comitato delle regioni

Il Comitato delle regioni (CdR) è l'Assemblea dei rappresentanti regionali e locali dell'UE. Il compito dei suoi 344 membri, provenienti da tutti i 27 Stati membri dell'UE, è quello di coinvolgere nel processo decisionale dell'Unione gli enti regionali e locali e le comunità che essi rappresentano e di informarli sulle politiche dell'UE. La Commissione europea, il Parlamento europeo e il Consiglio sono tenuti a consultare il CdR in relazione alle politiche europee che possono avere un'incidenza sulle regioni e le città. Il CdR può inoltre adire la Corte di giustizia per salvaguardare le proprie prerogative o se ritiene che un atto legislativo dell'UE violi il principio di sussidiarietà o non rispetti le competenze degli enti regionali o locali.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Athénaïs Cazalis de Fondouce

Comitato delle regioni dell'UE

Tel. +32 22822447

athenais.cazalisdefondouce@cor.europa.eu

Per leggere i comunicati stampa precedenti, cliccare [qui](#).



Comitato delle Regioni

L'Assemblea dei rappresentanti regionali e locali dell'UE



COR/11/33

Bruxelles, 16 giugno 2011

I leader locali e regionali esortano Barroso a preparare un bilancio ambizioso per l'UE e a tener conto del loro ruolo nella strategia Europa 2020

I leader locali e regionali europei hanno invitato il Presidente della Commissione europea Barroso ad avanzare "proposte ambiziose per il bilancio dell'UE" per stimolare l'economia e hanno chiesto che alle regioni e ai comuni venga dato un ruolo attivo nell'elaborazione e attuazione della strategia Europa 2020.

Questa richiesta è stata avanzata oggi, a due settimane dalla presentazione del quadro finanziario dell'UE post 2013, durante un incontro tenutosi a Bruxelles tra i presidenti delle associazioni che rappresentano gli enti locali e regionali, la Presidente del Comitato delle regioni Mercedes Bresso e il Presidente della Commissione europea José Manuel Barroso.

I leader locali e regionali hanno sottolineato che il nuovo bilancio dell'UE deve essere "consistente" per rispondere alle sfide che ci attendono e sostenere la ripresa economica. Una quota congrua del prossimo bilancio dovrebbe essere destinata alla politica di coesione e, se necessario, potrebbe essere basata su nuove risorse proprie.

I leader locali e regionali hanno inoltre evidenziato che la strategia Europa 2020 deve creare un senso di "titolarità" tra tutti i livelli di governo, in quanto molte priorità della strategia interessano gli enti locali e regionali.

La Presidente del Comitato delle regioni **Mercedes Bresso** ha affermato che "ora la Commissione deve inviare un segnale chiaro ai responsabili delle politiche economiche e ai cittadini. Il bilancio futuro deve tener conto delle nuove ambizioni dell'UE e del ruolo insostituibile della politica di coesione nel sostenere gli investimenti pubblici e privati. Deve dare agli enti regionali e locali i mezzi per agire e sostenerne gli sforzi tesi a realizzare gli obiettivi della strategia Europa 2020". **Ramón Luis Valcárcel Siso**, primo vicepresidente del **Comitato delle regioni** e Presidente della regione spagnola della Murcia, ha aggiunto che "abbiamo bisogno di un bilancio dell'UE più flessibile. La mia regione natale, Murcia in Spagna, è stata recentemente colpita da un terremoto devastante. Gli sforzi per la ricostruzione richiederanno ingenti risorse finanziarie e avranno un grande impatto sulle priorità di sviluppo regionale e sulla spesa. Tuttavia, il programma di aiuti regionali dell'UE è stato concordato nel 2006 ed è operativo fino al 2013. In futuro dovremmo essere capaci di riallineare velocemente il finanziamento UE disponibile per reagire a situazioni di questo tipo. In generale, sarebbe auspicabile una maggiore flessibilità".

Jean-Yves Le Drian, Presidente della **Conferenza delle regioni periferiche marittime (CRPM)**, nonché Presidente della regione francese della Bretagna, ha sottolineato che "la solidarietà rappresenta il fondamento dell'Europa politica. Senza solidarietà, l'Europa non sarebbe stata nient'altro che un'area economica di libero scambio. Adesso però la nostra solidarietà è minata da questioni legate alla stabilità finanziaria e alla dotazione complessiva del bilancio dell'UE. Sono molto preoccupato perché vedo che, ancora una volta, l'Europa di domani viene forgiata entro i confini degli Stati membri, senza il coinvolgimento delle regioni e senza un obiettivo saldo e chiaro. Per questo motivo chiediamo un bilancio coerente, che sia all'altezza degli obiettivi dell'Europa di domani e metta in primo piano una politica di coesione per tutte le regioni e tutti i cittadini".

Il partenariato fa la differenza

Jean-Luc Vanraes, Presidente della **Conferenza delle regioni europee con potere legislativo (Regleg)** e ministro della regione di Bruxelles-Capitale responsabile per le Finanze, il bilancio e le relazioni esterne, ha dichiarato che "mettere al centro la sussidiarietà significa difendere i nostri valori democratici. Una maggiore sensibilizzazione di tutti i livelli di potere - dal cittadino alle istituzioni europee passando per gli Stati membri - rappresenta una condizione indispensabile per fare dell'Europa uno spazio in cui il cittadino è rispettato e per garantire che il progetto europeo sia realizzato per e dai cittadini".

Annemarie Jorritsma, Copresidente del **Consiglio dei comuni e delle regioni d'Europa (CCRE)** e sindaco della città olandese di Almere, ha chiesto al Presidente della Commissione europea di "dare concreta attuazione alle disposizioni del Trattato di Lisbona attraverso il sostegno a un sistema di *governance* in partenariato. Se vogliamo superare con successo le sfide che l'Europa sta affrontando, gli enti europei, nazionali, regionali e locali devono cooperare in uno spirito di partenariato. Abbiamo bisogno, in particolare, di mobilitare i cittadini, le industrie, il mondo universitario e le ONG per invitarli a unirsi a noi nel realizzare un vero sviluppo territoriale e la coesione in Europa".

Riforma della politica di coesione

Karl-Heinz Lambertz, Presidente dell'**Associazione delle regioni frontaliere europee (ARFE)** e primo ministro della Comunità di lingua tedesca del Belgio, ha dichiarato che "la coesione territoriale europea assume un significato fondamentale nelle regioni di frontiera. Si tratta di aree in cui si realizza nei fatti l'integrazione europea, ma che devono affrontare ostacoli e sfide di rilievo, anche vent'anni dopo il completamento del mercato interno. Una politica di coesione forte rappresenta uno strumento essenziale per queste aree".

Nazario Pagano, Presidente della **Conferenza delle assemblee legislative regionali europee (CALRE)**, nonché Presidente del Consiglio regionale dell'Abruzzo, ha affermato che "a sostegno della posizione espressa dal Parlamento europeo lo scorso 8 giugno, la Commissione europea dovrebbe introdurre la categoria delle "regioni intermedie" - ossia delle regioni il cui PIL pro capite è compreso tra il 75 e il 90 % della media UE - per il futuro periodo di programmazione dei fondi strutturali europei. Alla luce della recente crisi nel bacino del Mediterraneo, sarebbe auspicabile riconoscere una "frontiera comune europea" ed effettuare un'adeguata revisione delle disposizioni di Schengen. A nome di molte regioni membri della CALRE che sono alle prese con i flussi migratori, chiedo alla Commissione europea di proseguire il dialogo con i paesi della sponda meridionale del Mediterraneo sui temi della migrazione, mobilità e sicurezza".

Una forte politica europea di vicinato

Michèle Sabban, Presidente dell'**Assemblea delle regioni d'Europa (ARE)** e vicepresidente della regione francese dell'Ile-de-France, ha dichiarato di "accogliere con soddisfazione la recente comunicazione dell'UE sulla politica europea di vicinato (PEV), che contribuirà ad assicurare la stabilità politica in alcuni paesi dell'Europa orientale. Poiché la democrazia regionale è un elemento fondamentale per qualsiasi progresso verso la democratizzazione, le regioni dovrebbero diventare partner a pieno titolo della PEV, e non semplici beneficiari. Queste politiche su base volontaria dovrebbero essere estese al di là dei confini dell'Europa, soprattutto in considerazione dei recenti sviluppi nel Nord Africa, per sostenere le popolazioni. Assieme, rafforzati dalle nostre esperienze, dovremmo aiutare queste nuove democrazie ad attuare un processo di decentramento".

Sono disponibili fotografie dell'incontro e filmati in qualità broadcast. Inviare eventuali richieste all'indirizzo photocor@cor.europa.eu.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Comitato delle regioni dell'UE

Michael Alfons
Tel. +32 25468559
Cellulare +32 498989919
michael.alfons@cor.europa.eu

Associazione delle regioni frontaliere europee

Carmen Arroyo de Sande
Cellulare +32 476069111
mcarmen.arroyo@extremaduraeuropa.be

Assemblea delle regioni d'Europa

Francine Huhardeaux
Tel. +33 388227449
Cellulare +33 678695203
f.huhardeaux@aer.eu

Consiglio dei comuni e delle regioni d'Europa

Emilie Melvin
Tel. +32 25000534
Cellulare +32 485145988
emilie.melvin@ccre-cemr.org

Conferenza delle regioni periferiche marittime

Enrico Mayrhofer
Tel. +32 26121702
Cellulare + 32 486561967
enrico.mayrhofer@crpm.org

Conferenza delle assemblee legislative regionali europee

Giovanna Colangelo
Tel. +39 862644524
Cellulare +39 3391666170
calre@crabruzzo.it

Conferenza delle regioni europee con potere legislativo

Laurent Van Der Elst
Tel. +32 22092857
Cellulare +32 476290983
lvanderelst@vanraes.irisnet.be



European Economic and Social Committee

PRESS

CES/11/74
28 giugno 2011

PMI: è ora di cambiare marcia

Martedì 28 giugno 2011 il Comitato economico e sociale europeo (CESE) ha tenuto un'audizione pubblica a Bruxelles incentrata sul riesame dello *Small Business Act* (SBA), ossia il quadro orientativo europeo per le PMI. I partecipanti hanno espresso apprezzamento per i progressi compiuti nell'attuazione di tale quadro e hanno auspicato l'adozione di nuove misure per rispondere alle sfide poste dalla crisi economica. I rappresentanti di altre istituzioni dell'UE e delle principali parti interessate, presenti all'audizione, hanno avuto l'occasione di incontrare i membri del CESE.

Tra le nuove misure auspiccate figurano la semplificazione degli adempimenti amministrativi, il rafforzamento degli strumenti di *governance* e la definizione di una vera e propria tabella di marcia per compiere ulteriori passi avanti. Secondo le parti interessate presenti all'audizione pubblica, oltre a queste misure andrebbero messi a punto degli indicatori di monitoraggio, concepiti in modo da apportare un valore aggiunto reale agli imprenditori in Europa, dove le PMI svolgono un ruolo essenziale. I 23 milioni di PMI che operano nell'UE costituiscono il 99 % delle imprese e in alcuni settori industriali, come ad esempio quello tessile, rappresentano fino all'80 % dei posti di lavoro.

Ronny Lannoo (gruppo Attività diverse, Belgio), relatore del parere del CESE sul tema ***Riesame dello Small Business Act per l'Europa***, ha sottolineato il fatto che la comunicazione è molto più realistica e vicina alle esigenze delle PMI, anche se rimangono molte aree d'incertezza e alcune misure appaiono lontane dalla vita reale o pertinenti solo nel caso di pochissime imprese. Il relatore si è rammaricato che il motto *Think small first* (pensare anzitutto in piccolo) sia sempre inteso in riferimento alle PMI: "La stragrande maggioranza delle imprese è costituita da piccole imprese o da microimprese, operanti in una gamma di mercati molto diversificata, per le quali è però più difficile applicare le politiche e le misure legislative dell'UE. È su di queste che dovrebbero quindi concentrarsi in primo luogo ed essenzialmente gli sforzi dello *Small Business Act*", ha spiegato Lannoo.

Nel contesto delle iniziative tese a migliorare l'attuazione delle politiche a favore delle PMI, i **rappresentanti delle parti interessate** hanno aggiunto che l'approccio adottato nei confronti delle PMI è ancora troppo generico e che, nel quadro delle misure future, la priorità assoluta dovrebbe andare alle organizzazioni intermedie. Il relatore ha preso atto del fatto che il coinvolgimento delle parti interessate sarà rafforzato, ma ha espresso preoccupazione in merito al "ruolo chiaro" che deve essere dato loro e che la comunicazione non definisce.



European Economic and Social Committee

PRESS

Nei diversi dibattiti che si sono svolti, i **partecipanti (tra i quali Ueapme ed Eurochambres)** hanno presentato e discusso delle **misure pratiche** volte a sostenere l'avvio e lo sviluppo di piccole e medie imprese, in particolare migliorando l'accesso ai finanziamenti, semplificando gli adempimenti amministrativi e coordinando l'attuazione delle politiche a favore delle PMI. Diversi oratori hanno deplorato il fatto che dal riesame siano assenti questioni come le competenze professionali, l'istruzione e la formazione professionale.

CONTESTO

Il 23 febbraio 2011 la Commissione europea ha adottato la comunicazione intitolata *Riesame dello Small Business Act per l'Europa*, ossia un quadro orientativo europeo per le piccole e medie imprese (PMI). Il riesame traccia una panoramica dei progressi compiuti nell'attuazione dello *Small Business Act* varato dalla Commissione nel 2008 e propone alcune soluzioni per migliorarne l'applicazione. Conferma i dieci orientamenti individuati e insiste sulla piena attuazione delle misure esistenti indicate nello *Small Business Act*, in particolare del principio *Think small first*. Esso propone inoltre nuove misure volte a tenere conto della recente evoluzione dell'economia e a instaurare uno stretto legame con le priorità della strategia Europa 2020.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare:

Patrick Klein - sezione specializzata Mercato unico, produzione e consumo del CESE

Tel. +32 25468916

Patrick.Klein@eesc.europa.eu



European Economic and Social Committee

PRESS

CES/11/69
21 giugno 2011

Leader: impostazione valida, risultati insufficienti

A 20 anni dalla sua creazione, l'iniziativa Leader – intesa a fare in modo che le comunità rurali contribuiscano attivamente a definire il loro futuro – non è riuscita a mobilitare alcuni dei principali soggetti interessati e a promuovere l'innovazione locale: questo il bilancio formulato dai partecipanti all'audizione sul tema *Leader in quanto strumento di sviluppo a livello locale*, organizzata ieri dal Comitato economico e sociale europeo. Nelle conclusioni dell'incontro, accanto al giudizio critico rispetto ai risultati conseguiti dall'iniziativa, ne viene lodato l'approccio basato sulla partnership, in quanto fornisce un modello che consente la partecipazione dei soggetti interessati allo sviluppo locale delle zone rurali e non solo.

L'iniziativa Leader, che costituisce un asse della politica UE di sviluppo rurale, sostiene la creazione di partenariati pubblico-privati locali multisetoriali per la definizione e l'attuazione delle strategie di sviluppo rurale. Avviata come iniziativa pilota nel quadro della PAC nel 1991, essa è diventata un approccio metodologico generalizzato nell'ambito del secondo pilastro della PAC (sviluppo rurale), con una spesa totale programmata di 13 876 miliardi di euro nel quadro finanziario 2007-2013.

Pur esprimendo pieno appoggio alla sua impostazione, i rappresentanti delle istituzioni UE e delle reti dei soggetti interessati hanno riconosciuto che Leader non ha realizzato il suo potenziale quanto a integrazione delle esigenze e delle soluzioni locali nelle strategie per lo sviluppo locale, mobilitazione dei soggetti interessati e promozione dell'innovazione locale. Tra gli ostacoli alla realizzazione di questo valore aggiunto sono state indicate l'imposizione di priorità dall'alto, la complessità delle procedure amministrative e finanziarie associata alla mancanza di capacità amministrative locali e i conflitti di interesse nel processo di selezione dei progetti.

I partecipanti hanno chiesto regole amministrative uniformi, chiare e semplificate, una maggiore libertà, per i gruppi di azione locale, di sviluppare e attuare soluzioni locali, una maggiore trasparenza nelle attività di tali gruppi e il rafforzamento della capacità degli attori locali.



European Economic and Social Committee

PRESS

Le conclusioni dell'audizione andranno ad alimentare il parere del CESE sul tema Leader in quanto strumento di sviluppo locale, attualmente in preparazione, che si inserisce nel dibattito in corso sul futuro della PAC, in particolare le discussioni sul pilastro dello sviluppo rurale. **Mario Campi, presidente della sezione specializzata Agricoltura, sviluppo rurale e ambiente (NAT) del CESE**, nel suo intervento all'audizione, ha chiesto che questo secondo pilastro della PAC venga mantenuto e rafforzato "in quanto fornisce un sostegno fondamentale per molti settori nelle zone rurali, e contribuisce alla crescita e allo sviluppo sostenibile dell'UE".

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Anna Bobo Remijn, tel. +32 25468275

E-mail: eesc-leader@eesc.europa.eu



[Chi siamo](#)

[Attività](#)

[Giovani in Europa](#)

[Doc e formazione](#)

[Pubblicazioni](#)

[Ricerca](#)

[Home](#) > [Archivio Newsletter](#) > [Monitor Europa n. 11 - 30 Giugno 2011](#) >

Sentenze C-21/10: La remunerazione spettante agli autori in caso di prestito da parte di istituzioni pubbliche non può essere calcolata esclusivamente in funzione del numero delle persone che fruiscono di un prestito

Sentenza della Corte di Giustizia nelle cause riunite C-271/10:

Vereniging van Educatieve en Wetenschappelijke Auteurs (VEWA) / Belgische Staat

La remunerazione spettante agli autori in caso di prestito da parte di istituzioni pubbliche non può essere calcolata esclusivamente in funzione del numero delle persone che fruiscono di un prestito

L'importo della remunerazione dovrebbe tenere conto anche del numero di oggetti ceduti in uso al pubblico, in modo che le grandi istituzioni di prestito pubblico versino una remunerazione maggiore rispetto alle istituzioni più piccole.

Ai sensi della direttiva concernente il diritto di noleggio, il diritto di prestito e taluni diritti connessi al diritto di autore in materia di proprietà intellettuale¹, gli autori dispongono di un diritto esclusivo di autorizzare o proibire il noleggio ed il prestito di originali e di copie di opere protette dal diritto d'autore. Tuttavia, per quanto riguarda più in particolare il prestito da parte di istituzioni pubbliche, gli Stati membri possono derogare a tale diritto esclusivo, a condizione che gli autori ricevano almeno una remunerazione per tale prestito. La VEWA è una società belga di gestione di diritti d'autore. Il 7 luglio 2004, essa ha proposto un ricorso di annullamento dinanzi al Raad van State (Consiglio di Stato, Belgio) avverso un regio decreto che recepisce la direttiva.

La VEWA afferma, in particolare, che il regio decreto, stabilendo una remunerazione forfettaria di 1 euro all'anno per ogni maggiorenne e di 0,50 euro all'anno per ogni minorenni che siano iscritti presso le istituzioni di prestito, purché abbiano fruito di almeno un prestito nel periodo di riferimento, viola le disposizioni della direttiva che richiedono il versamento di un «equa remunerazione» per un prestito o un noleggio.

In tale contesto, il Raad van State ha deciso di interrogare la Corte di giustizia. Esso chiede sostanzialmente se la direttiva osti ad una normativa nazionale secondo cui la remunerazione dovuta agli autori, in caso di prestito da parte di istituzioni pubbliche, viene calcolata esclusivamente in funzione del numero di persone che fruiscono di un prestito, iscritte presso dette istituzioni, segnatamente presso biblioteche, sulla base di una somma forfettaria annua fissata per ogni persona che fruisce di un prestito.

La Corte ricorda che la remunerazione deve permettere agli autori di percepire un reddito adeguato. **Il suo importo non può pertanto essere puramente simbolico.**



[Testo della sentenza \(.pdf 98 kB\)](#)



[Leggi il comunicato stampa \(.pdf 47 kB\)](#)

[Privacy](#) | [Copyright](#) | [Accessibilità](#) | [Credits](#) | [Disclaimer](#)

Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro 50, 40127 Bologna - Tel. 051.5275226

Posta certificata: PEIAssemblea @ postacert.regione.emilia-romagna.it



[Chi siamo](#)

[Attività](#)

[Giovani in Europa](#)

[Doc e formazione](#)

[Pubblicazioni](#)

[Ricerca](#)

[Home](#) > [Archivio Newsletter](#) > [Monitor Europa n. 11 - 30 Giugno 2011](#) >

Sentenza della Corte nella causa C-499/08: privare un lavoratore di un'indennità di licenziamento perché può ricevere una pensione di vecchiaia costituisce una discriminazione fondata sull'età

Sentenza della Corte nel procedimento C-499/08

Ingeniørforeningen i Danmark per conto di Ole Andersen/ Region Syddanmark

Il diritto danese riconosce un'indennità speciale di licenziamento a favore dei lavoratori che hanno prestato servizio presso la stessa impresa per almeno dodici anni. Tuttavia, tale indennità non è versata ai lavoratori che possono beneficiare, al momento del loro licenziamento, di una pensione di vecchiaia in forza di un regime pensionistico professionale, anche se la persona interessata ha l'intenzione di continuare a lavorare.

Il sig. Andersen ha lavorato per la Region Syddanmark (Regione della Danimarca meridionale) dal 1979 fino al suo licenziamento, avvenuto nel 2006. Egli aveva all'epoca 63 anni e non intendeva andare in pensione; si è invece iscritto come disoccupato presso l'ufficio del lavoro. Ha quindi chiesto il versamento dell'indennità speciale di licenziamento. Tale domanda è stata respinta in quanto il sig. Andersen poteva beneficiare di una pensione. L'Ingeniørforeningen i Danmark, sindacato che agisce per conto del sig. Andersen, ha quindi proposto un ricorso dinanzi al Vestre Landsret (corte d'appello dell'Ovest) sostenendo che la normativa in questione istituisce una discriminazione fondata sull'età vietata dalla direttiva 2000/78/CE.

→ Documentazione

» Documenti:

per completare i contenuti della pagina si forniscono i seguenti allegati

- » [Testo della sentenza \(.pdf 117 kB\)](#)
- » [Leggi il comunicato stampa \(.pdf 76 kB\)](#)

[Privacy](#) | [Copyright](#) | [Accessibilità](#) | [Credits](#) | [Disclaimer](#)

Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro 50, 40127 Bologna - Tel. 051.5275226

Posta certificata: PEIAssemblea @ postacert.regione.emilia-romagna.it



[Chi siamo](#)

[Attività](#)

[Giovani in Europa](#)

[Doc e formazione](#)

[Pubblicazioni](#)

[Ricerca](#)

[Home](#) > [Archivio Newsletter](#) > [Monitor Europa n. 11 - 30 Giugno 2011](#) >

In questo numero abbiamo selezionato per voi...

➔ **Compendio di diritto dell'Unione europea : diritto comunitario**

***Compendio di diritto dell'Unione europea : diritto comunitario** : aggiornato alla L. 14 gennaio 2011 n. 2 (Ratifica del protocollo sui seggi aggiuntivi al parlamento europeo) : riferimenti dottrinali e giurisprudenziali, quesiti di verifica / Elpidio Natale, Antonio Verrilli. - 3. ed. - Santarcangelo di Romagna : Maggioli, 2011. - 365 p. ; 21 cm

Disponibilità:

Centro Europe Direct dell'Assemblea legislativa Coll.: E I X 1. 6 11COM

➔ **Democrazia e teoria della legittimazione nell'esperienza dell'integrazione europea : contributo a una critica del costituzionalismo multilivello**

***Democrazia e teoria della legittimazione nell'esperienza dell'integrazione europea : contributo a una critica del costituzionalismo multilivello** / di Paolo Scarlatti. - Roma : Aracne, 2010. - 210 p. ; 25 cm.

Disponibilità:

Centro Europe Direct dell'Assemblea legislativa Coll.: E I X 1. 7 10DEM

[Privacy](#) | [Copyright](#) | [Accessibilità](#) | [Credits](#) | [Disclaimer](#)

Assemblea Legislativa della Regione Emilia-Romagna - Viale Aldo Moro 50, 40127 Bologna - Tel. 051.5275226

Posta certificata: PEIAssemblea @ postacert.regione.emilia-romagna.it