

Gazzetta ufficiale

C 299

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

60° anno
9 settembre 2017

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2017/C 299/01	Non opposizione a un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8575 — OTPP/AIMCo/Borealis/KIA/LCY) ⁽¹⁾	1
2017/C 299/02	Non opposizione a un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8592 — Centerbridge/EGPH/JV) ⁽¹⁾	1
2017/C 299/03	Non opposizione a un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8596 — Colindale/Goldman Sachs/JRE) ⁽¹⁾	2
2017/C 299/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8593 — CVC/PAI/Cortefiel) ⁽¹⁾	2

IV Informazioni

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

Commissione europea

2017/C 299/05	Tassi di cambio dell'euro	3
---------------	---------------------------------	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2017/C 299/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8613 — Konica Minolta/Innovation Network Corporation of Japan/Ambry Genetics) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	4
2017/C 299/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso: M.8631 — IFM/PSA/Mersin) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6

ALTRI ATTI

Commissione europea

2017/C 299/08	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	7
---------------	--	---

Rettifiche

2017/C 299/09	Rettifica della comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico (GU C 280 del 24.8.2017)	18
---------------	---	----

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione a un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8575 — OTPP/AIMCo/Borealis/KIA/LCY)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 299/01)

L'8 agosto 2017 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32017M8575. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione a un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8592 — Centerbridge/EGPH/JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 299/02)

Il 4 settembre 2017 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32017M8592. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione a un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8596 — Colindale/Goldman Sachs/JRE)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 299/03)

Il 5 settembre 2017 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32017M8596. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8593 — CVC/PAI/Cortefiel)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 299/04)

Il 5 settembre 2017 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32017M8593. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

8 settembre 2017

(2017/C 299/05)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2060	CAD	dollari canadesi	1,4577
JPY	yen giapponesi	129,50	HKD	dollari di Hong Kong	9,4160
DKK	corone danesi	7,4402	NZD	dollari neozelandesi	1,6502
GBP	sterline inglesi	0,91268	SGD	dollari di Singapore	1,6124
SEK	corone svedesi	9,5388	KRW	won sudcoreani	1 363,52
CHF	franchi svizzeri	1,1405	ZAR	rand sudafricani	15,5124
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,7926
NOK	corone norvegesi	9,3093	HRK	kuna croata	7,4315
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 874,85
CZK	corone ceche	26,099	MYR	ringgit malese	5,0586
HUF	fiorini ungheresi	306,46	PHP	peso filippino	61,276
PLN	zloty polacchi	4,2534	RUB	rublo russo	68,9650
RON	leu rumeni	4,6008	THB	baht thailandese	39,919
TRY	lire turche	4,1191	BRL	real brasiliano	3,7256
AUD	dollari australiani	1,4881	MXN	peso messicano	21,3382
			INR	rupia indiana	76,9245

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.8613 — Konica Minolta/Innovation Network Corporation of Japan/Ambry Genetics)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 299/06)

1. In data 1° settembre 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Konica Minolta, Inc. («KM», Giappone),
- Innovation Network Corporation of Japan («INCJ», Giappone),
- Ambry Genetics Corp («AG», Stati Uniti).

KM e INCJ acquisiscono indirettamente, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di AG.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote.

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

- KM: impresa di tecnologia specializzata in prodotti per il trattamento delle immagini, in tecnologie ottiche per l'analisi dei dati e in fabbricazione su scala nanometrica. In tali settori KM sviluppa e produce una vasta gamma di soluzioni per le imprese sotto forma di hardware e software. KM opera in 150 paesi fra Europa, USA, Giappone, Cina, Asia ecc.,
- INCJ: partenariato pubblico-privato fra il governo giapponese e 26 imprese private, INCJ opera negli investimenti fornendo sostegno finanziario, tecnologico e gestionale ad imprese di nuova generazione. Mette capitali di rischio a medio-lungo termine a disposizione di imprese innovative dotate di potenzialità di crescita che presentano un valore sociale,
- AG: impresa sanitaria con sede negli USA, presta servizi di prove genetiche di laboratorio e svolge attività collegate di ricerca genetica. AG opera dalla California, concentrando le attività su USA e Canada; le sue attività nell'UE sono trascurabili.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione dei seguenti riferimenti:

M.8613 — Konica Minolta/Innovation Network Corporation of Japan/Ambry Genetics

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti.

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 229-64301

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso: M.8631 — IFM/PSA/Mersin)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2017/C 299/07)

1. In data 31 agosto 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- IFM Investors Pty Ltd (Australia),
- PSA International Pte Ltd B (Singapore), controllata da Temasek Holdings (Singapore),
- Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği A.Ş. (Turchia).

IFM Investors Pty Ltd («IFM») e PSA International Pte Ltd («PSA») acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği A.Ş. («MIP»).

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote.

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

- IFM: società di gestione di investimenti a livello mondiale con attività nelle infrastrutture, negli strumenti di capitale quotati, in capitali privati e investimenti in debito. IFM è posseduta al 100 %, indirettamente, da 28 fondi pensioni australiani senza scopo di lucro,
- PSA: società di gestione di terminal di trasporto marittimo a livello mondiale; presta principalmente servizi di stivaggio nei porti, soprattutto servizi di terminal per navi portacontainer di linea. PSA ha sede a Singapore; la società apicale che la controlla Temasek Holdings è il fondo sovrano della Repubblica di Singapore,
- MIP: società di gestione e amministrazione del porto internazionale di Mersin (Turchia).

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione dei seguenti riferimenti:

M.8631 — IFM/PSA/Mersin

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti.

Indirizzo e-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2017/C 299/08)

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

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«SAINT-NECTAIRE»

N. UE: PDO-FR-02299 – 8.3.2017

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo*Interprofession du «Saint-Nectaire»* (abbreviato «ISN»)

Indirizzo: 2 route des Fraux
63610 Besse-et-Saint-Anastaise
FRANCE

Tel. +33 473795257
Fax +33 473795172
E-mail contact@syndicatstnectaire.com

Il gruppo è costituito da produttori, raccoglitori di latte, trasformatori e stagionatori di «Saint-Nectaire» e ha pertanto un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o Paese Terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: controllo, requisiti nazionali, legame

4. Tipo di modifica

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

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

5. Modifica (modifiche)

Sezione «Descrizione del prodotto»

Nella precedente modifica del disciplinare il peso medio dei formaggi è stato sostituito da un peso massimo (1,850 kg per il formato grande e 0,650 kg per il formato ridotto). L'attuazione di questa disposizione ha fornito l'occasione per approfondire questo criterio. Per tenere conto della variabilità di peso tra un formaggio e l'altro e per definire il prodotto con precisione, il peso massimo del formaggio è aumentato e completato dall'indicazione di un valore minimo. Di conseguenza, il peso del «Saint-Nectaire» in formato grande è «compreso tra 1,450 e 1,950 kg» invece di «non supera 1,850 kg», mentre per il «Saint-Nectaire» in formato ridotto il peso è «compreso tra 0,500 e 0,700 kg» invece di «non supera 0,650 kg».

La descrizione della pasta è precisata grazie all'esperienza accumulata dalle giurie di degustazione. La frase «La pasta, morbida e cremosa, che cede sotto il dito, è di colore avorio e può presentare piccole occhiature regolarmente distribuite» sostituisce quindi la frase «La pasta, morbida e cremosa, cede sotto il dito». Questa nuova descrizione consente di definire il prodotto in modo più preciso.

La descrizione del gusto del prodotto è completata per rispecchiare meglio la complessità gustativa del «Saint-Nectaire». I descrittori «delicato» e «senza eccesso di acidità» sono stati aggiunti alla frase, che ora indica: «Il gusto è schietto, delicato, leggermente salato, senza eccesso di acidità, con note lattiche diverse (gusto di latte fresco, panna, burro) e aromi dell'ambiente di stagionatura (cantina, paglia di maturazione, terra o sottobosco), il tutto spesso accentuato da una sottile tonalità di nocciola».

Tutte queste modifiche, volte a migliorare la descrizione del prodotto, sono inserite anche nel documento unico.

Sezione «Prova dell'origine»

Oltre alla dichiarazione d'identificazione previa all'abilitazione degli operatori al fine di attestare la loro idoneità a soddisfare le esigenze del disciplinare, viene aggiunta una dichiarazione preventiva di non intenzione a produrre e una dichiarazione preventiva di ripresa della produzione per consentire agli operatori che lo volessero di interrompere temporaneamente la produzione del «Saint-Nectaire».

Per garantire una migliore comprensione del testo, si precisa che la trasmissione mensile dei dati statistici relativi alla produzione e alla stagionatura riguarda anche i produttori artigianali che stagionano in azienda.

Viene aggiunto l'obbligo per alcune categorie di operatori (raccoltori di latte, produttori e stagionatori) di comunicare annualmente al gruppo, entro il 25 febbraio dell'anno n+1 per l'anno n, gli elementi statistici relativi alla loro attività dell'anno precedente, in aggiunta alla trasmissione mensile dei dati già richiesta ad alcuni di loro, per consentire al gruppo di disporre di un riepilogo annuale da parte degli operatori.

La durata di conservazione delle dichiarazioni ricevute dal gruppo è fissata in almeno 2 anni oltre all'anno corrente, invece di 3 anni da data a data, per semplificare la gestione degli archivi per anno civile.

In relazione alle modifiche introdotte sull'alimentazione degli animali, si precisa che il riepilogo dei raccolti e degli acquisti di foraggio, tenuto dal produttore di latte, comprende tutti i raccolti e tutti gli acquisti di foraggio, indipendentemente dalla loro provenienza, in modo da averne una visione completa.

Inoltre, per valutare la qualità del raccolto e per gestirne la distribuzione, la tenuta dei registri di alimentazione è completata dalla seguente disposizione: «Per i foraggi conservati mediante fermentazione e destinati alle vacche da latte, il produttore di latte fa eseguire ogni anno prima dal 1° novembre:

- un'analisi del pH o del tenore di sostanza secca di ogni silo di foraggi insilati (compresi quelli a insilamento tubolare),
- un'analisi del tenore di sostanza secca degli altri foraggi conservati mediante fermentazione per lotti da 100 balle».

Viene aggiunta una precisazione sulle registrazioni riportate nell'inventario dello stock di foraggio: nell'inventario devono essere indicati anche gli animali destinatari dei vari stock di foraggio in base alla modalità di conservazione, al confezionamento e all'origine di tali stock, con l'obiettivo di agevolare i controlli.

Onde evitare ambiguità, si precisa che le fatture relative agli acquisti di mangimi si riferiscono al foraggio e ai mangimi complementari.

Per controllare i movimenti e l'alimentazione delle giovenche destinate al rinnovo, viene aggiunta una disposizione che prevede l'obbligo per i produttori di latte, le cui giovenche destinate al rinnovo non sono costantemente presenti dalla nascita al loro primo parto nella zona definita al punto 4 del documento unico, di tenere un registro indicante in particolare, per ogni giovenca, le date di uscita e di ritorno nella zona, nonché il tipo e l'origine dei alimenti consumati.

In relazione alla modifica introdotta nella sezione «Metodo di ottenimento» del disciplinare, non v'è più l'obbligo specifico di fornire la prova della sostituzione annuale dei manicotti mungitori e dei flessibili dell'impianto di mungitura, in quanto lo stato di questi manicotti e flessibili viene controllato e verificato durante l'accertamento del funzionamento dell'impianto di mungitura (ispezione regolare del montaggio, delle condizioni e del funzionamento di un impianto di mungitura effettuata nell'ambito della verifica dell'osservanza delle corrette prassi igieniche della mungitura).

Nel registro relativo all'ingresso e all'uscita dei formaggi non stagionati congelati, viene aggiunta la data di sformatura per consentire un migliore controllo dell'età dei formaggi non stagionati che entrano in fase di congelazione.

Per garantire la disponibilità dei dati necessari al controllo, viene aggiunta la durata di conservazione delle schede di registrazione delle condizioni di stagionatura da parte del gestore della cantina di stagionatura: «almeno 2 anni oltre all'anno corrente».

L'indicazione dei nomi dei cantoni è rimossa dall'elenco dei codici composti da una o più lettere, apposti sui marchi di identificazione per contrassegnare il comune di produzione del formaggio. Quest'indicazione, non indispensabile, è infatti divenuta obsoleta con l'evoluzione della suddivisione amministrativa dei cantoni dopo una riforma nazionale.

Cambia il colore della placca di caseina del «Saint-Nectaire» prodotto in latteria: «di colore beige» sostituisce «colorata di verde». La presenza di un frammento di placca di caseina verde in porzioni di formaggio preconfezionate può, infatti, determinare una mancata accettazione o reclami da parte dei consumatori. Inoltre la leggibilità delle diciture riportate sulla placca di caseina di colore beige si conserva meglio durante la stagionatura o è addirittura migliorata.

Una disposizione relativa alla tracciabilità in cella frigorifera dei formaggi artigianali è riformulata per garantirne una migliore comprensione da parte di tutti gli operatori: la frase «i formaggi di ogni produzione sono identificati e disposti separatamente su griglie nella cella frigorifera» è sostituita dalla frase «all'interno della cella frigorifera ciascuna produzione di formaggi è identificata e disposta separatamente», senza precisare il tipo di supporto in quanto potrebbero essere utilizzati dispositivi diversi dalle griglie senza che ciò influisca sulla specificità del prodotto.

Infine, per quanto riguarda la produzione industriale, è stata eliminata la precisazione secondo cui i formaggi sono disposti «in pile» dal momento che la tracciabilità dei formaggi può essere garantita anche senza la necessità di impilarli.

Le modifiche della sezione «Prova dell'origine» mirano a garantire un controllo più adeguato dell'attività degli operatori di «Saint-Nectaire».

Sezione «Metodo di ottenimento»

Produzione del latte – Mandria da latte

La data scaduta del 1° gennaio 2015 viene rimossa dalla disposizione relativa all'obbligo di nascita e di allevamento delle vacche da latte nella zona definita al punto 4 del documento unico.

Viene aggiunta una disposizione secondo cui le giovenche destinate al rinnovo devono essere presenti in questa zona per almeno metà dell'anno. Si tratta di mettere a pensione e/o di consentire il pascolo delle giovenche destinate al rinnovo fuori dalla zona solo per una durata limitata, inferiore alla metà del loro periodo di allevamento. Questa disposizione permette di garantire la disponibilità nella zona di sufficienti superfici foraggere per l'alimentazione delle vacche da latte in modo da affrontare meglio situazioni di temporanea carenza di foraggio dovuta a fattori climatici o altri tipi di rischi naturali. Tale disposizione non influisce sulla qualità del formaggio dal momento che, una volta iniziata la lattazione, la giovenca diventa vacca da latte ed è soggetta al rispetto delle condizioni di produzione tra cui quelle sull'alimentazione delle vacche da latte.

Queste modifiche intendono mettere i gestori nella condizione di adattare meglio la conduzione della loro mandria da latte ai fattori esterni.

Il punto 3.3 del documento unico tiene conto dell'eliminazione della data del 1° gennaio 2015 e della disposizione di cui sopra relativa alle giovenche destinate al rinnovo.

Produzione del latte – Superfici foraggere

Il carico per ettaro di superficie foraggiera principale è ridotto da 1,4 a 1,3 UBA per aumentare l'autonomia foraggiera dell'azienda.

Alcuni operatori che hanno presentato un'opposizione su questa disposizione durante il periodo nazionale di opposizione e che soddisfano le condizioni dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012 beneficiano di un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2021.

Produzione del latte – Alimentazione degli animali

Per quanto riguarda l'alimentazione delle vacche da latte, sono modificate le disposizioni attuali che indicano che la razione di base delle vacche da latte è costituita esclusivamente da foraggio proveniente dalla zona definita al punto 4 del documento unico e che l'alimentazione integrativa non può superare il 30 % della razione totale espressa in sostanza secca per l'insieme delle vacche da latte e su base annua. La razione di base delle vacche da latte rimane costituita esclusivamente da foraggio ed è precisata la composizione della razione totale annua delle vacche da latte. Quest'ultima è costituita da almeno il 70 % di foraggio in sostanza secca proveniente dalla zona definita al punto 4 del documento unico, mentre il resto è costituito da massimo 1 800 kg di mangimi complementari per vacca da latte all'anno (contabilizzati come sostanza grezza, ad eccezione del siero di latte e del mais da pannocchia e da granella, che sono contabilizzati come sostanza secca) ed eventualmente da erba distribuita sotto forma di foraggio essiccato con un tenore di sostanza secca superiore all'80 %, tra cui il fieno di erba medica e l'erba medica disidratata a stelo lungo, che può provenire dall'esterno della zona. La nuova formulazione precisa maggiormente la proporzione dell'alimentazione prodotta nella zona di cui al punto 4 del documento unico, basata sulla valorizzazione delle sue risorse prative, pur lasciando la possibilità di completare la razione di base delle vacche da latte con foraggio essiccato ed erba medica disidratata a stelo lungo, che possono provenire dall'esterno della zona. Così facendo, il fieno di erba medica e l'erba medica disidratata a stelo lungo vengono eliminati dall'elenco dei mangimi complementari. Tecnicamente, si tratti infatti di foraggi. Si propone quindi di contabilizzarli nella razione di base delle vacche da latte per consentire una migliore trasparenza e comprensione della razione di base delle vacche da latte da parte di tutti gli operatori. Inoltre, per facilitare i controlli, la quantità massima di mangime complementare autorizzata è espressa in chilogrammi e non in proporzione rispetto alla razione totale.

Nel documento unico la frase «la razione di base delle vacche da latte è costituita esclusivamente da foraggio proveniente dalla zona definita al punto 4» è sostituita dalla frase «La razione di base dell'alimentazione delle vacche da latte è costituita esclusivamente da foraggio. La razione totale annua (razione di base e alimentazione integrativa) delle vacche da latte espressa in sostanza secca è costituita per almeno il 70 % da foraggi provenienti dalla zona definita al punto 4». Viene inoltre aggiunto che l'utilizzo delle materie prime e degli additivi «è limitato a 1 800 kg per vacca da latte all'anno e sono contabilizzati come sostanza grezza, ad eccezione del siero di latte e del mais da pannocchia e da granella, che sono contabilizzati come sostanza secca» al posto della frase «In ogni caso l'alimentazione integrativa non può superare il 30 % della razione totale espressa in sostanza secca per l'insieme delle vacche da latte e su base annua».

Emerge inoltre che alcuni produttori non potranno adeguare il loro sistema di gestione al divieto, dal 1° maggio 2017, di inserire nell'alimentazione delle vacche da latte foraggi conservati mediante fermentazione, dal momento che questo adeguamento richiede investimenti che essi non saranno in grado di realizzare. Inoltre la possibilità di scegliere il metodo di conservazione del foraggio durante la costituzione degli stock invernali permette al produttore di adeguarsi meglio alle condizioni meteorologiche e di valorizzare al massimo la qualità della risorsa prativa disponibile nella zona. Infatti, non sempre le condizioni climatiche (pluviometria abbondante, periodo di soleggiamento ridotto) e l'altitudine elevata (zona montuosa) permettono di realizzare stock basati esclusivamente sul foraggio essiccato. La frase «A decorrere dal 1° maggio 2017 i foraggi fermentati sono soppressi dall'alimentazione delle vacche da latte. L'unico foraggio insilato autorizzato è l'erba distribuita sotto forma di foraggio essiccato con un tasso di sostanza secca superiore all'80 %» è quindi eliminata, così come al punto 3.3 del documento unico. Viene aggiunta una disposizione che prevede di limitare l'apporto dei foraggi conservati mediante fermentazione alle vacche da latte al 15 % massimo della razione totale espressa in sostanza secca all'anno, al fine di rispecchiare la scarsa incidenza di questi foraggi nell'alimentazione totale delle vacche da latte su base annua. Inoltre la proporzione quotidiana di foraggio essiccato nella razione di base delle vacche da latte fuori dai periodi di pascolo, espressa in sostanza secca, è portata dal 50 al 60 %, coerentemente con la limitazione dei foraggi conservati mediante fermentazione al 15 % massimo della razione totale annua. La modifica della proporzione quotidiana di foraggio essiccato nella razione di base delle vacche da latte fuori dai periodi di pascolo è inserita anche al punto 3.3 del documento unico.

La durata del pascolo viene portata da 140 ad almeno 160 giorni all'anno per rafforzare la valorizzazione delle risorse prative. Si precisa che il foraggio verde è vietato «durante i giorni di pascolo» anziché «in questo periodo» per rendere più chiara la disposizione in questione. Queste modifiche sono inserite anche al punto 3.3 del documento unico.

Per garantire la qualità dei foraggi conservati mediante fermentazione sono regolamentate le loro condizioni di stoccaggio e mantenimento: «I foraggi insilati sono conservati in un'area cementata o asfaltata, tranne quelli a insilamento tubolare. Gli altri foraggi conservati mediante fermentazione (compresi quelli a insilamento tubolare) vengono immagazzinati in aree cementate o stabilizzate entro il 1° novembre di ogni anno». «I foraggi insilati hanno un pH inferiore a 4,4 o un tenore di sostanza secca superiore o uguale al 30 %. Gli altri foraggi conservati mediante fermentazione hanno un tenore di sostanza secca superiore o uguale al 50 %».

In linea con le modifiche precedenti, l'espressione «fino al 30 aprile 2017» viene eliminata dalla frase «Gli unici additivi per l'insilamento autorizzati sono gli enzimi e gli inoculanti batterici».

A fini di controllo, si precisa che la disposizione relativa alla razione di base delle giovenche è espressa su base annua. Viene aggiunta la possibilità di inserire la paglia nella razione di base delle giovenche per sopperire alle perdite di foraggio a base d'erba nelle annate secche. L'utilizzo della paglia nella razione di base delle giovenche è interessante anche da un punto di vista tecnico per sviluppare il ruminale e la capacità di ingestione di questi animali. Queste modifiche sono inserite anche al punto 3.3 del documento unico.

Viene eliminata la disposizione secondo cui «le giovenche destinate al rinnovo delle vacche da latte di un allevamento autorizzato per la denominazione d'origine «Saint-Nectaire» sono presenti nell'azienda e sottoposte alle stesse condizioni di alimentazione delle vacche da latte al più tardi a partire da tre mesi prima della loro prima lattazione». Questa disposizione pone infatti difficoltà organizzative nella conduzione delle mandrie e la sua soppressione non influisce negativamente sulla qualità dei formaggi. La disposizione in questione è rimossa anche dal punto 3.3 del documento unico.

Nella disposizione che regola la pratica del foraggio verde, l'espressione «periodi di pascolo» è sostituita da «giorni di pascolo» per garantire una migliore comprensione.

Le trebbie di frumento sono aggiunte alla polpa di barbabietole e alle trebbie di granturco, tra gli alimenti ammessi alla distribuzione in forma disidratata o reidratata con il siero di latte prodotto nell'azienda, in quanto si presentano anch'esse in forma disidratata. Si tratta della rettifica di un errore redazionale contenuto nel disciplinare.

Le materie prime e gli additivi autorizzati nell'alimentazione integrativa sono suddivisi in due elenchi positivi distinti. Questi elenchi vengono aggiornati con l'obiettivo di:

- migliorarne la chiarezza;
- inserire alcune materie prime utilizzate dai produttori di mangimi o in agricoltura biologica: aggiunta del farro, del miglio e del sorgo; aggiunta delle farine, staccature e crusche di tutti i cereali autorizzati; aggiunta del glutine di frumento e dell'amido di frumento e di mais; aggiunta dei semi e dei pannelli di zucca, cartamo e sesamo; aggiunta delle lenticchie e delle vecce,
- inserire tra gli additivi le sostanze aromatiche utilizzate nei mangimi minerali per renderli più appetibili e facili da ingerire dagli animali e gli stabilizzatori della flora intestinale per migliorare l'ecosistema del ruminale e svilupparne la flora,
- tenere conto delle conoscenze disponibili, relative all'incidenza di alcune materie prime sulla qualità dei formaggi (eliminazione degli oli di soia, colza e girasole, che possono avere conseguenze negative sul gusto di alcuni tipi di formaggi).

Tra l'altro il fieno di erba medica e l'erba medica disidratata a stelo lungo sono rimossi dall'elenco delle materie prime e degli additivi autorizzati nell'alimentazione integrativa perché sono foraggi grossolani che fanno parte integrante della razione di base. Si precisa inoltre che possono essere utilizzati anche oli essenziali ricavati da estratti naturali di piante, perché interessanti per la salute della mandria.

Al punto 3.3 del documento unico viene inserita la frase «Le materie prime e gli additivi utilizzati nell'alimentazione integrativa della mandria da latte sono indicati in un elenco positivo».

La frase «I trattamenti meccanici e/o termici sono gli unici autorizzati sulle materie prime utilizzate nell'alimentazione animale» viene aggiunta per limitare i trattamenti che possono essere effettuati sulle materie prime.

Invece di autorizzare per tutti i capi di bestiame ruminanti presenti nell'azienda lattiera il consumo del solo siero di latte liquido proveniente dall'azienda, questa disposizione viene limitata alle vacche e giovenche da latte per consentire agli altri ruminanti presenti nell'azienda di consumare siero di latte di qualsiasi provenienza.

Per garantire la qualità e la corretta conservazione dei mangimi complementari distribuiti, si aggiunge la frase «I mangimi complementari hanno un tenore di sostanza secca superiore all'85 %, ad eccezione del siero di latte liquido e del mais da pannocchia e da granella».

Il termine «additivi» è aggiunto alle «materie prime» nella frase «I mangimi composti sono prodotti esclusivamente da materie prime autorizzate il cui elenco è sopra riportato». Si tratta di una rettifica redazionale del disciplinare in vigore dal momento che, oltre alle materie prime, i mangimi composti possono contenere additivi.

Viene aggiunta la frase «l'alimentazione degli animali dell'azienda non deve essere realizzata con alimenti etichettati come 'contiene' o 'può contenere' organismi geneticamente modificati» per fornire precisazioni utili ai controlli.

Sono precisate le condizioni d'uso della dicitura riportata in etichetta «I foraggi del nostro o dei nostri allevamenti sono costituiti esclusivamente da fieno e dalla vegetazione dei pascoli». Questa dicitura è riservata ai formaggi prodotti con latte proveniente da aziende che utilizzano esclusivamente, nella razione di base della loro mandria, erba fresca o conservata sotto forma di foraggi secchi (con un tenore di sostanza secca superiore all'80 %) stoccati in capannoni per tutti i ruminanti presenti nell'azienda. Le disposizioni in questione illustrano le condizioni da rispettare per utilizzare questa dicitura e agevolano pertanto i controlli.

Mungitura, stoccaggio e raccolta del latte

La frase «I manicotti mungitori e i flessibili sono sostituiti almeno una volta all'anno» viene cancellata in quanto la differenza di resistenza all'usura dei vari materiali utilizzati (gomma, silicone ecc.) e la frequenza d'uso delle attrezzature non consentono di stabilire con precisione nel disciplinare un'unica frequenza di sostituzione. Le buone condizioni dei manicotti mungitori e dei flessibili vengono verificate durante il controllo del funzionamento dell'impianto di mungitura.

Produzione

Per quanto riguarda la standardizzazione del latte destinato alla produzione industriale, nella frase «[il latte] può essere standardizzato in materia grassa, non in materia proteica», la parte «non in materia proteica» viene riformulata in «la standardizzazione in materia proteica è vietata» al fine di garantire una migliore comprensione. Tra l'altro, dal momento che la raccolta a 48 ore è sempre più diffusa per ridurre i costi di raccolta, sarà necessario realizzare un trattamento di termizzazione del latte per scremarlo e ottenere un latte adatto alla produzione del «Saint-Nectaire». Di conseguenza, le modalità del trattamento termico del latte vengono riscritte per consentire un eventuale trattamento di termizzazione al momento della scrematura, in aggiunta al trattamento di pastorizzazione. La frase «Se è pastorizzato, il latte può subire un solo trattamento di pastorizzazione» sostituisce la frase «il latte può subire un solo trattamento di pastorizzazione o di termizzazione». La frase «Se è trattato termicamente, il trattamento termico deve avvenire entro 24 ore dall'arrivo del latte in azienda» viene cancellata per consentire alle imprese di adattare la loro organizzazione. Queste modifiche lasciano alle imprese la possibilità di adeguare la loro attività ai vincoli attuali.

Tenendo conto delle osservazioni dei produttori, frutto della loro esperienza, la temperatura massima di coagulazione del latte è portata da 33 a 34 °C per migliorare la consistenza dei formaggi, soprattutto quando il tenore proteico del latte messo in lavorazione è basso e/o quando il tenore butirroso è elevato.

Le fasi della produzione del formaggio «Saint-Nectaire», la cui descrizione precisa è stata inserita nel disciplinare in vigore, sono aggiornate in modo da adeguare alcuni valori target tenendo conto delle osservazioni dei produttori e senza mettere in discussione la specificità del formaggio:

Nella produzione industriale:

- Le operazioni di delattosaggio sono meglio inquadrate per preservare la qualità dei formaggi e le competenze dei formaggiai. Viene quindi eliminata la frase «una parte del siero di latte può essere ritirata e può essere aggiunta acqua a temperatura compresa tra 30 e 33 °C», che è sostituita dalla frase «la quantità di siero ritirata è inferiore o uguale al 30 % del quantitativo di latte messo in lavorazione. Può essere aggiunta acqua potabile a una temperatura compresa tra 30 e 34 °C, ma senza superare il 30 % del quantitativo di latte lavorato»;
- Il pH massimo della salamoia viene incrementato (da 5,20 a 5,50) per garantire una migliore corrispondenza con il pH desiderato dei formaggi al momento della sformatura.
- La temperatura massima di asciugatura viene adeguata (sostituzione di 10 con 14 °C) alle temperature medie riscontrate durante la salatura in salamoia per evitare una differenza eccessiva di temperatura tra quella dei formaggi in uscita dalla salamoia e la temperatura della sala di asciugatura. Questa temperatura garantisce inoltre un migliore impianto della flora superficiale e un migliore sviluppo degli aromi nel prodotto.

Nella produzione artigianale:

- L'intervallo della durata di coagulazione viene ridotto (sostituzione dell'espressione «tra 25 e 50 minuti» con «tra 25 e 45 minuti») per spinare il gel a un livello di compattezza ottimale per ottenere formaggi a pasta molle;
- La durata minima di pressatura è ridotta a 8 ore, anziché 10, per consentire un migliore adattamento alla variazione della composizione della materia prima durante la lattazione e per garantire maggiore flessibilità nell'organizzazione del lavoro (gli stampi e la pressa possono essere riutilizzati per la lavorazione successiva). L'intervallo di temperatura della sala di pressatura è fissato tra 20 e 25 °C invece di 18-22 °C, perché più in linea con i fermenti termofili utilizzati;
- Per rendere compatibile per alcuni formaggi l'intervallo tra la cagliatura e l'ingresso in cantina (almeno 48 ore) e la durata di asciugatura dei formaggi (da un minimo di 24 ore a un massimo di 8 giorni), e in relazione alle pratiche di raccolta ogni 7 giorni dei formaggi artigianali non stagionati da parte degli stagionatori, in caso di produzione a settimana l'intervallo tra la cagliatura e l'ingresso in cantina può essere inferiore a 48 ore. Pertanto la frase «tra la data di cagliatura e la data di ingresso in cantina di stagionatura devono trascorrere come minimo 48 ore» è così completata: «tranne in caso di produzione a settimana, in cui la durata minima tra la data di cagliatura e la data di ingresso in cantina di stagionatura può essere inferiore a 48 ore per motivi legati all'organizzazione della raccolta dei formaggi non stagionati».

Stagionatura

La temperatura massima della cantina di stagionatura è portata da 12 a 14 °C, perché è stato riscontrato che una temperatura più elevata consente una migliore formazione della crosta dei formaggi e favorisce lo sviluppo degli aromi.

Congelazione

Nella definizione del formaggio non stagionato,

- L'età massima del formaggio «di non oltre dieci giorni» è espressa in riferimento alla data di sformatura e non più in riferimento alla data di cagliatura, dal momento che la sformatura è la fase in cui si ottiene il formaggio non stagionato e perché si tratta di un riferimento temporale facilmente identificabile per gli operatori;
- La temperatura massima di conservazione in cella frigorifera passa da 10 a 14 °C per garantire maggiore coerenza con la temperatura massima di asciugatura che nella produzione industriale è portata 14 °C.

Per garantire una migliore comprensione ed evitare l'utilizzo della denominazione del prodotto per designare un formaggio non stagionato, la frase «l'etichettatura dei formaggi non stagionati congelati riporta il nome del prodotto» è sostituita dalla frase «l'etichettatura dei formaggi non stagionati congelati riporta la dicitura 'formaggio non stagionato'».

Per motivi di maggiore chiarezza, le diciture con cui possono essere commercializzati i formaggi non stagionati congelati - ossia «formaggio artigianale non stagionato a latte crudo» o «formaggio di latteria non stagionato a latte crudo» o «formaggio di latteria non stagionato a latte termicamente trattato» o «formaggio di latteria non stagionato a latte pastorizzato», accompagnata dal riferimento all'idoneità alla denominazione di origine - sono sostituite da una dicitura unica, ovvero «formaggio non stagionato atto alla denominazione di origine 'Saint-Nectaire'».

Sezione «Etichettatura»

Viene aggiunta la possibilità di utilizzare le diciture riportate in etichetta:

- «I foraggi del nostro o dei nostri allevamenti sono costituiti esclusivamente da fieno e dalla vegetazione dei pascoli» per contraddistinguere i formaggi prodotti con il latte delle aziende che non raccolgono e non utilizzano foraggi conservati mediante fermentazione;
- «prodotto con latte ottenuto al 100 % dalla razza Ferrandaise» per contraddistinguere i formaggi prodotti esclusivamente con latte di vacche di razza Ferrandaise (razza locale poco numerosa).

Queste modifiche sono inserite anche al punto 3.6 del documento unico.

La frase «L'apposizione del simbolo DOP dell'Unione europea è obbligatoria nell'etichettatura» è eliminata dal punto 3.6 del documento unico.

Altro

- Nella sezione «Riferimenti relativi agli organismi di controllo», i recapiti dell'organismo di controllo sono sostituiti con quelli dell'autorità competente in materia di controllo per evitare di modificare il disciplinare in caso di variazione dell'organismo di controllo.
- Nella sezione «Requisiti nazionali» la tabella contenente i principali punti da controllare e il relativo metodo di valutazione è stata aggiornata per tenere conto delle modifiche apportate alla sezione «Metodo di ottenimento».
- Per descrivere la specificità del prodotto, nella sezione «Legame» vengono inseriti gli elementi aggiunti nel capitolo relativo alla descrizione del prodotto per illustrare il gusto del «Saint-Nectaire» (delicato e senza eccesso di acidità). Queste modifiche sono inserite anche al punto 5 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«SAINT-NECTAIRE»

N. UE: PDO-FR-02299 – 8.3.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (Denominazioni)

«Saint-Nectaire»

2. Stato membro o Paese terzo

Francia

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

Classe 1.3. Formaggi

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

Il «Saint-Nectaire» è un formaggio prodotto esclusivamente con latte vaccino cagliato, a pasta semidura, pressata, non cotta, fermentata e salata. Il contenuto di grassi è di almeno 45 grammi per 100 grammi di formaggio a essiccazione completa. Il tenore di sostanza secca non dev'essere inferiore a 50 grammi per 100 grammi di formaggio stagionato.

Si presenta in forma di cilindro, a scalo leggermente arrotondato di 20-24 cm di diametro e 3,5-5,5 cm di altezza e il peso è compreso tra 1,450 e 1,950 kg. La durata minima di stagionatura è di 28 giorni dall'ingresso in cantina.

Il «Saint-Nectaire» può essere prodotto anche in formato ridotto, con un diametro di 12-14 cm, un'altezza di 3,5-4,5 cm e un peso compreso tra 0,500 e 0,700 kg. In tal caso la durata minima di stagionatura è ridotta a 21 giorni dall'ingresso in cantina.

La pasta, morbida e cremosa, che cede sotto il dito, è di colore avorio e può presentare piccole occhiature regolarmente distribuite.

Il formaggio presenta una crosta, simile sulle due facce, cosparsa di muffe rase bianche, scure o grigie, secondo il grado di stagionatura, che possono lasciar intravedere uno sfondo che va dal color crema all'arancione, con eventuali fioriture gialle e/o rosse. I formaggi uniformemente bianchi o uniformemente arancioni o neri sono esclusi.

Il gusto è schietto, delicato, leggermente salato, senza eccesso di acidità, con note lattiche diverse (gusto di latte fresco, panna, burro) e aromi dell'ambiente di stagionatura (cantina, paglia di maturazione, terra o sottobosco), il tutto spesso accentuato da una sottile tonalità di nocciola.

Il formaggio che beneficia della denominazione di origine «Saint-Nectaire» può presentarsi anche sotto forma di porzioni confezionate contenenti obbligatoriamente una parte di crosta caratteristica della denominazione.

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

Le vacche di tutte le mandrie destinate alla produzione del latte per la lavorazione del «Saint-Nectaire» devono essere nate e allevate nella zona definita al punto 4.

Per essere considerate «allevate nella zona definita al punto 4», le giovenche destinate al rinnovo devono essere presenti in questa zona per almeno metà dell'anno.

Tuttavia, per ragioni sanitarie o per le razze Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental francese e Brune, poco numerose nella zona di cui al punto 4 e per le quali la domanda di animali sarebbe superiore all'offerta riconosciuta dal direttore dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*, questa disposizione può essere oggetto di deroga concessa dal direttore dell'istituto.

La razione di base dell'alimentazione delle vacche da latte è costituita esclusivamente da foraggio.

La razione totale annua (razione di base e alimentazione integrativa) delle vacche da latte espressa in sostanza secca è costituita per almeno il 70 % da foraggi provenienti dalla zona definita al punto 4.

Il pascolo è obbligatorio per le vacche da latte per un periodo di almeno 160 giorni all'anno. Durante i giorni di pascolo il foraggio verde è vietato.

Fuori dai periodi di pascolo, l'erba distribuita sotto forma di foraggio essiccato con un tasso di sostanza secca superiore all'80 % rappresenta quotidianamente almeno il 60 % della razione di base delle vacche da latte calcolata in sostanza secca.

Le materie prime e gli additivi utilizzati nell'alimentazione integrativa della mandria da latte sono indicati in un elenco positivo. Il loro utilizzo è limitato a 1 800 kg per vacca da latte all'anno e sono contabilizzati come sostanza grezza, ad eccezione del siero di latte e del mais da pannocchia e da granella, che sono contabilizzati come sostanza secca.

Non tutti gli alimenti provengono necessariamente dalla zona definita al punto 4 dal momento che l'altitudine e il clima non ne consentono tecnicamente la produzione in quantità sufficiente.

La razione di base annua delle giovenche è composta di erba, di cui almeno il 40 % proveniente dalla zona definita al punto 4, ed eventualmente di paglia.

Nell'alimentazione degli animali sono ammessi solo i vegetali, i prodotti secondari e i mangimi complementari ottenuti da prodotti non transgenici. L'impianto di colture transgeniche è vietato su tutte le superfici di un'azienda agricola che produce latte destinato alla trasformazione per la denominazione d'origine «Saint-Nectaire». Tale divieto si intende per qualsiasi specie vegetale che possa essere utilizzata nell'alimentazione degli animali dell'azienda e per qualsiasi specie che possa contaminarli.

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

La produzione del latte, la lavorazione del formaggio e la stagionatura si svolgono nella zona geografica.

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

—

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

L'etichettatura dei formaggi che beneficiano della denominazione di origine «Saint-Nectaire» deve recare la denominazione d'origine, iscritta in caratteri di dimensioni pari almeno ai due terzi di quelli più grandi che figurano sull'etichetta stessa.

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili a tutti i formaggi, l'impiego di qualsiasi aggettivo qualificativo o altra dicitura che accompagni la suddetta denominazione d'origine è vietato nell'etichettatura, nella pubblicità, nelle fatture e in altri documenti commerciali, salvo:

— nei marchi commerciali o di fabbrica di tipo particolare,

— nelle diciture «I foraggi del nostro o dei nostri allevamenti sono costituiti esclusivamente da fieno e dalla vegetazione dei pascoli», «prodotto con latte ottenuto al 100 % dalla razza Salers», «prodotto con latte ottenuto al 100 % dalla razza Ferrandaise», «stagionato in cantina naturale» o riguardanti una durata particolare della stagionatura oltre la durata minima di 28 giorni, «stagionato su paglia», «stagionato in azienda», «stagionato su legno di abete» e «stagionato su legno di abete rosso». In ogni caso le dimensioni dei caratteri non superano i due terzi di quelle della denominazione «Saint-Nectaire»,

— nella dicitura «prodotto in latteria» o qualsiasi altra indicazione che lasci supporre un'origine industriale del formaggio.

L'etichettatura dei formaggi ne precisa l'origine di azienda artigianale o di latteria industriale.

L'altezza dei caratteri delle diciture che specificano l'origine artigianale o industriale è pari almeno ai due terzi di quella della denominazione «Saint-Nectaire».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica della denominazione di origine «Saint-Nectaire» comprende il territorio dei comuni del dipartimento del Cantal e del dipartimento del Puy-de-Dôme.

La produzione del latte e la lavorazione dei formaggi devono effettuarsi in una zona che rispetti i fattori naturali e umani di cui al punto 5.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona geografica del «Saint-Nectaire» è situata al centro della Francia, nel Massiccio centrale.

A un'altitudine superiore a 700 m, la produzione del latte e la lavorazione dei formaggi beneficiano di condizioni particolari.

I venti occidentali dominanti portano un'umidità abbondante sulle pendici occidentali del massiccio vulcanico, ne portano meno sulle pendici orientali. Grazie a un terreno vulcanico assai fertile, l'erba è diffusa ovunque, con una flora abbondante e varia: timo serpillo, genziana gialla, finocchio delle Alpi, achillea millefoglie, trifoglio delle Alpi ecc. La produzione foraggera si basa essenzialmente sullo sfruttamento dei pascoli permanenti, ricchi di piante da fioritura che costituiscono almeno il 90 % della superficie erbosa delle aziende.

Fattori umani

Il «Saint-Nectaire» si produce nella regione dei Monti Dore da diversi secoli. Il suo nome appare nella gastronomia nel XVII secolo. Citato in molti libri (in particolare nel 1786 e 1787), la sua produzione si è sviluppata nel XIX, poi nel XX secolo in modesti allevamenti di piccole fattorie di montagna, in cui diventa lavoro delle donne e nelle quali si sviluppa una competenza di produzione. Tradizionalmente i produttori stagionavano raramente i formaggi e avevano la consuetudine di portarli nei numerosi mercati della zona non ancora stagionati. Gli stagionatori specializzati del Puy-de-Dôme e del Cantal, che disponevano di strutture adeguate e di competenze in materia, acquistavano i formaggi di questi produttori per stagionarli vicino ai centri di consumo. Tale tradizione si è mantenuta fino ai nostri giorni con, in seguito, un'organizzazione della raccolta dei formaggi non ancora stagionati direttamente nei luoghi di produzione.

Il riconoscimento del «Saint-Nectaire» come denominazione d'origine risale a una sentenza del Tribunale di Issoire del 1955.

L'alimentazione delle vacche da latte per la produzione del latte destinato alla lavorazione del «Saint-Nectaire» si basa sulle risorse descritte al punto «Fattori naturali». In effetti la razione di base è composta esclusivamente di erba e il pascolo è obbligatorio per una parte dell'anno. L'alimentazione integrativa è limitata.

Anche la fase di stagionatura è una tappa importante nella produzione del «Saint-Nectaire». Gli stagionatori possiedono effettivamente competenze essenziali nella cura dei formaggi. Questi ultimi sono lavati più volte e poi strofinati e capovolti periodicamente per sviluppare la crosta.

Specificità del prodotto

Il «Saint-Nectaire» è un formaggio di latte vaccino a pasta pressata non cotta. Si presenta in forma di cilindro a scalzo leggermente arrotondato di 24 cm di diametro massimo e di 5,5 cm di altezza massima: un formato modesto rispetto ad altri formaggi provenienti da zone di montagna. La crosta presenta muffe rase bianche, scure o grigie che possono lasciar intravedere uno sfondo che va dal color crema all'arancione, con eventuali fioriture gialle e/o rosse. Il gusto è schietto, delicato, leggermente salato, senza eccesso di acidità, con note lattiche diverse (gusto di latte fresco, panna, burro) e aromi dell'ambiente di stagionatura (cantina, paglia di maturazione, terra o sottobosco), il tutto spesso accentuato da una sottile tonalità di nocciola.

Legame

La zona geografica corrisponde al territorio in cui si sono sempre svolte le varie fasi della lavorazione del «Saint-Nectaire». Per produrre il latte destinato al «Saint-Nectaire» devono sussistere diversi elementi sia naturali, come l'altitudine dei pascoli e della flora, che umani.

In effetti, il terreno vulcanico della regione è propizio alla crescita di pascoli permanenti in cui la flora è abbondante e profumata. La frequenza delle piogge, portate dai venti occidentali che prevalgono in questa zona di altura, consente un'irrigazione quasi continua dei pascoli e ne accresce l'abbondanza. A causa di tale diversità botanica, nei fiori sono presenti molti composti aromatici (ad esempio terpeni) che sono ingeriti dalle vacche quando consumano i foraggi di questi pascoli.

Questi fattori, uniti alle competenze di produzione e alle cure apportate al «Saint-Nectaire» durante la stagionatura, gli conferiscono sapori con note lattiche diverse (gusto di latte fresco, panna, burro) e aromi dell'ambiente di stagionatura (cantina, paglia di maturazione, terra o sottobosco), il tutto spesso accentuato da una sottile tonalità di nocciola.

Le cure prestate dagli stagionatori al «Saint-Nectaire» determinano peraltro lo sviluppo della crosta fiorita che va dal color bianco grigio al marrone aranciato.

Il formato del «Saint-Nectaire» è legato alla sua storia. Infatti si addiceva sia alle aziende agricole di piccole dimensioni, che disponevano di piccole mandrie (qualche vacca), sia alle aziende più grandi che intendevano valorizzare la loro produzione lattiera invernale, relativamente limitata, e la cui produzione estiva, più abbondante, era destinata alla lavorazione della «Fourme de Cantal».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7737d188-1884-4b45-9c2e-9d468ca2a5e8/telechargement

RETTIFICHE

Rettifica della comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 280 del 24 agosto 2017)

(2017/C 299/09)

1) Pagina di copertina e pagina 2, il titolo va letto come segue:

«Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico».

2) Pagina 2, nella tabella:

anziché: «Per accedere al testo del bando di gara e alla documentazione correlata: www.etenders.ie»

leggasi: «Per accedere al testo del bando di gara e alla documentazione correlata: www.etenders.gov.ie».

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT