

Gazzetta ufficiale

C 302

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

60° anno

13 settembre 2017

Sommario

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2017/C 302/01	Tassi di cambio dell'euro	1
2017/C 302/02	Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore per i 28 Stati membri con decorrenza 1° ottobre 2017 [Pubblicata ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione, del 21 aprile 2004 (GU L 140 del 30.4.2004, pag. 1)]	2

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

Commissione europea

2017/C 302/03	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	3
---------------	--	---

IT

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

12 settembre 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1933	CAD	dollari canadesi	1,4477
JPY	yen giapponesi	130,93	HKD	dollari di Hong Kong	9,3235
DKK	corone danesi	7,4400	NZD	dollari neozelandesi	1,6343
GBP	sterline inglesi	0,89878	SGD	dollari di Singapore	1,6074
SEK	corone svedesi	9,5355	KRW	won sudcoreani	1 346,05
CHF	franchi svizzeri	1,1444	ZAR	rand sudafricani	15,4800
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,8024
NOK	corone norvegesi	9,3593	HRK	kuna croata	7,4513
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 751,56
CZK	corone ceche	26,105	MYR	ringgit malese	5,0120
HUF	fiorini ungheresi	307,11	PHP	peso filippino	60,765
PLN	zloty polacchi	4,2549	RUB	rublo russo	68,3844
RON	leu rumeni	4,6018	THB	baht thailandese	39,522
TRY	lire turche	4,0948	BRL	real brasiliano	3,7117
AUD	dollari australiani	1,4847	MXN	peso messicano	21,1297
			INR	rupia indiana	76,4385

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

Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore per i 28 Stati membri con decorrenza 1° ottobre 2017

[Pubblicata ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione, del 21 aprile 2004 (GU L 140 del 30.4.2004, pag. 1)]

(2017/C 302/02)

Tassi di base calcolati ai sensi della comunicazione della Commissione relativa alla revisione del metodo di fissazione dei tassi di riferimento e di attualizzazione (GU C 14 del 19.1.2008, pag. 6.). A seconda dell'uso del tasso di riferimento, vanno ancora aggiunti gli opportuni margini come definiti nella presente comunicazione. Per il tasso di sconto questo comporta l'aggiunta di un margine di 100 punti base. Il regolamento (CE) n. 271/2008 della Commissione, del 30 gennaio 2008, che modifica il regolamento (CE) n. 794/2004, prevede che, se non diversamente stabilito in una decisione specifica, anche il tasso di recupero venga calcolato aggiungendo 100 punti base al tasso di base.

I tassi modificati sono indicati in grassetto.

La tabella precedente è stata pubblicata nella GU C 278 del 22.8.2017, pag. 12.

Dal	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.10.2017	...	-0,15	-0,15	0,76	-0,15	0,45	-0,15	0,09	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,59	0,30	-0,15	1,83	-0,15	1,10	-0,36	-0,15	-0,15	0,65						
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,65
1.8.2017	31.8.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,78						
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,37	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.5.2017	31.5.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,44	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78						
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	0,83	0,44	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.3.2017	31.3.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,05	0,53	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78						
1.1.2017	28.2.2017	-0,07	-0,07	0,76	-0,07	0,45	-0,07	0,16	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,05	0,75	-0,07	1,83	-0,07	1,10	-0,36	-0,07	-0,07	0,78						

V

(Avvisi)

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 302/03)

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 MODIFICA

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

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**«BAYERISCHES RINDFLEISCH»/«RINDFLEISCH AUS BAYERN»****n. CE: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****IGP (X) DOP ()****1. Rubrica del disciplinare oggetto della modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Processo produttivo
- Legame con la zona geografica
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro [da precisare]

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

Modifiche richieste:

b) Descrizione:

Il punto 3.2 è modificato come segue:

1. nella frase

«Inoltre, la «Bayerisches Rindfleisch» deve rispondere ai criteri delle classi di conformazione E, U o R della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse e alle classi di ingrassamento da 2 a 4.»

l'espressione «o R» è sostituita da «R o O»;

2. nel paragrafo

«Vitello: animale svezzato all'età minima di cinque mesi e macellato non oltre gli otto mesi, di peso compreso tra 120 kg e 220 kg», l'espressione «età minima di cinque mesi» deve essere sostituita da «età minima di sei mesi»;

3. nel paragrafo «Bovino adulto:», seconda frase

«I tori devono avere, alla macellazione, un peso massimo di 430 kg»,

la cifra «430» è sostituita da «480»;

4. l'ultima frase

«Le vacche devono essere macellate ad un'età non superiore ai sette anni e con un peso massimo di 450 kg.» è modificata come segue:

«Le vacche devono essere macellate ad un'età non superiore agli undici anni e con un peso massimo di 500 kg.»

Motivazione:

Riguardo al punto 1:

La classe O deve essere aggiunta per tutte le categorie, dal momento che la carne di questa classe, già prima della registrazione dell'IGP, è sempre stata commercializzata come «Bayerisches Rindfleisch». Ciò non implica alcuna incidenza negativa sulla qualità della carne.

Nell'acquistare carne di bovino adulto, i consumatori si basano su criteri ben diversi dalle classi. Criteri decisivi per l'acquisto sono piuttosto la parte della carcassa, l'origine della carne nonché il tipo di produzione.

Riguardo al punto 2:

Si rende necessario modificare l'alimentazione dei vitelli, somministrando loro foraggio grossolano. Il passaggio a una diversa alimentazione è riconoscibile, da un lato, dalla colorazione della carne e, dall'altro, dalla conformazione dell'apparato digerente. È sufficiente aumentare l'età minima di macellazione di un mese perché sia la colorazione della carne sia la formazione dell'apparato digerente risultino più evidenti. In questo modo il controllo è nettamente agevolato.

La modifica non ha incidenze negative sulla qualità della carne né sull'apprezzamento da parte del consumatore.

Riguardo al punto 3:

Nella domanda originaria il peso massimo dei tori, fissato in 430 kg, era eccessivamente basso. Portando il limite di peso a 480 kg non si prevede alcuna incidenza negativa sulla qualità della carne né sull'apprezzamento da parte del consumatore.

Riguardo al punto 4:

Le razze ammesse nella «Bayerisches Rindfleisch» sono molto longeve. Vi sono infatti numerose vacche da latte che presentano da 10 a 20 lattazioni. Anche questi animali sono sempre stati commercializzati come «Bayerisches Rindfleisch». Il limite dei sette anni per l'età di macellazione delle vacche comporterebbe, in caso di dubbio, una sostituzione precoce degli animali, contraria al principio della sostenibilità. Al contempo, lo spostamento del limite di età dai sette agli undici anni non comporta alcuna incidenza negativa, anzi, sulla qualità della carne, che è comunque garantita dagli altri parametri stabiliti (esclusione di carne DFD, pH massimo pari a 6,0). Come hanno dimostrato gli studi condotti dalla Comunità di lavoro Alpe Adria ad opera di J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto e Ch. Augustini «Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität» (rapporto tra l'età di macellazione e le caratteristiche della qualità della carne), la morbidezza della carne nella pezzata rossa diminuisce a partire da un'età di macellazione da 3,2 anni a 6,6 anni. A un'età di macellazione di circa 7,9 anni, resistenza al taglio e morbidezza rimangono pressappoco uguali. Nella fascia di età fino ai 10,4 anni, resistenza al taglio e morbidezza migliorano nelle pezzate rosse. Ne consegue che un aumento dell'età di macellazione fino a undici anni non implica, nella carne, uno scadimento qualitativo.

L'incremento del peso massimo di macellazione nelle vacche a 500 kg è, come già nel caso dei tori, necessario per la corpulenza e lo sviluppo del peso, in particolare nella pezzata rossa portatrice della «Bayerisches Rindfleisch». Le vacche pezzate rosse raggiungono un peso vivo di 800 kg e oltre, con una resa al macello fino al 60 %.

Il punto 5.3 è modificato come segue:

la frase

«Il particolare apprezzamento della «Bayerische Rindfleisch» da parte del consumatore è peraltro determinato dalla specificità di questa carne in termini di qualità, reputazione e sapore, riconducibile agli animali delle predette razze tipiche bavaresi e al rispetto dei summenzionati criteri di età e di peso.»

è sostituita da

«Il particolare apprezzamento della «Bayerische Rindfleisch» da parte del consumatore è peraltro determinato dalla specificità di questa carne in termini di qualità, reputazione e sapore, riconducibile agli animali delle predette razze tipiche bavaresi, alle buone condizioni naturali per la produzione di carne bovina e al rispetto dei summenzionati criteri.»

Motivazione:

Al punto 5.2 Specificità del prodotto sono stati riportati i criteri essenziali di qualità del prodotto. La «Bayerisches Rindfleisch» si contraddistingue, in termini di qualità, reputazione e sapore, per le predette razze, le buone condizioni naturali della produzione di carni bovine e i summenzionati criteri degli animali da macello. A tale proposito va precisato che la pezzata rossa è sempre stata una razza corpulenta e pesante, un patrimonio genetico da cui si trae profitto.

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«BAYERISCHES RINDFLEISCH»/«RINDFLEISCH AUS BAYERN»

n. CE: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Bayerisches Rindfleisch»/«Rindfleisch aus Bayern»

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.1 – Carni (e frattaglie) fresche

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

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

La «Bayerisches Rindfleisch» si presenta sotto forma di carcasse o di carni sezionate ottenute da bovini (di ogni categoria) nati, allevati, ingrassati e detenuti in Baviera fino alla macellazione. La «Bayerisches Rindfleisch» non deve presentare alcun segno *post mortem* di carne DFD e il pH non deve essere superiore a 6,0. Per carne DFD si intende la carne scura (Dark), dura (Firm) e secca (Dry). Le carni che presentino queste caratteristiche saranno classificate come difettose. Inoltre, la «Bayerisches Rindfleisch» deve rispondere ai criteri delle classi di conformazione E, U, R o O della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse e alle classi di ingrassamento da 2 a 4.

Per via delle condizioni geografiche e climatiche, la composizione razziale del patrimonio bovino bavarese si differenzia notevolmente da quella del resto della Germania. La differenza è particolarmente marcata rispetto ai Länder della Germania settentrionale, dove predomina la razza da latte Holstein-Frisia, mentre in Baviera l'80 % della mandria è costituito dalla pezzata rossa a duplice attitudine, seguita dalla bruna e dalla gialla di Franconia. Altre razze presenti in Baviera sono la Murnau-Werdenfelser e la Pinzgauer, che si sono adattate alle condizioni locali. Tuttavia, la «Bayerisches Rindfleisch» può provenire soltanto dalle razze tradizionali bavaresi, cioè la pezzata rossa, la bruna, la gialla di Franconia, la Pinzgauer e la Murnau-Werdenfelser.

Le carni bovine tutelate dall'IGP «Bayerisches Rindfleisch» devono inoltre rispondere ai seguenti criteri di età e di peso alla macellazione, a seconda del tipo di animale.

Vitello: animale svezzato all'età minima di sei mesi e macellato non oltre gli otto mesi, di peso compreso tra 120 kg e 220 kg.

Manzo: animale di età compresa tra otto e dodici mesi e di peso compreso tra 150 e 300 kg.

Bovino adulto: bovino maschio o femmina di età non inferiore ai dodici mesi e di peso non inferiore a 220 kg. I tori devono avere, alla macellazione, un peso massimo di 480 kg e un'età non superiore ai ventiquattro mesi. Le vacche devono essere macellate ad un'età non superiore agli undici anni e con un peso massimo di 500 kg.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

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

—

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

La nascita, l'allevamento e l'ingrassamento, cioè l'intero ciclo di vita degli animali, devono avere luogo in Baviera.

Per la macellazione non si applica alcuna restrizione quanto all'ubicazione geografica del macello. Tuttavia, gli animali devono raggiungere il macello entro tre ore dalla fine del carico. In questo modo viene garantita l'alta qualità della carne, che è alla base dell'ottima reputazione di cui gode la «Bayerisches Rindfleisch»; una durata eccessiva del trasporto può infatti provocare lo scadimento qualitativo della carne (per esempio, DFD) al momento della macellazione.

La garanzia di qualità della denominazione «Bayerisches Rindfleisch», applicabile all'intera filiera di produzione e di commercializzazione, poggia sui seguenti elementi. La denominazione «Bayerisches Rindfleisch» è riservata alle carni di cui si possa certificare l'origine bavarese ininterrotta dalla nascita alla fine dell'ingrassamento e che, per ognuna di tali fasi, rispondano ai criteri di cui al documento unico. La qualità costantemente elevata è garantita dal fatto che ciascun animale è registrato nella banca dati sull'origine degli animali (cfr. <http://www.hi-tier.de/>) o in altri sistemi analoghi ed è accompagnato fino al macello da un certificato d'origine.

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

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Freistaat Bayern (Baviera)

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Da secoli l'allevamento bovino e i pascoli utilizzati a questo scopo hanno foggato ampie parti del paesaggio bavarese, particolarmente sui bassi rilievi e nelle Prealpi bavaresi, dove i prati e i pascoli prevalgono sui terreni coltivati e le condizioni topoclimatiche sono propizie alla produzione bovina tipica della Baviera. Nella cintura verde delle Prealpi, l'allevamento bovino rappresenta da sempre la colonna portante dell'agricoltura contadina. Quest'attività è tuttavia praticata tradizionalmente, in misura non irrilevante, anche in altre zone della Baviera, la cui carne è quindi commercializzata anch'essa con la denominazione «Bayerisches Rindfleisch».

5.2. Specificità del prodotto

Stabilimento di selezione:

L'allevamento bavarese è mondialmente conosciuto e rinomato. Il bestiame bavarese viene infatti esportato in tutto il mondo. Le più note associazioni di allevatori sono quelle di Weilheim e di Miesbach. L'ottima reputazione di cui gode il bovino bavarese a livello mondiale è dovuta al suo alto rendimento sia per il latte che per la carne.

Le razze tipiche della Baviera (pezzata rossa, bruna, gialla di Franconia, Murnau-Werdenfelser e Pinzgauer) rappresentano oltre il 90 % della mandria. Tutte queste razze sono ampiamente, se non esclusivamente, presenti in Baviera.

La storia della pezzata rossa, la principale razza da carne della Baviera, risale a Max Obermaier e Johann Fischbacher di Gmund am Tegernsee, i quali nel 1837 introdussero a Miesbach la famosa «Simmenthal» svizzera.

Miesbach è oggi sede della principale associazione di allevatori specializzata nella vendita di vitelli e giovenche. La zona di allevamento si estende da Monaco alla frontiera austriaca e confina ad ovest con quella di Weilheim e ad est con quella di Traunstein. Circa 1 800 aziende detengono quasi 50 000 vacche iscritte nei libri genealogici. Il bestiame giovane è allevato prevalentemente – ma non obbligatoriamente – al pascolo e in alpeggio. I punti di forza che caratterizzano il bestiame da ingrasso sono: la produttività, le buone condizioni di salute, le mammelle ben conformate, la robustezza. La pezzata rossa si adatta a tutte le condizioni di allevamento. L'associazione di allevatori di Miesbach ha dato lustro a questa città a livello sia europeo che mondiale.

Oltre alla pezzata rossa, si sono sviluppate in passato anche le altre razze tipiche bavaresi, come la bruna dell'Allgau, la gialla di Franconia, la Pinzgauer e la Murnau-Werdenfelser. La bruna è localizzata soprattutto nell'Allgau, sui contrafforti alpini e sulle distese pedemontane di prati e colture foraggere.

Reputazione della «Bayerisches Rindfleisch»

La «Bayerisches Rindfleisch» è nota in Germania e all'estero, gode di ottima reputazione ed è esportata in grandi quantità, soprattutto verso l'Italia e la Francia. In Francia, per esempio, la «Bayerisches Rindfleisch» è commercializzata con la denominazione «Boeuf de Bavière», in modo da mettere a profitto il successo che incontra questa carne presso i consumatori francesi.

Da sondaggi condotti tra i consumatori a cura dell'Università tecnica di Monaco di Baviera nel 1998, nel 2003 e nel 2007 risulta chiaramente che la «Bayerische Rindfleisch» è molto apprezzata dai consumatori. I sondaggi del 2003 e del 2007 indicano, per esempio, che i consumatori erano disposti a pagare rispettivamente 0,85 e 0,65 EUR in più per un chilo di arrosto di manzo recante la denominazione «Bayerische Rindfleisch». Nel sondaggio del 2003, condotto su scala nazionale, il 65 % circa degli intervistati (l'88 % circa nella Germania meridionale) hanno dichiarato che la «Bayerische Rindfleisch» è una carne di alta o di altissima qualità. In questo contesto, il 75 % dei consumatori intervistati della Germania meridionale ha espresso l'opinione che la Baviera possiede condizioni naturali particolarmente favorevoli all'allevamento di bovini da carne, mentre per il 63 % la natura bavarese è rimasta intatta e preservata, fattore determinante della qualità e del sapore gustoso della «Bayerische Rindfleisch».

L'eccellente qualità della «Bayerische Rindfleisch» si basa quindi in primo luogo sul legame, percepito dal consumatore, tra origine e qualità. La particolare notorietà del prodotto e il legame causale tra la reputazione e la regione sono stati più volte dimostrati da indagini rappresentative, anche recenti.

Legame con la gastronomia bavarese

In passato, la carne bovina in Baviera era riservata ai giorni di festa (Pasqua, Pentecoste, festa del santo patrono, Natale). A questo riguardo, la carne di manzo bollita ha da sempre un ruolo centrale nella cucina bavarese. Il bollito di manzo (talvolta di bue) è un piatto tipico molto apprezzato in tutta la Baviera. Altre preparazioni tipiche bavaresi sono il Tellerfleisch (lesso con verdure), il Münchner Kronfleisch (brasato alla monacense) e il Bofflamot (Boeuf à la mode). La carne di manzo o di vitello è anche uno degli ingredienti del più famoso salume bavarese, la Münchner Weißwurst o salsiccia bianca di Monaco. La percentuale minima del 51 % di carne di vitello presente nella composizione della Weißwurst conferisce a questo prodotto il sapore tipico che gli ha dato notorietà mondiale.

Carne di alta qualità tutelata da un sistema di garanzia di qualità attraverso l'intera filiera di produzione e di commercializzazione.

La particolare reputazione della «Bayerische Rindfleisch» è stata ampliata e promossa negli ultimi vent'anni grazie a un sistema di garanzia di qualità applicabile all'insieme della filiera.

In particolare, l'esclusione delle carni DFD e l'obbligo, prescritto dal sistema di garanzia di qualità, di misurare il pH e di mantenerlo entro un valore massimo di 6,0 hanno limitato la selezione alle carni di migliore qualità, contribuendo così ad accrescere la notorietà e la reputazione della «Bayerische Rindfleisch» tra i consumatori e diventando un elemento determinante nella scelta del consumatore.

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

La maggior parte dei bovini della Baviera viene allevata nella regione alpina, nelle Prealpi, sulle colline prealpine e sui bassi rilievi della Baviera orientale. Tuttavia anche nelle altre zone della Baviera gli allevatori di bovini e gli operatori del settore zootecnico hanno raggiunto un'alta competenza professionale grazie ad una tradizione secolare e alla grande importanza che rivestono per l'agricoltura bavarese l'allevamento bovino e la produzione di carne. Il particolare apprezzamento della «Bayerische Rindfleisch» da parte del consumatore è peraltro determinato dalla specificità di questa carne in termini di qualità, reputazione e sapore, riconducibile agli animali delle predette razze tipiche bavaresi, alle buone condizioni naturali per la produzione della carne bovina e al rispetto dei summenzionati criteri. Queste caratteristiche e l'importante ruolo svolto dalla carne bovina locale nella gastronomia bavarese hanno contribuito a diffondere la notorietà e la reputazione di questa specialità regionale ben oltre i confini della Baviera. La Baviera, prima regione tedesca per l'allevamento bovino, occupa una posizione di primo piano a livello internazionale per l'allevamento delle razze pezzata rossa, bruna e gialla di Franconia. Su un patrimonio bovino complessivo di 12,7 milioni di capi che conta la Germania, circa 3,5 milioni di capi, pari al 27 % circa, sono detenuti da aziende bavaresi.

L'ottima reputazione di cui gode la «Bayerische Rindfleisch» presso il consumatore va attribuita all'impegno del settore agroalimentare bavarese, che da decenni si adopera per la tutela della qualità (segnatamente con il marchio «Qualità controllata Baviera»). La reputazione del prodotto è chiaramente comprovata dai succitati sondaggi tra i consumatori del 1998, del 2003 e del 2007.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Markenblatt Heft 39 del 27.9.2013, parte 7a-bb

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

(*) Cfr. nota 2.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT