

# Gazzetta ufficiale

## C 125

### dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

57° anno  
26 aprile 2014

#### Sommario

#### IV Informazioni

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

##### Commissione europea

2014/C 125/01	Tassi di cambio dell'euro .....	1
---------------	---------------------------------	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2014/C 125/02	Elenco dei porti degli Stati membri dell'Unione europea in cui sono autorizzate operazioni di sbarco e trasbordo di prodotti della pesca e in cui i pescherecci di paesi terzi hanno accesso ai servizi portuali, in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio .....	2
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

#### V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

##### Commissione europea

2014/C 125/03	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7093 — DLG/Lantmännen/HaGe Polska) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	6
2014/C 125/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7232 — Charterhouse/Nuova Castelli) <sup>(1)</sup> .....	7

IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE

## ALTRI ATTI

### **Commissione europea**

2014/C 125/05	Publicazione 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 .....	8
2014/C 125/06	Publicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	15

## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

25 aprile 2014

(2014/C 125/01)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,3831	CAD	dollari canadesi	1,5239
JPY	yen giapponesi	141,05	HKD	dollari di Hong Kong	10,7235
DKK	corone danesi	7,4641	NZD	dollari neozelandesi	1,6106
GBP	sterline inglesi	0,82285	SGD	dollari di Singapore	1,7388
SEK	corone svedesi	9,0927	KRW	won sudcoreani	1 439,73
CHF	franchi svizzeri	1,2194	ZAR	rand sudafricani	14,7444
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	8,6520
NOK	corone norvegesi	8,2845	HRK	kuna croata	7,6139
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 008,80
CZK	corone ceche	27,460	MYR	ringgit malese	4,5234
HUF	fiorini ungheresi	309,60	PHP	peso filippino	61,702
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	49,8275
PLN	zloty polacchi	4,2028	THB	baht thailandese	44,619
RON	leu rumeni	4,4506	BRL	real brasiliano	3,0836
TRY	lire turche	2,9539	MXN	peso messicano	18,1549
AUD	dollari australiani	1,4883	INR	rupia indiana	83,9473

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Elenco dei porti degli Stati membri dell'Unione europea in cui sono autorizzate operazioni di sbarco e trasbordo di prodotti della pesca e in cui i pescherecci di paesi terzi hanno accesso ai servizi portuali, in conformità dell'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio**

(2014/C 125/02)

Il presente elenco è pubblicato in conformità dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio del 29 settembre 2008 <sup>(1)</sup>.

Stato membro	Porti designati
Belgio	Oostende Zeebrugge
Bulgaria	Бургас (Burgas) Варна (Varna)
Danimarca	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Aarhus
Germania	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (trasbordi non autorizzati) Sassnitz/Mukran (trasbordi non autorizzati)
Estonia	Attualmente nessuno
Irlanda	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Grecia	Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Spagna	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (trasbordi e sbarchi non autorizzati) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife

<sup>(1)</sup> GU L 286 del 29.10.2008, pag. 1.

Stato membro	Porti designati
Francia	Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa Francia metropolitana: Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes - Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Francia - territori d'oltremare: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Guyane) (*)
Croazia	Attualmente nessuno
Italia	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Cipro	Λεμεσός (Limassol)
Lettonia	Liepāja (*)/ (**) Rīga Ventspils
Lituania	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)

Stato membro	Porti designati
Paesi Bassi	Den Helder (**) Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Polonia	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Portogallo	Aveiro Lisboa Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Açores: Horta Ponta Delgada Madeira: Canical
Romania	Constanța
Slovenia	Attualmente nessuno
Finlandia	Attualmente nessuno
Svezia	Ellös (*) Göteborg (**)/ (****) Karlskrona Saltö (*)/ (**)/ (****) Karlskrona Handelshamnen (*)/ (**)/ (****) Kungshamn (*) Lysekil (*)/ (**) Mollösund (*) Nogersund (*)/ (**)/ (****) Rönnäng (*)/ (****) Simrishamn (*)/ (**)/ (****) Slite (*)/ (**)/ (****) Smögen (*)/ (**)/ (****) Strömstad (*)/ (**) Trelleborg (*)/ (**)/ (****) Träslövsläge (*) Västervik (*)/ (**)/ (****) Wallhamn (*)/ (**)/ (****)
Regno Unito	Aberdeen (*)/ (**) Dundee (*) (unicamente accesso ai servizi portuali) Falmouth Fraserburgh (*)/ (**) Grangemouth (*) (unicamente accesso ai servizi portuali) Greenock (*) (unicamente accesso ai servizi portuali) Grimsby Hull Immingham Invergordon (*) (unicamente accesso ai servizi portuali) Kinlochbervie (*)/ (**) Leith (*) (unicamente accesso ai servizi portuali) Lerwick (*)/ (**) Lochinver (*)/ (**) Methel (*) (unicamente accesso ai servizi portuali)

Stato membro	Porti designati
	Peterhead Plymouth (*)/ (**) Scrabster (*)/ (**) Stornoway (*) (unicamente accesso ai servizi portuali) Ullapool (*)/ (**)

(\*) Non è un Posto di Ispezione Frontaliero (PIF) dell'UE

(\*\*) Sbarchi accettati unicamente da pescherecci battenti bandiera di paesi SEE o EFTA

(\*\*\*) Non sono autorizzati sbarchi di prodotti della pesca provenienti da navi battenti bandiera della Norvegia, dell'Islanda, di Andorra e delle isole Færøer

(\*\*\*\*) Non sono autorizzati sbarchi superiori a 10 tonnellate di aringhe prelevate in zone al di fuori del Mar Baltico, di sgombro e sugarello

## V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

## COMMISSIONE EUROPEA

## Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.7093 — DLG/Lantmännen/HaGe Polska)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2014/C 125/03)

1. In data 14 aprile 2014 è pervenuta alla Commissione europea la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio<sup>(1)</sup>. Con tale operazione Lantmännen ekonomisk förening («Lantmännen», Svezia) e Dansk Landbrugs Grovvarereselskab a.m.b.a. («DLG», Danimarca), attraverso una controllata, acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di HaGe Polska sp. z o.o. («HaGe Polska», Polonia) mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono:

- Lantmännen: cooperativa di agricoltori svedesi che opera nei settori dell'agricoltura, delle macchine, dell'energia e dei prodotti alimentari,
- DLG: cooperativa di agricoltori danesi che offre prodotti e servizi agli agricoltori in Danimarca e in altri paesi europei,
- HaGe Polska: vendita all'ingrosso di prodotti di base agricoli, tra cui cereali, sementi e fertilizzanti.

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<sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione europea entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7093 - DLG/Lantmännen/HaGe Polska, al seguente indirizzo:

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

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.7232 — Charterhouse/Nuova Castelli)**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**  
(2014/C 125/04)

1. In data 16 aprile 2014 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio<sup>(1)</sup>. Con tale operazione l'impresa Charterhouse Capital Limited Group («Charterhouse», Regno Unito) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'impresa Nuova Castelli SpA («Nuova Castelli», Italia) e relative controllate, tra cui l'impresa Magyar Sajt Koriátolt Felelősségű Társaság («Magyar Sajt», Ungheria), mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono:

- Charterhouse: offre servizi di equity capital e gestione di fondi,
- Nuova Castelli: opera nella produzione, nella trasformazione e nella commercializzazione di formaggi e prodotti lattiero-caseari italiani.

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

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7232 – Charterhouse/Nuova Castelli, al seguente indirizzo:

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

---

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

## 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**

(2014/C 125/05)

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

## 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<sup>(2)</sup>**

## DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«LIVAROT»

N. CE: FR-PDO-0217-01089 – 03.09.2012

IGP ( ) DOP (X)

## 1. Rubrica del disciplinare oggetto della modifica

- ☐ Denominazione del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☒ Zona geografica
- ☒ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di ottenimento
- ☐ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☒ Esigenze nazionali
- ☐ Altro [da precisare]

## 2. Tipo di modifica

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

<sup>(1)</sup> GU L 343, del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93, del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

### 3. Modifica (modifiche)

Le modifiche seguenti mirano a rafforzare le caratteristiche e la qualità del prodotto in relazione alla sua origine geografica e a proteggere la reputazione della DOP «Livarot».

— Punto 2 del disciplinare: descrizione del prodotto

La descrizione del prodotto precisa alcuni dati tecnici specifici per descrivere il «Livarot»:

- il tenore in estratto secco del formaggio è compreso tra 44 e 52,
- le forme di riferimento del «Livarot» sono cambiate: il «Quart-Livarot» è scomparso ed è stato aggiunto il «Grand-Livarot»,
- le forme di presentazione del formaggio sono quindi: il «Grand-Livarot», che presenta un diametro compreso fra 190 e 210 mm e un peso netto indicato sull'imballaggio compreso fra 1200 e 1500 g, il 4/4 detto «Livarot», che presenta un diametro compreso fra 120 mm e 128 mm e un peso netto indicato sull'imballaggio compreso fra 450 e 500 g, il 3/4 «Livarot», che presenta un diametro compreso fra 107 e 115 mm e un peso netto indicato sull'imballaggio compreso fra 330 e 350 g, il «Petit Livarot», che presenta un diametro compreso fra 80 e 94 mm e un peso netto indicato sull'imballaggio compreso fra 200 e 270 g.

Si precisa che gli aggettivi qualificativi relativi alle dimensioni dei formaggi designano i formati di vendita.

Si aggiunge la descrizione organolettica del «Livarot».

— Punto 3 del disciplinare: zona geografica

La zona geografica modificata del «Livarot» comprende 173 comuni in più ed un comune in meno rispetto alla zona iniziale che annoverava 118 comuni. Tale estensione mira principalmente ad integrare il nord del Pays d'Auge in modo che la zona geografica della DOP si sovrapponga a questa regione naturale.

Il nord del Pays d'Auge presenta le stesse condizioni ambientali del sud: stessa geologia (formazioni argillose), stessa pedologia (proporzione elevata di argilla del suolo), paesaggi analoghi con una predominanza di zone paludose o di colline e pendii sugli altipiani, esistenza generalizzata di una rete idrografica densa e ramificata. Queste caratteristiche sono in effetti determinanti per l'esistenza del sistema di produzione ad alimentazione erbacea che rappresenta la parte fondamentale del rapporto del Livarot con il suo territorio.

Oltre a queste variabili di stato stabili (geologia, pedologia, paesaggio, idrografia), pratiche quali la copertura erbosa del terreno (STH/SAU > 50), le pratiche zootecniche (allevamento di razza normanna) o l'esistenza attuale di zone di raccolta del latte sono simili nel sud e nel nord del Pays d'Auge.

Questa estensione è legata alla revisione del disciplinare che rafforza il legame al territorio con l'obbligo di ricorrere alla razza normanna e ad un'alimentazione basata in prevalenza sul consumo di erba per produrre il latte. La situazione dell'insieme del Pays d'Auge è in effetti caratterizzata dalla grande quantità delle superfici erbose e da una elevata percentuale di vacche da latte di razza normanna.

A livello delle conoscenze in materia di fabbricazione di formaggi, l'elaborazione del «Livarot» rientra nelle tecniche di trasformazione casearia delle paste molli particolarmente presenti sull'insieme del territorio del Pays d'Auge.

Quanto alla microflora citata nel disciplinare, alla base della registrazione della DOP, si tratta di quella del Pays d'Auge nella sua totalità, ossia della zona geografica del Livarot così come è descritta nella presente domanda di modifica. Del resto, dalle degustazioni realizzate sui prodotti fabbricati alle condizioni oggetto della domanda di modifica non è emersa alcuna differenza che possa essere attribuita alle diverse parti della zona geografica.

Questa regione naturale risponde quindi perfettamente alle nuove condizioni di produzione del disciplinare.

— Punto 4 del disciplinare: prova dell'origine

- Una dichiarazione d'identificazione di ciascun operatore è richiesta prima di qualsiasi attività di produzione. Essa integra una dichiarazione di impegno che descriva le modalità che consentono ai produttori di latte che non possiedono ancora il 100 % di vacche normanne nella loro mandria di conformarsi alla regola entro il 2017.

Oltre all'obbligo di tenere una contabilità di magazzino, sono richiesti alcuni elementi specifici:

- dagli allevatori per il controllo delle condizioni di pascolo e delle condizioni di alimentazione aggiunte al disciplinare,
  - dai caseifici per il controllo delle condizioni di raccolta del latte e delle condizioni di elaborazione precisate nel disciplinare,
  - dai produttori agricoli per il controllo delle quantità e dei formati di formaggio prodotti quotidianamente.
- Inoltre, viene presentato il metodo di organizzazione degli esami organolettici.
- Punto 5 del disciplinare: metodo di ottenimento

Il disciplinare precisa numerosi punti per descrivere con maggiore esattezza le condizioni tradizionali di produzione del latte e di trasformazione del formaggio che contribuiscono alla reputazione del «Livarot»:

*Le condizioni di produzione del latte:*

A partire dal 1° maggio 2017, il «Livarot» deve essere elaborato a partire da latte prodotto nelle aziende la cui mandria da latte è costituita esclusivamente da vacche di razza normanna. Il termine di scadenza per l'attuazione di questa disposizione è legato alla storia del «Livarot». All'epoca del riconoscimento come DOP del formaggio «Livarot» (1975), l'associazione non aveva ritenuto necessario precisare nella normativa nazionale l'utilizzo della razza normanna in quanto quest'ultima era adoperata da tutti gli allevatori e non minacciava di essere sostituita da altre. Col passare del tempo, tuttavia, si è iniziato a far ricorso alla razza Prim'Holstein; quest'uso e si è sviluppato mentre l'associazione si rendeva sempre più conto dell'importanza della razza normanna per la tipicità del Livarot e della sua immagine. Allo scopo di mettere fine a questa «deviazione», ritornare alle condizioni che avevano dato origine alla notorietà del prodotto e rafforzare in tal modo il legame del prodotto al territorio, l'associazione ha cercato di disciplinare il metodo di ottenimento del latte imponendo l'utilizzo di vacche di razza normanna per la lavorazione del «Livarot». Tuttavia, gli allevatori che hanno cambiato la razza a partire dal riconoscimento della denominazione nel 1975 hanno bisogno di un certo periodo di tempo per adattarsi all'applicazione di tale misura positiva. Per questo motivo, fino al 30 aprile 2017, il latte adoperato mensilmente per fabbricare il «Livarot» deve provenire almeno all'80 da vacche di razza normanna.

La mandria deve pascolare per almeno 6 mesi all'anno e disporre di una superficie erbosa minima di 0,33 ha per ciascuna vacca da latte che viene munta, di cui almeno 0,25 ha devono essere adibiti a pascolo e siti nelle immediate vicinanze della sala di mungitura.

Questi requisiti relativi alle superfici consentono di assicurare una parte significativa di erba nella razione delle vacche da latte, come vuole la tradizione foraggera del Pays d'Auge e garantendo uno stretto legame fra il territorio e il prodotto grazie ad un'alimentazione specifica della zona geografica.

Per assicurare il legame con la zona geografica, almeno l'80 della materia secca della razione di base della mandria (foraggi) proviene da particelle dell'azienda site nella zona geografica. L'apporto in alimenti complementari è regolato per quanto riguarda la quantità (1 800 kg per vacca e per anno civile) e la qualità. Un elenco dei foraggi e degli alimenti complementari autorizzati figura nel disciplinare.

Sono definiti esattamente i tempi relativi alla lavorazione del latte (che deve provenire dalle ultime quattro mungiture con uno stoccaggio massimo di 48 ore).

Sono precisate le condizioni tecniche di standardizzazione quanto alla materia grassa, alla stagionatura ed al trattamento termico. È vietata la concentrazione del latte mediante eliminazione parziale della parte acquosa prima della coagulazione. È definito un elenco di ingredienti o di ausiliari di fabbricazione.

*Condizioni di produzione del formaggio:*

Si precisa che il «Livarot» è elaborato a partire da latte maturato e cagliato in contenitori (bacini) di una capacità massima di 320 litri (a partire dal 1° maggio 2014).

Il latte destinato all'elaborazione del Livarot è tradizionalmente cagliato in contenitori di una capacità prossima ai 300 litri. La comparsa puntuale e marginale di recipienti più grandi ha indotto l'associazione a introdurre una disposizione limitativa del volume dei medesimi.

L'interesse di fissare questo volume massimo dei recipienti consiste nel permettere la messa in forma della cagliata in una volta sola. In tal modo, tutti i formaggi contenuti nel recipiente presentano le stesse caratteristiche di acidità e di sgocciolamento, il che non è il caso per le vasche di dimensioni maggiori nelle quali sia i tempi di mescolamento che di messa in forma sono inevitabilmente più lunghi (varie decine di minuti in grandi vasche di oltre mille litri contro qualche secondo nei bacini). In tal caso, i formaggi di inizio e di fine formatura presentano necessariamente caratteristiche diverse poiché la cagliata continua ad evolvere in seguito al mescolamento e all'acidificazione che proseguono durante la messa in forma dei formaggi. Al termine della messa in forma, i formaggi ottenuti da una cagliata maggiormente sgocciolata presentano una pasta più secca e meno saporita.

Sono descritte le condizioni temporali e tecniche di rottura della cagliata, del suo mescolamento, della sua messa in forma, del suo sgocciolamento e della sua salatura. Viene menzionato il divieto di conservazione mediante mantenimento ad una temperatura negativa delle materie prime lattiere, dei prodotti in fase di elaborazione, della cagliata o del formaggio fresco.

Al fine di rendere stabile la reputazione del «Livarot» presso i consumatori in quanto prodotto del territorio e fabbricato in modo tradizionale, l'associazione ha voluto vietare l'utilizzo di cloridrato di lisozima. Quest'ultimo è adoperato come additivo per idrolizzare alcuni legami nelle membrane esterne delle specie batteriche, in particolare le spore butirriche considerate particolarmente indesiderabili nella fabbricazione dei formaggi in quanto responsabili soprattutto del fatto che il formaggio si possa gonfiare. Tuttavia, c'è un produttore che desidera continuare ad utilizzarlo fino al 2015, al fine di dare ai produttori di latte potenzialmente interessati dalla presenza di spore butirriche nel loro latte il tempo di portare a termine il perfezionamento delle loro pratiche in materia di insilamento. In effetti, la presenza di spore butirriche nel latte può essere associata alla presenza di queste spore negli insilati adoperati per l'alimentazione delle vacche da latte.

#### *Stagionatura e cerchiatura del formaggio:*

Vengono descritte le operazioni di stagionatura, di lavaggio e di cerchiatura dei formaggi, che sono indissolubilmente legate.

La stagionatura comprende un passaggio in un essiccatoio ad una temperatura compresa fra 10 °C e 14 °C, quindi, eventualmente, si procede ad una stagionatura complementare ad una temperatura compresa fra 6 °C e 9 °C.

Vengono precisate le condizioni tecniche relative alle operazioni di stagionatura del «Livarot»: durante il periodo di stagionatura nell'essiccatoio, i formaggi sono sottoposti ad almeno tre lavaggi e possono essere eventualmente spazzolati. L'aggiunta di fermenti o di «rocou» è consentita nella soluzione di lavaggio. La soluzione di lavaggio si compone di acqua salata, con l'eventuale aggiunta di fermenti e/o di rocou la cui concentrazione è inferiore a 2.

La durata minima di stagionatura dei «Livarot» e dei «Grand Livarot» è aumentata da 21 giorni a 35 giorni in modo da tener conto delle pratiche degli stagionatori che hanno progressivamente accresciuto tale durata fino a 35 giorni, senza restrizioni del disciplinare, affinché i formaggi siano stagionati più a lungo in funzione delle loro dimensioni. Al fine di perpetuare questa pratica che incide positivamente sul gusto dei formaggi, l'associazione ha desiderato precisare questa durata di stagionatura minima per i «Livarot» ed i grandi «Livarot» nel disciplinare.

L'obbligo della cerchiatura per tutti i tipi di «Livarot» di qualsiasi formato mediante apposite strisce è inserito nel capitolo «Descrizione del prodotto» e ricordato nel capitolo «Elementi che giustificano il legame con la zona geografica». Tale cerchiatura, che risale all'origine del Livarot ovvero al XIX secolo, era già segnalata nel disciplinare che aveva costituito la base della registrazione della DOP ma non era obbligatoria. Ora, questa cerchiatura riveste grande importanza ai fini dell'identità per così dire visiva del «Livarot», e gli ha valso inoltre il soprannome di «colonello» in quanto le strisce sovrapposte ricordano i galloni cuciti sull'uniforme militare francese corrispondente, per l'appunto, al grado di colonnello. Allo scopo di preservare questo elemento distintivo del formaggio, l'associazione ha voluto specificare nel disciplinare l'obbligo della cerchiatura per tutti i formati di «Livarot».

La natura del materiale di cui sono composti le strisce non viene più precisata per consentire agli operatori di adoperare, eventualmente, nuovi materiali, tranne che nel caso del «Livarot» di formato 4/4, per il quale le strisce devono essere obbligatoriamente vegetali a partire dal 1° maggio 2017. In effetti, da un lato la natura del materiale adoperato per la cerchiatura modifica solo in minima parte l'identità visiva del formaggio, dall'altro il formato 4/4, formato più emblematico dell'intera produzione di «Livarot», è il più interessato da questo uso attualmente presente presso taluni operatori. La disposizione richiede un certo tempo di attuazione per dar modo agli operatori di mettere in atto il dispositivo che consente la realizzazione della cerchiatura con strisce vegetali (soprattutto per quanto riguarda l'approvvigionamento della materia prima).

— Punto 8 del disciplinare: Elementi specifici dell'etichettatura

Sono precisate le diciture che devono figurare obbligatoriamente nell'etichettatura. L'obbligo di utilizzo del logo INAO è soppresso. L'obbligo di apporre il simbolo DOP dell'Unione europea è aggiunto.

— Punto 9 del disciplinare: Esigenze nazionali

Aggiunta della tabella dei principali punti da controllare e soppressione del riferimento al regolamento tecnico d'applicazione.

#### 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<sup>(3)</sup>**

**«LIVAROT»**

**N. CE: FR-PDO-0217-01089 – 03.09.2012**

**IGP ( ) DOP (X)**

#### 1. Denominazione

«Livarot»

#### 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 cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Livarot» è un formaggio di forma cilindrica elaborato esclusivamente con latte vaccino con l'aggiunta di caglio, a pasta molle, leggermente salato, a crosta lavata di colore rossastro, stagionato e cerchiato mediante tre - cinque strisce. A partire dal 1° maggio 2017, il formato di riferimento 4/4 detto «Livarot» sarà sistematicamente cerchiato da strisce vegetali.

Il «Livarot» contiene almeno 40 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo la completa essiccazione e il tenore in estratto secco è compreso tra 44 e 52.

Il «Livarot» può presentarsi in un formato di vendita piccolo, 3/4, 4/4 o grande. Il «Grand Livarot» presenta un diametro compreso fra 190 e 210 mm e un peso netto indicato sull'imballaggio compreso fra 1 200 e 1 500 g, il «Livarot» detto 4/4 presenta un diametro compreso fra 120 mm e 128 mm e un peso netto indicato sull'imballaggio compreso fra 450 e 500 g, il «3/4 Livarot» presenta un diametro compreso fra 107 e 115 mm e un peso netto indicato sull'imballaggio compreso fra 330 e 350 g, il «Petit Livarot» presenta un diametro compreso fra 80 e 94 mm e un peso netto indicato sull'imballaggio compreso fra 200 e 270 g.

La durata totale della stagionatura, a decorrere dalla data dell'aggiunta del caglio, è di 21 giorni come minimo per i formati «3/4 Livarot» e «Petit Livarot», ed è di 35 giorni come minimo per i formati «Livarot» e «Grand Livarot».

<sup>(3)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

La sua crosta lavata, leggermente appiccicosa, è di color giallo paglierino a rossastro. La sua pasta, soffice, di color giallo scuro, possiede alcune piccole aperture. Il «Livarot» è un formaggio caratterizzato dalla intensità e persistenza dei suoi aromi. La sua pasta, leggermente salata, è soffice ed ha un sapore marcato che evoca aromi floreali di paglia e fieno e un gusto animale e affumicato.

### 3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

A partire dal 1° maggio 2017, la mandria di ogni singola azienda deve essere costituita esclusivamente da vacche da latte di razza normanna. Fino al 30 aprile 2017, il latte adoperato mensilmente per la lavorazione del «Livarot» deve provenire almeno all'80 da vacche di razza normanna.

Oltre alle materie prime provenienti dal latte, gli unici ingredienti od ausiliari di fabbricazione od altri additivi autorizzati nel latte e durante il processo di fabbricazione dei formaggi sono caglio, colture batteriche inoffensive, lieviti, muffe, sale e cloruro di calcio.

L'utilizzo di cloridrato di lisozima è autorizzato fino 31 dicembre 2014 unicamente durante il periodo compreso fra il 15 ottobre e il 15 aprile.

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

Per garantire uno stretto legame tra il territorio e il prodotto mediante un'alimentazione specifica della zona geografica, le vacche da latte pascolano almeno sei mesi all'anno. L'azienda deve disporre di una superficie erbosa adatta al pascolo pari perlomeno a 0,33 ha per vacca da latte che viene munta, di cui almeno 0,25 ha accessibili dai locali in cui avviene la mungitura.

La razione di base della mandria, costituita da foraggi, viene prodotta perlomeno nella misura dell'80 su particelle dell'azienda site nella zona geografica (calcolata in materia secca). L'apporto di alimenti complementari è limitato a 1 800 kg per vacca della mandria e per anno civile.

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

La produzione del latte, la fabbricazione, la stagionatura e la cerchiatura dei formaggi vengono effettuate nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

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

—

### 3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Fatte salve le diciture previste dalla normativa, ogni formaggio DOP «Livarot» immesso in commercio è provvisto di un'etichettatura individuale che riporta il nome della denominazione d'origine protetta, la dicitura «Denominazione d'origine protetta» o «DOP».

È inoltre obbligatorio apporre il simbolo «DOP» dell'Unione europea.

Gli aggettivi qualificativi *petit*, *3/4*, *grand* possono essere scritti sull'etichetta dei formaggi in base alle condizioni previste al punto 3.2. Descrizione del prodotto.

## 4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona geografica si estende al territorio dei cantoni e delle parti dei cantoni dei seguenti dipartimenti:

Dipartimento del Calvados (14)

La totalità dei cantoni di Blangy le Château, Cambremer, Dozulé, Honfleur, Lisieux 1, Lisieux 2, Lisieux 3, Livarot, Orbec, Pont L'Evêque, Trouville, nel cantone di Bourguebus: il comune di Airan, il cantone di Mézidon-Canon tranne i comuni di Bissières e Percy-en-Auge, nel cantone di Morteaux-Coulibeuf: Barou en Auge, Les Moutiers en Auge e Norey en Auge, il cantone di St-Pierre sur Dives ad eccezione del comune di St-Pierre sur Dives, nel cantone di Troarn: i comuni di Argences, Canteloup, Cléville, Janville, St Ouen du Mesnil Oger, St Pair, St Pierre du Jonquet e Troarn, nel cantone di Cabourg: i comuni di Amfreville, Bavent, Breville les Monts, Cabourg, Gonneville en Auge, Merville-Franceville, Petiville, Sallenelles e Varaville.

Dipartimento dell'Orne (61)

La totalità del cantone di Vimoutiers, nel cantone di Exmes: i comuni di Ginai, Avernès sous Exmes, Courménéil, Exmes, Omméel, Survie et St Pierre la Rivière, il cantone di Gacé ad eccezione del comune della Trinité-des-Laitiers, nel cantone di Le Merlerault: i comuni di Champ Haut, Lignéres, Menil Froger e Le Menil Vicomte, nel cantone di Trun: i comuni di Coudehard, Mont Ormel, Montreuil la Cimbe, St Gervais des Sablons, Chambois, Ecorches e Neauphe sur Dives.

Dipartimento dell'Eure (27)

Nel cantone di Beuzeville: i comuni di Fatouville Grestain, Fiquefleur Equainville, La Lande St-Léger, Manneville la Raoult et St Pierre du Val, nel cantone di Thiberville: les communes de La Chapelle Hareng, Fontaine la Louvet, Piencourt, Les Places e St-Germain la Campagne.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

Ubicata fra la Manica a Nord e le colline del Perche a Sud, la regione naturale del Pays d'Auge è un altopiano di media altitudine (da 120 a 250 m) solcato da un gran numero di corsi d'acqua che hanno plasmato il rilievo, dando luogo a diverse unità di paesaggio: ampie valli, un'alternanza di altopiani separati da vallate profonde e piccole valli con forti pendenze.

La regione è caratterizzata dalla predominanza di suoli argillosi, un clima oceanico con precipitazioni regolari nel corso dell'anno e scarse escursioni delle temperature da una stagione all'altra.

Le prime testimonianze scritte relative al formaggio «Livarot» risalgono al XVII secolo. Nella seconda metà del XIX secolo questo formaggio conobbe un grande successo popolare grazie alla sua diffusione nelle città mediante la rete ferroviaria.

Nella zona geografica si sono sviluppate contemporaneamente:

- una produzione di latte specifica che ricorre nella grande maggioranza e tradizionalmente alla razza normanna e si basa su condizioni di alimentazione che prevedono la predominanza dell'erba nella razione da somministrare al bestiame nonché il suo consumo nei pascoli per un periodo molto lungo;
- un'attività dinamica di elaborazione delle paste molli che richiedono competenze particolari. Il latte viene sistematicamente scremato e maturato. La cagliata viene tagliata in grani di dimensioni medie, quindi rimescolata. Durante la stagionatura negli essiccatoi, i formaggi sono lavati regolarmente, in modo da consentire la formazione della sua crosta arancione. La cerchiatura del formaggio è indissociabile dall'identità tradizionale del «Livarot» presso il consumatore e permette di mantenerne la forma contenuta nello stampo. L'operazione, che si effettua nel corso della stagionatura, consiste nel legare il «Livarot» mediante uno o più strisce da avvolgere attorno al formaggio da tre a cinque volte.

### 5.2. Specificità del prodotto

Il «Livarot» possiede una crosta lavata, leggermente appiccicosa, di colore che va dal giallo pallido al rossastro. La sua pasta, morbida, color giallo scuro, possiede alcune piccole aperture. Il «Livarot» è un formaggio caratterizzato dall'intensità e dalla persistenza dei suoi aromi. La pasta, leggermente salata, è soffice e possiede un sapore marcato che evoca aromi floreali di paglia e fieno e un gusto animale e affumicato. Il «Livarot» si riconosce dalle strisce con le quali è legato da tre a cinque volte, elemento davvero indissociabile dalla sua identità.

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

Il «Livarot» è legato al Pays d'Auge da una serie di fattori umani e naturali. Il Pays d'Auge, grazie al suo clima, al rilievo, alla rete idrografica ed ai suoli, è una regione propizia alla coltivazione dell'erba. Gli allevatori hanno messo a punto un sistema di allevamento che valorizza questa coltivazione grazie a lunghi periodi di pascolo, resi possibili dalle temperature miti e da una pluviometria regolare. Essi hanno inoltre selezionato la razza normanna, ben adattata alla prateria e il cui latte presenta caratteristiche fisico chimiche che gli conferiscono, in particolare per la sua facilità di coagulazione, una potenzialità casearia eccezionale.

Il Pays d'Auge è inoltre una regione di cultura casearia in cui la produzione di paste molli a crosta lavata è stata tramessa fino a oggi. Queste usanze, in particolare la stagionatura e il lavaggio, nonché la pratica di legare il «Livarot» con le apposite strisce contribuiscono ad ottenere le peculiarità che conferiscono al «Livarot» il suo gusto inimitabile.

## Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(4)</sup>]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCLivarot.pdf>

---

<sup>(4)</sup> Cfr. nota a piè di pagina n. 3.

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

(2014/C 125/06)

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

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 <sup>(2)</sup>**

**«POMELO DE CORSE»**

**N. CE: FR-PGI-0005-01085 — 15.01.2013**

**IGP (X) DOP ( )**

**1. Denominazione**

«Pomelo de Corse»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

Il «Pomelo de Corse» è un agrume ottenuto dalla varietà Star Ruby o da qualsiasi altra varietà dell'ibrido *Citrus Paradisi* che possa essere ammessa nell'ambito del protocollo di convalida delle nuove varietà. L'associazione elabora l'elenco delle varietà autorizzate. Tale elenco è rivedibile in base a un protocollo di convalida delle nuove varietà che mira ad assicurarsi che le varietà autorizzate rispettino le caratteristiche del «Pomelo de Corse» e rispettino inoltre i seguenti criteri di selezione: fioritura abbondante e in grappoli, frutto senza semi, colore rosso internamente e sapore fragrante. Dopo ogni modifica l'elenco delle varietà viene diramato ai produttori, all'organismo di controllo e alle autorità di controllo competenti.

I portinnesti autorizzati sono i seguenti: *Poncirus Pomeroy*, *Citrangue Carrizo* e *Citrangue C 35*.

Si tratta di un frutto senza semi, con la buccia di colore giallo e liscia, che può presentare una macchia di colore arancione-rosso sulla superficie del frutto e polpa da rosa a rosso fino al porpora.

Soltanto i frutti della Categoria Extra e della Categoria I possono essere commercializzati nell'ambito dell'IGP «Pomelo de Corse».

Possono essere commercializzati dieci calibri con un diametro minimo di 81 mm e un diametro massimo di 139 mm.

Il «Pomelo de Corse» è molto succoso, con un tenore minimo di succo del 38 %. Si tratta di un frutto che presenta un gusto fragrante e zuccherino.

I frutti devono rispondere ai seguenti criteri:

acidità (A) inferiore a 2 grammi di acido citrico per 100 g di succo;

gradazione zuccherina (E) superiore o pari a 9 gradi Brix,

rapporto (E/A) tra il tenore in zucchero del succo (E) rispetto all'acidità (A) superiore a 6.

<sup>(1)</sup> G.U. L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> G.U. L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

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*

Le operazioni di piantagione, produzione, raccolta e calibratura sono realizzate nella zona geografica delimitata.

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

Nella fase di calibratura presso il centro di confezionamento, i frutti possono essere ricoperti soltanto di un rivestimento a base di cera naturale.

Lo stoccaggio, la cernita e il confezionamento dei prodotti devono essere realizzati nella zona geografica.

Il «Pomelo de Corse» viene confezionato:

— in imballaggi a strati.

Al momento dell'uscita, viene apposta un'etichetta «Pomelo de Corse» su ogni frutto della fila superiore della cassa (il 50 % dei frutti vengono etichettati),

— in vaschette (unità di vendita al consumatore) o retine.

Il confezionamento in retine è seguito sistematicamente da un confezionamento in imballaggi.

È vietato il trasporto dei frutti in «palox» (casce per il confezionamento su diversi strati).

Il «Pomelo de Corse» confezionato in imballaggi chiusi (unità di vendita al consumatore, retina) non è obbligatoriamente etichettato.

Il «Pomelo de Corse» è un frutto fresco, raccolto al momento della piena maturità. Non subisce alcun trattamento fitosanitario di conservazione dopo la raccolta. Pertanto, esso resta sensibile agli urti e alle ammaccature che possono essere provocati da trasporti prolungati quando si trova alla rinfusa in «palox». Peraltro, il trasporto in «palox» in un'atmosfera confinata (com'è il caso del trasporto marittimo seguito da una sistemazione in un camion frigorifero) impedisce la circolazione dell'aria tra i frutti che provoca una eterogeneità dell'evoluzione fisiologica dei frutti all'interno del «palox». Il divieto del trasporto dei frutti in «palox» e il confezionamento obbligatorio nella zona geografica li preservano dunque da questo rischio. L'integrità fisica e le caratteristiche del «Pomelo de Corse» sono quindi preservate.

Inoltre, i centri realizzano altre operazioni indissociabili dal confezionamento (cernita, registrazione ed etichettatura) per le quali occorre la prossimità dei frutteti, che integrano il lavoro dei produttori e che permettono di evitare manipolazioni eccessive dei frutti alla rinfusa. Il confezionamento dei frutti in retina prima del loro imballaggio permette di evitare qualsiasi ulteriore manipolazione dei frutti non protetti che rischierebbe di danneggiarli.

Oltre al contributo alla preservazione della qualità e delle caratteristiche del prodotto, la realizzazione delle operazioni di condizionamento nella zona geografica migliora la gestione della tracciabilità del prodotto. Durante il trasporto dei frutti alla rinfusa, è possibile che questi ultimi vengano mescolati con frutti di origine diversa. Il «Pomelo de Corse» prodotto e confezionato nella zona geografica viene confezionato in casse o si presenta in imballaggi chiusi.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Sull'etichetta vengono indicati:

— il nome del prodotto «Pomelo de Corse»,

— il logo IGP dell'Unione europea.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La delimitazione della zona geografica si basa sulle seguenti caratteristiche: altitudine inferiore a 300 metri, pendenza inferiore al 25 % e distanza dal mare inferiore ai 15 km e comprende i seguenti comuni:

Dipartimento dell'Alta-Corsica:

Aghione, Aléria, Antisanti, Aregno, Avapessa, Barbaggio, Barrettali, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cateri, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersu, Farinole, Feliceto, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Loreto-di-Casinca, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Moncale, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Muro, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietrosu, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Fiumorbo, Rapale, Rogliano, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicola, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno.

Dipartimento della Corsica-del-Sud:

Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoni-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Giuncheto, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Monacia-d'Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Peri, Pianottoli-Caldarelli, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, San-Gavino-di-Carabinieri, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carropino, Sartène, Serra-di-Ferro, Sollacaro, Sotta, Valle-di-Mezzana, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

#### 5.1.1. Fattori naturali

Caratteristiche del terreno

I terreni agrumicoli sono in gran parte di consistenza insieme sabbiosa, argillosa e limacciosa e sono abbastanza acidi. Si trovano su una base geologica granitica o scistosa.

Caratteristiche climatiche

La zona geografica si trova su un'isola in cui si ritrova l'influenza sul clima sia della latitudine che della sua natura montuosa.

La Corsica, che si trova al 42° parallelo Nord, è al limite settentrionale della coltivazione degli agrumi.

Contrariamente ad altre varietà di pomelo che hanno bisogno di molto calore, la varietà Star Ruby trova in Corsica la somma della temperatura annuale necessaria per sviluppare il suo ciclo completo fino alla piena maturità dei frutti e che è sufficiente ad evitare di provocare il blocco della crescita sotto l'effetto di temperature troppo elevate.

A causa dell'influenza marittima e della vicinanza di rilievi importanti la temperatura è più temperata e le piogge così come l'umidità sono più elevate rispetto ad altre zone di produzione di agrumi di altre origini.

Carattere sanitario dell'isola a protezione della coltivazione del pomelo

Il fatto che la Corsica sia un'isola è essenziale da un punto di vista fitosanitario per la coltivazione del «Pomelo de Corse». Pertanto, numerose malattie gravi (da virus o micoplasmi, come la *Tristeza* o lo *Stubborn*) non si trovano in Corsica.

#### 5.1.2 Fattori umani

La coltivazione degli agrumi in Corsica è molto antica e secondo alcuni autori risalirebbe all'inizio dell'era cristiana.

Lo sviluppo della coltivazione del «Pomelo de Corse», le cui prime piantagioni risalgono a una trentina di anni fa, è il risultato di una dinamica dei produttori che si sono organizzati per incaricarsi dell'evoluzione della filiera.

Il «Pomelo de Corse» costituisce attualmente una produzione significativa all'interno di altre coltivazioni di frutta dell'isola.

Essa si distingue per:

- una struttura agricola in particelle di piccole dimensioni,
- trattamenti fitosanitari ridotti in considerazione dell'insularità,
- le competenze degli agrumicoltori corsi che permettono una maggiore vigilanza e una migliore gestione del rischio sanitario,
- una raccolta manuale che inizia al momento in cui il frutto ha raggiunto la sua colorazione e la sua piena maturità sull'albero.

#### 5.2. Specificità del prodotto

Il «Pomelo de Corse» presenta una buccia liscia di colore giallo a volte con macchie di colore arancione-rosso e una polpa di colore intenso che va dal rosa al rosso o anche fino al porpora.

Il frutto si colora naturalmente sull'albero. Viene raccolto quando raggiunge la sua maturità interna che definisce le sue caratteristiche organolettiche (gusto fragrante e zuccherato) espresse dall'equilibrio tra gli zuccheri e l'acidità e l'assenza di amaro. La qualità interna dei frutti corrisponde all'equilibrio tra estratto secco (E) che rappresenta la quantità di zuccheri totali e l'acidità totale (A).

Da un punto di vista commerciale, le norme internazionali definiscono come unico criterio la percentuale in succo: quest'ultimo dev'essere almeno il 35 %. Il «Pomelo de Corse» ha un tenore in succo superiore al 38 % che gli conferisce le sue caratteristiche specifiche di succosità.

La raccolta viene effettuata manualmente e i frutti non sono trattati da un punto di vista fitosanitario dopo la raccolta, permettendo loro di esprimere tutti i caratteri della freschezza.

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

L'IGP «Pomelo de Corse» si basa principalmente su una qualità particolare dei frutti (equilibrio zuccheri/acidità, tenore in succo, colorazione intensa, buccia liscia) e sulla sua reputazione che si sviluppa a livello nazionale.

I terreni della zona geografica, differenti dai terreni delle altre zone potenziali di produzione nel Mediterraneo presentano caratteristiche che hanno permesso di sviluppare per la coltivazione del pomelo ottenuto dalla varietà Star Ruby, portinnesti tipo *Poncirus* e i suoi ibridi («citranges»). Tali portinnesti conferiscono ai frutti caratteristiche di qualità interna (buon equilibrio tra i tenori in zuccheri e acidi ma anche tenore in succo e buccia liscia) superiori a quelli che si possono ottenere con gli altri portinnesti attualmente più utilizzati nel mondo.

Le condizioni climatiche temperate della Corsica permettono alla varietà Star Ruby, naturalmente ricca in lycopene, di esprimere pienamente questa caratteristica e anche di ottenere «Pomelo de Corse» che presentano una buona colorazione rossa interna. La polpa, già ben colorata in settembre-ottobre, tende a tornare più gialla in inverno, e si colora di nuovo a partire da marzo-aprile. L'epidermide (che è gialla in inverno) tende altresì ad acquisire una colorazione rossastra al momento del riscaldamento della primavera.

Queste stesse condizioni climatiche temperate conferiscono altre caratteristiche importanti al «Pomelo de Corse»:

- il tenore in succo dei frutti decisamente più elevato di altre zone,
- l'aspetto liscio della buccia. Grazie all'influenza marittima molto forte che si rispecchia sia in temperature meno elevate in estate che in un tasso d'umidità relativo che scende solo eccezionalmente al di sotto del 70 %, il «Pomelo de Corse» ha una buccia liscia.

Le condizioni di produzione e la gestione del confezionamento nella zona geografica permettono di garantire ai consumatori la freschezza al prodotto e la promessa di ritrovare tutte le qualità che rendono speciale il «Pomelo de Corse» contribuendo alla sua reputazione.

Raccolto a mano, non trattato in modo fitosanitario dopo la raccolta, la reputazione del «Pomelo de Corse» è strettamente legata all'immagine della Corsica, cioè quella di un'isola naturale, rispettosa dell'ambiente, che valorizza la sua agricoltura con prodotti contrassegnati dalla qualità e che beneficiano di una lunga tradizione agrumicola.

La commercializzazione e le spedizioni del «Pomelo de Corse» sul continente sono notevolmente aumentate a partire dagli anni 2000 e hanno contribuito allo sviluppo della notorietà del «Pomelo de Corse» su scala nazionale.

Alcuni articoli di giornale comparsi nella stampa locale, nazionale, specializzata o generalista (*Vegetable*, *FLD Magazine*, *FRuiTROP* o anche *Corse Matin*) e che presentano le caratteristiche specifiche di questa produzione illustrano la notorietà del «Pomelo de Corse».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPPomelodeCorseV1.doc>

---

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota a piè di pagina 2.





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



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**