

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 279

50° anno

Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

22 novembre 2007

<u>Numero d'informazione</u>	Sommaro	Pagina
	IV <i>Informazioni</i>	
	INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA	
	Commissione	
2007/C 279/01	Tassi di cambio dell'euro	1
	V <i>Avvisi</i>	
	PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI	
	Ufficio europeo di selezione del personale (EPSO)	
2007/C 279/02	Concorsi generali EPSO/101-114/07	2
	PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA	
	Commissione	
2007/C 279/03	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.4912 — Calyon/Société Générale/ Newedge) ⁽¹⁾	4

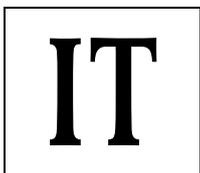


<u>Numero d'informazione</u>	Sommaro (<i>segue</i>)	<i>Pagina</i>
2007/C 279/04	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.4966 — Cinven/Coor Management Services) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	5
2007/C 279/05	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.4953 — Sony Ericsson/Motorola/UIQ) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6

ALTRI ATTI

Commissione

2007/C 279/06	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	7
2007/C 279/07	Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	12
2007/C 279/08	Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	19
2007/C 279/09	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	24



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E
DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

21 novembre 2007

(2007/C 279/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,4814	RON	leu rumeni	3,5421
JPY	yen giapponesi	160,92	SKK	corone slovacche	33,445
DKK	corone danesi	7,4544	TRY	lire turche	1,7861
GBP	sterline inglesi	0,71970	AUD	dollari australiani	1,6952
SEK	corone svedesi	9,3170	CAD	dollari canadesi	1,4639
CHF	franchi svizzeri	1,6379	HKD	dollari di Hong Kong	11,5250
ISK	corone islandesi	92,07	NZD	dollari neozelandesi	1,9601
NOK	corone norvegesi	8,0415	SGD	dollari di Singapore	2,1516
BGN	lev bulgari	1,9558	KRW	won sudcoreani	1 376,52
CYP	sterline cipriote	0,5842	ZAR	rand sudafricani	10,0942
CZK	corone ceche	26,781	CNY	renminbi Yuan cinese	10,9787
EEK	corone estoni	15,6466	HRK	kuna croata	7,3360
HUF	fiorini ungheresi	256,25	IDR	rupia indonesiana	13 932,57
LTL	litas lituani	3,4528	MYR	ringgit malese	5,0108
LVL	lats lettoni	0,6985	PHP	peso filippino	64,100
MTL	lire maltesi	0,4293	RUB	rublo russo	36,0650
PLN	zloty polacchi	3,6895	THB	baht thailandese	46,615

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

UFFICIO EUROPEO DI SELEZIONE DEL PERSONALE
(EPSO)

CONCORSI GENERALI EPSO/101-114/07

(2007/C 279/02)

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

EPSO/AD/101/07 (AD9) e EPSO/AD/102/07 (AD12) — Capi unità di cittadinanza bulgara (BG) nei seguenti settori:

- 1) Diritto
- 2) Economia
- 3) Pubblica amministrazione europea
- 4) Relazioni esterne (diplomazia, commercio e gestione degli aiuti)
- 5) Informazione, stampa e pubbliche relazioni

EPSO/AD/103/07 (AD9) e EPSO/AD/104/07 (AD12) — Capi unità di cittadinanza rumena (RO) nei seguenti settori:

- 1) Diritto
- 2) Economia
- 3) Pubblica amministrazione europea
- 4) Relazioni esterne (diplomazia, commercio e gestione degli aiuti)
- 5) Informazione, stampa e pubbliche relazioni

EPSO/AD/105/07 — Capi unità (AD9 e AD12) di lingua bulgara (BG) nel settore della traduzione

EPSO/AD/106/07 — Capi unità (AD9 e AD12) di lingua rumena (RO) nel settore della traduzione

EPSO/AD/107/07 (AD9) e EPSO/AD/108/07 (AD12) — Capi unità di cittadinanza ceca (CZ) nei seguenti settori:

- 1) Diritto
- 2) Economia
- 3) Pubblica amministrazione europea

EPSO/AD/109/07 (AD9) e EPSO/AD/110/07 (AD12) — Capi unità di cittadinanza polacca (PL) nei seguenti settori:

- 1) Diritto
- 2) Economia
- 3) Pubblica amministrazione europea

EPSO/AD/111/07 (AD9) e EPSO/AD/112/07 (AD12) — Capi unità di cittadinanza slovacca (SK) nel seguente settore:

Pubblica amministrazione europea

EPSO/AD/113/07 (AD9) — Capi unità nel settore della traduzione:

di lingua ceca (CS)

di lingua estone (ET)

di lingua ungherese (HU)

di lingua lituana (LT)

di lingua lettone (LV)

di lingua maltese (MT)

di lingua polacca (PL)

di lingua slovacca (SK)

di lingua slovena (SL)

EPSO/AD/114/07 (AD12) — Capi unità nel settore della traduzione:

di lingua estone (ET)

di lingua lituana (LT)

di lingua lettone (LV)

di lingua maltese (MT)

I bandi di concorso sono pubblicati esclusivamente nelle lingue francese, inglese e tedesca nella Gazzetta ufficiale C 279 A del 22 novembre 2007.

Tutte le relative informazioni si trovano sul sito web di EPSO: <http://europa.eu/epso>

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.4912 — Calyon/Société Générale/Newedge)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/C 279/03)

1. In data 15 novembre 2007 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 e a seguito di un rinvio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Fimat Group («Fimat», Francia), facente attualmente parte della Société Générale SA («Société Générale», Francia) procede a una fusione, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), del regolamento del Consiglio, con Calyon Financial Group («Calyon Financial», Francia) controllata da Calyon SA («Calyon», Francia), facente parte del gruppo Crédit Agricole («Crédit Agricole», Francia), mediante la costituzione di una nuova impresa, che costituisce un'impresa comune.

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

- per Fimat: intermediazione di prodotti derivati per Société Générale,
- per Société Générale: gruppo europeo di servizi finanziari,
- per Calyon Financial: la divisione per le attività finanziarie di Calyon,
- per Calyon: filiale di Crédit Agricole per i servizi di finanza aziendale e di investimento,
- per Crédit Agricole: banca europea.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia, si riserva la decisione finale al riguardo.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare le loro eventuali osservazioni relative alla concentrazione proposta.

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax [fax n. (32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.4912 — Calyon/Société Générale/Newedge, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
B-1049 Bruxelles

(1) GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.4966 — Cinven/Coor Management Services)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/C 279/04)

1. In data 14 novembre 2007 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Cinven Limited («Cinven», Regno Unito) appartenente al gruppo Cinven, acquisisce ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio, il controllo dell'insieme di Coor Management Services AB («Coor», Svezia) mediante acquisto di azioni.

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

— per Cinven: investimento di capitale di rischio,

— per Coor: servizi di gestione di impianti.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia, si riserva la decisione finale 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 le loro eventuali osservazioni relative alla concentrazione proposta.

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax [fax n. (32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.4966 — Cinven/Coor Management Services, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
B-1049 Bruxelles

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GUC 56 del 5.3.2005, pag. 32.

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.4953 — Sony Ericsson/Motorola/UIQ)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/C 279/05)

1. In data 14 novembre 2007 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Sony Ericsson Mobile Communications AB («Sony Ericsson», Svezia), controllata da Sony Corporation e Ericsson congiuntamente, e Motorola Inc. («Motorola», Stati Uniti) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio, il controllo in comune dell'impresa UI Holdings B.V. («UI Holdings», Paesi Bassi), attualmente controllata da Sony Ericsson, mediante acquisto di azioni.

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

- per Sony Ericsson: sviluppo, produzione e commercializzazione di apparecchi di telefonia mobile, strumenti di gestione di dati e relativi accessori,
- per Motorola: tecnologie per le comunicazioni senza filo e a banda larga, compreso lo sviluppo, la produzione e la commercializzazione di apparecchi vocali mobili,
- per UI Holdings: sviluppo di interfacce utente per la telefonia mobile e di strutture di applicazione attraverso la sua filiale UIQ Technology.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia, si riserva la decisione finale 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 le loro eventuali osservazioni relative alla concentrazione proposta.

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax [fax n. (32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.4953 — Sony Ericsson/Motorola/UIQ, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
B-1049 Bruxelles

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GUC 56 del 5.3.2005, pag. 32.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

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

(2007/C 279/06)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»**

N. CE: IT/PGI/005/0358/10.08.2004

AOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Denominazione: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel. (39) 06 46 65 60 78
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Associazione richiedente:

Denominazione: Cooperativa Pescatori Camogli
Indirizzo: Via della Repubblica, 140
I-16032 Camogli (GE)
Tel. (39) 0185 77 26 00
Fax (39) 011 972 42 25
E-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.7: Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. **Disciplinare:**

[sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome:* «Acciughe sotto sale del Mar Ligure»

4.2. *Descrizione:* L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P) «Acciughe sotto sale del Mar Ligure», viene riservata al prodotto ottenuto dalla pesca, dalla lavorazione e successiva conservazione sotto sale delle acciughe.

Le acciughe, riferite esclusivamente ad individui della specie *Engraulis encrasicolus* L., sono pesci migratori e gregari che transitano, dalla primavera all'autunno, in prossimità della costa ligure e in inverno si stanziano tra i 100 e 150 metri di profondità.

Il prodotto definito maturo, cioè pronto per essere commercializzato dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- Taglia: dimensioni corporee comprese tra un minimo di 12 ed un massimo di 20 centimetri.
- Aspetto esterno: le acciughe devono risultare intere; la pelle, molto fine deve risultare in parte ancora visibile.
- Consistenza: i filetti devono risultare morbidi ed aderenti alla lisca.
- Colore: differente a seconda della porzione del corpo varia dal rosa al bruno intenso.
- Sapore: asciutto, vivacemente sapido. Le carni risultano magre, poco untuose al palato.

4.3 *Zona geografica:* La zona di pesca, trasformazione e condizionamento della IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» interessa le acque prospicienti la costa ligure ed il territorio dei comuni della Regione Liguria, che si affacciano sul versante tirrenico delimitato dalla linea dello spartiacque.

In particolare l'area di pesca indicata ricade nella zona antistante la costa ligure, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 300 metri) con una distanza massima dalla costa di 20 km e della tecnica di pesca tradizionalmente utilizzata che è quella della lampara con reti a circuizione.

Il bisogno di delimitare la zona di pesca deriva dalla necessità di lavorare le «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» entro le 12 ore dalla cattura.

4.4. *Prova di origine:* Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, documentando per ognuna i prodotti in entrata e in uscita.

In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, dei pescatori, dei trasformatori e dei condizionatori nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità pescate e delle quantità condizionate è garantita la tracciabilità del prodotto.

In particolare la struttura di controllo effettuerà verifiche ispettive per accertare che la pesca avvenga nel mare prospiciente la costa ligure.

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte dell'organismo di controllo.

4.5. *Metodo di ottenimento:*

Metodi di cattura: Le «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» devono essere pescate con il metodo tradizionale «della lampara» sulla base di quanto stabilito dalla normativa nazionale e comunitaria vigente. Il periodo di pesca è compreso fra il 1° aprile ed il 15 ottobre, quando l'acciuga ha raggiunto la maturità sessuale e dimensioni corporee fra un minimo di 12 ed un massimo di 20 centimetri. Ad ogni chilogrammo di prodotto deve corrispondere un numero di acciughe compreso fra 35 e 50 individui.

Metodi di lavorazione: Dopo la cattura le acciughe devono essere sistemate nelle tradizionali cassette di legno, che contengono circa 10 kg di prodotto. Le acciughe devono essere avviate alla lavorazione entro le 12 ore dalla cattura del pescato.

È consentita una fase di presalagione, per un periodo non superiore alle 24 ore, al fine di consentire un ottimale spurgo del sangue presente in eccesso, nelle carni. La pulizia delle acciughe deve essere effettuata a mano, asportando la testa. Le acciughe pulite devono quindi essere collocate a raggiera in barili di legno di castagno o in vasi di terracotta che si deve protrarre per tutto il periodo necessario alla maturazione. Ogni strato di acciughe va coperto con sale alimentare marino comune di media grammatura; sull'ultimo strato va collocato un apposito disco in materiale ad uso alimentare di adeguato spessore e sopra di esso deve essere esercitata una pressione di circa 0,04 kg/cm², che deve rimanere costante per tutto il periodo di maturazione. Non sono consentiti pesi metallici.

Metodi di stagionatura: La stagionatura deve essere effettuata in locali in cui sia possibile tenere costante la temperatura per tutto il periodo della durata di 40/60 giorni. Dopo i primi 4/5 giorni di maturazione il liquido ottenuto deve essere sostituito con una salamoia. Per la maturazione del prodotto è ammesso l'utilizzo di salamoie di media (18-25 %) o forte (25-33 %) concentrazione. A maturazione avvenuta le acciughe salate devono essere trasferite dai barili in appositi contenitori cilindrici in vetro denominati «arbanelle».

I contenitori devono essere di dimensioni sufficienti a consentire un adeguato confezionamento senza danneggiare il prodotto. Sono possibili confezioni di dimensioni diverse ma le arbanelle cilindriche in vetro trasparente devono contenere acciughe salate con un peso netto complessivo tra 200 e 3 000 g.

Le acciughe devono essere disposte in strati successivi interponendo un lieve strato di sale marino comune, di media grammatura.

Al fine di prevenire l'ossidazione del prodotto l'ultimo strato di acciughe, deve essere completamente ricoperto dalla salamoia preparata appositamente per il confezionamento del prodotto.

Nelle arbanelle, sopra l'ultimo strato di acciughe, deve essere posto un dischetto di ardesia, di vetro o in plastica ad uso alimentare che ha lo scopo di tenere pressate le acciughe. La confezione deve essere sigillata per evitare versamenti di liquido o contaminazioni esterne.

I soggetti che intendono produrre l'Indicazione Geografica Protetta «Acciughe sotto sale del Mar ligure» devono attenersi al rigoroso rispetto del disciplinare depositato presso l'UE.

4.6 *Legame*: L'elemento fondamentale su cui si basa la richiesta di riconoscimento della IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» è la reputazione della denominazione.

La reputazione di cui godono le «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» non soltanto sul mercato nazionale è cosa nota ed ampiamente dimostrata.

Storia

In Liguria già nel XVI secolo, la pesca dell'acciuga e il suo commercio, sia come prodotto fresco che conservato sotto sale, erano regolamentati nei vari statuti dei principali borghi marinari della costa ligure.

In effetti, il legame con l'acciuga, e l'indotto economico che ne derivava, era così importante da dover codificare norme che ne regolamentassero la tecnica di pesca, la trasformazione e la commercializzazione.

La Repubblica di Genova, era allora in grado di controllare tutto il percorso di approvvigionamento del pesce, i prezzi, la commercializzazione e le regole che dovevano osservare i pescatori.

La vendita del pesce era soggetta ad imposta, «la gabella piscium». Severe leggi dovevano essere osservate dai pescatori che per esercitare la professione dovevano essere iscritti all'arte ed osservare le norme che l'associazione imponeva. E questo valeva anche per i venditori di pesce, iscritti all'arte dei «Chiapparoli», in quanto vendevano il loro prodotto in un posto ben preciso della città di Genova, denominato «chiappa».

La salatura e la vendita di acciughe sotto sale rappresentava per molte famiglie una vera e propria attività artigianale, paragonabile a quella dei produttori di vino per le cure e le attenzioni richieste per controllare la salamoia.

La salatura veniva fatta da maggio ai primi di agosto e le acciughe migliori erano quelle di giugno e luglio. Per salare le acciughe e poterle vendere si doveva ottenere una specifica licenza di esercizio. Il consumo di pesce fresco era limitato alle zone costiere, ma del prodotto conservato la Liguria ne faceva un grande e proficuo commercio.

In particolare, lungo i passi montani della riviera di ponente, non si incontravano solo le carovane che trasportavano il sale, ma anche gli «acciugai»: così erano chiamati i commercianti di pesce conservato.

Nota era (ed è tuttora) la tradizionale qualità delle acciughe sotto sale del Mar Ligure da parte delle regioni limitrofe e soprattutto del Piemonte, dove le acciughe sotto sale del Mar Ligure diventarono l'ingrediente principale di uno dei più conosciuti piatti regionali: la *bagna cauda*.

Reputazione

Questa reputazione favorisce il consumatore nel riconoscere immediatamente l'unicità e l'autenticità del prodotto in argomento ed è strettamente collegata alla tradizione e alla comune cultura dell'arte conserviera delle marinerie liguri.

La conservazione delle acciughe sotto sale assume in Liguria una notevole importanza economica, per via del notevole indice di gradimento da parte dei consumatori, che si traduce in prezzi di vendita superiori a quello di prodotti analoghi di diversa provenienza.

Al di là di queste considerazioni di carattere economico, è da sottolineare che nelle case dei pescatori e delle persone che abitano nei centri urbani minori, rimangono vive le pratiche tradizionali di preparazione delle acciughe sotto sale, che si avvalgono di tecniche antiche tramandate di generazione in generazione.

Un'attività, quindi, fortemente radicata nella cultura degli abitanti del versante marittimo della Liguria, ma altresì presente come nota di colore nella memoria della moltitudine di turisti internazionali che visitano le località di mare della Liguria.

Le condizioni ambientali del versante tirrenico della Liguria sono tali da permettere temperature miti, ideali per garantire una naturale maturazione del prodotto. La ridotta escursione termica presente sul territorio costiero, condizionata dall'azione omeotermica del mare, favorisce una maturazione ottimale. Infatti, le catene montuose delle Alpi e degli Appennini che degradano rapidamente verso il mare, costituiscono una valida barriera alle correnti fredde del nord ed allo stesso tempo una struttura di isolamento dell'area litoranea. Non a caso la riviera ligure è, grazie a questo clima, famosa nel mondo.

4.7. *Struttura di controllo:*

Denominazione: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Genova

Indirizzo: Via Garibaldi, 4
I-16124 Genova

Tel. (39) 010 2704-1

Fax (39) 010 2704-300

E-mail: camera.genova@ge.camcom.it

Denominazione: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Savona

Indirizzo: Via Quarda Superiore, 16
I-17100 Savona

Tel. (39) 019 8314 233-218-234

Fax (39) 019 8514-58

E-mail: agricoltura@sv.camcom.it

Denominazione: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Imperia

Indirizzo: Viale Matteotti, 48
I-18100 Imperia

Tel. (39) 0183 79 31

Fax (39) 0183 27 50 21

E-mail: camera.imperia@im.camcom.it

Denominazione: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura della Spezia

Indirizzo: Via Vittorio Veneto, 28 — P.zza Europa, 16
I-19124 La Spezia

Tel. (39) 0187 72 81

Fax (39) 0187 77 79 08

E-mail: info@sp.camcom.it

Il controllo sulla conformità del prodotto verrà svolto dalle suddette Camere di Commercio che controlleranno l'intero processo produttivo sotto il coordinamento della Unione delle Camere di Commercio Liguri, il cui indirizzo è riportato di seguito:

Denominazione: Unioncamere Liguri
Indirizzo: Via S. Lorenzo, 15
I-16123 Genova
Tel. (39) 010 24 85 21
Fax (39) 010 24 71 522
E-mail: unione.liguria@lig.camcom.it

- 4.8. *Etichettatura*: La commercializzazione delle acciughe deve essere effettuata negli appositi contenitori in vetro denominati «arbanelle» con sovrapposta etichetta riportante, con caratteri di stampa doppi rispetto a quelli di altre indicazioni, la dicitura «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» I.G.P. «Indicazione Geografica Protetta». Nella medesima etichetta deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del produttore e dell'eventuale confezionatore del prodotto, nonché il peso netto e sgocciolato del prodotto stesso. La dizione «Indicazione Geografica Protetta» può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo I.G.P. deve essere indicata la composizione della salamoia e tutti gli ingredienti utilizzati cioè: Acciughe del Mar Ligure, acqua e sale. Deve inoltre essere indicata la data di confezionamento e la data di scadenza; quest'ultima non dovrà superare i 12 mesi dalla data di confezionamento. Sulle etichette verrà riportato il logo grafico, che riporta delle acciughe stilizzate e le cui caratteristiche sono dettagliatamente descritte nel disciplinare.
-

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

(2007/C 279/07)

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

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica a norma dell'articolo 9 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

N. CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

AOP () IGP (X)

Modifica/Modifiche richieste

Voce(i) del disciplinare:

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali

Modifica/Modifiche:

Descrizione

Viene ampliata la dimensione inferiore del cespo al momento dell'immissione al consumo, ed eliminato l'avverbio «completamente» in relazione al colore.

Metodo di ottenimento

Si specificano in maniera più dettagliata le modalità produttive e i tempi dell'ottenimento del radicchio; inoltre vengono eliminati alcuni elementi prescrittivi che nulla aggiungono alle proprietà qualitative del prodotto.

Viene introdotta l'obbligatorietà della legatura delle produzioni in pieno campo.

Le caratteristiche delle vasche sono state mutate al fine di garantire la possibilità di utilizzare anche materiali diversi, senza per questo compromettere il legame con il territorio e con le tecniche tradizionali di produzione. Oggi, infatti, alcuni protocolli adottati da primarie realtà distributive internazionali e le normative di alcuni paesi impongono, per ragioni igienico-sanitarie, l'utilizzo di materiali diversi dal cemento nella produzione di alimenti destinati al consumo umano.

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

La tecnica di far asciugare le piante dopo la fase di imbianchimento, prima della tolettatura aveva una ragione d'essere fino a quando la tolettatura avveniva in ambienti non riscaldati o all'aperto; oggi le mutate esigenze volte a garantire la salubrità e il comfort degli ambienti di lavoro hanno fatto sì che tutte le sale di lavorazione siano riscaldate e che un precedente periodo di «asciugatura» non si renda necessario, quando non anche possa risultare dannoso potendo comportare l'avvio di processi degenerativi delle piante; appare evidente che il processo di sgrondamento avviene, se necessario (occorre ricordare che non è obbligatorio il processo di imbianchimento in acqua) comunque nella sala di tolettatura. Per ulteriore chiarezza la previsione dei 18 °C di temperatura «costante» doveva considerarsi meramente un parametro indicativo, appare evidente che è sufficiente la misurazione della temperatura dopo l'apertura dei protoni che consentono l'ingresso delle produzioni in sala di tolettatura per registrare temperature decisamente inferiori, senza che questo comporti problemi del rispetto della tradizione e della qualità del prodotto.

Etichettatura

Viene introdotto il logo identificativo del prodotto al fine di offrire un'informazione più evidente per il consumatore e, per meglio soddisfare le esigenze della domanda di mercato, si è reso opportuno prevedere nuove confezioni ovvero prevedere per quelle già esistenti una capienza maggiore.

Condizioni nazionali

Sono stati soppressi gli articoli 3 e 8 del vigente disciplinare ed è stato individuato un Organismo di controllo conformemente alle previsioni della normativa comunitaria.

All'articolo 7, è stato eliminato il riferimento alla «superficie minima di 1 500 mq», per quel che riguarda i fondi aventi titolo all'iscrizione nell'elenco dei produttori, in quanto tale vincolo rappresenta una limitazione all'accesso, non contemplata dalla normativa comunitaria.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

N. CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

AOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Denominazione: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Associazione richiedente:

Denominazione: Consorzio Radicchio di Treviso
Indirizzo: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Tel. (39) 0422 48 80 87
Fax (39) 0422 48 80 87
E-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, allo stato naturale o trasformati

4. Disciplinare

(sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. *Nome*: «Radicchio Rosso di Treviso»

4.2. *Descrizione*: Le colture destinate alla produzione della I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso» devono essere costituite da piante della famiglia delle composite — specie *Cichorium intybus* L. — varietà silvestre, che comprende i tipi tardivo o precoce.

All'atto dell'immissione al consumo il radicchio contraddistinto dall'I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso» deve presentare le seguenti caratteristiche:

«Radicchio Rosso di Treviso» tardivo

- Aspetto: germogli regolari, uniformi e dotati di buona compattezza; foglie serrate, avvolgenti che tendono a chiudere il cespo nella parte apicale; cespo corredato di una porzione di radice fittonante perfettamente tolettata e di lunghezza proporzionale alla dimensione del cespo, comunque non superiore a 6 cm.
- Colore: lembo fogliare rosso vinoso intenso con nervature secondarie appena accennate; costola dorsale (nervatura principale) bianca.
- Sapore: costola dorsale di sapore gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza.
- Calibro: cespi del peso minimo di 100 g, diametro minimo al colletto 3 cm, lunghezza (senza fittone) 12-25 cm.

Il profilo merceologico del Radicchio Rosso di Treviso tardivo è così definito:

- perfetto grado di maturazione,
- spiccata colorazione rosso-brillante del lembo fogliare,
- nervatura principale di color bianco,
- buona consistenza del cespo,
- pezzatura medio-grande,
- uniformità nel calibro e nella lunghezza dei cespi,
- tolettatura precisa, raffinata, priva di sbavature,
- fittone proporzionato al cespo e non più lungo di 6 cm.

«Radicchio Rosso di Treviso» precoce

- Aspetto: cespo voluminoso, allungato, ben chiuso, corredato da modesta porzione di radice.
- Colore: foglie caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata, di color bianco che si dirama in molte piccole penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare notevolmente sviluppato.
- Sapore: foglie dal sapore leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante.
- Calibro: peso minimo dei cespi 150 g, lunghezza del cespo (senza radice) 15-25 cm.

Il profilo merceologico del Radicchio Rosso di Treviso precoce è così definito:

- perfetto grado di maturazione,
- colorazione rosso-brillante del lembo fogliare interrotta da fini nervature bianche,
- buona consistenza del cespo,
- pezzatura medio-grande,
- uniformità nel calibro dei cespi,
- tolettatura precisa, raffinata, priva di sbavature,
- fittone proporzionato e non più lungo di 4 cm.

- 4.3. *Zona geografica*: La zona di produzione e confezionamento del «Radicchio Rosso di Treviso» del tipo tardivo comprende, nell'ambito delle province di Treviso, Padova e Venezia, l'intero territorio amministrativo dei comuni di seguito elencati.

Provincia di Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Provincia di Padova: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provincia di Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

La zona di produzione e confezionamento del Radicchio Rosso di Treviso del tipo Precoce comprende, nell'ambito delle province di Treviso, Padova e Venezia, l'intero territorio amministrativo dei comuni di seguito elencati.

Provincia di Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco.

Provincia di Padova: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provincia di Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4. *Prova di origine*: Al fine di controllare le fasi di produzione e confezionamento vengono attivate presso l'Organismo di controllo autorizzato ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 510/2006, per ciascuna campagna produttiva, gli elenchi dei produttori e confezionatori che intendono avvalersi della I.G.P. per le relative tipologie di radicchio.

Hanno titolo alla iscrizione nel precitato elenco i produttori di radicchio, conduttori a qualsiasi titolo di un fondo rientrante nella zona delimitata, dagli stessi destinato alla coltivazione di «Radicchio Rosso di Treviso» tardivo e/o precoce.

I produttori sono tenuti ad iscriversi per ogni campagna produttiva al precitato elenco, dichiarando annualmente le tipologie, le superfici coltivate ed i quantitativi prodotti e consegnati al confezionatore.

La richiesta di iscrizione dovrà essere presentata all'Organismo di controllo entro il 31 maggio di ogni anno.

I confezionatori hanno l'obbligo di inviare all'organismo di controllo la dichiarazione della produzione annuale confezionata ripartita secondo le tipologie utilizzate.

L'iscrizione dei singoli produttori e confezionatori all'elenco ha validità annuale ed è rinnovabile.

L'inizio delle operazioni di ciascuna tornata di raccolta deve venire progressivamente annotato, a cura del conduttore, in un'apposita scheda aziendale.

Il conduttore denuncia all'organismo di controllo, per ciascuna tipologia di radicchio, le quantità di prodotto finito pronto per la cessione al mercato, ottenuto dalla tornata produttiva.

Il conduttore provvederà contestualmente ad indicare detto quantitativo sulla scheda aziendale, annotando la data di consegna al confezionatore, ad eccezione del caso in cui egli provveda direttamente alle operazioni di confezionamento.

- 4.5. *Metodo di ottenimento*: Le condizioni di impianto e le operazioni colturali degli apprezzamenti destinati alla produzione della I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai cespi le caratteristiche specifiche.

Per la produzione del «Radicchio Rosso di Treviso» del tipo tardivo e precoce sono da considerarsi idonei i terreni freschi, profondi, ben drenati e non eccessivamente ricchi di elementi nutritivi, in specie azoto, ed a reazione non alcalina. In particolar modo sono indicate le zone di coltivazione con terreni argillosi-sabbiosi di antica alluvione in stato di decalcificazione e con una situazione climatica caratterizzata da estati sufficientemente piovose e con temperature massime contenute, autunni asciutti, inverni che volgono precocemente al freddo e con temperature minime fino a meno 10 °C.

La densità di impianto, al termine delle operazioni di semina o trapianto e successivo diradamento delle piantine, non deve superare le 8 piante per mq.

Le produzioni massime per ettaro di superficie coltivata non devono superare (esclusa ogni tolleranza) i seguenti limiti:

- tardivo: 7 000 kg/ha,
- precoce: 9 000 kg/ha.

Il peso massimo unitario dei cespi che compongono il prodotto finito non può superare (esclusa ogni tolleranza) i seguenti limiti:

- tardivo: 0,400 kg,
- precoce: 0,500 kg.

La produzione del «Radicchio Rosso di Treviso», precoce e tardivo, inizia, indifferentemente, con la semina o il trapianto.

Le operazioni di semina, in pieno campo, devono essere effettuate entro il periodo compreso tra il 1° giugno e il 31 luglio di ciascun anno.

In caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato entro il 31 agosto di ciascun anno.

Le operazioni di raccolta per il Radicchio Rosso di Treviso tardivo si effettuano a partire dal 1° novembre e comunque dopo che la coltura abbia subito almeno due brinate, per favorire la colorazione rossa della pianta.

Le operazioni di raccolta per il Radicchio Rosso di Treviso precoce si effettuano a partire dal 1° settembre.

Le operazioni di coltivazione, imbianchimento, forzatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo dei radicchi destinati alla utilizzazione della I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso», compreso il confezionamento, devono essere effettuate esclusivamente nel territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4.3.

Il processo di imbianchimento, forzatura e preparazione dei cespi al confezionamento avviene attraverso fasi successive di lavorazione per ognuno dei due tipi di radicchio.

«Radicchio Rosso di Treviso» tardivo

Il tradizionale processo di lavorazione post-raccolta del prodotto si articola nelle fasi di seguito descritte.

Fase di preferzatura

Per questa prima fase le piante raccolte con parte dell'apparato radicale, vengono pulite dalle foglie più esterne e dalla terra eventualmente rimasta aderente alla radice.

Quindi i cespi vengono raccolti in mazzi oppure collocati in gabbie retinate o traforate.

In entrambi i casi il colletto delle singole piante deve risultare alla medesima altezza.

I mazzi o le gabbie riempite dei cespi, allineati sul terreno, sono protetti con tunnel in modo da impedire maggiori bagnature degli stessi in caso di precipitazioni atmosferiche o di scioglimento di brinate notturne. I tunnel devono garantire la massima ventilazione dei cespi. Quest'ultima fase potrà essere svolta anche ponendo detti mazzi o gabbie in locali condizionati.

Fase di forzatura — imbianchimento

La forzatura — imbianchimento è l'operazione fondamentale e insostituibile che consente di esaltare i pregi organolettici, merceologici ed estetici del «Radicchio Rosso di Treviso» tardivo. Si realizza ponendo i cespi in condizioni di formare nuove foglie che, in assenza di luce, sono prive o quasi di pigmenti clorofilliani, mettono in evidenza la colorazione rossa intensa della lamina fogliare, perdono la consistenza fibrosa, assumono croccantezza ed un sapore gradevolmente amarognolo.

La forzatura del «Radicchio Rosso di Treviso» tardivo avviene mediante utilizzazione di acqua risorgiva dalla temperatura di circa 11 °C. I cespi vengono collocati verticalmente in ampie vasche protette ed immersi fino alla prossimità del colletto, per il tempo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione contrassegnato dalle caratteristiche così come descritte precedentemente.

Fase di tolettatura

Seguono le operazioni di tolettatura con le quali si liberano i cespi dai legacci o dalle gabbie, si asportano le foglie deteriorate o prive dei requisiti minimi fino ad ottenere un germoglio con le sue caratteristiche previste, si taglia e si scorteccia il fittone in misura proporzionale alle dimensioni del cespo.

L'operazione di tolettatura deve essere eseguita immediatamente prima dell'immissione nella filiera distributiva del prodotto. Terminata la tolettatura il radicchio si colloca in capaci recipienti con acqua corrente per essere lavato e confezionato.

«Radicchio Rosso di Treviso» precoce

Fase di legatura

In questa fase i cespi, in piano campo, vengono legati al fine di inibire il normale processo di fotosintesi, per il tempo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione contrassegnato dalle caratteristiche precedentemente descritte.

Fase di tolettatura

Nella prima fase, successiva alla raccolta, i cespi liberati dalla legatura vengono mondati dalle foglie esterne non rispondenti ai requisiti minimi e quindi si effettua la tolettatura del colletto e del fittone. Di seguito il radicchio si colloca in capaci recipienti colmi di acqua corrente per essere lavato. Si eliminano le eventuali foglie prive dei requisiti di qualità e si avvia al confezionamento.

Per l'immissione al consumo il radicchio che si fregia della I.G.P. «Radicchio Rosso di Treviso» deve essere confezionato:

- in contenitori idonei di base di 30 × 50 cm o 30 × 40 cm e per una capienza massima pari a 5 kg di prodotto,
- in contenitori idonei di dimensione di base di 40 × 60 cm e per una capienza massima pari a 7,5 kg di prodotto,
- in contenitori idonei di dimensioni diverse purché non eccedenti nel peso i 2 kg di prodotto.

Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire estratto senza la rottura del sigillo.

4.6. *Legame*: I requisiti del «Radicchio Rosso di Treviso» dipendono dalle condizioni ambientali e da fattori naturali ed umani. La storia, l'evoluzione, la più che secolare tradizione delle aziende e degli orticoltori della zona, le caratteristiche dei terreni, l'andamento climatico, la temperatura dell'acqua della falda freatica, la prerogativa della stessa di sgorgare con il solo intervento della trivella, e quindi a costi facilmente ammortizzabili, comprovano ampiamente il legame della coltura del «Radicchio Rosso di Treviso» con l'ambiente dove attualmente è coltivato.

4.7. *Struttura di controllo*:

Denominazione: CSQA S.r.l. Certificazioni
Indirizzo: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)
Tel. (39) 0445 36 60 94
Fax (39) 0445 38 26 72
E-mail: csqa@csqa.it

4.8. *Etichettatura*: Sui contenitori stessi devono essere indicati in caratteri di stampa delle medesime dimensioni la dicitura «Radicchio Rosso di Treviso» I.G.P. accompagnato dalla specificazione «tardivo» o «precoce». Sui medesimi contenitori devono essere altresì riportati gli elementi atti ad individuare:

- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o confezionatore,
- peso netto all'origine,
- nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

Su ciascun contenitore e/o sulla copertura sigillante, inoltre, dovrà essere sempre apposto il logo identificativo dell'I.G.P., utilizzando le forme, i colori e le dimensioni o i rapporti indicati; specificando altresì la tipologia «precoce» o «tardiva».

Il logo, di colore rosso, su fondo bianco, è costituito da una composizione stilizzata di radicchi al di sopra della quale campeggia la scritta «Radicchio Rosso di Treviso IGP», il tutto riquadrato da una bordatura rossa.

Tipo di carattere: Rockwell condensed

Colore logo: rosso = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

L'indicazione «precoce» o «tardiva» è apposta in caratteri bianchi su una campitura rossa accanto alla riproduzione fotografica del corrispondente «Radicchio Rosso di Treviso».

Il logo, inoltre, potrà essere inserito — a cura del soggetto preposto — anche nell'apposito sigillo.

Qualunque altra indicazione diversa dal «Radicchio Rosso di Treviso IGP» dovrà avere dimensioni significativamente inferiori alle stesse.

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

(2007/C 279/08)

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

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica a norma dell'articolo 9 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«EPOISSES»

N. CE: FR/PDO/117/0118/07.09.2004

IGP DOP

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni 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
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifiche

Le modifiche richieste sono volte, in generale, ad apportare tutte le precisazioni necessarie al fine di rendere più rigorose le condizioni di produzione del latte e di ottenimento del prodotto finale.

Tali modifiche consentono di rafforzare il legame tra il prodotto e il territorio, di preservare meglio le caratteristiche del prodotto e di evitare scostamenti rispetto alle condizioni stabilite.

Metodo di ottenimento

Aggiunta del seguente paragrafo: «Il latte adoperato per l'ottenimento dell'Epoisses proviene unicamente da vacche di razza Brune, Montbéliarde o Simmental Française. Le aziende che non soddisfano questo requisito hanno tempo fino al 31 dicembre 2009 per adeguarsi».

Spiegazione: Ricorrendo a razze locali è possibile affermare maggiormente il legame tra l'Epoisses e il territorio. Per alcune aziende, tuttavia, questa misura comporta cambiamenti notevoli, per questo motivo si richiede un termine per conformarsi.

Aggiunta dei seguenti paragrafi:

«La razione totale della mandria comprende, in media totale annuale, almeno l'85 % di alimenti provenienti dall'area geografica di produzione, calcolato sulla materia secca».

«La parte di alimenti provenienti dall'area geografica di produzione sopraindicata non può essere inferiore all'80 % della razione totale giornaliera, calcolata sulla materia secca».

«La razione di base, ad esclusione dei sottoprodotti agricoli, proviene dall'area geografica di produzione sopraindicata».

«La parte di integratori presenti negli alimenti è inferiore al 30 % della razione totale, calcolata sulla materia secca».

«Dal momento della messa al pascolo fino al 15 giugno almeno, l'alimentazione delle vacche da latte è costituita principalmente da erba di pascolo o da erba verde, la cui parte rappresenta almeno il 50 % della razione di base per una superficie minima di 20 are per vacca da latte in produzione o di 15 are per vacca da latte in produzione nel caso di aziende che praticano il foraggiamento verde. Al di fuori di questo periodo gli alimenti conservati in forma secca, contenenti cioè oltre l'85 % di materia secca, e il fieno conservato sotto forma di balle costituiscono almeno il 30 % della razione di base».

«Nella razione di base sono vietati alimenti che possono avere effetti negativi sull'odore e sul sapore del latte o del formaggio, sulla coagulazione, oppure che comportano rischi di contaminazione batteriologica».

Spiegazione: Viene definita l'alimentazione delle vacche da latte, anche al fine di rafforzare il legame tra il formaggio e il territorio di produzione. Uno degli elementi principali è il ricorso ad un'alimentazione proveniente per la maggior parte dall'area geografica di produzione.

Aggiunta dei seguenti paragrafi:

«È vietata la concentrazione del latte tramite parziale eliminazione della parte acquosa prima della coagulazione».

«Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di produzione o additivi autorizzati nel latte e durante il processo di produzione sono caglio, colture batteriche innocue, lieviti, muffe e sale».

«Il procedimento di cagliatura del latte è realizzato unicamente con caglio».

«È proibita la conservazione delle materie prime casearie, dei prodotti intermedi, del caglio e del formaggio fresco a temperature inferiori allo zero».

«È proibita la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura».

Spiegazione: L'uso di trattamenti e additivi per i formaggi è stato oggetto di una regolamentazione generale. Si è osservato tuttavia che nuove tecniche, alcune delle quali riguardanti trattamenti, ad esempio la microfiltrazione o la concentrazione parziale del latte, e additivi, ad esempio gli enzimi per la stagionatura, possono avere conseguenze sulle caratteristiche dei formaggi a denominazione d'origine. In particolare, taluni additivi enzimatici sembrano essere incompatibili con il mantenimento delle caratteristiche essenziali delle produzioni DOP.

È pertanto sembrato necessario precisare nel disciplinare di ogni denominazione d'origine, alla voce relativa al metodo di ottenimento, le pratiche effettivamente utilizzate relativamente a trattamenti e additivi impiegati nel latte e nella fabbricazione dei formaggi, al fine di evitare che pratiche non regolamentate adottate in futuro possano minacciare le caratteristiche dei formaggi DOP.

Legame con l'ambiente geografico

Aggiunta del seguente paragrafo: «Le razze Brune, Montbéliarde e Simmental Française riflettono le radici tradizionali, locali e storiche della produzione lattiera e sono adattate all'ambiente».

Spiegazione: Queste disposizioni mirano a rafforzare il legame con il territorio favorendo il ritorno alle razze locali.

TESTO DELLA SINTESI

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«EPOISSES»

N. CE: FR/PDO/117/0118/07.09.2004

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello stato membro

Nome: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Indirizzo: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel. (33) 01 53 89 80 00
Fax (33) 01 53 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Associazione

Nome: Syndicat de Défense de l'Époisses
Indirizzo: Mairie d'Époisses
F-21460 Époisses
Tel. (33) 03 80 96 34 61
Fax (33) 03 80 96 34 61
E-mail: contact@fromages-epoisses.com
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto

Classe 1.3 — Formaggi

4. Disciplinare

[sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Epoisses»

4.2. Descrizione: Prodotto con latte vaccino intero, a pasta molle e con crosta lavata e liscia o leggermente rugosa e brillante, di colore dall'avorio tendente all'arancione al rosso mattone; di forma cilindrica, può avere due formati: diametro da 95 a 115 mm e peso da 250 a 350 g oppure diametro da 165 a 190 mm e peso da 700 a 1 100 g; percentuale di grasso almeno del 50 % sull'estratto secco e percentuale di sostanza secca almeno del 40 %. La pasta è di colore beige chiaro, morbida, untuosa, molle e leggermente salata. Il centro è parzialmente proteolizzato in base alla maturità del formaggio.

4.3. Zona geografica: Una parte dei dipartimenti della Côte d'Or, dell'Yonne e della Haute-Marne, nella regione di Bourgogne.

— Dipartimento della Côte d'Or:

— Cantoni di Arnay-le-Duc, Bligny-sur-Ouche, Liernais, Pouilly-en-Auxois (interamente).

— Cantoni di Dijon (5° cantone), Gevrey-Chambertin, Grancey-le-Château, Is-sur-Tille, Saint-Seine-l'Abbaye, Selongey, Sombornon (interamente).

— Cantoni di Aignay-le-Duc, Baigneux-les-Juifs, Châtillon-sur-Seine, Laignes, Montbard, Précy-sous-Thil, Recey-sur-Ource, Saulieu, Semur-en-Auxois, Venarey-les-Laumes, Vitteaux (interamente).

— Dipartimento dell'Haute-Marne:

— Cantoni di Auberive e Prauthoy (interamente).

— Dipartimento dell'Ardèche:

— Cantoni di Avallon, Guillon, L'Isle-sur-Serein (interamente).

- 4.4. *Prova dell'origine:* Ciascun operatore è tenuto a compilare una dichiarazione di attitudine registrata dai servizi dell'INAO (Istituto nazionale delle denominazioni d'origine) che consente l'identificazione di tutti gli operatori; questi ultimi devono tenere a disposizione dell'INAO i registri nonché qualsiasi altro documento necessario al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte e dei formaggi.

Nell'ambito del controllo delle caratteristiche del prodotto di denominazione d'origine, è effettuato un esame analitico ed organolettico volto a garantire la qualità e la tipicità dei prodotti esaminati.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* La produzione del latte, la lavorazione e la stagionatura dei formaggi si effettuano nella zona geografica definita al punto 4.3.

Il latte adoperato per l'ottenimento dell'«Epoisses» proviene unicamente da vacche di razza Brune, Montbéliarde o Simmental Française. Le aziende che non soddisfano questo requisito hanno tempo fino al 31 dicembre 2009 per adeguarsi. La parte di alimenti proveniente dall'area geografica di produzione sopraindicata non può essere inferiore all'80 % della razione totale giornaliera, calcolata sulla materia secca.

Dal momento della messa al pascolo fino al 15 giugno almeno, l'alimentazione delle vacche da latte è costituita principalmente da erba di pascolo o da erba verde, la cui parte rappresenta almeno il 50 % della razione di base per una superficie minima di 20 are per vacca da latte in produzione o di 15 are per vacca da latte in produzione nel caso di aziende che praticano il foraggiamento verde. Al di fuori di questo periodo gli alimenti conservati in forma secca, contenenti cioè oltre l'85 % di materia secca, e il fieno conservato sotto forma di balle costituiscono almeno il 30 % della razione di base.

Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di produzione o additivi autorizzati nel latte e durante il processo di produzione sono caglio, colture batteriche innocue, lieviti, muffe e sale.

Ottenuto con latte vaccino intero, tramite coagulazione a prevalenza lattica, versato negli stampi dopo un taglio grossolano senza disgregazione del caglio; sgocciolatura spontanea; salatura con sale secco; stagionatura di almeno 4 settimane, cui si accompagnano lavaggi con acqua addizionata di Marc de Bourgogne, che conferisce al formaggio la naturale colorazione rosso mattone dovuta alla pigmentazione dei batteri di superficie. È vietato l'utilizzo di coloranti.

- 4.6. *Legame:* L'«Epoisses» è stato creato all'inizio del XVI secolo da monaci cistercensi residenti a Epoisses e la sua produzione è stata successivamente affinata dagli allevatori del luogo. Il commercio di questo formaggio, lodato da Madame de Sévigné e dichiarato «Re dei formaggi» da Brillat-Savarin nel 1825, si è esteso a partire dal 1840.

Originario del Pays d'Auxois, si è in seguito diffuso nelle zone limitrofe, caratterizzate da un'analogia formazione marnosa con pendii dolci che consentivano lo sviluppo di praterie naturali favorevoli all'allevamento di bestiame. Questi pascoli conferiscono una composizione minerale specifica al latte ottenuto da vacche di razza Brune, Montbéliarde e Simmental Française adattate all'ambiente e favoriscono la produzione del formaggio unitamente alle conoscenze tecniche degli agricoltori (la particolare stagionatura) e al fatto che molte operazioni sono ancora eseguite manualmente.

Questa produzione originale costituisce parte integrante del patrimonio culturale ed economico della regione. Essa consente di mantenere piccole unità produttive e razze bovine tradizionali nelle aziende agricole.

- 4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

Indirizzo: 51, rue Anjou
F-75008 Paris

Tel. (33) 01 53 89 80 00

Fax (33) 01 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National des Appellations d'Origine è un organismo pubblico amministrativo, dotato di personalità civile, alle dipendenze del Ministero dell'agricoltura.

Il controllo delle condizioni di produzione dei prodotti a denominazione d'origine è di competenza dell'INAO.

Il mancato rispetto della delimitazione dell'area geografica o di una delle condizioni di produzione comporta il divieto di utilizzare, in qualsiasi forma e per qualsiasi fine, la denominazione d'origine.

Nome: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Indirizzo: 59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Tel. (33) 01 44 87 17 17

Fax (33) 01 44 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

Il DGCCRF è un servizio del Ministero dell'economia, delle finanze e dell'industria.

- 4.8. *Etichettatura*: Obbligo di riportare il logo con indicazione della sigla INAO, la dicitura «Appellation d'Origine Contrôlée» e il nome della denominazione.
-

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

(2007/C 279/09)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«BRUSSELS GRONDWITLOOF»

N. CE: BE/PGI/005/0535/24.03.2006

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa presenta i principali elementi del disciplinare del prodotto a scopo informativo.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouwwontwikkeling
Indirizzo: Koning Albert II-laan 35, bus 40, B-1030 Brussel
Tel. (32-2) 552 78 74
Fax (32-2) 552 78 71
E-mail: diederik.desmedt@lv.vlaanderen.be

2. Richiedente:

Nome: Brussels Grondwitloof vzw
Indirizzo: Bukenstraat 16, B-1910 Kampenhout
Tel. (32-16) 65 59 44
Fax (32-16) 65 59 44
E-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali

4. Descrizione del disciplinare:

[sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Brussels grondwitloof»

4.2. Descrizione: La denominazione «Brussels grondwitloof» designa le cicorie belghe ottenute dalla forzatura delle radici del *Chicorium intybus* L., var. *foliosum* Hegi (gruppo culturale: cicoria) della famiglia delle *Asteraceae* (ex *Compositae*). A caratterizzare questa coltura sono l'utilizzo esclusivo di sementi proprie del coltivatore di tipo omozigotico (non ibride) e il fatto che la forzatura avviene in terra e sotto il terreno di copertura. Quest'ultimo permette al cespo di crescere in un ambiente equilibrato e ovattato che favorisce la croccantezza e condiziona positivamente la struttura fogliare. Tipici del «Brussels grondwitloof» sono la croccantezza e il cespo sodo e affusolato culminante in una punta fine, la finezza della struttura fogliare e la foglia fresca e naturalmente brillante (senza pilosità). Il sapore presenta un giusto equilibrio fra dolce e amaro.

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- 4.3. *Zona geografica*: Il territorio sul quale avviene la forzatura del «Brussels grondwitloof» è delimitato come segue: l'intera provincia del Vlaams-Brabant; nella regione di Bruxelles Capitale le frazioni di Neder-Over-Heembeek e Haren e i comuni di Anderlecht, Ganshoren, Jette, Evere, Schaarbeek, Sint-Lambrechts-Woluwe e Sint-Pieters-Woluwe; inoltre i comuni di Sint-Amands, Puurs, Willebroek, Mechelen, Bonheiden, Putte, Heist-op-den-Berg, Hulshout, Herselt e Laakdal nella provincia di Anversa e i comuni di Geraardsbergen, Ninove, Denderleeuw, Aalst, Lebbeke, Buggenhout, Erpe-Mere, Haaltert, Herzele, Ledé, Oosterzele, Sint-Lievens-Houtem e Wetteren nella provincia delle Fiandre Orientali (Oost-Vlaanderen).
- 4.4. *Prova dell'origine*: Ogni coltivatore di «Brussels grondwitloof» è tenuto a registrarsi annualmente presso il gruppo richiedente, Brussels grondwitloof vzw. Il registro viene trasmesso al competente organismo di controllo. Su ogni imballaggio viene apposta un'etichetta recante il nome del coltivatore o dell'azienda, accompagnato da un numero: quest'ultimo rientra in un sistema di numerazione che, unitamente alla registrazione aziendale, assicura la rintracciabilità del prodotto. Il numero può essere sostituito da un altro tipo di indicazione (ad esempio, da un codice a barre) a condizione che questo offra come minimo le stesse garanzie sul piano della rintracciabilità. Al fine di garantire la qualità, la rintracciabilità e il controllo, le operazioni di cernita, imballaggio ed etichettatura del «Brussels grondwitloof» devono avere luogo nell'azienda coltivatrice o in altro luogo, ma sempre sotto il controllo diretto del coltivatore o del suo rappresentante. È formalmente esclusa l'ipotesi di affidare l'imballaggio e/o l'etichettatura al commerciante o al distributore commerciale.

L'effettuazione dell'imballaggio e dell'etichettatura nell'azienda o sotto diretto controllo del coltivatore o del suo rappresentante ha lo scopo di garantire l'origine e assicurare il controllo. L'associazione di produttori vuole impedire che vengano imballate, etichettate e immesse in commercio come «Brussels grondwitloof» cicorie belghe la cui origine non è controllata. Lo smercio di «Brussels grondwitloof» avviene in gran parte tramite i canali classici utilizzati per gli ortofrutticoli: grossisti e dettaglianti, aste ed altre formule di vendita. Il fatto che esista già ora una differenza di prezzo considerevole fra il «Brussels grondwitloof» e le cicorie provenienti dall'idrocoltura costituisce un invito alla frode e agli imbrogli, che danneggiano la reputazione del «Brussels grondwitloof».

Al fine di preservare la qualità è inoltre necessario che la catena fra raccolta ed imballaggio resti corta, con conseguente beneficio della qualità finale. L'eccesso di manipolazioni e di passaggi va infatti a scapito della qualità della cicoria (coltivata in terra), che resta in fin dei conti un prodotto delicato e facilmente danneggiabile.

- 4.5. *Metodo di ottenimento*: Il «Brussels grondwitloof» è un ortaggio ottenuto mediante un duplice procedimento culturale: la coltura della radice seguita dalla forzatura.
- Le radici crescono durante l'estate in campo aperto. A tal fine vengono seminate verso il mese di maggio sementi proprie dell'azienda o provenienti da selezioni effettuate da coltivatori. Grazie ad una meticolosa tecnica di seminatura e ad un attento lavoro di diradamento ogni pianta ottiene lo stesso spazio di crescita, così che al momento dell'estirpazione le radici si presentano uniformi e di medio spessore, ciò che è molto importante ai fini dell'ottenimento di cespi di grandezza omogenea e di qualità elevata. In autunno, prima dell'avvento delle grandi gelate, le radici vengono estirpate e le foglie recise: vengono conservati peduncoli di lunghezza pari a 2-3 cm al fine di lasciare intatta la gemma apicale dalla quale deve crescere il cespo. Nel coltivare la radice vengono utilizzati nella misura del possibile metodi culturali integrati e biologici.
 - Per la forzatura le radici vengono poste l'una di fianco all'altra, in posizione verticale lievemente inclinata, in buche o a strati, e ricoperte con uno strato di terra friabile di spessore che può andare da 5 a 20 cm. Questa operazione può essere effettuata tanto all'aria aperta quanto in un apposito capannone. In assenza di riscaldamento le buche contenenti le cicorie situate all'aria aperta saranno pronte per la raccolta agli inizi della primavera (marzo-aprile). Una raccolta più tardiva è possibile con l'utilizzo di selezioni extra tardive e di tecniche culturali grazie alle quali il tepore primaverile raggiunge più lentamente le radici contenute nelle buche. Con il riscaldamento del suolo (realizzabile tramite le tradizionali mini-caldaie/termosifoni per la coltivazione delle cicorie, o con sistemi di riscaldamento centrale, ...) la raccolta può essere spostata al momento voluto. Al tal fine vanno utilizzate selezioni adatte al periodo della raccolta (precoce, semi-precoce, invernale, semi-tardiva, tardiva). La raccolta viene effettuata tre settimane circa dopo l'applicazione del calore al suolo. Nel corso della forzatura le buche vengono protette con materiale di copertura contro gli effetti climatici (come le precipitazioni, il vento, la luce e il freddo, ...).
 - Quando i cespi sono pronti per la raccolta, tutto il contenuto della buca viene raccolto simultaneamente. Questo procedimento è necessario affinché il prodotto finale risulti di qualità ottimale. Il cespo viene separato dalla radice, e seguono poi le operazioni di ripulitura.
 - Durante la raccolta viene effettuata la selezione delle radici per la produzione delle sementi. A tal fine vengono scelte, sulla base di criteri stabiliti nel disciplinare, le migliori combinazioni di radice e cespo. Queste radici portatrici di sementi vengono conservate fino al momento del trapianto, agli inizi della primavera. Dopo il trapianto, dalle radici crescono gambi che nel mese di agosto vengono tagliati, raccolti in mazzi e ammicchiati per essere portati a maturazione. Una volta maturati essi vengono trebbiati, ripuliti e sottoposti a cernita in modo da ottenere sementi idonee per la successiva coltura.

- 4.6. *Legame*: La tipica coltivazione del «Brussels grondwitloof» è frutto di un insieme di fattori — storia, condizioni naturali e know-how — che hanno contribuito alla sua esistenza.

Il «Brussels grondwitloof» ha una ricca storia e tradizione. Fino ai primi dell'Ottocento, sia all'interno che all'esterno dell'attuale «Piccolo Ring» di Bruxelles (le antiche mura di cinta della città) venivano coltivati ortaggi in zone paludose da agricoltori denominati «boerkozen». Questi coltivavano fra l'altro barbe di cappuccino, utilizzando a tale scopo spesse radici e applicandosi con l'andare del tempo al miglioramento del primo germoglio. La barba di cappuccino di Bruxelles subì in tal modo un'evoluzione automatica in direzione dell'attuale cicoria belga (witloof).

Il comune di Schaarbeek è la patria di questa coltivazione; l'Orto botanico e il suo giardiniere Bresiers hanno inoltre svolto un ruolo importante nel suo sviluppo. Intorno al 1870 la coltivazione della cicoria belga era limitata a Schaarbeek e alla limitrofa Evere. Nei decenni successivi la zona di coltivazione si allargava ai comuni limitrofi e la produzione iniziava a declinare a Schaarbeek e Sint-Lambrechts-Woluwe. Questa nuova coltura registrava una forte crescita e il territorio in cui si praticava la forzatura andò ampliandosi ulteriormente fino a coprire l'area geografica di cui al punto 4.2.

I coltivatori si raggrupparono in «consorzi della cicoria belga» al fine di organizzare efficacemente vendita ed esportazione. I consorzi si dedicavano allo smercio su mercati più lontani, sia all'interno del paese che all'estero. Già nel 1862 la cicoria belga veniva esportata a Parigi, e a partire dal 1872 si avviò una regolare esportazione. Nei decenni successivi la cicoria belga si affermava come il più importante degli ortaggi esportati dal Belgio.

Nell'ottobre 1973 si vendette per la prima volta nei Paesi Bassi cicoria belga prodotta mediante forzatura in acqua: fu questo l'avvio del rapido affermarsi dell'idrocoltura, e della conseguente emarginazione della coltura della cicoria coltivata in terra (grondwitloof). Mentre nel 1973 esistevano ancora circa 2 400 aziende di coltivazione di quest'ultimo prodotto in quella che era allora la provincia del Brabante, e la produzione annua ammontava a circa 100 000-120 000 tonnellate, oggi la provincia del Vlaams-Brabant conta ancora circa 330 aziende e la produzione belga totale di «grondwitloof» ammonta a circa 12 000 tonnellate.

Per quanto riguarda la natura del suolo, i tipi dominanti nel territorio geografico sopra descritto sono l'arenario-argilloso e l'argilloso leggero, ideali per l'utilizzo come terreno di copertura per la forzatura del «grondwitloof». Nel disseccarsi, i terreni sabbiosi producono rapidamente un terreno di copertura polveroso che sporca le cicorie mentre i grani di quarzo in essi presenti raschiano la superficie dei cespi causando una colorazione rossa e perdita di qualità. I terreni pesanti sono difficili da sgretolare e ridurre ad un grado di finezza sufficiente a fornire uno strato di copertura soddisfacente, senza contare che trattengono fortemente l'eccesso di umidità, dando luogo facilmente a fenomeni di deformazione del cespo e putrefazione.

La coltivazione della semente e della radice e la forzatura del «Brussels grondwitloof» richiedono un approfondito know-how come descritto al punto 4.5. Il terreno nel quale viene effettuata la forzatura deve soddisfare requisiti molto rigorosi in materia di struttura e di profilo. Per questo motivo si devono comunque applicare le necessarie tecniche di coltivazione (come il miglioramento del suolo e la concimazione, una lavorazione a fondo del suolo, il controllo del livello della falda freatica, ...) anche sui terreni che presentano una struttura adeguata, al fine di ottenere un ambiente ottimale per la forzatura.

All'interno del territorio geografico la coltivazione della cicoria belga è diventata un fattore importante di sviluppo non solo economico, ma anche sociale. L'impatto esercitato dalla coltivazione del «Brussels grondwitloof» si è espresso in numerosi aspetti della vita sociale, come i balli organizzati a livello locale, accompagnati dall'elezione di una «Miss Witloof», corei e sfilate con la partecipazione di «Witloofreuzen» (giganti della cicoria), colossali figure create appositamente per tali manifestazioni.

4.7. *Struttura di controllo*:

Nome: Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie — Algemene Directie Controle en Bemiddeling — Tweede Afdeling Gespecialiseerde Diensten, Sectie A — Controles Uitgaven ELGF en Marktordening

Indirizzo: WTC III, Simon Bolivarlaan 30, B-1000 Brussel

Tel. (32-2) 277 71 49

Fax (32-2) 277 54 53

E-mail: dirk.demaeseneer@mineco.fgov.be

- 4.8. *Etichettatura*: Il prodotto destinato alla consumazione deve essere provvisto di etichette di controllo sulle quali figurano la denominazione «Brussels grondwitloof», il nome del coltivatore, l'indicazione relativa alla rintracciabilità e il simbolo europeo IGP.
-