

Gazzetta ufficiale

C 103

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

57° anno

8 aprile 2014

Sommario

I *Risoluzioni, raccomandazioni e pareri*

RACCOMANDAZIONI

Banca centrale europea

2014/C 103/01	Raccomandazione della Banca Centrale Europea del 24 febbraio 2014 relativa all'organizzazione delle misure preparatorie per la raccolta di dati granulari sul credito da parte del Sistema europeo di banche centrali (BCE/2014/7)	1
---------------	--	---

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2014/C 103/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.7205 — Extra Holding/Dolphin/IDBD) ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2014/C 103/03	Tassi di cambio dell'euro	4
---------------	---------------------------------	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

2014/C 103/04	Decisione della Commissione del 19 agosto 2013 che riconosce il «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Italia, C.F. 97331520151,P.IVA 04882880962 come organismo di controllo a norma del regolamento (UE) n. 995/2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati	5
2014/C 103/05	Decisione della Commissione del 19 agosto 2013 che riconosce NEPCon, Danimarca come organismo di controllo a norma del regolamento (UE) n. 995/2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati	7
2014/C 103/06	Decisione della Commissione del 27 marzo 2014 che riconosce Bureau Veritas Certification Holding SAS come organismo di controllo a norma del regolamento (UE) n. 995/2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati	9
2014/C 103/07	Decisione della Commissione del 27 marzo 2014 che riconosce Control Union Certification B.V., Paesi Bassi, come organismo di controllo a norma del regolamento (UE) n. 995/2010 che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati	11

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

Commissione europea

2014/C 103/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione 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	13
2014/C 103/09	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	16

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

RACCOMANDAZIONI

BANCA CENTRALE EUROPEA

RACCOMANDAZIONE DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA

del 24 febbraio 2014

relativa all'organizzazione delle misure preparatorie per la raccolta di dati granulari sul credito da parte del Sistema europeo di banche centrali

(BCE/2014/7)

(2014/C 103/01)

IL CONSIGLIO DIRETTIVO DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA,

visto lo statuto del Sistema europeo di banche centrali e della Banca centrale europea e, in particolare, l'articolo 5.1 e il terzo trattino dell'articolo 34.1,

visto il Regolamento (CE) n. 2533/98 del Consiglio del 23 novembre 1998 sulla raccolta di informazioni statistiche da parte della Banca centrale europea⁽¹⁾ ed in particolare l'articolo 8, paragrafo 5;

Considerando quanto segue

- 1) Ai sensi della Decisione BCE/2014/6⁽²⁾, la Banca centrale europea (BCE) può applicare specifiche misure preparatorie al fine di istituire un quadro a lungo termine per la trasmissione di dati granulari sul credito nell'ambito del Sistema europeo di banche centrali (SEBC), per fini statistici definiti.
- 2) L'effettiva applicazione di tale quadro a lungo termine dipenderà dalla cooperazione fra tutti i membri partecipanti al SEBC e dall'applicazione, da parte loro, di norme identiche in relazione alla qualità. Le banche centrali nazionali (BCN) degli Stati membri la cui moneta non è l'euro e che si preparano a partecipare a tale quadro dovrebbero cooperare tra di loro, con le BCN degli Stati membri la cui moneta è l'euro e con la BCE nell'applicazione delle misure preparatorie, conformemente alla decisione BCE/2014/6,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

I

Definizioni

Ai fini della presente raccomandazione, al termine «dati granulari sul credito» è attribuito lo stesso significato di cui alla Decisione BCE/2014/6.

II.

Fornitura delle informazioni statistiche

Ai destinatari della presente raccomandazione si richiede di applicare le norme destinate alle BCE contenute nella decisione BCE/2014/6.

⁽¹⁾ GUL 318 del 27.11.98, pag. 8.

⁽²⁾ Decisione BCE/2014/6 della Banca centrale europea, del 24 febbraio 2014, relativa all'organizzazione delle misure preparatorie per la raccolta di dati granulari sul credito da parte del Sistema europeo di banche centrali (non ancora pubblicata nella *Gazzetta ufficiale*).

III.

Disposizione finale

Destinatario della presente raccomandazione sono le BCN degli Stati membri la cui moneta non è l'euro che si preparano a partecipare al quadro a lungo termine per la trasmissione di dati granulari sul credito nell'ambito del SEBC.

Fatto a Francoforte sul Meno, il 24 febbraio 2014

Il presidente della BCE

Mario DRAGHI

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.7205 — Extra Holding/Dolphin/IDBD)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2014/C 103/02)

Il 28 marzo 2014 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32014M7205. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

7 aprile 2014

(2014/C 103/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3723	CAD	dollari canadesi	1,5084
JPY	yen giapponesi	141,65	HKD	dollari di Hong Kong	10,6427
DKK	corone danesi	7,4658	NZD	dollari neozelandesi	1,5983
GBP	sterline inglesi	0,82710	SGD	dollari di Singapore	1,7314
SEK	corone svedesi	8,9733	KRW	won sudcoreani	1 449,08
CHF	franchi svizzeri	1,2202	ZAR	rand sudafricani	14,4744
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	8,5266
NOK	corone norvegesi	8,2405	HRK	kuna croata	7,6333
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 510,31
CZK	corone ceche	27,444	MYR	ringgit malese	4,4847
HUF	fiorini ungheresi	306,50	PHP	peso filippino	61,616
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	48,9978
PLN	zloty polacchi	4,1746	THB	baht thailandese	44,581
RON	leu rumeni	4,4655	BRL	real brasiliano	3,0843
TRY	lire turche	2,9103	MXN	peso messicano	17,9051
AUD	dollari australiani	1,4818	INR	rupia indiana	82,6010

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

DECISIONE DELLA COMMISSIONE**del 19 agosto 2013****che riconosce il «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Italia, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962 come organismo di controllo a norma del regolamento (UE) n. 995/2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati**

(2014/C 103/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 995/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 ottobre 2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati⁽¹⁾, in particolare l'articolo 8, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il 5 dicembre 2012 la Commissione europea ha ricevuto una domanda di riconoscimento dal «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Italia, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, nella quale si dichiarava che questo organismo intendeva fungere da organismo di controllo in Italia.
- (2) La Commissione europea ha accusato ricevuta della domanda in data 5 dicembre 2012.
- (3) A norma dell'articolo 2, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 363/2012 della Commissione, del 23 febbraio 2012, sulle norme procedurali per il riconoscimento e la revoca del riconoscimento degli organismi di controllo come previsto nel regolamento (UE) n. 995/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 ottobre 2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati⁽²⁾, il 25 gennaio 2013 la Commissione europea ha trasmesso la domanda allo Stato membro interessato per consultazione. Non è pervenuta alcuna osservazione.
- (4) Il 14 marzo 2013 si è tenuta a Bruxelles una riunione del gruppo direttivo della Commissione appositamente istituito per valutare le domande degli organismi di controllo, in occasione della quale il richiedente ha presentato la domanda di persona.
- (5) A norma dell'articolo 3 del regolamento (UE) n. 363/2012, con e-mail datata 5 aprile 2013 è stato chiesto al richiedente di trasmettere informazioni supplementari.
- (6) Il richiedente ha comunicato le informazioni supplementari richieste e il 3 maggio 2013 ha modificato la domanda di conseguenza.
- (7) Sulla base dei documenti presentati dal richiedente, il 20 giugno 2013 il gruppo direttivo della Commissione è giunto alla conclusione che il richiedente soddisfa i requisiti di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 995/2010 e che può essere riconosciuto dalla Commissione come organismo di controllo.
- (8) Sulla base di tutte le prove documentali la Commissione europea ha valutato se il richiedente soddisfa i requisiti di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 995/2010 e ritiene che il «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Italia, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962 soddisfi i requisiti di cui sopra,

DECIDE:

Articolo 1

Il «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Italia, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, è riconosciuto come organismo di controllo a norma dell'articolo 8, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 995/2010.

⁽¹⁾ GUL 295 del 12.11. 2010, pag. 23.⁽²⁾ GUL 115 del 27.4.2012, pag. 12.

Articolo 2

Il direttore generale della Direzione generale dell'Ambiente è incaricato di garantire che il richiedente e le autorità competenti in tutti gli Stati membri ricevano notifica della presente decisione e che la presente decisione sia pubblicata senza indugi nel sito web della Commissione.

Fatto a Bruxelles, il 19 agosto 2013

Per la Commissione

Janez POTOČNIK

Membro della Commissione

DECISIONE DELLA COMMISSIONE**del 19 agosto 2013****che riconosce NEPCon, Danimarca come organismo di controllo a norma del regolamento (UE) n. 995/2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati**

(2014/C 103/05)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 995/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 ottobre 2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati⁽¹⁾, in particolare l'articolo 8, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il 22 marzo 2012 la Commissione europea ha ricevuto una domanda di riconoscimento di NEPCon, Danimarca, nella quale si dichiarava che questo organismo intendeva fungere da organismo di controllo in tutti gli Stati membri, fatta eccezione per l'Italia.
- (2) La Commissione europea ha accusato ricevuta della domanda in data 22 marzo 2012.
- (3) A norma dell'articolo 2, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 363/2012 della Commissione, del 23 febbraio 2012, sulle norme procedurali per il riconoscimento e la revoca del riconoscimento degli organismi di controllo come previsto nel regolamento (UE) n. 995/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 ottobre 2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati⁽²⁾, il 31 ottobre 2012 la Commissione europea ha trasmesso la domanda agli Stati membri interessati per consultazione. Entro il termine prescritto di un mese sono pervenute osservazioni dalla Germania, dalla Francia, dalla Svezia e dai Paesi Bassi.
- (4) A norma dell'articolo 3 del regolamento (UE) n. 363/2012, con e-mail datata 28 gennaio 2013 è stato chiesto al richiedente di trasmettere informazioni supplementari.
- (5) Il richiedente ha trasmesso le informazioni supplementari richieste e il 7 febbraio 2013 ha presentato una domanda riveduta.
- (6) Il 14 marzo 2013 si è tenuta a Bruxelles una riunione del gruppo direttivo della Commissione appositamente istituito per valutare le domande degli organismi di controllo, in occasione della quale il richiedente ha presentato la domanda di persona.
- (7) A norma dell'articolo 3 del regolamento (UE) n. 363/2012, con e-mail datata 26 marzo 2013 è stato chiesto al richiedente di comunicare informazioni supplementari.
- (8) Il richiedente ha comunicato le informazioni e i chiarimenti supplementari richiesti e il 29 aprile 2013 ha modificato la domanda di conseguenza.
- (9) Sulla base dei documenti presentati dal richiedente, il 20 giugno 2013 il gruppo direttivo della Commissione è giunto alla conclusione che il richiedente soddisfa i requisiti di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 995/2010 e che può essere riconosciuto dalla Commissione come organismo di controllo.
- (10) Sulla base di tutte le prove documentali la Commissione europea ha valutato se il richiedente soddisfa i requisiti di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 995/2010 e ritiene che NEPCon, Danimarca, Guldsmægtade 34, 1, 8000 Århus C soddisfi i requisiti di cui sopra,

⁽¹⁾ GUL 295 del 12.11. 2010, pag. 23.

⁽²⁾ GUL 115 del 27.4.2012, pag. 12.

DECIDE:

Articolo 1

NEPCon, Danimarca, Guldsmedgade 34, 1, 8000 Århus C, è riconosciuto come organismo di controllo a norma dell'articolo 8, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 995/2010.

Articolo 2

Il direttore generale della Direzione generale dell'Ambiente è incaricato di garantire che il richiedente e le autorità competenti in tutti gli Stati membri ricevano notifica della presente decisione e che la presente decisione sia pubblicata senza indugi nel sito web della Commissione.

Fatto a Bruxelles, il 19 agosto 2013

Per la Commissione

Janez POTOČNIK

Membro della Commissione

DECISIONE DELLA COMMISSIONE**del 27 marzo 2014****che riconosce Bureau Veritas Certification Holding SAS come organismo di controllo a norma del regolamento (UE) n. 995/2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati**

(2014/C 103/06)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 995/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 ottobre 2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati⁽¹⁾, in particolare l'articolo 8, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il 21 dicembre 2012 la Commissione europea ha ricevuto una domanda di riconoscimento di Bureau Veritas Certification Holding SAS, nella quale si dichiarava che questo organismo intendeva fungere da organismo di controllo in tutti gli Stati membri.
- (2) Il 22 gennaio 2013 il richiedente ha presentato un aggiornamento della sua domanda.
- (3) A norma dell'articolo 2, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 363/2012 della Commissione, del 23 febbraio 2012, sulle norme procedurali per il riconoscimento e la revoca del riconoscimento degli organismi di controllo come previsto nel regolamento (UE) n. 995/2010, del 20 ottobre 2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati⁽²⁾, il 9 luglio 2013 la Commissione europea ha trasmesso la domanda agli Stati membri interessati per consultazione. Entro il termine prescritto di un mese non sono state ricevute osservazioni in merito.
- (4) Il 12 settembre 2013 si è tenuta a Bruxelles una riunione del gruppo direttivo della Commissione appositamente istituito per valutare le domande degli organismi di controllo, in occasione della quale il richiedente ha presentato la domanda di persona.
- (5) A norma dell'articolo 3 del regolamento (UE) n. 363/2012, con e-mail datata 19 ottobre 2013 il richiedente è stato invitato a trasmettere informazioni supplementari.
- (6) Il 25 ottobre 2013 il richiedente ha trasmesso le informazioni e le precisazioni supplementari richieste.

⁽¹⁾ GUL 295 del 12.11. 2010, pag. 23.

⁽²⁾ GUL 115 del 27.4.2012, pag. 12.

- (7) Sulla base dei documenti presentati dal richiedente, il 19 dicembre 2013 il gruppo direttivo della Commissione è giunto alla conclusione che il richiedente soddisfa i requisiti di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 995/2010 e che può essere riconosciuto dalla Commissione come organismo di controllo.
- (8) Sulla base di tutte le prove documentali la Commissione europea ha valutato se il richiedente soddisfa i requisiti di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 995/2010 e ritiene che Bureau Veritas Certification Holding SAS, France, 67-71 Boulevard du Château 92200 Neuilly-sur-Seine, numero di identificazione 775 690 621 R.C.S. Nanterre, soddisfi i requisiti di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 995/2010,

DECIDE:

Articolo 1

Bureau Veritas Certification Holding SAS, France, 67-71 Boulevard du Château 92200 Neuilly-sur-Seine; numero di identificazione 775 690 621 R.C.S. Nanterre, è riconosciuto come organismo di controllo a norma dell'articolo 8, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 995/2010.

Articolo 2

Il direttore generale della Direzione generale dell'Ambiente è incaricato di garantire che il richiedente e le autorità competenti in tutti gli Stati membri ricevano notifica della presente decisione e che la presente decisione sia pubblicata senza indugi nel sito web della Commissione.

Fatto a Bruxelles, il 27 marzo 2014

Per la Commissione

Janez POTOČNIK

Membro della Commissione

DECISIONE DELLA COMMISSIONE**del 27 marzo 2014****che riconosce Control Union Certification B.V., Paesi Bassi, come organismo di controllo a norma del regolamento (UE) n. 995/2010 che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati**

(2014/C 103/07)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 995/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 ottobre 2010, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati⁽¹⁾, in particolare l'articolo 8, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il 6 giugno 2012 la Commissione europea ha ricevuto una domanda di riconoscimento di Control Union Certification B.V., Paesi Bassi, nella quale si dichiarava che questo organismo intendeva fungere da organismo di controllo in tutti gli Stati membri.
- (2) La Commissione europea ha accusato ricevuta della domanda in data 6 giugno 2012.
- (3) A norma dell'articolo 2, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 363/2012 della Commissione, del 23 febbraio 2012, sulle norme procedurali per il riconoscimento e la revoca del riconoscimento degli organismi di controllo come previsto nel regolamento (UE) n. 995/2010, del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce gli obblighi degli operatori che commercializzano legno e prodotti da esso derivati⁽²⁾, il 31 ottobre 2012 la Commissione europea ha trasmesso la domanda agli Stati membri interessati per consultazione. Entro il termine prescritto di un mese sono pervenute osservazioni dalla Germania, dalla Francia, dalla Svezia e dai Paesi Bassi.
- (4) A norma dell'articolo 3 del regolamento (UE) n. 363/2012, con e-mail datata 30 gennaio 2013 è stato chiesto al richiedente di trasmettere informazioni supplementari.
- (5) Il richiedente ha trasmesso le informazioni supplementari richieste e ha presentato una domanda riveduta il 25 febbraio 2013.
- (6) Il 14 marzo 2013 si è tenuta a Bruxelles una riunione del gruppo direttivo della Commissione appositamente istituito per valutare le domande degli organismi di controllo, in occasione della quale il richiedente ha presentato la domanda di persona.
- (7) A norma dell'articolo 3 del regolamento (UE) n. 363/2012, con e-mail datata 5 aprile 2013 è stato chiesto al richiedente di comunicare informazioni e chiarimenti supplementari.
- (8) Il richiedente ha trasmesso le informazioni e i chiarimenti supplementari richiesti il 3 maggio 2013.
- (9) Una terza richiesta di informazioni e chiarimenti supplementari in conformità dell'articolo 3 del regolamento (UE) n. 363/2012 è stata inviata per e-mail al richiedente il 18 luglio 2013.
- (10) Il richiedente ha risposto alle domande e ha fornito le informazioni supplementari richieste con e-mail datata 3 settembre 2013.
- (11) Un'ultima richiesta di informazioni e chiarimenti supplementari in conformità dell'articolo 3 del regolamento (UE) n. 363/2012 è stata inviata al richiedente per e-mail il 4 dicembre 2013.

⁽¹⁾ GUL 295 del 12.11.2010, pag. 23.

⁽²⁾ GUL 115 del 27.4.2012, pag. 12.

- (12) Con e-mail datata 4 dicembre 2013 il richiedente ha risposto alle domande e ha fornito le informazioni necessarie a suffragare le risposte.
- (13) Sulla base dei documenti presentati dal richiedente, il 19 dicembre 2013 il gruppo direttivo della Commissione è giunto alla conclusione che il richiedente soddisfa i requisiti di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 995/2010 e che può essere riconosciuto dalla Commissione come organismo di controllo.
- (14) Sulla base di tutte le prove documentali presentate la Commissione europea ha valutato se il richiedente soddisfa i requisiti di cui all'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 995/2010 e ritiene che Control Union Certification B.V., Paesi Bassi, Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle, soddisfi i requisiti di cui sopra,

DECIDE:

Articolo 1

Control Union Certification B.V., Paesi Bassi, Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle, è riconosciuto come organismo di controllo a norma dell'articolo 8, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 995/2010.

Articolo 2

Il direttore generale della Direzione generale dell'Ambiente è incaricato di garantire che il richiedente e le autorità competenti di tutti gli Stati membri ricevano notifica della presente decisione e che la presente decisione sia pubblicata senza indugi nel sito web della Commissione.

Fatto a Bruxelles, il 27 marzo 2014

Per la Commissione

Janez POTOČNIK

Membro della Commissione

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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 103/08)

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⁽¹⁾.

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⁽²⁾

«PESCABIVONA»

N. CE: IT-PGI-0005-01139-31.07.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Pescabivona»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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

La denominazione «Pescabivona» indica i frutti dei quattro seguenti ecotipi di pesco originati ed evoluti nella zona di produzione:

Murtiddara o Primizia Bianca, Bianca, Agostina, Settembrina.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti IGP «Pescabivona» devono rispettare le norme vigenti applicabili alla commercializzazione di pesche e nettarine e presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

— Pesche duracine a polpa bianca non fondente di forma sferoidale con colore di fondo della buccia bianco-giallo-verde e sovracoloro di tonalità rosso (l'ecotipo *Settembrina* presenta frutti con una striscia rossa lungo la linea di sutura);

— limitata estensione del sovracoloro rosso dell'epidermide che deve essere inferiore al 50 %;

⁽¹⁾ GUL 343, del 14.12.2012, pag. 1.

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

— I valori minimi dei parametri chimico-fisici d'interesse devono essere quelli indicati nella seguente tabella per ciascun ecotipo.

Ecotipo	Solidi solubili	Rapporto solidi solubili/acidità titolabile	Consistenza della polpa
Murtiddara o Primizia Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Agostina	> 10	> 1,20	> 3
Settembrina	> 10	> 1,20	> 3,5

Solidi solubili espressi in °Bx; Rapporto solidi solubili/acidità titolabile espresso in °Bx/meq in 100 ml; Consistenza della polpa misurata con puntale da 8 mm ed espressa in Kg/0,5 cm².

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*

Tutte le fasi produttive, dalla produzione alla raccolta, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

In etichetta devono figurare, nello stesso campo visivo, la dicitura «indicazione geografica protetta», il simbolo dell'Unione europea ed il logo che identifica il prodotto costituito dalla dicitura «pescabivona» come riportato in figura.



È ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi siano di dimensioni ridotte rispetto al logo «pescabivona» e non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dell'IGP «Pescabivona» comprende porzioni del comune di Bivona (AG) e di altri limitrofi quali Alessandria della Rocca (AG), S. Stefano Quisquina (AG), S. Biagio Platani (AG) e Palazzo Adriano (PA).

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona geografica, situata nella Sicilia interna, è caratterizzata da una orografia collinare e montana, protetta dal massiccio dei Monti Sicani e ricade all'interno del bacino idrografico del fiume Magazzolo. Il clima è mite durante le stagioni autunno-vernino-primaverili con minime invernali che assicurano il giusto fabbisogno in freddo ed estati asciutte e molto calde. L'areale è caratterizzato dal punto di vista pedologico, dalla presenza di regosuoli, suoli bruni e suoli vertici. I suoli hanno uno spessore da medio a profondo, sono porosi, permeabili e provvisti di sostanza organica con reazione sub alcalina o neutra.

5.2. Specificità del prodotto

Caratteristiche peculiari della «Pescabivona» sono la limitata estensione del sovracolore rosso dell'epidermide che deve essere inferiore al 50 %, e l'elevata dolcezza della polpa che si accompagna a una notevole consistenza e a livelli elevati di rapporto zuccheri/acidi. L'epoca di maturazione in funzione dei quattro ecotipi, parte dalla prima metà di giugno spingendosi fino alla fine di ottobre.

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

La richiesta di riconoscimento della IGP «Pescabivona», è basata sulla reputazione del prodotto associata dai consumatori alle sue caratteristiche di colorazione quali la limitata estensione del sovracolore rosso dell'epidermide che deve essere inferiore al 50 %, al sapore particolarmente gradevole per la notevole dolcezza associata a livelli elevati di rapporto zuccheri/acidi ed a una polpa di notevole consistenza. La distribuzione delle epoche di maturazione in funzione dei quattro ecotipi, consente di ottenere produzioni di ottima qualità anche in periodi dell'anno in cui, per ragioni essenzialmente di ordine climatico, diminuisce l'offerta e la qualità dei frutti di pesco.

La coltivazione del pesco nella zona geografica d'interesse risale ai primi anni '50 ed i primi pescheti specializzati furono impiantati a Nord del paese di Bivona, utilizzando come materiale di propagazione le migliori linee locali nate da seme. Tra le diverse piante una si dimostrò particolarmente pregiata e, data l'epoca di maturazione, venne chiamata *Agostina*. Nel tempo, grazie alla vocazione della zona geografica alla coltura del pesco, gli agricoltori hanno selezionato gli altri tre ecotipi: *Murtiddara* e *Bianca* a maturazione intermedia e *Settembrina* a maturazione tardiva.

Anche da un punto di vista culturale, possiamo trovare riferimenti utili a comprendere il legame della «Pescabivona» con la zona geografica. La storia, la tradizione e l'economia, dell'area geografica d'interesse, risentono della reputazione della «Pescabivona». Ne sono prova il riscontro positivo dei consumatori in occasione della Sagra che si svolge annualmente dal 1984 a Bivona, le pubblicazioni presenti nella letteratura scientifica e nell'editoria divulgativa. L'articolo «A Bivona c'è una pesca a polpa bianca che...», [pubblicato sulla rivista «L'Informatore Agrario» – Verona, XXXVIII (24), 1982] annovera la «Pescabivona» tra le principali pesche a polpa bianca siciliane che grazie alle sue caratteristiche organolettiche riesce ad alimentare un certo mercato nelle maggiori città siciliane. L'articolo «*Vecchie varietà per una nuova peschicoltura in Sicilia*» (Supplemento all'Informatore Agrario 27/2006), nel descrivere le caratteristiche delle pesche siciliane rispetto alle cultivar internazionali, cita gli ecotipi propri della «Pescabivona» ed evidenzia lo sforzo intrapreso dagli agricoltori nella valorizzazione delle varietà autoctone. Infine, articoli pubblicati su riviste turistiche riportano la vocazione di questa zona della Sicilia alla peschicoltura, raccontando l'importanza del frutto attraverso la località di Bivona - soprannominata «capitale della pesca»- da cui ha avuto origine la denominazione e la reputazione della «Pescabivona» (Terre del vino, «Ha il sapore dell'autunno la pesca di Bivona», pag. 80, numero 10, ottobre 2007; laRepubblica.it - «In gita a Bivona per fare un pieno di pesche doc» del 24.08.2012; <http://www.lafrecciaverde.it> - «Agroalimentare: Pescabivona-una storia nata lungo il Magazolo», del 20.11.2010).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006⁽³⁾]

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

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 103/09)

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⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) n. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«CROTTIN DE CHAVIGNOL» / «CHAVIGNOL»

N° CE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

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 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]

3. Modifica (modifiche):

Descrizione del prodotto

Le precisazioni apportate consentono di preservare le caratteristiche del prodotto e di evitare che ci si discosti da esse:

- il carattere misto della cagliata, a dominanza lattica, è precisato,

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

- la forma del «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» è definita con esattezza (angoli arrotondati, diametro centrale superiore al diametro inferiore e superiore). Ciò è la conseguenza del rivoltamento obbligatorio nella forma,
- la materia secca e il tasso di materia grassa rivestono grande importanza per le caratteristiche organolettiche del prodotto. Pertanto, si fissa un tasso di materia secca totale (compreso fra 37 e 45 grammi per formaggio),
- era necessario stabilire un peso massimo dei formaggi (90 grammi) in quanto il peso incide anche sul processo di stagionatura (e, di conseguenza, sulle caratteristiche organolettiche) tramite il rapporto superficie/volume.

Il tipo di formaggio cosiddetto «repassé» (stagionato in recipiente di argilla) viene introdotto al fine di tener conto delle pratiche adoperate da alcuni stagionatori e produttori artigianali che hanno fatto la scelta di prolungare la fase di stagionatura di alcuni formaggi, sebbene ciò non sia previsto nel disciplinare, e di mettere in atto competenze tradizionali di stagionatura in atmosfera confinata. Sebbene sia interessata solo una piccola proporzione dei «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» immessi sul mercato, l'associazione ha desiderato precisare questa possibilità nel disciplinare allo scopo di perpetuare tale pratica che incide positivamente sul sapore dei formaggi. Le caratteristiche del formaggio ottenuto sono così descritte: il colore può diventare più scuro, addirittura marrone, e la consistenza della pasta diventa soffice.

Prova dell'origine

Per quanto riguarda le evoluzioni legislative e normative nazionali, la rubrica «Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona delimitata» è stata consolidata e riunisce, in particolare, gli obblighi dichiarativi ed i registri relativi alla tracciabilità del prodotto e al *follow-up* delle condizioni di produzione. Il controllo del disciplinare della denominazione d'origine è realizzato in base un piano di controllo elaborato da un apposito organismo di sorveglianza.

Metodo di ottenimento

Gregge, razza, riproduzione, alimentazione

Si precisa che il gregge deve essere composto unicamente da capre appartenenti alla razza *Alpine* al più tardi al 1° gennaio 2017. La capra comune di Sancerre, storicamente molto presente, è ormai scomparsa. La razza *Alpine* è quella che le si avvicina maggiormente sia dal punto di vista morfologico sia da quello della scarsa produttività e della capacità di adattamento ad un ambiente ricco di valli e composto da zone arbustive. Le altre razze caprine di dimensioni maggiori e più produttive sono abituate a vivere in zone pianeggianti e mal si adattano a vivere sui rilievi più accidentati della zona della DOP. L'utilizzo di questa razza corrisponde ad un uso esistente nella zona geografica già in occasione del riconoscimento della denominazione d'origine, nel 1976, ma che all'epoca non era ancora stato codificato.

Al fine di garantire un ecosistema propizio alla presenza di una flora microbica naturale nel latte e per assicurare maggior benessere agli animali, sono state definite superfici di lettiera in paglia ed aree minime di esercizio (paddock esterni) per capra. Pertanto, a decorrere dal 1° gennaio 2017, le capre che vivono in permanenza nelle stalle avranno a disposizione una lettiera in paglia di almeno 2 m² pro capite mentre le capre che pascolano all'aperto avranno a disposizione una lettiera in paglia di almeno 1,5 m² e le capre che usufruiscono di un area di esercizio avranno a disposizione una lettiera in paglia di almeno 1,5 m² ed una area di esercizio di almeno 1,5 m².

Le regole in materia di alimentazione del gregge sono state precisate:

- nell'alimentazione delle greggi grandissima importanza è stata attribuita ai foraggi grossolani per rafforzare il legame con la zona geografica attraverso questi alimenti provenienti, per l'appunto, dal territorio. I foraggi rappresentano come minimo il 50 % della materia secca della razione giornaliera delle capre e sono costituiti perlomeno nella misura del 70 % da erba, fieno e foraggio in balle. La somministrazione di foraggi insilati alle capre è vietata. Al fine di garantire l'approvvigionamento in foraggi delle aziende, soprattutto in caso di primavera umide, è autorizzato il ricorso alle balle di foraggi, limitandolo, tuttavia, ad un massimo del 50 % della materia secca dei foraggi ingeriti quotidianamente. I foraggi sono prodotti integralmente nella zona geografica «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» entro il 1° gennaio 2017,

- gli alimenti somministrati ad integrazione dei foraggi composti da concentrati e/o disidratati rappresentano al massimo il 50 % della materia secca della razione giornaliera e sono costituiti dalle materie prime incorporabili, definite secondo un elenco positivo. Essi sono prodotti almeno al 50 % entro la zona geografica,
- di conseguenza, in totale, almeno il 75 % in materia secca della razione alimentare complessiva giornaliera messa a disposizione del gregge da latte è prodotto nella zona geografica al più tardi al 1° gennaio 2017,
- inoltre, è stata introdotta una disposizione relativa alla superficie foraggera disponibile a livello dell'azienda: entro il 1° gennaio 2017, la superficie foraggera minima effettivamente adoperata annualmente ai fini dell'alimentazione del gregge caprino è di 1 ettaro per 12 capre e si colloca all'interno della zona geografica. La superficie erbosa propria dell'azienda deve essere pari almeno ad 1 ha per 24 capre. Per essere rispondente a questo requisito, l'acquisto di foraggi prodotti all'interno della zona geografica è tuttavia autorizzato. In tal caso, una superficie equivalente viene determinata sulla base di 4 t di materia secca = 1 ettaro di superficie foraggera. Questa equivalenza è limitata alla metà del consumo annuo del gregge.

Latte lavorato

Si precisa che il latte adoperato è un latte di capra intero crudo, non omogeneizzato, che non è stato sottoposto ad alcun trattamento termico. La flora microbica naturale del latte è così preservata. La durata di conservazione del latte è limitata; la lavorazione del latte deve infatti essere realizzata entro le 24 ore successive all'ultima mungitura.

Elaborazione

L'aggiunta del caglio è accuratamente regolata ed il carattere misto a dominanza lattica è preservato. La stagionatura è finalizzata a moltiplicare la flora acidificante del latte; poiché questa tecnica di aggiunta del caglio richiede una certa precisione, è parso necessario definirne con esattezza sia la temperatura sia i tempi.

Il presgocciolamento su tela, seguito dallo sgocciolamento in apposite forme a tronco di cono, con o senza almeno un rivoltamento, è una tappa indispensabile del processo di fabbricazione del «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» che influisce sulla consistenza e sulla forma del formaggio.

La conservazione della cagliata mediante congelamento è autorizzata e viene ad integrare gli sforzi compiuti per scaglionare nel tempo la produzione in modo di far fronte alla domanda di formaggio durante l'inverno, in occasione delle feste di fine d'anno. La fase di presgocciolamento su tela è compatibile con la conservazione mediante congelamento della cagliata. Dagli studi effettuati è emerso che tale conservazione mediante congelamento della cagliata non incide minimamente sulle caratteristiche organolettiche dei formaggi se la reincorporazione della cagliata congelata si limita al 50 %. La durata di conservazione della cagliata congelata è stata limitata a 15 mesi onde evitare qualsiasi rischio di denaturazione della stessa durante la conservazione. Sul formaggio ottenuto a partire da cagliata congelata non potrà essere apposta alcuna etichetta recante il termine «artigianale» né qualsiasi altra indicazione che lasci presupporre un'origine artigianale. La precisazione apportata corrisponde alle attuali consuetudini.

Le condizioni di salatura sono precisate: la salatura è realizzata con sale secco, sia nella massa che sulla superficie. Questa pratica consente di calibrare correttamente la quantità di sale da applicare in funzione dell'evoluzione delle caratteristiche della cagliata.

Stagionatura, condizionamento

È autorizzata l'inseminazione mediante flore complesse di superficie (lieviti e muffe). Si tratta di flore di stagionatura o di superficie costituite da flore naturali presenti nel latte crudo, di flore sviluppatesi nel siero dei caseifici e di flore che si trovano in commercio, appartenenti alla famiglia delle muffe del genere *Geotrichum*, *Penicillium* e alla famiglia dei lieviti.

Il disciplinare trasmesso in precedenza contiene un errore: vi si fa riferimento al calcolo della durata della stagionatura a partire dalla sformatura del formaggio mentre nel testo nazionale corrispondente si fa riferimento al giorno della fabbricazione (corrispondente, per gli operatori, al giorno della messa in forma). Allo scopo di chiarire la disposizione, si propone di precisare che la durata della stagionatura è calcolata a partire dalla data della messa in forma. Non si tratta in alcun caso di una riduzione di tale durata.

La stagionatura svolge un ruolo estremamente importante nello sviluppo delle caratteristiche organolettiche del prodotto. La velocità e le condizioni di essiccazione (temperatura superiore a 10 °C e tasso di umidità relativa superiore al 70 %) consentono di regolare l'impianto della flora di superficie, determinante ai fini del prosieguo della stagionatura. Una seconda fase, i cui parametri sono affidati alla valutazione del formaggio, a parte l'obbligo di mantenere la temperatura positiva, permettono di orientare la stagionatura verso formaggi «repassés». In tal caso, dopo una fase di stagionatura classica che dà modo al formaggio di acquistare una colorazione di superficie azzurrina, i formaggi sono stagionati in atmosfera confinata.

Un periodo di conservazione a temperatura inferiore a 10 °C (ma sempre a temperatura positiva) è autorizzato per un periodo massimo di 72 ore in modo da consentire agli operatori incaricati della stagionatura di prelevare i formaggi non stagionati.

Etichettatura

Ogni singola forma di formaggio o partita di formaggi deve essere munita di un'etichetta su cui figurano le diciture obbligatorie.

L'apposizione del simbolo DOP dell'Unione europea sull'etichetta è obbligatoria ed il logo «INAO» è stato soppresso.

Vengono aggiunte alcune precisazioni in merito all'utilizzo della denominazione nonché agli aggettivi qualificativi autorizzati nell'etichettatura, nella pubblicità, nelle fatture e in altri documenti commerciali.

Esigenze nazionali

Si aggiunge una tabella contenente i principali punti da controllare.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) n. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«CROTTIN DE CHAVIGNOL»/«CHAVIGNOL»

N° CE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Crottin de Chavignol»/«Chavignol»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3 — Formaggi

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

Il formaggio che beneficia della denominazione d'origine protetta «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» è ottenuto mediante coagulazione lattica del latte di capra crudo e intero con l'aggiunta di una piccola quantità di caglio. La cagliata viene presgocciolata su tela. La durata minima di stagionatura è di dieci giorni a decorrere dalla data della messa in forma. Ha una crosta sottile di color avorio con o senza muffe bianche o azzurre, che possono andare fino a uno stadio più scuro, addirittura marrone, per i formaggi cosiddetti «repassés»: il formaggio «repassé» è infatti un formaggio ricoperto di *Penicillium* blu, stagionato in atmosfera confinata, il che conferisce alla sua pasta grande morbidezza. Il «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» ha la forma di un cilindro piatto solo leggermente bombato ai margini. Gli angoli sono arrotondati. Il diametro centrale è superiore al diametro della parte superiore e a quello della parte inferiore.

I formaggi «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» presentano le seguenti caratteristiche organolettiche:

— la materia secca totale è compresa tra 37 e 45 grammi per formaggio,

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

- la materia grassa costituisce almeno il 45 % della materia secca,
- il peso all'uscita dall'azienda è compreso fra 60 e 90 grammi.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il latte adoperato deve provenire da un gregge composto unicamente da capre della razza *Alpine* entro il 1° gennaio 2017.

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

I foraggi rappresentano come minimo il 50 % della materia secca della razione giornaliera e sono costituiti come minimo al 70 % di erba, fieno o balle di fieno.

I foraggi imballati sono limitati ad un massimo del 50 % della materia secca dei foraggi ingeriti quotidianamente. Gli insilati sono vietati.

I foraggi sono prodotti integralmente nella zona geografica entro il 1° gennaio 2017.

Gli alimenti complementari somministrati ad integrazione dei foraggi composti di alimenti concentrati e/o di foraggi disidratati rappresentano al massimo il 50 % della materia secca della razione giornaliera e sono costituiti da materie prime incorporabili, repertorate in un elenco positivo.

Essi vengono prodotti nella misura minima del 50 % nella zona geografica.

Di conseguenza, almeno il 75 % della materia secca della razione alimentare totale giornaliera messa a disposizione del gregge da latte è prodotto all'interno della zona geografica definita al punto 4 in appresso entro il 1° gennaio 2017.

Inoltre, entro il 1° gennaio 2017, la superficie foraggera minima effettivamente utilizzata annualmente ai fini dell'alimentazione del gregge caprino è pari ad 1 ettaro per 12 capre ed è sita nella zona geografica definita al punto 4 in appresso. La superficie erbosa dell'azienda deve corrispondere almeno ad 1 ha per 24 capre. Per rispondere a questa esigenza, l'acquisto di foraggi prodotti nella zona geografica è autorizzato. In tal caso, una superficie equivalente viene determinata sulla base di 4 tonnellate di materia secca = 1 ettaro di superficie foraggera. Questa equivalenza è limitata alla metà del consumo annuo del gregge.

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

La produzione di latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi sono effettuate nella zona geografica definita al punto 4 in appresso.

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

Senza oggetto

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichettatura di ogni singola forma di formaggio o partita di formaggi DOP «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» comporta:

- il nome della denominazione d'origine scritto a caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta,
- la dicitura «denominazione d'origine protetta»,
- il simbolo DOP dell'Unione europea.

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

- marchi di commercio o di fabbrica di tipo particolare,
- degli aggettivi qualificativi relativi alla stagionatura.

Ogni formaggio venduto tramite intermediario deve essere munito di un'etichetta individuale.

Il nome di «Crottin de Chavignol»/«Chavignol», seguito dalla dicitura «denominazione d'origine protetta», deve obbligatoriamente figurare sulle fatture e sugli altri documenti commerciali.

4. Descrizione concisa della zona geografica

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi avvengono nella zona geografica che si estende sulla regione agricola del *Pays-Fort sancerrois* (e sulle zone vicine), costituita dai comuni ubicati nei seguenti dipartimenti:

— Cher:

i cantoni di: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre: tutti i comuni;

ed i seguenti comuni: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmery, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron,

— Loiret:

il cantone di Châtillon-sur-Loire: tutti i comuni;

ed i seguenti comuni: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou,

— Nièvre:

i cantoni di: Cosne-Cours sur Loire Nord et Cosne-Cours sur Loire Sud: tutti i comuni;

ed i seguenti comuni: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica è ubicata nella regione agricola del *Pays-Fort sancerrois* e si estende sulle regioni vicine: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire e Sologne, caratterizzate dalla presenza di prati su terreni argillosi e argilloso-calcarei, propizi all'alimentazione foraggera delle capre.

Questa zona era storicamente una regione agricola povera, in cui le aziende di poli-coltura, foraggi, vigneti, frutteti, e di allevamento di piccoli ruminanti rustici hanno messo a punto e sviluppato una produzione caprina di sussistenza. In queste aziende erano le donne che si occupavano dell'allevamento caprino e della trasformazione del latte in formaggio. La pratica del presgocciolamento è stata uno degli strumenti che ha consentito alla donna della regione del Berry di liberarsi dalla costrizione della messa in forma scagliando questa fase nel tempo onde gestire al meglio le altre priorità domestiche o professionali, numerose in queste aziende di poli-coltura e poli-allevamento.

Sembra che il termine «crottin» provenga dal termine «crot» che nel dialetto del Berry significa buco e designava, in particolare, le sponde dei fiumi sui quali le donne andavano a lavare il bucato. La terra argillosa lungo questi «crots» veniva adoperata dai contadini del posto come terracotta da modellare; in un primo tempo essi ne fecero delle lampade ad olio, successivamente forme per formaggi di piccole dimensioni.

L'allevamento caprino e la valorizzazione dei formaggi hanno rappresentato quindi, almeno a partire dal XVI secolo, un complemento di risorse per gli operatori agricoli della zona geografica. Nei settori agricoli e viticoli del Berry, questi formaggi di piccole dimensioni erano spesso destinati all'alimentazione nei campi o nelle vigne di operai e di lavoratori giornalieri. A seconda delle stagioni e dell'abbondanza/penuria di latte, il «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» si presentava con o senza muffe bianche o azzurre, addirittura «repassé» in pieno inverno.

Al giorno d'oggi le tecniche di produzione si ispirano a quelle adoperate in passato. Il formaggio è ottenuto mediante coagulazione lattica dominante di latte di capra intero e crudo, con l'aggiunta di una piccola quantità di caglio. Al momento della fabbricazione, il caglio subisce un presgocciolamento su tela obbligatorio. La cagliata viene quindi versata in una forma a tronco di cono di dimensioni ben precise, con almeno un rivoltamento nella forma. La stagionatura dura almeno 10 giorni a temperatura e umidità controllate. La fase di confinamento in recipienti di terracotta per l'elaborazione dei formaggi di tipo «repassé» è complementare e si aggiunge alla durata minima di stagionatura.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» è un formaggio di latte di capra crudo e intero, di piccole dimensioni, a forma di cilindro piatto, solo leggermente bombato a livello del diametro centrale. Possiede una crosta sottile con o senza muffe bianche o azzurre.

Il formaggio di tipo «repassé» è ricoperto di *Penicillium* blu e la sua pasta è molto soffice.

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'utilizzo di uno stampo a tronco di cono di dimensioni ben precise conferisce al «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» la sua forma caratteristica, accentuata da un rivoltamento praticato a metà sgocciolatura nella forma. La forma del «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» è del resto legata ad un processo di fabbricazione che prevede il presgocciolamento della cagliata.

La fase di presgocciolamento, che conferisce al formaggio fresco il tasso di umidità desiderato al momento della sformatura, e la forma (rapporto peso/superficie) orientano le flore di stagionatura in modo da conferire al «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» le sue caratteristiche precipue. La forma è legata anche all'utilizzo della forma la cui origine locale è dimostrata.

Il «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» è caratterizzato altresì dalla diversità del suo aspetto (crosta sottile, con o senza muffe bianche o azzurre, fino a marrone con muffe azzurre per il tipo «repassé»).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ Cfr. nota a piè di pagina 3.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT