

Gazzetta ufficiale

C 387

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

57° anno

1° novembre 2014

Sommario

IV Informazioni

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

Consiglio

2014/C 387/01 Decisione del Consiglio, del 28 ottobre 2014, relativa alla nomina e sostituzione di membri del consiglio di direzione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale 1

Commissione europea

2014/C 387/02 Tassi di cambio dell'euro 2

2014/C 387/03 Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/aggiornamento in vigore per i 28 Stati membri con decorrenza 1° novembre 2014 [Pubblicata ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione del 21 aprile 2004 (GU L 140 del 30.4.2004, pag. 1)] 3

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2014/C 387/04 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation) ⁽¹⁾ 4

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

2014/C 387/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7252 — Holcim/Lafarge) ⁽¹⁾	5
2014/C 387/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
2014/C 387/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7292 — DEMB/Mondélez/Charger OpCo) ⁽¹⁾	7

ALTRI ATTI

Commissione europea

2014/C 387/08	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	8
2014/C 387/09	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	17

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

IV

*(Informazioni)*INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI
ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

CONSIGLIO

DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 28 ottobre 2014

**relativa alla nomina e sostituzione di membri del consiglio di direzione del Centro europeo per lo
sviluppo della formazione professionale**

(2014/C 387/01)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il regolamento (CEE) n. 337/75 del Consiglio, del 10 febbraio 1975, relativo all'istituzione di un Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale, in particolare l'articolo 4 ⁽¹⁾,

vista la candidatura presentata dal governo estone,

considerando quanto segue:

- (1) Con decisione del 16 luglio 2012 ⁽²⁾, il Consiglio ha nominato i membri del consiglio di direzione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale per il periodo dal 18 settembre 2012 al 17 settembre 2015.
- (2) Un posto di membro del consiglio di direzione del Centro nella categoria dei rappresentanti dei governi è vacante per l'Estonia a seguito delle dimissioni del sig. Kalle TOOM.
- (3) Occorre nominare i membri del consiglio di direzione del Centro per la restante durata del mandato, vale a dire fino al 17 settembre 2015,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo unico

È nominato membro del consiglio di direzione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale per la restante durata del mandato, vale a dire fino al 17 settembre 2015:

RAPPRESENTANTI DEI GOVERNI

ESTONIA

Sig.ra Rita SIILIVASK

Fatto a Lussemburgo, il 28 ottobre 2014

*Per il Consiglio**Il presidente*

G. L. GALLETTI

⁽¹⁾ GU L 39 del 13.2.1975, pag. 1.⁽²⁾ GU C 228 del 31.7.2012, pag. 3.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

31 ottobre 2014

(2014/C 387/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2524	CAD	dollari canadesi	1,4120
JPY	yen giapponesi	140,18	HKD	dollari di Hong Kong	9,7125
DKK	corone danesi	7,4444	NZD	dollari neozelandesi	1,6045
GBP	sterline inglesi	0,78425	SGD	dollari di Singapore	1,6111
SEK	corone svedesi	9,2664	KRW	won sudcoreani	1 343,43
CHF	franchi svizzeri	1,2067	ZAR	rand sudafricani	13,7517
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,6559
NOK	corone norvegesi	8,4900	HRK	kuna croata	7,6640
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 169,68
CZK	corone ceche	27,770	MYR	ringgit malese	4,1210
HUF	fiorini ungheresi	308,26	PHP	peso filippino	56,355
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	53,8575
PLN	zloty polacchi	4,2177	THB	baht thailandese	40,832
RON	leu rumeni	4,4163	BRL	real brasiliano	3,0714
TRY	lire turche	2,7769	MXN	peso messicano	16,8711
AUD	dollari australiani	1,4249	INR	rupia indiana	76,8535

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

Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore per i 28 Stati membri con decorrenza 1° novembre 2014

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

(2014/C 387/03)

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

I tassi modificati sono indicati in grassetto.

La tabella precedente è stata pubblicata nella GU C 338 del 27.9.2014, pag. 28.

Dal	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2014	...	0,44	0,44	2,46	0,44	0,58	0,44	0,78	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	1,54	2,38	0,44	0,44	0,55	0,44	0,44	0,44	0,44	2,75	0,44	2,97	0,57	0,44	0,44	1,04
1.10.2014	31.10.2014	0,53	0,53	2,46	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,38	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,68	0,53	0,53	1,04
1.9.2014	30.9.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	0,81	0,53	0,53	0,88
1.5.2014	31.8.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.4.2014	30.4.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.3.2014	31.3.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88
1.1.2014	28.2.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	2,35	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2014/C 387/04)

1. In data 27 ottobre 2014 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa BP Global Investments Limited («BP GIL», Regno Unito), controllata al 100 % di BP plc. («BP», Regno Unito), acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme dell'impresa Statoil Fuel & Retail Aviation AS, («SFRA», Norvegia), controllata al 100 % di Alimentation Couche-Tard Inc. («Alimentation Couche-Tard», Canada), mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono:
 - BP è la società madre di un gruppo di enti che operano su scala mondiale nella prospezione, nello sviluppo e nella produzione di petrolio e gas. BP GIL è un'impresa del Regno Unito e una delle principali holding del gruppo BP, con attività in un gran numero di settori e regioni di tutto il mondo. Air BP, controllata al 100 % di BP, opera su scala mondiale nella fornitura di carburante per aerei;
 - SFRA, controllata al 100 % di Alimentation Couche-Tard, opera nella fornitura di carburante per aerei su base «into-plane» (cioè direttamente negli aeromobili delle compagnie aeree sue clienti) presso 80 aeroporti del SEE, ma principalmente in Scandinavia.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation, al seguente indirizzo:

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

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

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.7252 — Holcim/Lafarge)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2014/C 387/05)

1. In data 27 ottobre 2014 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Holcim Ltd («Holcim», Svizzera) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'impresa Lafarge SA («Lafarge», Francia) mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono:

— Holcim: produzione e fornitura di cemento, aggregati, calcestruzzo pronto, asfalto e materiali cementizi, compresi i relativi servizi,

— Lafarge: fornitura di cemento, aggregati, calcestruzzo e altri prodotti per il settore delle costruzioni.

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

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione europea entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7252 — Holcim/Lafarge, al seguente indirizzo:

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

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

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2014/C 387/06)

1. In data 27 ottobre 2014 è pervenuta alla Commissione europea la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Aegon Spain Holding B.V. («Aegon Spain», Spagna), di proprietà esclusiva del gruppo Aegon («Aegon», Paesi Bassi), e Santander Totta Seguros («Santander Totta Seguros», Portogallo), di proprietà esclusiva del gruppo Santander («Santander», Spagna), acquisiranno, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Aegon Santander Portugal Vida — Companhia de Seguros de Vida, SA («Aegon Santander Portugal Vida», Portogallo) e Aegon Santander Portugal Não Vida — Companhia de Seguros de Vida, SA («Aegon Santander Portugal Não Vida», Portogallo) mediante acquisto di quote in due società di nuova costituzione che si configurano come imprese comuni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono:

- gruppo Aegon: gestione di attivi, assicurazioni, fornitura di prodotti pensionistici e prodotti connessi, principalmente negli Stati Uniti, nei Paesi Bassi e nel Regno Unito,
- Aegon Spain: fornitura di prodotti assicurativi vita e non vita e di prodotti pensionistici in Spagna,
- gruppo Santander: gruppo internazionale di imprese del settore bancario e finanziario operanti in Spagna, nel Regno Unito, in altri paesi europei e nell'America settentrionale e meridionale,
- Santander Totta Seguros: prestazione di servizi assicurativi vita e non vita in Portogallo,
- Aegon Santander Portugal Vida: prestazione di servizi assicurativi vita,
- Aegon Santander Portugal Não Vida: prestazione di servizi assicurativi non vita.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione europea ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento sulle concentrazioni ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione europea entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida, al seguente indirizzo:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo)
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2014/C 387/07)

1. In data 27 ottobre 2014 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese D.E. Master Blenders 1753 («DEMB», Paesi Bassi), controllata da JAB Holding Company (Germania), e Mondelēz International Inc. («Mondelēz», USA) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Charger OpCo («Charger OpCo», Paesi Bassi), una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune, mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono:

- DEMB: produzione e vendita di prodotti a base di caffè e di tè in Europa, Brasile, Australasia e Asia. DEMB opera inoltre nella gestione di caffè, anche tramite accordi di franchising, in diversi paesi.
- Mondelēz: impresa del settore degli snack che opera su scala mondiale nella produzione di biscotti, cioccolata, caramelle, formaggio, bevande in polvere, gomme da masticare e caffè.
- Charger OpCo: l'impresa comune combinerà le attività di DEMB con le attività di Mondelēz nel settore del caffè.

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

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione europea entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo, al seguente indirizzo:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2014/C 387/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda 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**

«CEREZA DEL JERTE»

N. CE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare interessata della modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro [Struttura di controllo]

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 comporta 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)**3.1. Modifiche del punto B «Descrizione del prodotto»**

Punto B.3 Caratteristiche del prodotto

La tabella in appresso riprende i nuovi contenuti di zucchero (misurati in gradi Brix) e i tassi di acidità che sostituiscono i valori figuranti nel disciplinare attualmente registrato e nel Documento unico corrispondente per ciascuna delle varietà protette:

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Tabella n. 1

Contenuto di zucchero, forma, calibro minimo e pH delle ciliegie protette dalla dop, a seconda delle varietà

Varietà	Contenuto di zucchero (misurato in gradi Brix)			Forma	Calibro Minimo	pH		
	Minimo	Massimo	Medio			Minimo	Massi-mo	Medio
Navalinda	12	21,60	14	appiattita	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	appiattita	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	allungata	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	allungata	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	allungata	21 mm	3,80	4,70	4,25

La tabella in appresso riprende la tabella figurante nel disciplinare in vigore, attualmente registrato.

Tabella n. 2

Contenuto di zucchero, acidità e forma delle ciliegie protette, per varietà

Varietà	Contenuto di zucchero (misurato in gradi Brix)			Forma	Calibro minimo (*)	Acidità (misurata in meq/100 ml)		
	Minimo	Massimo	Medio			Mini-mo	Massimo	Medio
Navalinda	12	16	14	Appiattita	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Appiattita	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	Allungata	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	Allungata	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	Allungata	21 mm	7,46	16,42	11,94

Motivazione

I progressi tecnologici degli ultimi anni, abbinati al rigore con il quale sono attualmente realizzati i diversi test, hanno comportato un miglioramento delle tecniche di analisi, che sono diventate più affidabili e precise.

È quindi necessario modificare i parametri che figurano nel disciplinare iniziale per le seguenti ragioni:

1) gradi Brix. Il contenuto medio di zucchero è superiore a quello che si rileva normalmente, con un indice refrattometrico che, allo stato di maturazione ottimale del frutto, varia da 12 a 20 grammi per 100 grammi di peso fresco, a seconda delle varietà.

I risultati delle analisi realizzate (per la DOP «Cereza del Jerte», laboratori riconosciuti ...) nell'ambito dei controlli del prodotto effettuati per molti anni dagli ispettori del *Consejo Regulador* hanno mostrato che i valori in gradi Brix figuranti nel disciplinare attuale differiscono da quelli ottenuti nella realtà.

D'altro canto, i risultati dei diversi studi realizzati con diversi campioni analizzati che si trovavano in stadi diversi di maturazione (i gradi Brix variano man mano che la ciliegia matura) hanno permesso di stabilire i valori che figurano nella tabella di cui sopra. Poiché tutti questi valori sono considerati validi ai fini della commercializzazione del prodotto certificato, si chiede che tali nuovi valori sostituiscano quelli precedentemente registrati.

2) pH. La misurazione dell'acidità in Milli equivalenti/100 ml di acido malico è uno dei parametri stabiliti come requisito del prodotto protetto da questa Denominazione d'origine. Il prodotto protetto è un frutto molto deperibile la cui durata di vita utile non è molto lunga. È per questo motivo che è estremamente importante ottenere rapidamente i risultati dei parametri che ci indicano la qualità del frutto.

Il parametro di acidità richiesto attualmente (in Milli equivalenti/100 ml di acido malico) deve essere determinato in laboratori che, nella misura del possibile, devono essere riconosciuti. Ciò si traduce in un lasso di tempo più ampio, che riveste grandissima importanza se si vuole offrire al consumatore il frutto nelle migliori condizioni possibili.

La pratica consistente nel determinare il parametro del pH del frutto è sempre più corrente e riconosciuta dal mercato e dal settore per diverse ragioni:

- la rapidità di ottenimento dei risultati. Gli attuali gruppi di addetti incaricati della misurazione del pH riescono a fornire i dati relativi all'acidità *in situ* e in breve tempo; analogamente, il risultato ottenuto presenta un margine di dubbio molto piccolo, il che fa sì che l'ispettore possa decidere rapidamente e in base ad informazioni sicure;
- l'uso frequente di queste unità nel settore: il pH è considerato un indicatore del sapore di tutti gli alimenti, soprattutto degli ortofrutticoli;
- l'informazione fornita in merito all'evoluzione e alla durata di vita utile del prodotto rispetto ad altri parametri è nettamente superiore;

pertanto, si propone di sostituire i valori di pH figuranti attualmente nel disciplinare con quelli riportati nella tabella n. 1.

Come per il parametro Brix, i valori proposti nella tabella di cui sopra sono il risultato dei diversi test realizzati nell'ambito dei controlli del prodotto eseguiti per molti anni dagli ispettori del *Consejo Regulador* e, a loro volta, da diversi organismi (Istituto Tecnológico Agroalimentario) e da laboratori riconosciuti.

3.2. Modifica del punto D «Elementi comprovanti che il prodotto agricolo è originario della zona delimitata»

Taluni paragrafi sono modificati per adeguarne il contenuto al nuovo sistema di certificazione conformemente alla norma UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065 applicata dal *Consejo Regulador* (organismo di certificazione accreditato nel rispetto della norma di cui sopra) nonché per riassumere, semplificare e aggiornare il testo iniziale del disciplinare adeguandolo alla situazione del settore al momento della presentazione della domanda di registrazione.

In questo paragrafo si descrivono il processo di controllo e di certificazione, necessario per garantire l'origine e la qualità del prodotto, nonché le caratteristiche che esso deve rispettare.

Le modifiche apportate in questo paragrafo riguardano la forma del documento e in nessun caso il contenuto e la nuova formulazione vertono sugli elementi comprovanti che il prodotto agricolo è originario della zona delimitata. Segnaliamo le modifiche più significative:

- al paragrafo 1 (punto 1) si legge: «Le "Picotas" e/o ciliegie provengono esclusivamente da frutteti registrati, siti nella zona di produzione. Questi frutteti sono perfettamente identificati in una base dati nella quale sono elencate, produttore per produttore, le aziende agricole e si descrivono gli alberi in base a tipo, età, varietà, sesto di impianto, sistema di coltivazione ed altre variabili».

Questo testo è sostituito dal seguente paragrafo:

«Le "picotas" e/o ciliegie provengono esclusivamente da frutteti registrati, siti nella zona di produzione. Questi frutteti sono perfettamente identificati nei diversi registri della Denominazione d'origine protetta».

- Al punto 2 si legge: «Ogni anno i servizi di ispezione del *Consejo Regulador* visitano, in modo casuale, circa il 10 % delle aziende registrate (ovvero circa 400 all'anno) onde verificare in loco l'esattezza e la veridicità dei dati trasmessi dai produttori. Ogni anno si fissa inoltre un termine per la modifica dei dati nel registro, raggruppando in tal modo le variazioni verificatesi ed aggiornando l'informazione esistente».

Questo testo sarà sostituito dai paragrafi seguenti:

«Ogni anno la Denominazione d'origine protetta effettua i corrispondenti controlli delle aziende, dei magazzini speditori autorizzati e dei prodotti, necessari a garantire che siano rispettate tutte le condizioni stabilite per assicurare che il prodotto sia originario della zona».

«Periodicamente si stabilirà un termine per consentire la modifica dei dati nel registro in modo da tener conto delle variazioni verificatesi ed aggiornare l'informazione esistente».

- Analogamente il punto 5 che descrive il processo di garanzia della qualità è soppresso per tener conto dei controlli attuali che vengono descritti al punto 4 e ad altri punti di questa parte D e che perseguono lo stesso obiettivo;

Punto 5: «il processo di garanzia della qualità si fonda sul prelievo quotidiano di campioni dalle diverse partite e dai diversi magazzini; il volume di frutti oggetto di campionamento è infatti proporzionale al volume di frutti depositati in ciascun magazzino. In tal caso, il prodotto è soggetto ad una ispezione approfondita per valutare, fra l'altro, che la frutta provenga effettivamente da frutteti registrati, che esista una correlazione fra il contenuto e l'etichettatura, che il prodotto sia giunto al punto di maturità ottimale, che sia perfettamente omogeneo dal punto di vista del colore e del calibro, che non presenti difetti, che rispetti le norme di imballaggio e di identificazione, che il peso sia esatto ecc.»

- Al punto 8 si legge: «il controllo degli elementi di identificazione in base alle serie di numerazione è rigorosamente registrato in modo da impedire qualsiasi possibilità di frode. Il registro degli elementi di identificazione e il paragone dei dati che esso contiene con i volumi di campagna in ciascuno dei magazzini iscritti consente di individuare molto rapidamente situazioni anomale nonché eventuali effetti negativi in qualsiasi punto della catena di spedizione e di vendita.»

questo testo è sostituito dal seguente:

«Il controllo degli elementi di identificazione in base alle serie di numerazione è rigorosamente registrato, il che permette di impedire qualsiasi possibilità di frode.»

- Al punto 9 si legge: «tutti i controlli, campioni e test effettuati per verificare il rispetto delle condizioni richieste sono effettuati conformemente a quanto stabilito nel *Manual de Calidad* e nel *Manual de Procedimientos*. Il *Consejo Regulador* effettua i test presso gli organismi che rispondono ai requisiti definiti nella norma ISO-EN 17.025».

Questo testo è sostituito dal seguente:

«Se l'impresa incaricata della commercializzazione soddisfa alle condizioni di certificazione applicabili, il *Consejo Regulador* della Denominazione d'origine protetta "Cereza del Jerte", dopo aver espletato le corrispondenti attività di valutazione, redige un documento attestante la concessione del corrispondente certificato ai suoi prodotti.»

- Al punto 10 si legge: «al termine di tutti i controlli citati in precedenza, il *Comité de Consultivo del Consejo Regulador*, composto dai rappresentanti di tutte le parti in causa, valuta i risultati ottenuti per prendere una decisione imparziale e obiettiva. Se il *Comité de Certificación* decide di concedere la certificazione, il *Consejo Regulador* rilascia all'impresa registrata il certificato corrispondente. Il prodotto viene immesso sul mercato con la garanzia della sua origine, sotto forma di etichetta o di contro etichetta numerata del *Consejo Regulador*».

Questo testo è sostituito dal seguente:

«Il prodotto è immesso sul mercato con la garanzia della sua origine, sotto forma di etichetta o di contro etichetta numerata del *Consejo Regulador*».

Come già indicato, tutte queste modifiche rispondono alla necessità di adeguare alla situazione attuale il testo iniziale del disciplinare, in seguito ai cambiamenti verificatisi nell'organismo di controllo incaricato di procedere alla verifica del rispetto del disciplinare della DOP «Cereza del Jerte», senza che ciò influisca sugli elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona delimitata di questa denominazione di origine.

3.3. Modifiche della parte G «Struttura di controllo»

L'indirizzo postale deve essere modificato e sostituito dal seguente:

Indirizzo: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381,400. 10613 Navaconcejo (Cáceres), España.

Si constata la situazione di accreditamento del *Consejo Regulador* per quanto riguarda la norma UNE-EN 45011.

3.4. Modifiche della parte H «Etichettatura»

Questo punto è modificato per sopprimere il secondo paragrafo relativo all'autorizzazione delle etichette ed includere i due loghi relativi alla «Cereza del Jerte» e alla «Cereza del Jerte + Picota», allo scopo di non indurre in errore i consumatori al momento di procedere alla scelta del prodotto.

3.5. Modifiche della parte I «Esigenze legislative nazionali»

A norma dell'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 e a fini di semplificazione e di chiarezza del disciplinare del prodotto, questo punto è soppresso in quanto non è essenziale e non figura nell'elenco previsto al suddetto articolo.

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⁾

«CEREZA DEL JERTE»

N. CE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Cereza del Jerte»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

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 d'origine protetta «Cereza del Jerte» tutela esclusivamente le ciliegie da tavola destinate al consumo fresco della specie *Prunus avium* L., appartenenti alle varietà locali «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» e «Pico Colorado».

Le varietà di ciliegie tutelate dalla denominazione d'origine protetta appartengono ai seguenti tipi:

- «duron» (Picotas): varietà «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» e «Pico Limón Negro». La maggior parte della produzione appartiene a questo gruppo, denominato «picotas» (duron), ovvero ciliegie caratterizzate essenzialmente dal fatto di staccarsi naturalmente dal peduncolo all'atto della raccolta;
- con peduncolo: «Navalinda».

Per quanto riguarda le caratteristiche del prodotto, la colorazione esterna dei frutti è rossiccia, con predominanza delle ciliegie di colore rosso vino o porpora. La polpa del frutto è soda e croccante, il colore e il succo cambiano a seconda della varietà, dal tipo polpa rossa e succo rosso al tipo polpa tendente al giallo o color crema e succo incolore. La forma del frutto è varia: reniforme, appiattita, arrotondata, allungata. Le dimensioni e la forma del nocciolo cambiano a seconda delle varietà: dimensione da media a grande o molto grande e forma da sferica ad allungata.

La tabella in appresso presenta i requisiti principali relativi al contenuto di zucchero (espresso in gradi Brix), alla forma del frutto, al calibro minimo e al pH.

Contenuto di zucchero, forma, calibro minimo e pH delle ciliegie protette dalla dop, a seconda delle varietà

Varietà	Contenuto di zucchero (espresso in gradi Brix)			Forma	Calibro minimo	pH		
	Minimo	Massimo	Medio			Minimo	Massimo	Medio
Navalinda	12	21,60	14	appiattita	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	appiattita	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	allungata	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	allungata	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	allungata	21 mm	3,80	4,70	4,25

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

Le ciliegie protette dalla DOP «Cereza del Jerte» appartengono esclusivamente alla categoria «extra», in base alle norme di commercializzazione delle ciliegie, adottate con regolamento (CE) n. 214/2004 della Commissione (*).

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 della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

impianto e coltura, principalmente realizzati in aziende di piccole dimensioni a terrazze e con forti pendii che rendono difficile qualsiasi tipo di meccanizzazione, lavorazione del terreno (aratura, fertilizzazione, potatura) e raccolta manuale.

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

Il condizionamento e l'imballaggio garantiscono una protezione totale del prodotto. I materiali di imballaggio devono essere scelti con cura per evitare qualsiasi alterazione. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo in termini di origine, varietà, qualità e calibro; esso deve essere parzialmente visibile e questa parte deve essere rappresentativa di tutto l'insieme.

Il condizionamento delle ciliegie protette dalla DOP «Cereza del Jerte» deve essere realizzato nella zona geografica delimitata; ciò è infatti considerato necessario per salvaguardare la qualità e garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto in tutto il processo di certificazione, sino alla finalizzazione del medesimo.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Il nome della denominazione d'origine protetta deve obbligatoriamente figurare in evidenza sulla confezione, così come i dati relativi all'associazione di produttori e le informazioni di carattere generale imposte dalla normativa applicabile.

Il *Consejo Regulador* dispone di due versioni del suo logo. Ognuna delle due versioni si utilizza come segue:

Logo «Cereza del Jerte». Questo logo, presentato in appresso, può essere adoperato per tutte le ciliegie, anche per le varietà del gruppo «Picotas»:



Logo «Cereza del Jerte» + «Picota». Questo logo, presentato in appresso, è utilizzato esclusivamente per le varietà del gruppo «Picotas», per non creare confusione nel consumatore:



Indipendentemente dal tipo di imballaggio in cui sono spedite le ciliegie destinate al consumo, esso deve essere munito di una contro etichetta o di un numero di identificazione rilasciato dal *Consejo Regulador*.

(*) GUL 36 del 7.2.2004, pag. 6.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione si situa nelle regioni del nord della provincia di Cáceres. Questa zona è costituita dalle terre appartenenti ai territori dei comuni seguenti, raggruppati per *comarcas*:

- COMARCA DEL VALLE DEL JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas e Valdastillas.
- COMARCA DE LA VERA: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera, Pasarón de la Vera e Torremenga.
- COMARCA DEL AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla e Segura de Toro.

L'esistenza di uno stretto legame tra la qualità, la localizzazione montagnosa delle aziende e il tipo di produzione esclude dalla zona geografica della DOP i terreni e le aziende agricole che si trovano al di fuori della zona agricola montagnosa, cosa che riguarda i seguenti comuni e altitudini:

- le aziende agricole della regione della Vera situate ad un'altitudine inferiore a 500 metri sono escluse,
- le aziende agricole della regione della valle dell'Ambroz situate ad un'altitudine inferiore a 600 metri sono anch'esse escluse.

La zona di produzione coincide con la zona di condizionamento e di imballaggio.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Legame storico

Il nome «Jerte» o «Valle del Jerte» è strettamente legato alle ciliegie, visto che in Spagna un gran numero di consumatori associa quasi automaticamente il luogo con il prodotto «ciliegia» o viceversa. La zona è quindi molto nota per l'eccellente qualità delle sue ciliegie e, in particolare, delle sue «Picotas».

Si suppone che il ciliegio sia stato introdotto dagli arabi e che, dopo la Riconquista, i nuovi coloni lo abbiano trovato già adattato a queste terre. Occorrerà tuttavia attendere fino al XIV secolo per trovare prove affidabili della sua esistenza.

Il 2 giugno 1352, una comitiva di emissari del re si fermò e passò la notte in uno dei villaggi della regione. Gli illustri cavalieri vi degustarono trote e ciliegie, il che indica che già in quell'epoca la ciliegia era un prodotto speciale, di qualità sufficiente per essere offerto a viaggiatori di tale rango.

Nei secoli successivi la coltivazione si mantenne e si sviluppò. Il famoso medico spagnolo del XVI secolo, Luis de Toro, fa riferimento alle ciliegie del Jerte e ne vanta le dimensioni, il colore e il sapore.

Nel corso del XVIII secolo, con la distruzione dei castagneti, stroncati dal cosiddetto mal dell'inchiostro, il ciliegio comincia a profilarsi come un'autentica alternativa economica. Alla fine del XVIII secolo e durante tutto il corso del XIX, la coltivazione del ciliegio guadagna terreno nella valle del Jerte e nelle due valli limitrofe.

Nei primi decenni del XIX secolo, i cronisti assicurano che il prodotto migliore della zona «... sono le ciliegie, per questo molto apprezzate a corte ...». Durante tutto il secolo la coltivazione del ciliegio si estenderà a tutti i villaggi, così che all'inizio del XX secolo la zona è già molto famosa per «le deliziose ciliegie».

Legame naturale

Le cinque varietà protette sono varietà autoctone provenienti dalla valle del Jerte o dalle valli vicine, dell'Ambroz e de La Vera. Si tratta di colture praticamente esclusive di questa zona di produzione, dato che i tentativi di impianto ad altre latitudini sono stati finora infruttuosi.

Diversi autori affermano che la presenza di varietà di ciliegie senza peduncolo nella valle del Jerte è il risultato di un lungo processo di acclimatamento e selezione semi-indotta a partire da diversi ceppi di *Prunus avium L.*, pianta presente da lunga data in queste valli montuose come specie forestale autoctona.

Gli abitanti del Jerte hanno realizzato un'opera di miglioramento e di selezione clonale, e la presenza di fattori ambientali quali il tasso di umidità, elevato anche nei mesi estivi, le brezze della valle, l'orientamento, il soleggiamento medio annuale, l'altitudine, la varietà microclimatica e l'acidità dei terreni hanno fatto il resto.

La struttura della proprietà e le condizioni imposte dalla difficile topografia configurano un paesaggio organizzato in piccole terrazze, a volte minuscole, sostenute da muri di pietra, che obbligano a condizioni di lavoro che escludono in buona parte la meccanizzazione.

Di conseguenza, le caratteristiche del prodotto sono determinate dall'utilizzo di un materiale vegetale specifico, adattato e acclimatato alle condizioni ambientali caratteristiche della valle del Jerte e delle valli limitrofe, ma anche dalle peculiarità di un sistema di produzione che continua ad assoggettare la coltivazione del ciliegio a tradizioni culturali fondate sulla piccola proprietà e sull'organizzazione familiare del lavoro. Le piantagioni, generalmente ubicate in parcelle a terrazza situate su versanti scoscesi che rendono difficile la meccanizzazione, compensano lo scarso rendimento con una qualità superiore.

5.2. Specificità del prodotto

La denominazione d'origine protetta «Cereza del Jerte» designa esclusivamente le ciliegie da tavola destinate al consumo fresco della specie *Prunus avium* L., appartenenti alle varietà locali «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» e «Pico Colorado».

La colorazione esterna è rossiccia, più o meno intensa, a seconda delle varietà. Predominano le ciliegie di color rosso vino o porpora, a causa del posto importantissimo che occupano le «picotas» nella raccolta locale, e fra queste ultime la varietà regina o «Ambrunés».

Si denominano «Picotas» le ciliegie che si contraddistinguono essenzialmente per il fatto di staccarsi naturalmente dal peduncolo al momento della raccolta, senza che ciò nuoccia alla qualità o le renda meno resistenti alle manipolazioni oppure più rapidamente deperibili. A questo gruppo appartengono le varietà di ciliegie denominate «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» e «Pico Colorado».

Le forme sono variate e si raggruppano nelle seguenti classificazioni: reniforme, appiattita, arrotondata e allungata.

La polpa, molto soda e croccante, presenta colore rosso e succo rossiccio, che può cambiare a seconda delle varietà, dal succo rosso e polpa rossa al succo incolore e polpa gialla o color crema. Il colore della polpa e del succo è generalmente stabile, specialmente il colore del succo.

Il nocciolo è una delle caratteristiche più stabili. Nelle dimensioni compaiono oscillazioni fra il medio e il grande o molto grande (varietà «Navalinda» e «Ambrunés»). Le forme sono sferiche («Ambrunés»), intermedie («Pico Colorado») o allungate («Pico Limón Negro»).

Il rapporto nocciolo/frutto presenta valori che oscillano da medio («Pico Colorado») a grande/molto grande («Pico Limón Negro», «Navalinda» e «Ambrunés»).

Quanto al peduncolo, si osservano importanti variazioni nella lunghezza e nello spessore:

— lunghezza: media («Ambrunés» et «Navalinda») e grande («Pico Negro» e «Pico Colorado»),

— spessore: sottile («Pico Negro» et «Pico Colorado»), medio («Ambrunés» e «Navalinda»).

Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche, il contenuto medio di zucchero è più alto rispetto alla norma, con un indice refrattometrico che varia, allo stadio ottimale di maturità del frutto, da 12 a 24 grammi per 100 grammi di peso fresco, a seconda delle varietà.

Le ciliegie protette dalla DOP «Cereza del Jerte» appartengono esclusivamente alla categoria «extra», in base alle norme di commercializzazione delle ciliegie, approvate dal regolamento (CE) n. 214/2004.

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)

Le varietà protette sono praticamente esclusiva di questa zona di produzione, in quanto i tentativi di piantarle ad altre latitudini hanno avuto finora scarso successo ed esse non si sviluppano bene quando le condizioni di suolo, altitudine, soleggiamento, umidità e regime dei venti non sono appropriate.

La presenza di varietà senza peduncolo nella valle del Jerte è il risultato di un lungo processo di acclimatamento e selezione semi-indotta di *Prunus avium* L., specie che è presente dai tempi antichi in queste valli di montagna come specie forestale autoctona.

Insieme ai lavori di migioria e selezione clonale realizzati dagli abitanti del Jerte, la presenza di fattori climatici quali:

- il tasso di umidità, elevato anche nei mesi estivi,
- le brezze della valle, l'orientamento, il soleggiamento medio annuo, l'altitudine, la varietà microclimatica e l'acidità sana dei suoli, ha fatto il resto,
- orografia: le coltivazioni si estendono dal fondo delle tre valli fino ad altitudini superiori ai 1 200 m. I livelli situati fra 600 m e l'altitudine massima sono i più appropriati per produrre le varietà di ciliegia tipo «Picota» che, associate a quelle che compongono la mappa varietale, seguono ogni anno un modello di maturazione scaglionato che si estende dalla fine del mese di aprile all'inizio di agosto,
- i suoli della zona possono presentare una consistenza spessa e non compatta, normalmente franco-argillosa. Il drenaggio esterno è generalmente buono. Il pH è sempre acido a causa del materiale d'origine, con valori generalmente compresi fra 5 e 5,5. Queste caratteristiche pedologiche generali sono eccellenti per lo sviluppo della varietà predominante (*Prunus avium* o ciliegia silvestre) e delle varietà locali di ciliegia,
- clima. Le tre valli incluse nella zona delimitata devono alla loro strettezza e alla loro profondità nonché al loro orientamento e all'apertura verso sud le loro peculiarità climatiche. I contrasti altitudinali e il rilievo frammentato impongono una distribuzione ineguale del soleggiamento e delle temperature fra la linea delle creste e il fondo alluvionale, offrendo contrasti termici a volte davvero estremi. Queste differenze climatiche provocano una durata ineguale del ciclo vegetativo e dei periodi di fioritura/maturazione che, come già segnalato, si scaglionano o si stratificano dando luogo a differenze massime davvero significative nelle fasi di raccolta. Per una stessa varietà di ciliegia la maturazione può presentare differenze superiori a venti giorni.

Per quanto riguarda il regime di umidità, gli indici mensili e annuali, come pure la distribuzione delle piogge definiscono il clima della zona come mediterraneo umido, con un periodo estivo breve e significativo di aridità a causa degli scarsi valori pluviometrici dei mesi caldi di luglio e agosto.

Malgrado l'ambiente caldo generale definito dalle temperature medie annue, va detto che queste ultime si ripartiscono in modo molto ineguale durante le stagioni. L'escursione termica registrata sta ad indicare un clima molto rigido.

In conclusione possiamo affermare che l'insieme delle caratteristiche di orografia, suolo, clima e idrografia descritte in precedenza sono indispensabili a ottenere un prodotto tanto esclusivo e genuino come la «Cereza del Jerte». Se uno di questi fattori dovesse venire meno, non sarebbe possibile ottenere il prodotto menzionato.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf>

⁽³⁾ Cfr. nota 3.

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 387/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda 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

«REBLOCHON»/«REBLOCHON DE SAVOIE»

N. CE: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

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
- Requisiti nazionali
- Altri: condizionamento, riferimenti delle strutture di controllo, servizio competente dello Stato membro, recapiti e composizione dell'associazione

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: punto 2 del disciplinare

Nella descrizione della crosta e della pasta sono state apportate maggiori precisazioni che integrano gli elementi contenuti nel fascicolo d'origine.

Il margine di variazione del peso del piccolo «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» è stato leggermente aumentato (tra 230 e 280 grammi anziché tra 240 e 280 grammi).

È stata introdotta la presentazione del formaggio sotto forma di porzioni. L'associazione dei produttori intende così consentire agli operatori di adattarsi allo sviluppo del modello di consumo individuale dei prodotti.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

La qualità dei materiali di condizionamento nonché le tecniche di taglio consentono di mantenere la qualità del prodotto durante tali operazioni.

L'indicazione della presenza del doppio fondo è sottoposta alle norme di condizionamento di cui al punto 5.7 del disciplinare.

Zona geografica: operazioni effettuate nella zona: punto 3 del disciplinare

Sono state precisate le operazioni effettuate nella zona geografica.

È stata introdotta la nozione di mungitura all'interno della zona allo scopo di precisare il funzionamento delle aziende situate al limite della zona stessa. È stato inoltre precisato che il condizionamento, già previsto nel disciplinare registrato, costituisce un primo condizionamento, in modo da tener conto delle operazioni di precondizionamento che possono effettuarsi sul prodotto a valle.

È soppressa la disposizione transitoria relativa alla possibilità di stagionatura in due comuni confinanti della zona geografica in quanto le imprese interessate hanno reintegrato la zona geografica.

È stato aggiunto un comune risultante dalla separazione di vecchi comuni che fino ad allora erano uniti (nessuna modifica del perimetro della zona geografica).

Prova dell'origine (tracciabilità): punto 4 del disciplinare

Le modifiche sono connesse alla riforma del sistema di controllo delle denominazioni d'origine resa necessaria dall'evoluzione della normativa nazionale. In particolare è prevista una dichiarazione d'identificazione preliminare all'abilitazione degli operatori, al fine di attestare la loro idoneità a soddisfare le esigenze del disciplinare della denominazione di cui chiedono di beneficiare.

Sono anche stati definiti i contenuti e le modalità di invio delle dichiarazioni necessarie alla conoscenza e ai successivi controlli dei prodotti.

Sono indicati i documenti e le registrazioni necessarie al controllo della tracciabilità e al monitoraggio delle condizioni di produzione, nonché le modalità di controllo delle caratteristiche del prodotto.

Per quanto riguarda gli elementi di marcatura dei formaggi, si precisano le modalità di distribuzione e di ritiro delle targhette di identificazione.

Razze di vacche da latte: punto 5.1 del disciplinare

La definizione della mandria da latte, comprendente l'insieme delle vacche da latte in lattazione, delle vacche in asciutta e delle giovenche di età superiore ai sei mesi dell'azienda, consente di precisare a quali tipi di animali si applicano i controlli.

Allo scopo di rafforzare il controllo si forniscono precisazioni relative all'appartenenza degli animali alle razze autorizzate, corrispondenti ai codici 12, 46 e 31.

Alcuni produttori possono utilizzare gli animali per scopi diversi dalla produzione del latte destinato alla fabbricazione del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie»: tale possibilità è offerta e disciplinata.

Alimentazione delle vacche da latte: punto 5.2 del disciplinare

a) Razione di base e alimenti complementari

Le nuove disposizioni sono volte a consolidare il sistema di alimentazione basato sul foraggio (erba e fieno) al fine di rinsaldare il legame con il territorio della DOP e di mantenere una produzione casearia fondata sulla tecnologia del latte crudo (alimentazione fermentata esclusa).

Per raggiungere questo obiettivo, è introdotto un carico per ettaro di superficie agricola utile fissato a 1,5 unità di bestiame adulto. Nel periodo estivo, le vacche in lattazione devono pascolare per un periodo minimo di 150 giorni.

Per tener conto delle differenze di funzionamento riscontrate tra le aziende nell'ambito della zona geografica, l'utilizzo di alimentazione esterna alla zona per le vacche da latte in lattazione è regolamentato. Pertanto, l'utilizzo di foraggi provenienti dall'esterno della zona geografica è possibile al massimo per il 25 % della razione di base, espresso in sostanza secca, unicamente per le aziende situate a un'altitudine di 600 metri e per gli allevamenti di alpeggio, in cui le vacche da latte pascolano a più di 600 metri.

L'acquisto di foraggi all'esterno della zona geografica può riguardare unicamente il fieno.

Il foraggio verde è autorizzato, ma è limitato a un pasto al giorno durante il periodo di pascolo di 150 giorni. Tuttavia, al di fuori del periodo di pascolo, sono autorizzati due pasti al giorno di foraggio verde, ma in due tagli e con due distribuzioni obbligatorie. Onde evitare problemi di contaminazione da germi indesiderabili, il foraggio verde va distribuito allo stato fresco e le mangiatoie vanno ripulite dai rifiuti prima che sia effettuato qualsiasi nuovo apporto.

Sempre allo scopo di preservare il legame con il territorio, ma anche perché le fibre corte non hanno sulla ruminazione gli stessi effetti del fieno di erba o di erba medica, la distribuzione di pellet di erba medica disidratata è limitata nell'ambito degli alimenti complementari.

Aver definito un elenco positivo di concentrati consente di agevolare i controlli e di evitare, in materia, le innovazioni tecnologiche che non si padroneggiano a fondo. Al fine di preservare il legame tra il prodotto e il territorio, l'apporto dell'insieme di alimenti complementari nella razione è limitato a 1 800 kg annui per vacca da latte e a 500 kg per giovenca.

Infine, si precisa che il siero di latte prodotto nell'azienda è autorizzato unicamente per l'abbeveraggio degli animali e va somministrato al massimo entro 24 ore.

b) Modalità di distribuzione dell'alimentazione

Onde evitare problemi sanitari e tecnologici, nel periodo invernale si preferisce la distribuzione di alimentazione secca. Analogamente, per agevolare la ruminazione è obbligatoria la distribuzione di foraggi che conservino la loro integrità fisica. Per tali motivi è stato vietato l'utilizzo di miscelatori-distributori nella somministrazione della razione.

c) Alimenti fermentati

Le attuali disposizioni vietano l'uso di alimenti fermentati nell'alimentazione delle vacche da latte. Tuttavia è prevista — e sottoposta a condizioni ben definite di produzione, di stoccaggio e di utilizzo — la possibilità di nutrire con questo tipo di alimento un'altra mandria, nettamente separata.

Metodo di produzione: punti 5.3 e 5.4 del disciplinare

a) Divieto di OGM (colture e alimenti)

Il divieto di presenza di OGM nel disciplinare consente di rafforzare il carattere tradizionale dell'alimentazione.

b) Apporto di concimi minerali consentito

Allo scopo di favorire il pascolo, la biodiversità, la flora naturale e di preservare l'ambiente, l'apporto di concime minerale è limitato. È introdotta una distinzione tra i comuni a seconda della loro collocazione topografica, basata sulla divisione detta delle «zone svantaggiate» utilizzata dall'amministrazione. I limiti indicati nel disciplinare si intendono in media sulle parcelle di ciascuna azienda.

c) Apporto di concimi organici

Le condizioni di spandimento delle sostanze organiche fertilizzanti sono definite in modo da preservare l'alimentazione delle vacche da eventuali rischi di contaminazione da sostanze inquinanti.

La generalizzazione delle prescrizioni relative allo spandimento consentirà di agevolare e rendere più equi i controlli in materia.

Condizioni di mungitura: punto 5.5 del disciplinare

Sono state precisate le condizioni di mungitura per consentire l'utilizzo delle nuove tecniche pur rispettando tutte le condizioni relative alla gestione della mandria nonché alla preservazione delle caratteristiche del latte utilizzato.

Allo scopo di preservare la qualità del latte utilizzato viene resa obbligatoria la verifica dell'impianto di mungitura.

Temperatura di refrigerazione nel caseificio:

La temperatura di conservazione del latte nella fattoria, o di stoccaggio nel caseificio, è aumentata da 8 °C a 10 °C per favorire la flora tecnologica utile del latte.

Fabbricazione: punto 5.6 del disciplinare

Sezione 5.6.1 Disposizioni generali

Latte utilizzato, ausiliari di fabbricazione e additivi

Per mantenere le caratteristiche della materia prima lavorata come latte crudo, sono elencati i trattamenti vietati.

Il paragrafo riguardante l'uso di ausiliari di fabbricazione e di additivi è stato completato allo scopo di confermare le pratiche attuali di utilizzo di trattamenti e additivi nella fabbricazione dei formaggi ed evitare così che pratiche future non disciplinate compromettano le caratteristiche dei formaggi.

Le fasi della fabbricazione

Sono state precisate le caratteristiche delle vasche di produzione, che devono essere aperte e la cui capienza massima non deve superare 6 000 l.

In effetti il controllo, visivo e tattile, dell'evoluzione della cagliata in vasca rimane una tappa importante nella fabbricazione a partire dal latte crudo, raccolto quotidianamente e non sottoposto ad alcun trattamento preliminare alla fabbricazione.

Il controllo delle fabbricazioni è altresì rafforzato se il volume in lavorazione non allunga in modo eccessivo la fase di messa in forma dei formaggi. Una messa in forma troppo lunga comporterebbe un'eccessiva variabilità delle caratteristiche dei formaggi.

Sono state aggiunte precisazioni alla descrizione delle diverse fasi, dalla lavorazione in vasca fino alla salatura del formaggio, al fine di integrare alcune modifiche: grandezza degli stampi, massa dei pesi utilizzati per la pressatura delle forme piccole, densità della salamoia ridotta a 1 130 anziché 1 140.

Per quanto riguarda l'operazione di salatura, questa non può avvenire in vasca di fabbricazione.

Si precisa che la durata totale di fabbricazione, di pre-stagionatura e di stagionatura è di 15 giorni a decorrere dalla data di cagliatura. Cioché il formaggio non può uscire dal laboratorio di fabbricazione o di stagionatura prima del 16° giorno.

Pre-stagionatura e stagionatura

Nella descrizione della fase di pre-stagionatura sono state aggiunte precisazioni testuali volte a dar conto più fedelmente delle competenze dei formaggiai e a preservare la qualità dei formaggi.

Le modalità di stagionatura sono state completate con l'introduzione della possibilità di condizionare i formaggi a partire dal 12° giorno di stagionatura e di proseguire la stessa a temperatura inferiore per un periodo più lungo.

Questo per adattarsi all'invecchiamento più rapido delle croste, il cui aspetto in cantina passa da un punto ottimale intorno al 12° giorno e successivamente regredisce e può lasciar apparire difetti di presentazione alla commercializzazione.

Sono aggiunte le seguenti disposizioni:

— è obbligatoria una prima tappa in cantina che va almeno fino al 12° giorno dalla data di fabbricazione.

La temperatura della cantina dev'essere allora compresa fra 10 °C e 15 °C e l'umidità dev'essere superiore al 90 %.

— Dal 12° giorno, i formaggi possono essere condizionati individualmente e vengono lasciati stagionare almeno fino al 18° giorno a una temperatura minima di 6 °C.

— Nel caso in cui i formaggi non siano condizionati, la stagionatura in cantina prosegue almeno fino al 16° giorno, a una temperatura compresa tra 10 e 15 °C e con un'umidità superiore al 90 %.

Si precisa che è autorizzato l'uso di tavole di legno, piallate o meno, come supporto durante la stagionatura. La precisazione è volta a tener conto dell'importanza tecnologica dello sviluppo della flora di superficie grazie alla presenza di pellicole bio positive sulle tavole.

Sezione 5.6.2 Disposizioni specifiche per la produzione in stabilimenti lattieri

L'orario di fine della cagliatura è indicato in modo più preciso al fine di precisarne meglio la durata.

È specificata la dose di fermenti lattici.

È indicato che è consentito l'uso di stampi di acidificazione. Tali stampi coadiuvano nella messa in forma dei prodotti e sostituiscono la tela senza modificare le caratteristiche intrinseche del prodotto. Consentono peraltro l'equivalente di un tempo più lungo di «telatura», un miglior controllo della sgocciolatura, per cui i formaggi risultano più regolari e gli effetti sulla crosta sono benefici.

Si precisa che è consentito riutilizzare il volume di latte rimanente a fine fabbricazione onde evitare che il formaggio sia obbligato a mettere in produzione una vasca incompleta: questo al fine di agevolare la lavorazione in vasca e consentirne un miglior controllo.

Punto 5.6.3 Disposizioni specifiche per la fabbricazione in fattoria

Le condizioni di fabbricazione in fattoria sono completate dalle disposizioni seguenti:

- l'introduzione di una tela plastificata micro-perforata drenante consente di intensificare le peculiarità connesse al gusto di fattoria, giacché la tela risulta essere un serbatoio di flora tecnologica.
- Per consentire ai formaggi di fattoria di conservare una tecnologia di fabbricazione lenta che favorisce una maggiore specificità del gusto, la dose di fermenti lattici utilizzati è limitata allo 0,5 % (0,5 l di fermenti di pasta madre (1) per 100 l di latte) della quantità totale di latte utilizzato per la produzione del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» di fattoria.
- L'uso di stampi di acidificazione, nonché di qualsiasi stampo o forma che mantenga il formaggio durante la fase di asciugatura, è vietata al fine di mantenere l'utilizzazione della tela, tradizionale nella produzione di fattoria. La durata della telatura è fissata a sei ore dall'inizio della messa in forma.

Si precisano meglio le modalità per la pressatura, il capovolgimento delle forme, la pre-stagionatura, il lavaggio e le cure umide all'entrata in cantina per la stagionatura.

Tali disposizioni consentono di meglio codificare le pratiche e rafforzare la specificità dei formaggi di fattoria.

Affinché gli addetti alla stagionatura possano, se lo desiderano, effettuare cure specifiche più a monte nella vita del formaggio, la durata del soggiorno in azienda è ridotta a sei giorni invece dei 10 inizialmente previsti.

Sono state inserite le condizioni di fabbricazione, di stagionatura e di pre-stagionatura del piccolo «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» di fattoria che consentono di precisare alcune disposizioni in linea con le pratiche.

Elementi che giustificano il legame con l'ambiente geografico: punto 6 del disciplinare

La formulazione di questa rubrica riprende le sotto-rubriche seguenti: «Specificità della zona geografica: Fattori naturali e umani», «Specificità del prodotto», «Legame causale».

Questa riorganizzazione è corredata di miglioramenti redazionali e, se del caso, di precisazioni.

Norme specifiche di etichettatura: punto 8 del disciplinare

Gli elementi di marcatura dei formaggi sono spostati alla rubrica 4: Prove dell'origine.

L'obbligo di apporre il logo «INAO» è sostituito dall'obbligo di apporre il simbolo «AOP» (DOP) dell'Unione europea.

Si precisa che, indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili a tutti i formaggi e dal termine «petit» (piccolo), la denominazione d'origine protetta non può essere accompagnata da indicazioni di qualità o da altre diciture sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture e nei documenti commerciali, ad eccezione di particolari marchi commerciali o di fabbrica.

Requisiti nazionali: punto 9 del disciplinare

È stata aggiunta una tabella che illustra i principali punti da controllare del disciplinare, i relativi obiettivi e i metodi di valutazione.

Altre modifiche

- 1) Condizionamento: punto 5.7 del disciplinare

I formaggi sono condizionati in forme intere, mezze forme o porzioni.

Per preservare la qualità della crosta, evitarne l'essiccazione e lo svilupparsi di muffe indesiderate, il formaggio deve uscire dalla zona geografica in un imballaggio adeguato. L'imballaggio deve essere mantenuto fino alla presentazione del prodotto al consumatore finale, ma questo non vieta un eventuale ricondizionamento.

Tale condizionamento deve comprendere un doppio fondo di legno il cui diametro è specificato. Durante le operazioni di taglio il doppio fondo dev'essere mantenuto.

L'insieme di tali disposizioni permette di salvaguardare le qualità della crosta, la consistenza della pasta e l'intensità odorosa del formaggio. Inoltre, tenuto conto della fragilità del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» in fatto di crosta e di essiccazione, il doppio fondo e l'imballaggio svolgono un ruolo di regolatore di umidità. Gli imballaggi utilizzati rispettano la flora fungina specifica della crosta del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie».

Tuttavia il condizionamento individuale di tali formaggi non è obbligatorio per quelli destinati all'industria del settore alimentare che effettua attività di trasformazione. In tal caso, la presenza del doppio fondo non è giustificata.

- 2) Servizio competente dello Stato membro: cambiamento d'indirizzo dell'Institut national de l'origine et de la qualité.
- 3) Composizione dell'associazione richiedente: sono fornite precisazioni relative alla sua composizione.

Dati relativi alle strutture di controllo: sono aggiornati i dati relativi alle strutture di controllo.

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⁾**

«REBLOCHON»/«REBLOCHON DE SAVOIE»

N. CE: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Reblochon»/«Reblochon de Savoie»

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 «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» è un formaggio di latte vaccino intero e crudo ottenuto da animali di razza Abondance, Montbéliarde e Tarentaise, a pasta pressata, non cotta, a forma di cilindro piatto, leggermente arrotondato, con un diametro di circa 14 cm, un'altezza di circa 3,5 cm e un peso compreso tra 450 e 550 grammi.

Contiene almeno 45 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo essiccazione completa e il tenore di sostanza secca non dev'essere inferiore a 45 grammi per 100 grammi di formaggio.

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

La crosta, lavata durante la stagionatura è di spessore sottile, regolare e uniforme. Presenta un colore dal giallo al giallo aranciato ed è coperta totalmente o in parte da una schiuma bianca, sottile e bassa.

La pasta, assai poco compatta, è omogenea, morbida e cremosa. Di un colore che varia dal crema al giallo avorio, è leggermente salata e può presentare piccole occhiature.

Il formaggio di formato ridotto o modello piccolo, con le stesse caratteristiche organolettiche, ma con un diametro di circa 9 cm, un'altezza di circa 3 cm e un peso compreso tra 230 e 280 grammi, beneficia anch'esso della DOP.

Il «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» può essere presentato sotto forma di formaggio intero o di porzioni.

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

Il latte utilizzato per la produzione del formaggio «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» deve provenire esclusivamente da mandrie composte da vacche da latte delle razze Abondance, Montbéliarde, Tarentaise (detta anche Tarine).

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

Al fine di garantire il legame con il territorio, l'alimentazione delle vacche è composta principalmente da foraggi provenienti dalla zona geografica della denominazione. La razione di base è costituita da foraggi composti da:

- almeno il 50 % di erba brucata al pascolo durante il periodo estivo e di fieno distribuito quotidianamente durante il periodo invernale.
- Foraggi verdi: mais verde, erba somministrata verde, barbabietola da foraggio. La paglia può essere somministrata nella razione di base unicamente alle giovenche.

Durante il periodo estivo, la durata del pascolo dev'essere di almeno 150 giorni.

I foraggi provenienti dalla zona devono costituire il 100 %, espresso in sostanza secca, della razione di base delle vacche in lattazione. Per le aziende situate a un'altitudine superiore a 600 metri e per gli allevamenti di alpeggio, in cui le vacche in lattazione pascolano a oltre 600 metri, i foraggi provenienti dalla zona devono costituire almeno il 75 %, espresso in sostanza secca, della razione di base delle vacche in lattazione. L'acquisto di foraggi all'esterno della zona geografica può riguardare unicamente il fieno.

A integrazione della razione di base, possono essere somministrati alimenti complementari. Questi comprendono gli alimenti concentrati nonché i foraggi disidratati. L'insieme di tali alimenti complementari può essere somministrato alle vacche in lattazione nel limite di 1 800 kg annui per vacca da latte.

Nell'alimentazione della mandria da latte, è vietato utilizzare prodotti di insilamento, alimenti fermentati, foraggi in balle avvolte nella plastica nonché alimenti che possono influire sfavorevolmente sull'odore e sul sapore del latte o del formaggio, o che comportano rischi di contaminazione batteriologica.

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

La produzione di latte, la mungitura e la stagionatura dei formaggi devono effettuarsi nella zona geografica.

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

Il primo condizionamento dei formaggi si effettua nella zona geografica prima che questi lascino il laboratorio di stagionatura che costituisce l'ultima fase della produzione del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». Questa disposizione consente di mantenere la qualità della crosta del prodotto evitando l'essiccazione e lo sviluppo di muffe indesiderate. Questo primo condizionamento non impedisce che il prodotto sia successivamente ricondizionato in un altro stabilimento.

Questo condizionamento, effettuato in un imballaggio idoneo, comporta la presenza di un doppio fondo di legno di abete rosso su almeno una delle facce del formaggio presentato in forma intera o come mezza forma. Le porzioni devono presentare tre facce provviste di crosta.

I prodotti destinati all'industria del settore alimentare possono non essere confezionati individualmente, devono tuttavia essere condizionati quando lasciano la zona geografica.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Sull'etichettatura dei formaggi è riportato il nome della denominazione di origine «Reblochon» o «Reblochon de Savoie», scritto a caratteri di dimensioni pari almeno a due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichettatura. Inoltre, l'etichettatura può recare la denominazione di origine corredata del termine «petit» per il formaggio di formato ridotto di cui al punto 3.2.

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili a tutti i formaggi, e dal termine succitato, detta denominazione non può essere accompagnata da indicazioni di qualità o da altre diciture sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture e nei documenti commerciali, ad eccezione di particolari marchi commerciali o di fabbrica.

L'etichetta reca il simbolo «AOP» (DOP) dell'Unione europea. Può anche recare la dicitura «appellation d'origine protégée» («denominazione di origine protetta»).

4. Descrizione concisa della zona geografica delimitata

La zona geografica comprende i due terzi del dipartimento dell'Alta Savoia (tutta la parte a est di Annecy a oltre 500 metri di altitudine) e alcuni comuni o parti di comuni del dipartimento della Savoia.

Dipartimento dell'Alta Savoia

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scionzier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Thyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes.

Dipartimento della Savoia

Cohennoz, CREST-Voland, Flumet, La Giettaz, Mercury (Sezione G1 e G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (Sezioni A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle, Ugine.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona geografica è localizzata nelle Alpi settentrionali e comprende le regioni montane comprese tra il lago Lemano e il massiccio del Monte Bianco. È limitata ad est dal confine con la Svizzera e si estende verso ponente fino ai rilievi più occidentali dell'arco alpino. A sud la zona esclude il massiccio del Beaufortain e integra la parte settentrionale del massiccio dei Bauges.

L'orografia è particolarmente incisiva, strutturata in massicci dalle altitudini sempre più elevate da ovest verso est (1 000 metri per le propaggini pre-montagnose occidentali, più di 2 000 metri per le vette dei massicci calcarei, più di 4 000 metri per il massiccio del Monte Bianco), separati da ampie vallate la cui altitudine supera i 500 metri (Dranse, Giffre, Arve, Arly).

La zona geografica include regioni molto diverse sotto il profilo del substrato geologico. Massicci composti da rocce in prevalenza calcaree attraversano la zona da nord-est a sud-ovest. Alcuni livelli particolarmente resistenti formano dei rilievi aguzzi, quali la catena degli Aravis. A occidente, l'avampaese è costituito da un substrato di arenarie argillo-calcaree in cui si ergono forti rilievi calcarei (Salève). A oriente, i massicci cristallini del Monte Bianco e delle Aiguilles Rouges costituiscono i punti culminanti della regione. Le rocce della regione sono acide (graniti, gneiss, micascisti). A nord, il massiccio del Chablais è composto da rocce acide o calcaree mescolate.

Il clima è di tipo montano, esposto direttamente ai flussi occidentali. È caratterizzato da un'abbondante piovosità (più di 900 mm/anno) senza siccità estiva: nel centro dei massicci supera frequentemente i 1 500-2 000 mm l'anno. A causa dell'ambiente montano, gli inverni sono freddi e le abbondanti precipitazioni avvengono allora sotto forma di neve. Il rilievo e l'altitudine influiscono fortemente sulle condizioni climatiche locali.

La maggior parte della superficie agricola viene gestita a pascolo. La regione è caratterizzata da uno sviluppo particolarmente importante di superfici erbose permanenti di altitudine, gli alpeggi. Essi presentano una grande diversità vegetale connessa alla varietà delle condizioni ambientali (suolo, regime idrico, esposizione, altitudine ...) e di utilizzo (pratiche pastorali). Il 90 % delle superfici erbose costituisce prati permanenti a predominanza di graminacea comune, considerata una buona graminacea foraggera, di trifoglio bianco e di trifoglio dei prati. Vi si trovano prati da sfalcio grassi con l'acetosa selvatica, prati da sfalcio o pascoli medi con la pimpinella maggiore e prati da sfalcio o pascoli magri o secchi con la salvia dei prati e l'origano. La vegetazione sfruttata si estende dal fondo valle fino ad altitudini superiori a 2 500 metri.

Fattori umani

Una delle caratteristiche delle aziende lattiere della zona geografica è l'utilizzo di alpeggi in estate. La vita delle mandrie è fortemente influenzata dalle stagioni: uscita dalla stalla all'inizio di maggio, pascolo nelle parcelle più basse e, successivamente, all'inizio di giugno, salita verso gli alpeggi in cui si rimarrà fino all'inizio di ottobre. Sopraggiunge poi il periodo invernale, il più lungo, con parecchi mesi di neve e di intemperie. L'allevatore deve pertanto immagazzinare durante l'estate il foraggio che sarà necessario alla mandria da novembre ad aprile (bisogna contare circa 2 000 kg di fieno per vacca per l'inverno).

Per far fronte a queste condizioni, i produttori di latte si avvalgono di razze di vacche da latte originarie delle regioni di montagna, adatte alle difficoltà fisiche e climatiche dell'ambiente (morfologia idonea al pascolo su terreni in pendenza; tolleranza al freddo; capacità di valorizzazione del pascolo durante il periodo estivo e dei foraggi essiccati nel periodo invernale), e che producono regolarmente un latte di qualità.

L'alimentazione delle vacche da latte è costituita di erba brucata al pascolo nel periodo estivo e di foraggi essiccati durante il periodo invernale. L'alimentazione complementare è limitata in quantità, al fine di preservare una gestione poco intensiva degli allevamenti. È priva di alimenti fermentati che possono influire sfavorevolmente sull'odore e sul sapore del latte e quindi del formaggio.

Il nome «Reblochon de Savoie» deriva dal termine «Reblâche» che significa «mungere una seconda volta». Tale pratica era usuale fin dal XIII secolo: il fattore che prendeva in affitto un alpeggio doveva pagare un corrispettivo (in latte) al proprietario. L'animale che, in occasione della misura non veniva munto completamente, nella seconda mungitura dava un latte poco abbondante, ma molto cremoso, poiché a fine mungitura il latte è ricco di materie grasse. Disponendo così di poco latte, ma ricco di materie grasse, i formaggiai fabbricavano formaggi cremosi e di piccole dimensioni. Formaggio clandestino in origine, il Reblochon, traendo vantaggio dalla monetizzazione degli scambi, esce allo scoperto nel XVIII secolo, in particolare sulla tavola dei borghesi, del clero e dei nobili.

Il lavoro del formaggiaio, fondato su competenze ancestrali, svolge un ruolo fondamentale nella rivelazione del potenziale aromatico del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie»: la lavorazione del latte crudo senza trasformazione preliminare, a bassa temperatura, permette di esprimerlo al meglio. La mungitura due volte al giorno impone un utilizzo rapido e preciso del latte. Impiegare latte crudo significa lavorare in vasche aperte in modo da favorire l'occhio e la mano del formaggiaio che si adatta alle eventuali variazioni del latte.

La stagionatura si effettuava prima di tutto all'interno dell'azienda nell'alpeggio. Successivamente si è sviluppata nelle valli il cui accesso relativamente agevole ha facilitato la nascita del mestiere di stagionatore. Allo stagionatore sono affidate parecchie mansioni: in particolare deve sorvegliare la temperatura di stagionatura che svolge un ruolo importante sulla fauna fungina (la quale conferisce alla crosta il suo aspetto caratteristico). Sulla superficie del formaggio coesistono e si succedono parecchi gruppi microbici. Tale successione si spiega essenzialmente con l'evoluzione del pH e della concentrazione di sale della crosta. Questa microflora, e più particolarmente il *Geotrichum candidum*, conferisce al «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» la leggera «fioritura» bianca che non solo lo caratterizza, ma contribuisce anche in larga misura alla variazione della consistenza e del sapore della pasta.

La circolazione del «Reblochon» si diffonde nel XIX secolo, creando un'attività commerciale specifica, agevolata dall'estensione delle vie di comunicazione. Nella prima metà del XX secolo la produzione di «Reblochon» si amplia anche al di là della regione d'origine, fenomeno che induce i produttori a tutelare il prodotto e definire condizioni particolari di produzione a partire dal 1953.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» è un formaggio a pasta pressata non cotta ottenuto da latte vaccino intero e crudo, non sottoposto ad alcun trattamento prima della fabbricazione.

È di piccole dimensioni e di peso modesto e si può fabbricarne una versione di formato ridotto. Si presenta sotto forma di un cilindro piatto, leggermente arrotondato.

È un formaggio cremoso con una pasta vellutata e morbida, color avorio, leggermente salata che può rivelare aromi lattici e torrefatti. La sua crosta sottile, lavata, color zafferano è coperta da una sottile schiuma bianca (flora fungina).

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'ambiente montano molto piovoso che costituisce la totalità della zona geografica consente un'abbondante crescita di erba in primavera e in estate. La diversità delle condizioni ambientali, quali l'altitudine, l'esposizione degli alpeggi e la natura delle rocce, si manifesta con una grande ricchezza botanica delle superfici erbose, in cui ogni ambiente si rivela per un suo corteggio floristico originale.

Molte specie presenti in tali corteggi possiedono forti valori aromatici che partecipano alla tipicità del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». Caratteristiche sensoriali diverse possono essere associate alle diverse specie di fieno e di pascoli che ritroviamo nella zona geografica.

L'asprezza di queste condizioni mette a dura prova le mandrie e soltanto le razze di montagna sono in grado di sostenere un modo di vita che combina la sedentarietà invernale nelle stalle della valle e, durante la bella stagione, in alpeggio, i notevoli spostamenti quotidiani che possono rappresentare varie centinaia di metri di altitudine cumulata.

Tali razze, in queste condizioni, sono atte a produrre un latte ricco di proteine e particolarmente idoneo alla fabbricazione del formaggio: il gel ottenuto dopo l'aggiunta di caglio è compatto e il rendimento caseario elevato.

Proveniente inizialmente da una fabbricazione con modesti quantitativi di latte ricco di materie grasse, il formaggio «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» è il risultato dell'impiego di una tecnologia semplice (poco riscaldamento, inoculazione rapida, nessuna asciugatura in vasca) che comporta tempi di stagionatura brevi.

Pertanto, le caratteristiche organolettiche del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie», sono effettivamente connesse all'alimentazione delle vacche da latte (pascolo, foraggi), ottenute da una flora adattata alle condizioni climatiche sopra descritte, nonché al mantenimento delle competenze di formaggiai e stagionatori.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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

⁽⁴⁾ Cfr. nota 3.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT