

Gazzetta ufficiale

C 468

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

57° anno

31 dicembre 2014

Sommario

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2014/C 468/01	Tassi di cambio dell'euro	1
---------------	---------------------------------	---

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

Commissione europea

2014/C 468/02	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	2
2014/C 468/03	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	10

IT

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

30 dicembre 2014

(2014/C 468/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2160	CAD	dollari canadesi	1,4132
JPY	yen giapponesi	145,41	HKD	dollari di Hong Kong	9,4340
DKK	corone danesi	7,4436	NZD	dollari neozelandesi	1,5536
GBP	sterline inglesi	0,78230	SGD	dollari di Singapore	1,6085
SEK	corone svedesi	9,4746	KRW	won sudcoreani	1 334,19
CHF	franchi svizzeri	1,2028	ZAR	rand sudafricani	14,1487
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,5442
NOK	corone norvegesi	9,0420	HRK	kuna croata	7,6598
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 099,67
CZK	corone ceche	27,728	MYR	ringgit malese	4,2559
HUF	fiorini ungheresi	314,98	PHP	peso filippino	54,420
LTL	litas lituani	3,45280	RUB	rublo russo	69,1315
PLN	zloty polacchi	4,3103	THB	baht thailandese	40,019
RON	leu rumeni	4,4847	BRL	real brasiliano	3,2394
TRY	lire turche	2,8587	MXN	peso messicano	17,9293
AUD	dollari australiani	1,4878	INR	rupia indiana	77,1686

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

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2014/C 468/02)

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

DOMANDA DI MODIFIC

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

«CHEVROTIN»

N. CE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro: imballaggio

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]

⁽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.

3. Modifica (modifiche)

3.1. Descrizione del prodotto

È precisata la descrizione della pasta del formaggio per meglio caratterizzare il prodotto.

Il tenore di materia grassa nella sostanza secca è ridotto dal 45 % al 40 %. Questa riduzione si spiega con le variazioni del tasso di materia grassa constatate nel latte a seconda delle condizioni di pascolo incontrate dalle capre. Poiché il latte è utilizzato tutti i giorni, i tenori nel formaggio possono variare considerevolmente. In precedenza non si era tenuto conto di questa variabile in modo corretto.

3.2. Zona geografica

Nella zona geografica è inserita una parte del territorio del comune di Annecy-le-Vieux. In seguito a una domanda d'inserimento nella zona presentata da un operatore, è stata applicata la griglia di criteri di delimitazione stabilita per la definizione iniziale della zona geografica. Una parte del territorio comunale di Annecy-le-Vieux è risultata corrispondere a tali criteri ed è quindi stata ammessa dalla commissione d'esperti incaricata di studiare la delimitazione.

Le caratteristiche che descrivono la zona geografica sono trasferite e riformulate al capitolo «Elementi che giustificano il legame con la zona geografica».

3.3. Prova dell'origine

Sono precisati gli obblighi di dichiarazione spettanti agli operatori. Queste modifiche sono legate alla riforma del sistema di controllo delle denominazioni d'origine introdotte dalla *loi d'ordonnance* n. 2006-1547, del 7 dicembre 2006, relativa alla valorizzazione dei prodotti agricoli, forestali o alimentari e dei prodotti del mare. In particolare, sono previste: l'identificazione degli operatori ai fini del rilascio di un'abilitazione che ne riconosca la capacità di soddisfare i requisiti del disciplinare del marchio di cui chiedono di beneficiare; dichiarazioni necessarie alla conoscenza e al controllo dei prodotti destinati ad essere commercializzati in quanto prodotti a denominazione d'origine; nonché dichiarazioni legate all'alimentazione degli animali.

È aggiunta una disposizione relativa al controllo dei prodotti, al fine di verificarne la qualità al termine della catena di produzione.

È precisato che il marchio d'identificazione apposto sui formaggi è di forma tonda.

3.4. Metodo di produzione

Produzione del latte

La definizione del gregge è precisata in base al testo nazionale associato al precedente disciplinare registrato: «Per gregge s'intende l'insieme del gregge caprino composto da capre in lattazione, capre in asciutta, caprette e capri».

È corretto un errore di trascrizione di questo testo nazionale, dal momento che la percentuale dell'80 % di animali di razza alpina riguarda il gregge e non soltanto le capre.

È inserita una precisazione circa la razza delle capre utilizzate. In effetti, la razza alpina è costituita da una serie di fenotipi che vanno dalla camosciata alla pezzata nera fino alla nera, per cui la modifica intende precisare agli operatori quali siano i fenotipi utilizzabili. Nel linguaggio corrente, i fenotipi diversi dalla camosciata sono indicati col nome generico di «razza savoiarda».

Per facilitare il controllo, il metodo di calcolo del massimale della produzione media per capra in lattazione è precisato in base al testo nazionale associato al precedente disciplinare registrato.

Per quanto riguarda l'alimentazione:

- Allo scopo di regolamentare la natura dei mangimi e di facilitarne il controllo è stato definito un elenco positivo dei foraggi autorizzati e delle materie prime e degli additivi che possono essere utilizzati nella composizione dei mangimi complementari.
- In particolare, è stata inserita una precisazione circa i mangimi rientranti nella categoria dei foraggi, con l'introduzione in tale categoria dei foraggi disidratati. I tipi di mangimi somministrati alle capre vengono così definiti meglio.
- Sono anche indicati i livelli massimi di somministrazione di mangimi complementari e di foraggi disidratati, in particolare al fine di evitarne la sostituzione all'erba nell'alimentazione delle capre. La quantità di mangimi complementari somministrati alle capre in lattazione viene così limitata a 300 grammi per litro di latte prodotto e, in caso di impiego di foraggi disidratati, la quantità di mangimi complementari e foraggi disidratati è limitata a 500 grammi per litro di latte prodotto.

- È precisata la possibilità che i foraggi disidratati provengano da territori esterni alla zona geografica, in modo da facilitare il controllo sull'origine dell'alimentazione nel suo complesso.
- Sono introdotte disposizioni atte a vietare l'utilizzo di mangimi geneticamente modificati e la coltivazione di varietà transgeniche all'interno delle aziende produttrici, al fine di mantenere il legame con il territorio.
- Allo scopo di garantire un'alimentazione di qualità alle capre, è precisato che tutti i mangimi vanno conservati in condizioni che ne rispettino l'integrità.

Sono specificate le modalità di spandimento nei terreni adibiti alla produzione di foraggi per le capre, dal momento che gli apporti organici possono modificare la composizione della flora dei pascoli: regolamentare tale apporto consente dunque di mantenere una flora naturale diversificata e di preservare il legame con la zona geografica.

«I soli concimi organici autorizzati provengono dalla zona di denominazione d'origine Chevroton e sono il compost, il letame, il colaticcio, i liquami di origine agricola e i concimi organici di origine non agricola, come i fanghi di depurazione (o i loro sottoprodotti) e i rifiuti verdi.

Qualunque spandimento di concime organico non agricolo deve essere accompagnato da un controllo analitico lotto per lotto (camion, cisterna ecc.) relativo a germi patogeni, metalli pesanti e componenti organici in traccia contemplati dalla normativa.

Lo spandimento di concimi organici di origine non agricola è autorizzato sulle superfici dell'azienda, purché si proceda a un interrimento immediato e si rispettino le norme in vigore riguardanti le restrizioni particolari (date, perimetri protetti ecc.), le quantità,».

Fabbricazione

Le operazioni che devono svolgersi all'interno dell'azienda (produttrice del latte) sono precisate e spostate al punto relativo alla fabbricazione del capitolo «Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto».

La disposizione relativa all'impianto di fabbricazione dello Chevroton è modificata per chiarire il funzionamento dei laboratori che utilizzano latte di altre specie animali per produzioni differenti.

La frase «Questo semplice raffreddamento del latte consente così di favorire i fermenti naturali e di evitare lo sviluppo della flora psicotropa» è soppressa, dato che si tratta di un'informazione e non di un punto di controllo.

Per facilitare il controllo, si precisa che l'azienda il cui latte è interamente o parzialmente destinato alla fabbricazione dello Chevroton rispetta l'insieme delle condizioni di produzione del latte definite nel disciplinare.

Un precedente errore di trascrizione del testo nazionale è corretto sulla base del testo nazionale associato al precedente disciplinare registrato:

la gamma di temperature di aggiunta del caglio è modificata (30-38 °C invece dei precedenti 32-36 °C nel corso dell'operazione; tale gamma è mantenuta per la durata della coagulazione).

La composizione dei fermenti lattici è indicata per garantire che le culture selezionate di tali fermenti rispettino la flora specifica e consentano alla tipicità dello Chevroton di esprimersi.

È modificata la definizione della tela di formatura, che può ora essere anche costituita da cotone, e non soltanto da lino. Si trattava di completare la redazione iniziale, dal momento che quest'ultima si limitava al lino nonostante per questo tipo di procedura sia utilizzato anche il cotone.

Stagionatura

Il supporto per la stagionatura non è più limitato alle sole assi di legno di picea. In effetti, l'associazione ha constatato che l'utilizzo di supporti diversi dal legno è possibile non appena terminata la fase di asciugatura, che deve avvenire obbligatoriamente su assi di legno di picea. È infatti durante questa fase che il legno svolge il proprio ruolo di regolatore idrico e di supporto per la formazione della patina esterna. La pratica ha dimostrato che altri tipi di supporto, di utilizzo più semplice, non alterano le caratteristiche del formaggio se impiegati in questa fase. Gli esperimenti condotti da diversi operatori su altri supporti (graticci) mostrano che la qualità viene conservata (non vi sono problemi d'eccesso d'acqua o di proliferazione di flora). Grazie alla facilità di mantenerli puliti, questi supporti più inerti si rivelano utili nella gestione di germi indesiderati all'interno dei locali di maturazione collettivi.

3.5. Etichettatura

Per motivi di leggibilità e di sinergia nella comunicazione dei prodotti con registrazione DOP, l'obbligo di apporre la dicitura «denominazione d'origine controllata» sull'etichetta è soppresso e sostituito con l'obbligo di apporre il marchio dell'Unione europea indicante la denominazione d'origine protetta. È anche possibile apporre sull'etichetta la dicitura «denominazione d'origine protetta».

L'obbligo di apporre il logo INAO è soppresso in seguito all'evoluzione della normativa nazionale.

3.6. Requisiti nazionali

Conformemente alla summenzionata riforma nazionale del sistema di controllo delle denominazioni d'origine, è aggiunta una tabella indicante i punti principali da controllare e il loro metodo di valutazione.

3.7. Altre modifiche

Confezionamento

Le modalità di confezionamento restano immutate (formaggio intero in imballaggio individuale contenente fra l'altro un sottile basamento tondo di legno di picea). La modifica riguarda il momento in cui si può procedere al confezionamento dei formaggi (a partire dal 15 giorno di stagionatura e non «Al termine della maturazione» come specificato al capitolo 2 del disciplinare registrato).

Questa pratica consente di garantire l'integrità del prodotto al termine della stagionatura, dal momento che ha un effetto positivo sulla consistenza: infatti l'imballaggio agisce come una «mini cantina», e concorre all'ottenimento di una pasta più molle consentendo ai formaggi di non seccarsi e favorendo la proteolisi. Questa pratica consente anche di tenere sotto controllo la comparsa di difetti (come macchie nere che possono comparire al termine della stagionatura sui formaggi scoperti posti su assi di legno o su graticcio) o la degradazione della crosta (crepe, deformazione).

DOCUMENTO UNIC

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

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

«CHEVROTIN»

N. CE: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Chevrotin»

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 «Chevrotin» è fabbricato esclusivamente con latte di capra crudo e intero, ha forma cilindrica e misura 9-12 cm di diametro e 3-4,5 cm di altezza, con un peso di 250-350 grammi.

È un formaggio a pasta pressata non cotta, con crosta lavata, ricoperta in tutto o in parte, dopo la stagionatura, di muffa bianca composta principalmente da *Geotrichum*, contenente almeno 40 grammi di materia grassa per 100 grammi di prodotto (dopo completa essiccazione) e il cui tenore di materia secca non deve essere inferiore a 45 grammi per 100 grammi di formaggio.

Lo Chevrotin è confezionato in imballaggi individuali contenenti, fra l'altro, un sottile basamento tondo di legno di picea.

Lo Chevrotin è imballato sotto forma di formaggio intero.

La sua pasta è molle e cremosa e può presentare un nucleo più duro e una piccola occhiatura. La pasta, di color crema, è leggermente salata e ha il sapore tipico dei caprini.

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

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il latte utilizzato per produrre lo Chevrotin proviene da greggi costituite per almeno l'80 % da animali di razza alpina, compresi quelli appartenenti alla popolazione della cosiddetta «razza savoiarda» iscritta dall'*Institut de l'élevage* al programma delle razze caprine oggetto di conservazione.

3.4. Mangimi (solo per i prodotti d'origine animale)

L'alimentazione foraggera è costituita da erba pascolata e fieno.

La base di quest'alimentazione è rappresentata per almeno cinque mesi dalla vegetazione pascolata dalle capre nella zona di produzione.

L'allevatore dispone di una superficie minima di 1 000 metri quadrati di pascolo per capo.

Per l'alimentazione dell'intero gregge sono autorizzati soltanto i mangimi dell'elenco che segue:

- i soli foraggi grezzi autorizzati sono la vegetazione pascolata e il fieno di prati spontanei e di prato artificiale di graminacee e leguminose conservato in buone condizioni;
- i foraggi disidratati: polpe di barbabietole disidratate ed erba medica disidratata;
- le seguenti materie prime utilizzate nella composizione di mangimi complementari: tutti i cereali e i loro crusconi, la melassa come legante, i semi interi o macinati di pisello, favino, lupino, soia, i pannelli di girasole, copra, lino, palmisti, colza, soia, cotone, patate, materie grasse di origine vegetale, tutti i minerali, i macroelementi, il siero del latte prodotto in azienda conservato in buone condizioni per evitare contaminazioni da parte di germi patogeni. I soli additivi autorizzati sono gli oligoelementi e le vitamine.

I foraggi prodotti nella zona rappresentano almeno il 70 % dell'alimentazione totale a foraggio del gregge, espresso in materia secca. La somministrazione di mangimi complementari alle capre in lattazione è limitata a 300 grammi per litro di latte prodotto.

In caso di somministrazione di foraggi disidratati, la quantità di mangimi complementari e di foraggi disidratati è limitata a 500 grammi per litro di latte prodotto.

Nell'alimentazione degli animali sono autorizzati soltanto i vegetali, i prodotti secondari e i mangimi complementari derivati da materiali non transgenici.

La semina di colture transgeniche è vietata su tutte le superfici di un'azienda che produce latte destinato ad essere trasformato in denominazione d'origine «Chevrotin». Questo divieto è valido per tutte le specie vegetali che possono essere somministrate agli animali dell'azienda e per ogni coltura di specie che potrebbero contaminarle. La soglia tollerata è conforme alla regolamentazione in vigore e va intesa per ogni componente del mangime.

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

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi sono effettuati nella zona geografica.

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

Per garantire la protezione del formaggio e conservarne le qualità essenziali per quanto riguarda la crosta, la consistenza della pasta e l'intensità aromatica, lo Chevrotin è imballato sotto forma di formaggio intero. Il confezionamento, effettuato tramite un imballaggio adatto, comprende un sottile basamento tondo di legno di picea su almeno una delle due facce del formaggio. Il confezionamento si effettua nella zona geografica.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Ogni singola forma di formaggio a denominazione d'origine «Chevrotin» viene commercializzata munita di un'etichettatura individuale recante il nome della denominazione stessa.

Il nome della denominazione d'origine è scritto in caratteri di dimensioni pari ad almeno il 120 % di ogni altro carattere che compare sull'etichetta.

Una placca di caseina rotonda, di colore traslucido, reca il nome della denominazione d'origine e il numero di identificazione del produttore. Tale placca viene apposta, durante la fabbricazione, su una delle facce del formaggio.

L'etichettatura deve recare il simbolo «DOP» dell'Unione europea e può anche presentare la menzione «denominazione d'origine protetta».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Dipartimento dell'Alta Savoia

Comuni il cui territorio è compreso interamente nella zona:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Digny-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxon, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Comuni il cui territorio è compreso parzialmente nella zona:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Dipartimento della Savoia

Comuni il cui territorio è compreso interamente nella zona:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, École-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Comuni il cui territorio è compreso parzialmente nella zona:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali

Il territorio della zona geografica ricopre la parte montuosa del dipartimento dell'Alta Savoia costituito dai tre massicci dello Chablais, del Monte Bianco e degli Aravis, nonché il massiccio dei Bauges nel dipartimento della Savoia. Tale territorio è caratterizzato da:

- un clima freddo e umido (piovosità annuale superiore a 1 200 mm, con una piovosità nel periodo estivo superiore a 60 mm);
- la presenza della fascia bioclimatica montana su tutta la zona;
- la presenza di barre calcaree dure nel paesaggio, che determinano a loro volta la presenza di suoli calcici a prateria;
- una vegetazione da prateria dominata da specie adatte alle caratteristiche della suddetta fascia montana.

La zona geografica della denominazione si distingue per condizioni climatiche selettive e per la diversità dei biotopi. Le flore e le vegetazioni sono quindi originali e diversificate.

L'originalità della flora si traduce prima in una forte percentuale (a bassa altitudine, non appena inizia la fascia montana) e poi in una prevalenza (oltre i 1 500 m) di specie particolari (fra le graminacee di prateria più frequenti: *Poa alpina*, *Festuca violacea*), nonché di generi e famiglie poco rappresentati nelle pianure vicine (ad esempio le genzianacee).

Le praterie di montagna situate nella zona di produzione dello Chevrotin si distinguono in termini di vegetazione floristica per la rarità di alcune graminacee prevalenti in pianura in condizioni intensive, in particolare il *Lolium perenne* (per effetto dell'altitudine), e per la corrispondente esuberanza di alcuni dicotiledoni specifici, *Geranium silvaticum*, *Chaerophyllum hirsutum*.

Il massimo della diversità si osserva sui pascoli d'altura, in particolare per via dei contrasti della copertura pedologica. I suoli cambiano a seconda della durata dell'innevamento e delle rocce madri locali, il tratto a monte e la circolazione delle acque nei versanti a seconda della pendenza delle rocce, da un versante all'altro della stessa montagna.

Di conseguenza, le greggi incontrano frequentemente, nella stessa zona di pascolo, tutta una gamma di ambienti e di raggruppamenti vegetali: dalle calcicole alle acidofile, dalle xerofile alle piante fresche.

Fattori umani

L'insieme di clima e ambiente geologico conferisce alla zona in questione un potenziale foraggero considerevole che ha condizionato l'economia regionale, basata essenzialmente su sistemi agricoli orientati allo sfruttamento dell'erba, all'allevamento e soprattutto alla produzione lattiera.

Nel corso dei secoli, gli abitanti della zona hanno sviluppato un sistema agro-pastorale basato su un periodo di pascolo (almeno 5 mesi), di cui una parte in prateria d'altura, e un periodo invernale durante il quale gli animali si nutrono soprattutto di fieno.

Questo ambiente di montagna è l'habitat ideale per la razza alpina, compresa la popolazione di «razza savoiarda» particolarmente adatta, per la sua robustezza e le sue qualità lattiere, all'utilizzo di ambienti difficili e alla trasformazione casearia.

In questo contesto, l'allevamento delle capre è stato per lunghissimo tempo una fonte di reddito per le famiglie della regione, risultando complementare all'allevamento dei bovini. I prodotti che ne derivavano (latte, formaggio, carne) erano destinati al consumo familiare.

Alcuni documenti attestano l'esistenza nella regione del formaggio Chevrotin fin dal XVIII secolo.

Le testimonianze più importanti rimangono i contratti di affitto dei terreni in base ai quali, assai spesso, il fittavolo alpicoltore doveva corrispondere un canone sotto forma di formaggi, fra i quali figurava regolarmente lo Chevrotin.

Le tecniche lattiero-casearie si sono trasmesse di generazione in generazione (fabbricazione del formaggio con latte caldo appena munto oppure dopo un'attesa massima di 14 ore a una temperatura minima di 10 °C, con leggero riscaldamento in vasca, stagionatura e lavaggio).

5.2. Specificità del prodotto

Nella famiglia dei formaggi di capra, lo Chevrotin presenta la particolarità di essere ottenuto mediante una tecnica a coagulazione rapida e a crosta lavata.

Si tratta di un formaggio a pasta pressata non cotta, a crosta lavata, prodotto a partire da latte di capra intero e crudo, ottenuto esclusivamente in azienda.

La crosta dello Chevrotin è di spessore fine, leggermente rosata e ricoperta interamente o parzialmente di fine muffa bianca. La sua pasta è molle e cremosa e può presentare un nucleo più duro e una piccola occhiatura. La pasta, di color crema, è leggermente salata e ha il sapore tipico dei caprini.

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)

La zona geografica è situata nelle Prealpi calcaree del nord e riceve precipitazioni piovose cospicue in ragione della sua esposizione diretta ai flussi provenienti da ovest. Queste condizioni di umidità, unite a un'altitudine relativamente moderata, favoriscono lo sviluppo di superfici erbose e boschi.

Le tecniche di allevamento delle greggi di capre finalizzate allo sfruttamento estensivo delle risorse naturali favoriscono la diversità della flora alpina, che si esprime nelle caratteristiche aromatiche del formaggio.

La prossimità degli allevamenti di bovini e caprini nella zona geografica potrebbe spiegare la somiglianza fra la tecnica utilizzata per la produzione dello Chevrotin e quella impiegata per la fabbricazione dei formaggi di latte vaccino della regione.

La fabbricazione del formaggio Chevrotin, che avviene esclusivamente in azienda a partire da latte crudo e non modificato prima dell'aggiunta del caglio, consente di preservare la flora originaria del latte, in particolare la flora lattica e di superficie.

Il sapere specializzato di ciascun produttore, in ogni tappa fondamentale della fabbricazione (con latte caldo, subito dopo la mungitura, oppure dopo un'attesa massima di 14 ore a una temperatura minima di 10 °C, con leggero riscaldamento in vasca, stagionatura e lavaggio), concorre poi all'espressione delle caratteristiche fisico-chimiche del latte (equilibrio minerale, conservazione della materia grassa) e della flora lattica ivi contenuta.

La microflora, e in particolare il *Geotrichum candidum*, non soltanto conferisce allo Chevrotin il suo aspetto specifico, ma partecipa anche in larga misura allo sviluppo della pasta. Essa incide dunque notevolmente sulla qualità dei formaggi, per quanto riguarda sia l'aspetto esteriore che la consistenza (molle e cremosa) e l'aroma. Si tratta della sola flora permanente sulla superficie dello Chevrotin, ed è responsabile della fine fioritura bianca che lo caratterizza. Il peso ridotto e le piccole dimensioni di questo formaggio ne consentono una stagionatura di breve durata e gli conferiscono una crosta fine.

Nel corso delle generazioni, i produttori hanno selezionato, a volte in maniera empirica, una microflora specifica adatta sia alle condizioni microclimatiche dell'ambiente naturale sia alla tecnologia lattiero-casearia impiegata.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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

⁽⁴⁾ Cfr. nota n. 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 468/03)

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

«MAÇÃ DE ALCOBAÇA»

N. CE: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

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

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non comporta modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

3.1. Descrizione del prodotto

Si è proceduto a correggere le designazioni dei gruppi di varietà al fine di includervi il gruppo Pink, che, nelle condizioni edafoclimatiche in questione, rientra nelle caratteristiche del prodotto agricolo oggetto di tutela (Maçã de Alcobaça).

⁽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.

Analogamente agli altri gruppi di varietà del presente disciplinare, il gruppo Pink coltivato in questa zona geografica presenta altresì caratteristiche specifiche di aroma e gusto agrodolce che lo differenziano dagli altri.

Grazie anche a quest'equilibrio, il fattore responsabile della maggior freschezza e succosità in questione e che distingue i gruppi di varietà della «Maçã de Alcobça» e nel quale si include il gruppo Pink, è il risultato delle particolari condizioni di temperatura e umidità su cui influiscono la prossimità del mare e la delimitazione naturale costituita dal sistema montuoso Aire-Candeeiros-Montejunto che si sviluppa da nord a sud parallelamente all'oceano.

Specifiche al gruppo Pink sono considerate altre caratteristiche qualitative e sensoriali, che possono anche essere attribuite specificatamente alle condizioni ecologiche particolari della zona geografica. Fra queste si distingue l'elevata consistenza e la struttura della polpa, l'intensità della colorazione rosata molto particolare, l'intensità aromatica, la buccia con puntini ben marcati e aperti nonché la presenza di rugginosità nella fossetta o cavità peduncolare.

Le varietà del gruppo Pink dimostrano un buon adattamento alla zona geografica e si dimostrano produttive.

Oltre ai frutti interi freschi e tenendo conto di nuove esigenze di consumo, si prevede la possibilità di una presentazione commerciale sotto forma di frutti interi, con o senza buccia, e in pezzi, con o senza buccia, ove le operazioni di sbucciatura come di taglio sono effettuate con mezzi fisici.

3.2. Zona geografica

Estensione ai comuni di Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha e Leiria, tenendo conto:

- delle condizioni edafoclimatiche esistenti, simili alla delimitazione storica dei Coutos de Alcobça e della zona attualmente delimitata e proposta;
- del fatto che i frutteti hanno le medesime caratteristiche di quelli esistenti;
- del fatto che le mele ottenute possiedono caratteristiche qualitative che rientrano nelle caratteristiche specifiche previste dal disciplinare dalla «Maçã de Alcobça - IGP».

Le differenze salienti nelle caratteristiche chimiche e sensoriali che distinguono la «Maçã de Alcobça» sono il risultato delle condizioni ecologiche particolari della zona geografica in questione, condizionate dalla prossimità del mare e dalle delimitazioni naturali dovute al sistema montuoso Aire-Candeeiros-Montejunto che da nord si sviluppa verso sud parallelamente all'oceano.

È conosciuta perfettamente la linea montuosa che congiunge le vette di Aire, Candeeiros e Montejunto, chiaramente parallela al mare e che separa la zona di coltura della «Maçã de Alcobça» da tutte le zone geografiche limitrofe.

Questa differenza si manifesta anche nell'idrografia, poiché praticamente tutti i bacini fluviali della zona geografica confluiscono nell'oceano. Nella parte settentrionale si dirigono verso il bacino idrografico del Mondego mentre a est scorrono verso il Tago.

Anche per quanto riguarda la geologia è possibile segnalare che la zona geografica della «Maçã de Alcobça» accompagna una linea di faglia longitudinale lungo la direzione nord-sud (sulla linea di maggior altitudine) in cui predominano le formazioni del giurassico.

In nessun'altra zona del Portogallo l'influenza dell'Oceano atlantico e l'orografia si abbinano alle caratteristiche osservate nella zona geografica delimitata della «Maçã de Alcobça».

La vicinanza del mare, la barriera montuosa, la nuvolosità, le neviccate, le nebbie mattutine, le rugiade notturne, il soleggiamento, l'umidità dell'aria e i suoli si incontrano qui in modo unico, rispetto al resto del paese, e alle zone circostanti. È dall'abbinamento di tutti questi fattori e non solo dalla presenza di uno o di una parte di essi che nasce la «Maçã de Alcobça IGP», le cui caratteristiche distinte sono riconosciute.

3.3. Etichettatura

Indipendentemente dalla presentazione commerciale è obbligatorio l'uso della menzione «Maçã de Alcobça – IGP» o «Indicação Geográfica Protegida» e del logotipo della «Maçã de Alcobça».

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⁾

«MAÇÃ DE ALCOBAÇA»

N. CE: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

IGP (X) DOP ()

1. Designazione

«Maçã de Alcobaça»

2. Stato membro o paese terzo

Portogallo

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

Frutti appartenenti al gruppo Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta e Pink, che, coltivati nella zona geografica delimitata, si caratterizzano per essere molto consistenti e croccanti, per l'elevata percentuale di zuccheri e per un'acidità anch'essa elevata, che conferisce loro un gusto agrodolce e un aroma intenso.

Secondo lo studio di caratterizzazione nutritiva e funzionale della varietà di «Maçã de Alcobaça» (tabella 1 - Almeida e Pintado, 2008), i valori medi ottenuti mostrano un tenore elevato di acidità totale. Questo aspetto è fondamentale per l'equilibrio fra gli zuccheri e gli acidi che conferisce alle «Maçã de Alcobaça» l'aroma e il sapore agrodolce specifici che le distinguono dalle altre.

Tabella 1

Tenore di solidi solubili e acidità titolabile dei cultivar di mela analizzati

Intervallo di valori della media delle varietà di mele	Solidi solubili (g/100 g)	Acidità titolabile (g malato/100 g)
	10,2 - 15,3	0,2 - 0,76

Fonte: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça. Projecto Agro 937*

Si tiene conto anche di altre caratteristiche qualitative e sensoriali considerate specifiche e attribuibili alle condizioni ecologiche particolari della zona di coltura della «Maçã de Alcobaça». Fra queste si distinguono l'elevata consistenza e la struttura della polpa, l'intensità della colorazione rossa nei gruppi di frutti rossi e bicolori, l'intensità aromatica, la buccia con puntini ben marcati e aperti nonché la presenza di rugginosità nella fossetta o cavità peduncolare.

La «Maçã de Alcobaça» è commercializzata

- a) intera, con o senza buccia, e
- b) a pezzi, con o senza buccia.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Non applicabile

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

Non applicabile

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

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

Tutte le fasi di produzione, nella fattispecie i metodi di ottenimento della «Maçã de Alcobaça», dalla coltura del frutteto fino alla raccolta del frutto, avvengono nella zona geografica delimitata.

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

La raccolta è effettuata a uno stadio di maturazione tale da consentire la prosecuzione della sua evoluzione e la sua conservazione al freddo con modalità idonee; il condizionamento delle mele è sfasato nel tempo rispetto alla raccolta e all'ingresso nella centrale ortofrutticola; si verificano tutte le operazioni e i registri consentono di tracciare il prodotto fino all'origine.

Per tutte le altre forme di presentazione commerciale è necessario soddisfare tutte le prescrizioni obbligatorie relative alla conservazione al fresco delle mele, ad eccezione del calibro e della categoria.

Le operazioni di lavaggio, taglio e imballaggio non devono alterare le caratteristiche della «Maçã de Alcobaça» fresca; sono scartati i lotti di mele sbucciate o tagliate che non presentano le condizioni caratteristiche del prodotto. L'operazione di lavaggio sarà effettuata a frutto intero, non tagliato, in modo da non alterare le caratteristiche del prodotto fresco.

Per ridurre l'ossidazione l'operazione di sbucciatura e/o taglio e imballaggio devono essere realizzate in ambiente refrigerato. La mela dev'essere condizionata in un imballaggio barriera, con una pellicola specifica che non permetta scambi gassosi con l'esterno e nella quale si introduce un'atmosfera modificata rispetto all'atmosfera ambiente, ossia povera di ossigeno. Successivamente a queste tappe il condizionamento, lo stoccaggio e il trasporto dovranno anch'essi avvenire in ambiente refrigerato.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Oltre alle diciture obbligatorie imposte dalla normativa generale, occorre apporre obbligatoriamente:

- a) la dicitura «Maçã de Alcobaça – IGP» o «Indicação Geográfica Protegida»
- b) il logotipo della «Maçã de Alcobaça», qui riprodotto:



4. Descrizione concisa della zona geografica delimitata

La zona geografica delimitata copre dal punto di vista amministrativo i comuni di Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior e Torres Vedras.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona di produzione della «Maçã de Alcobaça» è ubicata approssimativamente fra la Serra dos Candeeiros e il mare, che influenza l'esistenza di un microclima molto specifico e caratteristico di questa regione. In abbinamento a suoli idonei si creano le condizioni per produrre una mela dalle elevate qualità organolettiche e con caratteristiche specifiche che la differenziano dalle mele di altre regioni.

L'eterogeneità fisica della zona geografica delimitata fa della differenziazione microclimatica rispetto ai territori circostanti il fattore determinante per comprendere la differenza di comportamento di questa varietà di melo. Grazie alla prossimità dell'Oceano atlantico i valori della temperatura dell'aria sono costanti, con una media giornaliera intorno ai 15 °C. Le precipitazioni totali variano dai 600 mm di media annuale fino ai 900 mm presso la serra dos Candeeiros nella zona di Alcobaça. L'umidità dell'aria è influenzata dalla vicinanza del mare e dall'incidenza dei venti dominanti da nord e nordest, con valori annuali intorno all'80 %. Il soleggiamento, sebbene contrastato dalla vicinanza del Mediterraneo, è influenzato dalla nuvolosità presente, con una media compresa fra 2 400 e 2 500 ore.

La differenziazione microclimatica rispetto ai territori circostanti è la chiave per capire la preferenza e la differenza di comportamento delle varietà di melo.

5.2. Specificità del prodotto

Le mele delle varietà descritte coltivate nella zona geografica delimitata si caratterizzano essenzialmente per essere molto consistenti e croccanti, per l'elevata percentuale di zuccheri e per un'acidità anch'essa elevata, che conferisce loro uno specifico gusto agrodolce e un aroma intenso.

Rispetto ai valori di riferimento delle mele pubblicati nelle tabelle alimentari dell'Istituto Ricardo Jorge (tabella 2 – INSA, 2006), i valori medi ottenuti nello studio di caratterizzazione nutritiva e funzionale delle varietà di «Maçã de Alcobaça» (tabella 1 – Almeida e Pintado, 2008), mostrano una differenza notevole nei tenori di acidità totale (praticamente il doppio).

Tabella 2

Composizione nutritiva della mela

Mela	Energia (kcal/100 g)	Contenuto di acqua (g/100 g)	Fibra alimentare (g/100 g)	Idrati di carbonio (g/100 g)	Acidi organici (g/100 g)	Proteine (g/100 g)	Grassi (g/100 g)	Ceneri (g/100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Fonte: INSA (2006)

Lo studio *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*, oltre alle altre caratteristiche analizzate, mostra la composizione nutritiva della «Maçã de Alcobaça» (tabella 3). Dall'analisi dei valori presentati nella tabella 3 si osserva che i valori medi degli idrati di carbonio e delle proteine delle varietà di «Maçã de Alcobaça» sono superiori ai valori medi degli altri tipi di mele che figurano nella *Tabela da Composição de Alimentos* pubblicata dall'Istituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge. (Tabella 1 - INSA, 2006).

Tabella 3

Composizione nutritiva di alcune varietà di mela di Alcobaça. I valori sono riferibili al peso fresco della parte commestibile (buccia e polpa)

Media delle varietà	Energia (kcal/100 g)	Contenuto di acqua (g/100 g)	Fibra alimentare (g/100 g)	Idrati di carbonio (g/100 g)	Proteine (g/100 g)	Grassi (g/100 g)	Ceneri (g/100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Fonte: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937

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)

Nonostante l'influenza genetica (Iglesias et al., 2008; 2012) ed ecofisiologica (Gonzalez-Talice et al., 2013), nello sviluppo delle caratteristiche qualitative e sensoriali della «Maçã de Alcobaça», nella fattispecie relativamente al livello della colorazione e degli aromi, non si può trascurare l'influenza delle condizioni ecologiche, in particolare la temperatura e l'umidità.

Le particolari condizioni di temperatura e umidità create dalla vicinanza con il mare e il sistema montuoso Aire-Candeeiros-Montejunto che da nord si sviluppa verso sud parallelamente all'oceano, determinano la composizione nutritiva della «Maçã de Alcobaça», nonché la maggior freschezza e succosità che la differenziano dalle altre mele.

Il riconoscimento e la conseguente protezione dell'indicazione geografica «Alcobaça» per queste mele non sono dovuti solo alla possibilità di dimostrare la differenza qualitativa delle mele ottenute nella zona geografica, bensì anche dalla notevole reputazione di cui gode da secoli questa denominazione sul mercato.

La zona di produzione della «Maçã de Alcobaça» corrisponde alla zona del territorio popolarmente noto come «coutos de Alcobaça», la cui delimitazione iniziale era determinata essenzialmente dai fattori politici dell'epoca (XII-XIII sec.), anche se esistono indicazioni storiche del fatto che in realtà la zona si estendeva più a sud.

I monaci occuparono queste zone agricole che corrispondono all'attuale zona di produzione della mela.

La coltura dei frutti, specialmente le mele, inizia allora a rivestire un significato di rilievo. In un'epoca in cui i dolciumi erano poco diffusi, la mela fungeva da dessert dopo lautissimi banchetti. Secondo M. Vieira Natividade, «La coltura degli alberi da frutto ebbe sempre cure costanti da parte dei monaci.»

Le qualità organolettiche delle mele delle regione di Alcobaca iniziarono ben presto a farsi un nome: «Riuniva le caratteristiche distintive: la gradazione dalla dolcezza all'acidità in un'ampia gamma di varietà, il profumo delizioso, il vivo incanto del colore...». (Natividade, M. V.; 1912 – Frutas d'Alcobaca)

Secondo M. Vieira Natividade: «E tanto intensa fu ed è questa coltura che, ancora oggi, nelle terre d'Alcobaca per frutto s'intende una mela e per frutteti i meleti».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_Alcobaca_Nov2013.pdf

(*) Cfr. nota n. 3.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT