

Gazzetta ufficiale

C 156

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno

12 maggio 2015

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2015/C 156/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7599 — Apollo Management/Walz Group) ⁽¹⁾	1
2015/C 156/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7570 — CaixaBank/BPI) ⁽¹⁾	1

IV Informazioni

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

Consiglio

2015/C 156/03	Elenco delle nomine effettuate dal Consiglio — Gennaio - aprile 2015 (settore sociale)	2
---------------	--	---

Commissione europea

2015/C 156/04	Tassi di cambio dell'euro	7
---------------	---------------------------------	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2015/C 156/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7484 — Plastipak/APPE) ⁽¹⁾	8
2015/C 156/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business) ⁽¹⁾	9

ALTRI ATTI

Commissione europea

2015/C 156/07	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
2015/C 156/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	19

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

(Comunicazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.7599 — Apollo Management/Walz Group)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 156/01)

Il 6 maggio 2015 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32015M7599. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.7570 — CaixaBank/BPI)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 156/02)

Il 4 maggio 2015 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32015M7570. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV
(Informazioni)

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

CONSIGLIO

Elenco delle nomine effettuate dal Consiglio

Gennaio - aprile 2015 (settore sociale)

(2015/C 156/03)

Comitato	Scadenza del mandato	Pubblicazione nella GU	Persona sostituita	Dimissioni/ Nomina	Membro titolare/ supplente	Categoria	Paese	Persona nominata	Appartenenza	Data della decisione del Consiglio
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2016	C 120 del 26.4.2013	Sig.ra Emanuela PROCOLI	Dimissioni	Supplente	Governo	Italia	Sig.ra Alessandra PERA	Ministero del lavoro e delle politiche sociali	17.2.2015
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2016	C 120 del 26.4.2013	Sig.ra Esther LYNCH	Dimissioni	Supplente	Organizzazione sindacale	Irlanda	Sig. Frank VAUGHAN	Irish Congress of Trade Unions	17.2.2015
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2016	C 120 del 26.4.2013	Sig.ra Maja BEJBRO ANDERSEN	Dimissioni	Supplente	Datori di lavoro	Danimarca	Sig.ra Lena SØBY	Dansk Arbejdsgiverforening	17.2.2015
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2016	C 120 del 26.4.2013	Sig.ra Karoline KLAKSIVIG	Dimissioni	Supplente	Datori di lavoro	Danimarca	Sig. Jens SKOVGAARD LAURITSEN	Dansk Arbejdsgiverforening	17.2.2015

Comitato	Scadenza del mandato	Pubblicazione nella GU	Persona sostituita	Dimissioni/ Nomina	Membro titolare/ supplente	Categoria	Paese	Persona nominata	Appartenenza	Data della decisione del Consiglio
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2016	C 120 del 26.4.2013	Sig.ra Nerita ŠOT	Dimissioni	Supplente	Governo	Lituania	Sig.ra Gintarė BUŽINSKAITĖ	Ministero della previdenza sociale e del lavoro	2.3.2015
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2016	C 120 del 26.4.2013	Sig. Karel PETRŽELKA	Dimissioni	Titolare	Datori di lavoro	Repubblica ceca	Sig.ra Jana MALÁ	Associazione ceca dei datori di lavoro del settore dell'energia elettrica	13.3.2015
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2016	C 120 del 26.4.2013	Sig.ra Lena TOCHTERMANN	Dimissioni	Titolare	Datori di lavoro	Regno Unito	Sig.ra Lena LEVY	Confederation of British Industry	20.4.2015
Comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori	24.9.2016	C 338 del 27.9.2014	Sig.ra Patrícia BORGES	Dimissioni	Titolare	Governo	Portogallo	Sig. Francisco Xavier SOARES D'ALBERGARIA D'AGUIAR	Instituto do Emprego e da Formação Profissional	2.3.2015
Comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori	24.9.2016	C 338 del 27.9.2014	Sig.ra Ivana GUBEROVIĆ	Dimissioni	Titolare	Governo	Croazia	Sig. Petar STRIŽAK	Ministero del Lavoro e del sistema pensionistico	9.3.2015
Comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori	24.9.2016	C 338 del 27.9.2014	Sig.ra Marit RAIST	Dimissioni	Titolare	Governo	Estonia	Sig.ra Siiri OTSMANN	Ministero degli Affari sociali dell'Estonia	20.4.2015
Comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori	24.9.2016	C 338 del 27.9.2014	Sig.ra Aleksandra GAVRILOVIĆ	Dimissioni	Supplente	Governo	Croazia	Sig.ra Ivana GUBEROVIĆ	Ministero del Lavoro e del sistema pensionistico	9.3.2015
Comitato consultivo per il coordinamento dei sistemi di sicurezza sociale	19.10.2015	C 290 del 27.10.2010	Sig.ra Elisabeth ZIMMERER	Dimissioni	Supplente	Datori di lavoro	Austria	Sig. Martin SONNTAG	Industriellenvereinig- ung	9.3.2015

Comitato	Scadenza del mandato	Pubblicazione nella GU	Persona sostituita	Dimissioni/ Nomina	Membro titolare/ supplente	Categoria	Paese	Persona nominata	Appartenenza	Data della decisione del Consiglio
Comitato consultivo per il coordinamento dei sistemi di sicurezza sociale	19.10.2015	C 290 del 27.10.2010	Sig.ra Evelyn HALLIKA	Dimissioni	Titolare	Governo	Estonia	Sig.ra Leili ZAGLMAYER	Ministero degli affari sociali dell'Estonia	20.4.2015
Comitato consultivo per il coordinamento dei sistemi di sicurezza sociale	19.10.2015	C 290 del 27.10.2010	Sig.ra Inga PRONINA	Dimissioni	Supplente	Governo	Estonia	Sig.ra Katerin PEÄRNBERG	Ministero degli affari sociali dell'Estonia	20.4.2015
Comitato consultivo per il coordinamento dei sistemi di sicurezza sociale	19.10.2015	C 290 del 27.10.2010	Sig.ra Christiane LABALME	Dimissioni	Titolare	Governo	Francia	Sig.ra Séverine SALGADO	Direction de la sécurité sociale	20.4.2015
Consiglio di amministrazione dell'Istituto europeo per l'uguaglianza di genere	31.5.2016	C 151 del 30.5.2013	Sig.ra Romina BARTOLO	Dimissioni	Titolare	Governo	Malta	Sig.ra Renee LAIVIERA	National Commission for the Promotion of Equality	10.2.2015
Consiglio di amministrazione dell'Istituto europeo per l'uguaglianza di genere	31.5.2016	C 151 del 30.5.2013	Sig.ra Renee LAIVIERA	Dimissioni	Supplente	Governo	Malta	Sig.ra Maria BORG FILLETTI	National Commission for the Promotion of Equality	10.2.2015
Consiglio di amministrazione dell'Istituto europeo per l'uguaglianza di genere	31.5.2016	C 151 del 30.5.2013	Sig.ra Monika KSIENIEWICZ	Dimissioni	Titolare	Governo ²	Polonia	Sig.ra Sylwia SPUREK	Ufficio del plenipotenziario del governo per la parità di trattamento	10.2.2015
Consiglio di direzione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro	30.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig. Vítor Manuel Vicente COELHO	Dimissioni	Supplente	Organizzazione sindacale	Portogallo	Sig. Sérgio Alexandrino MONTEIRO DO MONTE	UGT Portugal	2.3.2015

Comitato	Scadenza del mandato	Pubblicazione nella GU	Persona sostituita	Dimissioni/ Nomina	Membro titolare/ supplente	Categoria	Paese	Persona nominata	Appartenenza	Data della decisione del Consiglio
Consiglio di direzione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro	30.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig. Andreas MYLONAS	Dimissioni	Titolare	Governo	Cipro	Sig.ra Marina IOANNOU - HASAPI	Ministro del lavoro, del benessere e della sicurezza sociale	20.4.2015
Consiglio di direzione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro	30.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig.ra Luminița VINTILĂ	Dimissioni	Supplente	Organizzazione sindacale	Romania	Sig.ra Cecilia GOSTIN	Confederatia Nationala Sindicala	20.4.2015
Consiglio di direzione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro	30.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig.ra Valérie DELAHAYE-GUILLOCHEAU	Dimissioni	Titolare	Governo	Francia	Sig. Olivier TOCHE	Service de la Direction générale du travail	20.4.2015
Consiglio di direzione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro	30.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig.ra Heidi RØNNE MØLLER	Dimissioni	Supplente	Organizzazione sindacale	Danimarca	Sig.ra Maria BJERRE	Confederazione danese dei sindacati	20.4.2015
Consiglio di direzione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro	30.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig.ra Karen ROIY	Dimissioni	Titolare	Datori di lavoro	Danimarca	Sig.ra Dorthe ANDERSEN	Confederazione danese dei datori di lavoro - DA	20.4.2015
Consiglio di direzione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro	30.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig. Ciaran DEVLIN	Dimissioni	Titolare	Governo	Regno Unito	Sig.ra Mansi KONAR	Department for Business, Innovation and Skills BIS	20.4.2015

Comitato	Scadenza del mandato	Pubblicazione nella GU	Persona sostituita	Dimissioni/ Nomina	Membro titolare/ supplente	Categoria	Paese	Persona nominata	Appartenenza	Data della decisione del Consiglio
Consiglio di direzione dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro	7.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig.ra Emanuela PROCOLI	Dimissioni	Supplente	Governo	Italia	Sig.ra Alessandra PERA	Ministero del lavoro e delle politiche sociali	17.2.2015
Consiglio di direzione dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro	7.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig.ra Esther LYNCH	Dimissioni	Supplente	Organizzazione sindacale	Irlanda	Sig. Frank VAUGHAN	Irish Congress of Trade Unions	17.2.2015
Consiglio di direzione dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro	7.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig. Karel PETRŽELKA	Dimissioni	Titolare	Datori di lavoro	Repubblica ceca	Sig.ra Jana MALÁ	Associazione ceca dei datori di lavoro del settore dell'energia elettrica	13.3.2015
Consiglio di direzione dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro	7.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig. Róbert MEITNER	Dimissioni	Titolare	Datori di lavoro	Slovacchia	Sig.ra Silvia SUROVÁ	Associazione dell'industria chimica e farmaceutica della Repubblica slovacca	20.4.2015
Consiglio di direzione dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro	7.11.2016	C 358 del 7.12.2013	Sig.ra Lena TOCHTERMANN	Dimissioni	Titolare	Datori di lavoro	Regno Unito	Sig.ra Lena LEVY	Confederation of British Industry	20.4.2015

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

11 maggio 2015

(2015/C 156/04)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1142	CAD	dollari canadesi	1,3497
JPY	yen giapponesi	133,64	HKD	dollari di Hong Kong	8,6381
DKK	corone danesi	7,4628	NZD	dollari neozelandesi	1,5115
GBP	sterline inglesi	0,71960	SGD	dollari di Singapore	1,4871
SEK	corone svedesi	9,2690	KRW	won sudcoreani	1 219,64
CHF	franchi svizzeri	1,0403	ZAR	rand sudafricani	13,3584
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	6,9194
NOK	corone norvegesi	8,4245	HRK	kuna croata	7,5620
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 647,30
CZK	corone ceche	27,400	MYR	ringgit malese	4,0102
HUF	fiorini ungheresi	304,40	PHP	peso filippino	49,830
PLN	zloty polacchi	4,0668	RUB	rublo russo	57,3713
RON	leu rumeni	4,4509	THB	baht thailandese	37,521
TRY	lire turche	3,0042	BRL	real brasiliano	3,3277
AUD	dollari australiani	1,4117	MXN	peso messicano	16,9074
			INR	rupia indiana	71,1350

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.7484 — Plastipak/APPE)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 156/05)

1. In data 4 maggio 2015 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 Plastipak Holdings, Inc. («Plastipak», Stati Uniti), controllata in ultima istanza da Goldman Sachs Group, Inc. (Stati Uniti) e dal sig. William C. Young (Stati Uniti), acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo di APPE mediante acquisto di quote e di elementi dell'attivo.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - Plastipak: produzione di resine plastiche, preformati e recipienti d'imballaggio in plastica e operazioni di riciclaggio per la produzione di materie prime plastiche riciclate dopo il consumo,
 - APPE: produzione di preformati e recipienti d'imballaggio in plastica e operazioni di riciclaggio per la produzione di materie prime riciclate dopo il consumo. APPE comprende le seguenti unità aziendali: APPE Iberia, S.A.U. (Spagna), APPE France, S.A.S. (Francia), APPE UK Limited (Regno Unito), APPE Deutschland GmbH (Germania) e APPE Benelux, N.V. (Belgio), oltre alle imprese collegate APPE Polska, Sp.z.o.o. (Polonia) e APPE Nordic AB (Svezia), una partecipazione di controllo in APPE-CCE Recyclage, S.A.S (Francia) e APPE Maroc (Marocco) e APPE Turkpack Plastik Ambalaj Malzemeleri San A.S. (Turchia).
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.7484 — Plastipak/APPE, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale 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.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 156/06)

1. In data 29 aprile 2015 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 e a seguito di un rinvio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa International Chemical Investors Group S.E. («ICIG», Lussemburgo) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'attività di INEOS relativa ai clorovinili mediante acquisto di quote.

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

- ICIG: holding industriale privata che opera su scala mondiale nei seguenti settori: prodotti agrochimici, prodotti chimici fini, di base e ad alte prestazioni, prodotti farmaceutici finiti e ingredienti farmaceutici attivi,
- attività di INEOS relativa ai clorovinili: produzione e fornitura di S-PVC e altri prodotti collegati, come idrossido di potassio, cloro, cloruro di etilidene, CVM, soda caustica, acido cloridrico e ipoclorito di sodio. L'attività comprende tre stabilimenti che producono S-PVC in Germania (Wilhelmshaven), in Francia (Mazingarbe) e nei Paesi Bassi (Beek Geleen), diversi impianti di produzione di sostanze chimiche a monte della catena di valore della produzione multilivello di PVC fino alla produzione di cloro in Belgio (Tessenderlo) e nel Regno Unito (Runcorn) e parte dell'attività di INEOS relativa all'idrossido di potassio («KOH») in Belgio.

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.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business, al seguente indirizzo:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2015/C 156/07)

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 APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«LAGUIOLE»

N. UE: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANCE

Tel. +33 565444751

Fax +33 565444757

E-mail: contact@fromagedelaguiole.fr

Il gruppo è composto da produttori e trasformatori di «Laguiole» e ha pertanto titolo a proporre la domanda di modifica.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica— ☐ Denominazione del prodotto— ☒ Descrizione del prodotto— ☐ Zona geografica— ☒ Prova dell'origine— ☒ Metodo di produzione— ☐ Legame— ☒ Etichettatura— ☒ Altro: Controlli

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- ☒ Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- ☐ Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Rubrica «Descrizione del prodotto»

- Si precisa che il «Laguiole» è un formaggio a «crosta secca», in base al testo nazionale che correda il precedente disciplinare registrato. Per maggiore chiarezza, i tenori minimi di grassi e sostanza secca sono espressi in grammi per 100 grammi di formaggio, anziché in percentuale.
- L'indicazione secondo la quale il «Laguiole» ha la forma d'un cilindro «di 40 centimetri circa», «tra 30 e 40 centimetri di altezza» è sostituita dalla definizione di una forma con diametro compreso tra 30 e 40 centimetri, in linea con la rubrica «Descrizione» della scheda riepilogativa pubblicata. Inoltre si definisce il rapporto altezza/diametro, compreso tra 0,8 e 1, in sostituzione della disposizione indicante che l'altezza è pari o leggermente superiore al diametro. Tale modifica tiene conto delle dimensioni dei formaggi al termine della stagionatura, mentre il disciplinare precedente era stato redatto misurando i formaggi all'ingresso in cantina. Effettivamente l'altezza dei formaggi tende a ridursi leggermente con l'aumento della durata della stagionatura (fenomeno del «compattamento»). Tale fenomeno può essere spiegato anche dall'aumento della durata media di stagionatura dei formaggi e dallo sviluppo delle produzioni di fattoria i cui formati sono soggetti a variazioni più sensibili rispetto alle produzioni industriali.

La riduzione del peso minimo del formaggio da 25 a 20 kg è più coerente con il diametro minimo dello stampo (28 cm) pur rispettando il rapporto altezza/diametro. Anche lo sviluppo delle produzioni di fattoria contribuisce a fornire una spiegazione in quanto i formati variano maggiormente in funzione della quantità di latte messo in lavorazione dagli operatori.

- Si precisa il colore della pasta: «di colore tra l'avorio e il giallo paglierino». Questa sfumatura è legata alla variazione stagionale della composizione del prodotto. È eliminata l'indicazione dello spessore minimo della crosta in quanto non è una caratteristica del prodotto. D'altra parte, la descrizione del colore della crosta è modificata (introduzione dei colori «grigio chiaro» anziché «arancio chiaro», e «grigio granito» a complemento di «bruno ambrato») per tener conto dei formaggi di fattoria la cui crosta è ottenuta naturalmente in cantina. Queste precisazioni sono utili al momento dell'esame organolettico del prodotto nell'ambito del controllo.
- È aggiunta una descrizione organolettica del prodotto, utile al momento dell'esame organolettico nell'ambito del controllo.
- Per le porzioni di «Laguiole» inferiori a 70 grammi vendute preconfezionate è introdotta una deroga all'obbligo di presentare una parte con la crosta data la difficoltà di mantenere la crosta su piccole porzioni destinate all'uso culinario.

Rubrica «Prova dell'origine»

- Sono specificati gli obblighi dichiarativi degli operatori. È prevista in particolare l'identificazione degli operatori in vista di un'abilitazione che ne attesti l'idoneità a soddisfare le esigenze del disciplinare del marchio di cui chiedono di beneficiare, dichiarazioni necessarie alla conoscenza e ai successivi controlli dei prodotti destinati a essere commercializzati con la denominazione d'origine e dichiarazioni legate all'alimentazione degli animali.
- Sono specificate le registrazioni che gli operatori devono effettuare. Tali informazioni sono utili per controllare il rispetto del disciplinare e la tracciabilità dei prodotti.
- Sono precisate le modalità di controllo del prodotto, che sono poi dettagliate nel piano di controllo della denominazione d'origine elaborato da un organismo di controllo.

- È affermata l'obbligatorietà dell'identificazione del prodotto in modo da agevolarne la tracciabilità. Sono illustrate in dettaglio le modalità di identificazione del formaggio grazie al marchio identificativo e all'impressione in rilievo con l'effigie del toro di «Laguiole» e la parola «Laguiole». Sono precisate le regole di distribuzione e di ritiro dei marchi d'identificazione e dei rilievi, per assicurarne la buona gestione.

Rubrica «Metodo di ottenimento»

Sottorubrica V.1. «Produzione del latte»

- Oltre alle vacche di razza bovina Simmental francese e Aubrac, è aggiunta la possibilità d'introdurre nelle mandrie produttrici di latte destinato alla fabbricazione del Laguiole i prodotti dell'incrocio delle due razze con filiazione certificata. In effetti l'associazione continua attualmente un programma sperimentale avviato nel 1990 e volto a reintrodurre la razza Aubrac nelle mandrie da latte. Questa iniziativa si basa sulla tecnica della moltiplicazione per trapianto e determinazione del sesso degli embrioni, prolungata dal controllo della prestazione sulla discendenza. In parallelo, l'associazione auspica di poter praticare l'incrocio tra le razze Aubrac e Simmental francese per rafforzare le qualità da latte dell'Aubrac mediante assorbimento del sangue Simmental mantenendo lo sviluppo del ramo da latte in razza pura Aubrac.

- Per agevolare il controllo, è precisata la composizione della mandria da latte: si tratta di «vacche in lattazione, vacche in asciutta e giovenche con più di 8 mesi di gestazione». La mandria comprende quindi tutte le vacche da latte adulte dell'azienda e le giovenche vicine al termine prima della loro inserzione nella mandria di produzione.

- La razione di base è definita per la mandria da latte e non più soltanto per le vacche da latte, il che agevola il controllo e garantisce che gli animali, dall'ottavo mese della prima gestazione, ricevano unicamente foraggi autorizzati dal disciplinare. Il divieto di insilato d'erba, di fieno e di altro foraggio conservato a umido nella razione di base della mandria da latte completa il divieto di insilato di mais, al fine di limitare i grassi nel latte e di ridurre i rischi sanitari a favore delle forme e del formaggio fabbricati con latte crudo intero. Gli unici foraggi grossolani autorizzati nell'alimentazione della mandria da latte sono composti dalla flora locale di prati e pascoli naturali o permanenti, nonché dalle coltivazioni a graminacee e leguminose da foraggio dei prati temporanei.

Le aziende che allevano una mandria diversa da quella da latte, totalmente separata da quest'ultima, possono tuttavia raccogliere e distribuire foraggi conservati a umido a questa altra mandria purché adottino tutte le disposizioni necessarie per evitare contaminazioni incrociate con i foraggi destinati alla mandria da latte. Tale precisazione permette di inquadrare l'uso dell'insilato o del fieno per la mandria distinta da quella da latte precedentemente definita.

- La possibilità di deroga temporanea alle disposizioni relative alla razione di base in caso di «eccezionali condizioni climatiche» è revocata in quanto non più adeguata.
- Le modalità di pascolo sono precisate per facilitarne al controllo. Per quanto riguarda il periodo di pascolo, il concetto di «estate» è sostituito dal periodo di «disponibilità d'erba, salvo laddove le condizioni climatiche non lo consentano». Si specifica altresì che la durata minima di pascolo è una durata «annuale cumulata» e che si tratta della razione di base della «mandria da latte». Pertanto, «in periodo di disponibilità d'erba, la razione di base della mandria da latte è composta soprattutto d'erba di pascolo per una durata minima annuale cumulata di 120 giorni, salvo laddove le condizioni climatiche non lo consentano». Si è aggiunto che «Durante questo periodo, l'apporto di foraggi a complemento della razione di erba di pascolo non può superare i 3 kg di sostanza secca al giorno per vacca da latte, in media sulla mandria e sul periodo di pascolo», onde garantire che l'erba fresca di pascolo costituisca l'alimento principale degli animali durante questo periodo.
- Si è introdotta una limitazione dei mangimi complementari aggiunti alla razione di base, a 6 kg al giorno per vacca in lattazione, al fine di privilegiare l'alimentazione a partire da foraggi prodotti nella zona geografica.
- Si è aggiunto un elenco positivo di materie prime e di additivi autorizzati nell'alimentazione complementare della mandria da latte per meglio gestire, garantire e controllare l'alimentazione.

- Si è precisato che l'alimentazione complementare può essere in parte prodotta in fattoria, e in questo caso è definita una miscela di componenti prodotti in azienda e di componenti acquistati all'esterno. Tali precisazioni sono apportate per agevolare il controllo.
- È aggiunta una disposizione che vieta gli OGM nell'alimentazione degli animali e nelle colture dell'azienda, finalizzata al mantenimento del carattere tradizionale dell'alimentazione.
- Per facilitare il controllo, si è precisato che la disposizione secondo la quale la produzione media di latte per vacca in azienda non può superare 6 000 litri si applica alle vacche da latte presenti in azienda e si riferisce alla quantità di latte commercializzata o trasformata in azienda.
- Il divieto della monomungitura nella produzione del latte è stato aggiunto per motivi riguardanti la qualità del latte: da alcuni studi («Institut de l'élevage») risulta che la monomungitura comporta un aumento sensibile del tasso cellulare del latte. Inoltre, per effetto della concentrazione, il tasso di proteine aumenta da 1,2 a 2 g/l e il tasso di grassi aumenta da 3 a 4 g/l, il che deteriora fortemente il rapporto tra i tassi e penalizza pesantemente una fabbricazione a latte intero come quella del «Laguiole».
- Le disposizioni relative alla fabbricazione in azienda e alla fabbricazione in «buron» (baita), presenti nel testo nazionale che correda il precedente disciplinare registrato, sono introdotte per specificare le particolarità di questi due tipi di fabbricazione e permetterne il controllo. In azienda, il formaggio è fabbricato con il latte di due mungiture consecutive al massimo e la mungitura non raffreddata del mattino rappresenta più del 50 % del volume totale. In «buron», il formaggio è fabbricato in una struttura adibita a caseificio e costruita su una zona di pascoli ad un'altitudine superiore a 1 000 metri, con latte di una sola mandria che pascola su tali prati in quota e viene munta in periodo di transumanza (25 maggio-13 ottobre).

Sottorubrica V.2. «Trasformazione»

- In base al testo nazionale che correda il precedente disciplinare registrato, si precisa che il «Laguiole» è fabbricato con latte «non normalizzato per tenore di proteine e grassi» e che «è vietato qualsiasi trattamento fisico».
- Sono descritte le specificità della vasca di fabbricazione: fondo piatto, rapporto superficie/altezza superiore a 10 (salvo per la produzione di fattoria). Ciò facilita l'evoluzione della cagliata in vasca e permette un corretto sgocciolamento in vasca grazie alla sedimentazione prima del trasferimento nella pressa.
- In base al testo nazionale che correda il precedente disciplinare registrato, sono elencate le varie operazioni necessarie alla fabbricazione del formaggio dopo l'aggiunta di caglio: taglio della cagliata e sedimentazione in vasca di fabbricazione, prima pressatura, maturazione, triturazione, incorporazione del sale nella massa, maturazione della pasta salata, sistemazione nella forma, seconda pressatura. Le operazioni sono dettagliate di seguito.
- Il riferimento all'azione di «rompere la cagliata» è sostituita dal taglio della cagliata dopo l'aggiunta di caglio, che designa più specificamente l'azione.
- Il riferimento alla messa sotto pressa della pasta per una prima maturazione è sostituito da una descrizione più dettagliata delle operazioni: pressatura per una durata minima di un'ora, con almeno 5 capovolgimenti, maturazione in una sala a temperatura compresa tra 18 °C e 26 °C per le prime 8 ore, poi tra 14 °C e 26 °C. L'inquadramento di queste fasi è importante per tenere sotto controllo lo sgocciolamento e l'acidificazione del formaggio, al fine di garantirne la predisposizione all'invecchiamento.
- Sono precisate le operazioni di triturazione e salatura della pasta che seguono la maturazione: la pasta, la cui temperatura interna deve essere pari o superiore a 18 °C, è triturata in piccoli pezzi grandi quanto una nocciola, poi salata nella massa, aggiungendo da 18 a 24 g di sale per 1 kg di pasta. La precisione di queste fasi inquadra il processo di fabbricazione per assicurare una salatura omogenea del formaggio e preservarlo da un raffreddamento eccessivo a fine maturazione.
- È indicato che il versamento negli stampi interviene «dopo un tempo di riposo minimo di un'ora» per consentire la corretta diffusione del sale nella pasta. Si indica poi la forma degli stampi, cilindrica, e il diametro: da 28 a 38 cm in linea con la descrizione del prodotto. Si descrive il metodo di versamento negli stampi: la pasta triturata è ripartita per strati successivi inframmezzati da pressature manuali o meccaniche di breve durata. Questa tecnica tradizionale assicura la distribuzione omogenea della pasta nello stampo e la coesione in modo da evitare fessure nella pasta sul prodotto finito.

- Il riferimento a una pressatura «lunga e progressiva» è sostituito da una descrizione più precisa del procedimento per facilitarne il controllo: le presse agiscono verticalmente sui formaggi per una durata minima di 40 ore. È indicato che i formaggi sono capovolti almeno 4 volte durante la pressatura, il che permette di ottenere uno sgocciolamento uniforme in tutto il volume del formaggio

Sottorubrica V.3. «Stagionatura»

- Per facilitare il controllo, il riferimento alle cantine «umide» è sostituito da un'indicazione precisa del tasso di umidità relativa che dev'essere superiore al 90 %.
- In base al testo nazionale che correda il precedente disciplinare registrato, si precisa che la durata della stagionatura è espressa a decorrere dalla data di cagliatura, per facilitare il controllo. È eliminata l'informazione secondo la quale la stagionatura «dura sovente da sei a nove mesi» che è solo indicativa.
- È precisato che lo strofinamento e il capovolgimento regolari dei formaggi permettono la formazione e il mantenimento della crosta.

Rubrica «Etichettatura»

- Ai fini della coerenza tra la rubrica «Norme specifiche in materia di etichettatura» del disciplinare e quello della scheda riepilogativa pubblicata, è specificata la dimensione dei caratteri che compongono la denominazione d'origine: deve essere pari almeno ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta.
- L'obbligo di apporre la dicitura «denominazione di origine controllata» sull'etichetta è soppresso e sostituito dall'obbligo di apporre il simbolo «AOP» (DOP) dell'Unione europea, al fine di migliorare la leggibilità e le sinergie nella comunicazione dei prodotti registrati come DOP.
- È soppresso l'obbligo di apporre il logo INAO in seguito all'evoluzione della normativa nazionale.
- Ai fini della coerenza tra il capitolo «Elementi specifici dell'etichettatura» del disciplinare e quello della scheda riepilogativa pubblicata, si rammenta che la menzione «buron» è autorizzata sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o nei documenti commerciali, nel rispetto delle condizioni indicate alla rubrica «Metodo di ottenimento del prodotto».
- Ai fini della coerenza tra la rubrica «Norme specifiche in materia di etichettatura» del disciplinare e quello della scheda riepilogativa pubblicata, si rammenta la possibilità di sostituire l'etichetta con un'impressione in rilievo direttamente sulla crosta del formaggio. Oltre a questa possibilità, si precisa che l'etichetta può essere sostituita «dall'applicazione di una mussolina prestampata sulla crosta», poiché questo supporto è più resistente e idoneo di un'etichetta a fronte delle manipolazioni cui il prodotto è sottoposto nella spedizione verso i punti vendita.

Altro

- Nella rubrica «Riferimenti relativi alle strutture di controllo» sono stati aggiornati nome e dati identificativi delle strutture ufficiali, segnatamente per tener conto del cambiamento intervenuto nella modalità di controllo.
- In conformità alla riforma nazionale del sistema di controllo delle denominazioni di origine, viene aggiunta una tabella che presenta i principali punti da controllare e il metodo con cui vanno esaminati.

DOCUMENTO UNICO

«LAGUIOLE»

N. UE: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Laguiole»

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 «Laguiole» è un formaggio di latte vaccino a crosta secca, a pasta pressata non cotta di forma cilindrica contenente almeno 45 grammi di grassi per 100 grammi di formaggio dopo completa essiccazione e con tenore di sostanza secca di almeno 58 grammi per 100 grammi di formaggio.

Il «Laguiole» ha la forma d'un cilindro del diametro compreso tra 30 e 40 centimetri, un rapporto altezza/diametro compreso tra 0,8 e 1 e peso tra i 20 e i 50 chilogrammi.

La stagionatura dura almeno quattro mesi a decorrere dalla data di cagliatura.

La pasta è di colore tra l'avorio e il paglierino e la crosta, di colore tra il biancastro e il grigio chiaro, può assumere tonalità dal bruno ambrato al grigio granito durante la stagionatura.

Il gusto lattico da medio a intenso, secondo il grado di stagionatura, equilibrato nella propria specificità, si esprime lungo sfumature che vanno dal fieno fresco alla nocciola secca, con buona persistenza in bocca sostenuta da una tipicità dovuta alla fabbricazione a latte crudo.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La razione base della mandria da latte è assicurata da foraggi provenienti dalla zona geografica. Gli unici foraggi grossolani autorizzati sono composti dalla flora locale di praterie e pascoli naturali o permanenti, nonché dalle coltivazioni a graminacee e leguminose da foraggio delle praterie temporanee. È vietata la presenza d'insilato di mais, di insilato d'erba, di fieno o di altro foraggio conservato a umido.

In periodo di disponibilità d'erba, la razione di base della mandria da latte è composta soprattutto d'erba di pascolo per una durata minima annuale cumulata di 120 giorni, salvo laddove le condizioni climatiche non lo consentano. Durante questo periodo, l'apporto di foraggi a complemento della razione di erba di pascolo non può superare i 3 kg di sostanza secca al giorno per vacca da latte, in media sulla mandria e sul periodo di pascolo.

L'aggiunta di mangimi complementari alla razione di base è limitata a 6 kg al giorno per vacca in lattazione, in media annuale, sull'insieme delle vacche in lattazione. Per i mangimi complementari, la provenienza dalla zona geografica non è obbligatoria in quanto tale zona non dispone di risorse agricole sufficienti.

Nell'alimentazione degli animali sono ammessi solo i vegetali, i prodotti secondari e i mangimi complementari ricavati da prodotti non transgenici.

Nell'alimentazione complementare sono autorizzati solo le materie prime e gli additivi contenuti in un elenco positivo.

Il «Laguiole» è fabbricato esclusivamente con latte vaccino crudo intero, non normalizzato nel tenore di proteine e grassi. È vietato qualsiasi trattamento fisico.

Il latte usato per la fabbricazione del «Laguiole» deve provenire unicamente da mandrie da latte composte da vacche di razza Simmental francese (codice razza 35) o Aubrac (codice razza 14) o dai prodotti dell'incrocio delle due razze con filiazione certificata. Per questi ultimi, al di là della prima generazione, solo il prodotto di un incrocio con un maschio Aubrac (codice razza 14) è autorizzato a far parte della mandria da latte.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi si effettuano nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

È vietata la commercializzazione del «Laguirole râpé» (grattugiato).

Il «Laguirole» può essere presentato in porzioni. Quando è venduto preconfezionato, i pezzi devono obbligatoriamente presentare una parte di crosta caratteristica della denominazione, tranne le porzioni inferiori a 70 grammi.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'etichettatura dei formaggi comporta:

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

La menzione «buron» (baita) è autorizzata sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o nei documenti commerciali alle condizioni seguenti: la menzione «buron» è riservata ai formaggi prodotti con latte di una sola mandria munta in periodo di transumanza (25 maggio-13 ottobre) che in quel periodo pascola su prati ad un'altitudine superiore a 1 000 m. Per poter beneficiare di questa menzione i formaggi devono essere fabbricati in strutture adibite a caseificio, costruite in questa zona di pascoli di alta quota, e con una sola mandria per ciascun centro di lavorazione. Le strutture mobili o leggere, quali i rustici di travi di legno, non sono autorizzate.

L'etichettatura può essere sostituita dall'impressione diretta sulla crosta del formaggio o dall'applicazione di una mussolina prestampata direttamente sulla crosta.

L'identificazione del prodotto è altresì garantita dall'impressione in rilievo dell'effigie del toro di «Laguirole» e della parola «Laguirole» nonché dal marchio identificativo apposti sul formaggio.

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona geografica è circoscritta dai cantoni, comuni, o frazioni seguenti:

Dipartimento dell'Aveyron:

Cantoni di Laguirole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Comuni d'Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (riva destra del Lot et riva sinistra della Truyère a monte della confluenza Lot-Truyère), Espalion (riva destra del Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (riva destra del Lot), Saint-Geniez-d'Olt (riva destra del Lot), Saint-Laurent-d'Olt (riva destra del Lot), Sainte-Eulalie-d'Olt (riva destra del Lot).

Dipartimento del Cantal:

Canton de Chaudes-Aigues.

Dipartimento della Lozère:

Cantone di Nasbinals

Comuni d'Aumont-Aubrac, Banassac (riva destra del Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (riva destra del Lot), Chaudailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona geografica presenta caratteristiche specifiche legate alla natura del suolo, al clima, all'altitudine e alla delimitazione naturale ad opera dei rilievi. Il suolo è di tipo basaltico e granitico. Il clima contrastato e aspro risulta dallo scontro tra le influenze continentali e montane dell'Alvernia, con inverni lunghi, freddi, ventosi e sovente innevati, e quelle del Mezzogiorno che apportano calore e una pluviometria abbondante e violenta. Nel centro della zona, le montagne dell'Aubrac costituiscono un insieme omogeneo ad un'altitudine media di 1 000 m. A ovest e a sud, la zona è naturalmente delimitata dai fiumi Truyère e Lot. La combinazione di suolo, clima e altitudine conferisce ai pascoli notevoli qualità, in particolare una flora ricca, aromatica e abbondante. Più che altrove vi si trovano piante tipicamente ricche di molecole aromatiche (terpeni), ad esempio le apiaceae come il finocchio delle Alpi (*Meum athamanticum*), le geraniaceae (*Geranium sylvaticum*) le composite (*Achillea*, *centaurea*), le labiate (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

Fattori umani

La produzione casearia nella regione è antica. Fin dal XII secolo i monaci delle abbazie di Aubrac e Bonneval hanno fissato le regole di fabbricazione del «Laguiole» affinché il latte prodotto in estate potesse essere utilizzato per l'alimentazione invernale dei pellegrini; la stessa pratica fu adottata dagli agricoltori vicini. Nel 1897 gli agricoltori di montagna si sono raggruppati nel Syndicat de vente, divenuto Syndicat de défense nel 1939 per giungere poi al riconoscimento della denominazione di origine nel 1961.

Ancora oggi il «Laguiole» è lavorato a partire da latte crudo intero ottenuto da vacche delle razze Simmental francese e Aubrac, idonee alle condizioni ambientali della zona geografica (mezza montagna) e alimentate principalmente a pascolo e fieno prodotto nella zona senza foraggi conservati a umido, con complementi limitati. La selezione genetica di queste razze ha permesso di rafforzare il tenore proteico del latte a scapito dei grassi per ottenere un latte con potenziale caseario. L'alimentazione, con il divieto del mais tra i foraggi per contenere i grassi nel latte, fornisce anch'essa un contributo in questa direzione.

Il «Laguiole» è il prodotto di una stagionatura lunga in cantine fredde (da 6 °C a 12 °C) e umide, la cui riuscita dipende da una tecnica di fabbricazione particolare (tra cui un doppio sgocciolamento, nella pressa e nella messa in forma, inteso a rafforzare l'estratto secco) e da cure regolari (strofinamenti e capovolgimenti) assicurate da competenze che si sono tramandate nella zona geografica.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Laguiole» è un formaggio a base di latte crudo intero, di formato grande (20-50 kg). La pasta pressata non cotta ha un tenore elevato (almeno il 58 %) di sostanza secca. La stagionatura dura almeno quattro mesi.

Il gusto lattico da medio a intenso, secondo il grado di stagionatura, equilibrato nella propria specificità, si esprime lungo sfumature che vanno dal fieno fresco alla nocciola secca, con buona persistenza in bocca.

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

La produzione di latte nella zona geografica del «Laguiole» era all'inizio spiccatamente stagionale. In effetti, un prelievo parallelo all'allattamento del vitello era possibile solo quando, grazie alla fertilità naturale del suolo, la flora era abbondante e permetteva di soddisfare i bisogni degli animali. Per conservare e utilizzare successivamente il latte, gli allevatori della zona geografica hanno elaborato un formaggio di lunga durata e di grande formato, il «Laguiole».

Prodotto con latte intero, la predisposizione del formaggio alla conservazione è legata alle condizioni di produzione del latte e di fabbricazione che privilegiano un latte dal potenziale caseario, ricco di proteine ma contenuto nei grassi, incline ad uno sgocciolamento intenso sia nella pressa in vasca che nelle presse in seguito alla messa in forma, il che consente di ottenere una pasta pressata non cotta ad elevato tenore di sostanza secca.

Le vacche delle razze Simmental francese e Aubrac sono particolarmente idonee alle condizioni ambientali della zona geografica. Grazie alla loro rusticità queste razze riescono a sfruttare pienamente il potenziale foraggero della zona geografica e sopportano bene i rigori di un lungo inverno. I foraggi di cui si nutrono sono ricchi di piante aromatiche che profumano il latte e di conseguenza il «Laguiole» che ne è il prodotto.

La fabbricazione a latte crudo e la stagionatura lunga a bassa temperatura determinano la tipicità del «Laguiole» legata alla flora lattica del latte crudo intero.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento ⁽²⁾)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement

⁽²⁾ Cfr. nota n. 1.

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

(2015/C 156/08)

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

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«HOLLANDSE MAATJESHARING»/«HOLLANDSE NIEUWE»/«HOLLÄNDISCHER MATJES»

Numero CE: NL-TSG-0007-01178 — 6.11.2013

1. Denominazione(i) da registrare

Viene richiesta la registrazione per le seguenti denominazioni: «Hollandse maatjesharing»/«Hollandse Nieuwe».

Viene inoltre richiesta la registrazione per la denominazione in tedesco «Holländischer Matjes».

2. Tipo di prodotto

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

3. Motivi della registrazione

3.1. Specificare se il prodotto

- ☒ è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento
- ☐ è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente

3.2. Specificare se il nome

- ☒ è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico
- ☐ designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

La denominazione *Hollandse maatjesharing* è considerata il termine generico per la protezione del prodotto tradizionale catturato durante la campagna di pesca dal 1° maggio al 31 agosto. L'*Hollandse maatjesharing*/Holländischer matjes può essere commercializzata con tale denominazione sia prima che dopo il 31 agosto.

Il termine *Hollandse Nieuwe* è un concetto consolidato nei Paesi Bassi: si tratta della vecchia denominazione tradizionale che può essere utilizzata unicamente per il prodotto tradizionale catturato e venduto nel periodo compreso tra il 1° maggio e il 31 agosto dell'anno civile in corso.

Queste denominazioni, che esprimono le caratteristiche specifiche del prodotto, sono utilizzate per designare le aringhe giovani (o *maatjesharing*) che da secoli vengono eviscerate o private della testa e quindi messe in salamoia e sotto sale secondo il metodo tradizionale neerlandese e che possono essere consumate dopo una maturazione enzimatica naturale. Il termine *maatjesharing* si riferisce allo stadio biologico raggiunto dall'aringa e rappresenta l'aringa catturata nel periodo compreso tra il 1° maggio e il 31 agosto dell'anno civile in corso. Il termine *maatje* è una derivazione del termine *maagdje* (verGINE): nel momento in cui l'aringa viene catturata non ha ancora formato latte o uova. Il termine *maatjesharing* fa quindi solamente riferimento alla materia prima utilizzata. Il termine *Hollandse* si riferisce invece al metodo tradizionale di produzione ad esso associato. In realtà le *maatjes* possono anche essere trasformate in altri modi.

4. Descrizione

4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Hollandse maatjesharing è la denominazione utilizzata per l'aringa (*Clupea harengus*) di almeno tre anni. Si tratta di un pesce dal corpo slanciato, di piccole dimensioni con una pinna corta sul dorso blu scuro. La lisca dell'aringa è morbida. Altre caratteristiche di questa specie sono:

- piccoli organi riproduttivi (3-8 mm),
- presenza non visibile a occhio nudo di uova o latte,

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- ovaie di colore rosso vivo; testicoli grigio/rossastri,
- strato di grasso bianco traslucido,
- colore bianco della carne,
- odore fresco, salino e più o meno maturo,
- consistenza della carne tenera e grassa,
- gusto cremoso, leggermente salato e morbido.

Specificità

La specificità dell'*Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* è legata a una serie di caratteristiche proprie di questo prodotto, tra cui:

- il carattere specifico dell'aringa giovane utilizzata come materia prima,
- il metodo tradizionale neerlandese di eviscerazione e rimozione della testa, il processo di salamoia e di maturazione.

Le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* devono le loro caratteristiche peculiari alla combinazione della materia prima utilizzata e del tradizionale metodo di lavorazione.

Le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* si distinguono dall'aringa affumicata (*buckling*), in quanto quest'ultima è ottenuta da aringhe mature, con uova e latte, le quali vengono affumicate e salate. Queste aringhe sono messe in salamoia o sotto sale e quindi essiccate con affumicatura. Le aringhe sono affumicate a temperatura non superiore a 25 °C, mentre nel caso dell'*Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes*, le aringhe sono private della testa e eviscerate per essere quindi messe sotto salamoia e congelate. Le uova e il latte del *buckling* sono una vera squisitezza per gli intenditori. Le aringhe giovani utilizzate per l'*Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* contengono quantità trascurabili di latte o uova.

Le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* si distinguono dalle aringhe marinate o *rollmops*, le quali sono costituite da aringhe vecchie che hanno già dato latte e uova e sono troppo magre per essere trasformate in *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes*. Un *rollmops* è un filetto di aringa arrotolato attorno a un cetriolino sottaceto e cipolline, tenuti insieme da uno spiedino.

- 4.2. Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Come indicato al punto 4.1, le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* sono catturate all'inizio della campagna di pesca (da maggio a agosto compreso) e sono trasformate utilizzando uno dei metodi descritti di seguito.

Selezione delle aringhe giovani

Dopo essere stata pescata, l'aringa è controllata per verificare le caratteristiche di cui al punto 4.1. Lo strato di grasso è controllato per verificare che sia bianco traslucido. L'aringa va aperta al fine di controllare il colore degli organi riproduttivi

Se il campione non corrisponde a un'aringa idonea, l'aringa è utilizzata per altre finalità.

Trasformazione

L'insieme del processo di trasformazione, tra cui l'eviscerazione, la messa in salamoia e la maturazione, avviene secondo una ricetta tradizionale neerlandese.

Dopo la cattura, la giovane aringa deve essere eviscerata e privata della testa, il che avviene in mare o sulla terraferma.

Con l'eviscerazione, si eliminano le branchie e una parte delle interiora, ad eccezione del pancreas. L'eviscerazione è sempre più un processo automatizzato, ma può anche essere effettuata servendosi di un coltello speciale. Ciò consente al sangue di defluire correttamente e conferisce un colore bianco alla carne. Il pancreas produce un enzima necessario per la digestione dell'aringa. Dopo la morte dell'aringa, questo enzima modifica le proteine del pesce ed è in questo modo che interviene la maturazione enzimatica che conferisce all'*Hollandse maatjesharing* il gusto, l'odore e la consistenza del tutto particolari. La maturazione consiste nella trasformazione autolitica della carne grassa del pesce da parte degli enzimi pancreatici.

La rimozione della testa produce lo stesso risultato: in questo caso la testa viene interamente rimossa mentre nel caso dell'eviscerazione rimane attaccata ai pesci.

Entrambe le tecniche sono ugualmente efficaci in termini di processo di maturazione.

Processo di maturazione

Le aringhe eviscerate o private della testa sono maturate in salamoia. Ciò può essere fatto secondo le seguenti modalità:

si possono cospargere i pesci di sale secco, che assorbe l'umidità e il sangue e forma una salamoia naturale;

il sale è sciolto in acqua per formare una salamoia e la giovane aringa vi viene immersa. Si può ottenere questa soluzione salina utilizzando acqua di mare alla quale si aggiunge sale.

Il sale non deve soddisfare condizioni speciali. La salamoia è la prima fase del processo di maturazione. Al fine di ottenere il prodotto finale, le aringhe giovani vengono messe per una durata compresa tra 4 ore e 4 giorni, in funzione delle dimensioni, del peso, del tenore di materie grasse, in barili, secchi o bacini riempiti di salamoia a seconda della domanda sul mercato, tenendo conto del fatto che un'aringa di grandi dimensioni resta in salamoia per un periodo più lungo di quelle piccole. Il sale blocca la maturazione, per cui le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* possono essere conservate per lunghi periodi senza che le loro proprietà (gusto) si modifichino.

Vi sono tre diversi metodi di trasformazione:

- 1) il metodo di eviscerazione in mare, in cui l'aringa è eviscerata e messa in salamoia/salata in mare al fine di iniziare subito il periodo di maturazione. L'aringa viene quindi congelata;
- 2) il metodo di eviscerazione sulla terraferma, in cui, subito dopo la cattura, le aringhe vengono raffreddate nell'acqua di mare e quindi sbarcate, dopo di che vengono eviscerate/private della testa, messe in salamoia/salate, per subire il processo di maturazione ed essere congelate;
- 3) dopo essere stata congelata (senza trasformazione o selezione), l'aringa viene scongelata a terra per essere eviscerata/privata della testa, dopo di che viene messa in salamoia o salata a secco e quindi inizia il periodo di maturazione.

Tutti questi metodi permettono di produrre delle *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* di qualità.

Il congelamento dell'aringa è obbligatorio a norma del regolamento (UE) n. 853/2004.

Le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* possono essere vendute sotto forma di filetti o meno. Le aringhe possono essere filettate manualmente o a macchina dopo un processo di maturazione di durata compresa tra uno e sette giorni a una temperatura di 0-4 °C. Nel caso dei pesci eviscerati, la maturazione può avvenire prima e/o dopo il congelamento.

Controlli

Di seguito sono descritti i controlli tradizionalmente effettuati dalle pescherie sulle *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* giunte a maturazione:

- 1) le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* (generalmente conservate in un secchio) devono essere fresche e non odorare di rancido o avariato;
- 2) la salamoia deve soddisfare criteri di colore e chiarezza. Bisogna assaggiare la salamoia per verificare che il sale e la maturazione sviluppino un buon gusto non avariato;
- 3) la consistenza delle aringhe viene controllata tastando le aringhe tra le dita. Le aringhe devono presentare una struttura solida pur risultando morbide al tatto;
- 4) bisogna scavare con cautela nel secchio per prelevarne uno o due esemplari che devono essere verificati filettandoli. Il contenuto dello stomaco viene esaminato per verificare la presenza di plancton e bisogna controllare il tenore di grasso subcutaneo.

Secondo la tradizione il controllo delle prime catture avviene pubblicamente prima della vendita all'asta del primo barile. In ogni caso, ogni commerciante deve controllare la propria partita seguendo la stessa procedura.

Viene inoltre effettuato un controllo a campione per verificare:

- 1) l'uso corretto della denominazione;
- 2) la data di cattura, che deve situarsi tra maggio e agosto;
- 3) il fatto che il prodotto sia stato eviscerato/privato della testa, messo in salamoia e giunto a maturazione.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Metodo di produzione tradizionale

Gli storici stanno ancora discutendo se sia stato effettivamente Willem Beukelzoon, originario di Biervliet, ad aver inventato il metodo di eviscerazione (con rimozione delle branchie) delle aringhe. Wierda, lo storico che ha scritto un libro sulle invenzioni e gli inventori, riteneva di sì:

«La pratica di salatura delle aringhe e degli altri pesci è stata sviluppata solo 300 anni fa da un pescatore, Willem Beukelsen di Biervliet, [...] una città situata nella Fiandra continentale. Fu il primo ad effettuare l'eviscerazione delle aringhe con rimozione delle branchie, per poi metterle in barile sotto salamoia per facilitarne il trasporto. All'epoca della morte di Beukelsen nel 1397, il suo stemma raffigurava due coltelli. Diventò una personalità e la sua tomba viene ancora oggi mostrata dai residenti di zona. L'imperatore Carlo V, che apprezzava le aringhe, [...] volle onorare la memoria di questo uomo e nel 1556 si recò con la sorella, Maria, regina dell'Ungheria e di Francia, a Biervliet presso la sua tomba per pregare per la salvezza della sua anima.» (Wierda, Naauwkeurige Verhandelinge van de eerste Uytvindingen en Uytvindings, 1733).

Che sia stato effettivamente Beukelzoon ad inventare il processo di eviscerazione delle aringhe con taglio delle branchie o se esso sia stato introdotto da persone diverse in modo indipendente in diversi luoghi è irrilevante. All'epoca nessuno sapeva nulla dei processi enzimatici e quindi il valore dell'invenzione non sarebbe in realtà stato compreso. L'eviscerazione veniva effettuata prevalentemente sulla terraferma (A. de Boer, W. Klootwijk, Haring en zijn maatjes, 2004).

Nel Medioevo la pesca delle aringhe fu originariamente dominata dall'allora regione danese della Scania (Skåne). L'anno 1384 segnò tuttavia un punto di svolta nella storia dell'aringa, quando in occasione la lega anseatica decise di non di rifornire più le imbarcazioni di pesca dei Paesi Bassi. A seguito di tale divieto, il successo della pesca dell'aringa si spostò con successo in Olanda. Per i pescatori di aringa olandesi, che non erano più accolti con favore nella Scania o in Inghilterra, l'unica alternativa consisteva nel trasformare le aringhe a bordo delle loro imbarcazioni mentre la nave si trovava in mare aperto. Gli olandesi perfezionarono quindi la qualità del prodotto, che alla fine superò quello della Scania:

«Il fatto che gli olandesi siano stati costretti dalle circostanze a pulire e salare le aringhe a bordo subito dopo la cattura migliorò considerevolmente la sua qualità e durezza.» (Stam, Haring. Een liefdesgeschiedenis, 2011)

Nel suo libro, Stam ha sottolineato l'importanza della salatura. Il sale ha l'effetto di inibire la crescita dei batteri e ha svolto un ruolo di primaria importanza per aumentare il periodo di conservazione delle aringhe. Grazie alla salatura, le imbarcazioni potevano rimanere più a lungo in mare senza che il pesce si alterasse. È la «pulizia», o piuttosto l'eviscerazione, che in ultima analisi rende le *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* un prodotto unico. Il termine neerlandese per eviscerazione (*kaken*) deriva da una parola che significa «branchie» e «*kaken*» è l'azione di eliminare le interiora. L'aspetto particolare di questo tipo di eviscerazione (*kaken*) è che le interiora non sono completamente rimosse, come accade nel caso dell'eviscerazione normale (*stripping*). Questa differenza è cruciale: nel caso delle *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes*, il fattore chiave è che il pancreas è lasciato all'interno del pesce. La ghiandola digerente contiene enzimi che degradano le proteine e contribuiscono a maturare la carne dei pesci. In primavera, le aringhe sono piene di enzimi. L'invenzione di questo tipo di eviscerazione, combinata alla salatura, ha permesso di utilizzare imbarcazioni più grandi e quindi di accedere a zone di pesca più lontane. Di conseguenza, si possano catturare e sbarcare più pesci. Ciò ha portato ad una maggiore prosperità (Stam 2011).

La fama dei pescatori olandesi dediti alla pesca dell'aringa è dovuta al passaggio dall'eviscerazione sulla terraferma a quella in mare a seguito del divieto imposto nel 1384. Quando i pescatori olandesi non sono più stati accolti con favore nella Scania, hanno iniziato a eviscerare le aringhe in mare e quindi a salarle in botti. Le aringhe eviscerate in mare scaricano il sangue in modo più efficace, il che costituisce un grande vantaggio. Le aringhe eviscerate a terra scaricano il sangue in modo meno efficace, in quanto il sangue si è già coagulato. Gli intenditori capiscono da sempre se un'aringa è stata eviscerata sulla terraferma o in mare. L'eviscerazione delle aringhe in mare ha segnato un punto di svolta nella pesca delle aringhe e i Paesi Bassi ne hanno tratto molti vantaggi. A partire dal 1450, l'industria è diventata fiorente e ha preso il nome di «*buisnering*» dal termine di un nuovo battello da pesca (*buis*) e dal 1567 è nota come la «Grande pesca» commerciale dell'aringa (Stam 2011). Per molti decenni, fino al 1857, Schiedam, Vlaardingen e Maassluis (note come «le tre città sulla Mosa») hanno detenuto un monopolio per quanto riguarda l'eviscerazione.

Materie prime tradizionali

Alla fine degli anni '70, la diminuzione delle scorte ha portato all'introduzione di un divieto di pesca per l'aringa del Mare del Nord. I grossisti si sono trasferiti dai Paesi Bassi in Danimarca. I danesi pescavano nello Skagerrak un tipo di aringhe molto simile a quelle del Mare del Nord. L'eviscerazione e la maturazione non erano ancora note ai danesi all'epoca. I Paesi Bassi hanno applicato nello Jutland le loro tecniche di trattamento delle aringhe. La pesca dell'aringa nel Mare del Nord è stata nuovamente autorizzata dopo il 1983, anche se su scala limitata. Tuttavia, gli olandesi hanno continuato ad acquistare e trasformare aringhe danesi. Sono le stesse aringhe del Mare del Nord che in passato pescavano tante imbarcazioni olandesi. Alcuni anni più tardi, i commercianti olandesi hanno esteso le loro operazioni alle acque della Norvegia e, in misura minore, della Scozia. Nei Paesi Bassi si celebra la giornata della bandiera (Vlaggetjesdag): in passato era la vigilia della partenza delle imbarcazioni dal porto mentre oggi corrisponde all'arrivo della *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes*. È nel 1947 che il Vlaggetjesdag ha assunto tanta importanza: la partenza della flotta aveva un significato simbolico ed era fonte di ottimismo per le fasce più povere della popolazione. L'arrivo della *Hollandse maatjesharing/Hollandse Nieuwe/Holländischer matjes* annunciava un futuro più radioso e il Vlaggetjesdag ne era un simbolo.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT