

Gazzetta ufficiale

C 317

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno

25 settembre 2015

Sommario

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2015/C 317/01 Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7732 — JBS/Moy Park) 1

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2015/C 317/02 Tassi di cambio dell'euro 2

IT

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

Commissione europea

2015/C 317/03	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	3
2015/C 317/04	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	9
2015/C 317/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	12

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.7732 — JBS/Moy Park)**

(2015/C 317/01)

Il 21 settembre 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 32015M7732. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

24 settembre 2015

(2015/C 317/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1241	CAD	dollari canadesi	1,5039
JPY	yen giapponesi	134,48	HKD	dollari di Hong Kong	8,7119
DKK	corone danesi	7,4612	NZD	dollari neozelandesi	1,7857
GBP	sterline inglesi	0,73870	SGD	dollari di Singapore	1,6054
SEK	corone svedesi	9,4292	KRW	won sudcoreani	1 344,25
CHF	franchi svizzeri	1,0928	ZAR	rand sudafricani	15,7352
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,1743
NOK	corone norvegesi	9,4630	HRK	kuna croata	7,6250
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 584,10
CZK	corone ceche	27,162	MYR	ringgit malese	4,8862
HUF	fiorini ungheresi	314,21	PHP	peso filippino	52,840
PLN	zloty polacchi	4,2300	RUB	rublo russo	74,7945
RON	leu rumeni	4,4178	THB	baht thailandese	40,850
TRY	lire turche	3,4370	BRL	real brasiliano	4,7304
AUD	dollari australiani	1,6147	MXN	peso messicano	19,4059
			INR	rupia indiana	74,4594

⁽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

(2015/C 317/03)

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 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.

«HUILE D'OLIVE DE NIMES»

N. UE: FR-PDO-0105-01283 — 21.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture - 1120 Route de Saint Gilles
30 900 Nîmes
FRANCE

Tel. +33 466045034
Fax +33 466045031
Email: olive.nîmes@orange.fr

Il Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes è formato da produttori di olive e da trasformatori dell'«Huile d'olive de Nîmes» e ha un interesse legittimo a presentare 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

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Legame
- Etichettatura
- Altre: controllo

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)

Descrizione del prodotto

La descrizione è stata precisata al fine di:

- da un lato, completare le caratteristiche organolettiche degli oli. Il disciplinare trasmesso in occasione della domanda di registrazione DOP precisava infatti solamente che l'«Huile d'olive de Nîmes» presenta le seguenti caratteristiche: «All'olfatto, esso presenta aromi di carciofo e di piante. In bocca, gli aromi di piante si trasformano in aromi di macchia mediterranea e frutti rossi». In base ai controlli effettuati dopo il riconoscimento della denominazione, è possibile precisare che gli aromi di piante che si sprigionano all'olfatto sono «sensazioni vegetali [...] con sentori di erba fresca, fieno tagliato, carciofo crudo e piante di pomodoro» e che gli aromi fruttati percepiti nella bocca sono caratterizzati principalmente: «dal sapore di erba, fieno, ananas, susina gialla e carciofo crudo, completato eventualmente da aromi di prugna rossa e mela»,
- e, dall'altro, includere le caratteristiche analitiche dell'olio d'oliva nella fase di prima immissione sul mercato: tenore di acido oleico non superiore a 0,8 g/100 g e indice di perossidi non superiore a 16 milliequivalenti di ossigeno perossidico per 1 kg di olio d'oliva.

In questo contesto sono stati introdotti livelli di amaro (compreso tra 1,5 e 4,5 su 10 nella scala organolettica del Consiglio oleicolo internazionale) e di piccante (compreso tra 1,5 e 4,5 su 10 nella scala organolettica del Consiglio oleicolo internazionale).

Tali modifiche sono intese a caratterizzare e identificare meglio il prodotto.

Zona geografica

Nel disciplinare sono inserite le modalità di identificazione delle parcelle, previste dal decreto iniziale di riconoscimento della denominazione.

Prova dell'origine

La rubrica riguardante gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica è stata consolidata, alla luce degli sviluppi legislativi e regolamentari nazionali, e riunisce in particolare gli obblighi dichiarativi e di tenuta di registri relativi alla tracciabilità del prodotto e al monitoraggio delle condizioni di produzione.

Questa rubrica è stata peraltro integrata e completata con varie disposizioni relative ai registri e ai documenti dichiarativi atti a garantire la tracciabilità ed il controllo della conformità dei prodotti ai requisiti del disciplinare.

Metodo di ottenimento

- Varietà: senza cambiare la proporzione relativa delle diverse varietà inizialmente prevista, la formulazione è stata modificata per meglio evidenziare che la varietà predominante è la Picholine, coerentemente con il legame fra il prodotto e la sua origine. A tale proposito le varietà Picholine, Négrette e Noirette sono state suddivise in «varietà principale» e «varietà complementari». È inoltre richiesta una modifica supplementare: soppressione del tasso massimo di olive ottenute da varietà impollinatrici autorizzato per la produzione dell'olio e fissato inizialmente al 5 % (tasso identico a quello del numero di alberi di tali varietà negli oliveti). Per la produzione di olio d'oliva, i quantitativi di olive raccolte sugli alberi di varietà impollinatrici sono generalmente integrati nel volume globale di olive portate al frantoio per produrre olio DOP e restano esigui.

- Densità di piantagione: sono introdotte disposizioni relative alla misurazione della densità di piantagione minima di 24 m² per albero («questa superficie si ottiene moltiplicando le due distanze interfilari e lo spazio tra gli alberi»), a fini di chiarimento e di controllo della disposizione. È stata aggiunta una precisazione per quanto riguarda gli alberi danneggiati dalla gelata del 1956, tenuto conto della ricrescita e della riceppatura che vi hanno fatto seguito e che hanno portato ad alberi con più tronchi. In questo caso la distanza fra gli alberi può essere inferiore a 4 metri.
- Potatura: la disposizione relativa all'eliminazione del legno della potatura è stata soppressa in quanto, a seconda delle tecniche di eliminazione utilizzate, il legno della potatura può essere frantumato sul posto senza essere rimosso dalla parcella.
- Irrigazione: la data limite per l'irrigazione viene precisata e fissata al 30 settembre, per agevolare le operazioni di controllo.
- Manutenzione degli oliveti: sono introdotte precisazioni sulle modalità di manutenzione degli oliveti. Viene chiarito il concetto di «modo di coltivazione», precisando che si può trattare di diserbaggio o di aratura. Questo chiarimento consente anche di armonizzare il disciplinare con quello dell'«Olive de Nîmes».
- Resa: la formulazione è stata modificata ed è stata soppressa la disposizione relativa alle modalità di superamento e di diminuzione delle rese. Tale deroga costituisce infatti una misura inadeguata.
- Raccolta: la formulazione relativa all'età di inizio della produzione degli alberi è modificata. Per chiarire la disposizione a fini di controllo gli alberi devono essere piantati nella parcella da cinque anni.
- Sono precisate le tecniche di raccolta («raccolta direttamente dall'albero, a mano o con mezzi meccanici») e le disposizioni proposte rimangono simili alle pratiche definite nel precedente disciplinare. Le percentuali massime di olive alterate sono precisate in funzione dei diversi tipi di alterazione possibile (meno del 5 % di olive danneggiate dai parassiti, meno del 10 % di olive danneggiate dalla grandine, assenza di olive gelate o ammuffite) al fine di garantire la qualità sanitaria delle olive utilizzate. A fini di semplificazione amministrativa, la data di inizio della raccolta è inoltre fissata dal direttore dell'INAO invece che mediante decreto prefettizio e la possibilità di deroga è stata soppressa. Il livello di maturazione minima è stato ridotto e almeno il 10 % delle olive (invece del 25 %) deve essere passato dal verde intenso al giallo: questa modifica è giustificata dalla specificità della varietà Picholine, che annerisce assai tardivamente e può rimanere verde anche dopo la maturazione fisiologica. I tempi tra la raccolta e la consegna al frantoio sono modificati a seconda del tipo di contenitori utilizzati: il termine massimo di consegna di tre giorni è ridotto a 24 ore se la raccolta avviene in contenitori palettizzabili (pallax), per evitare ogni possibile alterazione delle olive.
- Condizioni di lavorazione: il disciplinare è completato con l'aggiunta di un periodo massimo di conservazione delle olive nel frantoio (massimo quattro giorni) e di disposizioni relative alle condizioni di stoccaggio delle olive nel frantoio prima della molitura, per evitare qualsiasi alterazione delle stesse. Il periodo massimo tra raccolta e molitura è ridotto a sei giorni (rispetto agli otto giorni previsti attualmente) per controllare meglio la qualità delle olive. La quota della varietà Picholine nella massa di olive utilizzate per ottenere l'olio è innalzata dal 60 % al 70 % per tenere conto della resa superiore degli olivi di questa varietà rispetto alle altre varietà presenti nell'olio. I trattamenti autorizzati sono precisati (aggiunta della defogliazione, della frangitura e della gramolatura) per evitare interpretazioni errate delle disposizioni del disciplinare.

Etichettatura

Le indicazioni di etichettatura specifiche alla denominazione sono state messe in conformità con le disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012: aggiunta dell'obbligo di apposizione del simbolo DOP dell'Unione europea e della dicitura «denominazione di origine protetta» o «DOP» al posto delle diciture nazionali.

Altre: controllo

Alla luce degli sviluppi legislativi e regolamentari nazionali, la rubrica relativa ai requisiti nazionali presenta, sotto forma di tabella, i punti principali da controllare, i relativi valori di riferimento e metodi di valutazione.

Sono stati aggiornati gli estremi relativi agli organismi di controllo.

DOCUMENTO UNICO

«HUILE D'OLIVE DE NIMES»

N. UE: FR-PDO-0105-01283 — 21.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Huile d'olive de Nîmes»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

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

Le caratteristiche dell'«Huile d'Olive de Nîmes» sono essenzialmente legate alla presenza predominante della varietà Picholine nell'olio:

- all'olfatto, si distinguono sensazioni vegetali, con sentori di erba fresca, fieno tagliato, carciofo crudo e piante di pomodoro,
- in bocca, il fruttato è caratterizzato principalmente dal sapore di erba, fieno, ananas, susina gialla e carciofo crudo, completato eventualmente da aromi di prugna rossa e mela.

L'amaro varia da 1,5 a 4,5 su 10 nella scala organolettica del Consiglio oleicolo internazionale (COI).

Il piccante varia da 1,5 a 4,5 su 10 nella scala organolettica del Consiglio oleicolo internazionale (COI).

Il colore è verde, talvolta con riflessi gialli.

Il tenore di acidità libera, espresso in acido oleico dell'olio ottenuto, è al massimo di 0,8 grammi per 100 grammi.

L'indice di perossidi deve essere inferiore o pari a 16 milliequivalenti di ossigeno perossidico per 1 kg di olio d'oliva nella fase di prima immissione sul mercato.

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

Le olive della varietà Picholine rappresentano almeno il 70 % della massa di olive utilizzate.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata

Le operazioni di produzione della materia prima e di trasformazione devono essere effettuate nell'ambito della zona geografica definita.

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

—

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

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura degli oli tutelati dalla denominazione di origine «Huile d'olive de Nîmes» deve recare le seguenti indicazioni:

- il nome della denominazione: «Huile d'olive de Nîmes», la dicitura «denominazione di origine protetta». Queste indicazioni devono essere raggruppate nello stesso campo visivo e sulla stessa etichetta;
- il simbolo DOP dell'Unione europea.

4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione dell'«Huile d'olive de Nîmes» copre la zona oleicola del Gard e la parte orientale di quella dell'Hérault, escludendo le Causses, le montagne delle Cévennes e la Camargue.

I suoi confini naturali sono a est un fiume, il Rodano, e a sud la regione della Camargue. A nord, il confine è di natura climatica e corrisponde al limite di impianto della coltivazione della Picholine; a nord-est, esso segue il confine del dipartimento del Gard (massicci di garrighe ad un'altitudine superiore ai 300 metri). Ad ovest, il confine oltrepassa la valle del Vidourle e segue una linea di creste boschive da Ganges a Pic St Loup a le Lez.

La zona di produzione comprende 223 comuni di cui 183 nel Gard e 40 nell'Hérault.

Le olive sono raccolte e trasformate nella zona geografica che include il territorio dei seguenti cantoni e comuni:

Dipartimento del Gard:

Tutti i comuni dei cantoni di: Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chaptes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières, La Vistrenque.

I comuni dei cantoni di: Anduze (eccetto i comuni di: Générargues, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (eccetto i comuni di: Pouzilhac, Valliguières), Rhône-Vidourle (eccetto i comuni di: Aimargues, le Cailar), Sauve (eccetto il comune di Fressac), Uzès (eccetto il comune di La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (eccetto il comune di Brouzet-les-Alès).

I seguenti comuni: Alès; Allègre-les-Fumades, parzialmente; Aubord; Beaucaire, parzialmente; Bellegarde, parzialmente; Belvezet; Bernis; Bouquet; Conqueyrac; Fons-sur-Lussan; Fontarèches; Générac; Oudargues, parzialmente; Jonquières-Saint-Vincent; La Bruguière; La Cadière-et-Cambo; Lussan; Méjannes-les-Alès; Mons; Rochefort-du-Gard; Saint-Christol-Les-Alès; Saint-Gilles, parzialmente; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Privat-des-Vieux; Saze; Vallérargues; Vauvert, parzialmente; Verfeuil, parzialmente.

Dipartimento dell'Hérault:

I comuni dei cantoni di: Castries (eccetto il comune di Jacou); Claret (eccetto il comune di Ferrières-les-Verreries); Lunel (eccetto i comuni di Marsillargues, Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan).

I seguenti comuni: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

Un documento cartografico che definisce i confini della zona geografica è stato depositato in municipio per i comuni parzialmente accettati. Per questi comuni, la zonizzazione cartografica è consultabile sul sito Internet della competente autorità nazionale conformemente alle esigenze della direttiva INSPIRE.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Gli oliveti tradizionali presentano caratteristiche di impianto che sono frutto dell'interazione tra le conoscenze dell'uomo, le varietà presenti e l'ecosistema circostante.

Gli olivi della zona geografica sono soggetti ad un regime di precipitazioni comprese tra 700 e 1 000 mm, prevalentemente sotto forma di violenti rovesci che avvengono in primavera e in autunno. Se si eccettuano alcuni oliveti sul bordo delle Cévennes e oliveti più recenti sulla Costière, gli olivi sono impiantati su terreni prevalentemente calcarei, che consentono il drenaggio necessario alla sopravvivenza degli alberi. Non si tratta però di terreni di grande valore agronomico: questi ultimi sono infatti riservati ad altre colture più redditizie.

La zona geografica è soggetta a venti frequenti, talvolta violenti, e a inverni che possono essere rigidi. In tali condizioni la varietà predominante è la Picholine, relativamente resistente al freddo e i cui frutti non cadono facilmente, anche una volta maturi. Va inoltre segnalato che gli olivi, sia della varietà Picholine che di varietà locali, sono mantenuti relativamente bassi per non essere danneggiati dalle tempeste di vento.

Gli oliveti sono situati su declivi preferibilmente orientati a sud e in zone poco soggette a gelate (sono escluse le zone a fondovalle e le pianure chiuse con nebbie stagnanti).

L'impianto degli olivi è infine soggetto ad un'altitudine massima, in particolare la varietà Picholine i cui frutti, essendo caratterizzati da maturazione tardiva, sono maggiormente esposti al rischio di gelate che possono compromettere la produzione di olio. Per gli alberi della varietà Picholine l'altitudine è quindi limitata generalmente a 350 metri e la raccolta è precoce.

Le competenze degli olivicoltori si esprimono mediante la scelta dei settori più favorevoli a una produzione oleicola di qualità (esposizione, altitudine), la prassi di mantenere gli alberi tradizionalmente bassi e una raccolta precoce delle olive, quando queste hanno appena raggiunto la maturità (almeno il 10 % di olive cangianti).

5.2. Specificità del prodotto

Le olive vengono consegnate e trasformate rapidamente, con una proporzione minima del 70 % di olive della varietà Picholine, il che conferisce a tale denominazione la sua specificità: l'«Huile d'olive de Nîmes» è caratterizzato da un gusto amaro e un gusto piccante relativamente marcati, con aromi vegetali assai spiccati, sia all'olfatto che 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)

Si tratta di un olio prodotto per lo più a partire dalla varietà Picholine, privilegiata a causa della sua rusticità, che le ha permesso un perfetto adattamento alle condizioni pedoclimatiche. Questa varietà sopporta piuttosto bene i rigori invernali e i suoi frutti resistono ai venti violenti dell'autunno.

Le qualità gustative del frutto e le qualità botaniche dell'albero hanno contribuito alla diffusione della Picholine in tutto il mondo, ma occorre ricordare che questa varietà è originaria della zona, proveniente dalla selezione a partire dalla varietà del Plant de Collias, comune della zona geografica. Ciò spiega perché tale varietà sia particolarmente adatta alle caratteristiche della zona geografica e predominante nell'«Huile d'olive de Nîmes».

L'interrelazione tra fattori ambientali e pratiche adottate (in particolare la maturità delle olive utilizzate e la proporzione minima di Picholine nell'olio) fa dell'«Huile d'olive de Nîmes» un prodotto singolare e originale, ben valorizzato sul piano commerciale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement

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

(2015/C 317/04)

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

DOCUMENTO UNICO

«MORTADELLA DI PRATO»

n. UE: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Mortadella di Prato»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

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

La denominazione «Mortadella di Prato» distingue un prodotto di salumeria costituito da un impasto di carni suine, sale marino, aglio, spezie e alchermes (o alchermes, in quantità compresa fra lo 0,3 e lo 0,6 %), insaccato e sottoposto a trattamento termico. Il prodotto al momento della immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche: *peso*: compreso tra 0,5 e 10 Kg; *forma*: cilindrica o vagamente ellittica; *dimensioni*: lunghezza compresa tra 8 e 70 cm, diametro compreso tra 6 e 35 cm; *caratteristiche organolettiche*: *consistenza dell'impasto*: soda e compatta, morbida al palato per la fine macinatura; *colore esterno*: rosato tendente all'opaco; *colore interno*: rosa scuro, grazie all'azione colorante dell'alchermes, con macchie di bianco dovute ai cubetti di grasso; *profumo*: penetrante aroma speziato con nota di alchermes fin dal primo impatto; *sapore*: tipico del prodotto per il contrasto fra il sapore caldo e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino e quello dolce e delicato dell'alchermes; *caratteristiche chimico-fisiche*: *rapporto lipidi/proteine*: max 1,5.

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

Gli alimenti dei suini destinati alla produzione della «Mortadella di Prato» dovranno essere presentati preferibilmente sotto forma di broda o pastone e avere una presenza di sostanza secca non inferiore al 45 % del totale fino a 80 kg di peso vivo e non inferiore al 55 % del totale nella fase di ingrasso. Il siero di latte (sottoprodotto di cagliate) e il latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) non dovranno superare i 15 l capo/giorno.

La «Mortadella di Prato» è costituita esclusivamente dai seguenti tagli di carne, nelle percentuali indicate: spalla: da 40 a 50 %; lardo: da 9 a 15 %; rifilatura prosciutto: da 10 a 20 %; capocollo: da 5 a 15 %; guanciale: da 5 a 15 %; pancetta: da 5 a 10 %. Gli ingredienti obbligatori sono: alchermes: da 0,3 a 0,6 %; pepe macinato: da 0,1 a 0,3 %; pepe in grani: da 0,1 a 0,2 %; sale marino: da 2,0 a 3,0 %; spezie macinate (coriandolo, cannella, noce moscata, macis e chiodi di garofano): da 0,1 a 0,25 %; aglio: da 0,08 a 0,2 %; è vietata l'aggiunta di glutammato di sodio. Le carni utilizzate devono provenire da suini di peso non inferiore a 160 Kg (+/- 10 %) ed età alla macellazione superiore ai 9 mesi. Tra la macellazione del suino e la lavorazione della carne deve intercorrere un intervallo minimo di 24 ore e massimo di 96 ore.

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

Le seguenti fasi della produzione della «Mortadella di Prato» devono avvenire nella zona geografica in successione continua, senza intervalli di tempo: *Rifilatura, macinatura ed impastatura; Insaccatura e legatura; Stufatura e cottura; Risciacquo e raffreddamento.*

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Dal raffreddamento con conseguente asciugatura al confezionamento non deve trascorrere un tempo superiore ai 20 minuti. Il mancato rispetto del limite temporale indicato, oltre a causare il rischio di proliferazione microbica, avrebbe l'effetto di rompere irrimediabilmente il delicato equilibrio organolettico del prodotto, compromettendone l'aroma e alterandone il caratteristico colore rosato.

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

La «Mortadella di Prato» può essere commercializzata intera, in tranci o a fette. La confezione reca obbligatoriamente in etichetta a caratteri chiari e leggibili, il logo, come da riproduzione sotto riportata, formato da una immagine ellittica intersecata nella parte inferiore dal perimetro di un riquadro di forma rettangolare, che modifica la sagoma dell'ovale, fondendosi con esso in un'unica figura.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di lavorazione, condizionamento della «Mortadella di Prato» comprende l'intero territorio del comune di Prato e dei comuni di Agliana, Quarrata e Montale in provincia di Pistoia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il territorio di Prato è caratterizzato da un uso razionale delle acque del fiume che lo attraversa, il Bisenzio, e di altri torrenti. La necessità di bonificare la vasta e fertile pianura alluvionale e l'intuizione di poterne sfruttare le acque a fini energetici, per il funzionamento sia di mulini che di macchine tessili, emersero fin dal XII e portarono alla costruzione delle c. d. «gore», una vasta rete di canali artificiali che percorrono la piana pratese e toccano i comuni confinanti di Agliana, Quarrata e Montale, ricadenti nella provincia di Pistoia. Le gore e i torrenti, oltre alla fornitura di energia, permisero anche lo sviluppo fin dall'epoca medievale dell'Arte dei Beccai (macellai), un'attività che, per motivi di igiene, richiedeva, come il mestiere di tintore, abbondanza di acqua corrente. Fu allora che si affermarono la lavorazione e l'uso di carne suina, che godeva di particolare reputazione e costituiva una voce importante per l'economia, tanto da rappresentare il consumo principale nei mesi invernali. Ogni famiglia contadina allevava il proprio maiale ed i cittadini abbienti ricorrevano al sistema della soccida, con il quale si affidavano ai contadini capi da ingrassare, col patto di far «a mezzo di ciò che Dio ne fa». Anche nei secoli successivi il consumo annuale di carne suina era notevole, sicché i «salsicciari» pratesi rappresentavano una categoria di gran fama, sottoposta ad un dazio particolare a causa dell'imponenza del giro d'affari rappresentato già allora dagli insaccati. La particolare conformazione idrica del territorio ha dunque favorito la secolare vicinanza fra l'antico mestiere del tintore, al quale si deve il primitivo utilizzo della cocciniglia, e il mestiere del beccaio, al quale si deve il successivo impiego della celeberrima «grana del tintore» come colorante e aromatizzante anche negli insaccati.

La «Mortadella di Prato» ha una reputazione che si basa principalmente sull'uso dell'alchermes, che, generando un contrasto fra il suo sapore dolce e delicato e il sapore caldo e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino, conferisce al prodotto caratteristiche organolettiche del tutto originali. Il tradizionale «saper fare» locale rafforza questa specificità attraverso: la scelta dei tagli di carne più idonei alla cottura; l'ottenimento di una particolare coesione dell'impasto dalla combinazione delle proteine dei tessuti connettivi con gli zuccheri contenuti nell'alchermes; il potenziamento della protezione dei grassi dall'irrancimento per l'azione batteriostatica e antiossidante esplicita dal mix di spezie macinate, pepe nero, aglio e sale marino; la garanzia di una asciugatura prolungata e graduale del prodotto per il fatto di far precedere la cottura dalla stufatura. Tutti aspetti che, nell'insieme, rendono il prodotto un unicum nel panorama gastronomico italiano.

La presenza dell'alchermes come ingrediente caratterizzante della «Mortadella di Prato» è un sicuro marcatore dell'origine e dell'esclusività pratese del prodotto. L'alchermes è infatti un liquore di colore rosso vivo ottenuto un tempo esclusivamente dalla cocciniglia, un insetto parassita essiccato e polverizzato, che per secoli è stato adoperato nella tintura dei tessuti, vale a dire in quella che è sempre stata l'attività economica principale svolta nell'ambito delle «gore» della città e del comprensorio di Prato. La grande dimestichezza pratese con la cocciniglia ha

generato una grande versatilità negli usi del colorante, che ha investito tanto il settore tessile quanto quello alimentare e medicinale. In particolare è rimasto vivo l'utilizzo gastronomico dell'alchermes, dalla salumeria alla pasticceria tipica («pesche di Prato»). Questa specificità, unita al fatto che le aziende pratesi hanno saputo conservare i metodi produttivi tradizionali, ha rinsaldato la reputazione della «Mortadella di Prato», che è indubbia e supportata da copiosa documentazione. I primi documenti certi sulla «Mortadella di Prato» come prodotto originario della città di Prato risalgono al 1733, in occasione della beatificazione di suor Caterina de' Ricci, quando le monache dei monasteri domenicani di Prato allestiscono per gli ospiti un pranzo dove essa figura come specialità locale. Ritroviamo la «Mortadella di Prato» menzionata con questo nome nel 1854 nel carteggio Guasti-Pierallini, in articoli del giornale «Lo Zenzero» del 1862 e, lungo tutto il corso dell'800, in volumi di economia («L'Italia economica» del 1868, «l'Italia all'opera» del 1869), in relazioni redatte in lingua italiana, inglese e francese per le Esposizioni internazionali di Londra e Parigi e in una nota di un commissario francese di polizia, che ci ragguaglia sull'esportazione del prodotto in Francia (1867) a conferma della sua conquistata reputazione. Nella relazione di un commissario per l'Esposizione internazionale di Londra, in particolare, si dice che «Le Mortadelle di Prato e di Bologna fuori (cioè all'estero) dan nome al genere intero». Anche durante il Novecento sono numerosi i riferimenti documentati alla «Mortadella di Prato», che valicano l'ambito dei ricettari locali per investire l'editoria, la stampa quotidiana nazionale e il mondo della gastronomia nazionale e internazionale, evidenziando in tal modo una crescita importante della sua rinomanza. La sua peculiarità ha fatto sì che il prodotto fosse presente in molti libri di cucina e guide gastronomiche locali, nazionali e internazionali, fin dalla prima edizione della «Guida gastronomica d'Italia» del Touring Club Italiano (1931). La sua fama è anche legata alla predilezione dimostrata da grandi chef e personaggi della cultura e della gastronomia internazionali, come lo scrittore M. V. Montalban. È stata inoltre valorizzata come espressione genuina della tradizione gastronomica di Prato da associazioni come l'Accademia della cucina italiana (1987) e Slow Food, che nel 2000 ha istituito un presidio del prodotto. Fin dal '700 si usa gustare localmente la «Mortadella di Prato» con i fichi oppure nella cucina tradizionale come ingrediente di molti piatti tipici, tra i quali i «sedani alla pratese». Il prodotto viene abitualmente proposto in fiere anche di carattere internazionale, oltre che nella locale manifestazione «Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per il riconoscimento della indicazione geografica protetta «Mortadella di Prato» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. n. 192 del 20 agosto 2014.

Il testo del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali al seguente link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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

(2015/C 317/05)

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

DOCUMENTO UNICO

«**CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI**»

n. UE: IT-PGI-0005-01324 – 26.3.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Cappellacci di zucca ferraresi»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.5. Pasta alimentare

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

I «Cappellacci di zucca ferraresi» sono una pasta alimentare fresca ripiena, la cui sfoglia è ottenuta dalla lavorazione di una miscela di farina di grano tenero e duro e uova, e il cui ripieno è ottenuto dalla lavorazione e cottura di polpa di zucca gialla «violina», formaggio grattugiato e noce moscata.

Al momento dell'immissione al consumo i «Cappellacci di zucca ferraresi» devono presentare le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

Forma: tondeggianti e ripiegata, a imitazione del tipico cappello di paglia dei contadini.

Dimensioni: diametro da 4 a 7 cm.

Peso: da 10 a 28 gr.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto esterno: colore giallo tipico della pasta all'uovo con tonalità più intense in corrispondenza del ripieno per la presenza della polpa gialla della zucca.

Aspetto interno: colore giallo della zucca matura.

Consistenza dell'impasto: media tendente al morbido.

Sapore: di pasta sfoglia con percezione del contrasto tra il dolce della zucca e il salato del formaggio e con sentore di noce moscata.

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

La ricetta tradizionale dei «Cappellacci di zucca ferraresi» prevede l'impiego dei seguenti ingredienti per la pasta sfoglia e per il ripieno:

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Ingredienti per la pasta sfoglia per 1 Kg di prodotto:

Ingredienti per 1 Kg di prodotto finale	Dosi in gr	Tolleranza in gr
Miscela di farine di grano tenero tipo «OO» e duro in proporzioni variabili ma con prevalenza della farina di grano tenero	250	+/- 50
Uova o ovoprodotto di misto d'uova pastorizzato	165	+/- 20

Ingredienti per il ripieno:

Ingredienti per 1 Kg di prodotto finale	Dosi in gr	Tolleranza in gr
Polpa di zucca gialla (Cucurbita Moschata comunemente detta «Violina»)	400	+/- 30
Formaggio grattugiato	122	+/- 40
Pangrattato	60	+/- 20
Noce moscata	3	+/- 1
Ingredienti facoltativi:	Dosi medie impiegate	
Zucchero	q.b.	

Non è consentito l'uso di coloranti o conservanti.

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

Le fasi di preparazione della pasta sfoglia, del ripieno e le operazioni di realizzazione del prodotto devono avvenire nell'area geografica delimitata al punto 4.

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

Trattandosi di un prodotto delicato, dovranno essere ridotti al minimo i rischi potenziali sul piano sia della sicurezza che della percezione qualitativa per il consumatore, derivanti da ulteriori manipolazioni, esposizioni ad agenti fisici ed atmosferici e consistenti in deterioramento della pasta, insorgenza di screpolature o liberazione dell'acqua interna con conseguente aumento della carica batterica e imbrunimento del colore del ripieno (viraggio dal colore arancio tipico al marrone-grigiastro). Pertanto il prodotto dovrà essere commercializzato confezionato oppure imballato sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballato per la vendita diretta. Per consentire che siano preservate le caratteristiche fisiche ed organolettiche dei «Cappellacci di zucca ferraresi», le operazioni di condizionamento, dovranno essere effettuate al massimo entro 60 minuti dal termine della fase di produzione.

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

I «Cappellacci di zucca ferraresi» potranno essere commercializzati confezionati o sfusi.

In quest'ultimo caso anche l'imballo o il preimballo per la vendita diretta dovranno contenere, poste bene in vista, le stesse informazioni e gli stessi elementi previsti per la confezione.

Per i prodotti confezionati in atmosfera protettiva la confezione dovrà essere sigillata mediante termosaldatura.

Il peso netto del prodotto commercializzato confezionato non potrà essere inferiore ai 100 g o superiore ai 2 000 g.

La confezione deve riportare il simbolo IGP dell'UE, la dicitura «Cappellacci di zucca ferraresi» nonché le seguenti ulteriori informazioni:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
- il logo del prodotto.

Il logo del prodotto è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dei «Cappellacci di zucca ferraresi» è rappresentata dall'intero territorio della Provincia di Ferrara.

5. Legame con la zona geografica

Il territorio è considerato un vero e proprio distretto cerealicolo, sia per la coltivazione molto diffusa del frumento sia per la presenza di numerose aziende di produzione di farinacei. Un altro prodotto tradizionalmente coltivato e diffuso nelle campagne ferraresi è la zucca «violina», celebrata in sagre paesane (fra le quali si annoverano quella di Pontelangorino dal 1995 e quella di Ostellato dal 1998) e sulla cui produzione si è innestata una significativa attività di trasformazione. La produzione di pasta speciale si svolge nel territorio secondo la tradizione, evidenziando un'alta specializzazione e artigianalità essenzialmente fondate sull'abilità manuale e inevitabilmente legate a risorse umane difficilmente reperibili in altri contesti territoriali.

I «Cappellacci di zucca ferraresi» hanno acquisito nel tempo una grande reputazione, non solo per l'originalità della forma, che riproduce un antico cappello di paglia dei contadini della campagna ferrarese, quanto soprattutto per le spiccate qualità organolettiche. Particolarmente apprezzato dai buongustai, è infatti nel ripieno il contrasto fra la componente salata del formaggio e quella dolce derivante dall'uso della zucca utilizzata, la «violina», la cui polpa presenta inoltre la prerogativa di essere povera di filamenti e di buona conservabilità.

L'uso nel ripieno della zucca rispecchia una coltivazione tipica delle campagne ferraresi fin dal 1570.

Ai fattori precedentemente indicati si deve aggiungere l'abilità manuale degli operatori, consolidatasi nel territorio. Essa è particolarmente evidente nelle fasi della lavorazione della zucca e della realizzazione del prodotto (collocazione del ripieno sul quadrato di pasta e successiva lavorazione).

I «Cappellacci di zucca ferraresi» riflettono inoltre una tecnica di lavorazione della pasta all'uovo (o sfoglia) che ha una tradizione ugualmente antica, essendo descritta fin dal 1549, nel ricettario «Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale» di Cristoforo da Messisbugo (scalco presso i Duchi d'Este). È quindi significativo il fatto che questo prodotto, nonostante il ripieno «povero» di zucca, fosse considerato una preparazione di lusso e di prestigio, in ogni caso degna di essere servita nelle occasioni ufficiali.

La rinomanza del prodotto, oltre che alle sue riguardevoli origini rinascimentali, rimane fondamentalmente legata anche alle abitudini alimentari ferraresi, da sempre considerati grandi mangiatori di zucca. Una testimonianza di ciò è fornita dallo storico locale Giuseppe Longhi, nel suo fondamentale testo «Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e ... la Cucina ferrarese». L'autore, a proposito degli stili di vita nelle campagne fino ai primi degli anni Ottanta del secolo scorso, scrive: «nelle famiglie che non potevano permettersi troppi lussi un piatto, che spandeva un penetrante profumo ricco nella sua povertà, erano le frittelle di fiori di zucca. [...]. Questa larga utilizzazione della zucca è andata in disuso ma sono rimasti i cappellacci. I cappellacci, con il batù di zucca e formaggio».

I «Cappellacci di zucca ferraresi» sono largamente conosciuti con questo nome nel linguaggio comune e nel commercio. Ne consolida la fama di prodotto tipico ferrarese il loro abituale e documentato inserimento lungo tutto il secolo scorso nei pranzi delle grandi occasioni (nelle festività come nelle colazioni ufficiali che vedono la partecipazione di ospiti di prestigio, come ad esempio la visita a Ferrara del Capo dello Stato italiano nel 1988).

Il legame culturale tra i «Cappellacci di zucca ferraresi» e il suo territorio è dimostrato anche dalle numerose manifestazioni che da più anni sono dedicate al prodotto. Tra queste si segnalano la «Sagra dal Caplaz» che si tiene a Coronella frazione del Comune di Poggio Renatico (FE) dal 1989 e la «Sagra della zucca e del suo cappellaccio» che si svolge nella località di San Carlo di Sant'Agostino (FE) dal 2001, entrambe nell'ultima decade del mese di agosto. Queste rappresentano anche le più importanti occasioni per celebrare e degustare il prodotto.

Il nome del prodotto ricorre fin dall'800 nei classici libri di cucina ferraresi (Cucina pratica ferrarese, 1896; Longhi, 1984; Iori Galluzzi Iannotta, 1987), nelle guide gastronomiche locali (Ferrara, terra acqua e sapori, 2009) e in quelle nazionali (a partire da Il Boccafina, 1967), oltre che nei menu dei ristoranti

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica del disciplinare di produzione della IGP «Cappellacci di zucca ferraresi» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 25 del 31.1.2015.

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

Oppure accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT