

Gazzetta ufficiale

C 329

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno

6 ottobre 2015

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2015/C 329/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7632 — Nokia/Alcatel-Lucent) ⁽¹⁾	1
2015/C 329/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.7761 — Permira/OTPP/GFKL Group/Lowell Group) ⁽¹⁾	1

IV Informazioni

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

Commissione europea

2015/C 329/03	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

V Avvisi

ALTRI ATTI

Commissione europea

2015/C 329/04	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 329/05	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	17
2015/C 329/06	Pubblicazione di una domanda 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	20

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.7632 — Nokia/Alcatel-Lucent)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 329/01)

Il 24 luglio 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 32015M7632. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.7761 — Permira/OTPP/GFKL Group/Lowell Group)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 329/02)

Il 30 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 32015M7761. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 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⁾

5 ottobre 2015

(2015/C 329/03)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1236	CAD	dollari canadesi	1,4735
JPY	yen giapponesi	135,07	HKD	dollari di Hong Kong	8,7080
DKK	corone danesi	7,4605	NZD	dollari neozelandesi	1,7272
GBP	sterline inglesi	0,74020	SGD	dollari di Singapore	1,5984
SEK	corone svedesi	9,3513	KRW	won sudcoreani	1 304,86
CHF	franchi svizzeri	1,0938	ZAR	rand sudafricani	15,2697
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,1417
NOK	corone norvegesi	9,3870	HRK	kuna croata	7,6263
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 204,96
CZK	corone ceche	27,122	MYR	ringgit malese	4,9090
HUF	fiorini ungheresi	311,90	PHP	peso filippino	52,193
PLN	zloty polacchi	4,2449	RUB	rublo russo	73,1550
RON	leu rumeni	4,4168	THB	baht thailandese	40,854
TRY	lire turche	3,3649	BRL	real brasiliano	4,4059
AUD	dollari australiani	1,5853	MXN	peso messicano	18,7147
			INR	rupia indiana	73,3711

⁽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 329/04)

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.

«GUIJUELO»

N. UE: ES-PDO-0117-01320 — 10.3.2015

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consejo Regulador D.O.P. «Guijuelo» (Consiglio regolatore della DOP «Guijuelo»)

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

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

4. Tipo di modifica

- ☐ Modifica a un 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.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifica (modifiche)

Come criterio generale, applicabile a tutto il documento, si è ritenuto opportuno sostituire il concetto di operatore «registrato» con quello di operatore che «figura nei registri tenuti dall'organo di gestione in cui possono iscriversi tutti coloro che si trovano nella zona geografica delimitata e rispettano il disciplinare».

Di seguito sono elencate le modifiche apportate, con la relativa motivazione, corredate del testo originale del vecchio disciplinare da sostituire (in rosso) e del testo che va integrato nel nuovo disciplinare (in blu).

B) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La modifica riguardante la razza e l'alimentazione dei suini idonei alla produzione del prodotto tutelato è motivata dalla necessità di adeguare il disciplinare al regio decreto 4/2014 sulle norme di qualità per le carni, il prosciutto, la spalla e lo stinco di maiale iberico, fermo restando che tali suini devono sempre mantenere almeno il 75 % di sangue iberico.

Il testo del disciplinare in vigore è il seguente.

Gli animali idonei alla produzione di prosciutti e spalle protetti dalla presente denominazione sono suini di razza iberica o incroci aventi almeno 75 % di sangue iberico e 25 % della razza Duroc-Jersey.

In base all'alimentazione ricevuta dai suini prima della macellazione e secondo la terminologia della zona si distinguono:

- a) suini «*de bellota*» (alimentati con ghiande) o con fase finale in «*montanera*»: si tratta di suini destinati alla macellazione immediatamente dopo l'alimentazione detta di «*montanera*» (in una zona di querceti o «*montado*»);
- b) suini «*de recebo*» o con fase finale in alimentazione mista: si tratta di suini che, dopo aver raggiunto un determinato peso in «*montanera*», vengono ingrassati fino ad un massimo del 30 % del loro peso prima della macellazione alimentandoli con mangimi autorizzati dal Consiglio regolatore;
- c) suini «*de pienso*» o con fase finale in alimentazione con mangimi: si tratta di suini che, dopo aver raggiunto un determinato peso in «*montanera*» oppure con mangimi, vengono ingrassati fino ad oltre il 30 % del loro peso prima della macellazione alimentandoli con mangimi autorizzati dal Consiglio regolatore.

Il testo inserito nelle modifiche è il seguente:

Le parti tutelate dalla denominazione d'origine protetta «Guijuelo» devono rispettare interamente il presente disciplinare e la legislazione nazionale vigente che si applica alla produzione del suino iberico, nonché a quella dei prodotti da esso derivati.

Gli animali idonei alla produzione di prosciutti e spalle protetti dalla presente denominazione sono suini di razza iberica o loro incroci con la razza Duroc autorizzati dalla normativa nazionale, per i quali sia garantito almeno il 75 % di razza iberica.

In base al tipo di alimentazione e di allevamento prima della macellazione, nonché alla razza dei suini, si distinguono:

- d) suino «*de bellota*» 100 % iberico. Sono animali di razza iberica pura al 100 %, provenienti da genitori iscritti all'albo genealogico e, per quanto riguarda la gestione e l'alimentazione, certificati da un organismo di controllo come suini «*de bellota*».

Le condizioni di allevamento e di alimentazione sono le seguenti:

Le parcelle e i recinti utilizzati per l'alimentazione devono essere registrati nel *Sistema de Información geográfica de parcelas Agrícolas (SIGPAC)* come idonei all'uso per l'ingrasso di suini «*de bellota*».

Lo sfruttamento delle risorse della *dehesa* (pascoli) in fase di «*montanera*» deve essere conforme alle vigenti norme di qualità per la carne, il prosciutto, la spalla e lo stinco di suino iberico.

L'ingresso degli animali in «montanera» deve avvenire tra il 1° ottobre e il 15 dicembre, in quanto il periodo di macellazione è fissato tra il 15 dicembre e il 31 marzo.

Le condizioni minime che gli animali devono soddisfare per quanto attiene al peso e all'età sono le seguenti:

- il peso medio degli animali al loro ingresso in «montanera» dev'esser compreso tra 92 e 115 kg,
 - l'aumento minimo di peso in «montanera» è 46 kg, su un periodo di oltre 60 giorni,
 - l'età minima di macellazione è 14 mesi,
 - il peso minimo di ciascuna carcassa dev'essere di 108 kg;
- e) suino «*de bellota*» 75 % iberico. Suini provenienti da femmine di razza iberica iscritte all'albo genealogico e da maschi riproduttori frutto dell'incrocio tra madre iberica e padre Duroc, entrambi iscritti nel corrispondente albo genealogico della razza; per quanto riguarda il tipo di allevamento e di alimentazione, sono certificati da un organismo di controllo come suini «*de bellota*».

Le condizioni di allevamento e di alimentazione sono le seguenti.

Le parcelle e i recinti utilizzati per l'alimentazione devono essere registrati nel *Sistema de Información geográfica de parcelas Agrícolas (SIGPAC)* come idonei all'uso per l'ingrasso di suini «*de bellota*».

Lo sfruttamento delle risorse della *dehesa* in fase di «montanera» deve essere conforme alle vigenti norme di qualità per la carne, il prosciutto, la spalla e lo stinco di suino iberico.

L'ingresso degli animali in «montanera» deve avvenire tra il 1° ottobre e il 15 dicembre, in quanto il periodo di macellazione è fissato tra il 15 dicembre e il 31 marzo.

Le condizioni minime che gli animali devono soddisfare per quanto attiene al peso e all'età sono le seguenti:

- il peso medio degli animali al loro ingresso in «montanera» dev'essere compreso tra 92 e 115 kg,
 - l'aumento minimo di peso in «montanera» è 46 kg, su un periodo di oltre 60 giorni.
 - l'età minima di macellazione è 14 mesi,
 - il peso minimo di ciascuna carcassa dev'essere di 115 kg;
- f) suino «*de Cebo de Campo*» iberico. Si tratta di animali di razza iberica al 100 %, provenienti da genitori iscritti nell'albo genealogico o di animali con 75 % di sangue iberico, provenienti da femmine di razza iberica, iscritte nell'albo genealogico, e da maschi riproduttori frutto dell'incrocio tra madre iberica e padre Duroc, entrambi iscritti nel pertinente albo genealogico. Per quanto riguarda il tipo di allevamento e di alimentazione, questi animali sono certificati da un organismo di controllo come «*cebo de campo*».

Le condizioni di allevamento e di alimentazione sono le seguenti.

Gli animali possono essere allevati in aziende di produzione estensive che devono rispettare la normativa nazionale in vigore, o in allevamenti intensivi all'aria aperta, anche parzialmente coperti. Gli animali da produzione di oltre 110 kg di peso vivo devono disporre di una superficie minima totale di terreno libero di 100 m² per suino nella fase di ingrasso.

La permanenza minima in tali aziende, prima della macellazione, è di 60 giorni.

L'età minima di macellazione è 12 mesi.

Il peso minimo della singola carcassa è 108 kg per il suino iberico puro e di 115 kg per il suino iberico al 75 %.

La classificazione dei prosciutti e delle spalle viene effettuata considerando la categoria del suino e la durata minima del processo di trasformazione necessario alla commercializzazione.

Il peso minimo per la commercializzazione dei pezzi è stato modificato per adeguarlo alle citate norme di qualità per i prodotti iberici, benché per talune categorie il disciplinare sia più restrittivo.

Il testo del disciplinare in vigore è il seguente.

In base ai fattori fondamentali che determinano la qualità del prosciutto, ossia la razza e l'alimentazione, sono state stabilite le seguenti classi di prosciutti:

Classe I — Prosciutto iberico «de bellota» proveniente da suini di un anno che, fino a 80 kg, hanno consumato mangimi, stoppie ed erba e hanno completato il peso restante fino a 160-180 kg con erba e ghiande di «montanera».

Classe II — Prosciutto iberico proveniente da suini di un anno che, fino a 80 kg, hanno consumato mangimi, stoppie ed erba e hanno completato il peso restante fino a 160-180 kg con ghiande, erba di «montanera» e mangime, o solo con mangime.

Le caratteristiche dei prosciutti e delle spalle della denominazione di origine «Guijuelo» sono le seguenti.

Forma esterna: allungata, stilizzata, profilata, conserva lo zoccolo.

Peso: non inferiore a 4,5 kg per i prosciutti e a 3,5 kg per le spalle.

Il testo inserito nelle modifiche al disciplinare è il seguente.

In base a tale classificazione degli animali sono previste, per prosciutti e spalle, le seguenti denominazioni di vendita:

Classe I — Prosciutto «de Bellota» 100 % iberico, proveniente da suini iberici al 100 %: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 6,5 kg e il periodo di lavorazione è di almeno 730 giorni. Qualora la durata minima di trasformazione dei prosciutti di questa categoria sia superiore a 800 giorni si può inserire in una fascetta la menzione facoltativa «Gran Selección», nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Spalla «de Bellota» 100 % iberica, proveniente da suini iberici al 100 %: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 3,7 kg e il periodo di lavorazione è di almeno 365 giorni. Qualora la durata minima di trasformazione delle spalle di questa categoria sia superiore a 425 giorni si può inserire facoltativamente la menzione «Gran Selección» in una fascetta, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Classe II — Prosciutto «de Bellota» iberico, proveniente da suini iberici al 75 %: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 7 kg e il periodo di lavorazione è di almeno 730 giorni. Qualora la durata minima di trasformazione dei prosciutti di questa categoria sia superiore a 800 giorni si può inserire in una fascetta la menzione facoltativa «Gran Selección», nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Spalla «de Bellota» iberica, proveniente da suini iberici al 75 %: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 4 kg e il periodo di lavorazione è di almeno 365 giorni. Qualora la durata minima di trasformazione delle spalle di questa categoria sia superiore a 425 giorni si può inserire facoltativamente la menzione «Gran Selección» in una fascetta, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Classe III — Prosciutto «de Cebo de Campo» iberico, proveniente da suini con almeno 75 % di sangue iberico: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 6,5 kg per il prosciutto iberico al 100 % e di 7 kg per il prosciutto iberico al 75 % e la durata di trasformazione è di almeno 730 giorni.

Spalla «de Cebo de Campo» iberica, proveniente da suini con almeno 75 % di sangue iberico: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 3,7 kg per la spalla iberica al 100 % e di 4 kg per la spalla iberica al 75 % e la durata di trasformazione è di almeno 365 giorni.

C) ZONA GEOGRAFICA

La modifica della zona geografica riguarda la rettifica di un refuso, in quanto i comuni dell'area di produzione sono in realtà 78 (settantotto).

Il testo del disciplinare in vigore è il seguente.

La zona di produzione comprende i 77 comuni, situati nella parte sud-orientale della provincia di Salamanca, qui elencati: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escurial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Navalморal de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamanes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa e Villanueva del Conde.

Il testo inserito nelle modifiche al disciplinare è il seguente.

La zona di produzione comprende i 78 comuni, situati nella parte sud-orientale della provincia di Salamanca, qui elencati: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escurial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Navalморal de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamanes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa e Villanueva del Conde.

D) PROVA DELL'ORIGINE

Le modifiche della sezione riguardante gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona consistono nella soppressione del paragrafo relativo all'incapacità del consumatore inesperto di garantire l'origine, in quanto la garanzia dell'origine è attestata unicamente dal Consiglio regolatore.

Il testo del disciplinare vigente che viene soppresso è il seguente.

Ma tali caratteristiche non sono sufficienti a garantire l'origine del prodotto, poiché soltanto i consumatori della zona o quelli più abituati a consumarlo sarebbero in grado di riconoscerlo. Pertanto, la sua origine deve essere attestata.

- La modifica delle condizioni che precedono la macellazione è necessaria al fine di renderle compatibili con la normativa vigente in materia di benessere degli animali a livello nazionale e comunitario.
- La marcatura dei prosciutti e delle spalle è modificata per adeguarla al regio decreto 4/2014 relativo alle citate norme di qualità per le carni, il prosciutto, la spalla e lo stinco di suino iberico.
- Per quanto riguarda il controllo della lavorazione dei pezzi il Consiglio regolatore è sostituito dall'organo di gestione in modo da allineare il nome a quello previsto nel pre-progetto di legge in materia di denominazioni di origine a livello sovranazionale.
- Si sopprime il paragrafo riguardante le pertinenti analisi cui è sottoposto il prodotto finale poiché le caratteristiche del prodotto che vengono valutate sono già state definite.
- È modificata la formulazione del paragrafo che indica che, dopo aver ultimato tutti i controlli citati e dopo l'attribuzione della denominazione, il prosciutto è immesso sul mercato con la garanzia dell'origine, attestata dai sigilli e dalle fascette numerati. Questa modifica redazionale è volta a chiarire la garanzia dell'origine e a conformarsi al regio decreto 4/2014 sulle norme di qualità per le carni, il prosciutto, la spalla e lo stinco di suino iberico.

Il testo del disciplinare in vigore è il seguente.

1. I prosciutti e le spalle provengono esclusivamente da suini di razza iberica o da incroci tra 75 % di sangue iberico e 25 % di Duroc-Jersey, allevati in aziende registrate e situate nella zona di produzione.
2. I macelli sono situati nella zona di produzione e soddisfano le condizioni tecniche e sanitarie imposte dalla normativa in vigore e dal presente regolamento.

L'animale, prima della macellazione, rimane nel mattatoio per almeno 12 ore, al fine di smaltire la stanchezza del trasporto e garantire un livello minimo di riserve di glicogeno muscolare.

Il Consiglio regolatore tiene un registro di tutti i mattatoi in cui si macellano suini le cui estremità sono idonee ad essere tutelate dalla presente denominazione. In tale registro figura il nome dell'impresa, la località e la zona di ubicazione, nonché qualsiasi informazione ritenuta utile per una sicura identificazione e catalogazione dell'azienda.

3. La lavorazione dei prosciutti e delle spalle tutelati dalla presente denominazione si effettua in essiccatoi e cantine registrati e controllati dal Consiglio regolatore.
4. Si può sottoporre il prodotto finale alle pertinenti analisi al fine di garantirne la qualità.
5. Ultimati tutti i controlli citati e dopo l'attribuzione della denominazione, il prosciutto è immesso sul mercato con la garanzia dell'origine, attestata dai sigilli e dalle fascette numerati del Consiglio regolatore.

Il testo inserito nelle modifiche al disciplinare è il seguente.

In base a tale classificazione degli animali, sono previste, per prosciutti e spalle, le seguenti denominazioni di vendita:

1. I prosciutti e le spalle tutelati dalla presente denominazione provengono unicamente da suini di razza iberica e da loro incroci con la razza Duroc, autorizzati dalla normativa nazionale, per i quali sia garantito almeno il 75 % di razza iberica, e da aziende figuranti nei registri tenuti dall'organo di gestione, in cui possono iscriversi tutti coloro che si trovano nella zona geografica delimitata e rispettano il disciplinare.
2. I macelli sono situati nella zona di produzione e soddisfano le condizioni tecniche e sanitarie imposte dalla normativa in vigore

L'animale, prima della macellazione, rimane nelle condizioni di riposo previste dalla normativa in vigore in materia di macellazione e di benessere degli animali. Gli animali conservano il pendaglio auricolare che consente di identificare l'azienda di origine e garantire, mediante i sigilli, la corretta tracciabilità dall'azienda fino al prodotto trasformato.

L'organo di gestione tiene un registro di tutti i mattatoi in cui si macellano suini le cui estremità sono idonee ad essere tutelate dalla presente denominazione. In tale registro figura il nome dell'impresa, la località e la zona di ubicazione, nonché qualsiasi informazione ritenuta utile per una sicura identificazione e catalogazione dell'azienda.

Su tutte le cosce e le estremità anteriori destinate alla produzione dei prosciutti e delle spalle tutelati deve essere apposto, nel macello, un sigillo numerato, collegato in maniera inequivocabile nei registri di tracciabilità dello stesso con il lotto di macellazione e il lotto di allevamento o di alimentazione.

Il sigillo deve recare in modo visibile il nome e/o il logo della Denominación de Origen Protegida «Guijuelo», i cui colori sono conformi a quanto previsto nelle norme di qualità per le carni, il prosciutto, la spalla e lo stinco di suino iberico.

3. La lavorazione dei prosciutti e delle spalle tutelati dalla presente denominazione si effettua in essiccatoi e cantine figuranti sui registri dell'organo di gestione in cui si possono iscrivere tutte le aziende situate nella zona geografica delimitata che rispettano il disciplinare.

4. Al termine del processo di lavorazione, a tutti i pezzi tutelati dalla DOP si appongono fascette numerate che devono essere collegate ai sigilli su cui figurano la classe del prodotto, secondo le denominazioni di vendita, e le indicazioni facoltative di cui alla sezione B, il simbolo dell'UE e, in modo visibile, il nome e il logo Denominación de Origen Protegida «Guijuelo».

Ultimato i controlli sopra descritti e dopo l'attribuzione della denominazione, i pezzi sono immessi sul mercato con la garanzia dell'origine, attestata dai sigilli e dalle fascette numerati della denominazione di origine protetta «Guijuelo».

E) OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

Le modifiche apportate alle fasi di elaborazione dei pezzi intendono aggiornare e chiarire i nomi delle stesse in base a criteri tecnici che corrispondono alle denominazioni effettive attualmente utilizzate.

Nella nuova rubrica sulla fase di stagionatura, precedentemente chiamata «passaggio in cantina», si modifica la tabella contenente il peso dei pezzi prima della lavorazione, i tempi di permanenza in cantina e il peso approssimativo all'uscita, al fine di adeguarla al regio decreto 4/2014 sulle norme di qualità per le carni, il prosciutto, la spalla e lo stinco di suino iberico, stabilendo un nesso con il peso minimo delle carcasse alla macellazione e il peso minimo dei pezzi essiccati, a seconda della percentuale di razza iberica.

Il disossamento, la grattugiatura, la sfilettatura, l'affettatura ecc. vengono inclusi per adattarsi all'evoluzione della domanda dei consumatori e ai nuovi formati di presentazione del prodotto.

Il testo del disciplinare in vigore è il seguente.

I suini destinati alla produzione di prosciutti e spalle «Guijuelo» provengono da aziende registrate che soddisfano i criteri di cui alla sezione B.

Una volta ottenute le estremità anteriori e posteriori, si procede alla lavorazione, costituita da cinque operazioni: salatura, lavaggio, rifilatura, riposo e asciugatura.

Salatura: è l'aggiunta di sale alla massa muscolare, che favorisce la disidratazione delle cosce/zampe del suino e la loro perfetta conservazione. La durata di questa fase è di un giorno per chilo di prosciutto o di spalla.

Lavaggio: è effettuato con acqua tiepida e volto a rimuovere il sale aderente alla superficie; quindi si procede alla messa in forma, alla rifilatura e alla toelettatura.

Riposo: in questa fase il prosciutto o la spalla eliminano lentamente e progressivamente l'umidità dalla superficie.

Asciugatura: i pezzi passano negli essiccatoi naturali dove rimangono il tempo necessario a ottenere la fusione naturale del grasso della protezione adiposa (cosiddetto «sudado») finché si ritiene che l'essiccazione sia sufficiente.

In questa fase si perfezionano la toelettatura e la rifilatura dei pezzi.

La durata di tale processo è di almeno sei mesi.

In seguito i pezzi vengono trasferiti in cantina, dove sono classificati secondo il peso, la qualità e la conformazione, con i tempi di permanenza seguenti:

	Peso del pezzo fresco al macello	Durata minima di maturazione in cantina	Peso prevedibile all'uscita dalla cantina
Per i prosciutti	da 7 a 8 kg da 8 a 11 kg oltre 11 kg	9 mesi 9-12 mesi 16 mesi	da 4,5 a 5 kg da 5 a 7,5 kg oltre 8 kg
Per le spalle	5 kg oltre 5 kg	5 mesi 6 mesi	da 3,5 a 4 kg oltre 4 kg

Il testo inserito nelle modifiche al disciplinare è il seguente.

I suini destinati alla produzione di prosciutti e spalle «Guijuelo» provengono da aziende iscritte nei registri tenuti dall'organo di gestione in cui possono registrarsi tutte le aziende situate nella zona geografica delimitata e che rispettano il disciplinare e le condizioni di cui alla sezione B.

Una volta ottenute le estremità anteriori e posteriori, si procede alla lavorazione, costituita da cinque operazioni: salatura, lavaggio, post-salatura, lavorazione-maturazione e stagionatura.

Salatura: è l'aggiunta di sale alla massa muscolare, che favorisce la disidratazione delle cosce/zampe del suino e la loro perfetta conservazione. La durata di tale fase dipende dal peso del pezzo.

Lavaggio: è effettuato con acqua tiepida e volto a rimuovere il sale aderente alla superficie; quindi si procede alla messa in forma, alla rifilatura e alla toelettatura.

Post-salatura/riposo: questa fase consente la diffusione del sale verso l'interno del prosciutto o della spalla.

Lavorazione-maturazione: i pezzi perdono umidità lentamente, favorendo in tal modo la conservazione. Negli essiccatoi, in condizioni ambientali naturali e con finestre rivolte all'esterno, l'essiccatura avviene naturalmente e i pezzi vi rimangono il tempo necessario per ottenere la fusione naturale del grasso della protezione adiposa (cosiddetto «sudado»).

In questa fase si perfezionano la toelettatura e la rifilatura dei pezzi.

La durata di tale processo è di almeno sei mesi.

Stagionatura: in questa fase i pezzi vengono trasferiti in cantina, dove si esegue la classificazione definitiva, apponendo la fascetta sui pezzi che soddisfano le condizioni di cui alla sezione B, a seconda del peso, della razza e del tipo di allevamento.

Le aziende possono commercializzare i pezzi certificati disossati, tagliati o in porzioni, purché assicurino i controlli e l'etichettatura adeguati al fine di garantire la tracciabilità del prodotto (prosciutto o spalla) e la classe cui appartiene.

A tal fine all'organo di gestione viene comunicata l'esecuzione di tali procedure.

G) AUTORITÀ O ORGANISMI RESPONSABILI DI VERIFICARE LA CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE

Il testo è stato modificato a fini di semplificazione, poiché la verifica della conformità al disciplinare è di competenza della direzione generale per l'industria alimentare.

Il testo del disciplinare in vigore è il seguente.

Il controllo della denominazione di origine spetta al Consiglio regolatore, organismo professionale costituito da rappresentanti dei produttori e dei trasformatori.

Lo compongono:

- un presidente,
- un vicepresidente,
- quattro membri in rappresentanza degli allevatori,
- quattro membri in rappresentanza delle aziende di trasformazione,
- due membri con esperienza nell'allevamento suino e nel settore del prosciutto.

Gli incarichi dei rappresentanti del settore zootecnico e industriale del prosciutto vengono rinnovati ogni quattro anni tramite elezioni democratiche.

1 Settori di competenza

Per quanto riguarda il territorio: le rispettive zone di produzione e trasformazione.

Per quanto riguarda il prodotto: i prodotti tutelati dalla denominazione di origine in ogni fase della produzione, trasformazione, distribuzione e commercializzazione.

Per quanto riguarda le persone: le persone fisiche e giuridiche iscritte nei diversi registri.

2 Funzioni

— Predisporre e controllare i diversi registri.

— Orientare, sorvegliare e monitorare la produzione, il condizionamento e la qualità dei prosciutti protetti. I servizi di controllo e di vigilanza sono svolti da ispettori, incaricati dall'amministrazione competente, che agiscono in modo imparziale nei confronti dei produttori e dei trasformatori.

— Attestare il prodotto.

— Promuovere e difendere la denominazione di origine.

— Risolvere le procedure d'infrazione per mancato rispetto del regolamento.

— Agire con piena responsabilità e capacità giuridica per assumere obblighi e comparire in giustizia esercitando le azioni che competono alle proprie funzioni di rappresentare e difendere gli interessi generali della denominazione di origine.

Il testo inserito nelle modifiche al disciplinare è il seguente.

Dirección General de la Industria Alimentaria
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Paseo Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475361/8477
Fax +34 913475700
dgia@magrama.es

La verifica del disciplinare nella fase di produzione del bestiame può essere delegata a organismi di ispezione accreditati per il controllo di qualità del prosciutto iberico secondo la norma UNE EN ISO/IEC 17020.

La verifica del disciplinare nella fase di trasformazione del prodotto può essere delegata ad organismi di certificazione accreditati in base al disciplinare della DOP «Guijuelo» secondo la norma UNE EN ISO/IEC 17065.

H) ETICHETTATURA

Si modificano vari punti relativi all'etichettatura: il primo prevede che le etichette siano comunicate, non approvate, dall'organo di gestione; il secondo, riguardante il colore dei sigilli e delle fascette, è il risultato dell'adeguamento al regio decreto 4/2014 sulle norme di qualità per le carni, il prosciutto, la spalla e lo stinco di suino iberico; il terzo è altresì necessario per conformarsi al regio decreto 4/2014 sulle norme di qualità per le carni, il prosciutto, la spalla e lo stinco di suino iberico, in quanto riguarda l'apposizione dei sigilli da effettuarsi obbligatoriamente nel macello; il quarto, in merito all'etichetta numerata rilasciata dal Consiglio regolatore, è volto a chiarire che cosa sia la fascetta numerata e, in particolare, a differenziare i requisiti che deve possedere l'etichetta di un produttore per poter essere utilizzata per prodotti tutelati e non tutelati ai sensi della legislazione comunitaria in materia di denominazione di origine, della legislazione generale sull'etichettatura e del pre-progetto di legge in materia di denominazione di origine a livello sovranazionale.

Il testo del disciplinare in vigore è il seguente.

Le etichette commerciali di ciascuna azienda commerciale registrata devono essere approvate dal Consiglio regolatore.

Il prodotto destinato al consumo reca i sigilli numerati rilasciati dal Consiglio regolatore, sui quali devono figurare, in modo visibile, il nome o il logo della denominazione di origine e la categoria cui appartiene: sigillo di colore rosso per il prosciutto iberico «de bellota» e giallo per il prosciutto iberico «de recebo» o «de pienso» (si allega copia del modello).

Tali sigilli verranno apposti nell'azienda registrata, sempre in modo da non essere riutilizzati.

Per l'immissione sul mercato si appone un'etichetta numerata rilasciata dal Consiglio regolatore, di cui si allega una copia.

Il testo inserito nelle modifiche al disciplinare è il seguente.

Le etichette commerciali di ciascuna azienda commerciale registrata, destinate ad essere utilizzate per prodotti tutelati dalla DOP «Guijuelo», sono comunicate all'organo di gestione al fine di garantire l'uso corretto della denominazione.

Qualora un produttore utilizzi lo stesso marchio per commercializzare prodotti tutelati e non tutelati, dovrà distinguerli aggiungendo il logo della denominazione di origine protetta «Guijuelo» all'etichetta commerciale del prodotto tutelato.

In tutti i casi, l'uso del logo della DOP «Guijuelo» dev'essere conforme a quello legalmente depositato, che figura nell'illustrazione qui di seguito.



Il prodotto destinato al consumo reca sigilli numerati e inviolabili nonché la fascetta corrispondente. Vi devono figurare in modo visibile il nome e/o il logo della denominazione di origine protetta «Guijuelo», il simbolo dell'UE e la categoria cui appartiene il prodotto secondo le denominazioni di vendita di cui alla sezione B. La fascetta reca inoltre, se del caso, la menzione facoltativa «Gran Selección».

Tali sigilli verranno apposti nell'azienda registrata, sempre in modo da non essere riutilizzati.

Le fascette sono apposte in azienda alla conclusione del periodo minimo di trasformazione e sempre prima che i pezzi siano immessi al consumo.

1) REQUISITI LEGISLATIVI NAZIONALI

Questo paragrafo è soppresso poiché non previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

DOCUMENTO UNICO

«GUIJUELO»

N. UE: ES-PDO-0117-01320 — 10.3.2015

DOP (X) IGP ()

1. Nome

Guijuelo

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

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

Descrizione. I prosciutti e le spalle tutelati dalla denominazione d'origine «Guijuelo» sono prodotti a base di carne ottenuti sottoponendo le estremità anteriori e posteriori del suino iberico — o di suoi incroci con la razza Duroc autorizzati dalla normativa nazionale, per i quali sia garantito almeno il 75 % di razza iberica — a un processo di salatura, lavaggio, post-salatura, lavorazione-maturazione e stagionatura.

Caratteristiche morfologiche. I pezzi hanno forma allungata, stilizzata, peso non inferiore a 6,5 kg per i prosciutti e a 3,7 kg per le spalle per gli animali di razza iberica al 100 %; peso non inferiore a 7 kg per i prosciutti e a 4 kg per le spalle per gli animali di razza iberica al 75 %; sono esenti da ematomi, fratture, ecchimosi e conservano lo zoccolo, tranne i pezzi commercializzati disossati, tagliati o in porzioni.

Caratteristiche organolettiche. La superficie di taglio è di colore acceso, tra il rosa ed il rosso porpora, di aspetto brillante, con striature di tessuto adiposo, sapore delicato, dolce o leggermente salato, caratteristico aroma, a seconda dell'alimentazione degli animali prima della macellazione.

Sono previste le seguenti denominazioni di vendita di prosciutti e spalle:

Classe I: Prosciutto «de Bellota» 100 % iberico, proveniente da suini iberici al 100 %: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 6,5 kg e il periodo di lavorazione è di almeno 730 giorni. Qualora la durata minima di trasformazione dei prosciutti di questa categoria sia superiore a 800 giorni si può inserire in una fascetta la menzione facoltativa «Gran Selección», nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Spalla «de Bellota» 100 % iberica, proveniente da suini iberici al 100 %: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 3,7 kg e il periodo di lavorazione è di almeno 365 giorni. Qualora la durata minima di trasformazione delle spalle di questa categoria sia superiore a 425 giorni si può inserire facoltativamente la menzione «Gran Selección» in una fascetta, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Classe II: Prosciutto «de Bellota» iberico, proveniente da suini iberici al 75 %: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 7 kg e il periodo di lavorazione è di almeno 730 giorni. Qualora la durata minima di trasformazione dei prosciutti di questa categoria sia superiore a 800 giorni si può inserire in una fascetta la menzione facoltativa «Gran Selección», nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Spalla «de Bellota» iberica, proveniente da suini iberici al 75 %: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 4 kg e il periodo di lavorazione è di almeno 365 giorni. Qualora la durata minima di trasformazione delle spalle di questa categoria sia superiore a 425 giorni si può inserire facoltativamente la menzione «Gran Selección» in una fascetta, nello stesso campo visivo della denominazione di vendita.

Classe III: Prosciutto «de Cebo de Campo» iberico, proveniente da suini con almeno 75 % di sangue iberico: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 6,5 kg per il prosciutto iberico al 100 % e a 7 kg per il prosciutto iberico al 75 % e il periodo di lavorazione è di almeno 730 giorni.

Spalla «de Cebo de Campo» iberica, proveniente da suini con almeno 75 % di sangue iberico: il peso dei pezzi trasformati è superiore a 3,7 kg per la spalla iberica al 100 % e a 4 kg per la spalla iberica al 75 % e il periodo di lavorazione è di almeno 365 giorni.

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

La zona geografica di produzione dei suini descritti comprende l'area tradizionale di allevamento estensivo del suino iberico nell'ecosistema della *dehesa*, caratterizzato dall'utilizzo di pascoli e prati per l'allevamento del bestiame, che costituisce il sistema tradizionale di allevamento del suino iberico.

L'elemento fondamentale per determinare la qualità dei suini iberici e, di conseguenza, la successiva qualità organolettica dei pezzi tutelati concedendo ai prosciutti e alle spalle la DOP «Guijuelo» in base alla qualità e alle peculiarità che li distinguono, è rappresentato dall'alimentazione e dall'allevamento estensivo nella fase finale di ingrasso, che utilizza a tal fine tutte le risorse disponibili della *dehesa*: ghiande, pascoli naturali e stoppie. La zona geografica di produzione è limitata e per la produzione devono essere riunite condizioni particolari: ad esempio, occorre stimare il quantitativo di ghiande, prodotte da querce, querce da sughero e lecci, che saranno disponibili per i suini in ciascuna *montanera* e determinare il numero massimo di suini. Inoltre, si applicano misure di controllo al fine di garantire la conformità alle condizioni fissate, quali ispezioni di controllo senza preavviso, volte a verificare che l'alimentazione sia a base di ghiande e pascolo naturale e che l'allevamento sia estensivo durante la fase di ingrasso dei suini.

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

La nascita, l'allevamento e l'ingrasso dei suini iberici si svolgono nella zona geografica di produzione. Il processo di trasformazione che, dopo la macellazione e il sezionamento, comprende le fasi di salatura, lavaggio, post-salatura/riposo, lavorazione/maturazione e stagionatura avviene nella zona geografica contemplata dal disciplinare.

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

Le aziende possono commercializzare i pezzi certificati disossati, tagliati o in porzioni, purché si assicurino i controlli e l'etichettatura adeguati al fine di garantire la tracciabilità del prodotto (prosciutto o spalla) la classe cui appartiene.

A tal fine all'organo di gestione viene comunicata l'esecuzione di tali procedure.

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

Su tutte le cosce e le estremità anteriori destinate alla produzione di prosciutti e spalle tutelati deve essere apposto, nel macello, un sigillo numerato.

Il sigillo reca in modo visibile il nome e/o il logo della denominazione di origine protetta «Guijuelo» i cui colori corrispondono, per ciascuna classe, a quelli previsti dalle norme di qualità per le carni, il prosciutto, la spalla e lo stinco di suino iberico, come indicato di seguito:

- Nero — Prosciutto o spalla «Bellota» 100 % iberico
- Rosso — Prosciutto o spalla «Bellota» 75 % iberico
- Verde — Prosciutto o spalla «Cebo de Campo» iberico.

Al termine del processo di trasformazione, si certifica il prodotto apponendo la fascetta numerata della Denominación de Origen Protegida GUIJUELO che reca, oltre al marchio e al simbolo dell'UE, il tipo di prodotto, la razza e la classe cui appartiene a seconda dell'alimentazione ricevuta.

La fascetta va sempre accompagnata da un'etichetta commerciale che il produttore comunica all'organo di gestione.

Qualora un produttore utilizzi lo stesso marchio per commercializzare prodotti tutelati e non tutelati, dovrà distinguerli aggiungendo il logo della denominazione di origine protetta all'etichetta commerciale del prodotto tutelato.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Zona di produzione. È la zona tradizionale di allevamento dei suini iberici, situata nella parte occidentale e sud-occidentale della Spagna, composta da alcuni distretti (*comarcas*) agricoli dove prevalgono prati e pascoli, la *dehesa*, nelle province elencate qui di seguito: Zamora (Comarcas de Duero Bajo e Sayago), Segovia (Comarca de Cuellar), Ávila (Comarcas de Piedrahita-Barco, Arévalo e Ávila), Salamanca (tutte le *comarcas*), Cáceres (tutte le *comarcas*), Badajoz (tutte le *comarcas*), Toledo (Comarcas de Talavera e La Jara), Ciudad Real (Comarcas de Montes Norte e Montes Sur), Sevilla (Comarca de Sierra Norte), Córdoba (Comarcas de Los Pedroches, La Sierra e Campiña Baja) e Huelva (Comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental e Andévalo Oriental).

Zona di produzione. È composta da 78 (settantotto) comuni situati nella parte sud-orientale della provincia di Salamanca, dove le condizioni orografiche e climatiche hanno favorito l'emergere di un settore delle carni, specializzato nel suino iberico, poiché tali comuni sono immersi nella *dehesa* di Salamanca, al congiungimento della Sierra de Bejar e della Sierra de Francia, nella zona sud-orientale della provincia di Salamanca. I comuni sono i seguenti: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escorial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Lledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Naval Moral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamañes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa e Villanueva del Conde.

5. Legame con la zona geografica

Occorre distinguere tra la zona geografica di allevamento dei suini iberici, in prosieguo «zona di produzione» e la zona geografica di trasformazione dei prosciutti e delle spalle, in prosieguo «zona di trasformazione».

Il carattere autoctono della razza, unitamente a una zona di trasformazione con condizioni climatiche idonee alla produzione di prodotti a base di carne a stagionatura prolungata e la tradizione secolare del settore della carne giustifica il carattere distintivo dei prodotti ottenuti.

Le caratteristiche climatiche e orografiche della zona di produzione si riassumono nell'ecosistema della *dehesa*, caratterizzato da vaste superfici di prati e pascoli alberati, in cui si è sviluppata tradizionalmente una notevole attività di allevamento di bestiame saldamente legata al territorio.

I pascoli sono costituiti da comunità erbacee naturali adatte alle condizioni climatiche e pedologiche della zona: si tratta, in alcuni casi, di comunità tipiche di montagna, sebbene prevalgano le specie caratteristiche della penipianura con associazioni di graminacee e leguminose.

Le specie arboree che popolano la *dehesa* sono fondamentalmente costituite da varietà di quercia (*Quercus* spp.) Il frutto di queste specie, la ghianda, è utilizzato per l'ingrasso dei suini di qualità più elevata.

La zona di trasformazione dei prosciutti e delle spalle è caratterizzata dalla sua posizione sull'altopiano di Salamanca a un'altitudine media di 975 metri, con un clima continentale, costituito da inverni lunghi, freddi, un lungo periodo di gelate e un'umidità relativa modesta: condizioni, queste, favorevoli al settore delle carni basato su un sistema di produzione tradizionale da almeno 200 anni.

Quanto ai venti dominanti, a causa della collocazione geografica della zona, tra la Sierra de Bejar e la Peña de Francia, essi sono molto intensi e asciutti e quindi propizi alla disidratazione del prodotto e alla sua successiva conservazione.

Le caratteristiche peculiari dei suini iberici, combinate alle modalità di allevamento tradizionali, all'alimentazione somministrata e all'età avanzata della macellazione, costituiscono gli elementi distintivi della materia prima utilizzata per la produzione dei prosciutti e delle spalle tutelati. Tali elementi, unitamente alle condizioni particolari della zona di produzione e alla stagionatura prolungata, conferiscono a questo prodotto caratteristiche distintive rispetto agli altri prodotti a base di carne, con proprietà organolettiche specifiche, fra cui il sapore delicato dovuto ad un tenore minimo di sale che lo distingue da altri prodotti di carne nazionali, la colorazione rosa della carne dovuta alle miti temperature dell'ambiente durante il processo di essiccazione, la consistenza cremosa dovuta all'alimentazione somministrata agli animali, le numerose infiltrazioni di grasso sotto forma di venature intramuscolari, il tutto arricchito dal pregio della razza e dal metodo di allevamento nei pascoli e nei prati.

La qualità dei prosciutti e delle spalle di «Guijuelo» è legata alla zona geografica in modo duplice. Da un lato, tramite l'allevamento di animali iberici nelle zone della *dehesa* che costituiscono la zona di produzione e, dall'altro, tramite la trasformazione dei prosciutti e delle spalle in una zona di lavorazione, molto più ristretta rispetto alla zona di produzione, in cui la tradizione e le peculiari condizioni climatiche (precipitazioni ridotte, temperature miti, regime eolico intenso dovuto alla penipianura tra due catene montuose ecc.) hanno favorito l'emergere di un settore di salumifici altamente specializzato in prodotti di suino iberico.

La fase di produzione avviene in distretti (*comarcas*) delimitati, situati nella Spagna sud-occidentale, che coincidono con la presenza di aziende agropecuarie, cosiddette *dehesas*, di un ecosistema pastorale caratterizzato da boscaglie di alberi del genere *Quercus*, il cui frutto, la ghianda, ingerito dagli animali consente di ottenere prodotti di altissima qualità. L'allevamento degli animali in regime «estensivo», chiamato «*montanera*», consente di gestirne l'alimentazione durante la fase finale di ingrasso, aspetto essenziale, questo, affinché il prodotto finale sia dotato di una qualità distintiva. Il lavoro degli allevatori con i suini e le loro competenze conseguono in tal modo il benessere e la salute degli animali, sfruttando inoltre le risorse naturali della *dehesa*.

Alle diverse fasi della trasformazione dei prosciutti e delle spalle, effettuate nella zona geografica delimitata come zona di lavorazione, è dovuta la differenziazione sensoriale di questi prodotti. Il processo di lavorazione è complesso, poiché molti sono i fattori che influiscono sulla qualità finale del prodotto, quindi le conoscenze tramandate tra generazioni diventano un fattore distintivo che dota il «mastro salumiere» di competenze essenziali attinenti alla valutazione appropriata dei tempi rispetto alle condizioni climatiche, affinché, con un contenuto minimo di sale, il prodotto maturi gradualmente, acquisendo le qualità organolettiche necessarie e sia garantita la sua sicurezza alimentare tenendo conto delle condizioni ambientali (temperatura, umidità, ventilazione) di ciascuna delle fasi di trasformazione dopo la salatura, tenendo presente che il processo si svolge in essiccatoi naturali.

Le operazioni a cui si sottopone la materia prima, dopo la macellazione e il sezionamento delle carcasse, sono, in ordine cronologico, le seguenti.

- Salatura. Aggiunta di sale in superficie.
- Lavaggio. Dopo la salatura, si elimina il sale dalla superficie con acqua potabile e spazzolando i pezzi.
- Post-salatura/riposo. Fase di durata variabile, in cui avviene la diffusione omogenea del sale all'interno del pezzo.
- Affinatura-maturazione. Caratterizzata dalla progressiva perdita di umidità del pezzo.
- Stagionatura. In tale fase avvengono le reazioni biochimiche che generano le sostanze responsabili dell'aroma e del sapore caratteristici del prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_GUIJUELO_vers_10-03-15_tcm7-357644.pdf

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 329/05)

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

«BRABANTSE WAL ASPERGES»

Numero UE: NL-PDO-0005-01177 — 06.11.2013

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Brabantse Wal asperges»

2. Stato membro o paese terzo

Paesi Bassi

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

Descrizione generale

La denominazione «Brabantse Wal asperges» («Asparagi del Brabantse Wal») si riferisce ai turioni degli asparagi coltivati nel Brabantse Wal. La denominazione si riferisce unicamente agli asparagi freschi di categoria 1.

I «Brabantse Wal asperges» sono i turioni della pianta di asparago (*Asparagus officinalis*), che possono venire commercializzati con o senza la buccia.

Sono commercializzati nella categoria 1, che si suddivide in 3 gruppi, e devono soddisfare le caratteristiche di spessore e colore qui sotto indicate:

— A bianco = 16 – 22 mm di spessore,

— AA bianco = 22 – 28 mm di spessore,

— AAA bianco = 28 + mm di spessore.

La differenza di spessore può essere al massimo di 1 mm per 10 % del peso di una partita.

La lunghezza degli asparagi varia fra i 20 e i 24 cm. La differenza massima di lunghezza consentita per quantità venduta è di 2 cm.

Per poter essere inserito nella categoria 1 l'asparago deve essere dritto, deve essere uniformemente bianco chiaro e avere una lunghezza di almeno 20 cm, la punta non deve essere scolorita né aperta, e non deve presentare alcun danneggiamento né alcuna traccia di ruggine (macchie brune).

Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche gustative

I «Brabantse Wal asperges» si distinguono dagli altri asparagi per il loro gusto leggermente salato e quasi mai amaro.

Caratteristiche visive

Aspetto bianco chiaro.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

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

La coltivazione e la raccolta sono effettuate esclusivamente dai produttori della zona geografica delimitata.

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

Per garantire la qualità, la freschezza e l'autenticità degli asparagi occorre refrigerare il prodotto a 4 gradi Celsius entro quattro ore dalla raccolta.

Non sono consentiti trattamenti né tecniche di conservazione di alcun tipo, eccezion fatta per la sbucciatura degli asparagi se richiesta dal cliente.

Gli asparagi sono condizionati dal produttore per garantirne l'origine e la riconoscibilità e per conservarne la qualità. Gli asparagi non condizionati perdono in qualità nelle 12 ore che seguono la raccolta, poiché si seccano e si scoloriscono.

Che siano destinati al consumatore o al settore della ristorazione, gli asparagi sono disponibili in diverse unità di peso: non sbucciati in sacchetti di plastica, oppure sbucciati in una vaschetta (sigillata) in plastica.

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

L'imballaggio dei «Brabantse Wal asperges» reca un'etichetta con il marchio dell'Unione europea per la denominazione di origine protetta (DOP) e il logo sotto riportato.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata di coltivazione dei «Brabantse Wal asperges» si trova nella parte sud-occidentale della provincia del Brabante Settentrionale, nei comuni di Bergen op Zoom, Woensdrecht (il cosiddetto «Wouwse plantage», incluso il parco naturale di Kalmhoutse Heide) e in una parte dei comuni di Steenberghe e Roosendaal. È la zona denominata Brabantse Wal.

5. **Legame con la zona geografica**

Gli asparagi del Brabantse Wal hanno una struttura gustativa delicata e morbida, in cui i toni amari sono assenti o scarsi e il sapore iniziale va dal salato al, talvolta, leggermente dolce. L'aroma fine, senza odori dominanti, consente numerose preparazioni e combinazioni culinarie. Il loro sapore li distingue dagli altri asparagi.

Il nome «Brabantse Wal asperges» è già da molti anni direttamente collegato alla regione geografica del «Brabantse Wal», una zona ubicata nella parte sud-occidentale del Brabante e caratteristica dal punto vista culturale, storico e geologico. Quest'area geografica si distingue dal territorio circostante poiché è situata a un'altezza superiore («wal» significa «crinale»), ed è sorta da un accumulo di sedimenti sabbiosi.

Il terreno sabbioso, leggero e molto permeabile del Brabantse Wal presenta una struttura favorevole alla coltivazione degli asparagi, che crescono facilmente grazie al basso livello di resistenza di questo suolo morbido e arenoso.

Il Brabantse Wal è la più antica regione di coltivazione dei Paesi Bassi; fino a tutti gli anni '50 l'area di coltura degli asparagi più grande del paese era Bergen op Zoom.

L'area di coltivazione si estende per circa 40 ha.

L'area geografica è caratterizzata da un clima marittimo mite, fortemente influenzato dalla corrente calda del golfo del vicino Oceano Atlantico, che scalda anche il mare del Nord. Ne scaturisce un vento dominante da ovest a sud-est, che trasporta aria marina relativamente secca e salata dalla Zelanda sul Brabantse Wal. Questo vento «urta», per così dire, contro il Brabantse Wal. L'umidità ancora presente nell'aria marina salata si deposita nel suolo sabbioso del Brabantse Wal e contribuisce a sua volta al gusto salato degli asparagi della zona.

L'acqua è un altro dei fattori che contribuiscono al gusto degli asparagi. Le acque saline, col loro corso sotterraneo naturale che va dalla riserva di Kalmthoutse Heide in direzione della Zelanda attraverso il Brabantse Wal, sono la principale fonte nutritiva per gli asparagi, costituiti d'acqua per il 95 %. I minerali solubili in acqua, naturalmente presenti nel suolo sabbioso, accentuano il gusto salino degli asparagi. Un apporto d'acqua supplementare attenuerebbe questa caratteristica, per questo non vi si procede quasi mai. Nella preparazione di questi asparagi non è inoltre necessario aggiungere sale.

I «Brabantse Wal asperges» devono le loro particolari caratteristiche non solo al clima e al terreno della regione, ma anche alla lunga tradizione di coltivazione della zona e alle competenze dei produttori che vi lavorano da generazioni.

La storia della coltivazione degli asparagi nella zona risale a decenni fa.

Nei libri contabili del convento di Huijbergen è registrato addirittura l'acquisto di una sgorbia nel 1685.

I «Brabantse Wal asperges» vengono coltivati solo nei campi (raccolta metà aprile — fine giugno) e in modo sostenibile.

La loro crescita avviene sotto grossi cumuli di terra. Non ricevendo la luce del sole i germogli, che si sviluppano verticalmente, non diventano verdi ma restano bianchi.

Le foglie degli asparagi maturi restano sul terreno fino all'autunno, cosicché gli asparagi possono assorbire le sostanze fertilizzanti prodotte dalla stessa pianta.

Alla fine dell'autunno le foglie vengono tagliate e in primavera viene preparato un nuovo letto di coltivazione.

I «Brabantse Wal asperges» vengono raccolti a mano, con l'aiuto o meno di carrelli che alzano e riabbassano il telo in plastica che ricopre gli asparagi. La raccolta avviene da metà aprile a fine giugno.

La coltivazione dei «Brabantse Wal asperges» richiede impegno e conoscenze specifici da parte dei produttori.

Grazie all'aria marina relativamente secca e salata la pianta d'asparagi è poco esposta alle malattie, cosa che permette di utilizzare minori quantità di pesticidi chimici rispetto a quanto avviene con altre coltivazioni di asparagi.

Anche l'attentissima osservazione delle colture permette di evitare un utilizzo eccessivo dei pesticidi, cui si ricorre solo in caso di necessità e non secondo uno schema prestabilito come solitamente si usa fare nella coltivazione degli asparagi.

Questo minor ricorso ai pesticidi chimici rispetto ad altre colture di asparagi contribuisce all'ottenimento dello specifico gusto dei «Brabantse Wal asperges».

I produttori controllano inoltre regolarmente, sulla base di campioni di terreno, il regime minerale del suolo, che viene concimato solo se necessario.

Evitando interventi non necessari nel processo di crescita naturale degli asparagi si ottiene una pianta forte, più resistente alle malattie rispetto ad altre, preservandone le caratteristiche organolettiche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento in questione)

http://eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier_BWA%20_12022015.pdf

Pubblicazione di una domanda 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 329/06)

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

«SALAM DE SIBIU»

N. UE: RO-PGI-0005-01280 — 21.11.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Salam de Sibiu»

2. Stato membro o paese terzo

Romania

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

Il «Salam de Sibiu» è un salame crudo secco, con muffa nobile, che presenta le caratteristiche in appresso.

Organolettiche:

Aspetto esteriore: fusto cilindrico, non deformato, di dimensione uniforme, con una lunghezza compresa fra 15 e 100 cm e un diametro compreso fra 45 e 75 mm nonché un peso compreso fra 300 g e 1 kg.

La membrana del fusto presenta grinze fini e uniformi ed è ricoperta uniformemente da un sottile strato di muffa nobile bianca. La muffa può presentare una sfumatura bianco-giallastra o bianco-grigiastra. Si ammette inoltre la presenza di parti di muffa bianco-giallastra/bianco-grigiastra nonché di porzioni non ricoperte di muffa, purché cumulativamente non rappresentino oltre il 10 % della superficie totale della membrana.

La consistenza del fusto è da semisoda a soda in superficie e nelle zone esterne della sezione, mentre verso il centro è più morbida pur restando compatta ed elastica. Le fette di «Salam de Sibiu» sono di consistenza soda ma nel contempo semielastica.

Il gusto e l'aspetto sono caratteristici di un prodotto affumicato con legna di essenza dura, ricoperto di muffa nobile e prodotto secondo un processo tecnologico di stagionatura e asciugatura prolungato. L'intensità del gusto è dovuta a una sufficiente degradazione proteolitica e lipolitica corrispondente alla stagionatura. Non presenta gusto né aspetto estranei.

Per quanto riguarda l'aspetto della fetta, la massa del composto è di colore da bruno-rosso a rosso rubino, lucida, compatta, ben soda, variegata, con globuli di grasso bianco, uniformemente diffusi su tutta la superficie della sezione. Nella sezione è ammessa una sfumatura più scura nella parte situata al massimo a 10 mm dal bordo. La fetta di «Salam de Sibiu» conserva la propria integrità e non si sbriciola. Non sono ammessi frammenti di tessuto connettivo né bolle d'aria.

Il prodotto «Salam de Sibiu» deve essere stagionato almeno 60 giorni.

Caratteristiche fisico-chimiche alla fine del periodo di stagionatura-asciugatura: umidità — max. 30 %; grassi — max. 46 %; proteine — min. 20 %; sale < 6 %; nitriti di sodio (i nitrati utilizzati sono ridotti chimicamente in nitriti) < 50 mg/kg.

Caratteristiche microbiologiche alla fine del periodo di stagionatura: *Listeria monocytogenes* — assente/25 g; *Salmonella* — assente/25 g; *E. Coli* — 500 — 5 000 UFC/g.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il «Salam de Sibiu» è commercializzato nelle due seguenti forme: fusto cilindrico, legato ad entrambe le estremità; affettato, senza membrana (la membrana con la muffa è rimossa prima dell'affettatura).

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

Non vi sono requisiti specifici in merito alla qualità né restrizioni relative alle materie utilizzate come foraggio.

Le materie prime di base sono la carne suina rossa scelta (dalla carne sono rimossi se del caso i frammenti ossei, il grasso molle, il tessuto connettivo, i legamenti, i tendini, i vasi sanguigni maggiori, le parti sanguinolente, i gangli e le parti marchiate) — minimo 70 % e il lardo — massimo 30 %, provenienti da capi giunti a maturità, aventi un peso in vivo di almeno 100 kg.

Non è consentito l'uso di sottoprodotti di macello né di carni disossate meccanicamente.

Gli ingredienti utilizzati sono i seguenti:

- miscela di sale-condimenti (sotto forma di sale alimentare: max. 5 %; condimenti naturali — pepe, ginepro e aglio; conservanti — sale in una miscela contenente nitrito o nitrato di sodio, conformemente alle disposizioni giuridiche),
- antiossidanti (acido ascorbico e relativi sali), approvati conformemente alle disposizioni giuridiche,
- agenti di stagionatura — starter microbici e/o coltura bioprotettiva, zuccheri — max. 1 %.

I seguenti ingredienti possono essere aggiunti a titolo facoltativo:

- agenti di stagionatura alcolici, fra cui: vino bianco, vino rosso, brandy, vinars, spumante, birra scura.

NOTA: gli agenti di stagionatura alcolici sono utilizzati per produrre edizioni limitate o da collezione del «Salam de Sibiu» e sono esplicitamente menzionati nella denominazione del tipo. Per ciascun tipo di agente alcolico la dose usata è al massimo pari al 3 %.

Non sono consentiti: gli esaltatori di sapidità (per esempio monoglutammato di sodio); gli acidificanti (per esempio glucono- δ -lattone); i coloranti; gli additivi proteici (proteine vegetali o animali); qualsiasi altro additivo in grado di sostituire la carne; il sale marino.

La pasta ottenuta è insaccata in membrane di collagene di diametro compreso fra 60 e 90 mm e/o in budello di cavallo.

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

Le fasi specifiche della produzione che avvengono nella zona geografica delimitata:

- 1) il ricevimento e il deposito delle materie prime e degli ingredienti;
- 2) il taglio fine a cutter/la triturazione della carne e del lardo, fino a ottenere la dimensione di un chicco di riso (circa 2-4 mm), finalizzato a preparare la pasta;
- 3) il mescolamento della pasta con la miscela di sale — condimenti, antiossidanti e agenti di maturazione;
- 4) riempimento del budello e/o della membrana artificiale con la pasta;
- 5) asciugatura del fusto per 24 ore a una temperatura minima di +10 °C, con circolazione d'aria moderata;
- 6) affumicatura a freddo: la temperatura dell'aria è compresa fra +9 °C e +24 °C e l'umidità relativa dell'aria si situa nell'intervallo 85-92 %, con il ricorso esclusivo a legna di essenza dura proveniente dalla Romania (faggio, quercia o miscela di essi). La durata minima dell'affumicatura è di tre giorni e la durata massima è di dieci giorni;
- 7) la stagionatura-asciugatura dura almeno 60 giorni e si svolge in depositi appositamente predisposti e climatizzati, ove la temperatura è compresa fra +8 °C e +24 °C, e prevede le seguenti fasi:
 - a) polverizzazione di muffa nobile: successivamente all'arrivo nel deposito di stagionatura-asciugatura, sulla superficie del fusto dei salami si polverizza una soluzione di spore di muffa nobile (*Penicillium nalgiovensis* o una miscela di diversi di tipi di penicilline che devono obbligatoriamente contenere il *Penicillium nalgiovensis*). Dopo 10-12 giorni dalla polverizzazione, i fusti sono ricoperti da micelio di muffa. La temperatura in questo periodo è compresa fra +10 °C e +24 °C;

- b) stagionatura e spazzolatura dei fusti: fra i 25 e i 45 giorni dalla polverizzazione, quando i fusti sono interamente ricoperti di muffa, si effettua la spazzolatura manuale dei prodotti. La muffa formatasi successivamente alla stagionatura, in condizioni di maggiore umidità, è di colore bianco tendente al bianco-giallastro o bianco-grigiastro. La temperatura in questa fase è compresa nell'intervallo +10 °C e +15 °C;
- c) asciugatura dei fusti: è effettuata tramite la diminuzione progressiva dell'umidità relativa dell'aria nel deposito di stagionatura, con la ventilazione che consente di controllare la temperatura e l'umidità in modo che il prodotto asciughi a un'umidità standard massima del 30 %. La temperatura in questo periodo è compresa fra +10 °C e +15 °C.

Alla fine del periodo di produzione, dopo almeno 70 giorni, il prodotto deve soddisfare quando prescritto al punto 3.2.

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

Il «Salam de Sibiu» è confezionato individualmente, pezzo per pezzo, in fogli di cellofan permeabili e microperforati, manualmente o automaticamente nel caso dei fusti, in atmosfera modificata o sotto vuoto, previa rimozione della membrana con la muffa qualora il prodotto sia affettato.

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

La denominazione «Salam de Sibiu», accompagnata dalla menzione «Indicazione geografica protetta» o della sigla IGP (tradotte nella lingua del paese in cui il prodotto è commercializzato), deve essere apposta sull'etichetta o sull'eventuale ologramma, in modo da poter essere distinta da altre menzioni. In seguito si trovano il simbolo grafico unionale IGP e il marchio del produttore.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Salam de Sibiu» comprende il territorio delle seguenti regioni amministrative: la provincia di Bacău, la provincia di Braşov, il comune di Bucarest, la provincia di Covasna, la provincia di Călăraşi, la provincia di Ilfov, la provincia di Prahova e la provincia di Sibiu.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

In queste zone di produzione gli elementi climatici (clima continentale temperato, con inverni freddi ed estati calde) si sono dimostrati propizi per la produzione di tale tipo di salame crudo secco con muffa. Le zone di produzione sono inoltre caratterizzate da una successione di forme di rilievo specifiche di tipo collinare, in cui le colline sono interrotte da valli larghe o da corsi d'acqua e da zone pianeggianti in cui la tradizione dei salami è secolare, una volta nelle fattorie e successivamente in un regime sempre più industriale, presso unità specializzate. In tutte queste zone vi è abbondanza di foreste da cui i produttori, ieri come oggi, potevano e possono procurarsi il legno di essenza dura necessario per un'affumicatura ottimale.

La storia della produzione di questo salame è intimamente legata allo sviluppo delle zone agricole delle province suddette, come alla formazione in esse di alcuni gruppi di lavoratori specializzati nella produzione di tale tipo e che, da lungo tempo, hanno contribuito a diffonderne la produzione oltre i confini della regione di Mediaş — Sinaia nonché a consolidare la tradizione nelle altre zone di produzione specificate in precedenza.

Specificità del prodotto

Il «Salam de Sibiu» si distingue da altri prodotti della stessa categoria commerciale per il gusto, per la consistenza semidura resa possibile da una bassissima percentuale di umidità nel prodotto finito nonché per il colore rubino della sezione.

Alla formazione del gusto del «Salam de Sibiu» contribuiscono direttamente i componenti di carne e lardo, il sale e i condimenti utilizzati nonché le sostanze aromatiche dell'affumicatura che si formano durante la fermentazione degli zuccheri, delle proteine e dei grassi.

Il contributo più importante alla formazione del gusto è quello dato dai prodotti aromatici formati durante la fermentazione (che inizia al momento dell'insaccatura nella membrana e prosegue con i processi di affumicatura a freddo e di stagionatura-asciugatura) degli zuccheri aggiunti, degli aminoacidi presenti o di quelli formati con l'idrolisi proteica nonché quelli dovuti alla degradazione lipidica.

Infine il prolungato periodo di stagionatura-asciugatura (almeno 60 giorni, in presenza di muffa nobile) contribuisce a creare l'aroma del «Salam de Sibiu».

Risulta palese che nel corso di alcuni decenni ricchi di tradizione durante i quali il processo produttivo è rimasto praticamente inalterato, il legame indissolubile fra il prodotto, la denominazione e la zona geografica si è consolidato nella mente del consumatore, la cui percezione del «Salam de Sibiu» è quella di un salame crudo secco prodotto nella zona geografica indicata, con carne e lardo suini, mescolati con ingredienti quali il sale e i condimenti, dal colore rosso rubino, con una membrana ricoperta di muffa nobile bianca, bianco-giallastra o bianco-grigiastra, con un aroma e un gusto dovuti in larga misura al processo di affumicatura a freddo con legna di essenza dura nonché al prolungato processo di stagionatura-asciugatura.

Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto

La reputazione del «Salam de Sibiu» è dimostrata da numerosi documenti recanti riferimenti e citazioni relative al prodotto in argomento.

In un articolo datato 15 luglio 2009, pubblicato in un supplemento del quotidiano Academia Cațavencu, in cui il prodotto in questione viene analizzato da un punto di vista storico, si esprime l'apprezzamento per il fatto che il «Salam de Sibiu» sia stato e sia tuttora un fiore all'occhiello della gastronomia.

Già alla fine del secolo XIX si trovano riferimenti alla produzione e alla commercializzazione del «Salam de Sibiu», allora denominato «Salam de iarna» («Salame d'inverno»). Il chiaro apprezzamento da parte dei consumatori nazionali si è esteso oltre le frontiere del paese, il che ha consentito l'esportazione del salame prodotto a Sinaia e a Mediaș ecc., dalla dogana di Sibiu. Grazie alle successive e ripetute esportazioni da tale punto, per tale motivo il prodotto ha finito per essere conosciuto come salame della dogana di Sibiu e, quindi, come «Salam de Sibiu». Al giorno d'oggi si è consolidata la denominazione sia sul piano interno che nelle pubblicità nonché nei menù dei ristoranti (dal 1890 fino ad oggi).

Le caratteristiche del «Salam de Sibiu» sono dovute ad alcuni legami molto stretti con l'ambiente, che comprende in ugual misura tutti i fattori climatici (geografici) e umani.

L'interazione di tali elementi caratterizza la continuità della produzione del «Salam de Sibiu» dagli inizi fino ad oggi.

Il processo di industrializzazione del prodotto «Salam de Sibiu» comprende le fasi manuali che hanno garantito l'integrità del metodo di produzione. L'apprezzamento visivo e manuale del taglio fine delle dimensioni di un chicco di riso, l'aggiunta manuale «a pioggia» della miscela di sale e condimenti, la verifica manuale della consistenza del fusto durante il periodo di affumicatura e di asciugatura, il trasferimento manuale verso il deposito, la spazzolatura manuale di ciascun fusto di salame richiedono un elevato e consolidato livello di conoscenza e di esperienza trasmesso di generazione in generazione dai lavoratori che dispongono di tale esperienza e intuito che permettono di ottenere il gusto caratteristico del «Salam de Sibiu».

Il «Salam de Sibiu» costituisce un fiore all'occhiello con il quale i produttori si presentano costantemente sui mercati nazionali e internazionali, risultando sempre il primo prodotto richiesto per la degustazione da parte di tutti i visitatori, clienti, autorità e stampa.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://www.madr.ro/ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2014.html>

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT