

Gazzetta ufficiale

C 247

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

60° anno

29 luglio 2017

Sommario

IV Informazioni

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

Consiglio

2017/C 247/01	Elenco delle nomine effettuate dal Consiglio — Gennaio - giugno 2017 (settore sociale)	1
---------------	--	---

Commissione europea

2017/C 247/02	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2017/C 247/03	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8512 — A.P. Moller - Mærsk/Danske Bank/Gatetu) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	3
2017/C 247/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8568 — Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	4
2017/C 247/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8579 — HgCapital/Visma) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	5

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2017/C 247/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8577 — Norsk Hydro/Sapa) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2017/C 247/07	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	7
2017/C 247/08	Domanda di approvazione di una modifica minore resa pubblica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, quinto comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari	12

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV
(Informazioni)

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

CONSIGLIO

Elenco delle nomine effettuate dal Consiglio
Gennaio - giugno 2017 (settore sociale)
(2017/C 247/01)

Comitato	Scadenza del mandato	Pubblicazione nella GU	Persona sostituita	Dimissioni/ nomine	Membro/ supplente	Categoria	Paese	Persona nominata	Appartenenza	Data della decisione del Consiglio
Comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro	28.2.2019	GU C 79 dell'1.3.2016.	sig.ra Marisa RUFINO	Dimissioni	Supplente	Organizzazione sindacale	Spagna	sig.ra Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	29.5.2017
Consiglio di direzione dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro	7.11.2019	GU C 386 del 20.10.2016	sig.ra Marisa RUFINO	Dimissioni	Supplente	Organizzazione sindacale	Spagna	sig.ra Ana GARCÍA DE LA TORRE	UGT	29.5.2017

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

28 luglio 2017

(2017/C 247/02)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1729	CAD	dollari canadesi	1,4712
JPY	yen giapponesi	130,37	HKD	dollari di Hong Kong	9,1613
DKK	corone danesi	7,4364	NZD	dollari neozelandesi	1,5694
GBP	sterline inglesi	0,89568	SGD	dollari di Singapore	1,5947
SEK	corone svedesi	9,5355	KRW	won sudcoreani	1 317,62
CHF	franchi svizzeri	1,1357	ZAR	rand sudafricani	15,2811
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,9087
NOK	corone norvegesi	9,3195	HRK	kuna croata	7,4120
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 639,45
CZK	corone ceche	26,048	MYR	ringgit malese	5,0229
HUF	fiorini ungheresi	304,93	PHP	peso filippino	59,207
PLN	zloty polacchi	4,2493	RUB	rublo russo	69,8319
RON	leu rumeni	4,5580	THB	baht thailandese	39,146
TRY	lire turche	4,1462	BRL	real brasiliano	3,7015
AUD	dollari australiani	1,4732	MXN	peso messicano	20,8089
			INR	rupia indiana	75,2555

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.8512 — A.P. Moller - Mærsk/Danske Bank/Gatetu)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 247/03)

1. In data 19 luglio 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾. Con tale operazione A.P. Moller - Mærsk A/S («APMM», Danimarca) e Danske Bank A/S («DB», Danimarca) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune in Danimarca («Gatetu»).

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

- DB è una società di servizi finanziari con sede in Danimarca, quotata alla borsa di Copenaghen. La società opera su scala mondiale nei settori dei servizi bancari al dettaglio e all'ingrosso, dei regimi pensionistici e dei servizi assicurativi, di credito ipotecario, di gestione di capitali, di intermediazione, immobiliari e di leasing,
- APMM è un gruppo internazionale operante su scala mondiale con attività di trasporto in container, servizi di terminal, gestione di petroliere, servizi di rimorchio portuale, logistica ed energia (sfruttamento di petrolio e gas),
- Gatetu è una start-up operante a livello mondiale nel settore delle tecnologie finanziarie (FinTech) che offrirà software per piattaforme B2B online miranti a facilitare i pagamenti e altri servizi finanziari.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per email all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.8512 — A.P. Moller - Mærsk/Danske Bank/Gatetu, al seguente indirizzo:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.8568 — Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2017/C 247/04)

1. Il 20 luglio 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Total Outre-Mer SA («TOM», Francia), appartenente al gruppo Total (Francia), Worldline SA («Worldline», Francia), appartenente al gruppo ATOS (Francia), e InTouch Corp (Maurizio) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di InTouch SAS (Francia) e delle sue controllate, mediante acquisto di quote.

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

- Total Outre-Mer: attività di Total Marketing Services in Africa; il gruppo Total è attivo a livello mondiale nell'esplorazione, nella produzione, nel trasporto, nello stoccaggio e nella vendita di petrolio e di gas naturale; è anche presente nei settori della raffinazione dei prodotti petroliferi e della vendita al dettaglio e all'ingrosso di prodotti raffinati; svolge alcune attività nel settore delle energie rinnovabili sia attraverso la produzione di pannelli solari sia mediante la produzione di energia da fonti rinnovabili,
- Worldline: controllata del gruppo Atos, attiva nel settore dei pagamenti e dei servizi di transazione, tra cui l'affiliazione di esercenti, il trattamento delle transazioni di pagamento, i servizi bancari online, il trattamento delle emissioni e l'uso in licenza di software di pagamento, la fornitura di terminali di punti vendita e servizi collegati, principalmente nel SEE,
- InTouch Corp: specializzata nell'aggregazione dei mezzi di pagamento e dei servizi digitali su piattaforme mobili in Mauritania, Senegal, Costa d'Avorio, Kenya e Camerun,
- InTouch SAS: soluzioni di aggregazione dei mezzi di pagamento in Africa e in alcuni paesi del Medio Oriente.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per email all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.8568 — Total/Atos/InTouch Corp/InTouch SAS, al seguente indirizzo:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.8579 — HgCapital/Visma)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2017/C 247/05)

1. In data 20 luglio 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa HgCapital (Regno Unito) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme dell'impresa Visma AS («Visma», Norvegia) mediante acquisto di quote.

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

— HgCapital: investimenti in private equity,

— Visma: fornitura di soluzioni software.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per email all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.8579 — HgCapital/Visma, al seguente indirizzo:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.8577 — Norsk Hydro/Sapa)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2017/C 247/06)

1. In data 24 luglio 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Norsk Hydro ASA (Norvegia) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'impresa Sapa AS (Norvegia) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - Norsk Hydro: fornitore di alluminio operante su scala mondiale con attività nell'intera catena del valore, tra cui la produzione e la vendita di alluminio primario, estrusi in leghe tenere, sistemi per l'edilizia e prodotti laminati piatti,
 - Sapa: produttore su scala mondiale di prodotti di alluminio, con tre attività principali: i) estrusi di alluminio in leghe tenere; ii) sistemi per l'edilizia, e iii) tubi di precisione saldati. Sapa è una joint venture controllata congiuntamente da Norsk Hydro e Orkla ASA.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per email all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.8577 — Norsk Hydro/Sapa, al seguente indirizzo:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 247/07)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾**«HOLSTEINER KATENSCHINKEN»/«HOLSTEINER SCHINKEN»/«HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN»/
«HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN»****N. UE: PGI-DE-0713-AM01 — 30.3.2017****DOP () IGP (X) STG ()****1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Nome: Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V.
Indirizzo: c/o Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein/ Abteilung Gütezeichen
Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg
GERMANIA

Tel. +49 4331 9453401
Fax: +49 4331 9453409
Email: mheid@lksh.de

Interesse legittimo:

La richiedente è un'associazione di produttori del prodotto in questione. Schutzgemeinschaft Schleswig-Holsteinischer Schinkenhersteller e.V. era anche la richiedente della prima domanda di protezione e ha quindi un interesse legittimo nella presente domanda di modifica.

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☒ Descrizione del prodotto
- ☐ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di produzione
- ☒ Legame con la zona geografica
- ☐ Etichettatura
- ☐ Altro [da precisare]

⁽¹⁾ GU L 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

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

5. Modifica (modifiche)

(testo sottolineato)

b) Descrizione:

- A metà del primo capoverso, la frase «(...) affumicato lentamente a freddo su legno di faggio» è sostituita da «affumicato lentamente a freddo su legno principalmente di faggio»,
- Al terzo capoverso, la frase «per il procedimento di affumicatura lenta a freddo si utilizza solo legno di faggio» è sostituita da «per il procedimento di affumicatura lenta a freddo si utilizza principalmente legno di faggio (almeno il 75 %).»

Motivazione:

La modifica è giustificata dal fatto che il legno per l'affumicatura è acquistato presso terzi e che le segherie e aziende produttrici di legname non riescono a garantire la purezza esclusiva del legno di faggio, che può essere mescolato a ontano e nocciolo (legna da ardere). Il termine «principalmente» traduce quindi la realtà. Poiché per l'affumicatura è usato almeno il 75 % di legno di faggio, il sapore tipico dell'«Holsteiner Katenschinken», che si basa sull'affumicatura con fumo di legno di faggio, è assicurato.

e) Metodo di preparazione:

- A metà del primo capoverso, la frase «(...) affumicato lentamente a freddo su legno di faggio» è sostituita da «affumicato lentamente a freddo su legno principalmente di faggio»,
- Al punto 7) Affumicatura, la frase «L'impiego tradizionale di legno di faggio come combustibile» è sostituita da «L'impiego tradizionale di legno principalmente di faggio (almeno il 75 %) come combustibile».

Motivazione:

Cfr. la motivazione di cui alla lettera b) Descrizione.

f) Legame con la zona geografica

2) Specificità del prodotto

- Alla fine del terzo capoverso, la frase «L'impiego tradizionale di legno di faggio» è sostituita da «L'impiego tradizionale di legno principalmente di faggio».

3) Legame causale

- Alla fine del primo capoverso, la frase «(...) affumicatura a freddo con fumo di legno di faggio» è sostituita da «(...) affumicatura a freddo con fumo di legno principalmente di faggio».

Motivazione:

Cfr. la motivazione di cui alla lettera b) Descrizione.

6. Versione aggiornata del disciplinare (solo per le DOP e le IGP)

[solo nel caso previsto all'articolo 6, paragrafo 2, quinto comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014]:

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare modificato <https://register.dpma.de/DPMAreister/geo/detail.pdfdownload/41497>

DOCUMENTO UNICO

«HOLSTEINER KATENSCHINKEN»/«HOLSTEINER SCHINKEN»/«HOLSTEINER KATENRAUCHSCHINKEN»/
«HOLSTEINER KNOCHENSCHINKEN»

N. UE: PGI-DE-0713-AM01 — 30.3.2017

DOP () IGP (X)

1. **Denominazione**

«Holsteiner Katenschinken»/«Holsteiner Schinken»/«Holsteiner Katenrauchschinken»/«Holsteiner Knochenschinken»

2. **Stato membro o paese terzo**

Germania

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

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

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

Per «Holsteiner Katenschinken»/«Holsteiner Schinken»/«Holsteiner Katenrauchschinken»/«Holsteiner Knochenschinken» (di seguito «Holsteiner Katenschinken»), s'intende un prosciutto di suino ottenuto da coscia non disossata. Il prosciutto è tagliato in forma circolare (Hamburger Rundschnitt), salato a mano e affumicato lentamente a freddo su legno principalmente di faggio. Tutto il procedimento di fabbricazione, dal ricevimento della carne sino alla sua stagionatura ha luogo nell'area geografica e dura almeno quattro mesi. Alla fine della stagionatura il trancio di prosciutto è di colore rosso vivo e leggermente striato. Ha un odore e un gusto gradevole di affumicatura naturale, principalmente di faggio. Il grasso ha un gusto leggero di noce. Al tatto l'«Holsteiner Katenschinken» è soffice e sodo.

In funzione della carne di maiale utilizzata, i prosciutti hanno un peso compreso tra 7,5 e 19 kg circa. La quantità massima di acqua del prodotto è del 68 %.

Gli ingredienti di base sono: prosciutto di suino, affumicatura, sale, nitrato di potassio, sale nitritato per salamoia e spezie. Inoltre per il procedimento di affumicatura lenta a freddo si utilizza principalmente legno di faggio (almeno il 75 %).

L'Holsteiner Katenschinken è venduto intero o affettato secondo il desiderio del cliente. Dei pezzi tagliati sono anche imballati sotto vuoto e venduti dopo la stagionatura (fianchetto, testa di filetto, girello, o a fette).

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

Per la produzione dell'Holsteiner Katenschinken sono utilizzate le cosce di suini di qualunque provenienza.

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

Tutto il processo di fabbricazione, dal ricevimento della carne fino alla sua stagionatura, deve aver luogo nell'area geografica delimitata.

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

—

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

Il prodotto (prosciutti interi, in tranci o affettati) è etichettato con la denominazione Holsteiner Katenschinken sull'imballaggio. Il Consorzio di tutela dei produttori di prosciutto Schleswig-Holsteinischer autorizza i suoi membri a utilizzare il proprio logo. Esso può essere apposto sugli imballaggi di prosciutto intero, tranci, o affettato di Holsteiner Katenschinken. Anche le aziende che non costituiscono parte del Consorzio di tutela sono in grado di fabbricare e di commercializzare l'Holsteiner Katenschinken a condizione che esse rispettino i requisiti del disciplinare.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'area geografica comprende tutto il Land Schleswig-Holstein.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

L'Holsteiner Katenschinken è il frutto di una lunga tradizione e fa parte integrante della cultura della regione Schleswig-Holstein.

L'evoluzione storica dell'Holsteiner Katenschinken deve essere vista come il risultato di un'interazione di molteplici fattori. Nel Land Schleswig-Holstein questi fattori caratterizzano lo speciale processo di fabbricazione e la particolare qualità dell'Holsteiner Katenschinken che ne deriva:

- le condizioni climatiche del Land Schleswig-Holstein hanno permesso la crescita di foreste, composte in maggior parte da alberi di quercia e faggio; i loro frutti, le ghiande e le faggiole erano utilizzate per l'ingrasso dei maiali; l'ingrasso dei maiali e la silvicoltura una volta erano pilastri importanti dell'agricoltura,
- il legno di faggio era utilizzato non solo per la costruzione di case, ma anche, a causa della sua lunga durata di combustione, per alimentare i focolari delle case; Nel Land Schleswig-Holstein a causa dell'abbondanza di legno e del tipo di economia si è sviluppato un tipo particolare di casa. La «Hallenhaus» era sprovvista di comignolo. I prosciutti e gli altri prodotti a base di carne erano affumicati con il fumo dei focolari — uno dei rari metodi di conservazione disponibili all'epoca. A partire dalle prime colonizzazioni nella regione durante il medioevo e fino all'era industriale, questo tipo di casa è rimasto la forma predominante di abitazione più diffusa nel Land Schleswig-Holstein,
- la casa tipo «Hallenhaus», che è servita come modello per i «Räucherkatzen» (affumicatoio), è indissociabile dalla tradizione e dalla produzione del processo di affumicatura a freddo dell'Holsteiner Katenschinken e i consumatori la associano con piacere a questo prosciutto speciale,
- considerato il grado costantemente elevato di umidità nell'aria, è impossibile un'essiccazione all'aria del prosciutto nel Land Schleswig-Holstein, poiché la muffa si forma rapidamente. Per tali motivi è stata creata la forma particolare di affumicatoio impiegato per l'Holsteiner Katenschinken,
- la fase precedente l'affumicatura, cioè la salatura, era possibile poiché il sale era disponibile già da lungo tempo, potendo essere ottenuto da sale marino o dalla bruciatura di piante ad alto tenore di sale. La domanda crescente ha potuto essere soddisfatta utilizzando le vie commerciali «Ochsenweg» e «Salzstrasse»,
- con l'inizio dell'era industriale, a metà del 19° secolo e con l'aumento della domanda di carne, l'affumicatura del prosciutto nel Land Schleswig-Holstein è diventata un'attività commerciale e superiore a quanto necessario per soddisfare i bisogni domestici,
- nel Land Schleswig-Holstein il procedimento tradizionale è anche fortemente radicato nella tradizione. Tradizionalmente l'abbattimento dei maiali e l'affumicatura erano un lavoro realizzato durante i mesi freddi dell'anno.

5.2. Specificità del prodotto

I prosciutti crudi adoperati per la preparazione dell'Holsteiner Katenschinken sono esclusivamente salati a mano. Si tratta di un procedimento di salatura a secco. I prosciutti vengono messi a stagionatura durante un periodo da 3 a 8 settimane e sono salati manualmente una volta a settimana. Sui tavoli di salatura i prosciutti sono ricoperti di una miscela di spezie e sono lasciati stagionare nei contenitori di salatura o su scaffali. Durante l'affumicatura il sale e le spezie entrano lentamente nel prosciutto.

Dopo la salatura i prosciutti sono spazzolati, sciacquati e affumicati ancora una volta a una temperatura controllata. Durante l'affumicatura il prosciutto matura.

Il prosciutto, prima di essere appeso nell'affumicatoio, è lasciato seccare superficialmente. Il processo di affumicatura può durare più settimane. Esso avviene sia nelle storiche Räucherkatzen che nei moderni affumicatoio. L'impiego tradizionale di legno di faggio come combustibile che si consuma lentamente e delicatamente sotto forma di ceppi o di tranci e brucia senza fiamma ma solo producendo fumo, determina il gusto tipico dell'Holsteiner Katenschinken.

Alla fine della stagionatura il trancio dell'Holsteiner Katenschinken è di colore rosso vivo e leggermente striato. Ha un odore e un gusto gradevole di affumicatura naturale. Il grasso ha un gusto leggero di noce. Al tatto l'"Holsteiner Katenschinken" è soffice e sodo.

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

I fattori summenzionati, tipici della regione Schleswig-Holstein - condizioni climatiche, tipo particolare di abitazione con focolare aperto, disponibilità della materia prima necessaria e sviluppo economico - hanno favorito la lunga tradizione di produzione dell'Holsteiner Katenschinken secondo il processo specifico di affumicatura a freddo con fumo di legno di faggio e hanno contribuito a dare a questo prodotto un'importanza particolare nella vita culturale del Land Schleswig-Holstein. L'Holsteiner Katenschinken è così diventato una specialità regionale tipica, molto apprezzata per il suo stretto legame con la sua regione d'origine.

L'Holsteiner Katenschinken è una specialità regionale tipica di lunga tradizione che è conosciuta anche al di là delle frontiere del Land e gode di una reputazione eccellente nella regione.

Già molti secoli fa l'Holsteiner Katenschinken aveva una reputazione eccellente. Il riferimento più antico è del 1608 e concerne la spedizione di prosciutto della regione a Christian IV re di Danimarca e signore dell'epoca. La qualità e l'elevato valore di mercato del prosciutto e dello speck della regione erano anche messi particolarmente in risalto nel Zedlers's Universallexikon del 1742 rispetto ai prodotti affumicati della Westfalia, della Pomerania e della Danimarca.

All'epoca dei viaggi verso le Indie occidentali nel 18° secolo, il prosciutto e lo speck della regione figuravano tra i prodotti di esportazione più famosi ed erano scambiati con zucchero e rum delle isole caraibiche.

Nella gastronomia locale l'Holsteiner Katenschinken è offerto da sempre come una gustosa specialità regionale. L'Holsteiner Katenschinken da decenni è stato associato durante tutto l'anno in quasi tutti i menu con piatti regionali nei ristoranti e nelle trattorie ed è uno dei piatti di accompagnamento tradizionali degli asparagi locali più richiesti nella cucina locale.

Anche nelle pubblicità turistiche e nei servizi di numerosi mezzi di informazione l'Holsteiner Katenschinken è presentato come una prelibatezza popolare. Cascine storiche con affumicatori per prosciutto sono parte integrante del programma di escursioni turistiche mediante visite in pullman con numerosi visitatori giornalieri. Molte sagre stagionali di prosciutto contribuiscono alla popolarità dell'Holsteiner Katenschinkens.

Inoltre il Land Schleswig-Holstein da molti decenni presenta l'Holsteiner Katenschinken come una delle specialità più tipiche ed eccellenti nel quadro della fiera dell'agricoltura e dei consumatori, «Settimana Verde Internazionale» a Berlino.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Disciplinare pubblicato integralmente su:

Markenblatt Heft 11 del 17.3.2017, parte 7e, pag. 6962.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41497>

Domanda di approvazione di una modifica minore resa pubblica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, quinto comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari

(2017/C 247/08)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, di detto regolamento ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«QUESO DE LA SERENA»

N. UE: PDO-ES-2152 — 14.7.2016

DOP (X) IGP () STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consiglio regolare (Consejo regulador) per la denominazione di origine protetta «Queso de la Serena»
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
SPAGNA

Tel. +34 924772114

e-mail: info@quesoserena.com

Il Consiglio regolatore è stato riconosciuto dal decreto del ministero dell'Agricoltura, della pesca e dell'alimentazione del 14 aprile 1993 che ratifica il regolamento relativo alla denominazione di origine «Queso de la Serena» e il suo Consiglio regolatore (Gazzetta ufficiale dello Stato n. 100 del 27.4.1993). Ai fini dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014, il disciplinare fa quindi riferimento allo stesso gruppo che ha originariamente presentato la domanda di registrazione della denominazione. Attualmente, la legge 4/2010 del 28 aprile 2010 sui Consigli regolatori per le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche di qualità agroalimentare in Extremadura definisce i Consigli regolatori come organismi di gestione delle DOP/IGP con personalità giuridica propria, autonomia finanziaria e piena capacità di agire per il perseguimento dei loro fini. Essi operano in base a principi democratici e rappresentano gli interessi economici e settoriali integrati nelle DOP/IGP, con particolare attenzione agli interessi di minoranza, dal momento che devono rappresentare tutti i vari interessi in gioco allo stesso modo, pur mantenendo come principio di base l'attività senza scopo di lucro. Le loro funzioni, di cui all'articolo 16, paragrafo 2, lettera g), della legge 4/2010, includono «le proposte di modifica del disciplinare e l'intervento nelle procedure a ciò finalizzate».

La presente domanda di modifica minore del disciplinare è stata approvata dal Consiglio regolatore della denominazione di origine protetta «Queso de la Serena» nell'ambito delle sue funzioni, pertanto il suo interesse è pienamente legittimo.

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☒ Descrizione del prodotto
- ☐ Prova dell'origine
- ☐ Metodo di ottenimento

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- ☐ Legame
- ☐ Etichettatura
- ☒ Altro: struttura di controllo e requisiti giuridici nazionali

4. Tipo di modifica

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

5. Modifica (Modifiche)

- 5.1. Il seguente paragrafo della sezione «B (Descrizione del prodotto)» del disciplinare è stato modificato per quanto riguarda «le caratteristiche fisiche del formaggio dopo la maturazione»:

- «Diametro: 18-24 cm» è stato sostituito da «Diametro: 10-24 cm».

La modifica proposta non ha alcun effetto sulle caratteristiche del latte o sulle caratteristiche degli animali che lo producono. Né sono cambiate le caratteristiche fisico-chimiche del prodotto stesso (che restano invariate, con le stesse soglie indicate nel disciplinare originale), e per quanto riguarda le caratteristiche fisiche del formaggio, anche la «forma», l'«altezza», il «peso», la «crosta», la «pasta» e l'«aroma e il sapore» rimangono esattamente gli stessi. L'unica modifica proposta si riferisce alla soglia inferiore del diametro. Va tenuto presente che, quando è stato redatto il disciplinare originale (più di venti anni fa), erano rari i formaggi con un peso prossimo a quello minimo consentito dal disciplinare (750-2 000 g). All'epoca, si avevano poche conoscenze tecniche sul possibile diametro dei formaggi più piccoli, senza contare il fatto che, in un sistema di produzione tradizionale come questo, è difficile essere precisi su certe misure.

In ogni caso, il diametro del formaggio, a differenza del peso, non è fondamentale per definire le dimensioni del prodotto. A questo proposito, nel fascicolo di domanda originale per «Queso de la Serena», sia la sintesi sia la versione consolidata riportavano solo il seguente testo nel titolo relativo alla descrizione del prodotto: «Formaggio grasso o extra grasso; maturato, da molle a semistagionato; a forma rotonda con facce piane e lato convesso; crosta compatta e pasta da molle a consistente; peso da 750 g a 2 kg». Di conseguenza, nessuno degli elementi che figurano nella SINTESI o nella VERSIONE CONSOLIDATA è cambiato e, in definitiva, la modifica non riguarda nessuna delle caratteristiche essenziali del prodotto. La disposizione relativa alle modifiche minori di cui all'articolo 53, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari è stata quindi rispettata.

- 5.2. In relazione all'articolo 7, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1151/2012, tutta la sezione «G (Struttura di controllo)» del disciplinare è stata sostituita dalle informazioni relative all'attuale struttura di controllo responsabile di verificare la conformità al disciplinare a norma dell'articolo 37, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (UE) n. 1151/2012. Si tratta quindi semplicemente di aggiornare questa sezione per fornire i riferimenti della struttura di controllo del prodotto cui l'autorità competente ha delegato il compito di verificare la conformità al disciplinare per la DOP «Queso de la Serena», secondo il disposto dell'articolo 39 del regolamento (UE) n. 1151/2012 e dell'articolo 59 nonché del capo III del titolo III della legge 6/2015 del 24 marzo 2015 sull'agricoltura in Extremadura.

Con la modifica proposta, la sezione G del disciplinare recita:

«Nome: AGROCOLOR, S.L.

Indirizzo: Ctra. de Ronda, n. 11, Bajo. 04004 Almería (Spagna).

Tel. +34 950280380

e-mail: agrocolor@agrocolor.es»

5.3. L'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012 rende anche superflua la sezione «I (Requisiti giuridici nazionali)», per cui l'intera sezione è stata eliminata dal disciplinare.

6. Disciplinare aggiornato (solo per DOP e IGP)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

DOCUMENTO UNICO

«QUESO DE LA SERENA»

N. UE: PDO-ES-02152 — 14.7.2016

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Queso de la Serena»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

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

«Queso de la Serena» è un formaggio a pasta da molle a semidura, prodotto con latte di pecora merino. Si tratta di un formaggio con un tenore di grassi superiore al 50 % o al 60 %, maturato, a forma rotonda, con facce piane e lati convessi, crosta compatta e pasta da molle a consistente. Pesa tra 750 g e 2 kg, è alto tra 4 cm e 8 cm e ha un diametro compreso tra 10 cm e 24 cm.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

- Grassi: almeno il 50 % della sostanza secca
- Sostanza secca: almeno il 50 %.
- pH: fra 5,2 e 5,9.
- Proteine totali sulla sostanza secca: almeno il 35 %.

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

I pascoli della zona geografica non sono abbondanti ma sono di alta qualità, conferendo al latte prodotto caratteristiche distintive. In determinati periodi dell'anno, le pecore lasciano l'azienda per andare a pascolare sulle stoppie risultanti dai raccolti delle coltivazioni cerealicole e, talvolta, sui residui di colture irrigue. Quando è necessario l'impiego di mangimi, si rispettano le disposizioni della normativa applicabile, fra cui le norme specifiche, per i prodotti con denominazione di origine protetta, sulla provenienza di mangimi e materie prime.

Il latte utilizzato per produrre il «Queso de la Serena» proviene da allevamenti di pecore merino situati nella zona di produzione. Il latte deve essere ottenuto da pecore sane e deve essere latte naturale intero, pulito e senza impurità, colostro e conservanti medicinali che potrebbero influire negativamente sulla produzione, la maturazione e la conservazione del formaggio o sulle sue condizioni igieniche e sanitarie.

Il latte presenta le seguenti caratteristiche analitiche:

- Proteine: almeno il 5 %;
- Grassi: almeno il 7 %;
- Estratto secco totale: almeno il 18 %.

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

Le fasi di produzione che devono avvenire nella zona geografica di cui al punto 4 sono le seguenti:

- produzione del latte, con le caratteristiche e le condizioni di cui al punto 3.3, tra cui mungitura, raffreddamento, stoccaggio, raccolta e trasporto del latte,

— produzione del formaggio, tra cui la coagulazione del latte, che avviene a una temperatura compresa tra 25 °C e 32 °C e dura tra 50 e 75 minuti (utilizzando un coagulante vegetale ottenuto da fiori di *Cynara Cardunculus* essiccati), il taglio, la formatura, la salatura e la maturazione.

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

—

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

Le etichette commerciali di ogni impresa registrata devono essere approvate dal Consiglio regolatore della DOP. Le etichette devono recare la seguente dicitura: Denominación de Origen «Queso de la Serena».

Il prodotto commercializzato deve recare una controetichetta numerata rilasciata dal Consiglio regolatore della DOP e apposta nello stabilimento caseario in modo tale da non poter essere riutilizzata.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona in cui il «Queso de la Serena» viene elaborato, maturato e prodotto comprende i seguenti 21 comuni dell'estremità sudorientale della provincia di Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena e Benquerencia de la Serena.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Storico*

Riferimenti a «Queso de la Serena» sono reperibili in diverse pubblicazioni.

Nel libro di Antonio Agúndez Fernández del 1791 dal titolo *Viaje a La Serena*, che tratta della regione La Serena ed è ricavato da alcuni manoscritti del magistrato Agustín Cubeles, si legge il seguente riferimento: «Famoso per il sapore e la buona fattura è il formaggio che si elabora con il latte delle sue pecore, un'aroba del quale è venduta a 60 reales».

Le ordinanze pubblicate nel XVI e XVII secolo a Cabeza del Buey contengono riferimenti alla decima del formaggio e delle primizie da consegnare alla chiesa parrocchiale: l'allevatore, infatti, doveva dare tutti i formaggi elaborati con la prima mungitura destinata a tale scopo ai sacerdoti della chiesa parrocchiale cittadina.

5.2. *Naturale*

a) **Rilievo**

Nella provincia di Badajoz predominano i rilievi ondulati e, in generale, la zona è un semipiano. È una zona di pascoli di alta qualità - su terreni scheletrici di scisto e granito che si estendono per ca. 300 000 ettari - dei quali si nutrono le pecore merino; il pascolo erbaceo rappresenta infatti la principale fonte di risorse energetiche per l'ecosistema di questa regione ed è costituito da una flora variegata (cfr. la sezione sulla flora). L'altitudine media è di 430 m.

b) **Suolo**

In termini di struttura geologica, la provincia di Badajoz è un semipiano paleozoico con alcuni depositi posteriori e un gran numero di affioramenti eruttivi.

È caratterizzata da terreni poco profondi, cambrici, siluriani e granitici, moderatamente permeabili, con frequenti affioramenti di substrato roccioso. Il pendio è poco accentuato, la topografia leggermente ondulata e l'orientamento a sud. I terreni sono generalmente scheletrici di scisto e granito, acidi, con un pH compreso fra 5 e 5,5 e bassi livelli di fosforo. L'alberatura è bassa o nulla in alcune parti, il che conferisce alla regione un aspetto disboscato.

c) **Clima**

La regione La Serena ha un clima mediterraneo influenzato dall'Atlantico, con estati calde e secche e inverni miti e piovosi. In questa zona, gli inverni sono generalmente miti, sebbene vi sia un periodo di gelate dal 1° novembre al 10 marzo. Le estati sono calde e secche e la caratteristica principale della zona è l'aridità. La media annuale delle precipitazioni è di 498 mm.

d) **Idrografia**

La regione La Serena è attraversata dai fiumi Guadiana Menor e Zújar.

e) Flora

Fra le specie vegetali della zona si annoverano:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* e *Agrostis* spp. della famiglia delle graminacee;
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* e *T. glomeratum*);
- *Ornithopus compressus* della famiglia delle leguminose; *Helianthemum*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* e *Hypochaeris*.

5.3. Produzione e sistemi di lavorazione

a) Produzione

La razza di pecore merino è molto resistente e si adatta bene al clima rigido e ai terreni aridi. La sua caratteristica principale è la produzione di lana; tuttavia, è anche una razza da carne e da latte, il che la rende abbastanza redditizia, se si tiene conto del difficile habitat in cui vive. La quantità di latte che produce è esigua ma ad alto contenuto di proteine e grassi.

La pecora merino è un animale piccolo: le femmine hanno un peso compreso tra 40 e 45 kg e i maschi tra 55 e 65 kg. Le lunghe zampe di cui sono dotate permettono loro di percorrere grandi distanze in cerca di cibo (sebbene attualmente le pecore lascino le fattorie solo in determinati periodi dell'anno, in passato si usava fare la transumanza una volta l'anno). Il tasso di fecondità di questa razza è dell'85 % e quello di fertilità dell'80 %. Solitamente figlia una volta all'anno, sebbene la tendenza sia di tre parti nell'arco di due anni.

b) Lavorazione

Il formaggio è ottenuto mediante coagulazione enzimatica del latte utilizzando un coagulante vegetale (*Cynara cardunculus*), solitamente a una temperatura al di sotto di 30 °C.

Questi due fattori, ossia la temperatura moderata e l'utilizzo di un coagulante con una bassa capacità di coagulazione, fanno sì che i tempi di coagulazione siano lunghi e le cagliate piuttosto morbide. Di conseguenza, l'attività proteolitica è più elevata e ne deriva un formaggio con una tessitura meno consistente.

Venti giorni dopo la formatura si verifica di solito il fenomeno noto come «atortado», durante il quale la pasta diventa fluida e i formaggi devono essere maneggiati con cura per evitare che la crosta si rompa e penetri all'interno della pasta.

5.4. Nesso di causalità tra l'area geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto.

In primo luogo, i pascoli della regione La Serena, che si estendono per oltre 300 000 ettari e sono quasi interamente privi di alberi, si sviluppano senza alcuna concorrenza da parte di altre piante. In questo modo i pascoli beneficiano di tutti i nutrienti del terreno e, di conseguenza, presentano elevati valori nutrizionali, che li rendono ideali per l'alimentazione del bestiame. In secondo luogo, la pecora merino, che si adatta meglio di qualsiasi altra razza al clima e all'orografia estremi della regione La Serena, produce quantità di latte ridotte ma ricche di grassi e proteine.

Questa combinazione secolare e insostituibile rende il latte dalle pecore merino allevate sui pascoli di questa regione ideale per la produzione del «Queso de la Serena», al quale conferisce le sue caratteristiche così particolari e genuine.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT