

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 3



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

62° anno

7 gennaio 2019

Sommario

IV Informazioni

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

Commissione europea

2019/C 3/01	Tassi di cambio dell'euro	1
-------------	---------------------------------	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2019/C 3/02	Invito a presentare proposte per la procedura di selezione ai fini della cessione di un'area estrattiva per l'estrazione di idrocarburi	2
2019/C 3/03	Avviso del ministro degli Affari economici e del clima del Regno dei Paesi Bassi a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 94/22/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle condizioni di rilascio e di esercizio delle autorizzazioni alla prospezione, ricerca e coltivazione di idrocarburi	4

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2019/C 3/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9148 — Univar/Nexeo) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
-------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

ALTRI ATTI

Commissione europea

2019/C 3/05	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	8
2019/C 3/06	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	11
2019/C 3/07	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	14
2019/C 3/08	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	17
2019/C 3/09	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	19
2019/C 3/10	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.	21
2019/C 3/11	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	25

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

4 gennaio 2019

(2019/C 3/01)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1403	CAD	dollari canadesi	1,5328
JPY	yen giapponesi	123,20	HKD	dollari di Hong Kong	8,9325
DKK	corone danesi	7,4679	NZD	dollari neozelandesi	1,7045
GBP	sterline inglesi	0,89988	SGD	dollari di Singapore	1,5525
SEK	corone svedesi	10,2460	KRW	won sudcoreani	1 279,13
CHF	franchi svizzeri	1,1256	ZAR	rand sudafricani	16,1175
ISK	corone islandesi	134,00	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8280
NOK	corone norvegesi	9,8648	HRK	kuna croata	7,4335
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 241,35
CZK	corone ceche	25,653	MYR	ringgit malese	4,7106
HUF	fiorini ungheresi	321,45	PHP	peso filippino	59,809
PLN	zloty polacchi	4,2957	RUB	rublo russo	77,6790
RON	leu rumeni	4,6656	THB	baht thailandese	36,587
TRY	lire turche	6,1707	BRL	real brasiliano	4,2889
AUD	dollari australiani	1,6189	MXN	peso messicano	22,3080
			INR	rupia indiana	79,4315

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Invito a presentare proposte per la procedura di selezione ai fini della cessione di un'area estrattiva per l'estrazione di idrocarburi

(2019/C 3/02)

L'ufficio minerario del distretto di Bratislava, conformemente all'articolo 27, paragrafo 1, della legge 44/1988 relativa alla protezione e allo sfruttamento delle risorse naturali (legge mineraria) e successive modifiche, annuncia che la Repubblica slovacca, designando l'ufficio minerario del distretto di Bratislava come autorità competente, avvia una procedura di selezione ai fini della cessione di un'area estrattiva destinata all'estrazione da un giacimento di gas naturale (di proprietà della Repubblica slovacca) e, conformemente all'articolo 3, paragrafo 2, lettera a), della direttiva 94/22/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 1994, relativa alle condizioni di rilascio e di esercizio delle autorizzazioni alla prospezione, ricerca e coltivazione di idrocarburi ⁽¹⁾, invita le parti interessate a presentare proposte in relazione all'area estrattiva:

Špačince (giacimento n. 13)

Denominazione dell'area estrattiva/numero di riferimento: Špačince/098/A

Superficie dell'area estrattiva in m²: 322 923,89

Tipo di minerale: gas naturale

Dimensioni delle riserve geologiche: 10 000 000 m³ potenzialmente sfruttabili

Area catastale (IČUT): Špačince (861 049)

Distretto/codice distretto: Trnava/207

Stato del sito di produzione: giacimento sfruttato fino al 1996. Dopo tale data, l'attività estrattiva relativa a questo giacimento non è stata ripresa.

Coordinate dei vertici dell'area estrattiva di Špačince:

Vertici dell'area estrattiva	Longitudine	Latitudine
I	17,62747682	48,42965402
II	17,62520611	48,43127419
III	17,62404136	48,43947535
IV	17,62728349	48,43967919
V	17,63029415	48,43159405

Le coordinate geografiche sono espresse in gradi decimali e il sistema geodetico è WGS-84.

Dati principali

Tipo di autorizzazione: l'autorizzazione dà diritto a procedere all'estrazione da un deposito esclusivo e a disporre del minerale estratto (il candidato prescelto potrà esercitare tale diritto soltanto dopo aver ottenuto dall'ufficio minerario distrettuale un'autorizzazione definitiva all'esercizio dell'attività estrattiva).

Indirizzo cui devono essere inviate le proposte per la cessione di un'area estrattiva e termine per la presentazione delle proposte:

Obvodný banský úrad (ufficio minerario) v Bratislave
Mierová 19
821 05 Bratislava
SLOVACCHIA

Il termine per la presentazione delle domande è di 90 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

⁽¹⁾ GUL 164 del 30.6.1994, pag. 3.

Modalità di partecipazione alla procedura di selezione:

La persona fisica o giuridica che presenta una proposta per la cessione di un'area estrattiva deve includere i documenti giustificativi necessari che dimostrino il possesso di una licenza mineraria in corso di validità o di una licenza analoga rilasciata da uno Stato che è parte contraente dello Spazio economico europeo in relazione alle attività da effettuare nell'area estrattiva oggetto della proposta e la proposta deve essere corredata da indicazioni sulle modalità di gestione dei rifiuti e da una relazione sulle attività minerarie svolte.

Modalità per ottenere copie della documentazione relativa alla designazione di giacimento protetto e alla designazione di area estrattiva:

È possibile consultare presso l'ufficio minerario del distretto di Bratislava, in via Mierova 19, SK-821 05 (Bratislava) le mappe che indicano i confini dell'area estrattiva e ottenere una copia della decisione relativa alla designazione di giacimento protetto e alla designazione di area estrattiva.

Requisiti concernenti il contenuto delle proposte per la cessione di un'area estrattiva:

Informazioni sull'area estrattiva e sul giacimento esclusivo, metodo di estrazione proposto e metodo di sviluppo, preparazione, modifica e raffinazione, date previste per le attività di sviluppo, preparazione e estrazione, misure intese a ridurre l'impatto sull'ambiente delle attività nell'area estrattiva, capacità finanziarie dell'organismo che presenta la proposta, capacità tecniche di tale organismo, informazioni sulla risoluzione di conflitti d'interesse e un calcolo dei benefici che lo sfruttamento dei giacimenti minerari arrecherà allo Stato, in seguito alla prevista vendita dei minerali ottenuti dal giacimento esclusivo nell'area estrattiva oggetto della proposta.

Criteri di valutazione delle proposte:

Una commissione valuterà le proposte di cessione dell'area estrattiva in base alla conformità con i requisiti elencati nelle modalità di partecipazione alla procedura di selezione, per quanto riguarda il metodo di estrazione proposto, inclusa l'ubicazione delle discariche, delle aree di deposito, dei bacini di decantazione e di altri centri di stoccaggio, la risoluzione di conflitti d'interesse e la conformità ai requisiti che il contenuto delle proposte per il trasferimento dell'area estrattiva deve soddisfare. Ciascuno dei criteri riveste la stessa importanza.

Termine previsto per l'autorizzazione:

In caso positivo, entro due mesi dalla presentazione della domanda qualificata di autorizzazione allo svolgimento dell'attività estrattiva.

Le proposte relative alla cessione di un'area estrattiva possono essere consegnate di persona o recapitate per posta a: Obvodný banský úrad v Bratislave, in via Mierova 19, SK-821 05 Bratislava, in una busta sigillata con la menzione «Návrh do výberového konania» (Proposta per la procedura di selezione) e l'indicazione del nome del soggetto che presenta la proposta. La domanda deve essere accompagnata da una dichiarazione con la quale il richiedente dichiara di accettare le condizioni previste dal presente avviso. Fa fede la data in cui la domanda è stata consegnata di persona o inviata per posta.

L'autorità competente per il rilascio delle autorizzazioni di estrazione mineraria nell'area estrattiva in questione è l'ufficio minerario del distretto di Bratislava. I criteri, le condizioni e i requisiti di cui all'articolo 5, paragrafi 1 e 2, e all'articolo 6, paragrafo 2, della direttiva sono stabiliti nella legge n. 51/1988 del Consiglio nazionale slovacco sulle attività minerarie, gli esplosivi e l'amministrazione statale delle miniere e successive modifiche.

Ulteriori informazioni possono essere ottenute al seguente numero di telefono: 00421 2 5341 7306 o inviando un'e-mail al seguente indirizzo: obuba@obuba.sk.

Avviso del ministro degli Affari economici e del clima del Regno dei Paesi Bassi a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 94/22/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle condizioni di rilascio e di esercizio delle autorizzazioni alla prospezione, ricerca e coltivazione di idrocarburi

(2019/C 3/03)

Il ministro degli Affari economici e del clima rende noto che è pervenuta una domanda di autorizzazione alla prospezione di idrocarburi per i sottosettori G16c ed M1b, come appare dalla mappa contenuta nell'allegato 3 del regolamento sulle attività estrattive (Mijnbouwregeling) (Stcrt. 2014, n. 4928).

Il sottosettore G16c è delimitato dai cerchi massimi tra le seguenti coppie di punti: A-B, B-C, C-D, D-E, E-F, F-G, G-H, H-I e A-I.

I punti sono così definiti:

punto	°	'	" Long. E	°	'	" Lat. N
A	4	59	55,057	53	59	57,378
B	4	59	55,046	54	5	17,388
C	5	6	55,057	54	5	17,393
D	5	6	55,058	54	4	47,392
E	5	12	20,066	54	4	47,396
F	5	16	33,076	54	3	19,396
G	5	16	33,079	54	1	46,393
H	5	19	55,084	54	1	46,395
I	5	19	55,087	53	59	57,391

La posizione dei punti summenzionati è espressa in coordinate geografiche calcolate in base al sistema ETRS89.

La superficie del sottosettore G16c misura 175,8 km².

Il sottosettore M1b è delimitato dai cerchi massimi tra le seguenti coppie di punti: A-B, B-C, C-D, D-E, E-F, F-G, G-H, H-I, I-J, J-K, K-L, L-M, M-N e A-N.

I punti sono così definiti:

punto	°	'	" Long. E	°	'	" Lat. N
A	4	59	55,057	53	59	57,378
B	5	19	55,087	53	59	57,391
C	5	19	55,107	53	49	57,371
D	5	15	18,282	53	49	57,368
E	5	18	43,831	53	54	42,160
F	5	18	43,828	53	56	3,283
G	5	17	35,233	53	56	0,664
H	5	17	40,139	53	57	24,185
I	5	18	43,826	53	57	24,185
J	5	17	32,885	53	59	25,089
K	5	16	15,513	53	59	25,088
L	5	9	57,482	53	55	5,925
M	5	9	57,483	53	54	33,794
N	4	59	55,067	53	54	33,787

La posizione dei punti summenzionati è espressa in coordinate geografiche calcolate in base al sistema ETRS89.

La superficie del sottosettore M1b misura 193,2 km².

Vista la direttiva summenzionata e considerato l'articolo 15 della legge sulle attività estrattive (Mijnbouwwet, Stb. 2002, 542), il ministro degli Affari economici indice un invito a presentare candidature in concorrenza per un'autorizzazione alla prospezione di idrocarburi per i sottosectori G16c ed M1b della piattaforma continentale dei Paesi Bassi (Mijnbouwwet, Stb. 2002, 542).

L'autorità competente per la concessione dell'autorizzazione è il ministro degli Affari economici e del clima. I criteri, le condizioni e i requisiti di cui all'articolo 5, paragrafi 1 e 2, e all'articolo 6, paragrafo 2, della direttiva summenzionata sono specificati nella legge sulle attività estrattive (Mijnbouwwet, Stb. 2002, 542).

Il termine per la presentazione delle candidature è di 13 settimane dalla pubblicazione del presente invito nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le candidature devono essere inviate al seguente indirizzo:

Ministro degli Affari economici e del clima
All'attenzione del sig. J.L. Rosch, Direzione Energia e ambiente
Bezuidenhoutseweg 73
Postbus 20401,
2500 EK Den Haag
PAESI BASSI

Indirizzo di posta elettronica: mijnbouwaanvragen@minez.nl

Le domande presentate successivamente a tale data non saranno prese in considerazione.

In linea di principio la decisione in merito alle candidature sarà presa entro 12 mesi dalla scadenza del termine di cui sopra.

Per ulteriori informazioni contattare la sig.ra E. Aygün, numero di telefono; +31 611223780.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.9148 — Univar/Nexeo)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 3/04)

1. In data 19 dicembre 2018 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⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Univar Inc. («Univar», Stati Uniti),
- Nexeo Solutions Inc. («Nexeo», Stati Uniti).

Univar acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Nexeo.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Univar: distribuzione di prodotti chimici e materie plastiche su scala mondiale;
- Nexeo: distribuzione di prodotti chimici e materie plastiche su scala mondiale.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito 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, con indicazione del seguente riferimento:

M.9148 — Univar/Nexeo

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIO

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2019/C 3/05)

La Commissione europea ha approvato la domanda di modifica minore conformemente all'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione di questa modifica minore è resa pubblica nella banca dati DOOR della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«MELON DU QUERCY»

N. UE: PGI-FR-0086-AM03 – 11.4.2017

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Melon du Quercy»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

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

Varietà tipo «Charentais», melone a buccia liscia o retata, di colore verde, grigio, cangiante in giallo, con la polpa arancione e peso minimo di 450 g.

Intero, sano, di aspetto fresco, sodo, netto, di buona qualità; quando i frutti vengono raccolti con il peduncolo devono presentare una lunghezza inferiore ai 2 cm.

L'indice refrattometrico minimo è di 11 Brix.

I meloni di Quercy sono commercializzati interi e condizionati. Per ciascun condizionamento, il peso del melone più grosso può superare al massimo del 30 % il peso del più piccolo.

Il contenuto di ciascun imballaggio dev'essere omogeneo e contenere meloni evidentemente allo stesso stato di sviluppo e maturità e della stessa colorazione.

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

—

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

La coltura, la registrazione e la selezionatura del «Melon du Quercy» si svolgono nella zona geografica dell'IGP.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Le fasi di registrazione e di selezione sono eseguite nella zona geografica essendo fondamentali per una buona selezione dei meloni che possono beneficiare dell'IGP; vengono effettuate da operatori formati per giudicare la maturità ottimale dei meloni attraverso la colorazione della scorza e il tenore di zucchero misurato mediante refrattometria.

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

Il condizionamento e l'etichettatura individuale dei meloni si svolgono nella zona geografica dell'IGP.

Il condizionamento è realizzato contemporaneamente alla registrazione, alla selezione e all'etichettatura individuale del «Melon du Quercy», allo scopo di limitare il numero di manipolazioni che potrebbero intaccare le qualità del melone. Tali operazioni sono di fatto eseguite molto rapidamente per permettere una commercializzazione nei sei giorni successivi alla raccolta.

Peraltro, la tracciabilità è assicurata da una identificazione individuale dei meloni e dei condizionamenti con il logo «Melon du Quercy» e dalla tenuta di una contabilità di magazzino specifica.

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

Ciascun condizionamento deve riportare la denominazione dell'indicazione geografica protetta «Melon du Quercy», in caratteri di dimensione uguale almeno alla metà della dimensione dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta.

Inoltre, ogni melone è identificato mediante l'apposizione di un'etichetta autoadesiva sulla quale figura l'indicazione geografica protetta «Melon du Quercy», in caratteri di dimensione uguale almeno alla metà della dimensione dei caratteri più grandi presenti sull'etichetta, ad eccezione di quelli contenuti nel simbolo IGP dell'Unione europea.

4. **Delimitazione della zona geografica**

La zona geografica dell'IGP «Melon du Quercy» comprende i seguenti comuni:

Dipartimento di Lot:

i comuni di Aujols, Bach, Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, Belmont-Sainte-Foi, Le Boulvé, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelnau-Montratier -Sainte-Alauzie, Cézac, Cieurac, Concots, Cremps, Escamps, Fargues, Flaujac-Poujols, Floressas, Fontanes, L'Hospitalet, Labastide-Marnhac, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lalbenque, Lascabanes, Mauroux, Le Montat, Montcuq-en-Quercy-Blanc, Montdoumerc, Montlaurun, Pern, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmié, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saint-Paul-Flaugnac, Saux, Sauzet, Sérignac, Vaylats, Villesèque;

Dipartimento di Lot-et-Garonne:

i comuni di Anthe, Auradou, Beauville, Blaymont, Bourlens, Castelculier, Caillac, Cazideroque, Clermont-Soubiran, Courbiac-Dausse, Dondas, Engayrac, Frespech, Grayssas, Hauteville-la-Tour, Lafox, Masquières, Massels, Massoulès, Montayral, Penne-d'Agenais, Puymirol, Saint-Caprais-de-Lerm, Saint-Jean-de-Thurac, Saint-Martin-de-Boville, Saint-Maurin, Saint-Pierre-de-Clairac, Saint-Romain-le-Noble, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Urcisse, Saint-Vite, Tayrac, Thézac, Tournon-d'Agenais, Trémons, Trentels, Saint-Georges;

Dipartimento di Tarn-et-Garonne:

i cantoni di Aveyron-Lère, Moissac, Pays de Serre-Sud Quercy, Quercy-Aveyron

e i comuni di Boudou, Bourg-de-Visa, Brassac, Bruniquel, Castelsagrat, Cayrie, Corbarieu, Gasques, Guebrières, Goudourville, Labastide-de-Penne, Lapenche, Lavaurette, Léojac, Malaucène, Monclar-de-Quercy, Montauban, Monteils, Montjoie, Mouillac, Perville, Pommevieu, Puygaillard-de-Quercy, Puy-l'Évêque, Reyniès, Saint-Cirq, Saint-Clair, Saint-Georges, Saint-Nauphary, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Vincent-Lespignan, La Salvetat-Belmontet, Septfonds, Valence, Varennes, Verlhac-Tescou, Villebrumier.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

È caratterizzata dal suo clima con alternanze di flussi oceanici (freschi e umidi) e di flussi mediterranei (caldi e secchi) che provocano escursioni termiche. Tale clima temperato è adatto alla coltivazione del melone.

I terreni scelti sono di tipo argillo-calcareo. La natura di questi suoli è particolarmente adatta alla coltura del melone.

Specificità del prodotto

Il «Melon du Quercy» deriva da varietà di tipo Charentais la cui buccia è liscia o retata e presenta solchi più o meno accentuati.

È caratterizzato dalla polpa arancione, succosa, soda e al tempo stesso fondente.

La scelta delle varietà secondo criteri agronomici e aromatici (aroma, sapore, ...), i terreni argillo-calcarei, il clima particolare e i criteri di raccolta (maturità ottimale) costituiscono i fattori determinanti che permettono di ottenere frutti che esprimono tutte le loro potenzialità: sapori dolci (11 °Brix minimo), profumi e gusti sviluppati, aromi sostenuti e caratteristici.

Legame causale

Le condizioni pedoclimatiche della zona geografica concorrono all'ottenimento di frutti aromatici.

Da un lato i suoli argillo-calcarei, la cui struttura è equilibrata e ben ventilata, permettono una crescita regolare delle piante e un equilibrio minerale ottimale dei frutti.

Dall'altro, il clima specifico di Quercy influisce sull'allegagione, ottimizzando il numero di frutti per cespo. Pertanto, ciascun frutto è meglio alimentato. Parallelamente, i flussi con dominante mediterranea (caldo e secco), in particolare durante l'estate favoriscono la maturità dei frutti.

La qualità del «Melon du Quercy» si basa anche sull'antica competenza degli operatori della filiera del «Melon du Quercy» che si esprime in particolare attraverso una selezione delle varietà specificamente adatte alla zona di produzione, di una raccolta ottimale e termini ottimizzati per la preparazione dei meloni dopo la raccolta.

La sua reputazione si è formata grazie a una identificazione precoce del «Melon du Quercy» da parte dei suoi operatori sin dal 1994. Le numerose manifestazioni che stanno a margine della sua commercializzazione hanno contribuito alla sua notorietà, ad esempio con la festa di Belfort du Quercy di metà agosto o l'apertura della stagione a luglio 1994 nei saloni della prefettura del Lot, che ha trovato notevole eco sulla stampa locale. Nel luglio 1996 il periodico *Dépêche du Midi* titolava «L'eccellenza del Melon du Quercy».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/FinPNOCDICIGPMelonDuQuercy2017.pdf>

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2019/C 3/06)

La Commissione europea ha approvato la domanda di modifica minore conformemente all'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

La domanda di approvazione di questa modifica minore è resa pubblica nella banca dati DOOR della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«Lammefjordskartofler»

N. UE: PGI-DK-02209 – 15.12.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Lammefjordskartofler»

2. Stato membro o paese terzo

Danimarca

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

Le patate del Lammefjord sono caratterizzate dalla buccia sottile e nettamente più liscia e lucida rispetto alle patate coltivate altrove. La buccia sottile distingue le patate del Lammefjord da altre patate da consumo in quanto esse possono essere mangiate con la buccia. Ciò significa anche che la polpa mantiene il colore chiaro durante la conservazione, mentre la superficie delle patate da consumo coltivate in altri tipi di terreno tende a scurirsi progressivamente e la loro polpa diventa sempre più giallastra. La buccia delle patate del Lammefjord acquisisce questa caratteristica specifica grazie al tipo di terreno del Lammefjord, che fa sì che le patate non vengano danneggiate durante la crescita e la raccolta.

Le patate del Lammefjord sono patate mature, ossia non si tratta di «patate novelle». Giungono a maturazione completa nel terreno e la raccolta inizia intorno al primo luglio.

Le patate del Lammefjord vengono lavate

e sono adatte alla cottura per tutta la stagione.

Le patate del Lammefjord devono rispettare gli standard di qualità applicabili per le patate da consumo di categoria 1 (cfr. decreto n. 450 del 16 maggio 2011 sulla produzione delle patate, allegato 13) o i requisiti stabiliti dalla norma UNECE FFV-52 (patate da consumo).

La patata del Lammefjord non può presentare scabbia comune, scabbia pulverulenta, scabbia argentea o rizottoniosi per oltre il 5 % della superficie. In una partita di patate del Lammefjord detti difetti non possono superare l'8 % del peso.

La dimensione delle patate contenute in una confezione può variare al massimo di 15 mm, in modo da dare ai consumatori un prodotto di dimensione omogenea.

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

—

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

Tutte le fasi della produzione, dalla semina alla cernita delle patate del Lammefjord, hanno luogo nella zona geografica delimitata.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Coltivazione

Le «Lammefjordskartofler» (IGP) sono coltivate in conformità con il Global GAP (Global Partnership for Good Agricultural Practices). Per la produzione delle patate del Lammefjord non può essere usato il fango.

Le patate del Lammefjord non vengono raccolte prima dell'inizio di luglio, in modo da garantire che siano sufficientemente mature e adatte alla conservazione. Dato il calo stagionale della temperatura, si cerca di ultimare la raccolta entro la metà di ottobre.

Conservazione

Le patate del Lammefjord vengono conservate in piccole casse di legno o in sili a fossa. Devono essere conservate a una temperatura non superiore a 5 °C e riscaldate prima di essere imballate, in modo da ridurre al minimo il rischio di danneggiamento.

Cernita

La cernita delle patate del Lammefjord, effettuata per rispondere ai requisiti specifici relativi alla scabbia comune, alla scabbia pulverulenta, alla scabbia argentea o alla rizottoniosi, richiede particolare perizia e attenzione. È per questo motivo che viene effettuata presso centri di imballaggio ufficiali nel Lammefjord.

Anche le imprese di imballaggio delle patate del Lammefjord sono tenute ad operare nel rispetto del Global GAP.

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

Le confezioni di patate del Lammefjord presentate ai consumatori finali possono pesare fino a 15 kg.

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

Tutti gli imballaggi, preconfezionati o meno, devono riportare le seguenti informazioni:

- a) identificazione: «Lammefjordskartofler»; nome e indirizzo del centro di imballaggio;
- b) patate da consumo;
- c) calibratura come indicata nel disciplinare;
- d) varietà.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La regione del Lammefjord è composta di quattro aree bonificate nella penisola di Odsherred, nello Sjælland:

- la parte bonificata del Lammefjord che è delimitata dal Ringkanal e dalla diga di Audebo;
- Svinninge Vejle, che è delimitata dal Ringkanal a sud, a ovest e a nord, e dalla linea ferroviaria tra Svinninge e Hørve a est;
- Sidinge Fjord, che è delimitata dalla diga di Sidinge e da un canale di drenaggio;
- Klintsø, che è circondata da canali di drenaggio.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Il prodotto è coltivato sul fondo marino bonificato del Lammefjord, ricco di limo. Il Sidinge Fjord è stata la prima zona bonificata nella regione del Lammefjord (bonifica iniziata nel 1841), seguita da Svinninge Vejle. La bonifica della zona più estesa, il Lammefjord, è iniziata nel 1873. L'ultima zona bonificata è stata Klintsø.

Lo strato inferiore del terreno è composto di argilla e marna o argilla e sabbia mista a limo. Lo strato superiore, di diversi metri di spessore, è composto di materiale vegetale e animale. In gran parte del Lammefjord non sono presenti pietre, e le numerose conchiglie di molluschi e di ostriche che vi si sono depositate rendono il terreno naturalmente ricco di calcio.

Grazie agli inverni miti, alle estati fresche e alla regolarità delle piogge nel corso di tutto l'anno, il Lammefjord presenta un clima ideale per la coltivazione delle patate. Se è vero che nella zona di Odsherred le piogge sono relativamente scarse, i canali di drenaggio presenti nel Lammefjord consentono un'irrigazione efficace. In questo modo i produttori locali possono determinare essi stessi la quantità d'acqua che arriva alle loro patate. Dato che le piogge sono generalmente insufficienti, gli stessi produttori possono contribuire ad ottimizzare le condizioni di coltivazione, a differenza di altre aree del paese, dove le piogge eccessive possono avere un impatto negativo sulla coltivazione delle patate.

5.2. Specificità del prodotto

Le patate del Lammefjord sono molto diverse da quelle coltivate in altre zone in quanto mantengono il loro caratteristico colore chiaro anche durante la conservazione. Ciò avviene in quanto la sabbia contenuta nel terreno è più levigata e a grana più rotonda rispetto ai tradizionali terreni sabbiosi. Ciò significa che le patate non presentano crepe quando vengono raccolte. Le patate del Lammefjord possono quindi essere conservate al freddo e maneggiate in qualsiasi momento dell'anno senza per questo subire una modifica del colore della superficie. Quando la superficie di una patata presenta delle crepe, infatti, il suo colore diventa più scuro durante la conservazione.

A differenza di altre patate da consumo mature, le patate del Lammefjord possono essere mangiate con la buccia.

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

La qualità delle patate del Lammefjord è legata alle condizioni di coltivazione offerte da quello che era il fondale del fiordo. Le specificità del terreno consentono di coltivare le patate con delicatezza, cosa che conferisce loro la caratteristica superficie liscia. Il terreno sabbioso, composto di granelli di sabbia levigati, fa sì che la raccolta non provochi crepe sulla superficie della patata, che pertanto si presenta liscia. Le patate con la superficie liscia sono meno sensibili alla scabbia rispetto a quelle coltivate in terreni che hanno un contenuto più elevato di particelle di pietra e sabbia. Un terreno di questo tipo può infatti provocare crepe sulla superficie delle patate durante la coltivazione e la raccolta. Le patate del Lammefjord sono quindi molto adatte alla conservazione.

Il nome «Lammefjordskartoffel» è noto in tutta la Danimarca. Molti negozi di generi alimentari le vendono in confezioni etichettate «Lammefjordskartofler». Il logo «Lammefjordskartofler», che compare sui camion che ogni giorno trasportano le patate dal Lammefjord verso i grossi centri di smistamento di ortofrutticoli nella zona di Copenaghen e nella penisola dello Jutland, contribuisce a pubblicizzarle.

Le patate del Lammefjord sono uno dei motivi per cui il pubblico associa il Lammefjord a prodotti ortofrutticoli di alta qualità, in particolare alle patate. «Den store danske Encyklopædi» (la grande enciclopedia danese) descrive così il Lammefjord: «Il fondale bonificato del fiordo è molto fertile e produce cereali, semi, ortaggi e verdure. Il Lammefjord è noto per le carote e le patate, e fino al 1980 anche per i bulbi floreali e gli asparagi».

Il nome «Lammefjord» è spesso menzionato dai media danesi ed esteri in relazione al successo ottenuto in questi anni dai ristoranti danesi grazie alla preparazione di pietanze a base di materie prime locali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/Varestandarder-handelsnormer-kvalitet/Revideret%20varespecifikation%20BGB-Lammefjordskartofler%20april%202017.pdf>

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2019/C 3/07)

La Commissione europea ha approvato la domanda di modifica minore conformemente all'articolo 6, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

La domanda di approvazione di questa modifica minore è resa pubblica nella banca dati DOOR della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«ANTEQUERA»

N. UE: PDO-ES-00327-AM02 – 19.3.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Antequera»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

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

Olio extravergine di oliva ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) esclusivamente mediante procedimenti fisici o meccanici ad una temperatura che non alteri la naturale composizione chimica dell'olio, in modo da mantenere il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui è ottenuto.

Per quanto riguarda le proprietà organolettiche, questi oli hanno un aroma fruttato di olive verdi, altri frutti maturi, mandorle, banana ed erba verde con un'intensità che varia da media a elevata. Inoltre, gli attributi amaro e piccante appaiono con un'intensità che varia da leggera a media e convivono in perfetta armonia con sapori leggermente dolci.

Gli oli protetti dalla denominazione di origine «Antequera» sono necessariamente oli extravergine di oliva e hanno le seguenti caratteristiche organolettiche:

Parametri fisico-chimici:

Acidità (%)	Massimo 0,3
Numero di perossidi (milliequivalenti di ossigeno per kg di olio)	Massimo 10
K ₂₇₀ (Assorbenza 270 nm)	Massimo 0,18

Caratteristiche organolettiche:

Mediana del fruttato	Maggiore o uguale a 4
Mediana dei difetti	Uguale a 0

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

Olio extravergine di oliva, ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) della varietà Hojiblanca, con l'eventuale aggiunta di varietà minoritarie come Picual o Martel, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga e Verdial de Huévar.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

La varietà Hojiblanca è la varietà principale e predominante, perché occupa più del 90 % della superficie totale degli uliveti della zona. Le altre varietà sono considerate secondarie, perché meno diffuse nella zona. Le seguenti varietà sono considerate autoctone, di origine locale: Hojiblanca e Gordal de Archidona.

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

Le olive utilizzate per ottenere il prodotto provengono da uliveti registrati situati nella zona di produzione appartenenti alle varietà autorizzate.

L'olio è estratto in frantoi registrati situati nella zona di produzione, che soddisfino le condizioni stabilite.

La produzione è articolata nelle seguenti fasi: pulizia, lavaggio e pesatura delle olive; gramolatura; separazione della fase solida e di quella liquida mediante centrifugazione continua; separazione delle fasi liquide mediante centrifugazione continua; decantazione e stoccaggio.

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

L'olio è condizionato in contenitori di vetro scuro, in plastica scura, in metallo rivestiti con materiale per uso alimentare o in ceramica per uso alimentare, conformi alle vigenti disposizioni, che mantengono le proprietà fisico-chimiche e organolettiche dell'olio per un periodo più lungo e che non modificano la qualità del contenuto, poiché limitano l'incidenza dalla luce, che altrimenti accelererebbe i processi di ossidazione dell'olio.

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

Le etichette commerciali di ciascuna azienda registrata devono essere controllate dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso del logo della denominazione. Sull'etichetta deve figurare obbligatoriamente l'indicazione: «*Denominación de Origen Protegida Antequera*» o il logo della denominazione di origine e il simbolo dell'Unione.

Tutti i tipi di imballaggio nei quali l'olio protetto è venduto al consumatore devono essere muniti del sigillo di garanzia, di litografia, di etichetta o controetichetta, numerata e rilasciata o approvata dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso del logo della denominazione. Le controetichette sono apposte unicamente nella stessa azienda di condizionamento registrata e secondo modalità che ne impediscano il riutilizzo.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione comprende i territori dei seguenti comuni nella provincia di Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco e Villanueva de Tapia, e il territorio del comune di Palenciana nella provincia di Cordova.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

La zona di produzione è situata nella regione naturale della depressione di Antequera, nell'estremità occidentale delle depressioni intrabetiche dell'Andalusia. Confina a nord con le province di Cordova e Siviglia, a ovest con le province di Siviglia e Cadice e a est con la provincia di Granada. A sud il confine è formato da una serie di allineamenti montagnosi subbetici, che separano la zona dai Montes de Málaga, dalle Hoyas della Valle del Guadalhorce e dalla Serranía de Ronda, tutte regioni appartenenti alla provincia di Málaga.

Presenta caratteristiche morfologiche e climatiche peculiari. La regione si estende su un'area depressa dalla topografia dolce (400-600 m di altitudine), circondata da una serie di sistemi montuosi situati a nord (Sierras Subbéticas) e a sud (Sistema Penibético), che le conferiscono condizioni edafologiche e microclimatiche particolari per la coltivazione dell'ulivo.

Gli uliveti sono situati a quote comprese tra i 450 e i 600 metri di altitudine, su terreni mediamente profondi e con un alto tenore calcareo (20-70 % di carbonati). Dall'altro lato, a causa della natura endoreica della depressione di Antequera, cui è dovuta l'origine di terrazze fluviali di vario livello, il terreno presenta molti depositi terziari, tra cui giacimenti di argille rosse mioplioceniche, che offrono all'ulivo un alto tenore di potassio e un elevato tasso di umidità, elementi che migliorano le condizioni vegetative dell'ulivo, poiché oltre il 90 % della superficie destinata a tale coltura non è irrigata. La regione di Antequera presenta un clima mediterraneo temperato-caldo, caratterizzato da elementi continentali per il fatto di essere situata all'interno delle depressioni intrabetiche dell'Andalusia. Questa situazione comporta un'elevata escursione termica tra l'estate e l'inverno e tra la notte e il giorno. Le temperature medie nei mesi più freddi (gennaio e dicembre) oscillano tra i 6 e i 9 °C. I mesi più caldi sono luglio e agosto, con temperature medie tra i 22 e i 27 °C.

Specificità del prodotto

Dal punto di vista organolettico, l'olio extravergine di oliva DOP «Antequera» è caratterizzato da un aroma fruttato di olive verdi d'intensità medio-alta, con una media pari o superiore a 4, e da una serie di attributi positivi di altri frutti maturi, mandorle, banana ed erba verde. Gli attributi amaro e piccante appaiono con un'intensità che varia da leggera a media e convivono in perfetta armonia con sapori leggermente dolci. Per quanto riguarda le caratteristiche fisico-chimiche, l'olio presenta un basso livello di acidità (inferiore allo 0,3 %), un basso numero di perossidi (inferiore a 10) e un basso livello di assorbimento nell'ultravioletto (K_{270}), inferiore a 0,18.

La sua composizione in acidi grassi è molto equilibrata. Presenta un tenore elevato di acido oleico (tra 78 e 81 %) e livelli medi di acido linoleico (da 5 a 8 %), un rapporto tra acidi grassi monoinsaturi e saturi elevato (tra 11 e 15), nonché un rapporto medio tra acidi grassi oleici e linoleici (15 e 12), valori che rendono l'olio leggero al palato.

Si tratta di un olio moderatamente stabile, grazie all'alta concentrazione di tocoferoli. Ciò spiega perché gli oli di Antequera sono ricchi di vitamina E.

Nella frazione insaponificabile degli oli di Antequera è da segnalare la presenza di livelli elevati di metilesteri, più di 30 mg per 100 grammi di olio.

Legame casuale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

La tolleranza della varietà autoctona Hojiblanca ai terreni calcarei della zona geografica, dovuta alla necessità degli alberi di estrarre calcio dal terreno, unitamente al clima mediterraneo della zona, che presenta altresì caratteristiche continentali per il fatto di essere situata all'interno della regione naturale della depressione di Antequera, contraddistinta da inverni freschi e secchi, fa sì che dalle olive della varietà, raccolte negli uliveti della zona durante i mesi più freddi, si ottengano oli che presentano un aroma fruttato di olive verdi, con una mediana pari o superiore a 4, una serie di attributi positivi di altri frutti, mandorle, banana ed erba verde, e attributi di amaro e piccante con un'intensità che varia da leggera a media. Dal punto di vista delle caratteristiche fisico-chimiche, l'olio presenta un basso livello di acidità (inferiore allo 0,3 %), un basso numero di perossidi (inferiore a 10) e un livello di assorbimento nell'ultravioletto inferiore a 0,18.

Le basse temperature invernali, caratteristiche della zona geografica, ritardano il periodo di maturazione della varietà autoctona Hojiblanca, il che provoca una modificazione del profilo degli acidi dell'olio, per cui aumenta il tenore di acido oleico (compreso tra 78 e 81 %) a detrimento degli acidi grassi saturi e insaturi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo integrale del disciplinare della denominazione è consultabile al seguente indirizzo:

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html> (il disciplinare si trova sotto il nome della denominazione di qualità);

oppure a partire dalla pagina iniziale del sito della *Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía* (<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>), seguendo il percorso: /«Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Aceite de Oliva Virgen Extra» (il disciplinare si trova sotto il nome della denominazione di qualità).

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2019/C 3/08)

La Commissione europea ha approvato la domanda di modifica minore conformemente all'articolo 6, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione di questa modifica minore è resa pubblica nella banca dati DOOR della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«Cotechino Modena»

N. UE: PGI-IT-01500-AM01 – 20.4.2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Cotechino Modena»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

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

Il «Cotechino Modena», di forma cilindrica, cotto, all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: il prodotto deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme.

Colore della fetta: roseo tendente al rosso non uniforme.

Sapore: gusto tipico.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche dell'impasto:

Proteine totali: min. 17 %.

Rapporto grasso/proteine: max. 1,9.

Rapporto collagene/proteine: max. 0,5.

Rapporto acqua/proteine: max. 2,70.

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

Il «Cotechino Modena» è costituito da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale, pepe intero e/o a pezzi. Possono essere inoltre impiegati: vino, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali, spezie e piante aromatiche, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico. Non sono ammessi aromi di affumicatura. La miscela ottenuta viene insaccata in involucri naturali o artificiali.

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

La lavorazione del «Cotechino Modena» prevede le seguenti fasi: preparazione delle materie prime, macinatura, impastatura, insaccatura, cui seguono, per il prodotto commercializzato fresco, l'asciugamento e per il prodotto commercializzato cotto l'eventuale precottura e l'idoneo trattamento termico.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

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

Il «Cotechino Modena» viene commercializzato intero: se fresco, sfuso o confezionato, se cotto, in confezioni ermetiche idonee. Le operazioni di confezionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata al punto 4.

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

La designazione della indicazione geografica protetta «Cotechino Modena» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla «IGP». È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il «Cotechino Modena» viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

5. **Legame con la zona geografica**

Il «Cotechino Modena» deve la sua fama all'origine geografica dei luoghi dove tradizionalmente è stato ottenuto. È il padre dello Zampone e di tutti gli insaccati contenenti cotenna che, originari di Modena, vennero in seguito fabbricati anche nelle altre regioni dell'Italia centro settentrionale, dove furono tramandate e diffuse le stesse conoscenze nell'arte di fabbricare tali insaccati di puro suino. Fin dai tempi del Ducato di Milano il «codeghin» è famoso in tutta la Padania. L'industriosità e le capacità tecniche tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori costituiscono un elemento essenziale di tale prodotto le cui caratteristiche risentono, ancora oggi, dell'importanza dei fattori ambientali ed umani.

I requisiti del prodotto ad indicazione geografica dipendono dai fattori naturali ed umani del territorio di produzione. Le condizioni ambientali della zona delimitata possono essere ricondotte al tipico clima dell'Italia Centro Settentrionale. La prevalente connessione con il territorio tradizionale di produzione è rappresentata dalla capacità tecnica degli addetti ai lavori, in quanto nel tempo si sono affermate delle maestranze qualificate che hanno reso possibile la prosecuzione dei procedimenti di lavorazione del prodotto nel pieno rispetto della tradizione. In effetti, a differenza del comune cotechino, il «Cotechino Modena» IGP deve essere prodotto seguendo un procedimento molto più severo che corrisponde al metodo usato per secoli nell'area geografica indicata. L'insieme delle tradizioni e delle caratteristiche ambientali hanno un profondo legame con l'evoluzione socio-economica che caratterizza la zona di produzione tanto da determinare connotazioni altrove irriproducibili.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della IGP «Cotechino Modena» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 47 del 26.2.2018.

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

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2019/C 3/09)

La Commissione europea ha approvato la domanda di modifica minore conformemente all'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione di questa modifica minore è resa pubblica nella banca dati DOOR della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«ZAMPONE MODENA»

N. UE: PGI-IT-01501-AM01 – 20.4.2018

DOP () IGP (X)

1. **Denominazione (denominazioni)**

«Zampone Modena»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

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

3.1. *Tipo di prodotto*

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

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

La denominazione «Zampone Modena» è riservata al prodotto di salumeria cotto che, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

Caratteristiche:

Consistenza: il prodotto deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme.

Colore della fetta: roseo tendente al rosso non uniforme.

Sapore: gusto tipico.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche dell'impasto:

Proteine totali: min. 17 %.

Rapporto grasso/proteine: max. 1,9.

Rapporto collagene/proteine: max. 0,5.

Rapporto acqua/proteine: max. 2,70.

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

Lo «Zampone Modena» è costituito da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale, pepe intero e/o a pezzi. Possono essere inoltre impiegati: vino, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali, spezie e piante aromatiche, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico. Non sono ammessi aromi di affumicatura. La miscela ottenuta viene insaccata in involucri naturali costituiti dal rivestimento cutaneo dell'arto anteriore del suino completo delle falangi distali e legato all'estremità superiore.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

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

La lavorazione dello «Zampone Modena» prevede le seguenti fasi: preparazione delle materie prime, macinatura, impastatura, insaccatura, cui seguono, per il prodotto commercializzato fresco, l'asciugamento e per il prodotto commercializzato cotto l'eventuale precottura e l'idoneo trattamento termico.

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

Lo «Zampone Modena» viene commercializzato intero: se fresco, sfuso o confezionato, se cotto, in confezioni ermetiche idonee. Le operazioni di confezionamento devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione indicata al punto 4.

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

La designazione dell'indicazione geografica protetta «Zampone Modena» deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla «IGP». È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Lo «Zampone Modena» viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

5. **Legame con la zona geografica**

Lo «Zampone Modena» deve la sua fama all'origine geografica dei luoghi dove tradizionalmente è stato ottenuto. Lo «Zampone Modena» è originario di Modena ed è stato prodotto in seguito anche nelle altre regioni dell'Italia centro settentrionale, dove furono tramandate e diffuse le stesse conoscenze nell'arte di fabbricare tali insaccati di puro suino. L'origine storica dello «Zampone Modena» risale all'inizio del XVI secolo. L'industriosità e le capacità tecniche tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori costituiscono un elemento essenziale di tale prodotto le cui caratteristiche risentono, ancora oggi, dell'importanza del fattore ambientale ed umano. La reputazione dello «Zampone Modena» è confermata da numerose testimonianze letterarie.

I requisiti del prodotto ad indicazione geografica dipendono dai fattori naturali ed umani del territorio di produzione. Le condizioni ambientali della zona delimitata possono essere ricondotte al tipico clima dell'Italia Centro Settentrionale. La prevalente connessione con il territorio tradizionale di produzione è rappresentata dalla capacità tecnica degli addetti ai lavori, in quanto nel tempo si sono affermate delle maestranze qualificate che hanno reso possibile la prosecuzione dei procedimenti di lavorazione del prodotto nel pieno rispetto della tradizione. L'insieme delle tradizioni e delle caratteristiche ambientali hanno un profondo legame con l'evoluzione socio-economica che caratterizza la zona di produzione tanto da determinare connotazioni altrove irripetibili.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della IGP «Zampone Modena» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 47 del 26.2.2018.

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

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

(2019/C 3/10)

La Commissione europea ha approvato la domanda di modifica minore conformemente all'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione di questa modifica minore è resa pubblica nella banca dati DOOR della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«CULURGIONIS D'OGLIASTRA»

UE N.: PGI-IT-01307-AM01 — 10.5.2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Culurgionis d'Ogliastro»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 2.5. Pasta alimentare

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

I «Culurgionis d'Ogliastro» sono un prodotto a base di pasta fresca con forma a fagottino chiuso a mano e racchiudente un ripieno costituito da una miscela di patate fresche o disidratate in fiocchi, formaggi, grassi vegetali e/o animali, aromi. La chiusura del fagottino ricorda una spiga stilizzata.

All'atto dell'immissione al consumo i «Culurgionis d'Ogliastro» presentano le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

Caratteristiche fisiche:

- Forma: il prodotto finito assume una forma a fagottino che presenta, sul lato convesso, una tipica chiusura che ricorda la spiga del grano;
- Peso del singolo «Culurgionis d'Ogliastro»: varia da un minimo di g 20 ad un massimo di g 33;
- Rapporto in peso sfoglia/ripieno: varia da un minimo di 0,5 ad un massimo di 2,0;
- Numero di chiusure della sfoglia sul ripieno: ≥ 10 .

Caratteristiche chimiche:

- Proteine totali: comprese tra 5,0 e 16,0 %;
- Grassi: compresi tra 5 e 15 %;
- Carboidrati: compresi tra 20 e 40 %;

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza: molle, con impasto omogeneo;
- Colore: sfoglia: bianco tendente al giallo;
- Colore ripieno: giallo più intenso con possibili striature verdastre dovute alla presenza di menta e/o basilico;

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, p. 17.

- Gusto: sapore acidulo e aromatizzato, più o meno intenso al palato a seconda della miscela di formaggi, leggermente stemperato dal gusto dolce delle patate; retrogusto speziato.
- Profumo: intenso dovuto alle semole e alle farine e alla presenza di erbe aromatiche o spezie (menta, basilico, aglio, cipolla).

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

La preparazione dei «Culurgionis d'Ogliastra» viene distinta in due fasi: preparazione della sfoglia e preparazione del ripieno. Gli ingredienti utilizzati sono i seguenti:

1. Ingredienti sfoglia:

- Semola di grano duro e farina di grano tenero: in rapporto variabile tra loro da 15 % a 70 % nella percentuale di peso della sfoglia. Le semole impiegate non devono presentare un contenuto proteico percentuale inferiore al valore di 11,5 %;
- Strutto: da 0,5 % a 6,0 % o, in alternativa, burro o olio extravergine d'oliva da 3,0 % a 7,0 % nella percentuale di peso della sfoglia;
- Sale: quanto basta;
- Acqua: quanto basta.

2. Ingredienti ripieno:

- Patate: da 60 % a 80 % o, in alternativa, fiocchi di patate da 15 % a 45 % nella percentuale di peso del ripieno;
- Miscela di formaggi: casu axedu (sinonimi: casu agedu, fruhe o viscidu) e/o, pecorino e/o ovicaprino e/o caprino e/o vaccino in rapporto variabile tra loro da 10 % a 50 % nella percentuale di peso del contenuto totale di formaggi. La miscela di formaggi è in rapporto variabile dal 10 % al 25 % nella percentuale di peso del contenuto totale del ripieno;
- Grassi animali (sego e/o strutto) e/o olio extravergine di oliva in rapporto variabile tra loro dal 4 % al 10 % nella percentuale di peso del contenuto totale in grassi;
- Acqua: quanto basta;
- Possono essere utilizzati i seguenti ingredienti: menta e/o aglio e/o basilico e/o cipolla.

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

La preparazione dei «Culurgionis d'Ogliastra» viene distinta nella preparazione della sfoglia, preparazione del ripieno e chiusura del prodotto ripieno nella tipica forma di spiga di grano. Tutte le fasi di preparazione dei «Culurgionis d'Ogliastra» devono avvenire nell'area geografica di produzione.

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

Il prodotto «Culurgionis d'Ogliastra» può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o sfuso.

Il prodotto «Culurgionis d'Ogliastra» può essere confezionato fresco o condizionato in atmosfera modificata o surgelato.

Il prodotto «Culurgionis d'Ogliastra» sfuso può essere immesso al consumo solo allo stato fresco.

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

Sulle confezioni deve essere riportato il logo del prodotto «Culurgionis d'Ogliastra», riportato di seguito, a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto. La confezione reca inoltre obbligatoriamente sull'etichetta, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- la denominazione «CULURGIONIS D'OGLIASTRA», seguita dalla menzione IGP in grassetto nero e dal simbolo dell'Unione;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice. È consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e tale da trarre in confusione il consumatore;
- la dicitura «con patate» o in alternativa «con fiocchi di patate» a seconda dell'ingrediente utilizzato nel ripieno.

L'indicazione geografica protetta «CULURGIONIS D'OGLIASTRA» deve figurare in etichetta in caratteri maggiori rispetto ad altre scritte, chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinta nettamente dal complesso delle altre indicazioni le quali possono comparire in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la IGP.

Il prodotto può essere immesso al consumo sfuso a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

Il logo del prodotto «Culurgionis d'Ogliastro» è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'areale di produzione dei «Culurgionis d'Ogliastro» riguarda il territorio dell'Ogliastro, in cui ricadono i seguenti comuni: Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili. Per tradizione consolidata nella produzione dei «Culurgionis d'Ogliastro», l'areale di produzione si estende anche ai comuni limitrofi alla provincia dell'Ogliastro Esterzili, Sadali ed Escalaplano, in provincia di Cagliari.

5. Legame con la zona geografica

I «Culurgionis d'Ogliastro», con la loro forma a fagottino ripieno e la caratteristica chiusura che riporta fedelmente una spiga sono tra le paste alimentari più note e conosciute in Sardegna e la loro produzione ha una antica tradizione.

I «Culurgionis d'Ogliastro» nascono come un piatto povero, proprio della cultura agropastorale, pertanto il ripieno è stato adeguato alla disponibilità di materie prime della zona. Le patate, essendo facilmente coltivabili, rappresentavano sicuramente una risorsa alimentare di cui tutti indistintamente potevano disporre. Per arricchirne il gusto esse venivano insaporite con formaggio salato, grasso animale e/o vegetale e con l'aggiunta eventuale di aglio e/o basilico e/o menta e/o cipolle e formaggi tra cui, nella stagione estiva, il *casu axedu*. Questi ingredienti utilizzati in un'unica miscela come ripieno sono, per tradizione ormai consolidata da decenni, usati per farcire i «Culurgionis d'Ogliastro». L'elemento che maggiormente lega il prodotto al territorio è la chiusura a «spighetta». Questo particolare modo di chiudere la pasta è originario di questa zona della Sardegna e per tradizione si è sempre fatto rigorosamente a mano. Questa particolare chiusura richiede precisione e doti di grande abilità; il risultato ricorda un punto di cucito o ricamo poiché la pasta, per sigillare il ripieno del prodotto, viene alternativamente chiusa prima a sinistra e quindi a destra tradizionalmente e solo da abili mani femminili.

Numerose sono le feste campestri, sagre, manifestazioni che si svolgono nei comuni dell'areale di produzione e che celebrano questo prodotto. Si citano ad esempio alcune sagre annuali organizzate nei mesi di maggiore affluenza turistica, la Sagra di Tortolì nel mese di Luglio, la Sagra di Barisardo nel mese di Agosto, la Sagra di Sadali nel mese di Giugno-Luglio e la Sagra di Loceri nel mese Settembre.

Numerosi sono anche i riferimenti alla denominazione «Culurgionis d'Ogliastro» su guide, ricettari e pubblicazioni che testimoniano la reputazione del nome e la sua tradizionale produzione nell'area geografica. Si citano:

— *Cucine di Sardegna* di Giuseppina Perisi, Muzio editore, 1989;

— *La Sardegna dei cibi e dei vini* di Riccardo Campanelli, Maggioli editore, 1990;

— *Buon appetito in Sardegna* di Loredana Cicu Solinas, EDITAR, 1992;

- *Guida pratica della Sardegna* di Salvatore Colomo, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 1993;
- *I sapori della Sardegna — la cucina* di Autori Vari, Zonza Editori, 1999;
- *Sa Cuchina Sarda* di Salvatore Colomo e Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2001;
- *Sa Cuchina Sarda* di Salvatore Colomo e Luciana Pala, Collana Guida della Sardegna, Editrice Archivio Fotografico Sardo, 2003;
- *La bella selvaggia* di Lello Caravano, Itinerari speciali Bell'Italia, Giugno 2003;
- *Sardegna - Le paste della tradizione*, Regione Autonoma della Sardegna editore, 2006;
- *Pane e casu - Ricette della tradizione culinaria sarda*, Condaghes editore, 2006;
- Nell'articolo di Giacomo Mameli «Tecnologia nei culurgionis per vendere Sardegna a Manhattan», pubblicato nel 2007 dal Centro studi urbani dell'Università degli studi di Sassari, la denominazione «Culurgionis d'Ogliastra» viene definita «piatto da Nobel della gastronomia»;
- «Culurgioni d'Ogliastra: unici nel contenuto e nella forma» di M. A. Dessì, rivista *Premiata salumeria italiana* n. 4/2009;
- *Itinerari del gusto in Sardegna*, Imago multimedia Editore, 2012.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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

oppure

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

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito della domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2019/C 3/11)

La Commissione europea ha approvato la domanda di modifica minore conformemente all'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

La domanda di approvazione di questa modifica minore è resa pubblica nella banca dati DOOR della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«INSALATA DI LUSIA»

n. UE: PGI-IT-0433-AM01 – 19.6.2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Insalata di Lusìa»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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

L'Indicazione Geografica Protetta «Insalata di Lusìa» è riservata esclusivamente all'insalata *Lactuca Sativa*, nelle due varietà Cappuccia e Gentile.

Fusto: corto, massimo 6 cm, e molto carnoso su cui si inseriscono le foglie.

Gusto: fresco e croccante.

Pianta: il prodotto in serra presenta una struttura più contenuta con grumo leggermente più aperto rispetto alla coltura in pieno campo.

Caratteristiche essenziali:

- leggerezza del cespo;
- morbidezza, dovuta all'assenza di fibrosità, accompagnata dalla turgidità anche dopo 10 -12 ore dalla raccolta, assenza di fenomeni di lignificazione;
- croccantezza per le foglie giovani, fresche e turgide;
- percettibile sapidità, che esclude la necessità di cloruro di sodio nel condimento.

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

—

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

Le fasi di coltivazione, di raccolta, toelettatura e lavaggio avvengono nell'area geografica di produzione.

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

Per l'immissione al consumo la lattuga che si fregia dell'I.G.P. «Insalata di Lusìa» deve essere confezionata utilizzando contenitori di plastica, legno, cartone, polistirolo e altri materiali per alimenti.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014 pag. 17.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo ed includere soltanto insalata della stessa varietà, della stessa origine, tipo, categoria e calibro. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

È importante che il confezionamento avvenga in zona in quanto le fasi di raccolta, toelettatura, lavaggio e confezionamento devono essere molto ravvicinate, per evitare il decadimento delle caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto. Sottoporre infatti l'«Insalata di Lusia» a manipolazioni eccessive e a lunghi trasporti comporterebbe la perdita delle caratteristiche di turgidità e croccantezza delle foglie.

Successivamente alle operazioni di confezionamento sopra descritte, l'IGP «Insalata di Lusia» può essere destinata a lavorazioni di IV gamma. Per questa operazione non sono previste limitazioni all'area di produzione.

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

La parte superiore dell'imballaggio contenente il prodotto dovrà essere protetta con l'apposizione di una barriera trasparente in materiale per alimenti riportante esclusivamente il logo dell'I.G.P. «INSALATA DI LUSIA», tale da permettere sia la visibilità sia la naturale traspirazione.

Sui contenitori deve essere visibile il logo della I.G.P. con dimensioni non inferiori ad altre diciture eventualmente presenti sullo stesso imballaggio.



Tale logo è formato dalle lettere «i» (sormontata da un punto di forma ellittica) e «L». I lati interni delle lettere sono di forma concava a formare una cornice ellittica al centro della quale è collocata, in forma stilizzata, la torre medioevale di Lusia. Le parti esterna e superiore del logo sono delimitate da una cornice all'esterno della quale, nella parte superiore in zona centrale, è riportata la scritta «I.G.P.». Alla base del logo, racchiusa nella cornice, compare la scritta «INSALATA di LUSIA».

Il logo I.G.P. «INSALATA DI LUSIA», già apposto sui contenitori, non potrà essere riutilizzato.

Le confezioni di IV gamma dovranno riportare le informazioni previste per i contenitori.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione comprende i comuni di seguito elencati, inclusi nelle province di Rovigo e Padova:

- Provincia di Rovigo: Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo e Rovigo;
- Provincia di Padova: Barbona, Vescovana e Sant'Urbano.

5. Legame con la zona geografica

La particolarità gustativa dell'insalata di Lusia è la percettibile sapidità che ne rende superfluo il condimento con il sale e che è dovuta alla presenza nei terreni di abbondanti sali minerali. Infatti, i terreni della zona oggetto dell'I.G.P. è formato da uno strato superficiale di sabbie portate dalle numerose alluvioni, causate in periodi pre-romani e nell'Alto medioevo dallo straripamento di alcuni rami del Tartaro e in periodo medioevale e moderno dalle rotte dell'Adige. L'ultima grande rotta dell'Adige risale a fine 1800 e le immense dune di sabbia formate da quell'alluvione sono state spianate con lungo lavoro che è durato fino al 1960. Su questa sabbia, unificata da un secolo di vegetazione spontanea, viene piantata l'insalata di Lusia, più ricca delle altre in contenuto di potassio e calcio.

L'alta falda sotto il coltivo alimentata dall'Adige, che in questa zona è completamente pensile, e i fossetti d'irrigazione tenuti sempre pieni tengono costante l'umidità del terreno tanto da poter limitare le irrigazioni alla fase immediatamente successiva al trapianto. Ciò comporta minor dilavamento della foglia con conseguente minor dispersione dei nutrienti che contiene e minor necessità di trattamenti antifungini.

La falda superficiale si trova ad un metro di profondità ed è mantenuta costante grazie ad un sistema di canali artificiali. L'insieme di questi fattori consente di diminuire gli interventi irrigui e di conseguenza la diffusione di marciumi, lasciando intatto il gusto fresco e la croccantezza tipiche della «Insalata di Lusìa», che la contraddistinguono da insalate prodotte in altre zone.

La disponibilità di acqua garantita dal fiume Adige, l'altezza della falda freatica e la tessitura del terreno consentono la coltivazione dell'insalata anche nei periodi estivi (luglio – agosto) con ottimi risultati, garantendone la presenza sul mercato per 10 – 11 mesi all'anno.

In effetti, i terreni sciolti e di medio impasto con tessitura grossolana, tipici della zona arginale del fiume Adige, e la buona permeabilità, che favorisce lo sgrondo dell'acqua piovana, permettono di eseguire le lavorazioni in modo ottimale con qualsiasi condizione climatico-meteorologica.

Oltre a quanto detto, anche l'esperienza maturata nel corso di un cinquantennio di coltivazione delle insalate e il sapiente lavoro dei produttori hanno permesso di affinare le tecniche produttive, ottimizzando così le sinergie derivanti da un giusto equilibrio tra fattori climatici ed agronomici.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della IGP «Insalata di Lusìa» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 108 dell'11.5.2018.

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

oppure

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

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT