

Gazzetta ufficiale C 393

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

62° anno

20 novembre 2019

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2019/C 393/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9588 — Shell Energy Retail/Hudson Energy Supply) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informazioni

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

Commissione europea

2019/C 393/02	Tassi di cambio dell'euro — 19 novembre 2019	2
---------------	--	---

V Avvisi

ALTRI ATTI

Commissione europea

2019/C 393/03	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	3
2019/C 393/04	Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	12

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.9588 — Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 393/01)

Il 14 novembre 2019 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32019M9588. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

19 novembre 2019

(2019/C 393/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1077	CAD	dollari canadesi	1,4633
JPY	yen giapponesi	120,46	HKD	dollari di Hong Kong	8,6709
DKK	corone danesi	7,4721	NZD	dollari neozelandesi	1,7259
GBP	sterline inglesi	0,85573	SGD	dollari di Singapore	1,5070
SEK	corone svedesi	10,6475	KRW	won sudcoreani	1 292,01
CHF	franchi svizzeri	1,0979	ZAR	rand sudafricani	16,3211
ISK	corone islandesi	136,30	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7829
NOK	corone norvegesi	10,0853	HRK	kuna croata	7,4429
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 607,49
CZK	corone ceche	25,565	MYR	ringgit malese	4,6053
HUF	fiorini ungheresi	334,93	PHP	peso filippino	56,371
PLN	zloty polacchi	4,2877	RUB	rublo russo	70,6272
RON	leu rumeni	4,7763	THB	baht thailandese	33,458
TRY	lire turche	6,3310	BRL	real brasiliano	4,6465
AUD	dollari australiani	1,6234	MXN	peso messicano	21,3370
			INR	rupia indiana	79,3975

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

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2019/C 393/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

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

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

«CINTA SENESE»

n. UE: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

DOP (X)

IGP ()

1. GRUPPO RICHIEDENTE E INTERESSE LEGITTIMO

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP
Strada di Cerchiaia, 41/4
53100 Siena,
Italia

Tel. +39 0577 1606961
Fax + 39 0577 1601244
e-mail: info@cintasenesedop.it

Il Consorzio di tutela della Cinta Senese DOP è costituito da produttori di Cinta Senese ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3. VOCE DEL DISCIPLINARE INTERESSATA DALLA MODIFICA

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro (Controlli)

4. TIPO DI MODIFICA

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

5. MODIFICHE*Descrizione del prodotto*

— Il testo dell'articolo 1 del disciplinare di produzione:

«La denominazione di origine protetta (DOP) "Cinta Senese" è riservata esclusivamente alle carni suine di animali nati, allevati e macellati in Toscana, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, redatto ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006.»

è così modificato:

«La denominazione di origine protetta (DOP) "Cinta Senese" è riservata esclusivamente a tutte le porzioni commestibili della carcassa di suini nati, allevati e macellati in Toscana, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti del presente disciplinare, redatto ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012.»

Le modifiche apportate sono le seguenti:

1. le parole «alle carni suine di animali» sono sostituite dalle parole «a tutte le porzioni commestibili della carcassa di suini» in quanto la nuova versione dell'articolo 2 prevede che la DOP «Cinta Senese» designi non solo le parti della carcassa definibili «carne» ma anche qualsiasi altra porzione edibile ricavabile dalla carcassa stessa.

La modifica si applica al punto 4.2 della scheda riepilogativa pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 200/16 del 7.7.2011 e viene recepita al punto 3.2 del documento unico allegato alla presente domanda di modifica.

2. Le parole «regolamento (CE) n. 510/2006» sono sostituite dalle parole «regolamento (UE) n. 1151/2012» al fine di adeguare il testo alla sopravvenuta vigente normativa in materia di DOP-IGP-STG.

— Il testo dell'articolo 2 del disciplinare di produzione:

«La DOP "Cinta Senese" è riservata alle carni ottenute conformemente al presente disciplinare.

— Caratteristiche fisico-chimiche

La carne "Cinta Senese" DOP, per avere diritto alla denominazione di origine protetta, deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-fisiche (per gr. 100 di carne edibile – 24 ore post mortem):

- contenuto in acqua: non superiore al 78 %;
- contenuto in grassi: non inferiore al 2,5 % (riferito al muscolo longissimus dorsi);
- pH 45 (pH misurato a 45 minuti post mortem): da 6 a 6,5.

— Caratteristiche visive-organolettiche

La carne di «Cinta Senese» DOP, per avere diritto alla denominazione di origine protetta, deve rispondere alle seguenti caratteristiche visive-organolettiche:

- colore: rosa acceso e/o rosso;
- tessitura: fine;
- consistenza: compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, succulenta con aroma della carne fresca.»

è così modificato:

«La DOP “Cinta Senese” è riservata a tutte le porzioni commestibili ottenute conformemente al presente disciplinare dalla carcassa di suini nella quale risulti presente carne che possiede le seguenti caratteristiche.

— Caratteristiche fisico-chimiche (per gr. 100 di carne edibile – 24 ore post mortem):

- contenuto in acqua: non superiore al 78 %;
- contenuto in grassi: non inferiore al 2,5 %;
- pH 45 (pH misurato a 45 minuti post mortem): da 6 a 6,5.

— Caratteristiche sensoriali:

- colore: rosa acceso e/o rosso;
- tessitura: fine;
- consistenza: compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, con aroma della carne fresca.»

Le modifiche apportate sono le seguenti:

1. Le parole «alle carni» sono sostituite dalle parole «a tutte le porzioni commestibili» al fine di prevedere che la DOP «Cinta Senese» designi non solo le parti della carcassa definibili «carne» ma, appunto, anche qualsiasi altra porzione commestibile ricavabile dalla carcassa stessa, coerentemente con la tradizione secondo la quale del suino si consumano tutte le parti edibili e non solo quelle carnee.
2. Viene stabilito che il riscontro delle caratteristiche indicate con specifico riferimento alla sola «carne» permette di qualificare in modo adeguato la carcassa e quindi di considerare «Cinta Senese» DOP non soltanto la medesima «carne» ma anche tutte le altre porzioni commestibili ricavabili dalla carcassa stessa. Pertanto:
 - sono inserite le parole «dalla carcassa di suini nella quale risulti presente carne che possiede le seguenti caratteristiche»;
 - vengono eliminate, in quanto hanno l'effetto di limitare l'uso della DOP «Cinta Senese» alla sola «carne»:
 - le parole «la carne “Cinta Senese” DOP, per avere diritto alla denominazione di origine protetta, deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-fisiche»;
 - le parole «la carne di “Cinta Senese” DOP, per avere diritto alla denominazione di origine protetta, deve rispondere alle seguenti caratteristiche visive-organolettiche».
3. Le parole «riferito al muscolo longissimus dorsi» sono eliminate in quanto il dato relativo al contenuto in grassi può essere verificato anche in altre parti della carcassa ottenendo un risultato ugualmente attendibile e rappresentativo della qualità del prodotto certificato. L'obbligo di controllare il dato in questione con riferimento al solo «muscolo longissimus dorsi» costituisce pertanto una limitazione che è opportuno eliminare, coerentemente con quanto previsto a proposito dei parametri riguardanti il contenuto in acqua e il pH, per i quali infatti non è indicata in modo specifico la porzione anatomica in cui occorre procedere al riscontro. La modifica si applica al punto 4.2 della scheda riepilogativa pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 200/16 del 7.7.2011 e viene recepita al punto 3.2 del documento unico allegato alla presente domanda di modifica.
4. Le parole «visive-organolettiche» sono sostituite con la parola «sensoriali» poiché quest'ultima risulta tecnicamente più adeguata ad indicare in modo complessivo le caratteristiche descritte dalla norma (colore, tessitura e consistenza). La modifica si applica al punto 4.2 della scheda riepilogativa pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 200/16 del 7.7.2011 e viene recepita al punto 3.2 del documento unico allegato alla presente domanda di modifica.

5. La parola «succulenta» viene eliminata perché si riferisce a un parametro (la «succulenza») che, consistendo nell'attitudine di un alimento a suscitare salivazione durante la masticazione, non risulta verificabile attraverso il solo esame visivo del prodotto tal quale. La modifica si applica al punto 4.2 della scheda riepilogativa pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 200/16 del 7.7.2011 e viene recepita al punto 3.2 del documento unico allegato alla presente domanda di modifica.

Zona geografica

— Nel testo dell'articolo 3 del disciplinare di produzione:

«L'area geografica di produzione della carne "Cinta Senese" DOP è rappresentata dal territorio amministrativo della regione Toscana fino all'altitudine di 1 200 metri s.l.m., altitudine oltre la quale le condizioni ambientali risultano sfavorevoli all'allevamento.»

viene eliminata la parola «carne» in quanto la nuova versione dell'articolo 2 prevede che la DOP «Cinta Senese» designi non solo le parti della carcassa definibili «carne» ma anche qualsiasi altra parte commestibile ricavabile dalla carcassa stessa.

Metodo di produzione

— Il seguente testo contenuto nell'articolo 5 del disciplinare di produzione:

«Razza: i suini utilizzabili per la produzione della carne a denominazione "Cinta Senese" DOP sono esclusivamente derivanti dall'accoppiamento di soggetti entrambi iscritti al registro anagrafico e/o libro genealogico del tipo genetico Cinta Senese.»

è così modificato:

«Razza: i suini dalla cui carcassa si ricavano porzioni designabili "Cinta Senese" DOP sono esclusivamente derivanti dall'accoppiamento di soggetti entrambi iscritti al registro anagrafico e/o libro genealogico del tipo genetico Cinta Senese.»

La modifica apportata consiste nel sostituire le parole «utilizzabili per la produzione della carne a denominazione» con le parole «dalla cui carcassa si ricavano porzioni designabili» al fine di coordinare il testo con la nuova versione dell'articolo 2, in virtù della quale si prevede che la DOP «Cinta Senese» designi non solo le parti della carcassa definibili «carne» ma anche qualsiasi altra parte commestibile ricavabile dalla carcassa stessa.

— Il seguente testo contenuto nell'articolo 5 del disciplinare di produzione:

«Differentemente per i suinetti fino al quarto mese di età, trattandosi di soggetti allevati anche stabulati, la somministrazione dell'integrazione alimentare può raggiungere la totalità del fabbisogno giornaliero di alimenti.»

è così modificato:

«Differentemente per i suinetti fino al quarto mese di età e per le scrofe durante la fase dell'allattamento, trattandosi di soggetti allevati anche stabulati, la somministrazione dell'integrazione alimentare può raggiungere la totalità del fabbisogno giornaliero di alimenti senza limitazione per quanto riguarda la tipologia dei prodotti ammessi.»

La modifica apportata consiste:

1. nell'inserimento delle parole «e per le scrofe durante la fase dell'allattamento» al fine di stabilire che la possibilità di soddisfare il fabbisogno giornaliero di nutrienti somministrando la sola integrazione alimentare valga non solo per i suinetti fino al quarto mese di età ma pure per le scrofe in lattazione, poiché anch'esse infatti si trovano a vivere una fase del ciclo vitale particolarmente delicata e necessitano di un adeguato apporto proteico;
2. nell'inserimento delle parole «senza limitazione per quanto riguarda la tipologia dei prodotti ammessi» al fine di prevedere che i prodotti che costituiscono l'integrazione alimentare nel caso dei suinetti fino al quarto mese di età e delle scrofe durante la fase dell'allattamento possano essere anche diversi da quelli utilizzabili per preparare l'integrazione somministrata in tutti gli altri casi, in quanto sia i suinetti fino al quarto mese di età sia le scrofe durante la fase dell'allattamento si trovano infatti a vivere fasi del ciclo vitale particolarmente delicate e necessitano quindi di un adeguato apporto proteico.

— Il seguente testo contenuto nell'articolo 5 del disciplinare di produzione:

«Per tali integrazioni sono ammessi i seguenti prodotti:

- prodotti energetici: tutti i cereali integrali;
- prodotti proteici: oleaginose (ad eccezione della soia e derivati) e tutti i legumi integrali;
- fibre: foraggi, frutta e ortaggi freschi, sottoprodotti della molitura dei cereali.»

è così modificato:

«Per tali integrazioni sono ammessi i seguenti prodotti:

- prodotti energetici: tutti i cereali integrali e/o loro sottoprodotti, compresi quelli della molitura;
- prodotti proteici: oleaginose (ad eccezione della soia e derivati) e tutti i legumi integrali e/o loro sottoprodotti;
- fibre: foraggi, frutta e ortaggi freschi e/o loro sottoprodotti.»

La modifica apportata consiste:

1. nell'aggiunta delle parole «e/o sottoprodotti» in corrispondenza dell'indicazione di ciascuna tipologia di alimenti utilizzabili nell'integrazione, al fine di stabilire che per ognuna di queste (in aggiunta o in sostituzione) sia possibile usare appunto i relativi sottoprodotti, in quanto si tratta di alimenti privi di controindicazioni dal punto di vista sanitario e il cui consumo non influisce negativamente sulle caratteristiche delle porzioni della mezzena definibili «Cinta Senese DOP»;
2. nell'eliminazione delle parole «sottoprodotti della molitura dei cereali» dalla sezione dedicata alle «fibre», nella loro sostituzione con le parole «compresi quelli della molitura» e nel loro inserimento nella sezione dedicata ai «cereali» dove risulta più logico collocarle al fine di facilitare la lettura del testo.

La modifica viene recepita al punto 3.3 del documento unico allegato alla presente domanda di modifica.

— All'articolo 5 del disciplinare di produzione, dopo il brano:

«L'apposizione del marchio a fuoco e/o del contrassegno deve essere effettuata rispettivamente nell'impianto di macellazione e/o sezionamento.»

viene inserita (senza modifiche) la frase originariamente collocata nel testo dell'articolo 8 del disciplinare di produzione:

«Il marchio a fuoco riporta il logo della DOP "Cinta Senese" ed il codice del macello.»

in quanto si tratta di una norma che riguarda un aspetto (l'apposizione del marchio a fuoco) riferito a una fase precedente all'immissione in commercio del prodotto (la macellazione) e disciplinata appunto dall'articolo 5, mentre l'articolo 8 riguarda le informazioni che devono accompagnare il prodotto stesso allorché (una volta macellato e sezionato) venga posto sul mercato.

— Nell'ambito del seguente testo contenuto nell'articolo 5 del disciplinare di produzione:

«Dopo la macellazione la carne viene refrigerata e sezionata per ottenere i tagli e le porzioni per l'immissione al consumo o atti alla lavorazione della salumeria tradizionale toscana.»

la parola «carne» è sostituita dalla parola «mezzena» in quanto la nuova versione dell'articolo 2 prevede che la DOP «Cinta Senese» designi non solo le parti della mezzena definibili «carne» ma anche qualsiasi altra parte commestibile ricavabile dalla mezzena stessa.

«Dopo la macellazione la mezzena viene refrigerata e sezionata per ottenere i tagli e le porzioni per l'immissione al consumo o atti alla lavorazione della salumeria tradizionale toscana.»

Etichettatura

— Il testo dell'articolo 8 del disciplinare di produzione:

«Tutti i tagli che risultano dal sezionamento della mezzena, marchiata a fuoco, e che sono destinati al consumatore finale devono avere un contrassegno che reca le seguenti informazioni:

- 1) il logo di cui all'articolo 9;
- 2) il nome della denominazione protetta: Cinta Senese DOP;
- 3) il simbolo comunitario o la dicitura "denominazione d'origine protetta";
- 4) il codice di tracciabilità tramite il quale è possibile risalire all'identificazione dell'animale (luogo e data di nascita), al luogo e data di macellazione e di sezionamento, oltre che ai quantitativi posti alla vendita.

Il contrassegno, con i dati sopra indicati, deve risultare inviolabile per i tagli anatomici e/o per i prodotti preconfezionati.

Eventuali informazioni a garanzia del consumatore»

è sostituito dal seguente:

«Tutti i tagli che risultano dal sezionamento della mezzena, marchiata a fuoco, e che sono destinati al consumatore finale devono avere un contrassegno che reca le seguenti informazioni:

- 1) il logo di cui all'articolo 9;
- 2) il nome della denominazione protetta: Cinta Senese DOP;
- 3) il simbolo dell'Unione;
- 4) il codice di tracciabilità tramite il quale è possibile risalire all'identificazione dell'animale (luogo e data di nascita), al luogo e data di macellazione e di sezionamento, oltre che ai quantitativi posti alla vendita.

Nel caso del prodotto preimballato destinato al consumatore finale le suddette informazioni devono risultare presenti in un contrassegno inviolabile associato al prodotto stesso.

Possono inoltre essere riportate eventuali informazioni a garanzia del consumatore.»

Le modifiche apportate sono le seguenti:

1. in corrispondenza del n. 3 la parola «comunitario» è sostituita con l'espressione «dell'Unione» per facilitare la comprensione della norma e le parole «o la dicitura "denominazione d'origine protetta"» sono eliminate in quanto (come stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012, articolo 12, paragrafo 3) l'uso del simbolo dell'Unione è necessario e non alternativo rispetto all'uso della dicitura «denominazione d'origine protetta» o della sua abbreviazione «DOP» (la cui presenza risulta peraltro già prescritta al punto 2). La modifica si applica al punto 4.8 della scheda riepilogativa pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 200/16 del 7.7.2011 e viene recepita al punto 3.6 del documento unico allegato alla presente domanda di modifica;
2. le parole «Il contrassegno, con i dati sopra indicati, deve risultare inviolabile per i tagli anatomici e/o per i prodotti preconfezionati» sono sostituite dalle parole «Nel caso del prodotto preimballato destinato al consumatore finale le suddette informazioni devono risultare presenti in un contrassegno inviolabile associato al prodotto stesso» al fine di rendere più chiaro il significato della norma. La modifica si applica al punto 4.8 della scheda riepilogativa pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 200/16 del 7.7.2011 e viene recepita al punto 3.6 del documento unico allegato alla presente domanda di modifica;
3. prima delle parole «eventuali informazioni a garanzia del consumatore» contenute nell'articolo 8 vengono inserite le parole «Possono inoltre essere riportate» al fine di facilitare la comprensione del significato del testo.

Altro

Controlli

— Il testo dell'articolo 7 del disciplinare di produzione:

«Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006. Tale struttura è: Istituto Nord Est Qualità - I.N.E.Q, Via Nazionale, 33/35 - 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Udine), Italia, tel. 0432 956951; fax 0432 956955; e-mail: info@ineq.it.»

è così modificato, al fine di adeguare la norma ai sopravvenuti mutamenti della disciplina in materia di DOP-IGP-STG e di aggiornare i dati identificativi della struttura di controllo, la quale (successivamente all'approvazione del testo del disciplinare) ha mutato ragione sociale e recapito:

«La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo a ciò preposto è: IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano n. 71, San Daniele del Friuli (Udine) Italia, tel. 0432-940349; fax 0432-943357; e-mail: info@ifcq.it, ifcq@pec.it»

DOCUMENTO UNICO

«CINTA SENESE»

n. UE: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

DOP (X)

IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

Cinta Senese

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

La denominazione di origine protetta «Cinta Senese» è riservata a tutte le porzioni commestibili della carcassa di suini di razza cinta senese allevati allo stato brado/semi-brado e derivanti da soggetti provenienti da accoppiamenti di suini entrambi iscritti nel registro anagrafico e/o libro genealogico del tipo genetico «Cinta Senese».

All'atto dell'immissione al consumo, la carne DOP «Cinta Senese» deve presentare le seguenti caratteristiche fisico-chimiche (per gr. 100 di carne edibile – 24 ore post mortem): contenuto in acqua non superiore al 78 %; contenuto in grassi: non inferiore al 2,5 %; pH 45 (pH misurato a 45 minuti post mortem): da 6 a 6,5.

Deve presentare, inoltre, le seguenti caratteristiche sensoriali: colore rosa acceso e/o rosso; tessitura fine; consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso, tenera, con aroma della carne fresca.

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

L'alimentazione è fornita dal pascolo in bosco e/o in terreni nudi seminati con essenze foraggere e cerealicole all'interno della zona delimitata al punto 4. È consentito l'impiego di un'integrazione alimentare giornaliera, che costituisce una parte della razione giornaliera ammessa per i suini oltre il quarto mese di vita, non superiore al 2 % del peso vivo dell'animale.

Solo ed esclusivamente in presenza o a seguito di condizioni climatiche sfavorevoli al completo utilizzo dei pascoli o del bosco, quali siccità, periodi prolungati di pioggia o di copertura nevosa, è ammessa un'integrazione alimentare giornaliera non superiore al 3 % del peso vivo per garantire un normale sostentamento dell'animale.

I costituenti dell'integrazione devono provenire per almeno il 60 % del peso totale somministrato all'animale dalla zona geografica di produzione.

Per tali integrazioni sono ammessi i seguenti prodotti:

- prodotti energetici: tutti i cereali integrali e/o loro sottoprodotti, compresi quelli della molitura;
- prodotti proteici: oleaginose (ad eccezione della soia e derivati) e tutti i legumi integrali e/o loro sottoprodotti;
- fibre: foraggi, frutta e ortaggi freschi e/o loro sottoprodotti.

È consentito inoltre l'impiego di integratori vitaminici e/o minerali.

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

Le fasi di produzione che devono avvenire nella zona geografica di cui al punto 4 del presente documento unico sono la nascita, l'allevamento e la macellazione dei capi da cui si ricava la «Cinta Senese DOP».

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le mezzene di «Cinta Senese» devono esser marchiate a fuoco nelle seguenti parti: prosciutto, lombo, pancetta, spalla e gota. Il marchio a fuoco riporta il logo della DOP «Cinta Senese» ed il codice del macello.

Tutti i tagli che risultano dal sezionamento della mezzena, marchiata a fuoco, e che sono destinati al consumatore finale devono avere un contrassegno che reca le seguenti informazioni:

- 1) il logo;
- 2) il nome della denominazione protetta: Cinta Senese DOP;
- 3) il simbolo dell'Unione;
- 4) il codice di tracciabilità tramite il quale è possibile risalire all'identificazione dell'animale (luogo e data di nascita), al luogo e data di macellazione e di sezionamento, oltre che ai quantitativi posti alla vendita.

Nel caso del prodotto preimballato destinato al consumatore finale le suddette informazioni devono risultare presenti in un contrassegno inviolabile associato al prodotto stesso.

Il logo è costituito da uno scudo araldico di colore rosso scuro con la raffigurazione di un suino in colore grigio scuro con fasciatura sul tronco centrale di colore bianco, il tutto inserito in una circonferenza di colore rosso scuro all'interno della quale compare la scritta «*allevata in Toscana secondo tradizione*». Al di sotto dello scudo araldico e all'esterno della circonferenza compare la scritta «Cinta Senese DOP». Il logo può essere eseguito con i medesimi caratteri in versione bianco/nero su supporti di materiali diversi, ingrandito o rimpicciolito purché rispetti le proporzioni e la disposizione del testo.



Cinta Senese D.O.P.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione comprende tutto il territorio della regione Toscana fino a un'altitudine di 1 200 metri s.l.m. oltre la quale le condizioni ambientali risultano sfavorevoli all'allevamento.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra la DOP «Cinta Senese» e la zona di origine trova la sua giustificazione proprio grazie al tipo di allevamento e di alimentazione della razza, conferendole le caratteristiche descritte al punto 3.2. La zona geografica delimitata si distingue per i suoi boschi misti ricchi di specie quercine, idonee alla produzione della ghianda e per i suoi terreni seminativi marginali. Questi pascoli, spesso poveri ed argillosi, sono abitualmente coltivati a foraggiere da pascolo e sono tipici dell'ambiente pedoclimatico della Toscana. L'intervento dell'uomo, nei secoli, ha selezionato la razza cinta senese, robusta negli arti, nella struttura in generale, in possesso di caratteristiche di ruralità, frugalità, adattamento e resistenza alle malattie, in grado di utilizzare quasi esclusivamente le risorse naturali tipiche dell'ambiente toscano; ed ancora oggi, come in epoca remota, la tipica forma di allevamento è quella brada e/o semi brada. Infatti, il suino viene fatto pascolare nei boschi e terreni adatti, per poi ricoverarlo successivamente la notte o durante i critici momenti pre e post parto. Tale forma di allevamento, che prevede l'utilizzo da parte dei suini delle risorse fornite dai boschi e dai terreni, consente un contenimento di problemi sanitari e un'assenza di stress nell'animale, fattori che si manifestano favorevolmente sulle caratteristiche compositive e qualitative delle carni. Infatti, oltre ad una leggera infiltrazione di grasso intramuscolare visibile sui tagli, altra caratteristica è rappresentata dal contenuto minimo in grasso definito al punto 3.2, non comune a tutte le carni suine e considerato un importante valore che assicura gusto e sapidità alla carne. Nella carne «Cinta Senese» risulta interessante anche la composizione degli acidi grassi insaturi che, caratterizzata da una maggior quantità di acido oleico, precursore di aromi favorevoli alle caratteristiche organolettiche della carne ed una minore percentuale di acido linoleico, che in quantità eccessive portano a scadimento della qualità del prodotto, è influenzata dall'alimentazione costituita dall'essenze tipiche dei boschi e dei pascoli toscani.

Inoltre, il pascolamento influisce sulla composizione genetica rendendo la carne maggiormente idonea per il consumo fresco e per i prodotti trasformati, in quanto tale fattore si traduce in una maggior capacità di ritenzione idrica e quindi minori cali di cottura dovuta alla perdita di acqua e minori perdite di salagione nella prima fase di stagionatura dei prodotti trasformati.

È opportuno sottolineare che oggi la carne «Cinta Senese» viene direttamente associata alla sua regione di origine anche perché in passato fu oggetto di una importante attività di valorizzazione delle sue qualità poiché ritenuta essere espressione della tradizione alimentare toscana. Grazie a questi interventi condotti dalle amministrazioni regionali, si poté assistere ad una crescente presenza sul mercato delle carni «Cinta Senese», tanto che anche nei menù dei ristoranti iniziò a figurare la denominazione «Cinta Senese» associata ai diversi tagli di carne.

Ancora oggi le carni a denominazione «Cinta Senese» sono molto ricercate tanto da spuntare al commercio prezzi molto più alti rispetto alle altre carni, come testimoniato dal listino della Camera di Commercio dell'Industria dell'Artigianato e Agricoltura di Siena del 2001 e del 2002.

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) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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

(2019/C 393/04)

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«AMATRICIANA TRADIZIONALE»

N. UE: TSG-IT-02390 – 31.1.2018

«Italia»

1. NOME (NOMI) DA REGISTRARE

«Amatriciana Tradizionale»

2. TIPO DI PRODOTTO

Classe 2.21 Piatti pronti

3. MOTIVI DELLA REGISTRAZIONE

3.1. Specificare se il prodotto:

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il carattere tradizionale dell'«Amatriciana Tradizionale» è legato agli ingredienti impiegati e al metodo specifico di preparazione utilizzato tradizionalmente nel comprensorio dei Monti della Laga, dai quali la preparazione trae origine.

L'«Amatriciana Tradizionale» nelle sue tipologie (salsa per condimento immediato e salsa per condimento differito) viene utilizzata per il condimento della pasta.

3.2. Specificare se il nome:

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Il nome «Amatriciana Tradizionale» è utilizzato per indicare una preparazione alimentare ottenuta secondo il metodo di produzione/ricetta secolare del comprensorio di Amatrice e l'impiego di specifici ingredienti (pomodoro, guanciale) che ne determinano le proprie caratteristiche.

L'«Amatriciana Tradizionale», di fama internazionale, è reputata senza che la regione geografica in cui è fabbricata incida sulla sua qualità e le sue caratteristiche.

4. DESCRIZIONE

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

L'«Amatriciana Tradizionale» è una preparazione alimentare che all'atto dell'immissione al consumo si presenta nelle seguenti tipologie:

— salsa per condimento immediato;

— salsa per condimento differito.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

L'«Amatriciana Tradizionale» all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso più o meno intenso;
- aspetto del prodotto: cremoso e omogeneo con passata di pomodoro granulosa e/o con polpa densa con pezzi di pomodoro distinguibili;
- sapore: tipico di pomodoro maturo accompagnato da note sapide legate alla presenza del tradizionale guanciale stagionato e di peperoncino e/o pepe essiccato o fresco;
- odore: caratteristico del pomodoro maturo, tipico del prodotto fresco;
- contenuto in grassi: non inferiore a 15 g/100 g (esclusivo per la tipologia salsa per condimento differito).

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

INGREDIENTI OBBLIGATORI

Gli ingredienti tradizionalmente impiegati per la realizzazione dell'«Amatriciana Tradizionale», sul totale del prodotto finito, sono:

- Guanciale del tipo Amatriciano dal 18 al 30 %. Il guanciale utilizzato per la preparazione dell'«Amatriciana Tradizionale» si ottiene dalla guancia fresca di suino pesante rifilata a forma di triangolo partendo dalla gola e presenta le seguenti caratteristiche:
 - forma: a triangolo con base arrotondata;
 - colore: bianco screziato rosso all'interno, con prevalenza della parte grassa sulla parte magra;
 - stagionatura: minimo 30 giorni dalla salatura.
- Olio extravergine di oliva: da 0,5 a 1 %.
- Passata di pomodoro e/o pomodori pelati in pezzi (Polpa) dal 69 all'81 %:
 - la passata di pomodoro utilizzata per la preparazione dell'«Amatriciana tradizionale» presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - colore: rosso tipico del pomodoro maturo, Metodo Gardner $a/b > 2,00$;
 - sapore: tipico di pomodoro maturo, gradevolmente acido, esente da retrogusti e/o sapori estranei;
 - odore: caratteristico del pomodoro maturo, tipico del prodotto fresco, esente da odori estranei;
 - aspetto: omogeneo con granulosità dipendente dal tipo di setaccio scelto;
 - raffinazione: presenza di bucce e semi in quantità naturale;
 - Brix $> 8,0$ a 20 °C, Zuccheri Invertiti > 50 . Non è ammessa l'aggiunta di acidificanti;
 - i pomodori pelati a pezzi (polpa) utilizzati per la preparazione dell'«Amatriciana tradizionale» presentano le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - colore: rosso tipico del pomodoro maturo, Metodo Gardner $a/b > 1,90$;
 - sapore: tipico di pomodoro maturo, gradevolmente acido, esente da retrogusti e/o sapori estranei;
 - odore: caratteristico del pomodoro maturo, tipico del prodotto fresco, esente da odori estranei;
 - aspetto: polpa densa con pezzi distinguibili;
 - Brix $> 7,0$ a 20 °C, Zuccheri Invertiti > 48 . Non è ammessa l'aggiunta di acidificanti.
- Sale q.b.;
- Vino bianco q.b.;
- Peperoncino (essiccato o fresco) e/o di pepe: q.b.

INGREDIENTI CONSIGLIATI

Pecorino del tipo Amatriciano o Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato.

Il pecorino del tipo Amatriciano, ottenuto con latte ovino fresco, si caratterizza per:

- forma: cilindrica a facce piane;
- colore della pasta: da bianco a paglierino;
- stagionatura: minimo 6 mesi.

L'«Amatriciana Tradizionale» a differenza di altre salse analoghe non prevede l'impiego di ingredienti quali aglio, cipolla o pancetta utilizzati nella maggior parte dei condimenti/salse per pasta.

METODO DI ELABORAZIONE DEL PRODOTTO

La preparazione dell'«Amatriciana Tradizionale» deve avvenire solo ed esclusivamente con l'impiego e le quantità degli ingredienti di cui al punto 4.2. A seconda delle due tipologie individuate al punto 4.1. si distinguono i seguenti metodi di produzione.

Salsa per condimento immediato

Far rosolare in una padella o pentola, a fuoco basso nell'olio extravergine di oliva, il guanciale, precedentemente ben nettato dalla cotica e tagliato a listarelle.

La rosolatura deve avvenire fino a quando non si è consumata la «schiuma» prodotta dal guanciale stesso; successivamente si aggiunge il vino bianco.

Una volta che le listarelle di guanciale hanno raggiunto una coloritura giallo-dorato, queste devono essere tolte dalla padella o pentola e conservate a parte in un altro recipiente. Nella stessa padella o pentola in cui sono state cucinate le listarelle di guanciale si versano la passata di pomodoro e/o la polpa di pomodori, il sale, il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere a fuoco vivo per 10 - 20 minuti da inizio bollitura, finché non si raggiunge lo stato cremoso. A questo punto si aggiungono le listarelle di guanciale precedentemente rosolate e si termina la cottura per altri 5 - 10 minuti.

Salsa per condimento differito

Rosolare nell'olio extravergine di oliva, in un idoneo recipiente per cottura, il guanciale, precedentemente ben nettato dalla cotica e tagliato a listarelle.

La rosolatura deve avvenire fino a quando non si è consumata la «schiuma» prodotta dal guanciale stesso; successivamente si aggiunge il vino bianco.

Una volta che le listarelle di guanciale hanno raggiunto una coloritura giallo-dorato, si versa la passata di pomodoro e/o la polpa di pomodori, il sale, il peperoncino fresco o essiccato e/o il pepe. Si fa cuocere finché non si raggiunge lo stato cremoso. A questo punto la salsa viene versata nei recipienti per alimenti, chiusi ermeticamente e sottoposti a idoneo trattamento termico ed etichettatura.

La salsa di cui sopra destinata al condimento differito può essere surgelata all'origine.

La salsa pronta per consumo differito di «Amatriciana Tradizionale» STG deve essere confezionata ed etichettata in idonei recipienti per alimenti fino a 5 kg.

Per entrambe le tipologie, a completamento del condimento del piatto di pasta con l'«Amatriciana Tradizionale» è consigliato l'uso di pecorino del tipo Amatriciano o Pecorino Romano DOP del Lazio grattugiato.

La natura e le caratteristiche degli ingredienti utilizzati, oltre al tradizionale processo produttivo, conferiscono all'«Amatriciana Tradizionale» quelle peculiarità univoche che tendono a esaltare il sapore sapido del guanciale stagionato, unito al formaggio pecorino, la cui ricetta ha radici nella storia sociale ed economica del territorio Amatriciano dal quale trae origine.

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

L'«Amatriciana Tradizionale» vanta una spiccata tradizionalità e specificità in considerazione degli ingredienti impiegati, del metodo specifico di preparazione ed anche delle peculiari caratteristiche sociali ed economiche del comprensorio dei Monti della Laga, dai quali la preparazione trae origine.

In particolare l'impiego di guanciale stagionato traspone nell'«Amatriciana Tradizionale» la relazione che ha caratterizzato per secoli il rapporto dell'uomo con un territorio difficile: in passato i pastori locali, nel periodo di transumanza (che li costringeva lontani da casa per un periodo di 4 - 5 mesi, generalmente da maggio a settembre) portavano con sé, per il loro sostentamento, alcuni prodotti di facile e prolungata conservabilità quali, appunto, il guanciale e la farina.

Con questi semplici ingredienti i pastori condividevano e cucinavano con una padella di ferro dal lungo manico il loro frugale e sostanzioso piatto unico di pastasciutta.

Rielaborando ed arricchendo questa elementare preparazione pastorale e con l'introduzione del pomodoro intervenuta all'inizio del 1800, la popolazione di Amatrice ha dato vita ad uno dei piatti più conosciuti della tradizione italiana.

Infatti, quando alla fine del 1700 i Napoletani, tra i primi in Europa, riconobbero i grandi pregi organolettici del pomodoro, anche gli Amatriciani, che ricadevano nella giurisdizione del Regno di Napoli fin dal XIII secolo, ebbero modo di apprezzarlo e con felice intuizione l'aggiunsero al guanciale stagionato che ha reso così succulenta una salsa per la pasta la cui fama ha varcato i confini nazionali per affermarsi anche nella cucina internazionale.

La diffusione del sugo all'Amatriciana si ebbe nell'Ottocento da parte di molti amatriciani emigrati a Roma, la maggior parte dei quali aveva trovato occupazione nella ristorazione e nelle rivendite di generi alimentari della loro terra. Tra la fine del 1700 e gli inizi del 1800 la comunità degli «osti» Amatriciani a Roma aveva una sua importanza specialmente per quanto riguarda la cucina economica e popolare.

La pasta all'«Amatriciana Tradizionale» (tradizionalmente spaghetti o bucatini, ma anche pasta corta) è, nel mondo, il piatto per eccellenza della cucina italiana. Per la preparazione di questo prodotto si è sempre utilizzato il guanciale e mai la pancetta; è proprio l'uso del guanciale, con un maggior apporto di grasso, a determinare il caratteristico e distintivo gusto intenso e sapido della salsa.

La ricetta è descritta e censita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio.

Riferimenti storici

- Nel libro «Strenna dei Romanisti – Natale di Roma» del 1983 Editrice Roma Amor, a pag. 175, viene dedicato un paragrafo all'Amatriciana Tradizionale: «...il nome di questo delizioso piatto, legato ai fasti della buona tavola romana... un bravo cuoco amatriciano residente a Roma, ideò una salsa composta tra l'altro, di guanciale (che, come si sa, ha il connettivo più resistente della ventresca di maiale, caratteristica queste, propria del condimento) e di pomodoro...che ha un gradevole sapore agro-dolce, che si mantiene anche dopo la cottura. Sono questi i particolari salienti, oltre all'aggiunta del formaggio di pecorino romano...»
 - Nel 1980 Lorenzetti R. e Marinelli R. ne *Il ciclo del maiale in Sabina*, Brads, estr. n. 9, pagg. 40 e 41, Cagliari, 1980, scrivono che il guanciale, ricavato dal sottomento del maiale, salato e conservato al fresco come il lardo, è il segreto del sugo con cui ad Amatrice e nei dintorni si condiscono gli spaghetti divenuti famosi nel mondo.
 - Nella poesia di Carlo Baccari apparsa su *Abruzzo oggi* n. 40, settembre/ottobre 1984, dal titolo «La pasta amatriciana», il poeta esalta gli ingredienti tradizionali quali il guanciale e la salsa di pomodoro elogiando il maiale dal quale deriva il guanciale e la salsa che con il suo gusto stupì la gente che l'assaggiò, si riporta il seguente estratto: «...e tra gli armenti, da magica mano, nascesti gioiosa nel modo più strano: la pecora mite e il bravo maiale...donarono insieme formaggio e guanciale. Dal rude secchiello, discese bollente, la salsa che fece, stupir quella gente. Ti volle il pastore, così saporita, e sempre, nel mondo, sei tu preferita».
 - Livio Jannattoni nel suo *La cucina romana e del Lazio* del 1998 riporta il guanciale e il pomodoro tra gli ingredienti del condimento per la preparazione della ricetta degli spaghetti all'Amatriciana divulgata dalla Pro loco di Amatrice: «Ingredienti per 5 o 6 persone: 500 gr di spaghetti, 125 gr di guanciale, un cucchiaio di olio di oliva extravergine, un goccio di vino bianco secco, 6-7 pomodori San Marzano (o 400 gr di pelati), un pezzetto di peperoncino, 100 gr di pecorino grattugiato, sale. Mettete in padella, preferibilmente di ferro, l'olio, il peperoncino, ed il guanciale tagliato a pezzetti...».
 - Gli ingredienti della ricetta tradizionale dell'Amatriciana sono raffigurati anche nel francobollo ordinario della serie *Made in Italy* emesso nell'agosto 2008 dalla Repubblica Italiana, dedicato alla Sagra degli Spaghetti all'Amatriciana, e sono citati nella ricetta della «Salsa all'Amatriciana» riconosciuta nel 2005 come Prodotto Tradizionale dal Mipaaf (GU 174 del 28.7.2005).
-

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT