

Gazzetta ufficiale

C 431

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

62° anno

23 dicembre 2019

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2019/C 431/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9589 — Fedrigoni/Ritrama Group) ⁽¹⁾	1
2019/C 431/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9631 — Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV) ⁽¹⁾	2
2019/C 431/03	Ritiro di notifica di concentrazione (Caso M.9630 — CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara) ⁽¹⁾ ...	3
2019/C 431/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9652 — Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA) ⁽¹⁾	4
2019/C 431/05	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9505 — Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV) ⁽¹⁾	5
2019/C 431/06	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9634 — PSP/Aviva/Galleri K) ⁽¹⁾	6
2019/C 431/07	Ritiro di notifica di concentrazione (Caso M.9643 — ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies) ⁽¹⁾	7
2019/C 431/08	Ritiro di notifica di concentrazione (Caso M.9608 — ENGIE/CDC/CNR Solaire 10) ⁽¹⁾	8

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV Informazioni

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

Parlamento europeo

2019/C 431/09	Decisione Dell'ufficio Di Presidenza Del Parlamento Europeo del 16 dicembre 2019 recante modifica delle misure di attuazione dello statuto dei deputati al Parlamento europeo	9
---------------	---	---

Commissione europea

2019/C 431/10	Tassi di cambio dell'euro — 20 dicembre 2019	11
2019/C 431/11	Pubblicazione dei controvalori in moneta nazionale dei valori espressi in euro nell'allegato I del regolamento (CE) n. 116/2009 del Consiglio	12
2019/C 431/12	Decisione di esecuzione della Commissione del 16 dicembre 2019 relativa alla pubblicazione nella <i>Gazzetta ufficiale dell'Unione europea</i> della domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per la denominazione «Rheinisches Apfelkraut» (IGP)	13

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2019/C 431/13	Notifica preventiva di concentrazione (Caso: M.9455 — Compass/Fazer Food Services) ⁽¹⁾	18
---------------	---	----

ALTRI ATTI

Commissione europea

2019/C 431/14	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	20
2019/C 431/15	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio	31
2019/C 431/16	Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione 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	37

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2019/C 431/17	<p> 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 </p>	41
2019/C 431/18	<p> 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 </p>	47

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.9589 — Fedrigoni/Ritrama Group)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 431/01)

Il 16 dicembre 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 32019M9589. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.9631 — Kennedy-Wilson Holdings/AXA Group/JV)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 431/02)

Il 16 dicembre 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 32019M9631. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Ritiro di notifica di concentrazione
(Caso M.9630 — CDC/Total/JMB Solar Nogara/Quadran Nogara)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 431/03)

Regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio

In data 25 novembre 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio («regolamento sulle concentrazioni») ⁽¹⁾.

In data 17 dicembre 2019 le parti notificanti hanno informato la Commissione di aver ritirato la notifica.

⁽¹⁾ Pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 407 del 3.12.2019, pag. 9.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.9652 — Marquard & Bahls/Starwood Capital/GCA)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 431/04)

Il 6 dicembre 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 32019M9652. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.9505 — Daimler AG/Swiss Re Ltd/JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 431/05)

L'11 dicembre 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 32019M9505. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.9634 — PSP/Aviva/Galleri K)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 431/06)

Il 17 dicembre 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 32019M9634. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Ritiro di notifica di concentrazione
(Caso M.9643 — ENGIE/Versicherungskammer/Portfolio Companies)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 431/07)

Regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio

In data 20 novembre 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio («regolamento sulle concentrazioni») ⁽¹⁾.

In data 18 dicembre 2019 le parti notificanti hanno informato la Commissione di aver ritirato la notifica.

⁽¹⁾ Pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* n. C 405 del 2.12.2019, pag. 15.

Ritiro di notifica di concentrazione
(Caso M.9608 — ENGIE/CDC/CNR Solaire 10)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 431/08)

Regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio

In data 25 novembre 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio («regolamento sulle concentrazioni») ⁽¹⁾.

In data 17 dicembre 2019 le parti notificanti hanno informato la Commissione di aver ritirato la notifica.

⁽¹⁾ Pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* n. C 408 del 4.12.2019, pag. 6.

IV

(Informazioni)

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

PARLAMENTO EUROPEO

DECISIONE DELL'UFFICIO DI PRESIDENZA DEL PARLAMENTO EUROPEO

del 16 dicembre 2019

recante modifica delle misure di attuazione dello statuto dei deputati al Parlamento europeo

(2019/C 431/09)

L'UFFICIO DI PRESIDENZA DEL PARLAMENTO EUROPEO,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 223, paragrafo 2,

visto lo statuto dei deputati del Parlamento europeo ⁽¹⁾,

visto l'articolo 25 del regolamento del Parlamento europeo,

considerando quanto segue:

- (1) Conformemente all'articolo 69, paragrafo 1, delle misure di attuazione dello statuto dei deputati al Parlamento europeo ⁽²⁾ (in appresso «le misure di attuazione»), gli importi delle spese di viaggio rimborsabili, dell'indennità di soggiorno e dell'indennità per spese generali possono essere indicizzati annualmente dall'Ufficio di presidenza fino a un massimo pari al tasso annuo di inflazione dell'Unione europea corrispondente al mese di ottobre dell'anno precedente e pubblicato da Eurostat.
- (2) Il tasso di inflazione nell'Unione europea per il periodo dall'ottobre 2018 all'ottobre 2019, quale notificato da Eurostat il 15 novembre 2019, è pari all'1,1 %. I nuovi importi risultanti da tale adeguamento necessario per tener conto del tasso di inflazione si applicano dal 1° gennaio 2020 e le misure di attuazione dovrebbero essere modificate di conseguenza.
- (3) Conformemente all'articolo 69, paragrafo 2, delle misure di attuazione, l'importo mensile massimo delle spese di assistenza parlamentare rimborsabili per tutti i collaboratori di cui all'articolo 33, paragrafo 4, delle misure di attuazione deve essere, se del caso, indicizzato ogni anno sulla base di dati elaborati in applicazione dell'articolo 65 dello statuto dei funzionari dell'Unione europea, definito dal regolamento (CEE, Euratom, CECA) n. 259/68 del Consiglio ⁽³⁾.
- (4) A tale riguardo, la Commissione ha fissato il tasso di adeguamento per l'anno 2019 al 2 %. Pertanto, l'importo mensile massimo delle spese di assistenza parlamentare rimborsabili dovrebbe essere portato a 25 442 EUR con effetto dal 1° luglio 2019.

⁽¹⁾ Decisione 2005/684/CE, Euratom del Parlamento europeo, del 28 settembre 2005, che adotta lo statuto dei deputati del Parlamento europeo (GU L 262 del 7.10.2005, pag. 1).

⁽²⁾ Decisione dell'Ufficio di presidenza del Parlamento europeo, del 19 maggio e 9 luglio 2008, recante misure di attuazione dello statuto dei deputati al Parlamento europeo (GU C 159 del 13.7.2009, pag. 1).

⁽³⁾ GU L 56 del 4.3.1968, pag. 1.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Le misure di attuazione sono modificate come segue:

(1) l'articolo 20, paragrafo 1, è così modificato:

- a) la lettera a) è sostituita dalla seguente:
 - «a) per la parte di tragitto tra 0 e 50 km: 23,89 EUR;»;
- b) la lettera c) è sostituita dalla seguente:
 - «c) per la parte di tragitto tra 251 e 1 000 km: 0,07 EUR/km;»;

2) l'articolo 22 è così modificato:

- a) il paragrafo 1 è sostituito dal seguente:
 - «1. L'importo massimo del rimborso annuale a titolo delle spese di viaggio sostenute nei casi previsti all'articolo 10, paragrafo 1, lettera b), è fissato a 4 503 EUR.»;
- b) al paragrafo 3, il primo comma è sostituito dal seguente:
 - «3. L'importo massimo del rimborso annuale a titolo di spese di viaggio effettivamente sostenute in occasione di viaggi effettuati dai presidenti di commissione o di sottocommissione per partecipare a conferenze o manifestazioni riguardanti una tematica di interesse europeo rientrando nelle competenze della rispettiva commissione o sottocommissione e che hanno una dimensione parlamentare è fissato a 4 503 EUR. La partecipazione richiede la previa autorizzazione del presidente del Parlamento dopo verifica dei fondi disponibili nei limiti del massimale summenzionato.»;

3) all'articolo 24, il paragrafo 2 è sostituito dal seguente:

- «2. Qualora l'attività ufficiale abbia luogo nel territorio dell'Unione, il deputato percepisce un'indennità forfetaria fissata a 323 EUR.»;

4) all'articolo 26, il paragrafo 2 è sostituito dal seguente:

- «2. L'importo mensile dell'indennità a titolo dell'articolo 25 è fissato a 4 563 EUR.»;

5) all'articolo 33, il paragrafo 4 è sostituito dal seguente:

- «4. L'importo mensile massimo delle spese rimborsabili per tutti i collaboratori di cui all'articolo 34 è fissato a 25 442 EUR a decorrere dal 1° luglio 2019.».

Articolo 2

La presente decisione entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Essa si applica a decorrere dal 1° gennaio 2020, ad eccezione dell'articolo 1, paragrafo 5, che si applica a decorrere dal 1° luglio 2019.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

20 dicembre 2019

(2019/C 431/10)

1 euro =

Moneta			Moneta		
		Tasso di cambio			Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1097	CAD	dollari canadesi	1,4579
JPY	yen giapponesi	121,31	HKD	dollari di Hong Kong	8,6511
DKK	corone danesi	7,4720	NZD	dollari neozelandesi	1,6811
GBP	sterline inglesi	0,85133	SGD	dollari di Singapore	1,5036
SEK	corone svedesi	10,4340	KRW	won sudcoreani	1 286,58
CHF	franchi svizzeri	1,0883	ZAR	rand sudafricani	15,7936
ISK	corone islandesi	136,40	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7764
NOK	corone norvegesi	9,9463	HRK	kuna croata	7,4390
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 510,83
CZK	corone ceche	25,445	MYR	ringgit malese	4,5942
HUF	fiorini ungheresi	330,50	PHP	peso filippino	56,284
PLN	zloty polacchi	4,2593	RUB	rublo russo	68,9657
RON	leu rumeni	4,7705	THB	baht thailandese	33,496
TRY	lire turche	6,5774	BRL	real brasiliano	4,5175
AUD	dollari australiani	1,6088	MXN	peso messicano	21,0259
			INR	rupia indiana	79,0035

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

Pubblicazione dei controvalori in moneta nazionale dei valori espressi in euro nell'allegato I del regolamento (CE) n. 116/2009 del Consiglio

(2019/C 431/11)

Conformemente all'obbligo previsto all'allegato I.B del regolamento (CE) n. 116/2009 ⁽¹⁾ del Consiglio, i valori applicabili a talune categorie di beni culturali devono essere convertiti nelle monete nazionali degli Stati membri che non hanno l'euro come moneta e pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

I controvalori elencati di seguito sono stati calcolati sulla base della media del valore quotidiano di ciascuna delle monete interessate, espresso in euro, relativo al periodo di ventiquattro mesi che si conclude l'ultimo giorno del mese di agosto 2019. Tali valori riveduti hanno effetto dal 31 dicembre 2019.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Lev bulgaro	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Corona ceca	25,6765	385 147	770 294	1 283 823	3 851 468
DKK Corona danese	7,4551	111 827	223 654	372 756	1 118 269
GBP Lira sterlina	0,8847	13 271	26 542	44 236	132 708
HRK Kuna croata	7,4322	111 483	222 965	371 609	1 114 827
HUF Fiorino ungherese	318,5635	477 845,2	955 690,4	1 592 817,3	4 778 451,9
PLN Zloty polacco	4,2693	64 039	128 079	213 464	640 393
RON Leu romeno	4,6755	70 133	140 266	233 777	701 331
SEK Corona svedese	10,2689	154 033	308 066	513 443	1 540 329

⁽¹⁾ GUL 39 del 10.2.2009, pag. 1.

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 16 dicembre 2019

relativa alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea della domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per la denominazione «Rheinisches Apfelkraut» (IGP)

(2019/C 431/12)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), in combinato disposto con l'articolo 53, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) La Germania ha presentato una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione dell'IGP «Rheinisches Apfelkraut» a norma dell'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ⁽²⁾, compresi il documento unico modificato e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Rheinisches Apfelkraut» (IGP) dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di cui all'articolo 10, paragrafo 1, primo comma, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, compresi il documento unico modificato e il riferimento alla pubblicazione del pertinente disciplinare di produzione, per la denominazione registrata «Rheinisches Apfelkraut» (IGP) figura nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica di cui al primo comma entro tre mesi dalla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 16 dicembre 2019

Per la Commissione

Janusz WOJCIECHOWSKI

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

ALLEGATO

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**

«RHEINISCHES APFELKRAUT»

N. UE: PGI-DE-0716-AM01 – 15.2.2018

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Associazione

Nome dell'associazione:	Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut
Tipo di associazione	Più di una persona
Partecipanti	Produttori
Indirizzo	Wormersdorfer Straße 22-26 53340 Meckenheim
Paese	Germania
Telefono	0049 222591900
Indirizzo di posta elettronica:	info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de

Legittimo interesse

Il richiedente è il medesimo che presenta la domanda di registrazione.

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☐ Nome del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☐ Zona geografica
- ☐ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di produzione
- ☒ Legame
- ☐ Etichettatura
- ☐ Altro

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. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

- 1) Attualmente il disciplinare del prodotto indica un tenore zuccherino finale ripartito secondo i diversi tipi di zucchero (saccarosio 9 %, glucosio 21 %, fruttosio 28 %). Tale informazione va soppressa.

È ormai chiaro che tale orientamento, inizialmente inserito nel disciplinare/documento unico ai fini della procedura dinanzi alla Commissione europea, non è utile. È noto che, nelle sue proposte di miglioramento, la Commissione spesso suggerisce che il disciplinare includa parametri il più possibile quantificabili. Purtroppo in taluni casi ciò ha indotto le associazioni di tutela ad effettuare misurazioni e a registrare i risultati nel disciplinare. Tuttavia, poiché le misurazioni dovevano essere effettuate ad hoc, non hanno potuto essere rappresentative. Nel caso dei prodotti naturali come le mele e le pere, il tenore zuccherino varia considerevolmente in funzione delle condizioni meteorologiche. Questo è uno dei motivi per cui non è possibile indicare ragionevolmente la proporzione di saccarosio, glucosio e fruttosio. Ovviamente il prodotto è in larga misura composto da zucchero. La proporzione dei tipi di zucchero non può tuttavia essere definita in modo utile. Pertanto tale indicazione va soppressa.

- 2) L'indicazione relativa ai gradi Brix attualmente dispone «65-68». Dovrebbe indicare «almeno 65 gradi Brix».

È ormai chiaro che negli anni in cui le condizioni meteorologiche sono particolarmente propizie allo sviluppo di zucchero nei frutti è possibile superare i 68 gradi Brix, ottenendo in realtà un prodotto di migliore qualità. Pertanto non è ragionevole fissare una soglia massima.

- 3) L'attuale indicazione del contenuto di acqua ($35 \% \pm 3 \%$) va soppressa.

Tale modifica presume che sia stato modificato il grado Brix. Il grado Brix incide significativamente su diverse caratteristiche, compreso il tenore di acqua che il prodotto può presentare. Quanto più è elevato il grado Brix (zucchero), tanto più si riduce automaticamente il contenuto di acqua.

Pertanto l'indicazione del contenuto di acqua è a tutti gli effetti inutile per il prodotto. Il fattore importante è il grado Brix. Per tale motivo è meglio sopprimere del tutto il contenuto di acqua. Il contenuto di acqua attualmente indicato nel disciplinare non è corretto, in quanto la modifica del grado Brix (da «compreso fra x % e y%» ad «almeno x %») renderebbe necessario indicare il contenuto di acqua come «non oltre x %». Tuttavia, poiché dipende dal grado Brix e non incide di per sé sulla qualità, il contenuto di acqua va soppresso.

Metodo di produzione

- 1) Nel secondo paragrafo la frase «se avviene in primavera...» è sostituita dalla frase «se avviene al di fuori di tale periodo...».

Il motivo risiede nel fatto che è ora possibile trasformare in «Apfelkraut» anche la frutta proveniente da magazzini frigoriferi, in momenti diversi dalla primavera. Il disciplinare deve essere corretto per tenere conto di tale progresso tecnologico.

- (2) Nel penultimo paragrafo, dopo le parole «...zucchero e pectina» sono aggiunti i termini «, ed eventualmente un acidulante,».

È ora ammessa l'aggiunta di un acidulante poiché, a seconda di quanto sia negativo il raccolto, l'acido proprio dei frutti è talmente modesto da non consentire la gelificazione senza l'aggiunta di un acidulante.

L'eventuale pectina aggiunta per ottenere una consistenza gelatinosa spalmabile richiede un determinato valore di pH. L'esperienza dei produttori è giunta a stabilire un valore di pH di $3,5 \pm 0,05$ durante la trasformazione per ottenere una consistenza ottimale. Il valore di pH è determinato dal prodotto semilavorato di mele (le mele), dal prodotto semilavorato di pere (le pere) e dalla soluzione di pectina. Poiché, per ottenere il risultato ottimale, la tolleranza per le variazioni del valore di pH è molto ridotta, queste devono essere bilanciate mediante l'eventuale ricorso a un acidulante. Se necessario, si utilizzano quantitativi estremamente ridotti, in modo da non alterare il gusto, poiché è nell'interesse del produttore garantire che esso sia preservato.

Legame

Nell'ultimo paragrafo, punto 2 (Specificità del prodotto), la frase «se avviene in primavera...» è sostituita dalla frase «se avviene al di fuori di tale periodo...».

Questa modifica corrisponde alla modifica apportata nella descrizione.

DOCUMENTO UNICO

«RHEINISCHES APFELKRAUT»

N. UE: PGI-DE-0716-AM01 – 15.2.2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione:

«Rheinisches Apfelkraut»

2. Stato membro o paese terzo:

Germania

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:

Il «Rheinisches Apfelkraut» è uno sciroppo a base di mele e di pere appena raccolte e concentrate. Per la produzione vengono utilizzate esclusivamente mele e pere intere. Vengono trasformate solo mele e pere sane e giunte a completa maturazione. Quando la trasformazione avviene nel periodo di raccolta, ossia in tarda estate fino a metà novembre, si utilizza solo frutta fresca; se avviene al di fuori di tale periodo, si utilizza soltanto frutta intera, senza prodotti semilavorati. In tal caso, la frutta è conservata in magazzini frigorifero. Da un chilo di prodotto finito si ricavano almeno 2,7 kg di materia prima (frutti), di cui almeno 2,1 kg di mele. Contrariamente alla confettura, lo sciroppo viene ricavato esclusivamente dal succo della frutta, dunque senza altre parti delle piante. Al momento del ricevimento dei frutti viene effettuato un controllo visivo dell'igiene, del marciume e dell'infestazione da parassiti.

La trasformazione è preceduta dalla pulizia della materia prima a bagnomaria. In seguito, le mele e le pere ancora intere vengono cotte a fuoco lento e a pressione normale. Il mosto così ottenuto viene pressato e il succo filtrato.

Il succo, così depurato, è inviato all'evaporatore nel quale si estrae l'acqua sottovuoto. Il tenore di sostanza secca del prodotto semilavorato è compreso tra un minimo di 58°Brix e un massimo di 62°Brix. Dopo questa fase di produzione e, se necessario, dopo la conservazione del prodotto intermedio in grandi contenitori a una temperatura massima di 10 °C è possibile aggiungere zucchero e pectina, ed eventualmente un acidulante, secondo la ricetta tradizionale dell'azienda produttrice.

Il controllo finale viene realizzato misurando il contenuto della sostanza secca. Il prodotto può essere imbottigliato direttamente caldo e venduto.

L'aggiunta di zuccheri è consentita fino a 400 g di zuccheri su 1 000 g di prodotto finito. Lo sciroppo può anche essere ottenuto unicamente dalle mele, senza ulteriore aggiunta di zuccheri.

Aspetto: sostanza gelatinosa di colore marrone scuro

Sapore: sapore di mela dolce-acidulo

Odore: dolce

Gradi Brix (prodotto finito): almeno 65 gradi Brix

pH: da 3,1 a 3,7

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 aver luogo nella zona geografica delimitata

L'intero ciclo produttivo deve aver luogo nella zona geografica identificata, scegliendo esclusivamente mele e pere intere, sane e completamente mature, sia fresche che conservate in magazzini frigorifero.

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

—

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

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Renania. Renania, ossia nella Renania settentrionale-Vestfalia il distretto amministrativo di Colonia e, nel distretto amministrativo di Düsseldorf, il distretto di Mettmann, la città di Düsseldorf, il distretto di Neuss, la città di Mönchengladbach, il distretto di Viersen, la città di Krefeld, il distretto di Kleve e il distretto di Wesele e, nella Renania Palatinato, i circondari di Ahrweiler e di Mayen-Koblenz.

5. **Legame con la zona geografica**

Il «Rheinisches Apfelkraut» è un prodotto tipico della Renania, regione che possiede tutti i requisiti necessari per la crescita di alberi da frutto e in cui, nel corso dei secoli, si è sviluppata un'importante area frutticola. Ancora oggi vi è una grande quantità di aree destinate a frutteti e un'ampia varietà di mele. Le condizioni climatiche favoriscono la coltivazione delle varietà che presentano il giusto rapporto fra acido e pectine naturali necessario per ottenere un ottimo prodotto spalmabile.

Per conservare la frutta caduta dall'albero, in questa regione è tradizione preparare lo sciroppo. In pratica, nei secoli scorsi, ogni azienda agricola utilizzava questo sciroppo di mele, dolce ed aromatico, di produzione propria, per dolcificare gli alimenti durante l'inverno. Il metodo di produzione tradizionale, tramandato di generazione in generazione, richiede una cottura lenta e senza pressione e, in particolare, la capacità di saper mescolare le numerose varietà di mela per ottenere il giusto rapporto fra pectina e acidi. Pertanto, le particolari condizioni climatiche, meteorologiche e naturali della Renania favoriscono molto la produzione dello sciroppo di mele. Queste condizioni particolarmente favorevoli, unite alla tradizione, hanno reso gli abitanti del luogo particolarmente esperti nella produzione del prodotto. In primo luogo, lo sciroppo viene utilizzato come crema dolce da spalmare sul pane, come ingrediente da forno e da cucina (per preparare, ad esempio, l'arrosto marinato, altro prodotto tipico della Renania) nonché come contorno per le altrettanto tipiche e tradizionali frittelle di patate grattugiate (note in dialetto come *Rievkooche*).

Ancora oggi il «Rheinisches Apfelkraut» viene elaborato secondo il metodo di produzione, tramandato di generazione in generazione, che prevede l'accurata combinazione dei vari tipi di mela, nonché una cottura a fuoco lento e a pressione normale. La produzione rispetta esattamente le ricette sperimentate dagli antenati. Questo ne garantisce l'eccezionale qualità, ossia il gusto equilibrato e l'ottima spalmabilità del prodotto.

La secolare area frutticola e la tecnica di produzione utilizzata da generazioni contribuiscono all'ottima reputazione del «Rheinisches Apfelkraut». Il prodotto è particolarmente noto in Renania, ma anche al di fuori dei suoi confini, come confermano il parere degli esperti e la presenza del prodotto in menu, ricette e offerte del commercio elettronico. Nella cucina renana questo prodotto è ampiamente utilizzato sia come crema da spalmare sul pane che come ingrediente da forno e da cucina. L'uso del «Rheinisches Apfelkraut» ha una lunga tradizione e ancora oggi è molto diffuso in gastronomia e tra i consumatori. Ad esempio è utilizzato nella ricetta dell'arrosto marinato della Renania.

Per la produzione vengono utilizzate esclusivamente mele e pere intere. Vengono trasformate solo mele e pere sane e giunte a completa maturazione. Quando la trasformazione avviene nel periodo di raccolta, ossia in tarda estate fino a metà novembre, si utilizza solo frutta fresca; se avviene al di fuori di tale periodo, si utilizza soltanto frutta intera, senza prodotti semilavorati. In tal caso, la frutta è conservata in magazzini frigorifero.

Il particolare legame esistente tra il prodotto e la zona di produzione deriva dalla reputazione di cui gode il «Rheinisches Apfelkraut». La secolare area frutticola e la tecnica di produzione utilizzata da generazioni contribuiscono all'ottima reputazione del «Rheinisches Apfelkraut». Il prodotto è particolarmente noto in Renania, ma anche al di fuori dei suoi confini.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2018/3/Teil-7/20180119>

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso: M.9455 — Compass/Fazer Food Services)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 431/13)

1. In data 12 dicembre 2019 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:

- Compass Group PLC (Regno Unito),
- Fazer Food Services AB (Svezia), appartenente a Oy Karl Fazer Ab (Finlandia),
- Fazer Food Services OY (Finlandia), appartenente a Oy Karl Fazer Ab (Finlandia),
- Fazer Food Services AS (Norvegia), appartenente a Oy Karl Fazer Ab (Finlandia),
- Fazer Food Services A/S (Danimarca), appartenente a Oy Karl Fazer Ab (Finlandia),
- Fazer Food Services OÜ (Estonia), appartenente a Oy Karl Fazer Ab (Finlandia),

Compass Group PLC, acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Fazer Food Services AB, Fazer Food Services OY, Fazer Food Services AS, Fazer Food Services A/S e Fazer Food OÜ.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Compass Group PLC: fornitore esterno di servizi di ristorazione i cui clienti operano nei settori delle imprese e dell'industria, dell'assistenza sanitaria e del benessere, dell'istruzione e della difesa e delle attività svolte in mare e in luoghi isolati. Esso fornisce inoltre servizi di supporto quali gestione di infrastrutture e servizi di pulizia, oltre a servizi di ristorazione e a servizi di ristorazione su concessione nei settori dello sport e del tempo libero,
- Fazer Food Services AB, Fazer Food Services OY, Fazer Food Services AS, Fazer Food Services A/S e Fazer Food OÜ: fornitori di servizi di catering, servizi ristorante e servizi di ristorazione in Finlandia, Svezia, Danimarca e Norvegia, con una presenza limitata anche in Estonia.

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.

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.9455 — Compass/Fazer Food Services

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

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo:

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

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 431/14)

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.

«TOMATE LA CAÑADA»

N. UE: PGI-ES-0664-AM01 – 12.3.2018

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada»

Indirizzo: Autovía del Mediterráneo, Salida 456 Paraje Los Mayores, s/n 04130 El Alquíán (Almería), Spagna.

Telefono: +34 637 310 801.

e-mail: miguelangel@elprimertomate.com

Il Consejo Regulador della IGP «Tomate La Cañada» è un'organizzazione senza scopo di lucro riconosciuta dalle autorità designate dello Stato membro quale ente di gestione competente per la denominazione di qualità, e rappresenta gli operatori che prendono parte alla realizzazione del prodotto protetto. È gestito sulla base di principi democratici e rappresenta gli interessi economici e settoriali connessi all'IGP, con particolare attenzione agli interessi di minoranza, garantendo in tal modo un'equa rappresentanza a tutti gli operatori.

Il Consejo Regulador possiede inoltre la capacità giuridica di avanzare la presente domanda di modifica in virtù della legislazione nazionale, più precisamente ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, lettera a) della legge n. 2/2011 del governo dell'Andalusia, del 25 marzo 2011, sulla pesca e sulla qualità dei prodotti alimentari.

2. Stato membro o Paese Terzo

Spagna

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Denominazione del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

☐ Zona geografica

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- ☐ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di produzione
- ☒ Legame
- ☐ Etichettatura
- ☒ Altro: obblighi giuridici e grafici e diagrammi.

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. Modifica (modifiche)

- 5.1. Innanzitutto è stata modificata la struttura della sezione B del disciplinare, «Descrizione del prodotto», con la soppressione dell'intera sottosezione B.2. Si mantengono invece i contenuti della sottosezione B.3, che diventa la nuova sottosezione B.2 con il titolo «Caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche e tipi commerciali». A differenza della vecchia sottosezione B.2, che esponeva le caratteristiche senza associarle espressamente a ciascun tipo di pomodori, la nuova sottosezione B.2 specifica le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche di ciascun tipo commerciale di pomodoro.

- Il seguente testo della sottosezione B.2 del disciplinare e del punto 3.2 del documento unico è soppresso:

Le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei quattro tipi commerciali del «Tomate La Cañada» sono le seguenti:

- tenore in licopene compreso fra 10,8 e 44 mg/100 g,
- tenore in vitamina C compreso fra 62 e 195 mg/100 g di peso fresco,
- L (luminosità) compresa fra 38 e 49,
- colorazione compresa fra 2 e 11 sulla scala dei colori.
- Il titolo della sottosezione «B.3 Tipi commerciali» è sostituito dal titolo «B.2 Caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche e tipi commerciali». In virtù di questa modifica, il punto 3.2 del documento unico è integrato con informazioni sulle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche di ciascun tipo commerciale di pomodoro.

Motivazioni: La descrizione generale del prodotto è stata eliminata, in quanto si è ritenuto più opportuno evidenziare le caratteristiche specifiche di ciascuno dei tipi commerciali elencati nella sezione B del disciplinare.

- 5.2. La nuova sottosezione B.2 introduce determinati requisiti per la raccolta e l'analisi del prodotto che ne consentono la classificazione, nonché i metodi analitici applicabili per ciascun parametro. È aggiunto il seguente testo:

Le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche sono quelle indicate nel presente documento, purché:

- 1) al momento della raccolta il frutto risponda ai parametri di colorazione stabiliti per ciascun tipo di pomodoro;
- 2) il campione sia composto da un numero di frutti sufficiente a fornire dati statisticamente significativi;
- 3) il test sul licopene sia svolto immediatamente, ossia entro 24 ore dalla raccolta, e il trasporto dei pomodori dai campi al laboratorio preveda un sistema di refrigerazione.

Metodi di analisi:

Licopene e tocoferoli: uso di attrezzature per la cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) e opportuni modelli.

Luminosità: uso di uno spettrofotometro ad alta risoluzione.

Motivazioni:

Sono state introdotte alcune condizioni aggiuntive per la procedura di campionamento al fine di evitare potenziali oscillazioni dei risultati per i diversi valori a seconda del momento in cui sono analizzate le caratteristiche del frutto, e i metodi analitici utilizzati sono stati definiti nell'ottica della conformità alla legge n. 2/2011 del governo dell'Andalusia del 25 marzo 2011 sulla pesca e sulla qualità dei prodotti alimentari.

- 5.3. Nelle nuove sottosezioni B.2 (punto 3.2 del documento unico) e F.2 («Informazioni sulle caratteristiche specifiche del prodotto») (punto 5 del documento unico), i contenuti dei parametri «licopene» e «luminosità» sono stati adeguati e il parametro «Vitamina C» è stato sostituito da «Vitamina E (α-tocoferolo)».

— Per il tipo commerciale «Redondo Liso» (tondo e liscio):

La caratteristica «luminosità (L) compresa fra 42 e 46,5» è sostituita da «luminosità (L) ≥ 35 ».

Il testo «Il tenore in vitamina C di questo tipo di pomodoro è compreso fra 153 e 195 mg per 100 g di peso allo stato fresco» è sostituito da «Il tenore in vitamina E (α-tocoferolo) di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,40$ mg per 100 g di peso allo stato fresco».

Il testo «Un tenore in licopene complessivo che varia tra 21 e 25,8 mg per 100 g di peso secco» è sostituito da «Un tenore in licopene complessivo ≥ 26 mg per 100 g di peso secco».

— Per il tipo commerciale «Tomate Cereza (incluido cóctel)» [pomodoro ciliegia (inclusi i pomodori cocktail)]:

La caratteristica «luminosità (L) compresa tra 38 e 40» è sostituita da «luminosità (L) ≥ 35 ».

Il testo «Il tenore in vitamina C di questo tipo di pomodoro è compreso fra 62 e 102 mg per 100 g di peso allo stato fresco» è sostituito da «Il tenore in vitamina E (α-tocoferolo) di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,30$ mg per 100 g di peso allo stato fresco».

Il testo «Un tenore in licopene complessivo che varia tra 31,6 e 38,4 mg per 100 g di peso secco» è sostituito da «Un tenore in licopene complessivo ≥ 26 mg per 100 g di peso secco».

— Per il tipo commerciale «Asurcado» (costoluto):

La caratteristica «luminosità (L) compresa fra 38 e 40» è sostituita da «luminosità (L) ≥ 35 ».

Il testo «Il tenore in vitamina C di questo tipo di pomodoro è compreso fra 130 e 155 mg per 100 g di peso allo stato fresco» è sostituito da «Il tenore in vitamina E (α-tocoferolo) di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,31$ mg per 100 g di peso allo stato fresco».

Il testo «Un tenore in licopene complessivo che varia tra 35,4 e 44 mg per 100 g di peso secco» è sostituito da «Un tenore in licopene complessivo ≥ 26 mg per 100 g di peso secco».

— Per il tipo commerciale «Oblongo o Alargado» (oblungo o allungato):

La caratteristica «luminosità (L) compresa fra 38 e 40» è sostituita da «luminosità (L) ≥ 35 ».

Il testo «Il tenore in vitamina C di questo tipo di pomodoro è compreso fra 142 e 186 mg per 100 g di peso allo stato fresco» è sostituito da «Il tenore in vitamina E (α-tocoferolo) di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,31$ mg per 100 g di peso allo stato fresco».

Il testo «Un tenore in licopene complessivo che varia tra 10,8 e 13,2 mg per 100 g di peso secco» è sostituito da «Un tenore in licopene complessivo ≥ 26 mg per 100 g di peso secco».

Motivazioni:

Sono emersi gravi problemi ai fini della conformità dei prodotti IGP ai requisiti del disciplinare, basati su uno studio condotto dall'Università di Almería dal titolo *Nutrient composition and antioxidant activity of eight tomato (*Lycopersicon esculentum*) varieties*, pubblicato nel 2009. Tali requisiti sono eccessivamente rigidi e si basano su una campionatura e un'analisi effettuate in condizioni ottimali, che nell'ambito delle normali pratiche di coltivazione e commerciali sono molto difficili da riprodurre. In primo luogo, è praticamente impossibile raggiungere il tenore di vitamina C richiesto nelle condizioni di maturazione che, secondo il disciplinare, il pomodoro deve aver conseguito al momento della raccolta, dal momento che il tenore di vitamina C diminuisce lungo il processo di maturazione del pomodoro. Inoltre, il disciplinare stabilisce un tenore in licopene e una luminosità nettamente superiori a quelli normalmente ottenuti nell'area geografica in questione.

Ad ogni modo, come dimostrato di seguito, il tenore in licopene e la luminosità previsti dalla modifica richiesta saranno comunque superiori a quelli riscontrati nei pomodori delle medesime varietà coltivati al di fuori dell'area geografica considerata.

I valori massimi di luminosità e licopene stabiliti nel disciplinare sono stati omessi perché non vi è motivo di imporre una soglia massima, tenuto conto che un valore più elevato esalta le caratteristiche dei pomodori che danno ai consumatori una percezione positiva della qualità e della freschezza del prodotto. Allo stesso tempo, i requisiti per entrambi i parametri sono stati ammorbiditi per i motivi sopra indicati. La riduzione dei valori di entrambi i parametri proposta con la modifica non comporta cambiamenti significativi delle tipiche caratteristiche qualitative, né implica modifiche delle proprietà organolettiche. I valori di luminosità per i pomodori della regione che non rientrano nell'IGP sono generalmente compresi fra 25 e 28, pertanto sono in qualunque caso inferiori a quelli dei tipi commerciali IGP, tenuto conto che il valore di luminosità minimo per i pomodori IGP è fissato a 35.

Il tenore in vitamina C è stato sostituito dal tenore in vitamina E (α -tocoferolo), in quanto i livelli di vitamina C dei pomodori presentano enormi oscillazioni legate allo stadio di maturazione. Per i pomodori meno maturi è stato segnalato un tenore iniziale in vitamina C molto elevato, che tuttavia nello stadio finale della conservazione del pomodoro scende a 28 mg per 100 g di peso allo stato fresco (Valle e Rodríguez, 2011). In considerazione di questa enorme oscillazione, si ritiene che la vitamina C non sia un buon indicatore della qualità dei pomodori provenienti da un'area geografica specifica.

I composti del tocoferolo presentano maggiore stabilità lungo il processo di maturazione del pomodoro. La variazione riscontrata nella concentrazione di questi composti lungo il processo di maturazione è modesta (fra 7,7 e 11,6 μ g per g di peso allo stato fresco) (Quadrana et al., 2013).

Inoltre la vitamina C e i tocoferoli sono interscambiabili in termini di capacità antiossidanti ed è ormai risaputo che i due tipi di composto presentano un'azione antiossidante combinata e sinergica (Niki et al., 1987). I tocoferoli si considerano pertanto validi indicatori delle proprietà benefiche per la salute dei pomodori, possono essere utilizzati in tal senso al posto della vitamina C e risultano più efficaci di quest'ultima.

Vari fattori influiscono sul tenore in tocoferolo delle varietà di pomodoro, quali la salinità delle acque di irrigazione, il tenore in potassio della soluzione nutritiva, la varietà genetica in questione e le condizioni ambientali specifiche (soleggiamento, temperatura e umidità) dell'area di coltivazione.

Il tenore in tocoferolo del «Tomate La Cañada» è superiore alla media tipica dei tipi di pomodoro simili coltivati al di fuori dell'area geografica considerata. Tale aspetto è particolarmente significativo nel caso dell' α -tocoferolo, che presenta l'attività della vitamina E ed è pertanto il composto di tocoferolo più importante ai fini nutrizionali. La sintesi del tocoferolo e livelli di tocoferolo elevati sono stimolati anche dallo stress osmotico salino provocato da un'alta conduttività elettrica.

I tipici valori medi di α -tocoferolo del «Tomate La Cañada» sono compresi fra 0,56 e 0,72 mg per 100 g di peso allo stato fresco, a seconda del tipo commerciale, mentre i valori più comuni nei pomodori non IGP sono \geq 0,14 mg per 100 g di peso allo stato fresco. Pertanto il valore minimo di α -tocoferolo per un pomodoro che gode della certificazione IGP è fissato a 0,30 mg per 100 g di peso allo stato fresco.

L'elevata luminosità deriva dalla notevole compattezza del frutto. Bisogna considerare inoltre che il valore di questo parametro dipende dal grado di maturazione; i pomodori meno maturi presentano valori di luminosità più elevati. Tuttavia, i pomodori che hanno già iniziato ad assumere un colore rosso e che presentano un elevato contenuto di licopene, alti valori di luminosità e un tenore in α -tocoferolo elevato rappresentano un'eccezione.

- 5.4. La sottosezione F.3 del disciplinare, «Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto» è stata adeguata alla sostituzione del parametro della vitamina C.

Il testo:

«I fattori che incidono sulla qualità e sulle caratteristiche specifiche del «Tomate La Cañada» [luminosità (L), tenore in licopene, tenore in vitamina C] sono le acque di irrigazione ed il terreno come fonte di nutrimento.»

è sostituito da:

«I fattori che incidono sulla qualità e sulle caratteristiche specifiche del «Tomate La Cañada» [luminosità (L), tenore in licopene, tocoferoli] sono le acque di irrigazione ed il terreno come fonte di nutrimento.»

Il testo:

a) *Vitamina C*

«L'irrigazione con acque saline, come è prassi nell'area geografica delimitata, con l'uso di acque che provengono esclusivamente dalle unità idrogeologiche [un concetto amministrativo che comprende una serie di falde acquifere] 06.11 e 06.12 (entrambe con una salinità molto elevata), aumenta la concentrazione di vitamina C.

Con l'aumento della conduttività elettrica delle acque di irrigazione, direttamente correlata alla concentrazione di sali nell'acqua, aumenta anche il tenore in vitamina C dei pomodori.

L'intensità della luce nella zona geografica delimitata alla quale sono esposte le piante dei pomodori prima del raccolto influisce anche sulla determinazione del tenore di acido ascorbico (vitamina C) del frutto maturo.»

è sostituito da:

a) *Vitamina E (α-tocoferolo)*

«Vari fattori influiscono sul tenore in tocoferolo delle varietà di pomodoro, quali la salinità delle acque di irrigazione, il tenore in potassio della soluzione nutritiva, la varietà genetica in questione e le condizioni ambientali specifiche (soleggiamento, temperatura e umidità) dell'area di coltivazione.

La sintesi del tocoferolo e livelli di tocoferolo elevati sono stimolati anche dallo stress osmotico salino provocato da un'alta conduttività elettrica.»

5.5. Il riferimento specifico alla data di semina delle diverse varietà è stato eliminato dalla sottosezione B.2 del disciplinare.

— Per il tipo commerciale «Redondo Liso» (tondo e liscio):

La semina avviene tra l'ultima settimana di agosto e le prime settimane di settembre per i cicli colturali lunghi e brevi e avviene in primavera per i cicli colturali brevi.

— Per il tipo commerciale «Tomate Cereza (incluido cóctel)» [pomodoro ciliegia (inclusi i pomodori cocktail)]:

La semina avviene a partire da settembre.

— Per il tipo commerciale «Asurcado» (costoluto):

La semina avviene a partire da settembre.

— Per il tipo commerciale «Oblongo o Alargado» (oblungo o allungato):

La semina avviene a metà o alla fine della stagione.

Motivazioni:

La data di semina dipende dalle condizioni meteorologiche delle singole annate, nonché dall'uso di nuove strutture con sistemi di ventilazione moderni e più efficienti che potrebbero consentire di posticipare l'inizio del ciclo senza compromettere le caratteristiche del pomodoro.

5.6. Nella sezione (E) del disciplinare, «OTTENIMENTO DEL PRODOTTO», e nella sottosezione E.1. «Tecniche di coltivazione», l'ormai desueta ordinanza del 10 ottobre 2007 è stata eliminata dall'elenco delle norme sulla coltivazione del «Tomate La Cañada» ed è stata sostituita dall'ordinanza del 15 dicembre 2015 (attualmente in vigore). È stata inclusa anche la norma UNEGAP.

Motivazioni:

L'ordinanza del 10 ottobre 2007 che approva il regolamento specifico per la produzione integrata delle colture orticole protette è stata sostituita dall'ordinanza del 15 dicembre 2015, e il riferimento nel disciplinare è stato adeguato di conseguenza.

È stata inserita inoltre un'ulteriore norma sulle coltivazioni (UNEGAP). UNEGAP è un sistema di certificazione delle buone pratiche agricole fondato sui requisiti della norma UNE 155000, riconosciuto come sistema equivalente da GLOBALG.A.P. e approvato come standard di certificazione dall'ente di certificazione spagnolo ENAC nel marzo 2014, cioè dopo la registrazione dell'IGP «Tomate La Cañada» il 9 giugno 2012.

5.7. La sottosezione E.2, «Fasi del processo di produzione», è stata modificata per includere delle variabili nel processo di gestione sulla base delle caratteristiche del frutto e di una politica di ottimizzazione delle risorse. Inoltre il riferimento al regolamento (CE) n. 790/2000 della Commissione del 14 aprile 2000 è stato eliminato.

Il testo:

«I grappoli di pomodori raccolti nei campi trattengono residui di particolato (polvere, pezzi di foglie ecc.), pertanto è necessario il passaggio in un tunnel di lavaggio e asciugatura. Tale processo è automatizzato e prevede l'uso di macchinari progettati appositamente, che fanno passare i pomodori lungo un condotto di lavaggio e asciugatura.»

è sostituito da:

«Se i grappoli di pomodori raccolti nei campi trattengono residui di particolato (polvere, pezzi di foglie ecc.), si rende necessario il passaggio in un tunnel di lavaggio e asciugatura.

Tale processo è automatizzato e prevede l'uso di macchinari progettati appositamente che, se necessario, fanno passare i pomodori lungo un condotto di lavaggio e asciugatura.»

Il testo:

«I pomodori più piccoli sono classificati per la vendita come “imperfetti”.

è sostituito da:

«I pomodori più piccoli sono commercializzati senza l'indicazione geografica protetta «Tomate La Cañada».

Il testo:

«Dopo il confezionamento dei pomodori in scatole di cartone o di plastica si procede all'assemblaggio dei pallet.»

è sostituito da:

«Dopo il confezionamento dei pomodori si procede all'assemblaggio dei pallet.»

Motivazioni:

Questa modifica consente di inserire un elemento di condizionalità: il pomodoro viene lavato soltanto se necessario, evitando così eventuali ripercussioni sulla conservazione e uno spreco di acqua.

La vendita dei pomodori non IGP intende evitare la formazione di elevati volumi di scarti negli stabilimenti di lavorazione dei pomodori. Si è deciso di omettere il tipo di confezionamento in quanto dipende dalle richieste del cliente e non influisce sulla qualità e sulle caratteristiche del pomodoro.

Il riferimento al regolamento (CE) n. 790/2000 della Commissione, del 14 aprile 2000, è stato eliminato poiché il regolamento stesso è stato abrogato.

- 5.8. Nella sottosezione F.1.2. «Specificità della zona geografica: fattori naturali» e al punto 5 del documento unico «Legame con la zona geografica» sono stati adeguati i valori relativi alla conduttività del terreno e all'acqua.

Il testo:

«Il pomodoro che beneficia dell'indicazione geografica protetta deve essere coltivato in terreni la cui conduttività sia pari o superiore a 4,5 dS/m.

Le acque di irrigazione adoperate nelle aziende agricole che coltivano il «Tomate La Cañada» provengono esclusivamente dalle unità idrogeologiche [un concetto amministrativo che comprende una serie di falde acquifere] 06.11 e 06.12.

La conduttività elettrica delle acque utilizzate per l'irrigazione nella zona geografica delimitata dell'IGP «Tomate La Cañada» deve avere un valore minimo di 2,5 dS/m.»

è sostituito da:

«Il pomodoro che beneficia dell'indicazione geografica protetta deve essere coltivato in terreni la cui conduttività sia pari o superiore a 4 dS/m.

Le acque di irrigazione adoperate nelle aziende agricole che coltivano il «Tomate La Cañada» provengono dalle unità idrogeologiche [un concetto amministrativo che comprende una serie di falde acquifere] 06.11 e 06.12 e dall'acqua piovana.

La conduttività elettrica delle acque utilizzate per l'irrigazione nella zona geografica delimitata dell'IGP «Tomate La Cañada» deve avere un valore minimo di 2,0 dS/m.»

Motivazioni:

Il pomodoro che beneficia dell'indicazione geografica protetta deve essere coltivato in terreni la cui conduttività sia pari o superiore a 4,5 dS/m ed il cui pH sia inferiore a 8,5. Ad oggi, per effetto dell'uso generalizzato dell'acqua piovana, la conduttività del terreno nella regione è pari ad almeno 4 dS/m lungo l'intero ciclo di coltivazione. Questo uso generalizzato dell'acqua piovana (per proteggere le falde acquifere della zona da uno sfruttamento eccessivo) comporta una lieve diminuzione della conduttività delle acque di irrigazione, che a sua volta produce una riduzione della conduttività del terreno. Tale variazione non comporta una riduzione della qualità del pomodoro, poiché i valori di licopene e la luminosità (L) si mantengono elevati.

L'uso dell'acqua piovana è stato reso possibile dalla modernizzazione dei sistemi impiegati per la coltivazione dei pomodori, ossia una migliore progettazione delle serre con la sostituzione del tradizionale tetto orizzontale (piatto), che imponeva di forare la plastica per evitare che la struttura cedesse a fronte delle piogge, con una struttura a due falde o multi-tunnel. Il vantaggio principale di queste nuove strutture risiede nella possibilità di raccogliere l'acqua piovana e convogliarla nel bacino per l'irrigazione dello stabilimento, con un conseguente risparmio di risorse idriche.

5.9. La Sezione (I) REQUISITI LEGISLATIVI è soppressa.

Motivazioni:

Questa sezione è soppressa in quanto non costituisce un requisito per il disciplinare a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5.10. Le figure e le tabelle riportate di seguito sono eliminate dalla sottosezione F del disciplinare:

— Figura 1: Valori della luminosità (L) per i quattro tipi commerciali di «Tomate La Cañada».

Figura 2: Tenore in vitamina C del «Tomate La Cañada».

Figura 3: Tenore in licopene del «Tomate La Cañada».

Tabella 1: Analisi della soluzione del suolo per i vari terreni di coltivazione del pomodoro.

Tabella 2: Composizione media delle acque di irrigazione nelle varie zone.

Motivazioni:

Le figure e le tabelle sono state eliminate per semplificare il disciplinare, dal momento che si limitavano a riportare sotto forma di grafico o tabella le informazioni già presenti nel testo. Il tenore in vitamina C inoltre è un parametro che non è più presente nel disciplinare modificato, mentre il licopene e la luminosità sono ancora presenti ma con valori diversi. Le tabelle sono state eliminate in quanto contengono informazioni analitiche di carattere comparativo sul terreno e sulle acque di irrigazione di zone geografiche diverse, e tali dati si addicono più a uno studio di sostegno che a un disciplinare.

DOCUMENTO UNICO

«TOMATE LA CAÑADA»

N. UE: PGI-ES-0664-AM01 – 12. 3.2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Tomate La Cañada»

2. Stato membro o Paese Terzo

Spagna

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

Frutti del pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Mill.) dei tipi commerciali: «tondo e liscio» (Redondo liso), «pomodoro ciliegia» (Tomate cereza), «costoluto» (Asurcado), «oblungo o allungato» (Oblongo o alargado).

— tondo e liscio: il suo frutto è di colore vivo e molto scuro, con colletto verde intenso ed un magnifico colore cangiante.

La scala delle gradazioni di colore utilizzata per definire la condizione del frutto va da 1 a 13. La varietà di pomodoro rosso «tondo e liscio» è raccolta quando la colorazione è tra 7 e 10 nella scala dei colori, invece la varietà di pomodoro verde «tondo e liscio» è raccolta quando la colorazione è tra 2 e 3. Questo tipo di pomodoro presenta una luminosità (L) ≥ 35 . Deve avere un buon grado di uniformità lungo l'intero ciclo di coltivazione, e la sua qualità rimane molto elevata anche nel caso di condizioni invernali più difficili. I pomodori hanno un sapore eccellente e si mantengono bene. Possono rientrare nelle categorie di dimensione «GG», «G», «M» o «MM» (tra 47 e 102 mm).

Il tenore in vitamina E (α -tocoferolo) di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,40$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

Questo tipo di pomodoro ha un tenore in licopene totale ≥ 26 mg per 100 g di peso allo stato fresco.

— pomodoro ciliegia (inclusi i pomodori cocktail): il frutto di questa varietà si contraddistingue per il suo gusto, il suo tenore di zuccheri e la sua tolleranza alle spaccature. Si presenta sotto forma di grappoli lunghi e divisi,

i frutti hanno una forma rotonda e allungata e sono di colore rosso vivo. Il pomodoro è raccolto e successivamente commercializzato quando la colorazione è tra 10 e 11 nella scala dei colori. Questo tipo di pomodoro presenta una luminosità (L) ≥ 35 . I pomodori sono commercializzati quando hanno un diametro compreso fra 20 e 35 mm.

Il tenore in vitamina E di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,30$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

Questo tipo di pomodoro ha un tenore in licopene totale ≥ 26 mg per 100 g di peso allo stato fresco.

— costoluto: i frutti sono costoluti, uniformi, di colore scuro, con un colletto di colore verde intenso e sapore eccellente.

Sono commercializzati nelle categorie di dimensione «G», «M» o «MM» e presentano un diametro compreso fra 47 e 82 mm. La data di semina dipende dalle condizioni meteorologiche delle singole annate e, ai fini della raccolta, la colorazione selezionata è tra 2 e 3 nella scala dei colori. Questo tipo di pomodoro presenta una luminosità (L) ≥ 35 .

Il tenore in vitamina E di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,31$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

Questo tipo di pomodoro ha un tenore in licopene totale ≥ 26 mg per 100 g di peso allo stato fresco.

— oblungo o allungato: i frutti sono uniformi, di forma ovoidale, consistenti e di sapore eccellente; si contraddistinguono dalle altre varietà per il sapore meno acido e perché i loro palchi sono multipli e disposti a ventaglio.

Questi pomodori presentano un colore cangiante e molto invitante: un rosso molto intenso. Devono essere raccolti quando la colorazione è tra 8 e 9 della scala dei colori. Questo tipo di pomodoro presenta una luminosità (L) ≥ 35 . Per la commercializzazione sono selezionati pomodori delle categorie di dimensione «M» e «MM» (da 47 a 67 mm).

Il tenore in vitamina E di questo tipo di pomodoro è $\geq 0,31$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

Questo tipo di pomodoro ha un tenore in licopene totale ≥ 26 mg per 100 g di peso allo stato fresco.

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 avere luogo nella zona geografica delimitata*

Fasi specifiche della coltivazione del pomodoro.

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

—

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

Tutti i tipi di imballaggio nei quali vengono spediti i pomodori protetti dall'indicazione geografica protetta sono provvisti di etichette numerate, consegnate dal Consejo Regulador, sulle quali figurano obbligatoriamente la dicitura «Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada»» ed il logo dell'IIGP «Tomate La Cañada».



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione dei pomodori che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Tomate La Cañada» è composta dai terreni siti sulle unità idrogeologiche [un concetto amministrativo che comprende una serie di falde acquifere] 06.11 (Campo de Níjar) e 06.12 (Andarax-Almería). Queste due unità sono composte da formazioni acquifere che presentano problemi di salinizzazione e le cui facies predominanti sono quelle cloruratosodiche. Anche le terre di coltura irrigate con acque provenienti dalle suddette falde acquifere presentano problemi di salinità; le caratteristiche specifiche della zona delimitata incidono pertanto sulle caratteristiche specifiche del prodotto.

La zona delimitata si estende nel sud-est della Spagna, nella provincia di Almería (Spagna), circondata a nord da importanti catene montagnose (Sierra Nevada e Sierra de Los Filabres) e, un po' più a sud, dalla Sierra Alhamilla e dalla Sierra Cabrera mentre ad ovest è delimitata dalla Sierra de Gador. A sud ed a est confina con il Mar Mediterraneo.

La zona di produzione comprende 22 comuni, alcuni dei quali solo parzialmente: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondújar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres e Sorbas.

5. Legame con la zona geografica

— Specificità della zona geografica

Suoli: i terreni pianeggianti che si estendono dalla fertile piana del fiume Andarax-Almería sino ai Campos de Níjar sono alluvionali. Altrove, rimangono predominanti le dune e i terreni sabbiosi (95 % di sabbia).

Sono suoli profondi, sviluppatisi in genere a partire dalla roccia calcarea, in linea di massima poco fertili e soggetti ad intensi processi di erosione.

Le due categorie di suoli predominanti nella zona sono i fluvisuoli salini e calcarei (si tratta di suoli molto salini) e gli antrosuoli, formati per accumulo di sali, anch'essi a forte tasso di salinità; i suoli sui quali è coltivato il «Tomate La Cañada» rispondono quindi alla definizione dei suoli di tipo salino - sodico.

Occorre quindi precisare che i terreni di coltivazione della zona geografica delimitata presentano elevate conduttività elettriche, il che riflette l'elevata salinità dei suoli della zona, dovuta ad un'alta percentuale di cloro e di sodio intercambiabile. Il pomodoro che beneficia dell'indicazione geografica protetta deve essere coltivato in terreni la cui conduttività sia pari o superiore a 4,0 dS/m ed il cui pH sia inferiore a 8,5.

Per quanto concerne la percentuale di sodio intercambiabile, si constata che il prodotto «Tomate La Cañada» è coltivato in terreni che presentano una percentuale di sodio intercambiabile più elevata (terreni salino-sodici) rispetto ai terreni delle altre zone in cui si coltiva il pomodoro. La percentuale di sodio intercambiabile (PSI) dei terreni di coltivazione del «Tomate La Cañada» è superiore al 15 % mentre è inferiore nelle altre zone di coltivazione. Nel caso di Poniente Almeriense (Almería occidentale) è inferiore del 50 %.

Acque: Le acque clorurato-sodiche, ad elevato contenuto ionico e forte conduttività elettrica, sono usate per l'irrigazione delle aree di coltivazione. Gli ioni predominanti nelle acque di irrigazione sono il sodio, i cloruri, i solfati e il calcio in modo che i Cl^- ed i Na^+ raggiungono concentrazioni che possono essere superiori del 40 e del 35 % rispettivamente a quelle delle acque di irrigazione delle altre zone di coltivazione.

L'acqua di irrigazione utilizzata per la coltivazione del «Tomate La Cañada» ha un'elevata conduttività elettrica, che raggiunge valori superiori del 70 % a quelli delle altre zone di coltura. Analogamente, il valore del SAR (tasso di assorbimento del sodio) di tali acque è circa quattro volte superiore a quello del SAR dell'acqua adoperata in altre regioni, il che spiega anche la presenza di un tenore più elevato di sodio scambiabile nei terreni in cui si coltiva il «Tomate La Cañada».

La conduttività elettrica delle acque utilizzate per l'irrigazione nella zona geografica delimitata dell'IGP «Tomate La Cañada» deve avere un valore minimo di 2,0 dS/m (acqua già considerata abbastanza salina e che comporta notevoli diminuzioni dal punto di vista della produzione).

Clima e orografia: in linea di massima, la zona geografica delimitata si trova nella zona classificata arida dal punto di vista climatico (curva isoieta da 3 a 6) e subdesertica; ci troviamo cioè nella zona più arida d'Europa, caratterizzata dall'assenza di gelate e da precipitazioni così scarse che si potrebbe parlare di deserto arido.

Questa aridità è caratterizzata dalla scarsità delle precipitazioni (le precipitazioni annue medie sono comprese infatti fra 200 e 400 mm), da una temperatura media annua elevata, compresa tra 16,8 e 18,3 °C, e da un grande potere evaporante dell'atmosfera.

Le precipitazioni, a carattere torrenziale, variano da un mese all'altro e da un anno all'altro. Queste condizioni naturali, combinate alle caratteristiche idrogeologiche della zona, spiegano la mancanza di acque di superficie, il che comporta la necessità di sfruttare inevitabilmente le risorse idriche sotterranee.

Questa temperatura media annua elevata, associata allo scarso tasso di precipitazioni medie annue, assicura un processo significativo di evapotraspirazione ed un basso drenaggio; ciò permette ai sali solubili di rimanere nel terreno e ne aumenta la conduttività elettrica.

A ciò si aggiungano le condizioni locali, in quanto la zona interessata è circondata a nord da imponenti catene montagnose, quali la Sierra Nevada e la Sierra de Los Filabres e, un po' più a sud, dalla Sierra Alhamilla e dalla Sierra Cabrera nonché dalla Sierra de Gador ad ovest. Tutte queste montagne mantengono la zona al riparo dagli influssi settentrionali e dai venti dell'ovest e del nord, senza dimenticare la prossimità del mar Mediterraneo a sud e ad est.

Pertanto, questa posizione sottovento rispetto alle masse d'aria settentrionali, unitamente alla sua latitudine e all'influenza del mar Mediterraneo, conferiscono alla comarca condizioni termiche eccezionali. Il tasso di umidità relativa media annua è del 73 %, percentuale dovuta ad una grande regolarità di questa umidità durante tutto l'anno. Quest'umidità non si traduce sempre in condensazione di modo che la zona è caratterizzata da pochissime giornate di nebbia.

Radiazione solare netta incidente: la zona geografica delimitata gode di un soleggiamento medio annuo notevole, con un valore medio di 3 040 ore di sole, mentre la nebulosità è la più scarsa di tutta la Spagna, con una media annua di 35 giorni coperti. La radiazione solare media annua incidente nell'invernadero è di 1 37,58 W/m².

— *Specificità del prodotto:*

Luminosità (L) dei pomodori:

quanto alla gamma di colori, secondo la misurazione strumentale di Hunter L, a e b, che simula uno spazio di colore rettangolare in tre dimensioni basato sulla teoria dei colori opposti, il «Tomate La Cañada» ha un valore L (luminosità) superiore a 35. Le gradazioni di colore previste per la raccolta di ciascun tipo commerciale di pomodoro sono le seguenti:

Pomodoro tondo e liscio (Redondo liso): raccolta fra 7 e 10 della carta dei colori.

Pomodoro ciliegia (Cereza): raccolta fra 10 e 11 della carta dei colori.

Pomodoro costoluto (Asurcado): raccolta fra 2 e 3 della carta dei colori.

Pomodoro oblungo (Oblongo): raccolta fra 8 e 9 della carta dei colori.

Tenore in licopene:

il tenore in licopene dei quattro tipi di pomodori coltivati nella zona geografica delimitata è ≥ 26 mg per 100 g di peso secco ed è di gran lunga superiore ai valori contenuti nella bibliografia per gli stessi tipi commerciali di pomodori coltivati in altre zone di produzione.

Tenore in vitamina E (α -tocoferolo):

il tenore in vitamina E dei tipi di pomodori coltivati nella zona geografica delimitata è di gran lunga superiore ai valori che figurano nella bibliografia per gli stessi tipi commerciali di pomodori coltivati in altre zone di produzione.

Pomodoro tondo e liscio (Redondo liso): $\geq 0,40$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

Pomodoro ciliegia (Cereza): $\geq 0,30$ mg o superiore per 100 g di peso allo stato fresco.

Pomodoro costoluto (Asurcado): $\geq 0,31$ mg o superiore per 100 g di peso allo stato fresco.

Pomodoro oblungo (Oblongo): $\geq 0,31$ mg per 100 g di peso allo stato fresco.

— *Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto.*

I fattori che incidono sulla qualità e sulle caratteristiche specifiche del «Tomate La Cañada» (luminosità, tenore in vitamina C, tenore in licopene) sono le acque di irrigazione ed il terreno come fonte di nutrimento (suoli salino-sodici ed irrigati con queste acque saline) nonché i fattori e le condizioni ambientali tipiche della zona geografica (soleggiamento, temperatura e umidità).

a) *Vitamina E (α -tocoferolo)*

Vari fattori influiscono sul tenore in tocoferolo delle varietà di pomodoro, quali la salinità delle acque di irrigazione, il tenore in potassio della soluzione nutritiva, la varietà genetica in questione e le condizioni ambientali specifiche (soleggiamento, temperatura e umidità) dell'area di coltivazione.

La sintesi del tocoferolo e livelli di tocoferolo elevati sono stimolati anche dallo stress osmotico salino provocato da un'alta conduttività elettrica.

b) *Licopene*

L'irrigazione con acque saline comporta l'aumento del tenore di licopene. Con l'aumento della conduttività elettrica delle acque di irrigazione, direttamente correlata alla concentrazione di sali nell'acqua, aumenta anche il tenore in licopene nei quattro tipi commerciali di pomodori. Le temperature comprese fra 18 e 26 °C favoriscono la sintesi di licopene (e di carotenoidi in generale); la media di 18 °C raggiunta nella zona geografica delimitata agevola quindi tale sintesi di licopene, il che spiega l'elevato tenore di licopene nel «Tomate La Cañada».

La sintesi e gli elevati valori di licopene nel «Tomate La Cañada» sono favoriti anche dallo stress osmotico e salino provocato dalle alte conduttività elettriche presenti nei suoli in cui questo pomodoro viene coltivato.

c) *Luminosità (L) del pomodoro*

I valori di L, che si riferiscono alla gamma di colori in base alla misurazione strumentale di Hunter, dipendono dalla radiazione solare incidente, dalla temperatura nonché dall'utilizzo di acque saline e dalla coltivazione su terreni salini.

L'irrigazione con acque saline come pure la coltivazione su terreni salini migliorano anche il parametro L nel frutto.

Gli ioni Cl⁻ sono quelli che, a parità di concentrazione, maggiormente contribuiscono ad aumentare la conduttività elettrica, seguiti dal Ca²⁺ e dal Na⁺. Ciò spiega la conduttività elettrica superiore nei suoli in cui si coltiva il «Tomate La Cañada», dato che il contenuto di Cl⁻ e di Na⁺ delle altre zone presenta concentrazioni nettamente inferiori.

Il pomodoro richiede una radiazione solare incidente ed un soleggiamento intenso di 8-16 ore di luce al giorno, indispensabili per garantire il corretto sviluppo della pianta ed ottenere una colorazione uniforme del frutto. L'intensa radiazione incide sul processo di fioritura, di fecondazione e sullo sviluppo vegetativo della pianta, migliorando l'assorbimento di acqua e di elementi nutritivi ed anche la produttività.

Il fatto di coltivare il «Tomate La Cañada» nella zona d'Europa che beneficia del maggior numero di ore di soleggiamento consente al pomodoro coltivato nella zona geografica delimitata di ottenere una colorazione ottimale durante i mesi invernali.

Gli invernaderos lo proteggono dagli eccessi di luce durante la primavera e l'estate. I cloroplasti, che reagiscono immediatamente all'energia solare, si orientano perpendicolarmente rispetto ai raggi solari per effettuare la fotosintesi.

Se la luce è molto intensa (primavera-estate), gli invernaderos evitano che i cloroplasti si dispongano in modo da ricevere la radiazione obliquamente, ricevendo meno luce; ciò si rifletterebbe infatti sulla colorazione e sulla maturazione dei frutti.

L'effetto della temperatura sul colore è anch'esso ben noto; pertanto, le temperature medie nella zona geografica delimitata, comprese fra 16,8 e 18,3 °C, favoriscono una migliore colorazione nel pomodoro.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo integrale del disciplinare della denominazione può essere consultato al seguente indirizzo:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Tomate_modificado.pdf

oppure accedendo direttamente alla pagina iniziale del sito web della Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), seguendo le seguenti fasi: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de calidad»/«Frutas y Hortalizas»; il disciplinare può essere consultato sotto il nome della denominazione di qualità.

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio

(2019/C 431/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi a norma dell'articolo 27 del regolamento (UE) n. 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

DOMANDA DI MODIFICA DELLA SCHEDA TECNICA DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

«RATAFIA DE CHAMPAGNE»

N. UE: PGI-FR-02062-AM01 – 5.7.2018

Lingua della modifica: francese

Intermediario

Stato membro: Francia

Nome dell'intermediario: ministero dell'Agricoltura e della pesca

Indirizzo: Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises
Service du développement des filières et de l'emploi
Sous-direction des filières agroalimentaires
Bureau du vin et des autres boissons
3, Rue Barbet de Jouy
75349 Paris Cedex 07 SP
FRANCIA

Tel. +33 149554955

E-mail: liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

Nome dell'indicazione geografica

Ratafia de Champagne

Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome protetto
- Altro: «Metodo di produzione» e «Norme specifiche in materia di etichettatura»

Modifica

Modifica del disciplinare che comporta modifiche dei requisiti principali

Spiegazione della modifica

- 1) Sostituzione del nome «Ratafia de Champagne» con «Ratafia champenois»

In occasione della presentazione alla Commissione europea della scheda tecnica dell'indicazione geografica (IG), conformemente all'articolo 20 del regolamento (CE) n. 110/2008, i produttori hanno espresso l'auspicio che il nome dell'IG cambi in «Ratafia champenois» per informare chiaramente i consumatori del legame tra questa bevanda spiritosa e la regione viticola della Champagne, lasciando alla DOP «Champagne» il diritto esclusivo di utilizzare questo nome. La parola «Champagne» è stata infatti gradualmente riservata ai vini spumanti. I vini tranquilli prodotti nella zona geografica, storicamente chiamati «vins naturels de Champagne», sono stati riconosciuti come denominazione di origine nel 1974 e più recentemente sono stati registrati come DOP con il nome di «Coteaux champenois».

⁽¹⁾ (GU L 130 del 17.5.2019, pag. 1).

Il nome «Ratafia de Champagne» è stato sostituito con «Ratafia champenois» ogni volta che compariva nella scheda tecnica. Tale nome è stato riconosciuto a livello nazionale con decreto del 22 gennaio 2015 modificato il 12 febbraio 2015, subordinato alla sua approvazione a livello dell'Unione europea.

2) Metodo di produzione

Nella sezione «Materia prima», al punto 2 relativo agli alcoli utilizzati, è stata aggiunta la seguente parte di frase: «(...) ottenuti da uve ammesse a essere utilizzate nella produzione dei vini a DOP «Champagne».

Questa precisazione viene introdotta per allineare questa parte al punto 2 «Fattori umani» della sezione «Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame» in cui si afferma che l'alcole che funge da base per la produzione del «Ratafia champenois» è un alcole di origine vinicola ottenuto, secondo le pratiche locali, da uve destinate alla denominazione «Champagne».

3) Norme specifiche in materia di etichettatura

La sostituzione del nome rende obsoleto l'uso della dicitura aggiuntiva «Ratafia champenois» nel punto della scheda tecnica relativo alle norme in materia di etichettatura; tale dicitura viene quindi eliminata.

REQUISITI PRINCIPALI DELLA SCHEDA TECNICA

«RATAFIA CHAMPENOIS»

N. UE: PGI-FR-02062-AM01 – 5.7.2018

1. Nome

«Ratafia champenois»

2. Categoria della bevanda spiritosa

Categoria 32: Liquori

3. Descrizione della bevanda spiritosa

Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche

Il «Ratafia champenois» ha un colore che va dal giallo paglierino all'ambrato, è caratterizzato da aromi fruttati e mineralità e presenta un equilibrio di acidità e dolcezza.

L'alcole e il mosto si fondono al meglio, grazie al prolungato affinamento in legno. Il «Ratafia champenois» sviluppa una complessità aromatica, con presenza di note di frutta disidratata, frutta secca a guscio (noci, mandorle tostate), liquirizia e cannella.

Al momento della vendita al consumatore, il liquore presenta le seguenti caratteristiche:

- un titolo alcolometrico volumico tra il 16 e il 22 %;
- un tenore zuccherino minimo espresso in zucchero invertito pari a 110 grammi per litro;
- un'acidità totale inferiore a 10 grammi per litro (espressa in H^2SO_4);
- un tenore di anidride solforosa inferiore a 80 milligrammi per litro.

Caratteristiche specifiche (rispetto alle bevande spiritose della stessa categoria)

Il «Ratafia champenois» è frutto dell'aromatizzazione di alcole di origine viticola con il mosto delle uve ammesse a essere utilizzate nella produzione dei vini a DOP «Champagne». Il «Ratafia champenois» viene immesso in commercio dopo un periodo minimo di maturazione in tini o in fusti di 10 mesi o, nel caso dei prodotti con indicazione di invecchiamento, dopo un periodo minimo di invecchiamento in legno di tre anni.

I vitigni utilizzati, la conservazione dell'integrità delle uve sin dal momento della vendemmia, la torchiatura subito dopo la raccolta dei grappoli interi, il modo soffice e graduale di effettuarla e la bassa resa di estrazione del succo contribuiscono a ottenere un mosto caratterizzato da grande freschezza, mineralità e dagli aromi fruttati.

Queste caratteristiche, esaltate dall'aggiunta di alcole, si fondono durante la maturazione nei tini, mentre evolvono verso una maggiore complessità aromatica nel caso dell'invecchiamento in legno.

4. Zona geografica interessata

La produzione delle uve destinate all'elaborazione dei mosti e dell'alcole, la produzione stessa dei mosti e dell'alcole, la produzione e la maturazione e, nel caso, l'invecchiamento del «Ratafia champenois» hanno tutti luogo nei territori delimitati dall'articolo V della legge del 22 luglio 1927 sulla denominazione di origine controllata «Champagne», che abroga e sostituisce l'articolo 17 della legge del 6 maggio 1919, fatte salve le seguenti disposizioni:

- Nel circondario di Vitry-le-François (dipartimento della Marna), la superficie parcellare delimitata è quella approvata dal comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del 7 e 8 novembre 1990 e le cui mappe sono depositate presso il municipio dei comuni interessati;
- Nei seguenti comuni del dipartimento dell'Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, la superficie parcellare delimitata è quella approvata dal comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del 23 giugno 1994, dell'8 settembre 1994 e del 19 maggio 1995 e le cui mappe sono depositate presso il municipio dei comuni interessati;
- Nei seguenti comuni del dipartimento dell'Aube: Marcilly-le-Hayer e La Villeneuve-au-Châtelot, non è stata presa in considerazione nessuna parcella, conformemente alla decisione del comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del 10 settembre 1997;
- Nei seguenti comuni del dipartimento dell'Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précly-Saint-Martin e Saint-Léger-sous-Brienne e nei seguenti comuni del dipartimento della Marna: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger e Villiers-aux-Corneilles, non è stata presa in considerazione nessuna parcella, conformemente alle decisioni del comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del 23 e 24 giugno 1994, del 7 e 8 settembre 1994, del 18 e 19 maggio 1995 e del 6 e 7 settembre 1995;
- Nel comune di Fontaine-sur-Aÿ nel dipartimento della Marne, la superficie parcellare delimitata è quella approvata dal comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del 9 e 10 settembre 1999 e le cui mappe sono depositate presso il municipio di tale comune;
- Nei seguenti comuni del dipartimento della Marna: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves e Broussy-le-Petit, non è stata presa in considerazione nessuna parcella, conformemente alla decisione del comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del 5 e 6 settembre 2001.

5. Metodo di produzione della bevanda spiritosa

Materia prima

1 Caratteristiche dei mosti

I mosti destinati all'elaborazione del «Ratafia champenois» provengono da uve ammesse a essere utilizzate nella produzione dei vini a DOP «Champagne».

Questi mosti sono ottenuti nel limite di 2 666 litri di mosti sfecciati per 4 000 chilogrammi di uva utilizzata.

È vietata qualsiasi operazione di arricchimento dei mosti.

2 Caratteristiche degli alcoli utilizzati

Per l'elaborazione del «Ratafia champenois» possono essere utilizzati, da soli o in combinazione: acquavite di vino, acquavite di vinaccia, distillato di vino o distillato di origine vinica ottenuti da uve ammesse a essere utilizzate nella produzione dei vini a DOP «Champagne».

Per non mascherare gli aromi primari dei mosti d'uva, l'acquavite di vinaccia non può rappresentare oltre il 20 % del volume di alcole puro totale degli alcoli utilizzati nel processo di elaborazione.

Elaborazione

La produzione deve essere effettuata entro 20 giorni dalla torchiatura delle uve ammesse nella composizione dei mosti utilizzati.

Affinamento

Dopo la produzione, i liquori sono sottoposti a un periodo di maturazione di almeno 10 mesi prima del confezionamento. La maturazione avviene in tini o in fusti.

È vietato l'uso di trucioli di legno.

Sono ammesse in questa fase aggiunte di alcole conformi alle caratteristiche di cui sopra al fine di adeguare il titolo alcolometrico volumico effettivo.

I liquori a indicazione geografica «Ratafia champenois», che prevedono anche un'indicazione di invecchiamento, vengono conservati in contenitori di legno di quercia di capacità inferiore o uguale a 10 ettolitri per un periodo minimo di tre anni da quando vengono messi in legno.

La fase di maturazione può essere compresa in questo periodo, se effettuata in contenitori di legno di quercia, di capacità inferiore o uguale a 10 ettolitri.

Le durate minime di cui sopra sono da intendersi senza interruzione, ad eccezione degli interventi necessari all'elaborazione dei prodotti.

Finitura

È ammesso soltanto l'uso del caramello al solo scopo di correggere il colore.

6. Legame con l'ambiente geografico o con l'origine

Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica

Il «Ratafia champenois» ha un colore che va dal giallo paglierino all'ambrato, è caratterizzato da aromi fruttati e mineralità e presenta un equilibrio di acidità e dolcezza.

L'alcole e il mosto si fondono al meglio, grazie al prolungato affinamento in legno. Il «Ratafia champenois» sviluppa una complessità aromatica, con presenza di note di frutta disidratata, frutta secca a guscio (noci, mandorle tostate), liquirizia e cannella.

Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame

Fattori naturali

La zona geografica corrispondente alla zona della denominazione di origine «Champagne» è situata nel nord-est della Francia e comprende comuni dei dipartimenti dell'Aisne, dell'Aube, dell'Alta Marna, della Marna e di Senna e Marna.

Il suo paesaggio è caratterizzato da vigneti di collina che insistono su tre imponenti strutture geomorfologiche: la Côte d'Île-de-France, la Côte de Champagne e la Côte des Bar, prevalentemente calcaree ed esposte per lo più a est e a sud.

I vigneti risentono di una duplice influenza climatica:

- oceanica, con piogge in quantità regolare e contrasti termici poco pronunciati da una stagione all'altra;
- continentale, con gelate dagli effetti talvolta distruttivi e un soleggiamento favorevole alla maturazione delle uve in estate.

Fattori umani

La produzione di «Ratafia champenois» era in origine una pratica domestica. Questo liquore viene prodotto al momento della vendemmia con succo d'uva fresco. La combinazione di alcole e mosto d'uva permette di aromatizzarlo, preservando gli aromi primari dell'uva. A partire dalla metà del XX secolo, alcuni grandi commercianti, in particolare, hanno intrapreso un'opera di miglioramento qualitativo che ha dato luogo al prodotto come è oggi. La produzione attuale di «Ratafia champenois» è divisa tra viticoltori, da un lato, e cooperative o commercianti, dall'altro.

Il «Ratafia champenois» è ottenuto dal succo di uve ammesse a essere utilizzate nella produzione dei vini a DOP «Champagne», principalmente i tre vitigni dello Champagne: Chardonnay B, Pinot noir N e Meunier N. La preservazione della qualità del succo è resa possibile grazie alla raccolta di grappoli interi e alla torchiatura soffice nel limite di 2 666 l per

4 000 kg di uva. I succhi sono ottenuti da presse utilizzate per ricavare i mosti destinati esclusivamente alla produzione di vini spumanti. La combinazione di questo succo con alcole ottenuto da uve ammesse a essere utilizzate nella produzione della DOC «Champagne» permette di preservare gli aromi primari dei vitigni dello Champagne.

Legame causale

Il «Ratafia champenois» trae le sue principali caratteristiche dalla sua materia prima, ottenuta dalle uve destinate alla DOP «Champagne», e dalle competenze locali nel trattamento delle uve e nella produzione del liquore. Il legame del «Ratafia champenois» con la zona geografica si basa su:

La particolare qualità del raccolto prodotto in Champagne:

L'originalità del vigneto di Champagne è dovuta alla sua posizione settentrionale. Le condizioni pedoclimatiche della zona geografica hanno portato a una gestione molto particolare del vigneto, che si riflette in particolare nella scelta dei tre vitigni principali: Chardonnay B, Pinot noir N e Meunier N. Questi vitigni, interagendo con le specifiche condizioni della zona geografica, forniscono una materia prima dall'acidità naturale che conferisce al «Ratafia champenois» eleganza, mineralità e finezza.

La cura apportata al trattamento delle uve:

Le pratiche locali di raccolta e torchiatura delle uve sono orientate alla produzione di un vino spumante. Per questo motivo, secondo le condizioni di produzione della denominazione d'origine «Champagne», la raccolta viene effettuata a grappoli interi, trasportati in cassette forate per evitare qualsiasi alterazione o colorazione delle uve. Anche se la gran parte delle uve proviene da varietà a buccia nera, la tecnica della torchiatura «Champagne» permette di ottenere mosti «bianchi» utilizzati per la produzione del «Ratafia champenois». Il suo colore, da giallo paglierino ad ambrato, dipende dai vitigni e dall'affinamento del liquore. Tra l'altro, la raccolta a grappoli interi e la tecnica di torchiatura soffice permettono di preservare gli aromi fruttati e la mineralità, caratteristici del «Ratafia champenois».

Il controllo del processo di aromatizzazione:

La produzione del «Ratafia champenois» consiste nel mescolare alcole di origine vinicola e mosto d'uva per aromatizzarlo. Quest'operazione viene effettuata entro poco tempo dalla torchiatura per preservare la freschezza del mosto. Viene inoltre limitata la proporzione di acquavite di vinaccia per non mascherare gli aromi primari e fruttati. La corretta gestione di questa fase condiziona la qualità del prodotto finito.

Le competenze dei produttori e dei maestri di cantina garantisce che l'alcole utilizzato per la mutizzazione e il mosto si fondano perfettamente e che il «Ratafia champenois» esprima appieno la complessità aromatica derivata dalla materia prima, eventualmente integrata dagli aromi di invecchiamento.

7. Richiedente

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises (Associazione dei produttori di bevande spiritose a indicazione geografica «Champagne»)

Villa Bissinger

15 rue Jeanson

51160 Aÿ

FRANCIA

8. Norme specifiche in materia di etichettatura

Presentazione

I liquori sono confezionati in bottiglie di vetro per preservare le caratteristiche essenziali.

Il confezionamento esclude le bottiglie di vetro tipo «vino spumante» e l'uso di tappi a fungo in sughero o in altre sostanze ammesse ad entrare in contatto con gli alimenti, trattenuti da un fermaglio e coperti eventualmente da una capsula.

Norme generali

Il nome dell'indicazione geografica «Ratafia champenois» compare su ciascuna etichetta interessata, in caratteri identici per dimensione, colore e tipo di carattere.

Nessuno dei termini che compongono l'indicazione geografica «Ratafia champenois» può figurare da solo; devono sempre formare un tutt'uno inscindibile.

L'origine delle uve e dei mosti non può essere né asserita, né indicata nell'etichettatura dei liquori che beneficiano dell'indicazione geografica «Ratafia champenois».

Indicazioni di invecchiamento

Le seguenti indicazioni relative alla durata di invecchiamento possono completare l'indicazione geografica «Ratafia champenois» solo se rispettano le condizioni di seguito riportate:

- l'indicazione «*vieux*» (invecchiato), per i liquori invecchiati almeno tre anni dal momento in cui vengono messi in legno;
- l'indicazione «*très vieux*» (stravecchio), per i liquori invecchiati almeno otto anni dal momento in cui vengono messi in legno.

Tali indicazioni figurano sull'etichetta dei liquori in caratteri di dimensioni non superiori alla metà delle dimensioni dei caratteri che compongono il nome dell'indicazione geografica.

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione 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 431/16)

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.

DOCUMENTO UNICO

«**PODPIWEK KUJAWSKI**»

N. UE: PGI-PL-02212 – 19.7.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Podpiwek kujawski»

2. Stato membro o Paese Terzo

Polonia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

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

La «Podpiwek kujawski» è una bibita di colore marrone scuro gassata, fermentata, edulcorata, analcolica, a base di cereali tostati, i cui ingredienti principali sono: grani d'orzo tostati, radice di cicoria macinata tostata, luppolo aromatico. La «Podpiwek kujawski» è presente sul mercato in due versioni: come bibita gassata pronta e come miscela secca per preparare la bibita a casa.

La «Podpiwek kujawski» non contiene conservanti chimici, agenti aromatizzanti (aromatizzanti naturali, identici a quelli naturali, sintetici) né coloranti (coloranti naturali o identici a quelli naturali).

Caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche della bibita pronta:

- tenore di sostanza secca: dall'8 % al 12 % (m/m) (scarto tollerato $\pm 1,0$);
- tenore di zucchero: inferiore a 50 g/l;
- tenore di alcol etilico: 0,5 % (scarto tollerato da -0,1 a +0,5);
- sapore: la bibita a base di cereali tostati ha un caratteristico sapore di lievito ed è rinfrescante. È leggermente dolce, con una punta di amaro, e leggermente acidula;
- è di colore marrone scuro.

Le materie prime della bibita pronta sono: miscela secca, acqua, lievito, zucchero e antiossidante: acido ascorbico. Tenore di acido in g/unità di sostanza secca: non inferiore a 0,015.

«Podpiwek kujawski» – miscela secca:

- grani d'orzo tostati: 89,92 % della miscela (scarto tollerato ± 2 %);
- radice di cicoria macinata tostata: 9,93 % della miscela (scarto tollerato ± 2 %);
- acido citrico 0,15 % (scarto tollerato $\pm 0,05$ %).

La confezione include anche pannelli di luppolo aromatico essiccato (confezionate separatamente) — 5 % del peso della miscela.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

In base alla ricetta riportata sulla confezione, la miscela pronta va unita ad acqua, zucchero e lievito. La proporzione di additivi per 200 g di miscela è rispettivamente di: 10 l d'acqua, 500 g di zucchero, 5 g di lievito di panetteria o di lievito di birra fresco (è accettabile anche il lievito secco in proporzioni adeguate).

Caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche della miscela secca:

- contenuto di acqua non superiore al 12 %;
- consistenza sciolta, a grana fine, sono ammessi grumi che si disintegrano con la pressione delle dita. La finezza può variare da fine (passa attraverso un setaccio a maglia quadrata di 1,5 mm) a grossolana (grano d'orzo tostato intero, farina o fiocchi di cicoria tostata 3-5 mm);
- di colore marrone fino a marrone scuro, è accettabile la presenza di granelli più chiari o più scuri;
- sapore amarognolo tipico delle bibite a base di cereali tostati.

Un regolatore dell'acidità (acido citrico) o un antiossidante (acido ascorbico) può essere aggiunto al prodotto «podpiwek kujawski» (miscela secca e bibita pronta).

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 avere luogo nella zona geografica delimitata*

Miscela secca — le fasi seguenti della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

- tostatura dei grani d'orzo e della radice di cicoria macinata,
- preparazione della miscela secca nelle proporzioni indicate al punto 3.2.

Bibita pronta — le fasi seguenti della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

- tostatura dei grani d'orzo e della radice di cicoria macinata;
- preparazione della miscela secca nelle proporzioni indicate al punto 3.2.;
- bollitura della miscela di cereali e aggiunta della radice di cicoria tostata (mosto);
- aggiunta e bollitura dei panelli di luppolo aromatico;
- aggiunta dello zucchero;
- raffreddamento;
- sgrondatura;
- aggiunta del lievito e fermentazione;
- imbottigliamento;
- pastorizzazione o altro metodo per inattivare il lievito.

La fermentazione avviene in bottiglia e si arresta con la pastorizzazione o con un altro metodo per inattivare il lievito, che mantiene basso il livello di alcol.

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

La bibita pronta «podpiwek kujawski» viene commercializzata in bottiglie di vetro scuro.

La miscela secca «podpiwek kujawski» viene commercializzata in pacchetti.

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

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Voivodato della Cuiavia-Pomerania, come definito dai suoi confini amministrativi.

5. **Legame con la zona geografica**

La «Podpiwek kujawski» deve la sua specificità alle qualità specifiche e alla reputazione del prodotto che sono riconducibili alla sua provenienza geografica.

Il terreno e le condizioni climatiche favorevoli alla coltivazione di orzo e cicoria hanno reso queste materie prime ampiamente disponibili nel voivodato della Cuiavia-Pomerania. Il metodo di produzione unico di questa bibita a base di orzo e radice di cicoria tostati si è sviluppato in questa zona grazie all'ampia disponibilità delle materie prime necessarie per produrla e alle competenze dei produttori locali. È in questa zona geografica che, grazie alle conoscenze e alle competenze dei produttori locali, è stato possibile determinare le giuste proporzioni degli ingredienti, il grado di tostatura dell'orzo e della radice di cicoria e le condizioni ottimali in termini di temperatura e durata della fermentazione, fattori che tutti insieme conferiscono alla bibita «podpiwek kujawski» un'elevata qualità e caratteristiche specifiche.

5.1. *Miscela secca*

La storia della produzione della «podpiwek kujawski» risale al 1816, quando i fratelli Bohm aprirono una fabbrica nel voivodato della Cuiavia-Pomerania. È in questa fabbrica che fu creata la miscela d'orzo e cicoria addizionata di luppolo (miscela secca), insieme alla ricetta utilizzata a casa dai consumatori per realizzare questa bibita rinfrescante, diventata una presenza costante nella storia della regione. La bibita pronta ottenuta dalla ricetta del produttore non era una «podpiwek» ordinaria (una birra acquosa) in termini di materie prime utilizzate (malto d'orzo), bensì una bibita a base d'orzo tostato cui venivano aggiunti radice di cicoria macinata e tostata e luppolo.

La miscela secca utilizzata per preparare a casa la bibita rinfrescante fu messa in commercio con il nome di «podpiwek». Questa bibita color marrone scuro era molto popolare prima della Seconda guerra mondiale, come dimostrano le pratiche fraudolente dei concorrenti, che falsificarono la confezione originale della miscela secca e la ricetta per produrre la bibita. Nel 1938, in seguito ai tentativi di imitazione da parte della concorrenza, la fabbrica di cicoria Zjednoczone Fabryki Cykorii Ferd. Bohm and Co i Gleba SA di Włocławek richiese e ottenne un brevetto per la «podpiwek». La denominazione «podpiwek» poteva essere utilizzata solo per la miscela secca descritta al punto 3.2. Il brevetto fu rinnovato l'ultima volta nel 1969. L'azienda successiva che deteneva i diritti sulla ricetta non rinnovò il brevetto per la denominazione «podpiwek», ma aggiunse «kujawski».

5.2. *Bibita pronta*

La nascita della bibita pronta «podpiwek kujawski» è indissolubilmente legata alla storia della miscela secca utilizzata per produrla e alla capacità dei produttori di realizzare la fermentazione. I primi test di fermentazione della bibita che sarebbe diventata più tardi la «podpiwek kujawski» risalgono al 1938 e furono registrati dalla fabbrica di cicoria di Włocławek. Inizialmente la bevanda doveva essere pronta tre giorni dopo la sua preparazione. Poiché il prodotto risultò essere più popolare durante il periodo del raccolto, quando le temperature nel voivodato della Cuiavia-Pomerania erano più elevate, la ricetta fu modificata e si consigliò ai consumatori di conservare la bevanda in un luogo caldo per un giorno e in un luogo più fresco per altri due giorni. Il quarto giorno era pronta per essere consumata.

Una «podpiwek» standard è un tipo di bibita che è un sottoprodotto della birra a base di malto d'orzo (bibita al malto), dolcificata e arricchita artificialmente di anidride carbonica. A differenza di altre bevande chiamate «podpiwek», la «podpiwek kujawski» è l'unica bibita fermentata a base di cereali tostati. Altre bevande denominate «podpiwek» sono suddivisibili in due categorie: bibite gassate zuccherate e bibite al malto. La «Podpiwek kujawski» viene prodotta mediante fermentazione alcolica, per effetto della quale la bibita contiene circa un terzo dello zucchero delle bibite gassate che portano questo nome. Nella bevanda fermentata finale rimangono non più di 50 g di zucchero per litro. Questo tenore è inferiore rispetto a una bibita zuccherata gassata, che ne contiene in media 100 g/l. Quando la «podpiwek kujawski» fermenta, il lievito converte lo zucchero in alcool producendo gas, pertanto, a differenza di altre bibite gassate denominate «podpiwek», la «podpiwek kujawski» non viene arricchita artificialmente di anidride carbonica. Altre differenze sono l'assenza di conservanti chimici per prolungare la durata di conservazione e l'assenza di agenti aromatizzanti e coloranti, che risultano superflui vista l'intensità di aroma, colore e gusto ottenuta con il metodo di produzione tradizionale.

La reputazione di cui gode attualmente la «Podpiwek kujawski» presso i consumatori si riflette anche nella sua presenza alle fiere nazionali e agli eventi locali che promuovono prodotti tradizionali e regionali, nonché nei premi e riconoscimenti ricevuti nell'ambito di concorsi nazionali. Ad esempio, nel 2009, la «podpiwek kujawski» ha vinto il primo premio al concorso «Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów» (Il nostro patrimonio culinario — Saperi delle regioni), organizzato regolarmente dalla Camera polacca dei prodotti regionali e locali per promuovere i prodotti tradizionali di specifiche regioni. Le qualità particolari della «podpiwek kujawski» sono state riconosciute anche dall'organizzazione Slow Food Polska, nel 2011, che ha elogiato la bibita. Numerosi premi e articoli sulla stampa locale e su Internet testimoniano la reputazione della «podpiwek kujawski». La maggior parte degli articoli di stampa sulla «podpiwek kujawski» è stata pubblicata quando hanno cominciato ad essere organizzati concorsi culinari per promuovere i cibi tradizionali locali. Sempre nel 2011, la «podpiwek kujawski» ha vinto premi in tre categorie diverse al Festival del gusto di Gruczo, il più grande festival della Polonia (primo premio della categoria bibite, primo premio della categoria artisti e giornalisti e Gran Premio del Festival). Nello stesso anno, alla fiera internazionale Polagra Food di Poznań, la «podpiwek kujawski» ha ricevuto il più alto riconoscimento conferibile ai prodotti tradizionali: il premio «Perła». È in questo periodo che la «podpiwek kujawski» ha raggiunto la massima

visibilità sulla stampa, nei blog e nei siti web culinari, oltre che nei programmi radiotelevisivi. Informazioni su questa bibita vengono sovente pubblicate sulla stampa all'interno di articoli sui cibi tipici del voivodato della Cuiavia-Pomerania. Ciò dimostra l'importanza di questa bevanda e l'ottima reputazione di cui gode presso la popolazione locale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

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 431/17)

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

«KAKI RIBERA DEL XÚQUER»

N. UE: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consejo Regulador de la Denominación Geográfica Protegida «Kaki Ribera del Xúquer» (consiglio regolatore della DOP «Kaki Ribera del Xúquer»)

Plaça del País Valencià, 7.- 46250 Alcúdia (Valenza), Spagna

Tel. +34 962997702

E-mail: d.o.kaki@kakifruit.com

Il consiglio regolatore della DOP «Kaki Ribera del Xúquer» ha un interesse legittimo nella procedura di modifica del disciplinare, essendo l'organismo di controllo della suddetta DOP riconosciuto dalla norma UNE-EN ISO/IEC 17065. È costituito da produttori di kaki della zona geografica delimitata e svolge anche azioni di promozione e diffusione del prodotto.

2. Stato membro o Paese Terzo

Spagna

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Denominazione del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

☒ Zona geografica

☐ Prova dell'origine

☒ Metodo di ottenimento

☒ Legame

☐ Etichettatura

☐ Altro [da precisare]

4. Tipo di modifica

☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

☐ 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

- 1.— La prima modifica consiste nell'estensione della zona geografica ai seguenti comuni: Picassent, Alcàsser, Cotes, Xàtiva, La Llosa de Ranes, Rotglà i Corberà, Llocnou d'En Fenollet, Bartxeta, Genovés, Benigànim, Quatretonda, Llutxent e La Pobla del Duc.

Da quando, nel 1998, il ministero dell'Agricoltura, della pesca e dell'alimentazione della Generalitat Valenciana ha avviato la procedura di registrazione della denominazione di origine «Kaki Ribera del Xúquer» e da quando la DOP è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nel 2002, la coltivazione del kaki ha registrato un rapido incremento nella zona geografica delimitata della provincia di Valenza. La produzione è passata da appena 4 000 tonnellate nel 1997 a oltre 200 000 tonnellate nell'ultima campagna del 2015, con tutto quello che ne consegue dal punto di vista economico e sociale.

Nel 1998, anno in cui è stato istituito il consiglio regolatore, la coltivazione del kaki era circoscritta a una zona limitata della Ribera, dove la produzione si concentrava in soli cinque comuni, ma nel corso degli anni questa coltivazione è notevolmente aumentata estendendosi a tutta la zona della Ribera e ai comuni limitrofi.

Infatti, secondo i dati ufficiali disponibili a partire dal 2002, la provincia di Valenza ha visto aumentare la superficie coltivata a kaki da poco più di 1 900 ha a oltre 14 659 ha nel 2015. Sebbene la produzione sia concentrata principalmente nei comuni di La Ribera, essa si è estesa ai comuni limitrofi che presentano caratteristiche pedoclimatiche identiche a quelle della zona protetta.

La coltivazione di kaki si è affermata in modo soddisfacente in questi comuni da oltre un decennio dal momento che la pianta si è adattata a questa zona, oltre che ai comuni già tutelati dalla DOP, e dal momento che i frutti ottenuti presentano le stesse caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

Si propone pertanto di estendere la zona tutelata dalla denominazione di origine per far fronte alla crescita e all'adattamento della coltivazione del kaki in alcuni comuni, in considerazione della qualità di tale coltivazione, verificando che i kaki prodotti in questi comuni soddisfino gli stessi requisiti di quelli coltivati nelle zone già tutelate. Quest'estensione potrebbe determinare un aumento massimo del 20 % della produzione attualmente coperta dalla DOP.

Le condizioni climatiche dei comuni, che si propone di inserire nella zona geografica delimitata, sono simili a quelle dei comuni attualmente tutelati e i kaki prodotti sono identici a quelli che già beneficiano della DOP. All'elenco dei comuni da tutelare viene inoltre aggiunto il comune di Cotes: per errore non era stato inserito nell'elenco al momento della stesura del disciplinare iniziale, pur facendo parte dei comuni della Ribera Alta ed essendo circondato da comuni che compaiono nell'elenco iniziale del primo disciplinare.

Viene invece eliminata, così come nella sezione relativa alla zona geografica, la frase di seguito riportata: «La superficie destinata alla coltivazione nella zona tutelata è di circa 2 300 ha, di cui quasi 1 800 ha registrati».

Tale sezione dovrebbe comprendere solo i comuni interessati dalla denominazione d'origine. Il numero di ettari coltivati — che siano registrati o meno presso l'organismo di controllo — è variabile e non v'è quindi motivo di riportarlo nel disciplinare.

- 2.— La seconda modifica riguarda le precisazioni apportate nella sezione relativa alla descrizione del prodotto. Nello specifico, la frase «Per la spedizione, i kaki devono essere presentati muniti di calice e peduncolo» è sostituita dalla frase «Per la spedizione, i kaki devono essere presentati muniti di calice, con o senza peduncolo».

Al punto 2 «Descrizione del prodotto» del disciplinare è indicato che per la spedizione i kaki devono essere presentati «muniti di calice e peduncolo». Tuttavia al punto 5 «Metodo di ottenimento» del disciplinare, si legge che «al momento della raccolta il peduncolo è tagliato in modo che il calice resti attaccato al frutto»: formulazione identica a quella del documento unico pubblicato. Ciò può generare confusione dal momento che, da un lato, si indica il peduncolo deve essere presente e, dall'altro, che deve essere tagliato.

Pertanto, al fine di evitare interpretazioni errate, al punto 2 «Descrizione del prodotto» del disciplinare, la formulazione «muniti di calice e peduncolo» è sostituita da «muniti di calice, con o senza peduncolo»; ciò dipende dal fatto che al momento della raccolta il peduncolo può essere tagliato più o meno corto, a condizione che non superi mai il calice per evitare di perforare gli altri frutti nelle cassette di raccolta. Occorre osservare che una parte del peduncolo si trova al di sotto della parte superiore del kaki, per via della depressione presente in questa zona del calice rispetto alla parte superiore del frutto, anche se si consiglia di eliminare del tutto il peduncolo per evitare di danneggiare gli altri frutti durante la raccolta.

- 3.— La terza modifica riguarda l'eliminazione della seguente frase dalla descrizione del prodotto: «Per la spedizione, i kaki devono essere presentati privi di odore e/o sapore estranei».

Ciò che si propone di eliminare è di fatto raramente riscontrabile in questo tipo di frutti dal momento che gli «odori estranei» possono essere causati solo dal processo di putrefazione o da alterazioni fisiologiche facilmente individuabili: problemi già affrontati nelle norme di qualità. Quanto all'espressione «sapori estranei», essa lascia intendere che debbano essere condotte prove gustative sui frutti, il che non ha alcun senso dal momento che, ancora una volta, i «sapori estranei» possono scaturire solo da alterazioni dei frutti legate a patologie o a disturbi fisiologici e facilmente rilevabili a occhio nudo.

Le caratteristiche che garantiscono la qualità del prodotto sono già esaminate durante i controlli effettuati sia dall'organismo di controllo che dagli operatori. L'eliminazione di quest'espressione dovrebbe permettere di evitare confusione in merito alle ispezioni di controllo e di certificazione del prodotto.

- 4.— La quarta modifica consiste nell'aggiunta delle seguenti parole: «nonché delle tolleranze per i frutti fuori norma». Nello specifico, nella sezione relativa alla descrizione del prodotto, questa frase viene aggiunta due volte nella parte che definisce le tolleranze relative alle imperfezioni.

Oltre ai fattori analitici, la descrizione del prodotto riporta caratteristiche descrittive del prodotto e, tra queste, le imperfezioni superficiali ammesse. Viene ad esempio indicata una dimensione massima consentita per le imperfezioni estetiche, sia tondeggianti che rettangolari. Esistono tuttavia diversi tipi di imperfezioni (tondeggianti o rettangolari) e, per ognuno di essi, diversi limiti. Questa classificazione più dettagliata viene precisata nel manuale di qualità della DOP «Kaki Ribera del Xúquer».

Le norme di qualità degli ortofrutticoli stabiliscono diverse categorie (extra, I, II ecc.) e per ognuna di esse viene ammesso un numero (limitato) di frutti che non soddisfano i parametri. Questi frutti sono indicati con l'espressione «frutti fuori norma».

La modifica introduce un margine di tolleranza per i frutti fuori norma. Questa precisazione stabilisce nel disciplinare i limiti relativi alle imperfezioni superficiali e rimanda al manuale di qualità della denominazione di origine che specifica le diverse imperfezioni che si possono trovare nei frutti, oltre ai limiti accettabili per tipo di imperfezione. Queste norme di qualità e i modelli delle norme di qualità esistenti fanno riferimento ai frutti fuori norma, ovvero ai frutti che non rientrano nei limiti prescritti e per i quali anche le norme di qualità stabilite dal consiglio regolatore stabiliscono dei limiti.

Si propone di aggiungere la frase «nonché delle tolleranze per i frutti fuori norma» per evitare interpretazioni arbitrarie di questo aspetto ed esplicitare chiaramente nelle norme di qualità le percentuali ammesse. Inoltre la mancanza di precisione nel disciplinare potrebbe indurre a interpretazioni errate del processo di controllo e di certificazione, dal momento che questo aspetto non è menzionato nel disciplinare ma solo nelle norme di qualità dell'organismo di controllo. Si è pertanto ritenuto necessario armonizzare questi due documenti.

- 5.— La quinta modifica riguarda la sezione Metodo di ottenimento e consiste in un aggiornamento del periodo di raccolta dei kaki.

Prima questa sezione indicava infatti che «I frutti vengono raccolti tra la fine di settembre e l'inizio di novembre». Il testo modificato indica ora che «La raccolta inizia solitamente a fine settembre e può continuare sino a fine dicembre o inizio gennaio».

Il cambiamento delle condizioni climatiche riscontrato da quando la DOP è stata registrata per la prima volta e gli sviluppi nelle tecniche di gestione della coltivazione hanno portato a un prolungamento del periodo di raccolta dei kaki. Da qualche anno la raccolta si protrae abitualmente sino a fine dicembre o addirittura fino agli inizi di gennaio; il disciplinare deve pertanto essere modificato di conseguenza.

- 6.— La sesta modifica riguarda la sezione del legame, in particolare il punto relativo ai fattori naturali che contribuiscono a definire la specificità della zona protetta.

Nello specifico, la frase «La Ribera del Xúquer è una regione naturale della provincia di Valenza, attorniata da un'ampia valle del quaternario o pianura alluvionale percorsa dal fiume Júcar (Xúquer in valenzano) e dal suo affluente, il Magro» è eliminata e sostituita dalla frase «La Ribera del Xúquer è un'ampia zona che comprende sia i comuni della Ribera Alta che della Ribera Baixa, nonché i comuni limitrofi bagnati dal fiume Xúquer e dai suoi affluenti. Situata nella provincia di Valenza, è circondata da un'ampia valle del quaternario o pianura alluvionale attraversata dai fiumi Xúquer e Magro».

La prima modifica riguarda l'aggiunta al disciplinare di diversi comuni. La sezione del disciplinare relativa al legame indica i fattori naturali e descrive la zona geografica della DOP. La sezione del legame deve ovviamente essere coerente con l'ampliamento del territorio tutelato; la descrizione della zona protetta viene quindi riformulata in modo da corrispondere alla nuova zona oggetto della domanda che comprende questi nuovi comuni.

DOCUMENTO UNICO

«KAKI RIBERA DEL XÚQUER»

N. UE: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Kaki Ribera del Xúquer»

2. Stato membro o Paese Terzo

Spagna

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

Frutto del kaki (*Diospyros kaki*), della varietà «rosso brillante», destinato a essere consumato fresco. Si tratta di una bacca che si forma di norma per via partenocarpica; infatti, poiché manca l'impollinazione, il frutto non contiene semi.

Caratteristiche del frutto: color giallo aranciato al momento della raccolta, rosso intenso a maturazione. Buccia semi-aderente di spessore medio. Polpa, consistente al tatto, di color arancione-rossiccio al momento della raccolta e rosso intenso a maturazione. Dal sapore aspro che diventa dolce a maturazione, il kaki ha una forma tondeggiante in sezione trasversale e leggermente allungata in sezione longitudinale.

Per la spedizione, i kaki devono essere presentati:

- interi
- muniti di calice, con o senza peduncolo
- sani (i frutti la cui polpa è danneggiata o guasta sono eliminati)
- puliti, praticamente esenti da corpi estranei visibili
- privi di umidità esterna anomala

I kaki tutelati dalla denominazione d'origine devono avere un diametro minimo di 61 mm.

La polpa dei frutti non deve essere danneggiata; tuttavia sono ammesse, nei limiti qui indicati, lievi imperfezioni estetiche della buccia che non compromettano lo stato generale del prodotto, la sua qualità, conservazione e presentazione nell'imballaggio:

- al massimo 1 cm² di superficie totale per quanto riguarda le imperfezioni estetiche (che non alterano la polpa del frutto) di forma allungata o rettangolare. La tolleranza massima ammessa è di 2 cm² e non supera mai il 20 % del frutto. In entrambi i casi, le norme di qualità della denominazione di origine protetta «Kaki Ribera del Xúquer» stabiliscono i limiti a seconda del tipo di imperfezione, nonché delle tolleranze per i frutti fuori norma;
- una superficie equivalente a un cerchio del diametro massimo di 1,5 cm, per quanto riguarda le imperfezioni estetiche (che non alterano la polpa del frutto) di forma tondeggianti. La tolleranza massima ammessa è di 2,5 cm e non supera mai il 20 % del frutto. In entrambi i casi, le norme di qualità della denominazione di origine «Kaki Ribera del Xúquer» stabiliscono i limiti a seconda del tipo di imperfezione, nonché delle tolleranze per i frutti fuori norma.

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

—

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

L'intera produzione deve avvenire nella zona geografica delimitata.

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

—

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

Le etichette commerciali di ogni operatore potranno essere esaminate dall'organismo di controllo al fine di garantire l'uso corretto della nomenclatura e dei loghi della denominazione di origine protetta. Esse dovranno riportare obbligatoriamente la dicitura «denominazione di origine protetta 'Kaki Ribera del Xúquer'».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione comprende i terreni che possiedono le qualità necessarie per questa coltivazione nei seguenti comuni: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, Alcàsser, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Bartsxeta, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benigànim, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cotes, Cullera, L'Enova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Genovés, Guadassuar, Llaúri, Llombai, Lloc Nou d'en Fenollet, La Llosa de Ranes, Llutxent, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla del Duc, La Pobla Llarga, Picassent, Polinyà de Xúquer, Quatretonda, Rafelguaraf, Real de Montroy, Riola, Rotglà i Corberà, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón y Xàtiva, tutti appartenenti alla provincia di Valenza, nella Comunità valenzana.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Fattori storici

Il kaki (o diospiro) è un albero da frutta della famiglia delle ebenacee, originario della Cina, dove la sua coltivazione è iniziata nell'ottavo secolo. Nella seconda metà del diciannovesimo secolo, la coltivazione del kaki è introdotta in Europa occidentale e fa la sua comparsa in Spagna negli anni '70 di quel secolo. Attualmente la produzione nazionale proviene essenzialmente dalla Comunità valenzana, dove è situata la zona tutelata dalla denominazione di origine «Kaki Ribera del Xúquer». In questa zona si concentra il 50 % della produzione complessiva.

Il kaki della varietà «rosso brillante» è sorto spontaneamente dopo una semina al margine di una parcella del comune di Carlet. Successivamente, intorno al 1960, nel comune di L'Alcúdia è stata innestata la prima piantagione omogenea che ha dato inizio al rapido sviluppo di tale varietà nella regione.

Fattori naturali

La Ribera del Xúquer è una zona che comprende i comuni della provincia di Valenza situati lungo le sponde del fiume Xúquer e dei suoi affluenti, appartenenti alla Ribera Alta e alla Ribera Baixa, nonché i comuni limitrofi bagnati dal fiume Xúquer e dai suoi affluenti. Situata nella provincia di Valenza, è circondata da un'ampia valle del quaternario o pianura alluvionale attraversata dai fiumi Xúquer e Magro.

Gran parte dei terreni di coltivazione è ubicata nel bassopiano, tra le rive dei fiumi Júcar e Magro, le cui terre sono assai ricche e compatte. Si tratta di terreni alluvionali, costituiti dall'accumularsi degli apporti del fiume Júcar e dei suoi affluenti che scendono dai massicci montuosi. Peraltro, nelle zone basse dei pendii poco inclinati della valle, si trovano suoli colluviali di terra rosa, soffici e particolarmente idonei per una coltivazione intensiva.

La zona gode di un clima mite, con una temperatura media annua pari a 17 °C e con medie di 9-10 °C a gennaio e di 24-25 °C ad agosto. Dato che la nuvolosità è scarsa, la pluviometria media non supera i 400-500 mm all'anno. Tra l'altro le montagne circostanti proteggono le coltivazioni dalle gelate, soprattutto nelle valli degli affluenti.

5.2. Specificità del prodotto

La varietà «rosso brillante» è una varietà autoctona della zona, risultato di una mutazione spontanea di un'altra varietà locale ed è quindi perfettamente idonea alla regione della Ribera del Xúquer, dove la sua coltivazione può effettuarsi in modo ottimale.

I kaki coltivati nella zona protetta presentano un indice altezza/diametro maggiore e la loro forma è più appuntita. Il «Kaki Ribera del Xúquer» si distingue per la forma appuntita, lievemente più allungata del normale, e presenta quindi un indice altezza/diametro maggiore che conferisce ai frutti ottenuti nella zona protetta una forma caratteristica, cui si aggiunge un calibro medio maggiore rispetto ad altre zone di produzione, grazie alla mitezza del clima e all'assenza di temperature estreme nella zona.

Il «Kaki Ribera del Xúquer» presenta inoltre un caratteristico colore rosso intenso e un sapore dolce a maturazione, che è ottenuto in una fase precedente grazie alle condizioni prevalenti nella zona. Il frutto può anche essere raccolto prima di raggiungere la maturità e la tecnica di eliminazione dell'astringenza consente di commercializzarlo quando la polpa è compatta, molto dolce e presenta il sapore tipico dei kaki prodotti nella regione della Ribera del Xúquer.

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

Si dice della regione Ribera del Xúquer che sia la culla del kaki «rosso brillante», perché è in questa zona che è comparsa questa varietà in seguito a una mutazione spontanea; attualmente è ben radicata nella regione e sul mercato.

Le peculiarità pedoclimatiche della zona geografica delimitata si riflettono nelle caratteristiche del kaki.

Il clima mite, per effetto della prossimità del mar Mediterraneo, e i terreni di coltivazione colluviali, grazie alla presenza dei fiumi Júcar e Magro che delimitano la regione, si combinano per conferire al «Kaki Ribera del Xúquer» le principali caratteristiche distintive, ossia una forma più appuntita che corrisponde a un indice altezza/diametro maggiore, un calibro più grande e una colorazione particolare a maturazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.agricultura.gva.es/modificacion_pc_kakiriberadelxuquer

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 431/18)

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

«TOMME DES PYRENEES»

N. UE: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Associazione «LES FROMAGERS PYRÉNÉENS»

Sede legale

Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques (Camera dell'agricoltura dei Pirenei Atlantici)

124, Boulevard Tourasse

64 000 Pau

FRANCIA

Sede amministrativa

2, avenue Daniel Brisebois

Auzeville, B.P. 82256

31 322 Castanet-Tolosan Cedex

FRANCIA

Telefono: +33 561754282 fax +33 561754280 E-mail: contact@frc2a.fr

Composizione: L'associazione riunisce produttori di latte, trasformatori e stagionatori e ha pertanto un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Denominazione del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

☒ Zona geografica

☒ Prova dell'origine

☒ Metodo di produzione

☒ Legame

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

☒ Etichettatura

☒ Altro: gruppo richiedente, struttura di controllo

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. **Modifica (modifiche)**

5.1. **Sezione «Descrizione del prodotto»**

Materie prime

Ai tipi di latte che possono essere utilizzati per produrre la «Tomme des Pyrénées» si aggiungono il latte vaccino crudo e il latte ovino e caprino pastorizzato o crudo, dal momento che le antiche pratiche di produzione delle tome, esistenti nella zona geografica, non si limitano al latte vaccino pastorizzato. Veniva utilizzato latte diverso da quello vaccino pastorizzato (latte crudo o trattato termicamente, di pecora, di capra o di massa), soprattutto nella produzione di fattoria che, pur esistendo da molto tempo, era poco rappresentata nel gruppo al momento della registrazione dell'IGP, mentre le tome prodotte con latte vaccino pastorizzato sono attualmente le uniche a beneficiare dell'IGP. Il latte di pecora è utilizzato esclusivamente mescolato, rispecchiando una prassi diffusa in tutta la zona geografica, a differenza del latte di pecora puro, il cui uso è limitato a una parte della zona geografica.

Le specificità del prodotto «Tomme des Pyrénées», evidenziate nella sezione «Legame con la zona geografica», ovvero:

- la pasta semidura di consistenza morbida, fondente e cremosa, i cui aromi diventano più pronunciati durante la stagionatura;
- la forma, con rapporto altezza/diametro sempre compreso tra 2 e 3, che indipendentemente dal peso del formaggio garantisce una perdita di umidità costante e una pasta di colore omogeneo;

sono comuni ai formaggi prodotti con latte vaccino, caprino e di massa ovino, pastorizzato o crudo.

Caratteristiche fisiche

Per una migliore descrizione del prodotto, si aggiunge che la «Tomme des Pyrénées» è un formaggio a pasta semidura non cotta, conformemente alle pratiche dei produttori. I termini «pasta semipressata» contenuti nella scheda riepilogativa sono eliminati perché poco precisi.

Le disposizioni «Forma cilindrica: diametro compreso tra 210 e 240 mm; altezza compresa tra 80 e 110 mm; peso netto tra 3,5 kg a 4,5 kg» sono sostituite da «Ha una forma cilindrica regolare con due facce piane e parallele e i bordi arrotondati. Questo formaggio presenta un rapporto diametro/altezza compreso tra 2 e 3. Il peso è compreso tra un minimo di 400 g e un massimo di 5,5 kg».

Questa modifica fa seguito all'introduzione di tome prodotte con latte di massa e di capra per le quali esistono diversi formati. Tiene inoltre conto delle pratiche di produzione artigianali o di fattoria in cui si riscontra una varietà di formati. Infine, introducendo la possibilità di commercializzare la «Tomme des Pyrénées» intera grazie al formato di almeno 400 g, i trasformatori intendono offrire al consumatore l'opportunità di acquistare tome intere.

Viene altresì precisata la forma della «Tomme des Pyrénées» per fare in modo che il prodotto abbia lo stesso aspetto nei diversi formati: è cilindrica e regolare, con due facce piane e parallele e i bordi arrotondati. Questa definizione del rapporto diametro/altezza, compreso tra 2 e 3, consente di garantire la stessa forma indipendentemente dal peso del formaggio.

Caratteristiche chimiche

Il tenore di «Materia grassa sull'estratto secco»: 50 g minimo per 100 g di formaggio dopo l'essiccazione» è sostituito dal tenore minimo di materia grassa: «24 g di materia grassa per 100 g di prodotto finito». Tale modifica ha lo scopo di:

- cambiare la formulazione relativa al tenore per garantire al consumatore una migliore comprensione. Questa modifica viene apportata per rendere la descrizione del prodotto conforme a un obbligo della normativa nazionale sull'etichettatura dei formaggi (decreto n. 2007-628 del 27 aprile 2007 relativo ai formaggi e ai prodotti caseari). Il tenore minimo di materia grassa è quindi espresso rispetto al prodotto finito e non al formaggio dopo l'essiccazione;

- tenere conto del ridotto tenore di materia grassa del formaggio di capra. Infatti, nel disciplinare vigente, la combinazione delle due disposizioni: «Materia grassa sull'estratto secco: 50 g minimo per 100 g di formaggio dopo l'essiccazione» e «53 g di materia secca per 100 g di prodotto» determina un tenore minimo di materia grassa sul prodotto finito di 26,5 grammi. Questo tenore viene quindi ridotto da 26,5 a 24 grammi.

Il tenore di cloruro di sodio («1,5-2 %») viene eliminato per tenere conto delle diverse pratiche degli operatori artigianali e delle aziende agricole in tutta la zona geografica.

Caratteristiche organolettiche

Il seguente paragrafo:

«Questi criteri sono stabiliti in base ai seguenti elementi:

- Aspetto sodo e presentazione esterna
- Colore e consistenza della pasta
- Sapore

Alcuni descrittori pertinenti permettono di determinare un profilo sensoriale standard per:

- i prodotti a crosta nera
- i prodotti a crosta dorata
- i prodotti preconfezionati»

è sostituito dal seguente:

«Crosta:

la crosta è di colore arancio con almeno una presenza di bianco, giallo o grigio e un aspetto liscio, a tratti eventualmente rugoso.

La «Tomme des Pyrénées» prodotta con latte trattato termicamente può presentare un rivestimento nero o dorato.

Pasta:

- la pasta ha un colore omogeneo e uniforme che va dal bianco al giallo passando per l'avorio.
- Consistenza: la consistenza è morbida e fondente, cremosa e omogenea, con occhiature generalmente di forma e dimensione irregolare, uniformemente distribuite. Con la stagionatura, il formaggio assume una consistenza più soda.
- Sapore: il sapore evolve tra aromi di siero fresco e aromi più pronunciati, senza eccessi di amaro, a seconda della durata di stagionatura e del tipo di latte utilizzato.».

Oltre a una presentazione più precisa, questa modifica intende eliminare dai criteri organolettici il riferimento all'«aspetto sodo», che è inadeguato nel caso della «Tomme des Pyrénées» a «crosta nera» che ha una durata minima di stagionatura di 21 giorni. La consistenza diventa infatti sempre più soda durante la stagionatura e la possibilità di utilizzare tipi di latte diversi da quello vaccino dà luogo a sfumature nella composizione chimica definite dal metodo di ottenimento e a sapori variabili in base alle diverse proporzioni di latte utilizzato. Le disposizioni del metodo di ottenimento garantiscono una produzione di formaggi con caratteristiche simili.

I formaggi dell'IGP «Tomme des Pyrénées» conservano infatti caratteristiche comuni e si distinguono per i seguenti descrittori:

- consistenza, aromi: pasta semidura non cotta, di consistenza morbida, fondente e cremosa, i cui aromi diventano più pronunciati durante la stagionatura;
- forma: rapporto altezza/diametro sempre compreso tra 2 e 3, che indipendentemente dal peso del formaggio garantisce una perdita di umidità costante e una pasta di colore omogeneo.

Presentazione per la vendita

A seguito dell'introduzione dei piccoli formati di «Tomme des Pyrénées», si aggiunge che «la «Tomme des Pyrénées» può essere venduta intera». Questa forma di commercializzazione viene ad aggiungersi alla vendita al taglio o preconfezionata.

5.2. **Sezione «Zona geografica»**

Sono elencati i comuni dei dipartimenti parzialmente compresi nella zona: Aude (11), Alta Garonna (31) e Pirenei orientali (66).

La mappa contenuta nel disciplinare vigente è sostituita da una mappa più precisa.

La zona geografica è estesa a nuovi comuni del massiccio dei Pirenei situati nei dipartimenti dell'Aude, dell'Alta Garonna e dei Pirenei orientali.

La modifica ha lo scopo di completare la zona geografica inserendo la parte orientale dei Pirenei. In quest'area la produzione di formaggi tipo toma è significativa, con caratteristiche specifiche simili a quelle della «Tomme des Pyrénées». La zona geografica comprenderà pertanto tutto il versante francese della catena dei Pirenei rispecchiando le antiche e le attuali pratiche di fabbricazione.

5.3. **Sezione «Prova dell'origine»**

Gli elementi relativi alla tracciabilità, limitati alla tenuta di conti giornalieri di entrata e uscita del latte raccolto e dei prodotti elaborati, datati e classificati per ordine cronologico, sono sostituiti dagli elementi seguenti

- Vengono introdotte le procedure per identificare gli operatori che intendono intervenire nella produzione del latte e nell'elaborazione e nella stagionatura dei formaggi.
- Il sistema di tracciabilità permette di garantire ai consumatori che il prodotto «Tomme des Pyrénées» è effettivamente conforme alle caratteristiche certificate dall'IGP. La tracciabilità consiste nel conservare le informazioni necessarie e sufficienti per conoscere l'origine e la composizione del prodotto in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. L'origine è garantita dall'identificazione dei prodotti e da un sistema di tracciabilità ascendente e discendente.
- Il sistema descritto permette di sintetizzare, attraverso una tabella, i documenti e le registrazioni necessari e gli elementi di informazione minimi richiesti in ciascuna fase di vita del prodotto (origine dell'alimentazione, produzione dei vari tipi di latte, raccolta, ricezione del latte da parte del caseificio, elaborazione, trasporto verso un sito di stagionatura, stagionatura e infine trasporto in un luogo di taglio o di confezionamento). Tali documenti sono tenuti a disposizione degli agenti preposti al controllo.

Questa nuova formulazione rafforza la tracciabilità del prodotto.

5.4. **Sezione «Metodo di ottenimento»**

Produzione del latte — alimentazione degli animali

La descrizione del metodo di ottenimento del prodotto è completata dalle seguenti disposizioni relative all'alimentazione delle mandrie da latte:

«La razione alimentare è costituita da foraggi e da integratori. I foraggi comprendono erba, cereali e loro derivati in forma secca o umida e prodotti vegetali disidratati. Ogni anno il 70 % dei foraggi proviene dalla zona geografica.

Gli animali il cui latte è destinato alla produzione di formaggi a base di latte crudo e trattato termicamente sono alimentati secondo i seguenti criteri: almeno il 25 % della materia secca della razione alimentare annuale è costituito da erba pascolata, essiccata o somministrata verde al bestiame proveniente dalla zona geografica; almeno 91 giorni di pascolo all'anno.

Gli integratori eventualmente utilizzati sono costituiti da concentrati (cereali, pannelli, composti azotati), siero di latte e mangimi composti da prodotti di origine vegetale, minerali, vitamine e oligoelementi».

Questa modifica non ha alcuna incidenza sul prodotto, ma ha lo scopo di inserire nel disciplinare le pratiche di produzione della «Tomme des Pyrénées», ottenuta da latte prodotto nella zona geografica, esistenti nel versante francese del massiccio dei Pirenei. Nella zona geografica il consumo di foraggi locali da parte delle mandrie da latte è stato infatti sempre molto significativo. Tali disposizioni sono giustificate dal fatto che la zona geografica, grazie alla composizione dei suoi terreni e alla pluviometria, costituisce un territorio a vocazione pascoliva di alta qualità, il che incentiva gli operatori a valorizzare tali risorse, come del resto anche i cereali prodotti nella zona geografica. Nel caso dei prodotti a base di latte crudo, prevalentemente di fattoria, la valorizzazione di queste risorse passa attraverso la pratica del pascolo.

Viene aggiunta la seguente disposizione: «Il latte ovino proviene da razze Basco-Béarnaise, Castillonaise, Manech testa nera o Manech testa rossa». Questa modifica è giustificata dall'aggiunta dell'utilizzo di latte ovino. Le razze specificate per le pecore da latte sono da sempre presenti nella zona geografica per via della loro idoneità all'ambiente dei Pirenei. Sono le razze dominanti nelle aziende agricole, il cui latte è destinato alla produzione della toma.

Raccolta del latte

La frase «Nel caso dei caseifici, il latte è raccolto al massimo ogni due giorni» viene aggiunta, in quanto codifica le pratiche di queste aziende e permette di garantire una qualità soddisfacente del latte, in particolare del latte crudo. Quest'aggiunta non incide sulle caratteristiche essenziali del prodotto.

Ausiliari e additivi

Le disposizioni contenute nel disciplinare vigente — «Conservazione in tank, con o senza maturazione (fermenti lattici), con o senza aggiunta di cloruro di calcio (Ca Cl₂)», «Aggiunta di caglio animale», «Qualsiasi altro additivo [diverso dal cloruro di calcio (Ca Cl₂), fermenti lattici e caglio animale] è vietato, eccetto la flora di aromatizzazione o di stagionatura» — sono sostituite da un elenco di ausiliari di produzione e di additivi ammessi all'uso.

Sono di seguito indicati gli ausiliari di fabbricazione aggiunti:

- è possibile utilizzare qualsiasi tipo di enzima coagulante (e non più solo caglio animale) al fine di rispecchiare le pratiche attuali dei grandi laboratori);
- gli «acidi organici», che permettono di raggruppare tutti gli acidi utilizzati (ad esempio l'aceto sulla crosta per farla asciugare, eliminare la muffa);
- l'anidride carbonica (CO₂), che viene utilizzata in caso di necessità per ridurre il pH in vasca prima della formatura.

Si tratta di aggiunte destinate a integrare le pratiche utilizzate nei laboratori di produzione e di stagionatura, ma che non modificano le specificità del prodotto.

Tra l'altro, le disposizioni che autorizzano alcuni trattamenti (fungicida, plastificante, paraffina, colorante (annatto)), ovvero:

- «— Per la "Tomme des Pyrénées" a crosta nera, trattamento della crosta con fungicida e/o plastificante e/o paraffina colorata conformemente alle norme vigenti.
- Per la "Tomme des Pyrénées" a crosta dorata (colore dal giallo all'arancio), trattamento della crosta mediante fungicida, con o senza colorazione mediante colorante E 160b (annatto), con o senza utilizzo di flora superficiale e con capovolgimenti»

sono sostituite dalle disposizioni seguenti che riguardano tutti i formaggi «Tomme des Pyrénées»:

- «— Additivi:
- conservante per formaggio: cloridrato di lisozima;

coloranti (carotene, annatto E160b, caramello, carbone) e conservanti per la crosta (fungicidi: natamicina, sorbato). I coloranti e i conservanti per la crosta non sono ammessi nelle produzioni di fattoria, né in quelle con latte crudo. Per le tome prodotte con latte trattato termicamente, di peso superiore a 1,5 kg e fino a un massimo di 5,5 kg, sono ammessi i seguenti prodotti di rivestimento: acetato di polivinile, paraffina».

Tali modifiche sono giustificate dalle seguenti considerazioni:

Il cloridrato di lisozima ha la funzione di evitare i rigonfiamenti dovuti alla fermentazione butirrica.

Per i trattamenti della crosta, viene eliminata la dicitura «crosta nera» perché inappropriata: né il plastificante né la paraffina sono infatti una crosta, ma un rivestimento. Inoltre la nuova formulazione consente al produttore o allo stagionatore di utilizzare i coloranti e i conservanti ammessi per la crosta, nella misura in cui consentono di ottenere l'aspetto indicato al punto «Descrizione del prodotto». I conservanti per la crosta corrispondono ai fungicidi citati nel disciplinare vigente. L'uso dei coloranti permette di ottenere una crosta di colore uniforme per la medesima partita di formaggi.

I coloranti per la crosta, i fungicidi e i prodotti di rivestimento non sono utilizzati per i prodotti a base di latte crudo, il che riflette gli usi correnti dei laboratori di produzione con latte crudo.

Produzione

L'elenco delle fasi successive di produzione è modificato e integrato in base alle seguenti condizioni:

5.4.1. *Conservazione e/o maturazione del latte*

Le formulazioni «Conservazione con o senza raffreddamento» e «Conservazione in tank con o senza maturazione (fermenti lattici), con o senza aggiunta di cloruro di calcio (CaCl_2)» sono sostituite dalle seguenti disposizioni:

«Per la produzione con latte crudo, il riporto del latte tra la prima mungitura e l'aggiunta di caglio o la maturazione a temperatura controllata non deve superare le 48 ore.

Per la produzione con latte trattato termicamente, il tempo che intercorre tra la ricezione e il primo trattamento termico non può essere superiore a massimo 18 ore. Dopo il trattamento termico e prima dell'aggiunta del caglio, il latte può essere conservato a temperatura controllata per un massimo di 30 ore. Il latte può essere conservato a una temperatura massima di 15 °C per non più di 15 ore, durante le quali è possibile effettuare una maturazione a temperatura controllata».

Tali modifiche hanno lo scopo di definire chiaramente le pratiche costanti utilizzate nella produzione della «Tomme des Pyrénées».

Vengono inoltre inserite le proporzioni dei vari tipi di latte che rientrano nella composizione del latte di massa in un'ottica di coerenza con le modifiche apportate alla voce «Descrizione del prodotto».

5.4.2. *Condizioni di utilizzo del latte*

Si aggiunge che: «La «Tomme des Pyrénées» può essere prodotta con:

- latte vaccino
- latte caprino
- latte di massa in proporzioni ben definite:
 - latte vaccino mescolato a latte ovino, con un minimo del 30 % e un massimo del 50 % di latte ovino (in volume);
 - latte vaccino mescolato a latte caprino, con un minimo del 30 % e un massimo del 50 % di latte caprino (in volume);
 - latte caprino mescolato a latte ovino, con un minimo del 30 % e un massimo del 50 % di latte ovino (in volume)».

Questa modifica fa seguito all'introduzione delle tome prodotte con latte caprino e ovino. Le proporzioni espresse in volume assicurano una percentuale significativa di ciascun tipo di latte, il che garantisce che si tratti effettivamente di latte misto. Queste proporzioni rispecchiano le pratiche dei produttori.

5.4.3. *Standardizzazione*

Si aggiunge che è consentita la standardizzazione in termini di materia proteica/materia grassa, in quanto rientra nella descrizione delle pratiche dei produttori.

5.4.4. *Trattamento termico*

Si aggiunge che: «Quando il latte è sottoposto a trattamento termico, le modalità di tale trattamento sono definite dalla normativa vigente in base alla categoria del prodotto (termizzato, pastorizzato)». Quest'aggiunta permette di ricordare che le condizioni di trattamento del latte sono diverse tra termizzazione e pastorizzazione.

5.4.5. *Inoculazione*

Per maggiore precisione sui tipi di flora utilizzata, i termini «flora di aromatizzazione o di stagionatura» sono sostituiti dalla dicitura «flora lattica e flora di stagionatura selezionata o naturale».

5.4.6. *Aggiunta di caglio*

L'espressione «Temperatura di aggiunta del caglio inferiore o uguale a 35 °C» è sostituita dalla seguente formulazione: «L'aggiunta del caglio è effettuata con un enzima coagulante a una temperatura inferiore o uguale a 40 °C».

Il termine «caglio» è sostituito con «enzima coagulante», la cui definizione è più ampia del caglio, che deve essere ottenuto da abomaso di vitello per tener conto degli usi.

La temperatura massima consentita è portata da 35 a 40 °C in quanto la temperatura ottimale di attività degli enzimi coagulanti si aggira intorno ai 38 °C.

Tali modifiche non incidono sulle caratteristiche essenziali del prodotto.

5.4.7. *Coagulazione*

Si aggiunge che: «La durata totale di coagulazione è di massimo 60 minuti» per inquadrare le pratiche dei produttori relative a quest'importante fase. Questa durata caratterizza una cagliatura (o coagulazione) di tipo «presamico» necessaria a ottenere un formaggio a pasta semidura.

5.4.8. *Rottura della cagliata-Mescolamento-Riscaldamento*

L'espressione «Rottura della cagliata» è sostituita dalla formulazione: «La rottura della cagliata consiste nel tagliare la cagliata con uno strumento apposito. La miscela di siero e caglio non deve essere scaldata a una temperatura superiore a 45 °C». Quest'indicazione massima rappresenta una caratteristica del formaggio a pasta non cotta. Tale modifica permette di codificare le prassi dei produttori.

5.4.9. *Delattosaggio*

La frase «Lavaggio del granulo di cagliata dopo la parziale eliminazione del siero» è sostituita dalla seguente formulazione: «Il delattosaggio può essere effettuato nel seguente modo:

- estrazione del siero: 0-45 % del volume di latte utilizzato nel processo di produzione;
- aggiunta di acqua potabile: 0-45 % del volume di latte utilizzato nel processo di produzione (la temperatura della miscela deve essere inferiore a 45 °C)».

Questa modifica permette inoltre di codificare le prassi dei produttori.

5.4.10. *Formatura*

La frase «Collocazione nelle forme con o senza telo» è sostituita dalla formulazione «La formatura è effettuata manualmente o meccanicamente» per riflettere le usanze dei produttori. Tale modifica non ha alcuna incidenza sui prodotti.

5.4.11. *Sgocciolamento nelle forme, acidificazione*

Le espressioni «Sgocciolamento con rivoltamento nel caso della “Tomme des Pyrénées” a crosta nera» e «Sgocciolamento, pressatura e rivoltamento nel caso della “Tomme des Pyrénées” a crosta dorata» sono sostituite da «Vengono effettuati diversi rivoltamenti (almeno due). La pressatura è facoltativa. L'acidificazione è considerata ultimata quando il pH è uguale o inferiore a 5,3 o quando l'acidità è superiore a 40 gradi Dornic».

Tali modifiche sono giustificate dall'abbandono dei riferimenti alla crosta nera e alla crosta dorata. Esse forniscono precisazioni corrispondenti alle pratiche con l'obiettivo di definire chiaramente il metodo di produzione della «Tomme des Pyrénées».

5.4.12. *Salatura*

La frase «Salatura in salamoia o a secco» è sostituita dalle seguenti disposizioni più precise:

- in salamoia: si aggiunge che la salamoia è composta da acqua, sale e acido lattico, che deve essere sempre a saturazione, che la temperatura è inferiore o uguale a 16 °C e che il pH è pari o inferiore a 5,6;
- a secco: si aggiunge che il locale deve essere a una temperatura inferiore o uguale a 14 °C.

Tali modifiche non incidono sulle caratteristiche essenziali dei prodotti: hanno lo scopo di completare le condizioni di elaborazione del formaggio che comprendono i metodi di produzione industriale, artigianale e di fattoria. Queste precisazioni mirano a definire chiaramente il metodo di produzione della «Tomme des Pyrénées» e riflettono non solo gli usi dei produttori della «Tomme des Pyrénées», che sono attualmente gli unici a beneficiare dell'IGP, ma anche quelli dei produttori di tome a base di latte di massa e caprino.

5.3.13 Stagionatura

e 14.

La frase «La stagionatura deve avvenire a temperatura e igrometria controllate» è sostituita dalle seguenti disposizioni:

- Autorizzazione al riporto di stagionatura per il formaggio non stagionato sottovuoto, solo per i formaggi prodotti con latte di massa e latte caprino, in base a condizioni (tempo, temperatura, durata) ben definite: tempo di riporto di 10 giorni massimo dalla salatura, temperatura di conservazione compresa tra -2 °C e + 4 °C, divieto di congelamento, durata massima di riporto pari a 10 mesi, durata di stagionatura calcolata dalla data di fine riporto. La pratica del riporto permette di commercializzare tutto l'anno la «Tomme des Pyrénées» ottenuta da una miscela contenente latte ovino e caprino, che sono latti prodotti solo in un periodo dell'anno. Quest'aggiunta è giustificata dall'introduzione delle tome ottenute da una miscela di latte.
- Condizioni di stagionatura: si aggiunge che «La stagionatura è effettuata in cantina a una temperatura compresa tra 7 e 16 °C» e che «Le cure apportate ai formaggi e i rivoltamenti permettono di ottenere forme regolari». Queste disposizioni hanno lo scopo di chiarire le condizioni di stagionatura, pur tenendo conto dei vari formati di formaggio che possono beneficiare dell'IGP e delle rispettive durate di stagionatura. Dette disposizioni rispecchiano le competenze dei produttori.
- Nel caso della «Tomme des Pyrénées» prodotta con latte crudo, si aggiunge che «Le cure includono sfregamenti a secco, con acqua addizionata o meno a fermenti di stagionatura o con salamoia». Questa modifica è una precisazione che mira a definire con maggiore esattezza le condizioni di stagionatura.
- Per le varie categorie di «Tomme des Pyrénées» vengono aggiunte durate minime di stagionatura calcolate dal giorno di aggiunta del caglio, ovvero:
 - per i formaggi di peso compreso tra 400 g e 1,5 kg:
 - 30 giorni, per i formaggi prodotti con latte trattato termicamente caprino o di massa, oppure con latte crudo vaccino o caprino;
 - 40 giorni, per i formaggi prodotti con latte crudo di massa;
 - per i formaggi di peso superiore a 1,5 kg e fino a un massimo di 5,5 kg:
 - 21 giorni, per i formaggi con rivestimento nero prodotti con latte vaccino trattato termicamente e 45 giorni per i formaggi con crosta o rivestimento dorato prodotti con latte vaccino trattato termicamente;
 - 60 giorni, per i formaggi prodotti con latte trattato termicamente caprino o di massa, oppure con latte crudo vaccino o caprino;
 - 90 giorni, per i formaggi prodotti con latte crudo di massa.
- Queste durate sono calcolate dal giorno di aggiunta del caglio.
- Tali aggiunte corrispondono all'introduzione delle tome prodotte con latte ovino di massa e latte caprino. Per quanto riguarda le tome prodotte con latte vaccino, l'aggiunta consiste nel precisare la durata di stagionatura minima fissata a 21 giorni per la crosta nera o a 45 giorni per la crosta dorata, distinguendo tra latte trattato termicamente e latte crudo. Il fatto di avere durate diverse in funzione delle varie tipologie di prodotto permette di definire chiaramente le pratiche che contribuiscono a conferire alla «Tomme des Pyrénées» le sue caratteristiche specifiche. Ad esempio, per esprimere le sue qualità, un formaggio di grande formato, come un formaggio a base di latte crudo, necessita di un tempo di stagionatura più lungo rispetto a un formaggio di piccolo formato o prodotto con latte pastorizzato.

5.5. Sezione «Legame»

La voce «Elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico» del disciplinare vigente comprende solo elementi storici. Questa parte è completata per presentare le specificità della zona geografica, le specificità del prodotto e il legame causale tra il prodotto e la sua origine fondato sulla sua qualità.

Oltre alle modifiche formali, la formulazione della voce comprende i formaggi prodotti con latte vaccino non pastorizzato e le tome a base di latte caprino e di massa prodotte da molto tempo nei Pirenei valorizzando in tal modo le risorse pascolive e i metodi di produzione ampiamente condivisi all'interno della zona geografica.

La produzione di formaggi a base di latte vaccino crudo o non crudo, di latte ovino, caprino, oppure ottenuti da una miscela di questi tipi di latte ha infatti radici antiche nei Pirenei. Tale produzione è legata all'omogeneità dell'orografia del massiccio dei Pirenei (composta da valli incassate) e alle pratiche paragonabili che vi si sono sviluppate. Il fatto che i produttori di formaggio vaccino disponessero di un'organizzazione più avanzata ha fatto sì che i loro prodotti e le loro pratiche fossero descritti in un disciplinare ben prima dei formaggi ottenuti dagli altri tipi di latte.

Le modifiche apportate al disciplinare consentono di inserire i formaggi prodotti con latte vaccino non pastorizzato, latte caprino o di massa conformemente alle prassi tradizionali.

Le competenze specifiche dei casari dei Pirenei descritte nella sezione «Metodo di ottenimento» permettono pertanto di ottenere:

- una pasta semidura di consistenza morbida, fondente e cremosa, attraverso pratiche comuni a tutte le produzioni locali: le temperature all'aggiunta del caglio, il mescolamento della cagliata e la temperatura durante quest'operazione;
- un'acidificazione sufficiente, seguita da una stagionatura senza eccessi di proteolisi, grazie agli altri parametri di produzione in base al tipo di latte;
- una forma, con un rapporto altezza/diametro sempre compreso tra 2 e 3 che garantisce, indipendentemente dal peso del formaggio, una perdita di umidità costante e un colore omogeneo della pasta;
- un sapore che evolve tra aromi di siero fresco per i formaggi rivestiti e aromi più pronunciati per gli altri formaggi, a seconda della durata della stagionatura e delle cure apportate alla crosta durante la stagionatura.

Viene inoltre eliminato l'elenco dei produttori relativa all'epoca del deposito della domanda dell'IGP, in quanto i dati non costituiscono disposizioni vincolanti e comunque non sono più aggiornati.

5.6. **Sezione «Etichettatura»**

Le disposizioni relative al confezionamento vengono eliminate in quanto il confezionamento non rientra tra le fasi che devono avere luogo nella zona geografica.

Le precisazioni riguardanti la forma dell'etichetta e l'indicazione di alcune informazioni (marchio commerciale, sigillo dell'organismo di certificazione ecc.) vengono rimosse, da un lato, perché il gruppo non intende più imporre un'etichetta in particolare e, dall'altro, perché alcune diciture sono contemplate dalla normativa generale.

Conformemente alla normativa nazionale, all'etichettatura vengono aggiunte le seguenti disposizioni:

oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa sull'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, l'etichetta della «Tomme des Pyrénées» indica, insieme alla denominazione di vendita, il nome della specie animale:

- nel caso di una sola specie, «latte vaccino» o «latte caprino»;
- in caso di latte di massa, l'indicazione dei tipi di latte utilizzati per ordine di importanza ponderale decrescente nell'estratto secco della miscela.

L'etichettatura della «Tomme des Pyrénées» deve inoltre indicare i trattamenti applicati al latte utilizzato nella produzione delle tome.

Viene altresì aggiunta una disposizione relativa alla presenza del simbolo dell'Unione europea sull'etichetta, nello stesso campo visivo della denominazione registrata.

5.7. Sezione «Altro»**— Correzioni formali del disciplinare**

Il disciplinare è interessato da numerose modifiche formali (spostamento di paragrafi, soprattutto a partire dai capitoli relativi alla descrizione, al legame con l'origine e ai riferimenti storici, raggruppamento di paragrafi, riscrittura del legame con l'origine per distinguere le specificità della zona geografica, le specificità del prodotto e il legame causale). Vengono inoltre eliminati i riferimenti alle normative europea e nazionale (aziende esenti da tubercolosi e brucellosi, testi relativi alla direttiva 92/46/CEE e altre citazioni di testi nazionali) in quanto non devono figurare nel disciplinare. Tali modifiche formali sono apportate per rendere il disciplinare conforme alla normativa dell'UE.

— Gruppo richiedente

La composizione dell'*Association des Fromagers Pyrénéens* (AFP) viene eliminata (sono mantenute solo le categorie di operatori) e i suoi recapiti sono aggiornati.

— Controllo

Si eliminano le disposizioni relative ai «Mezzi di controllo» in quanto i controlli sono descritti nel piano di controllo associato al disciplinare. Vengono aggiornati i recapiti delle strutture di controllo.

I recapiti dell'organismo di controllo sono sostituiti con quelli dell'autorità competente in materia di controllo. Con questa modifica si intende evitare di modificare il disciplinare in caso di variazione dell'organismo di controllo.

— Requisiti nazionali

Si aggiunge una tabella con i principali punti da verificare e i relativi metodi di valutazione al fine di agevolare il controllo dei prodotti.

DOCUMENTO UNICO

«TOMME DES PYRENEES»

N. UE: PGI- FR-0176-AM01 – 31.5.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Tomme des Pyrénées»

2. Stato membro o Paese terzo

Francia

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

Classe 1.3. Formaggi

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

La «Tomme des Pyrénées» è un formaggio a pasta semidura e non cotta. Ha una forma cilindrica regolare con due facce piane e parallele e i bordi arrotondati. Questo formaggio presenta un rapporto diametro/altezza compreso tra 2 e 3. Può essere prodotto con latte crudo o trattato termicamente.

Può essere ottenuto da:

— latte vaccino

— latte caprino

— latte di massa in proporzioni ben definite:

latte vaccino mescolato a latte ovino, con un minimo del 30 % e un massimo del 50 % di latte ovino (in volume); latte vaccino mescolato a latte caprino con un minimo del 30 % e un massimo del 50 % di latte caprino (in volume); latte caprino mescolato a latte ovino, con un minimo del 30 % e un massimo del 50 % di latte ovino (in volume).

Il peso è compreso tra un minimo di 400 g e un massimo di 5,5 kg.

La crosta è di colore arancio con almeno una presenza di bianco, giallo o grigio e un aspetto liscio, a tratti eventualmente rugoso.

Le tome prodotte con latte trattato termicamente e di peso superiore a 1,5 kg e fino a un massimo di 5,5 kg possono presentare un rivestimento nero o dorato. La durata minima di stagionatura, calcolata a partire dal giorno di aggiunta del caglio, è:

- per i formaggi di peso compreso tra un minimo di 400 g e un massimo di 1,5 kg:
 - 30 giorni, per i formaggi prodotti con latte trattato termicamente caprino o di massa, oppure con latte crudo vaccino o caprino;
 - 40 giorni, per i formaggi prodotti con latte crudo di massa;
- per i formaggi di peso superiore a 1,5 kg e fino a un massimo di 5,5 kg:
 - 21 giorni, per i formaggi con rivestimento nero prodotti con latte vaccino trattato termicamente e 45 giorni per i formaggi con crosta o rivestimento dorato prodotti con latte vaccino trattato termicamente;
 - 60 giorni, per i formaggi prodotti con latte trattato termicamente caprino o di massa, oppure con latte crudo vaccino o caprino;
 - 90 giorni, per i formaggi prodotti con latte crudo di massa.

Il formaggio presenta un tenore minimo di 53 g di materia secca per 100 g di prodotto e di 24 g di materia grassa per 100 g di prodotto.

La pasta ha un colore omogeneo e uniforme che va dal bianco al giallo passando per l'avorio. La consistenza è morbida e fondente, cremosa e omogenea, con occhiature generalmente di forma e dimensione irregolare, uniformemente distribuite. Con la stagionatura, il formaggio assume una consistenza più soda.

Il sapore evolve tra aromi di siero fresco e aromi più pronunciati, senza eccessi di amaro, a seconda della durata di stagionatura e del tipo di latte utilizzato.

La «Tomme des Pyrénées» è venduta intera, al taglio o preconfezionata.

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

La materia prima è il latte vaccino, ovino o caprino, crudo o trattato termicamente. Il latte ovino può essere utilizzato esclusivamente mescolato e proviene da razze Basco-Béarnaise, Castillonnaise, Manech testa nera o Manech testa rossa.

La razione alimentare è costituita da foraggi e da integratori. I foraggi comprendono erba, cereali e loro derivati in forma secca o umida e prodotti vegetali disidratati. Ogni anno il 70 % dei foraggi proviene dalla zona geografica.

Gli integratori eventualmente utilizzati sono costituiti da concentrati (cereali, panelli, composti azotati), siero di latte e mangimi composti da prodotti di origine vegetale, minerali, vitamine e oligoelementi.

Gli animali il cui latte è destinato alla produzione di formaggi a base di latte crudo e trattato termicamente sono alimentati in base ai seguenti criteri:

- almeno il 25 % della materia secca della razione alimentare annuale è costituito da erba pascolata, essiccata o somministrata verde al bestiame proveniente dalla zona geografica IGP;
- almeno 91 giorni di pascolo all'anno.

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

La produzione di latte e l'elaborazione e la stagionatura dei formaggi hanno luogo nella zona geografica.

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

—

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

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura deve comprendere la denominazione registrata del prodotto e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

L'etichetta della «Tomme des Pyrénées» riporta, oltre alla denominazione di vendita, anche l'indicazione della specie animale:

- nel caso di una sola specie, «latte vaccino» o «latte caprino»;
- in caso di latte di massa, l'indicazione dei tipi di latte utilizzati per ordine di importanza ponderale decrescente nell'estratto secco della miscela.

L'etichettatura della «Tomme des Pyrénées» deve inoltre indicare i trattamenti applicati al latte utilizzato nella produzione delle tome.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è costituita dal versante francese dei Pirenei e comprende:

- i dipartimenti interamente compresi dell'Ariège, degli Alti Pirenei e dei Pirenei Atlantici;
- nel dipartimento dell'Aude: la zona del Massiccio costituita:
 - dai cantoni di Limoux e di Quillan, interamente compresi;
 - dal cantone di Fabrizan, eccetto i comuni di: Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Saint-André-de-Roquelongue;
 - dai comuni di Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure, Villetritouls;
- nel dipartimento dell'Alta Garonna:
 - il circondario di Saint-Gaudens, costituito dai cantoni di Bagnères-de-Luchon, di Saint-Gaudens e da una parte del cantone di Cazères;
 - i comuni classificati come zona di montagna nel circondario di Muret: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud, Saint-Michel;
- nel dipartimento dei Pirenei orientali, la zona del Massiccio costituita:
 - dai cantoni: Le Canigou, Les Pyrénées catalanes, interamente compresi;
 - dal cantone di La Côte Vermeille, eccetto i comuni di Palau-deD-Vidre e Saint-André;
 - dal cantone di La Vallée de l'Agy, eccetto i comuni di Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château e Vingrau;
 - dal cantone di Vallespir-Albères, eccetto i comuni di Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines e Villongue-dels-Monts;
 - dai comuni di Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa e Tordères.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame con l'origine della «Tomme des Pyrénées» è dovuto alla specificità di questo formaggio a pasta semidura non cotta, di consistenza morbida, fondente e cremosa, di forma omogenea, con un sapore che evolve tra aromi di siero fresco e aromi più pronunciati in base alla durata della stagionatura. La «Tomme des Pyrénées» è prodotta con latte crudo o trattato termicamente, proveniente da varie specie presenti nei sistemi di policoltura-allevamento (vacche, pecore, capre) e secondo pratiche della tradizione casearia del massiccio dei Pirenei.

La zona geografica corrisponde al versante francese della catena dei Pirenei, tra il mar Mediterraneo e l'oceano Atlantico; è un territorio in cui convivono collina pedemontana e montagna, massicci dolci e ripidi e numerose valli, spesso incassate, che limitano le risorse di legname. Grazie all'abbondante pluviometria - tra 600 e 1 000 mm nelle zone di collina pedemontana, tra 1 300 e 1 500 mm sui versanti settentrionali di media montagna e fino a 2 500 mm sui fianchi esposti ai venti carichi di pioggia e neve - la zona presenta estese superfici erbose.

L'impiego ottimale delle superfici erbose ha determinato un allevamento misto (pecore, vacche e capre) legato al fatto che gli ovini e i caprini possono passare in alcune zone che sono invece inaccessibili alle mucche, senza dimenticare che ogni specie ha le sue preferenze alimentari in base all'esposizione dei versanti.

Sin dal XII secolo si trovano, in questo territorio, prove dell'esistenza dell'allevamento di mucche, capre e pecore e della produzione di formaggi. Da una valle all'altra, da un periodo a un altro, si sono tuttavia registrate differenze quanto all'uso dei vari tipi di latte prodotti nelle aziende e usati nella produzione tradizionale dei formaggi di fattoria.

Date le specie diverse che compongono le mandrie da latte e la relativa autarchia degli allevatori, poco inclini alle pratiche collettive, è predominante il formaggio prodotto con latte di massa.

Le montagne dei Pirenei rendono infatti difficili i collegamenti tra le valli. Gli abitanti di montagna vivevano pertanto in un'autarchia favorevole alla produzione, in estate, di un formaggio di lunga durata da parte dei pastori. L'allevatore era quindi in grado di produrre e conservare i propri formaggi, portando avanti l'attività agricola. I formaggi venivano generalmente venduti di ritorno dagli alpeggi estivi. La forma del formaggio e la sua crosta permettono infatti di stagionare il formaggio senza particolari condizioni di freddo e il lungo periodo di conservazione consente il risanamento microbico (la flora indesiderata scompare durante la stagionatura). Infine, a causa della limitata disponibilità di legname, si è scelto nei Pirenei di non cuocere la pasta, come avviene invece per i formaggi di lunga durata delle Alpi o del Giura.

Questa tradizione casearia si è mantenuta negli anni riflettendo l'immagine dell'evoluzione dell'allevamento e dell'economia montana delle valli dei Pirenei. Nel XIX secolo si è gradualmente passati da una produzione «di fattoria» a una produzione «artigianale». Risalgono al 1867 le prime «*fruitières*» (cooperative), con il conseguente sviluppo di una produzione artigianale e un incremento dei formaggi di latte vaccino e di massa. Sono poi seguiti diversi caseifici industriali e artigianali privati.

Parallelamente, l'esistenza di ampie aree della zona geografica caratterizzate dall'assenza di raccoglitori di latte ha contribuito a stimolare la produzione di fattoria.

La «Tomme des Pyrénées» è caratterizzata da una pasta non cotta, semidura, di consistenza morbida, fondente e cremosa, che diventa più soda durante la stagionatura; presenta una pasta di colore omogeneo e uniforme che va dal bianco al giallo passando per l'avorio, una forma tipica per via del suo rapporto diametro/altezza tra 2 e 3 e un sapore che evolve tra aromi di siero fresco e aromi più pronunciati di formaggio stagionato.

Le specificità del massiccio dei Pirenei - con la sua posizione geografica, la combinazione di policoltura-allevamento e la tradizione casearia - hanno contribuito a forgiare l'identità della «Tomme des Pyrénées».

Ad esempio, il fatto che presenti una pasta semidura e non cotta è storicamente dovuto alla scarsa presenza di legname nel massiccio. Questa specificità si è mantenuta nelle produzioni di fattoria, artigianali e industriali.

Le competenze specifiche dei casari dei Pirenei, attraverso pratiche comuni a tutte le produzioni locali, influenzano direttamente la specificità dei formaggi.

- Le temperature al momento dell'aggiunta del caglio, il mescolamento della cagliata e la temperatura durante quest'operazione, un'acidificazione sufficiente e una stagionatura senza eccessi di proteolisi, grazie agli altri parametri di produzione in base al tipo di latte consentono di ottenere una pasta semidura di consistenza morbida, fondente e cremosa.
- La forma di questo formaggio, con un rapporto altezza/diametro sempre compreso tra 2 e 3, garantisce, indipendentemente dal peso del formaggio, una perdita di umidità costante durante la stagionatura e una pasta dalle proprietà omogenee, in particolare il colore.
- Il suo sapore evolve tra aromi di siero fresco per i formaggi rivestiti e aromi più pronunciati per gli altri formaggi, a seconda della durata di stagionatura e delle cure apportate alla crosta durante la stagionatura.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (UE) n. 668/2014 della Commissione]

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT