

Gazzetta ufficiale C 115

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno

7 aprile 2020

Sommario

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2020/C 115/01	Tassi di cambio dell'euro — 6 aprile 2020	1
---------------	---	---

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2020/C 115/02	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9753 — Hexcel/Woodward), Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	2
---------------	---	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2020/C 115/03	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	4
---------------	--	---

2020/C 115/04	Comunicazione destinata alle imprese che intendono importare nell'Unione europea o esportare dall'Unione europea nel 2021 sostanze controllate che riducono lo strato di ozono e alle imprese che intendono produrre o importare nel 2021 tali sostanze per usi essenziali di laboratorio e a fini di analisi	14
---------------	---	----

2020/C 115/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	16
---------------	--	----

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

6 aprile 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0791	CAD	dollari canadesi	1,5280
JPY	yen giapponesi	117,54	HKD	dollari di Hong Kong	8,3651
DKK	corone danesi	7,4660	NZD	dollari neozelandesi	1,8200
GBP	sterline inglesi	0,87800	SGD	dollari di Singapore	1,5480
SEK	corone svedesi	10,9788	KRW	won sudcoreani	1 326,04
CHF	franchi svizzeri	1,0560	ZAR	rand sudafricani	20,3534
ISK	corone islandesi	155,50	CNY	renminbi Yuan cinese	7,6519
NOK	corone norvegesi	11,3875	HRK	kuna croata	7,6255
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 710,73
CZK	corone ceche	27,603	MYR	ringgit malese	4,7097
HUF	fiorini ungheresi	365,24	PHP	peso filippino	54,667
PLN	zloty polacchi	4,5643	RUB	rublo russo	82,4810
RON	leu rumeni	4,8335	THB	baht thailandese	35,459
TRY	lire turche	7,3136	BRL	real brasiliano	5,7056
AUD	dollari australiani	1,7790	MXN	peso messicano	27,0896
			INR	rupia indiana	82,1060

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.9753 — Hexcel/Woodward)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 115/02)

1. In data 27 marzo 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 e a seguito di un rinvio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Hexcel Corporation («Hexcel», Stati Uniti),
- Woodward, Inc. («Woodward», Stati Uniti).

Hexcel procede a una fusione totale, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera a), del regolamento sulle concentrazioni, con Woodward.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Hexcel: sviluppo, produzione e fornitura di materiali strutturali leggeri ad alte prestazioni quali fibre di carbonio, rinforzi speciali, «preimpregnati» e altri materiali a matrice fibrorinforzati, adesivi e strutture composite per il settore aerospaziale commerciale, il settore spaziale, il settore della difesa e altri settori industriali.
- Woodward: progettazione, produzione, fornitura e manutenzione di soluzioni di controllo per l'industria aerospaziale e altri settori industriali.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.9753 — Hexcel/Woodward

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2020/C 115/03)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«GAILLAC»

PDO-FR-A0502-AM03

Data della comunicazione: 19.12.2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Riferimento al codice geografico ufficiale

Nel capitolo 1, sezione IV, punto 1, lettere a) e b), dopo «Tarn» sono aggiunte le parole «secondo il codice geografico ufficiale del 2019».

La zona geografica fa riferimento alla versione vigente del codice geografico ufficiale pubblicato annualmente dall'INSEE. Il perimetro della zona geografica resta esattamente identico.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

2. Modifica redazionale

Nel capitolo 1, sezione IV, punto 1, lettera b), viene aggiunto il comune «Bellegarde-Marsal» e vengono eliminati i comuni «Bellegarde» e «Marsal».

Questa modifica fa seguito alla fusione dei due comuni ma la zona geografica risulta invariata.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 6.

3. Superficie parcellare delimitata

Nel capitolo 1, sezione IV, punto 2, dopo «6 novembre 2014» sono aggiunte le parole «e del 18-19 giugno 2019».

Questa modifica ha lo scopo di inserire le date di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta in esame.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

(1) GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. Circolazione tra depositari autorizzati

Nel capitolo 1, sezione IX, punto 5, la lettera b) riguardante la data della commercializzazione dei vini tra depositari autorizzati è cancellata.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

5. Misura transitoria

Nel capitolo 1, sezione XI, il punto 4 è eliminato.

Questa modifica fa seguito alla soppressione di una misura transitoria scaduta.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

6. Riferimenti INAO

Nel capitolo 3, sezione II, il comune «Montreuil sous-bois» è sostituito dal comune di «Montreuil».

Con questa modifica si tiene conto della variazione del nome del comune.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Gaillac

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità di tipo aromatico

4. Descrizione del vino (dei vini)

Vini bianchi fermi

I vini bianchi fermi hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/L (partite vendute sfuse o confezionate).

Dopo l'arricchimento, non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

Questi vini presentano aromi fruttati e floreali e una moderata acidità. Possono beneficiare della menzione «*primeur*» (vino novello) e in tal caso sono vinificati per essere consumati nei mesi immediatamente successivi alla loro elaborazione.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «doux»

I vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «*doux*» (dolci) hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5 %.

Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≥ 45 g/L (partite vendute sfuse o confezionate).

Dopo l'arricchimento non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 15 %.

Questi vini sviluppano spesso aromi di mele mature, pere e frutta esotica e hanno un'attitudine all'invecchiamento fino a 5 anni.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «vendanges tardives»

I vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «vendanges tardives» (vendemmia tardiva) hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 17 %.

Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≥ 100 g/L (partite confezionate).

Questi vini sviluppano aromi di frutta secca o candita o profumi di miele. L'equilibrio tra acidità, alcol e untuosità permette a questi vini di evolvere nel tempo verso una maggiore complessità.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini rossi fermi

Questi vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

I vini che beneficiano della menzione «primeur» presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

I vini con un titolo alcolometrico volumico naturale ≤ 14 % hanno un tenore di zuccheri fermentescibili $\leq 2,5$ g/L (partite vendute sfuse o confezionate).

I vini con un titolo alcolometrico volumico naturale > 14 % presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/L (partite vendute sfuse o confezionate).

I vini che beneficiano della menzione «primeur» presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 2 g/L (partite confezionate).

Per le partite di vino destinate a essere commercializzate sfuse o confezionate, il tenore di acido malico è $\leq 0,4$ g/L.

Per le partite vendute sfuse dei vini che possono beneficiare della menzione «primeur», il tenore di acidità volatile è $\leq 10,2$ meq/L.

Dopo l'arricchimento i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

I vini che beneficiano della menzione «primeur» non superano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

I vini sono spesso caratterizzati al palato da aromi di frutta rossa e di note speziate. I tannini sono presenti e apportano struttura e rotondità durante l'invecchiamento. Sono vini piacevoli da bere giovani, ma che hanno anche un buon potenziale di invecchiamento.

I vini che beneficiano della menzione «primeur» sono equilibrati e caratterizzati da aromi fruttati che combinano leggerezza e finezza aromatica; sono prodotti esclusivamente con uve Gamay N.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini rosati fermi

I vini rosati fermi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %

Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/L (partite vendute sfuse o confezionate).

Dopo l'arricchimento non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

Di colore rosso ciliegia più o meno intenso, i vini rosati regalano aromi fruttati e una piacevole sensazione di freschezza.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini spumanti

I vini spumanti hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %.

I vini spumanti ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia presentano (dopo la presa di spuma ed eventualmente dopo l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio) un tenore di zuccheri fermentescibili di < 50 g/L.

In caso di arricchimento del mosto, i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

I vini spumanti ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia presentano una struttura prevalentemente acida che conferisce ai vini freschezza e finezza. Questa acidità è accompagnata da note fruttate.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini spumanti che beneficiano della menzione «méthode ancestrale»

I vini spumanti che beneficiano della menzione «méthode ancestrale» (metodo ancestrale) sono vini spumanti di qualità di tipo aromatico.

Si distinguono per la presenza di bollicine e per la schiuma abbondante e sono ricchi di aromi che possono ricordare la mela, tipici del vitigno Mauzac B.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	8
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini spumanti che beneficiano della menzione «doux»

I vini spumanti che beneficiano della menzione «doux» (dolci) hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

Dopo la presa di spuma, presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≥ 50 g/L e un tenore di anidride solforosa libera inferiore o uguale a 25 mg/L.

In caso di arricchimento del mosto, i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 14 %.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	25

Le caratteristiche analitiche non indicate seguono la legislazione dell'UE.

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Densità e distanza

Pratica colturale

Le vigne presentano una densità minima d'impianto di 4 000 ceppi per ettaro, con una distanza interfilare massima di 2,5 metri.

La distanza tra i ceppi dello stesso filare è superiore o uguale a 0,8 metri.

Per le viti allevate ad alberello, la distanza interfilare massima è di 2,2 metri.

Per le viti coltivate a terrazza, la superficie per ceppo è inferiore o uguale a 2,5 m².

Norme in materia di potatura della vite

Pratica colturale

Le viti sono sottoposte:

- a potatura corta (alberello o cordone di Royat) o a potatura Guyot semplice, con un massimo di 12 gemme franche per ceppo; o
- a potatura Guyot doppia (detta «tirette») con un massimo di 10 gemme franche per ceppo.

Indipendentemente dalla tecnica di potatura, il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, dopo la fioritura (fase fenologica 23 di Lorenz) è inferiore o uguale a 10.

Irrigazione

Pratica colturale

L'irrigazione può essere autorizzata.

Disposizioni particolari di raccolta

Pratica colturale

I vini rossi che possono beneficiare della menzione «*primeur*» e i vini spumanti che possono beneficiare della menzione «*méthode ancestrale*» sono ottenuti da uve raccolte a mano.

I vini che possono beneficiare della menzione «*vendanges tardives*» sono prodotti con uve raccolte manualmente mediante cernite successive.

Disposizioni particolari di trasporto del raccolto

Pratica colturale

Durante il trasporto dal vigneto alla cantina, i recipienti per le uve destinate alla produzione dei vini rossi che possono beneficiare della menzione «*primeur*» e dei vini spumanti che possono beneficiare della menzione «*méthode ancestrale*» possono contenere uva per un'altezza inferiore o uguale a 0,60 metri.

Uso del carbone per uso enologico

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

Arricchimento

Pratica enologica specifica

Per i vini rossi sono ammesse le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale rispetto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %.

Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del:

- 13 % per i vini bianchi fermi
- 13 % per i vini spumanti (in caso di arricchimento del mosto)
- 13 % per i vini rossi che possono beneficiare della menzione «*primeur*»
- 13,5 % per i vini rossi e rosati
- 14 % per i vini spumanti che possono beneficiare della menzione «*doux*» (in caso di arricchimento del mosto)
- 15 % per i vini bianchi fermi che possono beneficiare della menzione «*doux*».

b. *Rese massime*

Vini bianchi fermi e vini spumanti

72 ettolitri per ettaro

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «*doux*» e vini spumanti che beneficiano della menzione «*doux*»

54 ettolitri per ettaro

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*»

25 ettolitri per ettaro

Vini rossi e rosati fermi

66 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini bianchi fermi, così come la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti e dei vini bianchi fermi che possono beneficiare della menzione «*vendanges tardives*» sono effettuate nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento del Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione dei vini rosati, così come la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini rossi sono effettuate nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento del Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairrolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgrais, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Fer N - Fer Servadou, Brauacol, Mansois, Pinenc

Len de l'El B - Loin de l'Oeil

Ondenc B

Prunelard N

Syrah N - Shiraz

Muscadelle B

Mauzac B

Duras N

8. Descrizione del legame/dei legami

Vini fermi

Oltre a offrire un contesto favorevole alla crescita della vite in primavera, il clima oceanico determina inverni miti che limitano i rischi di forti gelate. L'influenza mediterranea, che si manifesta attraverso il caldo secco in estate e in autunno, favorisce una maturazione regolare e ottimale delle uve con un moderato stress idrico estivo. Il vento di Autan, caldo e secco, generalmente di forte intensità, esercita un'importante funzione durante tutto il ciclo vegetativo della vite, in particolare accelerando la germogliazione, la fioritura e l'invaiaitura. Questo vento può soffiare intensamente all'inizio dell'autunno quando il suo influsso caldo e secco favorisce la maturazione delle uve e limita lo sviluppo delle fitopatie. Da metà settembre, l'alternanza delle notti fresche e spesso umide e delle giornate calde favorisce l'intervento della *Botrytis cinerea* e della «muffa nobile» sulle parcelle non ancora vendemmiate. All'inizio dell'autunno il vento di Autan può essere forte. I grappoli non ancora raccolti subiscono una rapida concentrazione di zuccheri e acidi. Queste uve, giunte a sovraturazione e caratterizzate da concentrazione sulla pianta mediante appassimento naturale grazie al vento di Autan o all'azione della «muffa nobile», sono raccolte mediante cernite manuali successive più tardi rispetto alla raccolta delle uve dei vini bianchi dolci. Queste uve sono all'origine della produzione dei vini che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*» (vendemmia tardiva).

L'arrivo tardivo dei primi freddi garantisce un corretto processo di lignificazione dei tralci.

In linea con gli usi e la conoscenza dell'ambiente, la superficie parcellare delimitata adeguata a ciascuna unità geografica favorisce i terreni ben drenati che si scaldano facilmente, escludendo le condizioni fredde e gelive e i terreni più fertili.

I vitigni Mauzac B e Mauzac rose Rs, originari della regione di Gaillac, esprimono in queste terre la loro attitudine alla produzione di vini bianchi fermi secchi dando luogo a vini teneri di bassa acidità e dai piacevoli aromi di mela. Sui pendii ben esposti le uve in sovraturazione possono presentare un elevato contenuto zuccherino.

Anche il vitigno Len de l'el B è originario della regione di Gaillac e la sua presenza non è attestata in altre regioni vitivinicole. Apporta finezza e bouquet ai vini bianchi ed è il principale vitigno utilizzato per le vendemmie tardive. Sotto l'azione del vento di Autan o della muffa nobile, le sue uve possono presentare un'elevata concentrazione mediante appassimento naturale in tutte le aree che compongono la zona geografica della denominazione. I vitigni destinati alla produzione dei vini bianchi sono completati dalla varietà Ondenc B; questo vitigno, un tempo ampiamente diffuso nel sud-ovest della Francia, è rimasto soltanto nei vigneti di «Gaillac» per la sua buona attitudine alla concentrazione sulla pianta e il suo sapore gradevole.

Anche per la produzione dei vini rossi e rosati sono privilegiate le varietà originali e locali o regionali, come il vitigno Duras N, probabilmente originario della regione di Gaillac e presente quasi esclusivamente in questa zona vitivinicola, come il vitigno Fer N, originario del sud-ovest della Francia, o come il vitigno Prunelard N, varietà di Gaillac citata dal dottor Guyot nel 1868 e la cui coltivazione, abbandonata nel XX secolo, è stata riabilitata alla fine degli anni 1990.

La ricchezza della zona vitivinicola di «Gaillac» è dovuta alla sua posizione di crocevia climatico e alla varietà delle sue condizioni geopedologiche. Terra di passaggio, la zona geografica è diventata terra di assemblaggio di vitigni originali ed essenzialmente autoctoni, selezionati e conservati nel corso delle generazioni che vantano, in questo contesto naturale, una nicchia ecologica d'elezione. I produttori hanno acquisito la padronanza di questi vitigni attraverso un adeguamento delle loro competenze, soprattutto con metodi di potatura e palizzamento che permettono una buona distribuzione dei grappoli e sono così riusciti a mantenere la cultura della vite.

Le loro competenze si esprimono anche nella padronanza di metodi che permettono di ricavare il meglio dalle uve, adattando o perpetuando le tecniche di vinificazione. Per i vini rossi si è reso necessario un periodo di affinamento dopo la fermentazione per ricavare un vino dagli aromi più complessi, ma soprattutto per ottenere tannini rotondi e setosi, utilizzando in particolare un vitigno originale ma rustico. Per raggiungere questi obiettivi, il disciplinare definisce un periodo minimo di affinamento fino al 1° febbraio dell'anno successivo a quello della raccolta.

I vini che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*» sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 maggio del secondo anno successivo a quello della vendemmia, di cui almeno 2 mesi di conservazione in bottiglia. Questo lungo periodo di affinamento favorisce l'equilibrio dei vini e contribuisce allo sviluppo della loro complessità aromatica. Per preservare queste caratteristiche e la specificità del prodotto e, di conseguenza, la sua reputazione, il confezionamento di questi vini è effettuato nella zona geografica. I vini che possono beneficiare della menzione «*vendanges tardives*» sono sottoposti a controlli sistematici di tutte le partite di prodotto al termine del periodo di affinamento nella zona geografica.

Vini spumanti

Nel corso delle generazioni i produttori hanno sviluppato competenze specifiche per elaborare vini spumanti secondo diverse tecniche di vinificazione. La tecnica detta «*méthode ancestrale*» (metodo ancestrale) si basa sulla gestione del processo di fermentazione in cantina dei vini imbottigliati. Questi vini sono ottenuti esclusivamente da uve Mauzac B e Mauzac rose Rs, vitigni noti per la loro idoneità a una presa di spuma abbondante e per la finezza delle bollicine ottenute. Sui pendii ben esposti, le uve in sovraturazione di queste varietà permettono di produrre vini spumanti bianchi dolci.

Raggiunta la padronanza di questa prima tecnica, i produttori hanno sviluppato il metodo di elaborazione mediante seconda fermentazione in bottiglia contribuendo a far evolvere la produzione verso vini più secchi e rispettando, nella composizione delle loro partite di prodotto, l'originalità del territorio. Infine il lungo affinamento «*sur latte*» (bottiglie in posizione orizzontale) contribuisce a una buona presa di spuma e allo sviluppo della complessità degli aromi fruttati.

Prodotti da oltre 2000 anni, i vini di questa zona vitivinicola sono esportati attraverso il Tarn e la Garonna, come testimoniano tracce di anfore provenienti dal comune di Montans e ritrovate dal sud della Spagna fino al nord della Scozia. Quando i monaci benedettini fondarono l'abbazia di Saint-Michel, selezionarono i luoghi più idonei alla produzione di vino e scavarono una vasta rete di cantine, dimostrando inoltre una notevole competenza nell'organizzare una rete commerciale nel Tarn. Il vino scende i fiumi Tarn e Garonna verso il porto di Bordeaux da dove viene imbarcato per conquistare la Francia e il nord Europa. Nel 1253 Riccardo III d'Inghilterra si fa inviare 20 barili di vino di «Gaillac». La reputazione dei vini di Gaillac cresce nel tempo. Ad esempio, tra il 1306 e il 1307, anni per i quali si sono conservati dati contabili, la zona di Gaillac rappresentava il 40 % dei vini che transitavano per il bacino della Garonna verso Bordeaux per essere esportati.

A partire dagli anni 1980, mentre la superficie totale della zona vitivinicola del Tarn è andata diminuendo, è aumentata la proporzione dei volumi prodotti con la denominazione di origine controllata «Gaillac». La maggior parte della produzione viene venduta in bottiglia. Con il loro dinamismo e le loro competenze i viticoltori di Gaillac alimentano la notorietà e la reputazione dei vini di questa regione vitivinicola.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Etichettatura

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Sud-Ouest». Questa unità geografica più ampia può essere indicata anche su prospetti e contenitori di qualsiasi tipo.

Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Indicazioni supplementari

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «*méthode ancestrale*» per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere completato con la menzione «*primeur*» per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione.

Il nome della denominazione di origine controllata è integrato dalla menzione «*doux*» per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere completato dalla menzione «*vendanges tardives*» per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione.

I vini che beneficiano della menzione «*primeur*» e i vini che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*» devono necessariamente essere presentati con l'indicazione dell'annata.

Vini spumanti e vini spumanti che beneficiano della menzione «méthode ancestrale»

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Tutte le operazioni di produzione, dalla vendemmia allo sboccamento o all'eliminazione del deposito, hanno luogo nella zona geografica.

I vini spumanti sono ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia e la durata di conservazione in bottiglia su fecce non può essere inferiore a 9 mesi.

I vini spumanti che beneficiano della menzione «*méthode ancestrale*» sono prodotti mediante fermentazione unica. Questa fermentazione inizia in tino. La presa di spuma è effettuata esclusivamente in bottiglia a partire dal mosto parzialmente fermentato.

La durata della conservazione in bottiglia su fecce non può essere inferiore a 2 mesi.

I vini sono confezionati nella zona geografica tenendo conto del processo di elaborazione con una presa di spuma effettuata in bottiglia.

I vini ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia sono immessi in commercio al termine di un periodo minimo di 9 mesi di conservazione in bottiglia su fecce dopo l'imbottigliamento e non prima del 1° settembre dell'anno successivo a quello della raccolta.

I vini che beneficiano della menzione «*méthode ancestrale*» sono immessi in commercio al termine di un periodo di 2 mesi di conservazione in bottiglia su fecce.

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «vendanges tardives»

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

I vini che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*» sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 maggio del secondo anno successivo a quello della vendemmia, di cui almeno 2 mesi di conservazione in bottiglia. Questo lungo periodo di affinamento favorisce l'equilibrio dei vini e contribuisce allo sviluppo della loro complessità aromatica.

Sono confezionati nella zona geografica delimitata e sono soggetti a controlli sistematici di tutte le partite al termine del periodo di affinamento. I produttori si pongono, da un lato, l'obiettivo di preservare al massimo le caratteristiche essenziali dei prodotti sottoposti a lunghi periodi di affinamento che necessitano di una perfetta padronanza, e, dall'altro, attraverso i controlli effettuati nella regione di produzione che richiedono una particolare competenza organolettica, di garantire e salvaguardare la qualità e la specificità dei prodotti e, di conseguenza, la reputazione della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274

Comunicazione destinata alle imprese che intendono importare nell'Unione europea o esportare dall'Unione europea nel 2021 sostanze controllate che riducono lo strato di ozono e alle imprese che intendono produrre o importare nel 2021 tali sostanze per usi essenziali di laboratorio e a fini di analisi

(2020/C 115/04)

1. La presente comunicazione è destinata alle imprese interessate dall'applicazione del regolamento (CE) n. 1005/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 settembre 2009, sulle sostanze che riducono lo strato di ozono ⁽¹⁾(il regolamento) che intendono, nel 2021:
 - a) **importare** nell'Unione europea o **esportare** dall'Unione europea le sostanze elencate nell'allegato I del regolamento, oppure
 - b) produrre o importare nell'Unione europea tali sostanze per usi essenziali di laboratorio e a fini di analisi.

Si invitano le imprese a prendere atto del fatto che il recesso del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord («il Regno Unito») dall'Unione europea può riguardarle se e nella misura in cui esse saranno interessate nel 2021.

L'accordo di recesso prevede un periodo di transizione nel quale il regolamento (CE) n. 1005/2009 si applica al Regno Unito e nel Regno Unito secondo il disposto dell'accordo stesso. Tale periodo terminerà il 31 dicembre 2020, salvo che il comitato misto istituito a norma dell'accordo di recesso adotti, prima del 1° luglio 2020, una decisione unica che proroga il periodo di transizione di un periodo fino a uno o due anni.

Dopo il periodo transitorio il regolamento (CE) n. 1005/2009 non si applicherà più alla e nella Gran Bretagna. Tuttavia, continuerà ad applicarsi alla e nell'Irlanda del Nord secondo il disposto del protocollo su Irlanda/Irlanda del Nord incluso nell'accordo di recesso e nella dichiarazione politica sulle future relazioni tra l'Unione europea e il Regno Unito.

2. Si tratta dei seguenti gruppi di sostanze:

Gruppo I:	CFC 11, 12, 113, 114 o 115
Gruppo II:	altri clorofluorocarburi completamente alogenati
Gruppo III:	halon 1211, 1301 o 2402
Gruppo IV:	tetracloruro di carbonio
Gruppo V:	1,1,1-tricloroetano
Gruppo VI:	bromuro di metile
Gruppo VII:	idrobromofluorocarburi
Gruppo VIII:	idrocloreofluorocarburi
Gruppo IX:	bromoclorometano

3. L'importazione o l'esportazione di sostanze controllate ⁽²⁾ richiede il rilascio di una licenza da parte della Commissione, salvo nei casi di transito, stoccaggio temporaneo e regime doganale del deposito o della zona franca di cui al regolamento (CE) n. 450/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽³⁾, di una durata massima di 45 giorni. La produzione di sostanze controllate per usi essenziali di laboratorio e a fini di analisi richiede un'autorizzazione preventiva.

⁽¹⁾ GU L 286 del 31.10.2009, pag. 1.

⁽²⁾ Si rammenta che possono essere autorizzate unicamente le importazioni o le esportazioni esentate dal divieto generale di importazione e di esportazione a norma degli articoli 15 e 17.

⁽³⁾ GU L 145 del 4.6.2008, pag. 1.

4. Inoltre, le seguenti attività sono soggette a restrizioni quantitative:
- produzione e importazione per usi di laboratorio e a fini di analisi,
 - importazione in libera pratica nell'Unione europea per usi critici (halon),
 - importazione in libera pratica nell'Unione europea per uso come materia prima,
 - importazione in libera pratica nell'Unione europea per uso come agente di fabbricazione.

La Commissione attribuisce quote per le attività di cui alle lettere a), b), c), e d). Tali quote sono determinate sulla base delle domande di quote e:

- conformemente all'articolo 10, paragrafo 6, del regolamento e al regolamento (UE) n. 537/2011 della Commissione (*) nel caso a),
- conformemente all'articolo 16 del regolamento nei casi b), c) e d).

Attività di cui al paragrafo 4

- Un'impresa che nel 2021 desidera importare o produrre sostanze controllate per usi essenziali di laboratorio e a fini di analisi, oppure importare sostanze controllate per usi critici (halon), per uso come materia prima o come agente di fabbricazione, deve seguire la procedura descritta ai paragrafi da 6 a 9.
- L'impresa non ancora registrata nel sistema di rilascio delle licenze ODS (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>) è tenuta a farlo entro il **19 maggio 2020**.
- L'impresa deve compilare e presentare il *modulo di domanda di quote* disponibile online nel sistema di rilascio delle licenze ODS.
I *moduli di domanda di quote* saranno disponibili online a partire dal **19 maggio 2020** nel sistema di rilascio delle licenze ODS.
- La Commissione considererà validi soltanto i *moduli di domanda di quote* debitamente compilati, che non contengano errori e pervenuti entro il **19 giugno 2020**.
Le imprese sono invitate a presentare i *moduli di domanda di quote* quanto prima e con sufficiente anticipo, affinché sia possibile apportare eventuali correzioni e ritrasmettere le domande entro la scadenza prevista.
- La presentazione di un *modulo di domanda di quote* di per sé non conferisce alcun diritto di importare o produrre sostanze controllate per usi essenziali di laboratorio e a fini di analisi o di importare sostanze controllate per usi critici (halon) o per uso come materia prima o come agente di fabbricazione. Prima di procedere a tale importazione o produzione nel 2021, le imprese devono richiedere una licenza utilizzando il *modulo di domanda di licenza* disponibile online nel sistema di rilascio delle licenze ODS.

Importazione per usi diversi da quelli elencati al paragrafo 4 ed esportazione

- Un'impresa che nel 2021 desidera esportare sostanze controllate o importare sostanze controllate per usi diversi da quelli elencati al paragrafo 4 deve seguire la procedura descritta ai paragrafi 11 e 12.
- L'impresa non ancora registrata nel sistema di rilascio delle licenze ODS è tenuta a farlo il più presto possibile.
- Prima di procedere a un'importazione per usi diversi da quelli elencati al paragrafo 4 o a un'esportazione nel 2021, le imprese devono chiedere una licenza utilizzando il *modulo di domanda di licenza* disponibile online nel sistema di rilascio delle licenze ODS.

(*) GUL 147 del 2.6.2011, pag. 4.

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

(2020/C 115/05)

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

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«BERTHOUD»

n. UE: TSG-FR-02466 — 15.11.2019

«Francia»

1. Nome da registrare

«Berthoud»

2. Tipo di prodotto

Classe 2.21 Piatti pronti

3. Motivi della registrazione

3.1. Il prodotto

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il «Berthoud» è un piatto unico caldo, tradizionalmente a base di formaggio DOP «Abondance» fuso.

3.2. Il nome

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

Il «Berthoud» è una ricetta tradizionale, elaborata e così denominata fin dall'inizio del XX secolo. La denominazione è in origine un cognome diffuso nello Chablais (regione situata nel Nord della Haute-Savoie).

- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

4. Descrizione

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

Il «Berthoud» è un piatto unico caldo a base di formaggio DOP «Abondance» fuso.

Presentazione

Il prodotto è servito in una coppetta in porcellana da forno, denominata «assiette à Berthoud».

La consistenza a caldo è fondente, e la crosta che si forma con la cottura è di colore da dorato a bruno.

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

La specificità del «Berthoud» è riconducibile a diverse caratteristiche:

1. L'ingrediente di base della ricetta

- Il formaggio «Abondance»: formaggio di latte vaccino crudo e intero, che deve il proprio nome alla valle d'Abondance e al paese omonimo. Dopo secoli di fabbricazione il formaggio «Abondance» è ora riconosciuto come denominazione di origine protetta e attualmente è prodotto unicamente nelle montagne della Haute-Savoie.

La pasta pressata semicotta del formaggio «Abondance» conferisce al «Berthoud» una consistenza fondente e untuosa alla cottura.

2. Gli altri ingredienti particolari della ricetta

- Il «Vin de Savoie» o «Savoie»: vino bianco a denominazione di origine protetta prodotto nei dipartimenti della Savoie e della Haute-Savoie in Francia.
- Il «Madera»: vino liquoroso a denominazione di origine protetta prodotto nell'arcipelago portoghese di Madera;
o
- il «Porto»: vino liquoroso a denominazione di origine protetta prodotto nella regione dell'Alto Douro in Portogallo.
- Aglio in spicchi: per strofinare il fondo della coppetta da «Berthoud».
- Noce moscata: un pizzico di noce moscata può essere aggiunto alla preparazione.
- Pepe.

3. Un recipiente individuale per una consistenza particolare

Il «Berthoud» è servito in un recipiente individuale. Si tratta infatti di un piatto che deve essere mangiato caldo e rapidamente, perché la consistenza varia nel corso della degustazione e diviene sempre più fibrosa ed elastica man mano che il piatto si raffredda. Rispetto ad un piatto collettivo, il formato individuale permette quindi di degustare il «Berthoud» più rapidamente.

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

Ingredienti (per una persona)

Ingredienti obbligatori:

- formaggio DOP «Abondance» (senza crosta): minimo 180 g
- DOP «Vin de Savoie»: tra 3 e 4 cl
- DOP «Madera» o DOP «Porto»: tra 1 e 2 cl
- aglio: in quantità sufficiente a permettere di sfregare le pareti interne del recipiente;
- pepe

Ingredienti facoltativi:

- noce moscata: un pizzico

Nessun altro ingrediente deve essere aggiunto alla preparazione del «Berthoud», oltre agli ingredienti sopra menzionati.

Se alla ricetta si aggiungono altri ingredienti, questi devono essere serviti a parte come accompagnamento.

Metodo di ottenimento

Il metodo di ottenimento corrisponde alla ricetta tradizionale del «Berthoud».

In primo luogo, è necessario sfregare il fondo della coppetta da «Berthoud» con lo spicchio d'aglio.

La coppetta deve essere di porcellana relativamente spessa per conservare il calore:

diametro compreso tra 12 e 15 cm e altezza compresa tra 2,5 e 4,5 cm, con fondo avente uno spessore di almeno 0,7 cm.

Queste dimensioni consentono di omogeneizzare la quantità di «Abondance» utilizzata, conferiscono al piatto una consistenza fondente e untuosa all'interno e gratinata in alto e limitano la perdita di calore.

La crosta del formaggio «Abondance» deve essere rimossa e il formaggio deve essere tagliato in strisce sottili o grattugiato (minimo 180 g a persona) e deposto nella coppetta da «Berthoud».

Il tutto deve essere quindi innaffiato con «Vin de Savoie» e «Madera» o «Porto».

Può essere aggiunto anche un pizzico di noce moscata, secondo le preferenze del cuoco.

Infine, occorre aggiungere il pepe e cucinare e gratinare al forno tradizionale tra i 180 e i 200 gradi, per 8-15 minuti, per ottenere un formaggio fuso e una crosta ben dorata.

Il piatto è servito immediatamente e non può essere riscaldato.

È vietato l'uso del forno a microonde.

Caratteristiche specifiche di preparazione della ricetta

- Utilizzazione del formaggio «Abondance»: per esaltare gli aromi alla cottura, il formaggio «Abondance», di cui va rimossa la crosta, deve essere tagliato in fettine sottili o grattugiato. Non è mai disposto intero nel recipiente.
- Tempo di cottura: a differenza di altre ricette a base di formaggio, il tempo di cottura del «Berthoud» è relativamente breve, 8-15 minuti, sufficienti per ottenere una crosta ben dorata.

Norme specifiche in materia di etichettatura

Oltre al nome «Berthoud», gli operatori inseriscono nei loro menù o carte, nello stesso campo visivo, il logo europeo delle STG.

La dicitura «Specialità tradizionale garantita» o la corrispondente abbreviazione «STG» può figurare anche sui menu e sulle carte, prima o dopo il nome «Berthoud» senza menzione intermedia.

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

Il carattere tradizionale del «Berthoud» si basa sull'utilizzazione come ingrediente principale (e come unico formaggio) del formaggio «Abondance» (DOP dal 1996), e di vino bianco, prodotti locali della regione dello Chablais (situata nel Nord della Haute-Savoie, al confine con la Svizzera), e questo da ormai centinaia di anni.

La presenza, la disponibilità e l'antiorità di questi prodotti nella regione di origine del «Berthoud» spiegano la loro utilizzazione come ingredienti nella ricetta. Il formaggio «Abondance» è un formaggio emblematico della regione (la sua produzione risale al XII secolo). Per quanto riguarda il vino bianco, questo costituisce da molto tempo la principale produzione vinicola dello Chablais, e oggi rientra nella denominazione «Vin de Savoie».

Gli altri ingredienti aromatici sono stati utilizzati da almeno 30 anni: «Porto» o «Madera», aglio.

Il «Berthoud» è nato all'inizio del XX secolo, nel *Cercle Républicain*, bistrot della località di Concise (a Thonon-les-Bains), posseduto dalla famiglia Berthoud, originaria del comune di Abondance, nella valle d'Abondance.

I clienti si ristoravano con un piatto composto da formaggio «Abondance» fuso con aglio e vino bianco, pepe e noce moscata, che ha poi preso il nome della famiglia che lo preparava ed è diventato il «Berthoud».

La ricetta del «Berthoud» è citata nell'opera di Eugénie Julie, *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes* (cucina savoiarda: ricette tradizionali e moderne), edizioni ATRA, pagg. 25-26, pubblicato nel 1978, il che dimostra un'utilizzazione del nome che risale a oltre 40 fa.

Il «Berthoud» è menzionato in molte pubblicazioni del XX secolo, ad esempio:

- nel libro «Le Fromage d'Abondance» (il formaggio d'Abondance), Laurent Chapeau, *Syndicat agricole du Val d'Abondance*, pag. 10, pubblicato nel 1981;

- nei libri di Marie-Thérèse Hermann:
 - *La cuisine paysanne de Savoie* (la cucina contadina della Savoia), edizioni Philippe Sers, pag. 169, pubblicato nel 1982;
 - *La Savoie traditionnelle* (la Savoia tradizionale), edizioni Curandera, pag. 37, pubblicato nel 1987;
 - *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes* (dizionario della cucina savoiarda: tradizioni e ricette), edizioni Christine Bonneton, pag. 21, pubblicato nel 1992;
 - nel libro di Roger Lallemand, *Les Savoies gastronomiques* (le Savoie gastronomiche), edizioni Charles Corlet, pagg. 32-33, pubblicato nel 1988;
 - nella guida del CNAC (*Conseil national des arts culinaires*) (consiglio nazionale delle arti culinarie) *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (inventario del patrimonio culinario della Francia), edizioni Rhône-Alpes, 1995, pag. 395, in riferimento al formaggio «Abondance»;
 - nel libro di Bruno Gilet, *Au fil de la Dranse* (lungo il corso della Dranse), 1992;
 - nel libro di Didier Richard *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...* (Le prelibatezze del terroir: tradizioni, ricette, acquisti...), edizioni Didier-Richard, pag. 58, pubblicato nel 1997;
 - nel libro dell'Association des diététiciens de langue française (associazione dei dietetisti di lingua francese) *Recettes régionales et menus équilibrés* (ricette regionali e menu equilibrati), edizioni Solal, pag. 13, pubblicato nel 1997.
- Esiste inoltre della carta da imballaggio dei «Fermier Savoyards» (utilizzata dai professionisti del settore fino al 1985) che riporta la ricetta della «Fondue savoyarde», della «Raclette» e del «Berthoud».
-

ALLEGATO

I principali elementi da controllare

Disposizione del disciplinare	Metodo di valutazione
Utilizzazione dell'ingrediente di base della ricetta, il formaggio «Abondance»	— Visivo o Documentale
Rispetto dell'elenco degli ingredienti obbligatori della ricetta	— Visivo o Documentale
Formato individuale del piatto da «Berthoud»	— Visivo

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

(2020/C 115/06)

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.

«Piave»

n. UE: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio di tutela del formaggio «Piave» DOP con sede in via Nazionale, 57/A — 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Il Consorzio è costituito dai produttori del «Piave» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

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

4. Tipo di modifica

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

Sono stati specificati meglio gli aspetti legati alla caratterizzazione della pasta. La modifica riguarda l'ultimo capoverso dell'articolo 2 (caratteristiche del prodotto) e l'ultimo capoverso del punto 3.2 del documento unico.

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

Formulazione attuale

«Pasta: è caratterizzata dall'assenza di occhiatura. Si presenta bianca ed omogenea, nella tipologia "Fresco", mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione giallo paglierino ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile, arrivando a presentare una leggera e caratteristica sfogliatura nella tipologia "Vecchio", "Vecchio Selezione Oro" e "Vecchio Riserva».

Testo modificato

«Pasta: chiusa, compatta, di colore chiaro ed omogenea nella tipologia "Fresco", mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione progressivamente più scura ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile. Possono essere tollerati, in tutte le tipologie, una sporadica e ridotta occhiatura e leggeri elementi di discontinuità (sfoglia) nella pasta; è vietata l'occhiatura diffusa e/o propionica».

La modifica proposta intende definire in maniera più appropriata la definizione del profilo sensoriale del «Piave» DOP inserendo una terminologia più consona ed attinente all'ambito lattiero caseario. La definizione della colorazione nelle stagionature più avanzate va oltre il giallo paglierino per avvicinarsi a colorazioni più scure e variabili. Ciò dipende dal periodo dell'anno in cui viene prodotto in dipendenza anche delle infiorescenze che compongono l'alimentazione delle bovine.

Per quanto concerne la presenza di occhiatura si ribadisce che il «Piave» DOP è un formaggio a pasta chiusa, ma che può presentare in maniera sporadica delle piccole occhiature, meccaniche o meno, dovute da una parte ai diversi sistemi di pressatura e dall'altra alla presenza nei lattoinnesti naturali di sparse colonie di microrganismi gasogeni: è naturalmente da evitare l'occhiatura di tipo propionico o comunque accentuata che diventa indice di fermentazioni anomale non controllate. Si è inoltre chiarito cosa si intende con il termine «sfogliatura».

Tali modifiche si sono rese necessarie in quanto la precedente formulazione, non prevedendo nessuna elasticità nella verifica di tali caratteristiche, potrebbe comportare l'esclusione dalla certificazione di una parte di prodotto che possiede le caratteristiche del «Piave».

Metodo di ottenimento

È stato riformulato il paragrafo «produzione della materia» dell'articolo 5 del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico relativo alle razze e all'alimentazione delle bovine.

Formulazione attuale

«Il latte utilizzato per la produzione di "Piave" proviene tutto dalla zona di cui all'articolo 3 del presente documento, e viene prodotto dalle razze bovine tipiche della zona di produzione, particolarmente resistenti ed adatte al territorio montano: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana, e la Frisona italiana, almeno per l'80 %».

Testo modificato

«Il latte utilizzato per la produzione di "Piave" proviene tutto dalla zona di cui all'articolo 3 del presente documento. Viene prodotto da razze bovine tipiche della zona di produzione, particolarmente resistenti ed adatte al territorio montano: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana, la Frisona italiana, la Grigio Alpina e loro incroci, almeno per l'80 %».

La modifica richiesta intende reinserire una razza locale quale la Grigio Alpina, nel passato abbandonata per la sua minore produttività ma negli ultimi anni riscoperta per le spiccate caratteristiche di rusticità ed adattabilità al territorio montano. La Grigio Alpina, animale di taglia media, rustica e frugale, con uno spiccato istinto alla ricerca propria del foraggio anche su pascoli impervi, si è dimostrata razza particolarmente adatta allo sfruttamento delle risorse naturali del territorio. La duplice attitudine della Grigio Alpina, animale utilizzato anche per la produzione di carne e la suddetta peculiarità per il territorio montano, sono gli elementi che stanno favorendo sempre più la reintroduzione di questa razza negli allevamenti del territorio montano della provincia di Belluno. Il formaggio ottenuto utilizzando il latte della Grigio Alpina risponde pienamente alle caratteristiche del «Piave». Viene inoltre resa esplicita un'altra caratteristica dell'allevamento bovino tipico dell'area montana e quindi di tutto il territorio del formaggio «Piave» ovvero la frequente presenza di incroci tra le razze bovine citate. Storicamente infatti le stalle del territorio montano, non espressamente vocate alla selezione genetica spinta, hanno utilizzato la progenie abituale di stalla.

Formulazione attuale

«Esclusione dalla razione dei seguenti alimenti vietati:

- mangimi medicati industriali;
- ortaggi, frutta e colza;
- urea, urea-fosfato, biureto.»

Testo modificato

«Esclusione dalla razione dei seguenti alimenti:

- mangimi medicati industriali;
- ortaggi, frutta e colza freschi, utilizzati tal quali;
- urea, urea-fosfato, biureto.»

La modifica introdotta intende chiarire che gli alimenti ortaggi, frutta e colza sono vietati solo se utilizzati freschi e tal quali in quanto il livello di umidità di questi ultimi può comportare fermentazioni indesiderate causa di alterazioni al profilo sensoriale del latte. Tale problematica non è riferibile invece nel caso che gli stessi alimenti siano utilizzati nella razione delle bovine in forma secca o concentrata e pertanto non si ravvisa la necessità di divieto di questi ultimi nell'alimentazione bovina.

L'aggettivo «vietati» è una ripetizione del termine «esclusione» per cui è stato tolto.

Articolo 5 *Conservazione, raccolta e trasporto*

È stata aggiornata la modalità di raccolta del latte.

Formulazione attuale

«La raccolta viene effettuata sul latte di due o quattro munte, con max 72 ore dalla prima mungitura alla lavorazione.»

Testo modificato

«Viene effettuata la raccolta del latte di massimo tre giorni consecutivi.»

La modifica introdotta intende superare il concetto di due o quattro mungiture intese come mungiture tradizionali ovvero due nella giornata. Con l'avvento della mungitura automatizzata, il numero delle mungiture consecutive possibili nell'arco della giornata può essere aumentato. Dal punto di vista scientifico, l'uso di sistemi automatici di mungitura non pregiudica le caratteristiche del latte; in particolare, la sua composizione risulta statisticamente comparabile con quella ottenuta dalla mungitura tradizionale per quanto attiene al grasso ed alla frazione proteica. Risulta invece migliorata la salute della bovina poiché viene eliminato lo stress causato da sole due mungiture nel caso di picchi di lattazione elevati. La possibilità di mungere anche quantità elevate di latte più di due volte al giorno rappresenta inoltre un minore stress a carico dell'apparato mammario e dei capezzoli, consente di migliorare la qualità microbiologica con riflessi positivi anche dal punto di vista microbiologico del latte e di ridurre l'insorgenza di fenomeni mastitici. Risulta inoltre migliorata la capacità reologica del latte, che misura la forza del coagulo la quale si traduce sia in una reazione più veloce all'effetto enzimatico del caglio che nella resistenza della cagliata all'azione meccanica della lira.

Per quanto riguarda le tempistiche di raccolta/lavorazione del latte la modifica è motivata dal fatto che gli attuali sistemi di mungitura, di refrigerazione e le condizioni di conservazione del latte alla stalla consentono un ottimale livello igienico del prodotto e un mantenimento delle caratteristiche per più giorni rispetto al passato tali da svincolare anche il tempo che deve intercorrere tra la raccolta e la trasformazione, il tutto avallato da prove di lavorazione e riscontri microbiologici che evidenziano come il latte risulti idoneo alla lavorazione fino ad oltre tre giorni dalla mungitura.

Tale modifica andrebbe incontro alle esigenze dei piccoli allevatori che spesso, specie nel periodo invernale, devono fare i conti con una viabilità condizionata da eventi meteorologici tipici dell'area montana.

Bonifica termica

È stata adeguata alle reali possibilità produttive la modalità di trattamento termico.

Formulazione attuale

«Pastorizzazione del latte a 72 °C +/- 2 °C per 16 secondi con prova fosfatasi negativa»

Testo modificato

«Trattamento termico

Il latte destinato alla produzione di "Piave" DOP può essere sottoposto a pastorizzazione.»

La modifica del paragrafo è giustificata dal fatto che i parametri del trattamento possono variare a seconda del tipo di impianto utilizzato, per cui è necessario contemplare anche impiantistiche che consentano di ottenere lo stesso risultato con applicazione di tempi e temperature diverse (ad esempio pastorizzatori tubolari rispetto a quelli a piastre). Rimane quindi invariata la fase di pastorizzazione, ma per i motivi suddetti non vengono indicati valori fissi di riferimento che sono insiti nella definizione stessa di pastorizzazione e regolati da specifica normativa.

La modifica inoltre va incontro alle richieste di alcune realtà, quali le malghe o i piccoli caseifici di montagna, presenti nel territorio bellunese, che non hanno la possibilità di pastorizzare il latte. Tale modifica consentirà nel rispetto della tradizione l'utilizzo di latte crudo.

Caseificazione

Sono stati meglio specificati alcuni parametri tecnologici di caseificazione.

Testo attuale

«Cottura a 44-47 °C e sosta-agitazione per un tempo totale di 1,5-2 ore»

Testo modificato

«Cottura a 44-47 °C»

Tale modifica consentirà di adeguare i tempi di lavorazione al tipo di impianto utilizzato. Infatti le varie fasi possono cambiare in relazione alla tipologia e alla capacità delle caldaie. Pertanto fissare un tempo minimo e massimo si è rivelato negli anni un limite alla scelta di adottare alcuni impianti di produzione.

L'eliminazione delle parole «sosta-agitazione» trova giustificazione in quanto tale fase è intrinsecamente prevista dalla tecnologia di produzione dei formaggi a pasta cotta ed in questo senso diventa un appesantimento del testo oltre che una informazione inutile.

Salatura

Testo attuale

«La salatura avviene per immersione in salamoia per minimo 48 ore.»

Testo modificato

«La salatura avviene per immersione in salamoia.»

Negli anni si è riscontrato che la fissazione di un tempo minimo di immersione in salamoia si è rivelato un vincolo molto limitante che non consentiva di adeguare tale fase alle differenti realtà produttive. Infatti le modalità di salatura ed i tempi di questa variano al variare delle tipologie di salamoia che si differenziano per volume, modalità di circolazione dell'acqua, temperatura, modalità di immersione, modalità di pulitura della salamoia ecc. Tali diversità presentano una diversa efficacia nella fase di penetrazione del sale all'interno del formaggio e per questo motivo si è ritenuto opportuno eliminare il tempo minimo di permanenza nella salamoia stessa.

L'eliminazione di tale vincolo va incontro alle esigenze produttive delle piccole strutture che, non disponendo di sistemi automatizzati o di personale per gestire questa fase in maniera rigida, ne hanno evidenziato i limiti. Il corretto raggiungimento del grado di salatura è garantito comunque dal profilo sensoriale del «Piave» DOP stesso.

DOCUMENTO UNICO

«Piave»

n. UE: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (DOP o IGP)

«Piave»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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

Il «Piave» è un formaggio di forma cilindrica, a pasta cotta, duro e stagionato, ottenuto con latte vaccino.

Il formaggio «Piave» è immesso al consumo nelle seguenti tipologie:

Fresco: con stagionatura maggiore di 20 giorni e minore di 60; diametro di 320 mm \pm 20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm \pm 20 mm e peso di 6,8 kg \pm 1 kg.

Mezzano: con stagionatura maggiore di 60 giorni e minore di 180; diametro di 310 mm \pm 20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm \pm 20 mm e peso di 6,6 kg \pm 1 kg.

Vecchio: con stagionatura maggiore di sei mesi; diametro di 290 mm \pm 20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm \pm 20 mm e peso di 6 kg \pm 1 kg.

Vecchio selezione oro: con stagionatura maggiore di 12 mesi; diametro di 280 mm \pm 20 mm; altezza dello scalzo di 75 mm \pm 20 mm e peso di 5,8 kg \pm 1 kg.

Vecchio riserva: con stagionatura maggiore di 18 mesi; diametro di 275 mm \pm 20 mm; altezza dello scalzo di 70 mm \pm 20 mm e peso di 5,5 kg \pm 1 kg.

Il formaggio «Piave» presenta le seguenti caratteristiche:

Grasso tal quale: Fresco 33 % \pm 4 %, Mezzano 34 % \pm 4 %, Vecchio > 35 %.

Proteine: Fresco 24 % \pm 4 %, Mezzano 25 % \pm 4 %, Vecchio > 26 %.

— Sapore: inizialmente dolce e lattico, in particolare nella tipologia «Fresco», ma che si riscontra ancora nel «Mezzano». Procedendo con la stagionatura prevale una maggiore sapidità e diventa progressivamente intenso e corposo, fino ad una leggera piccantezza nelle stagionature più avanzate.

— Crosta: presente, tenera e chiara nella tipologia «Fresco», mentre aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione progressivamente più scura e tendente all'ocra nella tipologia «Vecchio», «Vecchio Selezione Oro» e «Vecchio Riserva».

— Pasta: chiusa, compatta, di colore giallo chiaro ed omogenea nella tipologia «Fresco», mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione progressivamente più scura ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile. Possono essere tollerati, in tutte le tipologie, una sporadica e ridotta occhiatura e leggeri elementi di discontinuità (sfoglia) nella pasta; è vietata l'occhiatura diffusa e/o propionica.

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

L'alimentazione delle bovine lattifere deve rispondere ai seguenti requisiti:

minimo il 70 % dei foraggi e il 50 % della razione in sostanza secca devono essere prodotti nella zona di produzione delimitata al punto 4, tutta situata in territorio montano.

Sono esclusi dalla razione i seguenti alimenti:

- mangimi medicati industriali;
- ortaggi, frutta e colza freschi, utilizzati tal quali;
- urea, urea-fosfato, biureto.

Il latte utilizzato per la produzione di «Piave» proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno e viene prodotto, almeno per l'80 %, da razze bovine tipiche della zona di produzione: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana, la Frisona italiana, la Grigio Alpina e loro incroci.

Anche le altre materie prime impiegate rispondono ai criteri di rispetto della tradizione locale. Vengono infatti impiegati un lattoinnesto ed un sieroinnesto specifici, anch'essi prodotti in loco rispettivamente da latte della provincia di Belluno e da siero di lavorazione contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni.

Il Latto-innesto ha un'acidità di $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Il Siero-innesto ha un'acidità di $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

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

L'intero processo produttivo (produzione del latte, titolazione, trattamento termico, produzione innesti, caseificazione, scarico/formatura, pressatura, e marchiatura, sosta di prematurazione, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

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

—

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

Il nome del prodotto «Piave» è marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato (altezza mm 70 ± 5).

Ogni forma deve riportare il lotto di produzione, che deve permettere di identificare il giorno, il mese e l'anno di produzione. Il codice di lotto deve essere stampato sullo scalzo o su un piatto.

Sull'altro piatto delle forme viene apposta un'etichetta, riportante le seguenti diciture:

- «Piave» Denominazione d'Origine Protetta,
- Fresco ovvero Mezzano ovvero Vecchio (Vecchio selezione oro — Vecchio riserva),
- marchio o ragione sociale del produttore.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del formaggio «Piave» è costituita dal territorio della Provincia di Belluno.

5. Legame con la zona geografica

Il territorio della provincia di Belluno è totalmente situato in zona montana ed i confini geografici sono delimitati da catene montuose che separano il territorio bellunese dalla regione Friuli Venezia Giulia a est, dalla pianura veneta delle province di Treviso e Vicenza a sud, dal Trentino Alto Adige ad ovest e dall'Austria a Nord. Il territorio è attraversato da nord a sud, sud-est dal fiume Piave, la cui sorgente si trova sul monte Peralba in Val Visdende, nel territorio del Comelico, la parte più settentrionale della provincia di Belluno.

La presenza e la distribuzione delle catene montuose, e nello specifico delle Dolomiti a nord-ovest e delle Prealpi a sud-est, nonché la presenza del fiume Piave che percorre tale area in tutta la sua lunghezza, creano un ambiente particolare e diverso dalle zone confinanti con precipitazioni medie annue molto elevate e temperature medie minime annuali piuttosto basse rispetto alle zone limitrofe. Tali condizioni ambientali particolari di temperatura e piovosità permettono lo sviluppo di tipiche associazioni erbacee montane. Il territorio della provincia di Belluno è situato nelle Alpi italiane, nella zona delle Dolomiti, e comprende due importanti Parchi: il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi ed il Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo.

Il territorio della provincia di Belluno è caratterizzato da sola superficie montana. L'assenza di superficie di pianura e di collina ed i valori di quota e pendenza del terreno classificano tutto il territorio della provincia di Belluno come zona svantaggiata dal punto di vista dello sfruttamento agricolo ma giustificano la vocazionalità tipica della zona alla produzione lattiero-casearia: la provincia di Belluno è contraddistinta da un'ampia superficie a pascolo, che raggiunge circa 13 000 ha, con una disponibilità per animale di 4,38 ettari molto superiore alla media dei territori limitrofi (0,67 ettari/capo).

Il formaggio «Piave» è caratterizzato dai seguenti aspetti:

- un profilo sensoriale caratteristico durante le diverse fasi di stagionatura, determinato dai processi di proteolisi e lipolisi operati dalla combinazione dei due tipi di innesto e dei relativi microrganismi autoctoni presenti,

- una pasta compatta dovuta all'assenza di fermentazioni gasogene,
- un aroma lattico, più forte nel prodotto a stagionatura inferiore,
- un sapore che diventa progressivamente intenso e corposo, fino ad una leggera piccantezza nelle stagionature più avanzate, che non raggiunge mai livelli elevati, elemento questo che caratterizza il sapore equilibrato, unico e riconoscibile del formaggio «Piave».

Le caratteristiche qualitative suddette sono legate a due fattori principali:

- a) al latte utilizzato per la produzione, che risulta più grasso e più ricco in proteine rispetto al latte di altre zone (anche dello stesso Veneto).

Infatti, il latte utilizzato per la produzione di «Piave» proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno ed ha un valore medio di grasso (3,93 %) e di proteine (3,35 %) maggiore rispetto a quello del latte ottenuto nelle altre province venete (3,69 % grasso e 3,27 % proteine) e della media nazionale (3,7 % grasso e 3,28 % proteine);

- b) alla microflora lattica tipica utilizzata, che è autoctona.

Infatti, il lattoinnesto ed il sieroinnesto impiegati per la produzione del «Piave» sono prodotti in loco rispettivamente da latte e da siero di lavorazione contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni. Essendo riprodotta direttamente nella zona, la flora microbica derivante da queste culture naturali rappresenta una sorta di impronta microbiologica dell'area geografica di produzione; le complesse interazioni che si vengono a stabilire fra i diversi organismi in esse presenti possono essere considerate uno dei fattori determinanti nell'acquisizione delle particolari caratteristiche organolettiche del formaggio «Piave».

Le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del «Piave» provengono dalle peculiarità geografico-ambientali e produttive della zona montana di produzione.

Le elevate caratteristiche del latte utilizzato per il «Piave», che presenta maggiore quantità di grasso e proteine, sono conseguenza, infatti, dell'allevamento nelle zone di montagna.

La zona di montagna in generale ma in particolare la provincia di Belluno è caratterizzata da bassi indici produttivi del latte. Infatti, la produzione di latte per ettaro di foraggiera permanente/pascolo disponibile della provincia di Belluno (meno di 10 litri contro i 272 litri di media di latte su ettaro di pascolo delle altre province) e la produttività per animale (con 44 hl all'anno per animale rispetto ai 57 della media regionale) sono nettamente al di sotto delle medie delle altre zone. Anche il carico degli animali a pascolo risulta nella provincia di Belluno molto più basso rispetto alle altre zone e province limitrofe; infatti, come già detto, la superficie a foraggio permanente/pascolo disponibile per bovino nella zona di produzione del «Piave» è di 4,38 ettari e risulta molto superiore alle zone vicine e alla media regionale (0,67 ha/capo).

A ciò si aggiunga che le condizioni ambientali, come temperatura e piovosità media, che risultano fortemente differenti dalle zone limitrofe, permettono lo sviluppo di tipiche associazioni erbacee montane che apportano componenti aromatiche peculiari al latte bellunese e quindi al formaggio «Piave».

Tutti i fattori suddetti — quali i bassi indici produttivi di latte della zona delimitata, l'ampia superficie a pascolo disponibile, con l'elevata disponibilità di foraggio e di tipiche associazioni erbacee montane per l'alimentazione dei bovini — definiscono una ben precisa nicchia ecologica e determinano quelle particolari caratteristiche di qualità del latte della provincia di Belluno.

Particolari qualità del latte che, unite al contemporaneo impiego di due colture starter naturali riprodotte direttamente in caseificio (lattoinnesto e sieroinnesto), costituiscono i fattori determinanti che conferiscono al «Piave» le sue particolari caratteristiche organolettiche.

La produzione del formaggio «Piave» è stata tramandata di generazione in generazione nel bellunese e le sue origini risalgono alla fine del 1800 con la fondazione delle prime latterie turnarie montane d'Italia.

Le prime produzioni «codificate» con il nome «Piave» — fiume della tradizione per un prodotto della tradizione — risalgono al 1960, epoca in cui i cento quintali di latte al giorno, conferiti alla Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina, venivano per un terzo destinati alla produzione di Piave e Fior di latte.

Il nome del formaggio «Piave» deriva dall'omonimo fiume che caratterizza e attraversa da nord a sud, sud-est tutto il territorio bellunese.

Il prodotto oggi è molto conosciuto ed apprezzato dai consumatori, tanto da aver ricevuto importanti riconoscimenti proprio per le sue peculiarità e tipicità fin dagli anni ottanta sia in ambito nazionale, ottenendo lo Spino d'Oro nel 1986, 1992 e 1994, rispettivamente alla 23^a, 26^a e 27^a edizione della Mostra delle produzioni casearie di Thiene, sia in gare internazionali di formaggi della montagna, ottenendo alle Olimpiadi di Verona nel 2005 il 1° premio Buonitalia — eccellenza italiana del gusto — come miglior formaggio d'esportazione ed il 1° premio nella categoria stravecchi al *World Cheese Awards* di Dublino e al *PIR cheese* di Mosca nel 2007.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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

oppure

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

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT