

Gazzetta ufficiale

C 186

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno
5 giugno 2020

Sommario

IV Informazioni

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

Consiglio

2020/C 186/01	Conclusioni del Consiglio sulla gestione dei rischi nel settore del patrimonio culturale	1
---------------	--	---

Commissione europea

2020/C 186/02	Tassi di cambio dell'euro — 4 giugno 2020	7
---------------	---	---

V Avvisi

ALTRI ATTI

Commissione europea

2020/C 186/03	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	8
2020/C 186/04	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	19
2020/C 186/05	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	23
2020/C 186/06	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	38

IT

IV

*(Informazioni)*INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

CONSIGLIO

Conclusioni del Consiglio sulla gestione dei rischi nel settore del patrimonio culturale*(2020/C 186/01)*

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

TENENDO CONTO:

1. del contesto politico descritto nell'allegato;

RAMMENTANDO CHE:

2. il patrimonio culturale in tutta la sua diversità (che sia tangibile - come siti e paesaggi, opere d'arte e monumenti - o intangibile - comprese conoscenze, competenze e pratiche, tradizioni orali e arti dello spettacolo) rappresenta un'importante fonte di identità, innovazione e creatività per gli individui e la società e, al di là del suo inestimabile valore intrinseco per lo sviluppo e il benessere della società europea, fornisce anche un importante contributo alla crescita economica, all'inclusione sociale e allo sviluppo sostenibile;
3. il significato del patrimonio culturale, messo in luce nella nuova agenda strategica 2019-2024 dell'UE e riconosciuto come prioritario nel piano di lavoro per la cultura 2019-2022 e nella nuova agenda europea per la cultura, dovrebbe essere preso in considerazione sia nel perseguimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile che nell'elaborazione dei programmi di sviluppo a livello nazionale;
4. le minacce al patrimonio culturale possono presentarsi sotto svariate forme, per esempio come il risultato di un'attività umana intenzionale o involontaria, di un pericolo naturale, di avvenimenti unici o ricorrenti, come pure di un lento decadimento, di uno spopolamento o di una catastrofe improvvisa;
5. i risultati dell'Anno europeo del patrimonio culturale 2018 dovrebbero servire da base per azioni positive volte a individuare e gestire i rischi nel settore del patrimonio culturale;
6. difendere il patrimonio culturale da tutta una serie di minacce è l'obiettivo di un pacchetto di azioni mirate nell'ambito del terzo pilastro del quadro d'azione europeo sul patrimonio culturale, denominato «patrimonio culturale per un'Europa resiliente».

RICONOSCENDO:

7. gli strumenti normativi, le norme e i principi riconosciuti a livello internazionale in materia di conservazione e restauro e i contributi forniti dalle organizzazioni internazionali (quali l'Unesco e il Consiglio d'Europa) nonché da organizzazioni governative, intergovernative (quali ICCROM), non governative e professionali (quali ICOMOS e ICOM) per preservare il patrimonio culturale;
8. l'urgenza di incoraggiare la cooperazione a tutti i livelli pertinenti e con i partner interessati, al fine di riconoscere i fattori di rischio e quindi l'importanza di mettere a punto e attuare piani per la gestione dei rischi nel settore del patrimonio culturale;

9. che l'introduzione di misure a lungo termine tramite l'attuazione di piani di gestione dei rischi, contestualmente a politiche pianificate, misure di protezione e buone pratiche, è fondamentale per prevenire e limitare efficacemente i danni nel quadro di un approccio incentrato sulle persone teso alla salvaguardia del patrimonio culturale.

PRENDENDO ATTO CHE:

10. i cambiamenti climatici costituiscono un fenomeno globale e una sfida colossale con un notevole impatto sul patrimonio culturale e naturale, e che, per quanto possibile, è necessario, adottare misure volte a prevenirne e attenuarne gli effetti negativi, ad adattarvi e, ove possibile, a invertirli;
11. in questi tempi di crescente incertezza a livello internazionale, in cui si registra tra l'altro un aumento del numero di emergenze e catastrofi, la salvaguardia e la gestione sostenibile del patrimonio culturale costituiscono un'importante fonte di resilienza delle società e una risorsa per l'azione per il clima e che, a tale riguardo, l'UE e i suoi Stati membri possono svolgere un ruolo di rilievo quali attori globali nella gestione dei rischi del patrimonio culturale;
12. crisi come la pandemia di Covid-19 hanno un impatto economico e sociale enorme sui settori culturali e creativi. Le ingenti perdite di entrate, l'interruzione dello scambio di conoscenze, la sospensione delle opere di manutenzione e restauro e le restrizioni di accesso e partecipazione, tra l'altro, richiedono di puntare maggiormente sulla sostenibilità e sulla resilienza quali elementi fondamentali per la gestione del patrimonio culturale;
13. la pianificazione territoriale, la costruzione di edifici e lo sviluppo di territori, sia nelle città che nelle zone rurali, richiedono il pieno impegno delle parti interessate per far sì che il patrimonio culturale sia considerato una risorsa e non venga minacciato o trascurato;
14. è fondamentale includere la gestione dei rischi nell'istruzione, sia nell'ambito della formazione professionale che in quello dell'apprendimento lungo tutto l'arco della vita, per garantire che le comunità siano informate sui rischi e si impegnino maggiormente nelle misure di salvaguardia e di conservazione;
15. la ricerca svolge un ruolo importante per comprendere la natura e l'impatto delle minacce, quali i cambiamenti climatici, nonché per sviluppare metodologie innovative ed efficienti per la gestione dei rischi nel settore del patrimonio culturale.

INVITA GLI STATI MEMBRI, NELL'AMBITO DEI RISPETTIVI SETTORI DI COMPETENZA E NEL RISPETTO DEL PRINCIPIO DI SUSSIDIARIETÀ, A:

16. individuare strumenti e approcci innovativi disponibili a livello dell'UE per riconoscere, prevenire e attenuare i rischi ed essere pronti ad affrontarli, nonché a utilizzare attivamente tali strumenti e approcci per contribuire al processo di preservazione sostenibile, al monitoraggio e a una più facile valutazione dei rischi;
17. condividere le informazioni sulle reti esistenti di esperti del patrimonio, a livello nazionale e ad altri livelli, per promuovere l'individuazione, la protezione, la conservazione e/o il restauro del patrimonio culturale d'Europa;
18. sviluppare, ove opportuno, meccanismi comuni per la gestione dei rischi, promuovere la cooperazione a ogni livello e rafforzare, a tutti i livelli decisionali e di gestione del patrimonio, l'adozione di approcci collaborativi basati sui principi della governance partecipativa e della responsabilità condivisa;
19. riconoscere e integrare il patrimonio culturale nelle politiche in materia di rischi di catastrofi e nei piani di gestione di tali rischi a livello locale, regionale, nazionale e dell'UE; stabilire, ove appropriato, una cooperazione intersettoriale al fine di garantire un'adeguata gestione dei rischi nel settore del patrimonio culturale, tenendo conto delle pertinenti disposizioni ai sensi della decisione n. 1313/2013/UE su un meccanismo unionale di protezione civile;
20. prestare particolare attenzione alla tutela del patrimonio culturale nelle zone meno popolate al fine di rendere disponibili le pertinenti misure di attenuazione dei rischi a livello locale e regionale;

21. potenziare il ruolo della registrazione e della documentazione in relazione alla conservazione di contenuti non digitali, digitalizzati e digitali nativi, rispetto ai quali l'interoperabilità, la compatibilità, l'accessibilità e la sostenibilità sono principi di cui si deve tener conto;
22. incoraggiare le attività a sostegno della manutenzione periodica del patrimonio culturale mobile e immobile e della gestione dei paesaggi, nonché l'uso di metodi, tecniche e materiali adeguati e di elevata qualità nel processo di conservazione, al fine di promuovere la sostenibilità;
23. promuovere la salvaguardia e il trasferimento di competenze e mestieri tradizionali e concepire, ove opportuno, specifiche attività di formazione per includere la gestione dei rischi in tutte le fasi dello sviluppo professionale degli esperti del patrimonio e delle altre professioni pertinenti;
24. sensibilizzare maggiormente e ricorrere alle tecnologie digitali emergenti - in particolare ai progressi delle tecnologie 3D - che costituiscono la base per una ricerca, una documentazione e un'interpretazione innovative del patrimonio culturale, nonché per l'applicazione di adeguati metodi di salvaguardia;
25. utilizzare, se del caso, i dati disponibili forniti dai programmi satellitari, come Copernicus e altre fonti, al fine di monitorare il patrimonio culturale; a tale riguardo possono essere utilizzati i prodotti ottenuti dalle tecnologie di osservazione terrestre, come mappe di valutazione dei rischi e indicatori dei cambiamenti climatici;
26. potenziare, nell'ambito della gestione dei rischi, il ruolo significativo svolto da autorità, istituzioni culturali, quali musei, archivi, biblioteche, gallerie, depositari e proprietari di beni culturali, nonché dai cittadini e dalla società civile, e sottolineare la necessità di una stretta cooperazione tra gli stessi.

INVITA GLI STATI MEMBRI E LA COMMISSIONE A:

27. sensibilizzare in merito alle questioni connesse alla salvaguardia del patrimonio in pericolo e mobilitare le risorse finanziarie e logistiche esistenti in tale settore;
28. migliorare le opportunità di sensibilizzazione, di mobilità e di scambio di esperienze tra le pertinenti parti interessate al fine di condividere meglio le buone pratiche, soprattutto per quanto riguarda il ripristino in caso di disastro, e gli ultimi progressi nel settore della gestione dei rischi, e al fine di sostenere lo sviluppo di capacità e il trasferimento di conoscenze;
29. incoraggiare i giovani d'Europa a partecipare a varie attività nel settore del patrimonio culturale, comprese quelle che danno risalto all'importanza attribuita alla salvaguardia del patrimonio;
30. contribuire, se del caso, ai temi relativi alla gestione dei rischi nel quadro del gruppo di esperti della Commissione sul patrimonio culturale, con particolare riguardo ai metodi per individuare, prevenire e ridurre le perdite, nonché per analizzare e fissare priorità nell'attività di follow-up dei rischi;
31. offrire al pubblico una comunicazione positiva sul valore del patrimonio culturale promuovendo un comportamento responsabile e la partecipazione alle attività di salvaguardia.

INVITA LA COMMISSIONE A:

32. valutare la possibilità di redigere un manuale dell'UE sulla gestione dei rischi nel settore del patrimonio culturale, che potrebbe essere basato: a) sui risultati dei progetti elencati nel nono insieme di azioni del quadro d'azione europeo sul patrimonio culturale intitolato «Proteggere il patrimonio culturale dalle catastrofi naturali e dai cambiamenti climatici»; b) sull'analisi delle sintesi nazionali concernenti la gestione dei rischi di catastrofi che dovranno essere presentate alla Commissione entro il 31 dicembre 2020, in linea con gli orientamenti relativi all'elaborazione di relazioni sulla gestione dei rischi di catastrofe a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), della decisione n. 1313/2013/UE su un meccanismo unionale di protezione civile, e c) sui pertinenti elementi dei piani o strategie nazionali di adattamento ai cambiamenti climatici. Inoltre in questo contesto potrebbero essere utilizzati gli sforzi compiuti in relazione all'istituzione di una rete di centri di competenza in tutta l'UE per salvaguardare la conoscenza del patrimonio culturale in pericolo tramite una digitalizzazione su larga scala, annunciata nella nuova agenda europea per la cultura;

33. proseguire il dialogo e la cooperazione in corso con le reti che hanno acquisito una preziosa esperienza in materia di gestione dei rischi nel settore del patrimonio culturale;
34. ricercare sinergie con le pertinenti organizzazioni internazionali (governative, intergovernative e non governative) al fine di preservare e proteggere in modo sostenibile il patrimonio culturale per le generazioni presenti e future.

ALLEGATO

Documenti strategici pertinenti**Consiglio europeo**

- Conclusioni del Consiglio europeo del 14 dicembre 2017 (doc. EUCO 19/1/2017 REV 1)
- Una nuova agenda strategica 2019-2024 (adottata dal Consiglio europeo il 20 giugno 2019)

Dichiarazioni ministeriali

- Dichiarazione di Davos - Verso una Baukultur di alta qualità per l'Europa, 20-22 gennaio 2018
- Dichiarazione di cooperazione per far progredire la digitalizzazione del patrimonio culturale, Bruxelles, Giornata digitale 2019, 8 aprile 2019
- Dichiarazione di Bucarest dei ministri della Cultura e dei loro rappresentanti sul ruolo della cultura per costruire il futuro dell'Europa, 16 aprile 2019
- Dichiarazione adottata nel corso della riunione informale dei ministri responsabili della Cultura e degli Affari europei degli Stati membri dell'Unione europea, Parigi, 3 maggio 2019

Consiglio

Conclusioni

- Conclusioni del Consiglio relative all'architettura: il contributo della cultura allo sviluppo sostenibile (GU C 319 del 13.12.2008, pag. 13).
- Conclusioni del Consiglio del 12 maggio 2009: la cultura come catalizzatore per la creatività e l'innovazione (doc. 8749/1/09 REV 1)
- Conclusioni del Consiglio sul contributo della cultura allo sviluppo locale e regionale (GU C 135 del 26.5.2010, pag. 15).
- Conclusioni del Consiglio relative al patrimonio culturale come risorsa strategica per un'Europa sostenibile (GU C 183 del 14.6.2014, pag. 36).
- Conclusioni del Consiglio sulla governance partecipativa del patrimonio culturale (GU C 463 del 23.12.2014, pag. 1).
- Conclusioni del Consiglio sulla promozione dell'accesso alla cultura attraverso mezzi digitali con particolare attenzione allo sviluppo dei pubblici (GU C 425 del 12.12.2017, pag. 4).
- Conclusioni del Consiglio sulla necessità di mettere in rilievo il patrimonio culturale in tutte le politiche dell'UE (GU C 196 dell'8.6.2018, pag. 20).
- Conclusioni del Consiglio sul piano di lavoro per la cultura 2019-2022 (GU C 460 del 21.12.2018, pag. 12).
- Conclusioni del Consiglio sulle giovani generazioni creative (GU C 189 del 5.6.2019, pag. 34).
- Conclusioni del Consiglio su un approccio strategico dell'UE alle relazioni culturali internazionali e un quadro d'azione (GU C 192 del 7.6.2019, pag. 6).

Risoluzioni

- Risoluzione dei ministri responsabili degli affari culturali, riuniti in sede di Consiglio, del 13 novembre 1986, sulla conservazione del patrimonio architettonico europeo (GU C 320 del 13.12.1986, pag. 1).
- Risoluzione del Consiglio dell'Unione europea e dei rappresentanti dei governi degli Stati membri, riuniti in sede di Consiglio, sulla dimensione culturale dello sviluppo sostenibile (GU C 410 del 6.12.2019, pag. 1).

Commissione

Comunicazioni

- Verso un approccio integrato al patrimonio culturale per l'Europa (COM(2014) 477 final)
- Rafforzare l'identità europea grazie all'istruzione e alla cultura. Il contributo della Commissione europea alla riunione dei leader di Göteborg che si svolgerà il 17 novembre 2017 (COM(2017) 673 final)
- Una nuova agenda europea per la cultura (COM(2018) 267 final)
- Il Green Deal europeo (COM(2019) 640 final)

Comunicazioni congiunte della Commissione europea/dell'alto rappresentante dell'Unione per gli affari esteri e la politica di sicurezza

— *Verso una strategia dell'Unione europea per le relazioni culturali internazionali* (JOIN(2016) 29 final)

Informazioni

— *Orientamenti relativi all'elaborazione di relazioni sulla gestione dei rischi di catastrofe a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera d), della decisione n. 1313/2013/UE* (GU C 428 del 20.12.2019, pag. 8).

Documenti di lavoro dei servizi della Commissione

— *European Framework for Action on Cultural Heritage (Un quadro d'azione europeo sul patrimonio culturale)* (SWD(2018) 491 final)

Relazioni

— *Relazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni sull'attuazione, sui risultati e sulla valutazione globale dell'Anno europeo del patrimonio culturale 2018* (COM(2019) 548 final)

Studi

— *Safeguarding cultural heritage from natural and man-made disasters. A comparative analysis of risk management in the EU* (Salvaguardare il patrimonio culturale dalle catastrofi naturali e provocate dall'uomo. Un'analisi comparativa della gestione dei rischi nell'UE) - Studio (aprile 2018)

Nazioni Unite

- Quadro d'azione di Hyogo 2005-2015: costruire la resilienza delle nazioni e delle comunità alle catastrofi
- Quadro di riferimento di Sendai per la riduzione del rischio di catastrofi 2015-2030

Unesco

- *Convenzione per la protezione dei beni culturali in caso di conflitto armato* (Convenzione dell'Aja, 1954)
- *Convenzione sulla protezione del patrimonio culturale e naturale mondiale* (1972)
- *Convenzione sulla protezione del patrimonio culturale subacqueo* (2001)
- *Carta sulla conservazione del patrimonio digitale* (2003)
- *Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale* (2003)
- *Strategia di riduzione dei rischi per i beni del patrimonio mondiale* (versione riveduta, 2007)
- *Gestione dei rischi di catastrofi per il patrimonio mondiale* (manuale, giugno 2010)
- *Dichiarazione di Budapest sul patrimonio mondiale* (adottata dal Comitato del patrimonio mondiale nel giugno 2002)

Consiglio d'Europa

- *Convenzione quadro sul valore del patrimonio culturale per la società* (Convenzione di Faro, 2005)
- *Raccomandazione CM/Rec (2017)1 agli Stati membri sulla «Strategia per il patrimonio culturale europeo nel XXI secolo»* (2017)
- *Convenzione europea sulle infrazioni coinvolgenti i beni culturali* (2017)
- *Accordo europeo e mediterraneo sui grandi rischi* (EUR-OPA)

Altri studi

- *Pronto soccorso al patrimonio culturale in tempi di crisi* (ICCROM e Prince Claus Fund for Culture and Development, 2018)
 - *Principi di qualità europei per gli interventi con possibile impatto sul patrimonio culturale finanziati dall'UE* (ICOMOS, 2019)
 - *The Global Risks Report 2020 (Relazione 2020 sui rischi globali)* (Forum economico mondiale)
-

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

4 giugno 2020

(2020/C 186/02)

1 euro =

Moneta			Moneta		
		Tasso di cambio			Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1250	CAD	dollari canadesi	1,5203
JPY	yen giapponesi	122,48	HKD	dollari di Hong Kong	8,7189
DKK	corone danesi	7,4557	NZD	dollari neozelandesi	1,7510
GBP	sterline inglesi	0,89685	SGD	dollari di Singapore	1,5758
SEK	corone svedesi	10,4172	KRW	won sudcoreani	1 368,73
CHF	franchi svizzeri	1,0786	ZAR	rand sudafricani	19,0059
ISK	corone islandesi	148,50	CNY	renminbi Yuan cinese	8,0066
NOK	corone norvegesi	10,6048	HRK	kuna croata	7,5725
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 856,88
CZK	corone ceche	26,623	MYR	ringgit malese	4,8077
HUF	fiorini ungheresi	344,90	PHP	peso filippino	56,109
PLN	zloty polacchi	4,4372	RUB	rublo russo	77,8132
RON	leu rumeni	4,8373	THB	baht thailandese	35,539
TRY	lire turche	7,5868	BRL	real brasiliano	5,6989
AUD	dollari australiani	1,6276	MXN	peso messicano	24,4761
			INR	rupia indiana	84,9320

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

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2020/C 186/03)

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

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

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

«QUEIJO TERRINCHO»**N. UE: PDO-PT-0218-AM01 — 19.9.2016****DOP (X) IGP ()****1. Gruppo richiedente e interesse legittimo***Gruppo richiedente*

QUEITEQ — *Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente*, CRL [Cooperativa dei produttori di latte di pecora nella regione di Terra Quente]

Interesse legittimo

Il gruppo di produttori, costituito dagli operatori (produttori e trasformatori) del «Queijo Terrincho», ha un interesse legittimo a presentare la presente domanda di modifica. Il gruppo di produttori che ha presentato la prima domanda di registrazione è il QUEITEQ — *Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente*, CRL.

Nome del gruppo	QUEITEQ — <i>Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente</i> , CRL.
Tipo di gruppo	Più di una persona
Partecipanti	Produttore/i, trasformatore/i
Indirizzo	Quinta Branca — Larinho 5160 — Torre de Moncorvo

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Paese	Portogallo
Telefono	+351 279258090
E-mail:	queitec@sapo.pt

2. Stato membro o Paese Terzo

Portogallo

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☐ Denominazione del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☒ Zona geografica
- ☐ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di produzione
- ☒ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☒ Altro: aggiunta del logo di un prodotto

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)

Tutte le modifiche riguardano il disciplinare, non essendo mai stato pubblicato prima il relativo documento unico.

Descrizione del prodotto

Modifica 1

- Gli intervalli precedentemente previsti nel disciplinare originale per il diametro (13-20 cm) e per il peso (0,8-1,2 kg) del formaggio sono stati riveduti e passano rispettivamente a 12-20 cm e 0,7-1,1 kg.
- È stata introdotta una nuova pezzatura, cosiddetta «merendeira», non presente nel disciplinare originale: una formella di diametro tra 8 cm e 12 cm, altezza tra 3 cm e 6 cm e peso tra 0,35 kg e 0,55 kg.
- Gli intervalli percentuali consentiti per il tenore di grasso sulla sostanza secca e l'umidità nella materia secca non grassa della pasta, che nel disciplinare originale erano rispettivamente del 45-60 % e del 55-65 %, sono stati ridefiniti e passano a 25-50 % di grasso sulla sostanza secca e 35-60 % di umidità nella materia secca non grassa.
- È stata specificata una temperatura minima consentita per la conservazione a lungo termine del «Queijo Terrincho» e del «Queijo Terrincho» Velho [stagionato], non precedentemente indicata nel disciplinare originale, di -11 °C, temperatura superiore a quella a cui il formaggio congelerebbe (-12 °C) e che consente di preservare l'aroma, il sapore e la consistenza caratteristici della pasta.

Le modifiche, apportate per riflettere il cambiamento di abitudini dei consumatori, ossia una predilezione per il consumo di formaggi più piccoli, con un minore contenuto di grassi, una migliore conservabilità e una maggiore durata di conservazione, consentono di adeguare l'offerta alla domanda attuale di porzioni più piccole e pronte per essere utilizzate in specifici impieghi culinari (formaggi affettati e preconfezionati). Le modifiche scaturiscono inoltre dai risultati delle analisi effettuate negli ultimi anni, che hanno dimostrato la necessità di correggere i valori originali (umidità e tenore di grasso consentiti) per rispecchiare la situazione reale.

Modifica 2

- Per il «Queijo Terrincho» *Velho*, che viene fatto maturare o stagionare per almeno 90 giorni e che può essere presentato per la vendita anche ricoperto di una pasta di peperone rosso o tagliato a pezzi e immerso in contenitori di olio d'oliva vergine, sono state introdotte due nuove forme di conservazione e presentazione del prodotto, non previste nel disciplinare originale.

Il ricorso a queste due tecniche è giustificato dal fatto che accrescono la conservabilità e la durata di conservazione del formaggio, e tiene conto della domanda, da parte dei consumatori, di formaggi ricoperti di pasta di peperone rosso o tagliati a pezzi e immersi in contenitori di olio d'oliva vergine. I consumatori hanno rapidamente associato queste tecniche a formaggi di lunga stagionatura, come il «Queijo Terrincho» *Velho*. Inoltre queste forme di presentazione, ossia il rivestimento del formaggio con pasta di peperone rosso o il confezionamento a pezzi e l'immersione in contenitori di olio d'oliva vergine, sono tecniche utilizzate a livello locale da molto tempo.

Le modifiche apportate intendono rispondere alle nuove esigenze del mercato, garantendo che le caratteristiche intrinseche che conferiscono al prodotto il suo carattere specifico non vengano alterate.

Le modifiche interessano altresì la sezione «Metodo di produzione», ora dedicata alla descrizione delle condizioni di produzione del «Queijo Terrincho» *Velho*, e la sezione «Etichettatura» per la denominazione «Queijo Terrincho» *Velho*.

Zona geografica

Modifica 3

La zona geografica resta immutata.

Il testo originale: «Articolo 1

La zona di produzione e di stagionatura del «Queijo Terrincho» è limitata ai comuni di Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Macedo de Cavaleiros (ad eccezione delle località Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós e Soutelo de Mourisco) nel distretto di Braganza, alle località Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales e Possacos nel comune di Valpaços nel distretto di Vila Real, al comune di São João da Pesqueira (ad eccezione delle località di Riodades e Paredes da Beira) nel distretto di Viseu, al comune di Vila Nova de Foz Côa, alle località Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto e Meda nel comune di Meda e alle località di Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres e Mata de Lobos nel comune di Figueira de Castelo Rodrigo nel distretto di Guarda, situati nei territori di Terra Quente e dell'Alta Valle del Douro.»

è stato sostituito dal seguente testo: «Articolo 1

La zona di produzione e di stagionatura del prodotto si limita ai comuni di Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Macedo de Cavaleiros (ad eccezione delle località di Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós e Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (ad eccezione delle località di Riodades e Paredes da Beira) e Vila Nova de Foz Côa, nonché alle località di Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales e Possacos nel comune di Valpaços, alle località di Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto e Meda nel comune di Meda e alle località di Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres e Mata de Lobos nel comune di Figueira de Castelo Rodrigo.»

I riferimenti ai distretti che fanno parte dei territori di Terra Quente e dell'Alta Valle del Douro sono stati eliminati dal disciplinare per rendere il testo più chiaro. I comuni elencati definiscono già con esattezza i confini amministrativi necessari ai fini della conformità all'articolo 5, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Metodo di produzione

Modifica 4

Sono state aggiunte informazioni non presenti nel disciplinare originale riguardo alle operazioni della fase di produzione, nello specifico la lavorazione del latte (riscaldamento e coagulazione), il drenaggio del siero (pressatura), la maturazione e la stagionatura (rivoltamento e lavaggio).

Le modifiche scaturiscono dalla necessità di fornire maggiori informazioni sulle operazioni della fase di produzione, in particolare quelle da cui dipende la conformità del prodotto ottenuto alla sua descrizione, e più specificatamente le fasi di coagulazione e di lavorazione della cagliata.

- È stato inoltre precisato che il latte deve essere sottoposto a lavorazione non appena munto, informazione assente nel primo disciplinare. Laddove ciò non sia possibile, la temperatura alla quale deve essere conservato il latte è fissata a 6 °C al massimo.
- A differenza del primo disciplinare, in cui si specificava che il latte deve essere riscaldato a una temperatura fissa di 35 °C, è stato introdotto un intervallo per la temperatura ottimale a cui portare il latte prima dell'aggiunta del caglio (temperatura di coagulazione: 30-35 °C), in modo che il procedimento sia più in linea con le condizioni reali.

Oltre all'utilizzo di pesi e presse manuali, come previsto dal disciplinare originale, è consentito anche l'utilizzo di presse pneumatiche, con un tempo di pressatura tra le tre e le cinque ore, in base alla procedura già in uso. Tale modifica dipende unicamente da uno sviluppo tecnologico, cui si può ricorrere nella fase di produzione e che non ha alcuna incidenza sulle caratteristiche finali del prodotto.

- Come nel disciplinare originale, il processo di maturazione o di stagionatura avviene in locali di stagionatura naturale o in ambienti controllati. L'intervallo stabilito per le misurazioni dell'umidità relativa durante questa fase è dell'80-90 % e non più dell'80-85 %, come previsto dal disciplinare originale.
- Allo stesso modo, sebbene non fossero precisati nel disciplinare originale, vengono introdotti anche limiti massimi e minimi per la temperatura (8-14 °C) e per l'umidità (75-85 %) durante la fase di stagionatura del «Queijo Terrincho» *Velho*, per completare la descrizione del metodo di produzione.

Modifica 5

- In precedenza il disciplinare originale recitava: «Le greggi di pecore della razza Churra da Terra Quente, allevate nella zona e ad essa particolarmente adatte per le loro caratteristiche specifiche, costituiscono la principale attività di allevamento. La loro alimentazione è rappresentata essenzialmente dalla vegetazione dei pascoli e dei terreni golenali. I pascoli, costituiti da terreni montani, da campi lasciati a maggese e da vaste distese di terreni non coltivati, sono caratterizzati da una copertura erbosa grossolana e rada. Tuttavia, poiché l'erba disponibile non è sufficiente, per l'alimentazione delle greggi è necessario utilizzare terreni golenali e foraggi secondari — segale, orzo, rape, lenticchie e fogliame di alberi come frassini, olmi, querce, mandorli, olivi e anche viti.»

Non essendovi quantità sufficienti di erba, come già indicato nel disciplinare originale, è stata introdotta anche la possibilità di utilizzare mangimi quali paglia e fieno prodotti in azienda o da altri allevatori di ovini, colture foraggiere autunnali/invernali (avena, vecchia comune, segale e lupino giallo) e colture foraggiere primaverili (mais e sorgo), provenienti dalla zona geografica delimitata.

Il testo è stato sostituito e riformulato come segue: «Tuttavia, poiché l'erba disponibile non è sufficiente, per l'alimentazione delle greggi è necessario utilizzare terreni golenali e foraggi secondari — segale, orzo, rape, lenticchie e fogliame di alberi come frassini, olmi, querce, mandorli, olivi e anche viti provenienti dalla zona geografica.»

- Tutti i mangimi destinati agli ovini provengono dalla zona geografica. In periodi di scarsità è stata però introdotta la possibilità di utilizzare mangimi provenienti da altre regioni, che tuttavia non devono mai superare il 50 % della sostanza secca su base annua. I mangimi provenienti da altre regioni sono dello stesso tipo e hanno la stessa composizione di quelli della zona geografica.

Modifica 6

L'articolo 4 della versione originale del disciplinare è stato soppresso.

«Articolo 4

Confezionamento e conservazione

Il formaggio deve essere sempre confezionato con materiali innocui che non reagiscano con il contenuto.

Il formaggio deve essere sempre confezionato e il confezionamento essere conforme alle buone pratiche di igiene ed effettuato in condizioni che ne preservino la purezza e le caratteristiche durante il normale periodo di conservazione e di vendita.

Tale procedimento deve essere svolto dal produttore.»

Le suddette descrizioni sono state sostituite dalle motivazioni apportate per l'esistenza di norme specifiche in materia di confezionamento, cui è stato aggiunto il seguente paragrafo, che fornisce un'ulteriore giustificazione al fatto che il prodotto debba essere confezionato dal produttore:

«L'affettatura e il confezionamento devono avvenire all'interno della zona geografica delimitata al fine di preservare l'integrità del prodotto e garantire le caratteristiche che gli conferiscono il suo carattere specifico, e che possono essere facilmente alterate da una serie di manipolazioni e/o da manipolazioni protratte nel tempo.»

Modifica 7

— Il testo seguente, non incluso nel disciplinare originale, è stato aggiunto per illustrare la produzione delle diverse tipologie di «Queijo Terrincho» *Velho*.

«Il “Queijo Terrincho” *Velho* è un formaggio stagionato per almeno 90 giorni e preparato ricoprendo il formaggio con una pasta di estratto di peperone rosso e acquavite di vinaccia od olio d'oliva vergine. Può anche essere immerso in olio d'oliva vergine.

Il “Queijo Terrincho” *Velho* ricoperto di peperone rosso è prodotto ricoprendo il formaggio stagionato per almeno 90 giorni con una miscela di peperone rosso e acquavite di vinaccia o una miscela di peperone rosso e olio d'oliva vergine. Il peperone rosso viene ridotto in pasta mescolandolo con acquavite di vinaccia od olio d'oliva vergine nella fase di rivestimento del formaggio. La miscela deve essere utilizzata soltanto una volta, perché abbia la corretta consistenza e il giusto sapore. Per 1 kg di peperone rosso si utilizzano circa 250 ml di acquavite di vinaccia o 250 ml di olio d'oliva vergine.

Queste tecniche sono impiegate da molto tempo nel territorio per migliorare la conservabilità e aumentare la durata di conservazione del formaggio.»

Modifica 8

Etichettatura

L'articolo 5 della versione originale del disciplinare è stato soppresso.

«Articolo 5

Etichettatura e commercializzazione

Sull'etichetta dei formaggi devono figurare i seguenti elementi:

1. Denominazione di vendita — “Queijo Terrincho”
2. Tenore di grasso dal 45 % al 60 %
3. Peso netto (espresso in g o kg)
4. Da consumarsi preferibilmente entro (mese e anno)
5. Formaggio prodotto con latte crudo di pura pecora
6. Nome e indirizzo del produttore

L'etichetta deve essere posta su una delle due facce del formaggio.

È consentita la vendita al consumatore in porzioni purché confezionate.»

I riferimenti generici di cui all'articolo 5 della prima versione del disciplinare già registrato sono stati eliminati e sostituiti dal requisito di etichettatura secondo cui l'etichetta deve riportare, a seconda della tipologia del prodotto, il logo del prodotto e la dicitura «QUEIJO TERRINCHO» — Denominação de Origem Protegida [«QUEIJO TERRINCHO» — Denominazione di origine protetta] oppure «QUEIJO TERRINCHO» — DOP [«QUEIJO TERRINCHO» — DOP] oppure «QUEIJO TERRINCHO» — Denominação de Origem Protegida *VELHO* [«QUEIJO TERRINCHO» — Denominazione di origine protetta *VELHO*] oppure «QUEIJO TERRINCHO» — DOP *VELHO* [«QUEIJO TERRINCHO» — DOP *VELHO*], in linea con la descrizione del prodotto.

Le modifiche sono dovute alla necessità di conformare i requisiti di etichettatura alla descrizione del prodotto e di eliminare i riferimenti generici.

Modifica 9

L'articolo 6 della versione originale del disciplinare è stato soppresso.

«Articolo 6

1. Il latte utilizzato per la produzione del “Queijo Terrincho” può essere ottenuto soltanto da pecore della razza Churra da Terra Quente allevate nella zona di produzione di cui all'articolo 1 del presente disciplinare.
2. Tutte le greggi devono essere ufficialmente indenni da brucellosi e non devono presentare sintomi di malattie trasmissibili con il latte.
3. Le greggi devono essere sottoposte a controlli volti a garantire che qualsiasi trattamento sugli animali rispetti i tempi di sospensione raccomandati.
4. Nelle sale di mungitura e nel trasporto del latte al luogo di produzione devono essere rispettate le norme igieniche stabilite.

5. I caseifici devono soddisfare le condizioni tecniche, funzionali e igienico-sanitarie previste dalla legge.
6. In tutti gli stabilimenti in cui viene prodotto il formaggio devono essere tenuti registri relativi al latte ricevuto, alla produzione, alla stagionatura e alla commercializzazione.»

Le informazioni di cui al paragrafo 1 relative alla razza ovina sono state incluse nel punto 3.2 del documento unico, riguardante la descrizione del prodotto, e nel corrispondente punto 2 del disciplinare.

I paragrafi da 2 a 6 sono stati soppressi poiché riguardano norme applicate a tutto il settore di attività e già previste dalla normativa generale.

Modifica 10

Sono stati altresì eliminati i riferimenti agli obblighi dei gruppi di produttori e degli operatori, nonché alle infrazioni e alle sanzioni, che figuravano nel documento originale agli articoli 7, 8, 9 e 10, poiché sono già parte integrante del disciplinare e interessano norme applicabili trasversalmente alla produzione casearia e già previste dalla normativa generale.

Modifica 11

Legame

Per quanto riguarda il legame tra la zona geografica delimitata e le caratteristiche del prodotto, l'articolo 1 della versione originale del disciplinare:

«Articolo 1

È una vasta zona, che si estende su 400 000 ettari ed è composta da fosse tettoniche (Mirandela-Vilariça), valli profonde ed erose (Baixo-Coa, Sabor e l'Alto Douro) e altipiani situati ad altitudini tra i 600 m e gli 800 m. Per la tipologia di suolo, la zona presenta condizioni climatiche uniche, che vanno da un clima mediterraneo subatlantico a un clima mediterraneo semiarido man mano che si avanza verso est lungo il Douro, con un'influenza continentale più marcata in prossimità degli altipiani.

Le condizioni climatiche e topografiche hanno portato a un'ampia diversità di colture. La zona è infatti caratterizzata da paesaggi viticoli e olivicoli, aree di coltivazione dell'olivo in espansione, zone con colture miste di olivi e mandorli, cerealicoltura pluviale (terreni lasciati a maggese e coltivati a cereali) e da una varietà di colture sia nelle zone prive di fonti di irrigazione che nelle valli più fertili (Mirandela e Vale da Vilariça). Tuttavia, data l'importanza economica di queste colture, gli agricoltori si dedicano principalmente alla coltivazione dell'olivo e della vite.

Al contrario, le greggi di pecore della razza Churra da Terra Quente, allevate nella zona e ad essa particolarmente adatte per le loro caratteristiche specifiche, costituiscono la principale attività di allevamento. La loro alimentazione è rappresentata essenzialmente dalla vegetazione dei pascoli e dei terreni golenali. I pascoli, costituiti da terreni montani, da campi lasciati a maggese e da vaste distese di terreni non coltivati, sono caratterizzati da una copertura erbosa grossolana e rada.

Tuttavia, poiché l'erba disponibile non è sufficiente, per l'alimentazione delle greggi è necessario utilizzare terreni golenali e foraggi secondari — segale, orzo, rape, lenticchie e fogliame di alberi come frassini, olmi, querce, mandorli, olivi e anche viti provenienti dalla zona geografica. Sono queste le superfici a pascolo permanente degli ovini, che vi trascorrono le notti per quasi tutto l'anno, in recinti od ovili direttamente sui terreni agricoli.

Questa combinazione di terreni montani, altipiani aridi e cieli luminosi, con le sue specifiche condizioni ambientali, insieme ai metodi di allevamento tradizionali, contribuisce a dare origine alle caratteristiche specifiche del latte prodotto dalle pecore della razza Churra da Terra Quente (Terrincha).

Da questo latte, una volta lavorato con l'abilità e l'esperienza della popolazione locale, che tramanda le proprie conoscenze di generazione in generazione, si ottiene un formaggio dalle caratteristiche ineguagliabili.»

è sostituito dal seguente testo:

«La qualità del “Queijo Terrincho” è dovuta esclusivamente ai fattori naturali e umani correlati alla zona geografica delimitata.

In base ad alcune fonti, la diffusione della produzione di formaggio di pecora è associata ai monasteri cristiani medievali della regione e di altre zone. La prova più eloquente dell'origine di questo formaggio è data probabilmente dal fatto che è proprio la zona in cui è nata la razza ovina Churra da Terra Quente, ossia la valle di Vilariça e più precisamente Quinta da Terrincha nel territorio di Terra Quente Transmontana, ad avere dato alla razza ovina l'altro nome con cui è nota, la “Terrincha”, così come al formaggio, chiamato per l'appunto “Terrincho”. Questi elementi dimostrano la convergenza, in questa sottozona, di fattori naturali e umani che caratterizzano l'intera zona di produzione.

In principio, nella Terra Quente Transmontana e nell'Alta Valle del Douro, i territori in cui si trova la zona geografica delimitata, era presente una razza ovina molto robusta e ben adattata, la razza Badana. È a partire da questa razza che, alla fine del XIX secolo è stata creata, grazie a un incrocio con i montoni Mondegueiro, la razza Churra da Terra Quente, sviluppatasi pienamente a partire dalla metà del XX secolo. Si tratta pertanto di una razza robusta, ben adattata alla regione, e piuttosto fertile, con un'alta incidenza di gravidanze gemellari. Produce poca carne, ma essendo principalmente una razza da latte, è strettamente legata alla produzione di formaggio della zona.

La regione è caratterizzata da altopiani collinari, con ripidi declivi, e terreni acidi e poco fertili, con alcune zone di terre adatte all'agricoltura. Le precipitazioni, concentrate nei mesi invernali, sono sfruttate al massimo durante le estati lunghe e secche. La disponibilità di risorse alimentari, abbondanti in primavera e scarse in estate, non è quindi costante.

Allevate in queste condizioni, che hanno un impatto notevole sulla distribuzione delle colture nella regione e favoriscono sistemi di produzione tradizionali ed estensivi, le pecore della razza Churra da Terra Quente producono un latte le cui caratteristiche, dopo la lavorazione da parte dei locali, con le loro abilità e conoscenze ancestrali, permettono di ottenere un formaggio del tutto particolare, che ha resistito al passare del tempo.

L'aroma e il sapore delicati del "Queijo Terrincho", più forti e intensi con l'invecchiamento, derivano quindi dalle caratteristiche del latte crudo e puro utilizzato e sono strettamente legati alla razza ovina e alla vegetazione tipica dei terreni montani e golenali, che costituisce una parte fondamentale dell'alimentazione delle pecore allevate nella zona geografica delimitata.

La consistenza compatta e uniforme, così come il colore e l'aspetto leggermente untuoso della pasta, sono il risultato di un processo di lavorazione artigianale basato sulle conoscenze della popolazione locale, in particolare per quanto riguarda i procedimenti di lavorazione e manipolazione della cagliata necessari per la sgocciolatura del siero e la produzione di una massa compatta.

La fase di stagionatura e di maturazione avviene in locali di maturazione naturale in un ambiente controllato, nelle condizioni esposte di seguito.

Stagionatura	"Queijo Terrincho"	"Queijo Terrincho" <i>Velho</i>
Temperatura (°C)	5-12	8-14
Umidità (%)	80-90	75-85
Durata minima (in giorni)	30	90

Il mantenimento di queste condizioni e la cura necessaria durante questo processo — in particolare per quanto riguarda il lavaggio del formaggio, la cui frequenza dipende dall'aspetto della crosta, che deve essere sempre liscia e pulita — sono operazioni che dipendono dalle conoscenze locali, nonché fattori determinanti per garantire che il formaggio ottenuto abbia una pasta con la consistenza, il colore e l'aspetto desiderati.

Anche il ricorso alle tecniche tradizionali di conservazione utilizzate per i formaggi a lunga stagionatura, che permettono di conservare il prodotto più a lungo senza alterarne le caratteristiche distintive, viene dalle conoscenze locali. Ne sono esempi la pratica di ricoprire la crosta con una pasta di peperone rosso — una miscela semisolida a base di peperone rosso e acquavite di vinaccia oppure di peperone rosso e olio d'oliva vergine prodotto localmente in alambicchi tradizionali o in frantoi — e la conservazione del formaggio in contenitori di olio d'oliva vergine dopo la rimozione della crosta e il taglio del formaggio in pezzi.

Per quanto riguarda il legame tra i fattori umani e il prodotto, il "Queijo Terrincho" è considerato un prodotto tradizionale di questa regione di Trás-os-Montes e il metodo di produzione e le tecniche di conservazione utilizzati ancora oggi sono stati tramandati di generazione in generazione.»

Il testo dell'articolo 1 del disciplinare originario è stato riformulato per descrivere con maggiore precisione i fattori naturali, nello specifico le condizioni pedoclimatiche, i fattori umani e le conoscenze locali, ossia le caratteristiche della zona geografica da cui deriva la specificità del prodotto. Nel testo, in cui si spiega come le caratteristiche della zona geografica incidano sulle caratteristiche specifiche definite del prodotto, si afferma che la qualità del «Queijo Terrincho» è dovuta esclusivamente ai fattori naturali e umani legati alla zona geografica delimitata.

Il testo è stato riformulato per conformarsi alle disposizioni sulla redazione del documento unico, in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, in particolare per quanto riguarda il punto 5 (Legame con la zona geografica), in base al quale il documento unico deve contenere una spiegazione approfondita e coerente di come è stabilito il nesso causale, informazione che non era inclusa nel testo originale.

Altro

L'uso del logo del prodotto è stato reso obbligatorio.

DOCUMENTO UNICO

«QUEIJO TERRINCHO»

N. UE: PDO-PT-0218-AM01 — 19.9.2016

IGP () DOP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Queijo Terrincho»

2. Stato membro o paese terzo

Portogallo

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 denominazione «Queijo Terrincho» designa il formaggio stagionato prodotto dalla sgocciolatura lenta della cagliata, ottenuta dalla coagulazione di latte, crudo e puro, delle pecore della razza Churra da Terra Quente con caglio di origine animale. Il «Queijo Terrincho» ha una stagionatura minima di 30 giorni. Quando è fatto stagionare o maturare per almeno 90 giorni, la denominazione d'origine è «Queijo Terrincho» *Velho* (stagionato).

Le caratteristiche principali sono indicate di seguito.

Caratteristiche del «Queijo Terrincho» e del «Queijo Terrincho» *Velho*

Formaggio	«Queijo Terrincho»	«Queijo Terrincho» <i>Velho</i>
Forma	Forma cilindrica (disco) bassa e regolare, leggermente concava al centro, senza bordi definiti	Forma cilindrica (disco) bassa e regolare, leggermente convessa al centro, con bordi irregolari
Altezza	3,0-6,0 cm	2,0-6,0 cm
Peso	0,7-1,1 kg	0,5-1,0 kg
Diametro	12-20 cm	10,0-18,0 cm
Peso (pezzatura «merendeira»)	0,35-0,55 kg	0,25-0,45 kg
Diametro (pezzatura «merendeira»)	8,0-12,0 cm	5,0-10,0 cm
Crosta	Morbida, intera, ben formata, liscia, di colore giallo paglierino chiaro su tutta la superficie	Dura, intera, ben formata, di colore rosso, talvolta ruvida
Pasta		

Formaggio	«Queijo Terrincho»	«Queijo Terrincho» <i>Velho</i>
Consistenza	Compatta e uniforme, leggermente burrosa; talvolta perde forma al taglio (semimolle)	Compatta e uniforme, ben formata, non burrosa; mantiene la forma al taglio (dura)
Aspetto	Leggermente cremoso, con occhiatura rada	Non molto cremoso, con occhiatura rada
Colore	Bianco uniforme	Giallognolo
Odore e sapore	Odore intenso, delicato e pulito, non molto pungente	Forte, con una miscela equilibrata di aromi diversi
Grasso (su sostanza secca) in %	25-50	35-60
Umidità (nella materia secca non grassa) in %	35-60	20-55

Il «Queijo Terrincho» e il «Queijo Terrincho» *Velho* sono venduti interi, a fette o in porzioni preconfezionate.

Il «Queijo Terrincho» *Velho* può essere presentato per la vendita anche con un rivestimento di pasta di peperone rosso oppure tagliato a pezzi e immerso in contenitori di olio d'oliva vergine.

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

Le pecore pascolano principalmente su pascoli montani, campi lasciati a maggese e vaste distese di terreni non coltivati, dalla copertura erbosa grossolana e rada, e su terreni golenali o pascoli naturali all'interno della zona geografica delimitata.

Non essendoci abbastanza erba, è necessario ricorrere a foraggi secondari come segale, orzo, avena, rape, lenticchie e foglie di alberi quali frassini, olmi, querce, mandorli, ulivi e viti della zona geografica.

Vengono utilizzati anche altri alimenti, come paglia e fieno, colture foraggere autunnali e invernali (avena, veccia comune, segale e lupino giallo) e colture foraggere primaverili (mais e sorgo), prodotti in azienda o da altri allevatori di ovini, provenienti dalla zona geografica delimitata.

Tutti i mangimi destinati agli ovini provengono dalla zona geografica. Solo in periodi di scarsità è possibile utilizzare mangimi provenienti da altre regioni, che tuttavia non devono mai superare il 50 % della sostanza secca su base annua. I mangimi provenienti da altre regioni sono dello stesso tipo e hanno la stessa composizione dei mangimi della zona geografica delimitata, in modo da non alterare le caratteristiche del prodotto.

Altri ingredienti utilizzati per la produzione sono il sale alimentare, in una proporzione tra il 15 % e il 20 % del peso del formaggio, e il caglio animale.

Il latte crudo e puro ottenuto dalle pecore di razza Churra da Terra Quente deve presentare le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

Acidità (ml di Na OH N\1)	25-30
pH	6,5-6,6
Densità (a 20 °C)	1036-1038
Tenore di grassi (g/100 g)	8,5
Tenore di proteine (g/100 g)	6,4-6,6
Azoto totale (%)	1,0-1,1
Azoto non caseinico (%)	0,2-0,3

I peperoni rossi, l'olio di oliva e l'acquavite di vinaccia utilizzati per preparare la pasta di peperone rosso devono provenire dalla zona geografica delimitata.

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

La produzione del latte e la fabbricazione, comprese le fasi di stagionatura e di maturazione, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

La conservazione prolungata del prodotto è consentita a una temperatura non inferiore a -11°C .

L'affettatura e il confezionamento devono avvenire all'interno della zona geografica delimitata al fine di preservare l'integrità del prodotto e garantire le caratteristiche che gli conferiscono il suo carattere specifico, e che possono essere facilmente alterate da una serie di manipolazioni e/o da manipolazioni protratte nel tempo.

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

Oltre al logo, riprodotto di seguito, l'etichetta del prodotto deve riportare i termini seguenti: «QUEIJO TERRINCHO» — Denominação de Origem Protegida [«QUEIJO TERRINCHO» — Denominazione di origine protetta] oppure «QUEIJO TERRINCHO» — DOP [«QUEIJO TERRINCHO» — DOP] oppure «QUEIJO TERRINCHO» — Denominação de Origem Protegida VELHO [«QUEIJO TERRINCHO» — Denominazione di origine protetta VELHO] oppure «QUEIJO TERRINCHO» — DOP VELHO [«QUEIJO TERRINCHO» — DOP VELHO].



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione e di stagionatura del prodotto si limita ai comuni di Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães e Macedo de Cavaleiros (ad eccezione delle località di Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós e Soutelo de Mourisco), São João da Pesqueira (ad eccezione delle località di Riodades e Paredes da Beira) e Vila Nova de Foz Côa, nonché alle località di Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales e Possacos nel comune di Valpaços, alle località di Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto e Meda nel comune di Meda e alle località di Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres e Mata de Lobos nel comune di Figueira de Castelo Rodrigo.

5. **Legame con la zona geografica**

La qualità del «Queijo Terrincho» è dovuta esclusivamente ai fattori naturali e umani correlati alla zona geografica.

In base ad alcune fonti, la diffusione della produzione di formaggio di pecora è associata ai monasteri cristiani medievali della regione e di altre zone. La prova più eloquente dell'origine di questo formaggio è data probabilmente dal fatto che è proprio la zona in cui è nata la razza ovina Churra da Terra Quente, ossia la valle di Vilarica e più precisamente Quinta da Terrincha nel territorio di Terra Quente Transmontana, ad avere dato alla razza ovina l'altro nome con cui è nota, la «Terrincha», così come al formaggio, chiamato per l'appunto «Terrincho». Questi elementi dimostrano la convergenza, in questa sottozona, di fattori naturali e umani che caratterizzano l'intera zona di produzione.

In principio, nella Terra Quente Transmontana e nell'Alta Valle del Douro, i territori in cui si trova la zona geografica delimitata, era presente una razza ovina molto robusta e ben adattata, la razza Badana. È a partire da questa razza che alla fine del XIX secolo è stata creata, grazie a un incrocio con i montoni Mondegueiro, la razza Churra da Terra Quente, sviluppatasi pienamente a partire dalla metà del XX secolo. Si tratta pertanto di una razza robusta, ben adattata alla regione, e piuttosto fertile, con un'alta incidenza di gravidanze gemellari. Produce poca carne, ma essendo principalmente una razza da latte, è strettamente legata alla produzione di formaggio della zona.

La regione è caratterizzata da altopiani collinari, con ripidi declivi, e terreni acidi e poco fertili, con alcune zone di terre adatte all'agricoltura. Le precipitazioni, concentrate nei mesi invernali, sono sfruttate al massimo durante le estati lunghe e secche. La disponibilità di risorse alimentari, abbondanti in primavera e scarse in estate, non è quindi costante.

Allevate in queste condizioni, che hanno un impatto notevole sulla distribuzione delle colture nella regione e favoriscono sistemi di produzione tradizionali ed estensivi, le pecore della razza Churra da Terra Quente producono un latte le cui caratteristiche, dopo la lavorazione da parte dei locali, con le loro abilità e conoscenze ancestrali, permettono di ottenere un formaggio del tutto particolare, che ha resistito al passare del tempo.

L'aroma e il sapore delicati del «Queijo Terrincho», più forti e intensi con l'invecchiamento, derivano quindi dalle caratteristiche del latte crudo e puro utilizzato e sono strettamente legati alla razza ovina e alla vegetazione tipica dei terreni montani e golenali, che costituisce una parte fondamentale dell'alimentazione delle pecore allevate nella zona geografica delimitata.

La consistenza compatta e uniforme, così come il colore e l'aspetto leggermente untuoso della pasta, sono il risultato di un processo di lavorazione artigianale basato sulle conoscenze della popolazione locale, in particolare per quanto riguarda i procedimenti di lavorazione e manipolazione della cagliata necessari per la sgocciolatura del siero e la produzione di una massa compatta.

La fase di stagionatura e di maturazione avviene in locali di maturazione naturale in un ambiente controllato, nelle condizioni esposte di seguito.

Stagionatura	«Queijo Terrincho»	«Queijo Terrincho» <i>Velho</i>
Temperatura (°C)	5-12	8-14
Umidità (%)	80-90	75-85
Durata minima (in giorni)	30	90

Il mantenimento di queste condizioni e la cura necessaria durante questo processo — in particolare per quanto riguarda il lavaggio del formaggio, la cui frequenza dipende dall'aspetto della crosta, che deve essere sempre liscia e pulita — sono operazioni che dipendono dalle conoscenze locali, nonché fattori determinanti per garantire che il formaggio ottenuto abbia una pasta con la consistenza, il colore e l'aspetto desiderati.

Anche il ricorso alle tecniche tradizionali di conservazione utilizzate per i formaggi a lunga stagionatura, che permettono di conservare il prodotto più a lungo senza alterarne le caratteristiche distintive, viene dalle conoscenze locali. Ne sono esempi la pratica di ricoprire la crosta con una pasta di peperone rosso — una miscela semisolida a base di peperone rosso e acquavite di vinaccia oppure di peperone rosso e olio d'oliva vergine prodotto localmente in alambicchi tradizionali o in frantoi — e la conservazione del formaggio in contenitori di olio d'oliva vergine.

Per quanto riguarda il legame tra i fattori umani e il prodotto, il «Queijo Terrincho» è considerato un prodotto tradizionale di questa regione del Trás-os-Montes e il metodo di produzione e le tecniche di conservazione utilizzati ancora oggi sono stati tramandati di generazione in generazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Qj_Terrincho.pdf

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

(2020/C 186/04)

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

La domanda di approvazione di questa modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«TOMME DE SAVOIE»

N. UE: PGI-FR-0177-AM03 — 10.1.2020

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Tomme de Savoie»

2. **Stato membro o Paese Terzo**

France

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 il nome di cui al punto 1*

La «Tomme de Savoie» è un formaggio a pasta pressata non cotta, ottenuto da latte vaccino, lavorato allo stato crudo o termizzato. Il periodo minimo di stagionatura è di 30 giorni dalla data di aggiunta del caglio fino all'uscita dalle cantine di stagionatura.

Si presenta sotto forma di un cilindro piatto e misura da 18 a 21 cm di diametro per un'altezza che va da 5 a 8 cm. Il suo peso è compreso tra 1,2 e 2 kg. Può avere anche un formato ridotto, presentando comunque le stesse caratteristiche organolettiche. In questo caso, la sua altezza è pari al massimo a 8 cm e il suo peso può variare da 400 a 900 grammi.

La crosta è liscia o leggermente irregolare, con un colore che va dal grigio al grigio bianco, sulla quale possono svilupparsi muffe secondarie.

La pasta è semidura, con un colore che varia dal bianco al giallo. Presenta una piccola occhiatura. Il suo sapore è schietto e leggermente salato e, talvolta, presenta una punta di acidità e una punta di piccante.

Il formaggio presenta un tenore di materia grassa minimo rispetto al peso totale pari al 9 % e un tenore di materia secca minimo pari al 45 %.

Il tenore di sale è compreso tra l'1,2 % e il 2 %.

La «Tomme de Savoie» è commercializzata nelle seguenti forme: intera, tagliata (a spicchi o fette), oppure in confezioni monoporzione (spicchio o fetta).

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

I diversi tipi di mangimi consentiti sono:

- i foraggi grossolani (erba, fieno, secondo fieno, granturco verde, sorgo, paglia, colture intercalari);
- le pannocchie di granturco e i semi di granturco umido sono ammessi unicamente nell'ambito del periodo che va dal 1° ottobre al 1° maggio;
- i foraggi disidratati, l'erba medica disidratata, le polpe di barbabietola disidratata, le barbabietole da foraggio, che devono essere distribuiti puliti e sani;

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

- i mangimi complementari e gli additivi che seguono:
 - i semi di cereali e i loro prodotti derivati (crusca, stacciatura, farina, trebbie disidratate); i semi di cereali possono essere conservati per inertizzazione;
 - i semi e i pannelli di semi oleosi e di colture proteiche;
 - i coprodotti: concentrato proteico di erba medica, azoto non proteico (coprodotti emessi dalla fabbricazione degli amidi oppure dalla fabbricazione di lieviti), urea < 3 % nel mangime complementare;
 - la melassa e l'olio vegetale, i minerali, le vitamine, gli oligoelementi e gli estratti naturali di piante;
 - l'utilizzo di siero di latte prodotto presso l'azienda è autorizzato entro un termine massimo di 24 ore.

Per le vacche in lattazione:

- 100 % di foraggi grossolani provenienti dalla zona geografica;
- i foraggi disidratati, la pannocchia di granturco, i semi di granturco umido e la barbabietola da foraggio, non originari della zona geografica, sono limitati a una media giornaliera di 4 kg di materia secca per vacca in lattazione su tutto l'anno.

Tali restrizioni consentono di garantire che la maggior parte della materia secca ingerita dalle vacche da latte provenga dalla zona geografica delimitata. Migliorano inoltre il legame tra il prodotto e la sua origine geografica.

In caso di produzione in fattoria, il latte utilizzato destinato alla produzione di «Tomme de Savoie» proviene da un allevamento di vacche da latte composto almeno per il 75 % da vacche delle razze Abondance, Montbéliarde o Tarentaise.

Presso il trasformatore, il latte raccolto destinato alla produzione di «Tomme de Savoie» proviene da un allevamento complessivo di vacche da latte composto almeno per il 75 % da vacche delle razze Abondance, Montbéliarde o Tarentaise.

Mantenere la tradizione dell'allevamento delle razze tradizionali Abondance, Montbéliarde e Tarentaise è giustificato, trattandosi di razze che hanno dimostrato capacità di adattamento ai vincoli fisici e climatici dell'ambiente: morfologia adeguata al pascolo sui terreni in pendenza, tolleranza alle variazioni di temperatura, capacità di valorizzazione del pascolo durante il periodo estivo e dei foraggi secchi nel periodo invernale.

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

Le operazioni di produzione del latte, di trasformazione e di stagionatura avvengono nella zona geografica.

La produzione del latte destinato alla produzione della «Tomme de Savoie» nella zona geografica è giustificata dall'importanza delle risorse foraggere nella regione, che è valorizzata nell'ambito della produzione di formaggi.

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

—

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

L'etichettatura dei formaggi che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Tomme de Savoie» deve rispettare le seguenti norme:

- il nome «Tomme de Savoie» viene specificato su tutte le confezioni, associato al logo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo;
- il produttore, lo stagionatore o il confezionatore sono tenuti ad apporre il proprio nome e indirizzo;
- deve essere specificato il nome dell'ente di certificazione;
- tutto il formaggio commercializzato con il nome dell'indicazione geografica deve riportare su una faccia o nello scalzo la menzione relativa all'origine geografica, in conformità con il formato definito dal gruppo. Tale identificazione non riguarda i formaggi commercializzati direttamente ai consumatori dal produttore agricolo o dal casaro;
- inoltre, sull'etichettatura, sulle fatture e sui documenti commerciali, l'attributo «piccola» può essere precisato quando si tratta di formaggi ottenuti a partire da stampi di piccole dimensioni, ma non può essere associato al nome «Tomme de Savoie», né comparire immediatamente sopra tale nome.

4. Descrizione concisa della zona geografica

L'area geografica comprende i due dipartimenti della Savoia e dell'Alta Savoia nella loro totalità e i seguenti comuni dei dipartimenti dell'Ain e dell'Isère.

Dipartimento dell'Ain: Angletfort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-L'hôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin, Vongnes.

Dipartimento dell'Isère: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Legame con la zona geografica

Il legame con l'origine della «Tomme de Savoie» si basa sulla sua qualità determinata.

L'ambiente naturale della «Tomme de Savoie» presenta una vasta gamma di substrati di terreno sottoposti a un clima di montagna omogeneo.

Dal punto di vista del rilievo e della geologia, la zona geografica della «Tomme de Savoie» è molto varia. L'altitudine è compresa tra i 200 metri e i 2 500 metri con suoli tipizzati, risultanti talvolta da massicci cristallini antichi e talvolta da massicci calcarei.

Il clima è un tipico clima di montagna: gli inverni sono lunghi e talvolta rigidi, e le estati calde. Fatta eccezione per le valli incassate della Maurienne e della Tarentaise, che sono generalmente meno soggette a precipitazioni, la pluviometria annuale è elevata, con una media compresa tra 1 000 mm fino a 1 500 mm di acqua, ai piedi dei massicci prealpini. Le precipitazioni sono distribuite durante tutto l'anno.

In virtù della combinazione di suoli profondi e di una pluviometria importante e distribuita nel corso dell'anno, la zona geografica costituisce un territorio a vocazione erbacea di qualità (pascolo e sfalcio di prati dalla flora ricca e diversificata) marcata e caratteristica.

Nell'avampaes, anche la produzione di cereali e di granturco è ben sviluppata.

Dal punto di vista dei fattori umani, la «Tomme de Savoie» è il formaggio più antico tra quelli prodotti in Savoia. Per lungo tempo la «Tomme de Savoie» è stata un formaggio dal consumo domestico, che costituiva una fonte essenziale di proteine nella dieta dei contadini.

La quantità di latte disponibile dipendeva in gran parte dagli altri impieghi del latte, in particolare per fornire materia grassa, molto ambita. I contadini della provincia della Savoia producevano questo formaggio con i quantitativi di latte che rimanevano disponibili.

Così come si trovavano delle «Tomme de Savoie» con tenori di materia grassa differenti a seconda dell'intensità della scrematura, si potevano trovare delle «Tomme de Savoie» di dimensioni diverse a seconda delle aziende agricole presso le quali venivano prodotte.

Di origine domestica, la produzione della «Tomme de Savoie» si è poi diffusa a determinate cooperative casearie artigianali (fruitière).

La produzione del latte destinato alla produzione della «Tomme de Savoie» si basa ancora sullo sfruttamento della grande disponibilità di erba nella zona geografica, ma anche sul mantenimento della tradizione di allevamento di razze tradizionali: Abondance, Montbéliarde e Tarentaise. Queste hanno dimostrato di sapersi adattare ai vincoli fisici e climatici dell'ambiente: morfologia adeguata al pascolo sui terreni in pendenza, tolleranza alle variazioni di temperatura, capacità di valorizzazione del pascolo durante il periodo estivo e dei foraggi secchi nel periodo invernale. L'alimentazione delle vacche da latte si basa sull'utilizzo di foraggi e di cereali prodotti principalmente nella zona geografica.

In queste zone di montagna si sono sviluppati dei know-how caseari specifici adattati all'ambiente. Le tecnologie utilizzate nella regione sono adattate alle caratteristiche del latte e i casari prestano particolare attenzione alla padronanza di una serie di aspetti quali l'inoculazione, la gestione delle flore mesofile e termofile, nonché la stagionatura.

Queste tecnologie rappresentano il frutto di un know-how condiviso in una zona nella quale la cultura della produzione di formaggi a pasta pressata regna da lungo tempo.

La stagionatura in cantina su assi di legno consente la buona evoluzione della pasta e lo sviluppo della flora di superficie, in particolare, del mucor. Le «Tomme de Savoie» vengono quindi rivoltate almeno una volta alla settimana, operazione che consente, all'atto della manipolazione, di «far diminuire la peluria».

La «Tomme de Savoie» è un formaggio a pasta pressata non cotta, ottenuto da latte vaccino crudo o termizzato.

La «Tomme de Savoie» è caratterizzata dal suo formato relativamente ridotto a cilindro piatto, dalla sua crosta liscia leggermente irregolare, dal colore grigio o grigio-bianco, dal suo sapore schietto e leggermente salato, talvolta con una punta di acidità e una punta di piccante.

La capacità del territorio della zona geografica di produrre foraggi grossolani in quantità sufficiente, nonché cereali, per soddisfare le esigenze della produzione di latte, pur mantenendo dei sistemi di produzione estensivi, assicura agli animali una dieta variata.

I sistemi di allevamento delle mandrie da latte privilegiano l'utilizzo delle risorse foraggere locali molto diversificate offerte dall'ambiente della zona geografica. La produzione di latte nella zona geografica consente, oltre all'utilizzo ottimale dell'erba, la valorizzazione del latte ottenuto dalle razze tradizionali nel rispetto degli usi ancestrali. Le razze locali sono privilegiate, dato che rappresentano attualmente più del 90 % del numero totale di capi di bestiame. Queste razze adattate al clima e al rilievo montano hanno la capacità di esprimere tutto il loro potenziale di produzione nonostante condizioni che a volte possono essere difficili e traspongono nei formaggi, attraverso il latte, la diversità della flora consumata.

Detto latte, prodotto in grandi quantità grazie a una dieta specifica, è maggiormente adatto alla produzione rispetto a quello di altre razze allevate nelle medesime condizioni, aspetto questo che comporta proprietà particolari: il gel ottenuto in seguito all'aggiunta di caglio è più sodo e la resa casearia più elevata.

Numerosi studi hanno evidenziato il ruolo dell'alimentazione e della composizione dei foraggi in relazione alla qualità del latte (ad esempio: Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002: *Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance*, INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura; oppure Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B., 2000: «La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord», *Courrier de l'environnement*, GIS AlpesJura; oppure Lucas A., Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba JF, Rock E, Coulon JB., 2006: *Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production*, INRA Prod Anim, GIS AlpesJura). Quest'ultimo studio, riferito alla «Tomme de Savoie», mette in evidenza il ruolo importante dell'alimentazione nell'ambito del tenore di micronutrienti liposolubili dei formaggi. Mostra altresì che il profilo degli acidi grassi del latte e, successivamente, del formaggio è legato innanzitutto alla natura della razione di base nell'alimentazione delle vacche.

Il latte utilizzato nella produzione è crudo o termizzato, aspetto che garantisce la presenza di flore naturali protette da tempi di messa in produzione rapidi. In parte è anche attraverso questa flora variegata che si esprimono le caratteristiche peculiari della «Tomme de Savoie».

L'utilizzo di latte crudo o termizzato consente di rispettare le caratteristiche iniziali del latte, in particolare quelle conferite dall'alimentazione nell'ambito della quale la diversità è una delle componenti della zona geografica.

Così come si trovavano delle «Tomme de Savoie» con tenori di materia grassa differenti a seconda dell'intensità della scrematura, si potevano trovare delle «Tomme de Savoie» di dimensioni diverse a seconda delle aziende agricole presso le quali venivano prodotte. La quantità di latte disponibile dipendeva in gran parte dagli altri impieghi del latte, in particolare per fornire materia grassa, molto ambita. I contadini producevano questo formaggio con i quantitativi di latte che rimanevano disponibili.

Nel rispetto delle caratteristiche storiche del prodotto, i casari producono, secondo una tecnica a pasta pressata, formaggi di diversi formati, ma sempre di dimensioni relativamente contenute rispetto ad altri formaggi della regione e con un diverso tenore di materia grassa.

Gli usi di produzione hanno consentito di selezionare la flora utile per la produzione stessa. Il suo utilizzo consente ai produttori attuali di sviluppare il gusto caratteristico del formaggio. La stagionatura consente di sviluppare ulteriormente queste caratteristiche gustative.

La flora di superficie, principalmente costituita da mucor, conferisce alla «Tomme de Savoie» il suo caratteristico aspetto grigio, il cui sviluppo è favorito dalla stagionatura su supporti di legno. Le attenzioni prestate durante la stagionatura all'atto dei rivoltamenti contribuiscono anch'esse alla formazione della crosta caratteristica della «Tomme de Savoie», in particolare facendo diminuire la «peluria» del mucor.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1

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 186/05)

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

«Hajós-Baja»

Numero di riferimento: PDO-HU-A1388-AM02

Data della comunicazione: 15.2.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Aggiunta di nuovi tipi di vino alla categoria di prodotti «vino»

a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:

- II. Descrizione del vino (dei vini)
- III. Pratiche enologiche specifiche
- V. Rese massime
- VI. Vitigni autorizzati
- VII. Legame

b) Sezioni interessate del documento unico:

- Descrizione del vino (dei vini)
- Pratiche di vinificazione - Pratiche enologiche specifiche
- Pratiche di vinificazione - Rese massime

c) L'ampliamento della gamma dei tipi di vino consentirà di esprimere e di valorizzare meglio l'unicità e la diversità dei vini di Hajós-Baja. I vini da vendemmia tardiva sono corposi e si distinguono per il metodo di produzione e l'invecchiamento. Possono anche contenere zuccheri residui. I vini premium sono vini di qualità superiore, con aromi complessi, un sapore ricco e rotondo e un caratteristico e intenso aroma fruttato. In molti casi possono rivelare sapori e sentori tipici della frutta secca e delle confetture, spesso completati da intensi caratteri speziati, dominati dagli aromi tipici dell'invecchiamento in botti di legno e in bottiglie. I vini di ghiaccio sono vini pieni, caratterizzati dalla morbida armonia gustativa, frutto del tenore di zucchero residuo, dell'acidità e del titolo alcolometrico di questi vini.

2. Modifica della descrizione organolettica dei vini esistenti e allineamento con i nuovi tipi di vino da introdurre

a) Sezione interessata del disciplinare di produzione:

- II. Descrizione del vino (dei vini)

b) Sezione interessata del documento unico:

- Descrizione del vino (dei vini)

c) I nuovi tipi di vino ampliano notevolmente la gamma dei vini di Hajós-Baja; per questo motivo anche la descrizione organolettica dei tipi di vino esistenti dovrebbe essere modificata.

3. Modifica dei parametri analitici dei vini spumanti

a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:

- II. Descrizione del vino (dei vini)

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

- b) Sezione interessata del documento unico:
 - Descrizione del vino (dei vini)
 - c) La normativa attuale viene adeguata alla legislazione vigente.
- 4. Eliminazione del requisito analitico (colonna) relativo al titolo alcolometrico totale massimo**
- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - II. Descrizione del vino (dei vini)
 - b) Sezione interessata del documento unico:
 - Descrizione del vino (dei vini)
 - c) La normativa precedente non è più pertinente in quanto, a causa dei cambiamenti climatici, il titolo alcolometrico volumico naturale totale dei vini è più elevato da diversi anni. Quest'eliminazione non ha alcun impatto negativo sulla qualità dei vini.
- 5. Estensione delle zone delimitate ai perimetri delle classi I e II di Bácsszentgyörgy secondo il catasto viticolo**
- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - IV. Zona delimitata
 - VIII. Condizioni complementari
 - b) Sezione interessata del documento unico:
 - Zona geografica delimitata
 - Condizioni complementari
 - c) Le sezioni periferiche del comune di Bácsszentgyörgy corrispondono alle località di Csátalja e di Dávod della regione viticola. In questo comune, la superficie della zona registrata nel catasto viticolo è di 6,8109 ettari e vi operano due depositi fiscali semplificati. Le condizioni della zona corrispondono alla descrizione del legame tra la zona di produzione e il prodotto della DOP «Hajós-Baja». La viticoltura è un'attività economica tradizionale degli abitanti di questa regione.
- 6. Estensione dell'elenco dei vitigni autorizzati per i vini: Varietà Generosa**
- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - VI. Vitigni autorizzati
 - b) Sezione interessata del documento unico:
 - Varietà principale/i di uve da vino
 - c) La varietà Generosa è caratterizzata da uve resistenti a gelo e malattie e facili da lavorare, da cui si ottiene un vino vivace, fresco e molto ricercato. Questa varietà si è sviluppata in questa regione viticola in tempi recenti ed è attualmente coltivata su una superficie di 12,4 ettari.
- 7. Estensione dell'elenco dei vitigni autorizzati per i vini spumanti:**
- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - VI. Vitigni autorizzati
 - b) Sezione interessata del documento unico:
 - Varietà principale/i di uve da vino
 - c) Questi vitigni sono tradizionalmente utilizzati per la produzione di vini spumanti nella regione viticola. Il vino di base del vino spumante, caratterizzato da componenti armoniose, si distingue per l'eleganza e la gradevolezza del gusto e del bouquet che riflettono il colore (bianco, ad esempio Chardonnay; rosato, ad esempio Kékfrankos; rosso, ad esempio Kékfrankos) e per un'acidità marcata e relativamente elevata. Dopo la fermentazione in bottiglia, il vino spumante, con la sua sostenuta effervescenza, rivela la ricchezza dei profumi e degli aromi secondari. Quando si produce un vino spumante dall'aroma moscato (cserszegi fűszeres), i profumi e gli aromi caratteristici del vitigno e della zona di produzione completano un sapore dalla ricchezza neutra.

8. **Eliminazione della lettera c) delle norme in materia di etichettatura (requisito formale sull'uso delle menzioni)**
 - a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - VIII. Condizioni complementari
 - b) Sezione interessata del documento unico:
 - Condizioni complementari
 - c) Al momento dell'acquisto di un vino, è il nome del vitigno ciò che più conta nella scelta del consumatore e per questo motivo si ritiene che le vendite sarebbero incentivate dall'eliminazione della lettera c) delle norme in materia di etichettatura.
9. **Eliminazione della lettera b) delle norme in materia di presentazione (solo per la vendita in bottiglie di vetro)**
 - a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - VIII. Condizioni complementari
 - b) Sezione interessata del documento unico:
 - Condizioni complementari -
 - c) Lo sviluppo delle moderne tecnologie di confezionamento consente ai viticoltori di utilizzare BIB (*bag in box*TM) da 3, 5 e 10 litri per la commercializzazione dei loro vini preservando al contempo la qualità degli stessi.
10. **Eliminazione del punto relativo alla designazione della competente commissione locale di valutazione dei vini e della parte relativa al suo funzionamento, nonché della sezione relativa alla portata della verifica dell'autorità di controllo**
 - a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - VIII. Condizioni complementari
 - IX Controlli
 - b) Sezione interessata del documento unico:
 - Il documento unico non è interessato da questa modifica.
 - c) Il funzionamento della commissione locale di valutazione dei vini complica e ritarda la commercializzazione dei vini da parte dei produttori. Le condizioni tecniche e finanziarie per il corretto funzionamento della commissione sono inoltre difficili da attuare, tanto che quest'ultima non dispone della flessibilità necessaria per soddisfare le esigenze di classificazione delle aziende vitivinicole.
11. **Eliminazione dell'obbligo della decisione del segretario sulla base del verbale della competente commissione locale di valutazione dei vini**
 - a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - VIII. Condizioni complementari
 - b) Sezione interessata del documento unico:
 - Il documento unico non è interessato da questa modifica.
 - c) La commissione locale di valutazione dei vini non opera nella regione viticola e per questo si chiede l'eliminazione in questione.
12. **Designazione del presidente della comunità vitivinicola incaricato di effettuare i controlli ai fini della suddivisione dei compiti della comunità stessa**
 - a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - X. Suddivisione dei compiti della comunità vitivinicola
 - b) Sezione interessata del documento unico:
 - Il documento unico non è interessato da questa modifica.
 - c) Nel caso del presidente della comunità vitivinicola, le condizioni di controllo sono soddisfatte.

13. Modifica della parte della tabella sulla procedura di immissione in commercio ai fini della suddivisione dei compiti della comunità vitivinicola

- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - X. Suddivisione dei compiti della comunità vitivinicola
- b) Sezione interessata del documento unico:
 - Il documento unico non è interessato da questa modifica.
- c) In virtù della legislazione vigente, il campionamento effettuato dal presidente della comunità vitivinicola non è giustificato e si intende pertanto rimuoverlo. La qualificazione organolettica non è di competenza del presidente della comunità vitivinicola e occorre pertanto procedere alla sua eliminazione. Ai fini della procedura di immissione in commercio, il presidente della comunità vitivinicola rilascia un documento attestante l'origine del vino (certificato di origine del vino).

14. Modifica di natura tecnica (variazione del nome dell'autorità vinicola)

- a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:
 - IX. Controlli
- b) Sezione interessata del documento unico:
 - Il documento unico non è interessato da questa modifica.
- c) Alla luce della modifica del nome dell'autorità vinicola, è opportuno introdurre il nuovo nome nel disciplinare.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del Prodotto

Hajós-Baja

2. Tipo Di Indicazione Geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie Di Prodotti Vitivinicoli

- 1. Vino
- 4. Vino spumante

4. Descrizione Del Vino (Dei Vini)

Vini monovarietali e assemblati bianchi

Il colore di questi vini varia dal bianco verdastro al giallo paglierino pallido. Sono vini leggeri dall'aroma intenso, spesso dall'acidità morbida e con note floreali, fruttate o agrumate.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini monovarietali e assemblati rosati

Il colore di questi vini varia dal salmone al rosso pallido. Sono vini freschi, vivaci e fruttati, ottenuti con una tecnica sottrattiva.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini monovarietali e assemblati rossi

Vini rossi freschi e fruttati: vini rossi più potenti, di colore da rosso rubino a rosso rubino scuro, dal bouquet sobrio, fruttato e giovane, con un minimo di aromi di rovere e di tenore tannico, generalmente di vivace acidità e dal basso titolo alcolometrico.

Vini rossi mediamente corposi e carnosì: vini dal colore da rosso rubino scuro a rosso granato chiaro, con aromi speziati, gusto pieno e un tenore tannico specifico, che hanno subito un invecchiamento parziale o in botti di legno, ma senza che il gusto di rovere sia dominante.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini monovarietali e assemblati bianchi da vendemmia tardiva

Vini dal colore dorato, complessi al naso, di consistenza piena e cremosa, con aromi ricchi e sapori di invecchiamento in botte e in bottiglia, caratterizzati da acidità e titolo alcolometrico gradevoli, spesso con zuccheri residui.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	23,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini monovarietali e assemblati rossi da vendemmia tardiva

Vini dal colore rosso rubino o rosso scuro, complessi al naso, di consistenza piena e cremosa, con aromi ricchi e sapori di invecchiamento in botte di legno e in bottiglia, caratterizzati da acidità e titolo alcolometrico gradevoli, spesso con zuccheri residui.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	23,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini monovarietali e assemblati bianchi premium

Il colore di questi vini può variare dal bianco verdastro al dorato. Ricchi e con un aroma e un sapore intensi e complessi, presentano principalmente note floreali, fruttate e agrumate. Ci sono anche vini corposi, ottenuti con una tecnologia sottrattiva e invecchiati.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini monovarietali e assemblati rosati premium

Il colore di questi vini varia dal salmone al rosso pallido. Il colore di questi vini varia dal salmone al rosso pallido. Vini dalla freschezza elegante, vivaci e di aroma fruttato, ottenuti con una tecnica sottrattiva.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini monovarietali e assemblati rossi premium

Vini di colore da rosso rubino scuro a rosso granato chiaro, con aromi speziati, un gusto pieno e un tenore tannico specifico, che hanno subito un invecchiamento parziale o in botti di legno, ma senza che il gusto di rovere sia dominante. Con un invecchiamento più lungo, si sviluppano aromi e sapori caratteristici della frutta secca e delle confetture.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino di ghiaccio bianco

Colore dorato invecchiato. Vino dagli aromi ricchi e complessi. Vino con un tenore zuccherino particolarmente elevato, «dolce come il miele», caratterizzato da un sapore concentrato e da una vivace acidità.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	23,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino di ghiaccio rosso

Colore rosso bronzo. Vino dagli aromi ricchi e complessi, dal tenore zuccherino particolarmente elevato, «dolce come il miele», con un sapore concentrato e aromi che ricordano la frutta secca.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	23,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino spumante bianco

Colore: bianco verdastro, pesca, giallo paglierino pallido

Aroma: fruttato intenso, floreale

Gusto e bouquet: freschi, vivaci e caratterizzati da un'armoniosa acidità

Effervescenza: uniforme, sostenuta

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino spumante rosato

Colore: rosa pallido, rosso aranciato o salmone

Aroma: richiama chiaramente la frutta

Gusto e bouquet: armoniosi, di delicata acidità

Effervescenza: delicata e sostenuta

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vino spumante rosso

Colore: rosso rubino, rosso rubino scuro

Aroma: note aromatiche intense, giovani e fruttate

Gusto e bouquet: speziati, fruttati, di carattere

Effervescenza: sostenuta e uniforme

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di Vinificazione

a) Caratteristiche analitiche generali

Pratiche enologiche non autorizzate

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Vino monovarietale e assemblato bianco da vendemmia tardiva, Vino monovarietale e assemblato rosso da vendemmia tardiva, Vino di ghiaccio bianco, Vino di ghiaccio rosso: arricchimento, dolcificazione

Vino monovarietale e assemblato bianco premium, Vino monovarietale e assemblato rosato premium, Vino monovarietale e assemblato rosso premium: dolcificazione

Pratiche enologiche obbligatorie:

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Vino di ghiaccio bianco, vino di ghiaccio rosso: la vendemmia deve avvenire a temperature inferiori a - 7 °C e la torchiatura è effettuata sulle uve congelate.

Norme in materia di viticoltura

Pratica culturale

1. Norme relative alla tecnica di coltivazione della vite:

- Nel caso dei vigneti impiantati prima del 31 dicembre 2011: qualsiasi pratica.
- Nel caso dei vigneti impiantati dopo il 1° gennaio 2012: potatura ad alberello corto o lungo, a cordone basso, a cordone ad altezza media, palizzamento a ombrello, sistema Moser, sistema Sylvoz, sistema Moser migliorato, sistema a un solo piano di palizzamento.

2. Norme relative alla densità di impianto:

- Nel caso dei vigneti impiantati prima del 31 dicembre 2011: qualsiasi pratica.
- Nel caso dei vigneti impiantati dopo il 1° gennaio 2012:
 - densità dei ceppi: almeno 3 300 ceppi/ha;
 - distanza tra i filari: 1,00 — 3,60 m
 - distanza tra i ceppi: da un minimo di 0,60 m fino a 1,20 m (nel caso dei vigneti a viti doppie, si deve tenere conto della distanza media tra i ceppi).

3. Numero di gemme: massimo 12 gemme franche/m².

4. Determinazione della data della vendemmia: è decisa dal consiglio di amministrazione della comunità vitivinicola competente, tenendo conto delle vendemmie di prova effettuate settimanalmente a partire dal 1° agosto.

Titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve espresso in gradi di mosto secondo la scala ungherese (MM) e in %.

Pratica culturale

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi, i vini monovarietali e assemblati rosati, i vini monovarietali e assemblati rossi e i vini monovarietali e assemblati chiaretti: 14,9 MM, 9,0 %.

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi da vendemmia tardiva e i vini monovarietali e assemblati rossi da vendemmia tardiva: 19,0 MM, 12,08 %.

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi premium: 17,5 MM, 10,97 %.

Per i vini monovarietali e assemblati rosati premium e i vini monovarietali e assemblati rossi premium: 17,4 MM, 10,89 %.

Per il vino di ghiaccio bianco e il vino di ghiaccio rosso: 25,0 MM, 16,66 %.

Per il vino spumante: 14,9 MM, 9,0 %.

b. *Rese massime*

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi, i vini monovarietali e assemblati rosati, i vini monovarietali e assemblati rossi e i vini monovarietali e assemblati chiaretti:

100 ettolitri per ettaro

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi, i vini monovarietali e assemblati rosati, i vini monovarietali e assemblati rossi e i vini monovarietali e assemblati chiaretti:

14 300 kg di uve per ettaro

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi da vendemmia tardiva e i vini monovarietali e assemblati rossi da vendemmia tardiva:

70 ettolitri per ettaro

Per i vini monovarietali e assemblati bianchi da vendemmia tardiva e i vini monovarietali e assemblati rossi da vendemmia tardiva:

10 000 kg di uve per ettaro

Per i vini monovarietali bianchi premium, i vini monovarietali e assemblati rosati premium e i vini monovarietali e assemblati rossi premium:

60 ettolitri per ettaro

Per i vini monovarietali bianchi premium, i vini monovarietali e assemblati rosati premium e i vini monovarietali e assemblati rossi premium:

8 500 kg per ettaro

Per il vino di ghiaccio bianco e il vino di ghiaccio rosso:

42 ettolitri per ettaro

Per il vino di ghiaccio bianco e il vino di ghiaccio rosso:

6 000 kg per ettaro

Vino spumante

100 ettolitri per ettaro

Vino spumante

14 300 kg per ettaro

6. **Zona Geografica Delimitata**

Zone di produzione classificate, secondo il catasto viticolo, nelle classi I e II dei seguenti comuni: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

7. **Varietà Principale/i Di Uve Da Vino**

kékoportó — portugalske modré

kadarka — kádár

rajnai rizling — rheinriesling

kadarka — jenei fekete

cabernet franc — kaberne fran

rajnai rizling — riesling

zweigelt — zweigeltrebe

cabernet franc — gros vidur

kékoportó — portugizer

sauvignon — sovinjon

merlot

kövidinka — a dinka crvena

pinot noir — kék rulandi
pinot noir — savagnin noir
pinot noir — pinot cernii
olasz rizling — welschrieslig
ottonel muskotály — muskat ottonel
kadarka — törökszőlő
kadarka — szkadarka
rajnai rizling — weisser riesling
olasz rizling — nemes rizling
rajnai rizling — johannisberger
kövidinka — a dinka rossa
pinot noir — rulandski modre
kövidinka — a ruzsica
pinot blanc — pinot beluj
cabernet franc — carbonet
pinot blanc — weissburgunder
olasz rizling — taljanska grasevina
chardonnay — kereklevelű
olasz rizling — risling vlassky
pinot noir — pignula
cabernet sauvignon
sauvignon — sauvignon bianco
olasz rizling — grasevina
szürkebarát — auvergans gris
chardonnay — ronci bilé
irsai olivér — zolotis
szürkebarát — grauburgunder
kékfrankos — blaufränkisch
szürkebarát — ruländer
cabernet franc — carmenet
szürkebarát — pinot gris
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály — muscat ottonel
kékoportó — blauer portugieser
kékfrankos — limberger
sauvignon — sauvignon blanc
sauvignon — sauvignon bijeli
zweigelt — rotburger
kadarka — csetereska
pinot blanc — fehér burgundi
kadarka — negru moale
kövidinka — a dinka mala

pinot noir — pinot tinto
kékportó — portugais bleu
irsai olivér — muskat olivér
kadarka — kadarka negra
pinot noir — pinot nero
ottonel muskotály — miszket otonel
kadarka — gamza
pinot noir — kisburgundi kék
kadarka — fekete budai
pinot noir — spätburgunder
kövidinka — a kamena dinka
kékfrankos — blauer limberger
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
pinot blanc — pinot bianco
generosa
szürkebarát — pinot grigio
kövidinka — steinschiller
rajnai rizling — riesling blanc
pinot noir — pino csernűj
chardonnay — morillon blanc
kékfrankos — moravka
zweigelt — blauer zweigeltrebe
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
kékfrankos — blauer lemlberger
cabernet franc — gros cabernet
irsai olivér — irsai
rajnai rizling — rhine riesling
cabernet franc — cabernet
irsai olivér — zolotisztűj rannűj
chardonnay — chardonnay blanc
kékportó — modry portugal

8. Descrizione Del Legame/dei Legami

Vino e vino spumante - Descrizione della zona delimitata

a) Fattori naturali e culturali

La zona della denominazione di origine protetta (DOP) «Hajós-Baja» si trova nella parte meridionale dell'Ungheria, sulle pendici settentrionali delle colline di Telecska. È delimitata a ovest dal Danubio, a nord e a est dalla dorsale sabbiosa che si estende tra il Danubio e il Tibisco e a sud dalla frontiera del paese.

Il Danubio ha svolto un ruolo determinante nello sviluppo della zona di produzione; il suo attuale alveo si è formato a seguito della regolazione del fiume.

Le peculiarità ambientali della zona di produzione sono perlopiù riconducibili alla sua orografia accidentata. La maggior parte della zona si trova a un'altitudine di 150 m sul livello del mare.

La topografia è generalmente caratterizzata da una successione di catene collinari e di valli orientate a nord-ovest e a sud-est, che offrono una posizione favorevole ai vigneti. Le variazioni di altitudine non superano i 10-20 m, con una pendenza del 2-10 %.

Le zone di produzione della denominazione di origine protetta «Hajós-Baja» sono essenzialmente caratterizzate da suoli sabbioso-calcarei che ricoprono una base di loess (terreni umiferi e dune mobili) e, in misura minore, da suoli bruni forestali, chernozem, suoli erbosi e alluvionali.

Le condizioni climatiche della zona di produzione sono determinate dal clima continentale, predominante in Ungheria, che è caratterizzato principalmente da estati calde e inverni freddi. A causa delle condizioni climatiche e dell'altitudine relativamente bassa, sono frequenti le gelate primaverili e autunnali.

La temperatura media è di circa 11-12 °C. La zona beneficia mediamente di oltre 2 000 ore di sole all'anno, mentre le precipitazioni medie annue sono di 450-500 mm e complessivamente soddisfano le esigenze delle viti. La distribuzione annua delle precipitazioni non è tuttavia equilibrata.

b) Fattori umani

La zona di produzione vanta una lunga tradizione nel campo della viticoltura; la coltivazione della vite nella regione, come generalmente in Ungheria, risale all'epoca romana.

Sebbene la regione viticola di Hajós-Baja si trovasse nella zona di confine dell'ex impero romano, l'influenza di quest'ultimo si faceva sentire fino a questa regione (il Danubio rappresentava il «confine» dell'impero).

La pratica della viticoltura, fiorente nel Medioevo, ha sofferto molto sotto la dominazione ottomana nel XVI e XVII secolo, con una conseguente drastica riduzione della popolazione e dei volumi di produzione.

Dopo la cacciata dei turchi, l'insediamento di famiglie di lingua tedesca - in particolare di coloni svevi - ha svolto un ruolo decisivo nella rinascita della viticoltura e nella creazione di un'apposita cultura di cantina e di una tecnologia di vinificazione specifica della zona di produzione. Durante l'epidemia di fillossera, la viticoltura si è orientata verso le zone sabbiose per via della resistenza alla malattia di questo tipo di suoli, ma una volta che i vigneti sono stati ricostituiti, la viticoltura si è nuovamente spostata verso parcelle con un eccezionale potenziale di produzione. Nel 1904 è stata lanciata a Baja una formazione secondaria professionale.

Dopo la Seconda guerra mondiale si è assistito alla nascita di grandi cantine vinicole e alla trasformazione della viticoltura. Oltre ai vitigni tradizionali utilizzati in passato, quasi in via esclusiva (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes), altri sono stati introdotti, come Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling (Riesling italiano).

Sono diventati dominanti i vigneti con una maggiore distanza tra i filari e con modalità di allevamento a cordone alto. Dalla fine degli anni 1970, oltre al proseguimento della sostituzione dei vitigni (impianto di vitigni di fama mondiale come Chardonnay, Cabernet Sauvignon ecc.), all'ampliamento delle superfici e al cambiamento della tecnica colturale, si è assistito alla costituzione di grandi e moderne aziende vitivinicole.

Vino spumante - Descrizione della zona delimitata

b) Fattori umani

Oltre a quanto precedentemente indicato, i vini spumanti di Hajós-Baja presentano le seguenti caratteristiche:

La zona di produzione vanta una lunga tradizione nel campo della viticoltura e nella cultura del vino spumante.

Nella regione viticola, l'azienda statale di Hossúhegy ha iniziato a produrre vino spumante nel 1975 e negli anni 1980 la produzione ha raggiunto 25 milioni di bottiglie all'anno.

Gran parte della produzione è stata commercializzata come vino spumante prodotto per fermentazione in tini chiusi («metodo russo»).

L'azienda produceva anche un vino spumante ottenuto per fermentazione in tini chiusi con una durata di invecchiamento più lunga.

Si vendevano anche vini rossi e rosati della famiglia del vino spumante Carmen.

Dalla metà degli anni 2000 una cantina vinicola a conduzione familiare produce un vino spumante con invecchiamento classico in bottiglia.

Vino

2. Descrizione del vino (dei vini)

L'ambiente biologico della regione viticola permette di ottenere vini carnosi, moderatamente acidi, più dolci e ricchi di alcol. L'apporto di sostanze nutritive e la capacità di ritenzione idrica del sottosuolo di loess conferiscono una particolare composizione alle uve che sono qui coltivate e, grazie al sottosuolo calcareo, si ricavano vini dalle spiccate caratteristiche minerali.

I vini bianchi e rosati si distinguono per un bouquet intenso e ricco di aromi. I vini rossi, generalmente fruttati e di colore intenso, hanno tannini forti e si sviluppano lentamente.

I vini premium sono vini di qualità superiore, con aromi complessi, un sapore ricco e rotondo e un caratteristico e intenso aroma fruttato. In molti casi possono rivelare sapori e sentori tipici della frutta secca e delle confetture, spesso completati da intensi caratteri speziati, dominati dagli aromi tipici dell'invecchiamento in botti di legno e in bottiglie.

I vini da vendemmia tardiva sono corposi e si distinguono per il metodo di produzione e l'invecchiamento. Possono anche contenere zuccheri residui.

I vini di ghiaccio sono pieni e con un sapore dolce, frutto del tenore di zucchero residuo, dell'acidità e del titolo alcolometrico di questi vini.

I vini della zona di produzione sono preferibilmente immessi in commercio dopo un periodo di invecchiamento in botti e in bottiglie.

3. Legame tra la zona di produzione, i fattori umani e il prodotto

L'ambiente ecologico ha un forte impatto sulle caratteristiche dei vini: questa specificità si traduce essenzialmente in vini corposi, di moderata acidità, più morbidi e con un elevato titolo alcolometrico.

In genere i suoli sabbiosi si scaldano rapidamente: i loro colori brillanti riflettono meglio la luce del sole, favorendo la maturazione delle uve. Parallelamente, l'apporto di sostanze nutritive e la capacità di ritenzione idrica del sottosuolo di loess conferiscono una particolare composizione alle uve che sono qui coltivate e, grazie al sottosuolo calcareo, si ricavano vini dalle spiccate caratteristiche minerali.

I vini bianchi e rosati sviluppano, per effetto delle condizioni geologiche e climatiche, un bouquet intenso e ricco di aromi. I vini rossi, generalmente fruttati e di colore intenso, hanno tannini forti e si sviluppano lentamente. I vini della zona di produzione sono preferibilmente immessi in commercio dopo un periodo di invecchiamento in botti e in bottiglie.

La regione viticola di Hajós-Baja svolge un ruolo importante nel settore vitivinicolo ungherese. Per la sua rilevanza economica, la viticoltura esercita anche una fortissima influenza sulla società, contribuendo a mantenere la popolazione nella regione.

Oggi si assiste inoltre al progressivo sviluppo della vini- e viticoltura e dell'enoturismo ad esse collegato, con un incremento del numero di visitatori. È qui che si trova Pincefalu de Hajó, il comune di cantine vinicole più grande di tutta l'Ungheria.

L'impatto dei fattori umani sulla zona di produzione si manifesta nei seguenti aspetti:

- sviluppo volontario di una struttura varietale idonea al potenziale offerto dalle condizioni ecologiche (varietà tradizionali e nuove varietà);
- sviluppo di tecniche vitivinicole nel rispetto di specifici criteri ecologici e, in parte, delle caratteristiche del mercato;
- sviluppo di impianti e di una struttura di integrazione in linea con le condizioni ecologiche e commerciali.

Vino spumante

2. Descrizione del vino (dei vini)

I vini di base sono essenzialmente corposi, di moderata acidità, più morbidi e con un elevato titolo alcolometrico.

Si distinguono per le loro note minerali. I vini di base bianchi e rosati presentano un bouquet intenso e ricco di aromi. I vini di base rossi sono generalmente fruttati, con un colore intenso e tannini pronunciati.

3. Legame tra la zona di produzione, i fattori umani e il prodotto

L'ambiente ecologico ha un forte impatto sulle caratteristiche dei vini di base: questa specificità si traduce essenzialmente in vini corposi, di moderata acidità, più morbidi e con un elevato titolo alcolometrico.

In genere i suoli sabbiosi si scaldano rapidamente: i loro colori brillanti riflettono meglio la luce del sole, favorendo la maturazione delle uve. Parallelamente, l'apporto di sostanze nutritive e la capacità di ritenzione idrica del sottosuolo di loess conferiscono una particolare composizione alle uve che sono qui coltivate e, grazie al sottosuolo calcareo, si ricavano vini dalle spiccate caratteristiche minerali.

I vini di base bianchi e rosati sviluppano, per effetto delle condizioni geologiche e climatiche, un bouquet intenso e ricco di aromi. I vini di base chiaretti e rossi sono generalmente fruttati e di colore intenso. Hanno tannini pronunciati e si sviluppano lentamente.

L'impatto dei fattori umani sulla zona di produzione si manifesta nei seguenti aspetti:

- sviluppo volontario di una struttura varietale idonea al potenziale offerto dalle condizioni ecologiche (varietà tradizionali e nuove varietà);
- sviluppo di tecniche vitivinicole e di vinificazione del vino spumante in linea con le condizioni ecologiche e, in parte, con quelle di mercato;
- sviluppo di impianti e di una struttura di integrazione in linea con le condizioni ecologiche e commerciali.

9. Ulteriori Condizioni Essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Norme relative alle menzioni

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Possono essere indicati i seguenti nomi di unità geografiche più piccole: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rév, Sükösd, Vaskút.

Menzioni qualificative «barrique», «cuvée», «muskotály» (Moscato), «primőr» (primeur), «premium» (premium), «siller» (chiaretto), «késői szüretelésű» (vendemmia tardiva), «jégbor» (vino di ghiaccio).

Norme in materia di presentazione (per ogni categoria di prodotto e per ogni tipo di vino):

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

- a) Le aziende vitivinicole situate nella regione viticola di Hajós-Baja possono commercializzare i loro vini prelevandoli direttamente dal contenitore di stoccaggio o dalle bottiglie, se il consumo avviene sul posto.
- b) I vini vengono imbottigliati esclusivamente nei centri appositamente approvati dalla comunità vitivinicola di Hajós-Baja. È possibile effettuare il confezionamento all'esterno del luogo di produzione solo in caso di dichiarazione effettuata almeno 48 ore prima dell'inizio previsto dell'operazione. Tale dichiarazione deve essere presentata al consiglio della comunità vitivinicola della regione viticola di Hajós-Baja. Il confezionamento deve avere luogo entro 90 giorni dalla spedizione del vino dal luogo di produzione.

Produzione all'esterno della zona geografica delimitata:

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

nei comuni di Bócsa, Kecel, Kéleshalma e Kiskőrös.

Link Al Disciplinare del Prodotto

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM_v3_standard.pdf

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

(2020/C 186/06)

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

La domanda di approvazione di questa modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«MORTADELLA DI PRATO»

N. UE: PGI-IT-01333-AM01 — 1.10.2019

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Mortadella di Prato»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

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

La denominazione «Mortadella di Prato» distingue un prodotto di salumeria costituito da un impasto di carni suine, sale marino, aglio, spezie e alchermes (o alchermes, in quantità compresa fra lo 0,3 e lo 0,6 %), insaccato e sottoposto a trattamento termico. Il prodotto al momento della immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche: peso: compreso tra 0,5 e 10 Kg; forma: cilindrica o vagamente ellittica; dimensioni: lunghezza compresa tra 8 e 70 cm, diametro compreso tra 6 e 35 cm; caratteristiche organolettiche: consistenza dell'impasto: soda e compatta, morbida al palato per la fine macinatura; colore esterno: rosato tendente all'opaco; colore interno: rosa scuro, grazie all'azione colorante dell'alchermes, con macchie di bianco dovute ai cubetti di grasso; profumo: penetrante aroma speziato con nota di alchermes fin dal primo impatto; sapore: tipico del prodotto per il contrasto fra il sapore caldo e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino e quello dolce e delicato dell'alchermes; caratteristiche chimico-fisiche: rapporto lipidi/proteine: max 1,5.

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

Gli alimenti dei suini destinati alla produzione della «Mortadella di Prato» dovranno essere presentati preferibilmente sotto forma di broda o pastone e avere una presenza di sostanza secca non inferiore al 45 % del totale fino a 80 kg di peso vivo e non inferiore al 55 % del totale nella fase di ingrasso. Il siero di latte (sottoprodotto di cagliate) e il latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) non dovranno superare i 15 l capo/giorno).

La «Mortadella di Prato» è costituita esclusivamente dai seguenti tagli di carne, nelle percentuali indicate: spalla: da 40 a 50 %; lardo: da 9 a 15 %; rifilatura prosciutto: da 10 a 20 %; capocollo: da 5 a 15 %; guancia: da 5 a 15 %; pancetta: da 5 a 10 %. Gli ingredienti obbligatori sono: alchermes: da 0,3 a 0,6 %; pepe macinato: da 0,1 a 0,3 %; pepe in grani: da 0,1 a 0,2 %; sale marino: da 2,0 a 3,0 %; spezie macinate (coriandolo, cannella, noce moscata, macis e chiodi di garofano): da 0,1 a 0,25 %; aglio: da 0,08 a 0,2 %; è ammesso l'uso di conservanti a norma di legge; è vietata l'aggiunta di glutammato di sodio.

Le carni utilizzate devono provenire da suini di peso non inferiore a 160 Kg (\pm 10 %) ed età alla macellazione superiore ai nove mesi. Tra la macellazione del suino e la lavorazione della carne deve intercorrere un intervallo minimo di 24 ore e massimo di 96 ore.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

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

Le seguenti fasi della produzione della «Mortadella di Prato» devono avvenire nella zona geografica in successione continua, senza intervalli di tempo: rifilatura, macinatura ed impastatura; insaccatura e legatura; stufatura e cottura; risciacquo e raffreddamento.

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

Dal raffreddamento con conseguente asciugatura al primo confezionamento che avviene sottovuoto non deve trascorrere un tempo superiore ai 20 minuti. Il mancato rispetto del limite temporale indicato, oltre a causare il rischio di proliferazione microbica, avrebbe l'effetto di rompere irrimediabilmente il delicato equilibrio organolettico del prodotto, compromettendone l'aroma e alterandone il caratteristico colore rosato.

Il prodotto può essere riconfezionato in tranci o in fette, in vaschette, sottovuoto, in atmosfera modificata, anche al di fuori dell'area geografica.

La «Mortadella di Prato» può essere commercializzata intera, in tranci o a fette, confezionata sottovuoto, in atmosfera modificata, in vaschetta.

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

La confezione reca obbligatoriamente in etichetta a caratteri chiari e leggibili, il logo, come da riproduzione sotto riportata, formato da una immagine ellittica intersecata nella parte inferiore dal perimetro di un riquadro di forma rettangolare, che modifica la sagoma dell'ovale, fondendosi con esso in un'unica figura.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione e di primo confezionamento della «Mortadella di Prato» comprende l'intero territorio del comune di Prato e dei comuni di Agliana, Quarrata e Montale in provincia di Pistoia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il territorio di Prato è caratterizzato da un uso razionale delle acque del fiume che lo attraversa, il Bisenzio, e di altri torrenti. La necessità di bonificare la vasta e fertile pianura alluvionale e l'intuizione di poterne sfruttare le acque a fini energetici, per il funzionamento sia di mulini che di macchine tessili, emersero fin dal XII secolo e portarono alla costruzione delle cosiddette «gore», una vasta rete di canali artificiali che percorrono la piana pratese e toccano i comuni confinanti di Agliana, Quarrata e Montale, ricadenti nella provincia di Pistoia. Le gore e i torrenti, oltre alla fornitura di energia, permisero anche lo sviluppo fin dall'epoca medievale dell'Arte dei Beccai (macellai), un'attività che, per motivi di igiene, richiedeva, come il mestiere di tintore, abbondanza di acqua corrente. Fu allora che si affermarono la lavorazione e l'uso di carne suina, che godeva di particolare reputazione e costituiva una voce importante per l'economia, tanto da rappresentare il consumo principale nei mesi invernali. Ogni famiglia contadina allevava il proprio maiale ed i cittadini abbienti ricorrevano al sistema della soccida, con il quale si affidavano ai contadini capi da ingrassare, col patto di far «a mezzo di ciò che Dio ne fa». Anche nei secoli successivi il consumo annuale di carne suina era notevole, sicché i «salsicciari» pratesi rappresentavano una categoria di gran fama, sottoposta ad un dazio particolare a causa dell'imponenza del giro d'affari rappresentato già allora dagli insaccati. La particolare conformazione idrica del territorio ha dunque favorito la secolare vicinanza fra l'antico mestiere del tintore, al quale si deve il primitivo utilizzo della cocciniglia, e il mestiere del beccaio, al quale si deve il successivo impiego della celeberrima «grana del tintore» come colorante e aromatizzante anche negli insaccati.

La «Mortadella di Prato» ha una reputazione che si basa principalmente sull'uso dell'alchermes, che, generando un contrasto fra il suo sapore dolce e delicato e il sapore caldo e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino, conferisce al prodotto caratteristiche organolettiche del tutto originali. Il tradizionale «saper fare» locale rafforza questa specificità attraverso: la scelta dei tagli di carne più idonei alla cottura; l'ottenimento di una particolare coesione dell'impasto dalla combinazione delle proteine dei tessuti connettivi con gli zuccheri contenuti nell'alchermes; il potenziamento della protezione dei grassi dall'irrancidimento per l'azione batteriostatica e antiossidante esplicita dal mix di spezie macinate, pepe nero, aglio e sale marino; la garanzia di una asciugatura prolungata e graduale del prodotto per il fatto di far precedere la cottura dalla stufatura. Tutti aspetti che, nell'insieme, rendono il prodotto un unicum nel panorama gastronomico italiano.

La presenza dell'alchermes come ingrediente caratterizzante della «Mortadella di Prato» è un sicuro marcatore dell'origine e dell'esclusività pratese del prodotto. L'alchermes è infatti un liquore di colore rosso vivo ottenuto un tempo esclusivamente dalla cocciniglia, un insetto parassita essiccato e polverizzato, che per secoli è stato adoperato nella tintura dei tessuti, vale a dire in quella che è sempre stata l'attività economica principale svolta nell'ambito delle «gore» della città e del comprensorio di Prato. La grande dimestichezza pratese con la cocciniglia ha generato una grande versatilità negli usi del colorante, che ha investito tanto il settore tessile quanto quello alimentare e medicinale. In particolare è rimasto vivo l'utilizzo gastronomico dell'alchermes, dalla salumeria alla pasticceria tipica («pesche di Prato»). Questa specificità, unita al fatto che le aziende pratesi hanno saputo conservare i metodi produttivi tradizionali, ha rinsaldato la reputazione della «Mortadella di Prato», che è indubbia e supportata da copiosa documentazione. I primi documenti certi sulla «Mortadella di Prato» come prodotto originario della città di Prato risalgono al 1733, in occasione della beatificazione di suor Caterina de' Ricci, quando le monache dei monasteri domenicani di Prato allestiscono per gli ospiti un pranzo dove essa figura come specialità locale. Ritroviamo la «Mortadella di Prato» menzionata con questo nome nel 1854 nel carteggio Guasti-Pierallini, in articoli del giornale *Lo Zenzero* del 1862 e, lungo tutto il corso dell'800, in volumi di economia (*L'Italia economica* del 1868, *L'Italia all'opera* del 1869), in relazioni redatte in lingua italiana, inglese e francese per le Esposizioni internazionali di Londra e Parigi e in una nota di un commissario francese di polizia, che ci ragguaglia sull'esportazione del prodotto in Francia (1867) a conferma della sua conquistata reputazione. Nella relazione di un commissario per l'Esposizione internazionale di Londra, in particolare, si dice che «Le Mortadelle di Prato e di Bologna fuori (cioè all'estero) dan nome al genere intero». Anche durante il Novecento sono numerosi i riferimenti documentati alla «Mortadella di Prato», che valicano l'ambito dei ricettari locali per investire l'editoria, la stampa quotidiana nazionale e il mondo della gastronomia nazionale e internazionale, evidenziando in tal modo una crescita importante della sua rinomanza. La sua peculiarità ha fatto sì che il prodotto fosse presente in molti libri di cucina e guide gastronomiche locali, nazionali e internazionali, fin dalla prima edizione della *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano (1931). La sua fama è anche legata alla predilezione dimostrata da grandi chef e personaggi della cultura e della gastronomia internazionali, come lo scrittore M. V. Montalban. È stata inoltre valorizzata come espressione genuina della tradizione gastronomica di Prato da associazioni come l'Accademia della cucina italiana (1987) e Slow Food, che nel 2000 ha istituito un presidio del prodotto. Fin dal '700 si usa gustare localmente la «Mortadella di Prato» con i fichi oppure nella cucina tradizionale come ingrediente di molti piatti tipici, tra i quali i «sedani alla pratese». Il prodotto viene abitualmente proposto in fiere anche di carattere internazionale, oltre che nella locale manifestazione «Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato».

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