

Gazzetta ufficiale

C 208

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno
22 giugno 2020

Sommario

IV Informazioni

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

Commissione europea

2020/C 208/01	Tassi di cambio dell'euro — 19 giugno 2020	1
---------------	--	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2020/C 208/02	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9869 — EQT Fund Management/TowerBrook Capital Partners/ACPS Automotive), Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	2
2020/C 208/03	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9828 — Blackstone/NIBC Holdings), Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	4

ALTRI ATTI

Commissione europea

2020/C 208/04	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	5
2020/C 208/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	10

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2020/C 208/06	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	13
2020/C 208/07	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	16
2020/C 208/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome 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	19

Rettifiche

2020/C 208/09	Rettifica della raccomandazione del Consiglio, del 15 giugno 2020, che valuta i progressi compiuti dagli Stati membri partecipanti ai fini della realizzazione degli impegni assunti nel quadro della cooperazione strutturata permanente (PESCO) (GU C 204 del 18.6.2020)	24
---------------	--	----

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

19 giugno 2020

(2020/C 208/01)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1210	CAD	dollari canadesi	1,5209
JPY	yen giapponesi	119,77	HKD	dollari di Hong Kong	8,6889
DKK	corone danesi	7,4554	NZD	dollari neozelandesi	1,7403
GBP	sterline inglesi	0,90505	SGD	dollari di Singapore	1,5623
SEK	corone svedesi	10,5670	KRW	won sudcoreani	1 353,53
CHF	franchi svizzeri	1,0656	ZAR	rand sudafricani	19,4440
ISK	corone islandesi	154,60	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9332
NOK	corone norvegesi	10,7135	HRK	kuna croata	7,5665
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 927,67
CZK	corone ceche	26,683	MYR	ringgit malese	4,7854
HUF	fiorini ungheresi	345,44	PHP	peso filippino	56,133
PLN	zloty polacchi	4,4516	RUB	rublo russo	77,6565
RON	leu rumeni	4,8428	THB	baht thailandese	34,765
TRY	lire turche	7,6887	BRL	real brasiliano	6,0029
AUD	dollari australiani	1,6261	MXN	peso messicano	25,3126
			INR	rupia indiana	85,3520

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.9869 — EQT Fund Management/TowerBrook Capital Partners/ACPS Automotive)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 208/02)

1. In data 12 giugno 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- EQT Mid Market Credit e EQT Mid Market Credit II («EQT Acquirer Funds»), controllate da EQT Fund Management S.à r.l. («EFMS», Lussemburgo),
- TowerBrook Capital Partners, L.P. («TowerBrook», Stati Uniti),
- Hitted Holdings 1 B.V. («ACPS», Paesi Bassi).

EFMS e Towerbrook acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di ACPS.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- EQT Acquirer Funds offre soluzioni flessibili per il capitale di debito a lungo termine alle imprese europee di medie dimensioni, in un'ampia gamma di settori. Una delle società in portafoglio di EQT è kfzteile24, un rivenditore online di parti e accessori auto del canale IAM che opera principalmente in Germania;
- TowerBrook è una società di gestione degli investimenti con sede in Europa e negli Stati Uniti, specializzata negli investimenti in imprese europee e nordamericane di grandi e medie dimensioni;
- ACPS opera a livello mondiale nella produzione e nella fornitura di equipaggiamenti e accessori per autoveicoli. ACPS è specializzata in particolare nella produzione e nella vendita di barre e ganci di traino e sistemi di portaggio auto.

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

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

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

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

M.9869 — EQT Fund Management/TowerBrook Capital Partners/ACPS Automotive

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

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

Fax: +32 22964301

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.9828 — Blackstone/NIBC Holdings)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 208/03)

1. In data 15 giugno 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- The Blackstone Group Inc. («Blackstone», Stati Uniti),
- NIBC Holding N.V. («NIBC», Paesi Bassi).

Blackstone acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di NIBC. La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Blackstone: gestione di attivi alternativi a livello mondiale;
- NIBC: banca di medie dimensioni che offre prodotti e servizi bancari selezionati alle imprese e al dettaglio, prevalentemente nell'Europa nord-occidentale (compresi i Paesi Bassi e la Germania).

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

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

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

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

M.9828 — Blackstone/NIBC Holding

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

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

Fax: +32 229 64301

Indirizzo postale:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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 208/04)

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.

«SUSKA SECHŁOŃSKA»

N. UE: PGI-PL-0600-AM01 — 10.10.2019

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome del gruppo: *Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach* (Associazione dei produttori di ortofrutticoli di Ujanowice)

Indirizzo:

Sechna 32,

34-603 Ujanowice

POLONIA

Telefono: +48 18 333 41 58

Indirizzo e-mail: biuro@suskasechlonska.pl

L'associazione dei produttori di ortofrutticoli di Ujanowice è un'associazione che riunisce i produttori di «Suska sechłońska». Si tratta del gruppo che ha presentato la domanda di registrazione della «Suska sechłońska» come indicazione geografica protetta (IGP).

2. Stato membro o paese terzo

Polonia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

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

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- ☒ Legame
- ☐ Etichettatura
- ☐ Altro [da precisare]

4. Tipo di modifica

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

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

Al punto 3.2 del documento unico (Descrizione del prodotto) e al punto 4 del disciplinare della «Suska sechłońska» (IGP), la frase: «Le sue dimensioni dipendono dalle dimensioni del frutto della varietà di prugna utilizzata e variano da 1,5 a 4,5 cm, con un numero di prugne variabile tra 44 e 99 per kg.» è sostituita dalla seguente: «Le sue dimensioni dipendono dalle dimensioni del frutto della varietà di prugna utilizzata e variano da 1,5 a 4,5 cm, con un numero di prugne variabile tra 44 e 99 per 500 g.»

Questa modifica è dovuta alla necessità di correggere un errore tipografico.

Metodo di produzione (disciplinare di produzione) e legame (documento unico)

Al punto 7 del disciplinare della «Suska sechłońska» (Metodo di produzione), la frase: «Lungo l'intero processo di produzione della «Suska sechłońska» è vietato l'uso di conservanti e tutte le operazioni descritte devono essere effettuate manualmente.» è sostituita dalla seguente: «Tutte le operazioni descritte lungo l'intero processo di produzione della «Suska sechłońska» devono essere effettuate manualmente.». Dopo il punto «Eventuale snocciolamento» è inserito il punto «Conservazione del prodotto», formulato come segue: «Al fine di prolungare la durata di conservazione della «Suska sechłońska» può essere utilizzato come parte della sua produzione il conservante seguente: sorbato di potassio (E202). Può essere aggiunto sotto forma di soluzione acquosa, nella fase finale dell'essiccazione, immediatamente prima dell'imballaggio, mediante immersione e rivoltamento delle prugne o mediante nebulizzazione.»

Questa modifica, che consiste nell'eliminare il divieto di utilizzare conservanti nella produzione della «Suska sechłońska» e a consentire l'aggiunta di sorbato di potassio (E202), è dovuta al fatto che tradizionalmente tali prugne erano vendute alla rinfusa o in imballaggi permeabili all'aria (per esempio sacchi di lino o iuta) e che il processo di affumicatura e di essiccazione era sufficiente per prolungare la conservazione del prodotto. Le proprietà antisettiche del fumo e la perdita d'acqua nei tessuti durante l'essiccazione consentivano la conservazione naturale della «Suska sechłońska». Essa non era inoltre conservata a lungo, essendo prodotta principalmente per Natale e destinata al consumo proprio o alla vendita locale.

Il metodo tradizionale di produzione della «Suska sechłońska» continua ad essere utilizzato. Tuttavia, a seguito dell'evoluzione dei metodi di vendita (esigenze dei distributori e delle reti commerciali) e delle norme igienico-sanitarie relative all'imballaggio dei prodotti alimentari, le prugne devono ora essere confezionate in un imballaggio di plastica sigillato. Di conseguenza, è talvolta possibile lo sviluppo di muffe e la qualità dei prodotti può deteriorarsi. Ciò potrebbe comportare un rischio per la sicurezza alimentare e la salute dei consumatori e avere un impatto negativo sulla reputazione del prodotto.

Conformemente alle norme dell'UE in materia di additivi alimentari, è ammessa l'aggiunta di conservanti alla frutta secca. L'aggiunta di un conservante non altera le proprietà del prodotto e non incide sulle caratteristiche specifiche della «Suska sechłońska» quali definite nel disciplinare.

Al punto 7 del disciplinare della «Suska sechłońska» (Metodo di produzione — Disposizione dei frutti), la frase: «Lo spessore degli strati sulla griglia non supera in genere i 20 cm.» è sostituita dalla seguente: «Le prugne sottoposte al processo di essiccazione e affumicatura sono disposte in uno strato spesso 20-40 cm.»

Una modifica analoga è stata apportata al punto 5 del documento unico, dove la frase: «Le prugne sottoposte al processo di essiccazione e affumicatura sono disposte in uno strato spesso 30-50 cm.» è sostituita dalla seguente: «Le prugne sottoposte al processo di essiccazione e affumicatura sono disposte in uno strato spesso 20-40 cm.»

Questa modifica è dovuta alla necessità di convalidare la pratica dei produttori. Essi hanno infatti constatato che la riduzione di spessore dello strato di prugne disposte per l'essiccazione e l'affumicatura ottimizza la durata e l'efficacia di entrambi i processi e non altera le caratteristiche specifiche della «Suska sechłońska». Inoltre, le informazioni analoghe contenute nella sezione «Metodo di produzione» del disciplinare di produzione e al punto 5 del documento unico, «Legami con la zona geografica», sono state armonizzate.

DOCUMENTO UNICO

«SUSKA SECHŁOŃSKA»

N. UE: PGI-PL-0600-AM01 — 10.10.2019

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Suska sechłońska»

2. Stato membro o paese terzo

Polonia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

La denominazione «Suska sechłońska» è di origine dialettale locale. «Suska» indica un frutto essiccato, nella fattispecie una prugna essiccata e affumicata. L'aggettivo «sechłońska» deriva dal toponimo Sechna, nel comune di Laskowa, da cui trae origine la tradizione dell'essiccazione.

La «Suska sechłońska» è una prugna snocciolata o con nocciolo sottoposta a essiccazione e affumicatura.

Le sue dimensioni dipendono dalle dimensioni del frutto della varietà di prugna utilizzata e variano da 1,5 a 4,5 cm, con un numero di prugne variabile tra 44 e 99 per 500 g. La sua forma dipende dalla varietà del frutto destinato all'essiccazione e può variare da appiattita e allungata. La «Suska sechłońska» è caratterizzata da una carne elastica e polposa, nonché da una buccia rugosa e appiccaticcia, di colore blu scuro fino a nero. Ha un sapore leggermente dolce, con retrogusto e aroma affumicati. Il contenuto di acqua del prodotto finito oscilla tra il 24 % e il 42 % al momento della vendita.

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

Nella produzione della «Suska sechłońska» si utilizzano solamente frutti della prugna domestica (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) e dei suoi derivati: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka e Stanley. I frutti di queste varietà posseggono le caratteristiche idonee al processo di essiccazione e affumicatura, in particolare un elevato contenuto di zucchero e una proporzione di acqua relativamente bassa.

Il frutto deve essere sano, privo di segni di marciume o di danni meccanici e di danni visibili causati da insetti, acari o altri parassiti. I frutti utilizzati devono essere privi di guasti, impurità o altri organismi non specificati che li renderebbero inadatti al consumo.

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

Gli essiccatoi devono situarsi nella zona geografica in questione, ove deve altresì svolgersi l'intero processo di essiccazione e di affumicatura. Il legno e le materie prime impiegate nella produzione possono provenire da zone esterne a quella definita. L'uso di legno resinoso è vietato. L'intero processo di essiccazione e affumicatura si svolge in speciali essiccatoi da frutta, tipici della zona.

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

—

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

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di produzione della «Suska sechłońska» si estende su 239,55 km² ed è circoscritta dai confini amministrativi dei quattro comuni del voivodato di Małopolskie: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna e Żegocina. La denominazione «sechłońska» deriva dal villaggio di Sechna, una località del comune di Laskowa ed è tradizionalmente impiegata nell'intera zona geografica di produzione della «Suska sechłońska».

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona definita al punto 4 si situa a un'altitudine di oltre 300 m sul livello del mare e presenta una topografia molto variabile, con declivi per la maggior parte di gradiente compreso tra 5° e 25°.

I caratteristici essiccatoi da frutta progettati e costruiti dalle popolazioni locali in uno stile adatto alla realtà della zona costituiscono parte integrante del paesaggio. La zona su cui si estendono i quattro comuni in questione vanta ben 677 essiccatoi di questo tipo, prova evidente dello stretto legame tra il prodotto e la zona geografica. Il numero di essiccatoi è uno degli aspetti distintivi della zona in questione rispetto ad altre zone limitrofe.

Gli essiccatoi sono costituiti da fondamenta in laterizi che circondano un forno e da una camera coperta, dotata di una griglia di legno. Le dimensioni medie della camera sono di circa 2 metri di larghezza e 3,5 m di lunghezza. Una barriera di legno divide centralmente la camera in due parti. La griglia, composta da travi di legno adiacenti e prive di nodosità, larghe 4 cm, spesse 3 cm e lunghe un metro, costituisce la parte inferiore della camera. Le travi sono poste alla stessa altezza. Esse sono disposte in modo da assicurare la circolazione del fumo e dell'aria calda a un'altezza di circa 180 cm dal forno. La camera è chiusa per mezzo di una porta di legno, attraverso la quale l'essiccatoio da frutta può essere riempito di prugne, assicurando il mantenimento del calore e proteggendole dalle avverse condizioni atmosferiche. Sotto ciascuna camera si trova un forno. La struttura è protetta da un tetto a due falde. Solitamente gli essiccatoi da frutta dispongono di due o tre camere ma è anche possibile reperire essiccatoi a camera singola o con ben cinque camere.

Per la produzione della «Suska sechłońska» la temperatura interna dell'essiccatoio oscilla fra 45 °C e 60 °C.

Le prugne sottoposte al processo di essiccazione e affumicatura sono disposte in uno strato spesso 20-40 cm. I produttori rigirano una volta al giorno la massa di prugne in questione, per mezzo di una speciale pala. Il processo dura 4-6 giorni, secondo lo spessore dello strato di prugne. Questo metodo di essiccazione e di affumicatura delle prugne si è sviluppato grazie alle competenze dei produttori locali ed è impiegato esclusivamente per la produzione della «Suska sechłońska» nella zona geografica in questione.

5.2. Specificità del prodotto

La «Suska sechłońska» è sottoposta sia ad essiccazione che ad affumicatura. Il processo di essiccazione e affumicatura negli appositi essiccatoi è eseguito con fumo caldo, segno distintivo della «Suska sechłońska» rispetto alle prugne tradizionali essiccate con aria calda. Durante il processo di affumicatura la prugna perde parte dell'acqua della polpa e assorbe il fumo, dalle virtù antisettiche. La riduzione nel tenore di acqua della polpa durante l'affumicatura e l'effetto antisettico del fumo ostacolano lo sviluppo dei batteri della putrefazione, aumentando così la durata di conservazione del prodotto. Il fumo conferisce al frutto colore, aroma e gusto unici. Poiché le prugne sono essiccate in strati spessi 20-40 cm e rigirate una volta al giorno, il succo prodotto dalle prugne durante il processo di essiccazione ammorbidisce i frutti essiccati, conferendo loro un retrogusto dolciastro. La «Suska sechłońska» così prodotta è caratterizzata dal distintivo gusto dolce, chiaramente dotato di aroma e retrogusto affumicati, nonché da un aspetto caratteristico: una buccia rugosa e appiccaticcia, di colore blu scuro fino a nero.

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

Il legame tra la «Suska sechłońska» e la zona geografica si fonda sulla sua reputazione di qualità, costruita su una lunga tradizione di produzione e sulle competenze specifiche dei produttori locali.

La «Suska sechłońska» deve la sua elevata qualità alle competenze specifiche dei produttori locali e ai metodi tradizionali di cui essi si avvalgono. La progettazione degli essiccatoi e la metodologia di essiccazione rispecchiano le conoscenze dei produttori locali e differiscono sensibilmente dai metodi di produzione impiegati in altre zone della Polonia e nelle regioni limitrofe. Le modalità di costruzione degli essiccatoi garantiscono che l'aria e il fumo circolino contemporaneamente, essiccando e affumicando in tal modo le prugne.

Il legame tra la «Suska sechłońska» e la zona geografica è evidenziato già nel nome del villaggio di Sechna, che deriva dall'antica parola polacca «sechnie» che significa «essicare», a dimostrazione dell'unicità del prodotto e della tradizione del metodo di produzione, saldamente ancorato nella zona geografica di cui al punto 4.

La leggenda narra che la storia dell'essiccazione delle prugne risalga a un ecclesiastico locale, che diffuse presso i suoi parrocchiani la pratica di essicare le prugne. La lunga tradizione della «Suska sechłońska» è illustrata in un'opera intitolata «*Ujanowice — wieś powiatu limanowskiego*» (Ujanowice — un villaggio nel distretto di Limanowa) di Jan Ligeza, pubblicata nel 1905 (lavoro n. 9 della Commissione etnografica dell'Accademia polacca di arti e scienze). La pratica è giunta fino ai nostri giorni con una metodologia di produzione rimasta sostanzialmente invariata. La più antica struttura di essiccazione, non più in esercizio, risale a oltre un secolo fa. Le speciali strutture di essiccazione progettate dai produttori locali e attualmente in funzione costituiscono la prova della vitalità del metodo tradizionale. Queste strutture di essiccazione si integrano perfettamente nel paesaggio della zona.

Essicare e affumicare sono pratiche così radicate che la tradizione è celebrata con canzoni e poesie sul tema. Questo vecchio ritornello ne è un esempio:

«... Oj Sechna, Sechna ty skopciała wiosko,

gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...»

(Oh Sechna, Sechna annerita dal fumo,

se non fosse per gli essiccatoi da frutta, tu saresti la capitale...)

Vari articoli di stampa testimoniano la reputazione del prodotto, fra cui ad esempio «L'essiccazione delle prugne» nella *Gazeta Krakowska* del settembre 2004, «La prugna “Suska sechłońska”, migliore di quella della California» (*Gazeta Krakowska* del 27 aprile 2007) o ancora «La prugna “Suska sechłońska” bussa alla porta dell'Unione» (*Dziennik Polski* del 2 e 3 maggio 2007), che fa riferimento alla domanda di registrazione dell'indicazione geografica protetta.

La reputazione della «Suska sechłońska» si riflette anche nell'attribuzione di premi e onorificenze conferite in diverse occasioni: nel 2000 onorificenza del concorso «*Nasze Kulinarne Dziedzictwo*»; premio del concorso «*Perła 2004*» per il miglior prodotto alimentare regionale polacco e nel 2006 primo premio del sondaggio «*Małopolski Smak*».

La festa delle prugne (*Święto Suszonej Śliwki*) che si tiene a Dobrociesz dal 2001 celebra le prugne sotto molteplici aspetti, testimoniando anche della reputazione del prodotto nonché dei legami con la zona geografica e con la tradizione di essiccazione. Un'ulteriore conferma della reputazione della «Suska sechłońska» è il «percorso turistico della prugna» (*Szlak Suszonej Śliwki*), ideato dalle autorità locali: esso presenta le aziende agricole che dispongono di frutteti di prugne e di essiccatoi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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

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

(2020/C 208/05)

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

DOCUMENTO UNICO

«COLATURA DI ALICI DI CETARA»

N. UE: PDO-IT-02440 – 16.10.2018

DOP (X)IGP ()

1. Denominazione

«Colatura di alici di Cetara»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

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

La «Colatura di Alici di Cetara» è un prodotto liquido ottenuto dalla maturazione delle alici (*Engraulis encrasicolus* L.) sotto sale e, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: limpidezza: limpido e brillante; colore: ambrato, tendente al bruno-mogano; odore: persistente, intenso che richiama il profumo delle alici sotto sale, delle alici fresche, del salmastro; sapore: umami, forte e con sapidità elevata dovuta all'utilizzo di alici e sale come materie prime;

La «Colatura di Alici di Cetara» risulta essere un estratto altamente proteico composto da aminoacidi liberi, immediatamente assimilabili dall'organismo. La presenza di grassi deriva dal processo di disgregazione cellulare che avviene nel corso della maturazione delle alici, a stretto contatto con il sale marino, all'interno dei terzigni e delle botti di legno. In tabella sono riportati i valori di riferimento della «Colatura di Alici di Cetara» al termine del processo di salagione-maturazione.

Parametro	Valore di riferimento
SALE	≥ 20 grammi per 100 grammi di prodotto
PROTEINE	≥ 8 grammi per 100 grammi di prodotto
GRASSI	da 0,1 a 3 grammi per 100 grammi di prodotto
pH	da 5 a 7

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

Alici (*Engraulis encrasicolus*) pescate nell'areale marino antistante la provincia di Salerno; sale medio o grosso di origine marina.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

La fase di cattura delle alici avviene nell'areale marino antistante la provincia di Salerno, con una distanza massima dalla costa di 12 miglia. Le fasi di trasformazione, di maturazione, affinamento e spillatura della DOP «Colatura di Alici di Cetara» avvengono nei laboratori di trasformazione nella zona specifica delimitata al successivo punto 4. Le operazioni di affinamento e spillatura possono essere condotte anche presso le sole attività ristorative con sede nel comune di Cetara.

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

La commercializzazione della «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. deve avvenire, in appositi contenitori di vetro chiaro trasparente di capacità variabile da un minimo 50 ml ad un massimo di 1 000 ml.

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

L'etichetta da apporre sui contenitori in vetro deve riportare, con caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse, la dicitura «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. Nella medesima etichetta, devono essere riportate le seguenti indicazioni: a) il logotipo della denominazione; b) il simbolo dell'Unione europea; c) le caratteristiche del contenitore: terzigno o botte.

Qualora venga praticato l'affinamento, è consentito in etichetta la dicitura «invecchiata», seguita dal numero di mesi/anni di affinamento.

Il logotipo della «Colatura di Alici di Cetara» D.O.P. racchiude quattro elementi tutti stilizzati: un terzigno all'interno del quale si evidenzia la torre di Cetara, poi in primo piano un'alice ed infine la goccia di colatura.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'area di pesca ricade nella zona di mare antistante la provincia di Salerno, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 200 m) con una distanza massima dalla costa di 12 miglia. Tutte le fasi di lavorazione, trasformazione, affinamento e spillatura devono avvenire esclusivamente nel territorio dei Comuni della provincia di Salerno.

5. Legame con la zona geografica

La «Colatura di Alici di Cetara» per le sue caratteristiche di odore e sapore è utilizzata come condimento ed insaporitore naturale di pasta e di altre pietanze semplici o più complesse.

L'odore, persistente ed intenso è quello delle alici sotto sale e del profumo di salsedine. Il sapore è forte e con elevata sapidità.

Le caratteristiche di odore e sapore della «Colatura di Alici di Cetara» sono dovute alle particolari condizioni della zona di pesca antistante la provincia di Salerno e all'abilità nelle attività di lavorazione delle alici e di preparazione dei tradizionali contenitori nei quali avviene la fase di maturazione.

Molto singolari si presentano le caratteristiche fisiche dell'area di produzione che nella parte a Nord si chiude con la catena dei Monti Lattari, spina dorsale delle Costiere Amalfitana e Sorrentina, con escursioni altimetriche notevoli (dal livello del mare a oltre 1 400 metri), e nella parte sud si completa con la costiera Cilentana aventi analoghe caratteristiche. Inoltre, la forte variabilità dell'areale marino concorre a determinare condizioni ambientali specifiche in cui si sviluppano le specie ittiche oggetto di pesca: vi sono tratti di mare con profondità molto elevata già a poche miglia dalla costa con la conseguenza che nella zona la pesca delle alici si svolge fino ad una distanza massima di 12 miglia, a profondità medie di circa 200 mt. In questo tratto di mare si rilevano livelli di salinità elevata di circa il 38 per mille, con minore sviluppo della componente vegetale fitoplanctonica, a cui si ricollega la minore e più lenta

crescita delle alici che pertanto si presentano con basso livello di grasso, elemento che rende più gradevole le alici sotto sale e la colatura che scaturisce dal processo di salagione prolungato. Il basso tenore lipidico riduce il rischio che si producano reazioni chimiche che provocano il fenomeno dell'irrancidimento durante il periodo di maturazione delle alici sotto sale.

L'attività della pesca delle alici, condotta tradizionalmente in numerose località costiere della provincia di Salerno, ha consentito lo sviluppo di una peculiare e diffusa abilità nell'attività della lavorazione e salagione delle stesse, che si è prima sviluppata presso le famiglie dei pescatori, poi nella creazione di piccoli laboratori e a seguire in aziende industriali di medie dimensioni. La produzione della «Colatura di Alici di Cetara», anche quando realizzata in aziende di medie dimensioni, continua a mantenere i caratteri di una forte artigianalità legata all'abilità degli operatori locali.

Tra le principali abilità, si riscontra la capacità delle maestranze, soprattutto donne, dell'area di eseguire in modo ineccepibile e rapido l'attività di decapitazione ed eviscerazione delle alici, eseguita esclusivamente a mano, per ottenere la completa rimozione della testa e delle interiora, la cui assenza incide in senso positivo sulla qualità e le caratteristiche di odore e sapore della «Colatura di alici di Cetara», evitando l'insorgenza di possibili note di amaro.

Queste attività vengono eseguite subito dopo la cattura in modo tale da evitare lunghe ore di conservazioni in frigo o di congelamento, che determinerebbero un decadimento qualitativo della materia prima.

Inoltre, è rilevante anche l'abilità degli operatori nel preparare i tradizionali contenitori in legno per la salagione delle alici. La preparazione avviene esclusivamente in modo manuale, sistemando a strati alterni le alici e il sale marino. Una volta completati gli strati, il contenitore viene coperto con un disco sul quale poi vengono collocati dei pesi per assicurare la pressione.

Il corretto riempimento del contenitore, l'ordinata e ravvicinata sistemazione delle alici nei singoli strati, completamente coperti dal sale, risultano necessari per evitare il rischio di alterazione con processi ossidativi indesiderati, causati dalla presenza di sacche di ossigeno, tutte condizioni che rivestono un ruolo importante poiché è all'interno del contenitore che la «Colatura di Alici di Cetara» origina e acquisisce nel corso della fase di maturazione delle alici sotto sale le sue caratteristiche organolettiche di odore e sapore.

Per secoli la Colatura di alici di Cetara ha trovato una limitata diffusione, esclusivamente nel territorio della costa amalfitana e, soprattutto, a Cetara, luogo in cui, secondo una consolidata tradizione, costituisce l'elemento base delle celebrazioni vigiliari delle feste natalizie, per condire gli spaghetti o le linguine.

L'attenzione dei mezzi di comunicazione ha contribuito a favorirne la conoscenza.

La commercializzazione del prodotto, prima sul mercato locale e poi su più larga scala, risulta avviata dalla seconda metà degli anni ottanta del secolo ventesimo.

La Colatura di alici di Cetara è un elemento molto apprezzato nella gastronomia in tutta Italia e, in molti casi, ha varcato i confini nazionali quale ingrediente peculiare della cucina locale della costa d'Amalfi e di Cetara in particolare.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la richiesta di registrazione della DOP «Colatura di Alici di Cetara» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 181 del 1° agosto 2018. Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<https://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 «Prodotti DOP, IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP, STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

Pubblicazione 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 208/06)

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

«Mela di Valtellina»

N. UE: PGI-IT-0574-AM01 — 17.2.2020

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Mela di Valtellina»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6 Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

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

Per la produzione della «Mela di Valtellina» vengono utilizzati i frutti delle seguenti varietà: «Red delicious» — «Golden delicious» — «Gala». Al momento della loro immissione al consumo presentano le seguenti caratteristiche: «Red delicious»: epicarpo spesso, poco ceroso, di colore rosso intenso brillante, con estensione del sovracoloro superiore all'80 % della superficie, liscio, esente da rugginosità e untuosità, resistente alle manipolazioni; forma tronco conica oblunga con cinque lobi e profilo equatoriale pentagonale; calibro con diametro minimo di 65 mm; tenore zuccherino minimo superiore a 10° brix; polpa: bianca dal profumo di mela medio elevato. Elevata è la percezione degli odori di miele, gelsomino e albicocca. La croccantezza e la succosità sono elevate. Prevalenza del sapore dolce con apprezzabile acidità e aroma di media intensità. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm². Le «Golden delicious» sono caratterizzate da: epicarpo poco ceroso, di colore giallo intenso a maturazione, talora con sfaccettatura rosa nella parte esposta al sole, a volte soggetto a rugginosità, sensibile alle manipolazioni; forma sferoidale o troncoconica oblunga, leggermente costoluta in sezione trasversale; calibro con diametro minimo di 65 mm; tenore zuccherino minimo superiore a 11.5° brix; polpa dal colore bianco crema, con profumo di mela intenso. La durezza è media come anche la croccantezza e la succosità, mentre è praticamente nulla la farinosità. I frutti si distinguono per la dolcezza pur mantenendo valori di acidità apprezzabili che connotano la freschezza del frutto. Medio alto è l'aroma di mela. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm². Le «Gala» si presentano con: epicarpo rosso brillante, con estensione del sovracoloro rosso minimo sul 30 % della superficie per la Gala standard e sul 65 % nei cloni migliorativi; forma tronco-conica breve, con i cinque lobi apicali abbastanza pronunciati; calibro del diametro minimo di 65 mm; tenore zuccherino minimo superiore a 11° brix; polpa bianco crema dal profumo di media intensità. La durezza è media e la succosità elevata, assente la farinosità. Il sapore è dolce, poco acido con aroma gradevole di media intensità. Assente la sensazione di amaro. Durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm². Sono immessi al consumo i frutti delle categorie di qualità Extra e I.

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

—

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

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

Le operazioni di produzione devono avvenire nella zona geografica identificata.

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

La Mela di Valtellina viene immessa al consumo utilizzando Bins alveolari — Plateaux in cartone — Cartone telescopico (traypak) — Cassetta in legno — Cassetta riutilizzabile in materiale plastico — Confezioni sigillate con più frutti (vassoi, cartoni e sacchetti).

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

La dicitura «Mela di Valtellina» Indicazione Geografica Protetta o il suo acronimo IGP, deve essere apposta in modo chiaro e perfettamente leggibile, con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente, sulle confezioni sigillate o sui singoli frutti. Laddove sia presente la bollinatura dei singoli frutti essa non può interessare meno del 50 % dei frutti presenti in confezione. Qualora non sia presente la bollinatura dei singoli frutti debbono essere utilizzate confezioni chiuse e sigillate. Il logo è rappresentato dalla dicitura «Mela di Valtellina» Indicazione Geografica Protetta. Gli indici colorimetrici sono i seguenti: rosso (pantone red 032), verde (pantone 355) e nero (100 %). Il carattere da utilizzare è il Futura bold.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della «Mela di Valtellina» comprende i territori dei seguenti comuni della provincia di Sondrio: Albosaggia, Andalo Valtellino, Ardenno, Berbenno di Valtellina, Bianzone, Buglio in Monte, Caiolo, Castello dell'Acqua, Castione Andevenno, Cedrasco, Cercino, Chiavenna, Chiuro, Cino, Civo, Colorina, Cosio Valtellino, Dazio, Delebio, Dubino, Faedo Valtellino, Forcola, Fusine, Gordona, Grosio, Grosotto, Lovero, Mantello, Mazza di Valtellina, Mese, Mello, Montagna in Valtellina, Morbegno, Novate Mezzola, Piateda, Piantedo, Piuro, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Prata Camportaccio, Rogolo, Samolaco, San Giacomo Filippo, Sernio, Sondalo, Sondrio, Spriana, Talamona, Teglio, Tirano, Torre di Santa Maria, Tovo di Sant'Agata, Traona, Tresivio, Verceia, Vervio, Villa di Chiavenna, Villa di Tirano.

5. **Legame con la zona geografica**

La particolarità della zona in cui viene prodotta la «Mela di Valtellina» consiste nell'ottima esposizione favorevole della vallata della Valtellina. Questa vallata è orientata Est-Ovest; a Nord è protetta dalle Alpi Retiche ed a Sud dalle Prealpi Orobie. Il clima di cui gode è dunque molto mite con una ventilazione particolare che risente del fenomeno del Föhn, un vento caldo e secco, che causa impennate della temperatura e cali dell'umidità dell'aria. La vallata si sviluppa su un'altimetria che parte dai 200 m e giunge ai 900 m s.l.m. e per questo motivo i frutteti godono di una buona illuminazione e ventilazione. Essi sono ubicati soprattutto sui conoidi di origine alluvionale caratterizzati da un'elevata presenza di scheletro grossolano, permeabili, dove il ristagno idrico è praticamente assente e la reazione del terreno è subacida o acida.

L'analisi sensoriale ha evidenziato caratteristiche che accomunano le tre varietà della denominazione «Mela di Valtellina» nella polpa soda, compatta, croccante e aromatica. In particolare:

- la varietà Gala possiede polpa mediamente compatta, molto succosa con farinosità assente. Il sapore è dolce, poco acido, non amaro, l'aroma è risultato di media intensità;
- la Golden Delicious si contraddistingue per durezza, croccantezza e succosità di media intensità, mentre è nulla la farinosità. Il sapore è dolce e l'aroma intenso;
- la Red Delicious presenta un profumo intenso con note di miele, gelsomino ed albicocca. La polpa presenta durezza, croccantezza e succosità elevate; l'aroma è di media intensità.

Altra peculiarità è rappresentata dalla colorazione molto intensa dei frutti e dalla forma allungata, molto attraente; caratteristiche esaltate dalle condizioni di irraggiamento dovute all'esposizione dei territori della Valtellina descritti al punto 4.

La reputazione della «Mela di Valtellina» risale al secondo dopoguerra ed è andata crescendo progressivamente negli anni con il contributo delle varie cooperative ortofrutticole che, in collaborazione con istituti universitari specializzati nella melicoltura, hanno consolidato il «sistema melo» in Valtellina. Infatti già nel 1968 a Ponte in Valtellina si svolgeva con il patrocinio della Società Orticola Italiana il «2° Convegno nazionale di frutticoltura montana» seguito poi nel 1983 dal «Convegno su scelte varietali e rinnovamento della frutticoltura montana». La coltivazione del melo segue alcune pratiche culturali tradizionali e consolidate; attualmente si riferiscono alla coltivazione professionale del melo che, nel corso degli anni e con il progredire della coltura è divenuto uno dei capisaldi dell'economia della valle; basti pensare a questo proposito a tutte le attività connesse, quali la meccanizzazione, l'impiantistica per l'irrigazione, i fornitori di mezzi tecnici, i servizi per la commercializzazione, il comparto del packaging, il sistema dei trasporti ecc. Il prestigio della melicoltura valtellinese ha permesso di attrarre anche importanti investimenti: ne è esempio l'impianto plurirriguo del Consorzio Sponda Soliva che gestisce

l'irrigazione di 2 000 ha, creato negli anni '70 e finanziato dai mutui gestiti dal fondo europeo FEOGA. Il gradimento crescente dei frutti ottenuto nel corso dei decenni presso i consumatori trova origine dal territorio di produzione. Infatti lo sviluppo est-ovest della valle, situazione unica nei territori alpini a vocazione frutticola, assicura una esposizione dei terreni a maggiore luminosità, fattore che contribuisce a donare all'epicarpo dei frutti le caratteristiche di cui al punto 3.2. Tale conformazione orografica del territorio, che permette un'elevata qualità della radiazione luminosa, abbinata ad una rilevante escursione termica giorno-notte, ai terreni sciolti, privi di ristagno idrico e alle equilibrate precipitazioni atmosferiche con alternanza dei cicli di bagnatura/asciugatura dell'epicarpo dei frutti, permette lo sviluppo ottimale della maturazione delle mele mantenendo soda e croccante la polpa e la forma più allungata e leggermente costoluta. Le tre varietà ad indicazione geografica rappresentano la punta di eccellenza della produzione melicola in Valtellina. Infatti è su queste tre varietà, Golden Delicious, Red Delicious e Gala che si sono progressivamente incentrati gli interessi del consumatore e dei coltivatori, in quanto esse sono quelle che più delle altre si sono giovate delle peculiarità del territorio comprensivo dei fattori umani. Le specificità del territorio e le capacità dell'uomo, che ha saputo mantenere negli anni tecniche di coltivazione nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle montagne, e la volontà dei produttori che fin dagli anni '80, hanno voluto comunicare ai consumatori la qualità delle mele, evidenziandone la provenienza come «Mele della Valtellina», attraverso esplicite indicazioni sugli imballaggi immessi sul mercato, hanno contribuito alla larga diffusione del prodotto presso i consumatori italiani ed esteri. Infatti a conferma di ciò la «Mela di Valtellina» è inserita presso i punti vendita della moderna distribuzione e dei negozi specializzati posizionandosi nella fascia di mercato di maggior valore. È stato registrato che il prezzo medio di produzione per chilogrammo di prodotto, nel 1968, è passato da 85 lire per Golden e 80 per la varietà Red, arrivando nel 1974 a toccare valori rispettivamente di 105 e 110 lire. A distanza di pochi anni, nel 1979, i prezzi si sono triplicati raggiungendo 330 lire/kg per Golden e 420 lire/kg per Red; nel decennio successivo. Nel 1987 i prezzi medi al chilogrammo si sono attestati rispettivamente su valori di 680 e 830 lire. Dal 1996 ad oggi i prezzi hanno seguito un trend positivo di crescita attestandosi nel 2006 su valori di 0,31 EUR/kg per Golden e 0,37 EUR/kg per Red e Gala. Mediamente i prezzi delle tre varietà sopra riportati sono stati di almeno il 10 % superiori a quelli medi nazionali delle medesime varietà.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

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

Pubblicazione 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 208/07)

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

«Aceite Monterrubio»

N. UE: DOP-ES- 0198-AM01 — 15.10.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Aceite Monterrubio»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.5 — Oli e grassi

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

Olio extra vergine di oliva ottenuto dal frutto dell'albero di olivo (*Olea europea* L.), dalle varietà principali «Cornezuelo» e «Picual» in proporzione di almeno il 90 %, mentre la restante percentuale corrisponde alle varietà «Mollar», «Corniche», «Pico-Limón», «Morilla» e «Cornicabra».

L'olio extra vergine di oliva «Aceite Monterrubio» presenta le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche:

- acidità massima di 0,5;
- umidità non superiore a 0,1 %;
- impurità non superiori a 0,1 %;
- indice K₂₇₀ inferiore a 0,20;
- numero perossidi: meno di 20;
- colore giallo-verdognolo;
- elevata stabilità;
- sapore fruttato, aromatico, mandorlato, leggermente amaro e piccante.

La varietà «Cornezuelo» conferisce il sapore fruttato, aromatico e mandorlato, mentre la varietà «Picual» è all'origine dell'elevata stabilità dell'olio e del gusto amarognolo e leggermente piccante.

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

—

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

Tanto la fase di produzione (coltivazione e raccolta delle olive) quanto la fase di trasformazione dell'olio tutelato dalla DOP avvengono nella zona geografica delimitata.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

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

L'olio extra vergine di oliva tutelato dalla DOP può essere immesso in circolazione e spedito da aziende olivicole soltanto nei tipi di imballaggio consentiti dalla normativa unionale e nazionale applicabile.

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

Sulle etichette, controetichette e sigilli dei contenitori dovranno comparire obbligatoriamente e in modo chiaro e distinto il nome della denominazione di origine protetta «Aceite Monterrubio» nonché i dati stabiliti dalla legislazione in materia. Nell'etichetta deve essere indicata chiaramente l'origine del prodotto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica, sia di produzione sia di trasformazione e confezionamento, si trova nella parte orientale della provincia di Badajoz, nella Comunità autonoma di Estremadura. Comprende i comuni di Benquerencia de la Serena (e i suoi distretti rurali), Cabeza del Buey, Capilla, Castuera, Esparragosa de la Serena, Garlitos, Higuera de la Serena, Malpartida de la Serena, Monterrubio de la Serena, Peraleda del Zaucejo, Peñalsordo, Quintana de la Serena, Sancti-Espíritu, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena e Zarza.

La zona di trasformazione e di confezionamento coincide con quella di produzione.

5. **Legame con la zona geografica**

1. *Fattori storici*

La Serena è una *comarca* (distretto) situata nella parte orientale della provincia di Badajoz. È legata da secoli al nome e al passato di una delle istituzioni più antiche dell'intero paese: *La Mesta* (corporazione dei pastori).

La ripartizione dei terreni, che nel corso della storia erano stati di proprietà delle famiglie nobili con grandi latifondi, è stata di importanza vitale per lo sviluppo degli oliveti nella zona. I terreni furono ripartiti tra i vicini dei diversi villaggi, i quali vi impiantarono olivi su estensioni di terreno grandi e piccole.

Le prime testimonianze scritte che ci sono pervenute sugli olivi nella zona di produzione risalgono al 1791 e sono contenute nel libro *Viajes de La Serena*, di Antonio Agúndez Fernández, il quale, parlando di Monterrubio de la Serena, sottolinea l'esistenza di olivastri, la cui abbondanza ha facilitato l'innesto dell'olivo.

Attualmente gli oliveti sono la seconda coltura più importante, sia in termini di superficie che di resa, dopo i cereali. Occupano un'estensione di circa 18 000 ettari, di modo che, in alcuni comuni, si può parlare di vera e propria monocoltura.

2. *Fattori naturalistici*

La combinazione di fattori come le particolari caratteristiche edafologiche e climatiche della zona, la perfetta sintonia della coltura con la natura, l'assetto antropico-rurale, l'importante sviluppo sociale ed economico ed una cultura radicata nella coltivazione dell'olivo fanno sì che nella zona di produzione della DOP «Aceite Monterrubio» si ottenga un prodotto come questo olio d'oliva extravergine, singolare e apprezzato sia dai critici che dai consumatori.

La zona di influenza e la zona interessata dalla DOP «Aceite Monterrubio» è situata nella parte più orientale della Baja Estremadura, sui contrafforti della Sierra Morena. Il territorio presenta gole ed alture poco elevate. Gli oliveti digradano tra querceti e campi di cereali, con massiccia presenza di arbusti nelle zone elevate, paesaggio tipico, questo, della zona mediterranea subtropicale, caratterizzata da inverni miti ed estati calde e aride, in cui le scarse precipitazioni impediscono qualsiasi altro tipo di coltura.

Di seguito sono illustrate in maggiore dettaglio le caratteristiche geografiche che fanno dell'«Aceite Monterrubio» un prodotto caratteristico della zona.

a) **Orografia**

Si possono distinguere due fasce orografiche:

1. *penepiano*, di altitudine compresa tra 300 e 500 metri;
2. *sierras*, di altitudine compresa tra 600 e 800 metri.

Le coltivazioni di cereali, olivi e viti si trovano nei fondovalle; sui pendii si trovano pascoli con querce e grandi oliveti; le cime e le principali alture sono ricoperte di boscaglia, rocce e ghiaioni di quarzite.

Inoltre, la zona presenta due grandi aree facilmente identificabili dal punto di vista paesaggistico: un'area settentrionale, priva di alberi, e un'area meridionale, coperta da querceti, oliveti, vigneti ecc.

b) Suoli

La zona di produzione presenta un'ampia varietà di suoli. In generale, la maggior parte dei terreni coltivati ad olivo sono franco-argillosi, ma negli ultimi anni sono stati impiantati oliveti anche in terreni più leggeri, che presentano una tessitura da franca a franco-sabbiosa. Il pH del terreno va da acido a leggermente acido. La profondità è anch'essa molto variabile, con zone in cui affiora l'ardesia ed altre zone con suoli relativamente profondi, oltre 50 centimetri, con buona capacità di ritenzione idrica.

c) Clima

Il clima è di tipo mediterraneo con alcune caratteristiche continentali, che tuttavia sono rese più temperate dalla relativa prossimità dell'Oceano Atlantico. Per quanto riguarda la temperatura, la zona è in generale caratterizzata da inverni miti e brevi e da estati calde e lunghe. Le precipitazioni sono in media di circa 500 mm/anno, concentrate soprattutto in inverno, anche se si può affermare che nella maggior parte dell'area i livelli pluviometrici sono piuttosto scarsi. Sono l'autunno e la primavera le stagioni in cui si registrano i livelli più bassi di precipitazioni, sebbene sia proprio questo il periodo in cui si verificano, con maggior frequenza e regolarità, i temporali. Le temperature massime coincidono con le precipitazioni minime. La temperatura media oscilla tra i 16 e i 18 °C, ma può raggiungere anche i 40 °C in estate; le temperature più elevate si riscontrano nelle zone con minor altitudine.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PropPliegoCondDOPAceiteMonterrubio_ModMen._030220.pdf

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome 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 208/08)

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

DOCUMENTO UNICO

«Ceylon Cinnamon»

N. UE: PGI-LK-02298 — 5.3.2017

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Ceylon Cinnamon»

2. Stato membro o paese terzo

Sri Lanka

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe I.8 Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie ecc.) e classe 2.10 Oli essenziali.

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

«Ceylon Cinnamon» è il nome attribuito a un prodotto vegetale consumato principalmente come spezia. I prodotti «Ceylon Cinnamon» sono ottenuti dall'albero *Cinnamomum zeylanicum* Blume originario dello Sri Lanka (Ceylon).

La cannella «Ceylon Cinnamon» presenta un sapore leggermente dolce e un aroma agrumato con una nota di miele. Ha un colore che varia da marrone chiaro a leggermente rossastro, mentre il colore della cannella in polvere va dal giallognolo dorato al marrone.

La corteccia e le foglie dell'albero di *Cinnamomum zeylanicum* Blume costituiscono la materia prima utilizzata per la produzione di «Ceylon Cinnamon». La corteccia è particolarmente sottile, delicata e morbida, il che rende i bastoncini facilmente friabili e con una consistenza morbida. La corteccia ha un colore marrone chiaro, è dolce e caratterizzata da una nota agrumata. L'albero presenta un tenore di cumarina inferiore allo 0,004 %, mentre il tenore di cinnamaldeide si attesta su valori che oscillano tra l'8 % e il 70 % degli oli volatili.

La cannella «Ceylon Cinnamon» è presentata in diverse forme, descritte in appresso.

i) Bastoncini

Strato sfogliato della corteccia interna di fusti maturi di cannella precedentemente essiccati al sole (non diretto), arricciati e quindi uniti tra loro mediante sovrapposizioni, il cui incavo è riempito con piccoli pezzi di cannella pelata per formare lunghezze di circa 1050mm±circa 50mm. Il tenore di umidità non è superiore al 15 %. Il contenuto di olio volatile è pari ad almeno l'1 % misurato a secco. Il colore varia da CC4 a CC9. Il tenore di cinnamaldeide dell'olio volatile oscilla dal 50 % al 70 %. La durata di conservazione è di due-tre anni.

ii) Bastoncini tagliati

I bastoncini tagliati sono realizzati a partire da bastoncini di cannella che vengono tagliati alla lunghezza richiesta (20 mm ≤ 525 mm). I bastoncini tagliati di cannella sono classificati in termini di qualità in base al diametro, al colore e alla presenza più o meno accentuata di macchie brune. Il tenore di umidità non supera il 15 %. Il contenuto di olio volatile è pari o inferiore all'1 % misurato a secco. Il tenore di cinnamaldeide dell'olio volatile oscilla dal 50 % al 70 %. Il colore varia da CC4 a CC9. La durata di conservazione è di due - tre anni.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

iii) Polvere

La polvere di «Ceylon Cinnamon» ha un colore che varia da marrone (CC10) a giallognolo dorato (CC5); è ottenuta mediante pelatura della corteccia interna. Il contenuto di olio volatile è pari o inferiore allo 0,5 % misurato a secco. Il tenore di cinnamaldeide dell'olio volatile oscilla dal 50 % al 70 %. La durata di conservazione è di due - tre anni.

iv) Olio di foglie

L'olio di «Ceylon Cinnamon» viene estratto mediante distillazione a vapore di foglie e ramoscelli di cannella che rimangono come residui dopo la raccolta. Il colore dell'olio può variare da un giallo molto chiaro (CC1) fino all'ambra (CC7). Il tenore di cinnamaldeide oscilla dall'8 % al 40 % in massa. L'indice di rifrazione varia dall'1,527 all'1,54 e la densità relativa dall'1,034 all'1,54 a 28 °C. La durata di conservazione è di due anni.

v) Olio di corteccia

L'olio di corteccia di «Ceylon Cinnamon» viene estratto mediante distillazione della corteccia di cannella. Il tenore di cinnamaldeide di questo prodotto oscilla dal 30 % al 70 % e il suo colore va dal giallo chiaro (CC2) all'ambra (CC7). Il tenore di cinnamaldeide oscilla dal 30 % al 50 % in massa. L'indice di rifrazione varia dall'1,555 all'1,58 e la densità relativa dall'1,01 all'1,03 a 28 °C. La durata di conservazione è di due anni.

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

—

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

Tutte le fasi della produzione di «Ceylon Cinnamon» hanno luogo nella zona geografica delimitata. Rientrano in tale contesto:

- propagazione;
- coltura;
- gestione delle piantagioni;
- raccolta;
- trasformazione;
- classificazione.

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

Bastoncini, bastoncini tagliati e polvere

- Dopo il processo di taglio e macinazione, il prodotto viene confezionato in sacchi di iuta/carta/cotone/polietilene, in confezioni in pellicola di alluminio di qualità alimentare o in altre confezioni di qualità alimentare. Le confezioni devono essere sigillate per evitare l'assorbimento di umidità;
- l'immagazzinamento deve avvenire a temperatura ambiente, in un luogo asciutto e ventilato per prevenire qualsiasi contaminazione chimica e microbiologica;
- umidità: < 15 %, senza esposizione diretta al sole.

Olio di corteccia ed olio di foglie

Al fine di evitare la presenza di aria, gli oli di corteccia e di foglie vengono forniti in contenitori a tenuta stagna in vetro o in metallo con rivestimento epossidico. Il materiale del contenitore non deve alterare il prodotto e deve proteggerlo dalla luce diretta del sole. Altri contenitori possono essere concordati tra l'acquirente e il fornitore purché l'olio sia protetto dalla luce diretta del sole.

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

Il prodotto è etichettato come «Ceylon Cinnamon» quando confezionato per la distribuzione al consumatore. Ogni confezione di «Ceylon Cinnamon» deve riportare il numero di registrazione del produttore.

Le norme obbligatorie specifiche per l'etichettatura della polvere di bastoncini di «Ceylon Cinnamon» (come prodotto destinato al consumo umano) sono le seguenti:

- nome, nome commerciale o nome del marchio ed indirizzo del produttore o del confezionatore;
- numero di lotto o codice;

- massa netta;
- classificazione della qualità del prodotto (se applicabile);
- luogo d'origine: Sri Lanka.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica si estende a tutta l'isola dello Sri Lanka, una superficie di 65 651 km², che presenta condizioni climatiche e agronomiche omogenee definite da un modello distintivo caratterizzato da due monsoni annuali, con conseguenti modelli di precipitazioni, modelli coerenti di soleggiamento, nonché terreno e altre caratteristiche agronomiche coerenti. Tali condizioni sono limitate alle altitudini tra 10 m e 700 m sul livello del mare. La cannella non prodotta alle altitudini definite e secondo il disciplinare non può essere distribuita come «Ceylon Cinnamon».

5. Legame con la zona geografica

La richiesta di registrazione della cannella «Ceylon Cinnamon» si basa sulle qualità, sulle caratteristiche e sulla reputazione dei prodotti in questione.

5.1. Specificità della zona geografica

Fattori ambientali

La zona geografica presenta condizioni topografiche e climatiche specifiche adatte alla coltivazione di «Ceylon Cinnamon». La cannella «Ceylon Cinnamon» viene coltivata in condizioni variabili che vanno da quelle semi-aride a quelle umide, mentre i terreni spaziano dalla sabbia argentata ai suoli argillosi e lateritici ed ai terreni ghiaiosi dello Sri Lanka.

Di norma le temperature variano tra 25 °C e 32 °C. Le precipitazioni nella regione sono comprese tra 1 250 e 3 500 mm l'anno. Lo Sri Lanka gode di due periodi intermonsonici che danno origine a quattro stagioni l'anno e di un clima tropicale con stagioni secche e umide ben differenziate. La cannella «Ceylon Cinnamon» viene coltivata in tutta l'isola dello Sri Lanka ad altitudini che variano dai 10 m ai 700 m sul livello del mare.

Fattori umani

La cannella «Ceylon Cinnamon» viene coltivata e trasformata da tempo immemorabile; di conseguenza l'intero processo di coltivazione si basa su anni di tradizione e pratica. Competenze e tecniche vengono tramandate all'interno dei membri della famiglia che lavorano in gruppi.

La coltivazione della cannella «Ceylon Cinnamon» prevede diverse fasi che contribuiscono alla qualità e alla resa migliori possibili:

- le persone che preparano i bastoncini sono chiamate «pelatori qualificati» o «tecnici della cannella». Spetta a loro decidere quale sia il momento perfetto per la raccolta. Quando lo sviluppo della pianta e il clima umido soddisfano le condizioni per la produzione della qualità più elevata di prodotti «Ceylon Cinnamon», i pelatori iniziano la raccolta staccando la corteccia interna che si separa facilmente dall'anima del tronco. Ciò garantisce che venga preservato l'elevato contenuto di olio nella corteccia;
- gli addetti al raccolto hanno sviluppato un know-how specifico per individuare gli alberi più adatti da tagliare e utilizzano una serie di strumenti speciali. Tali strumenti, e in particolare il *keththa* e il *sooruna koketha*, consentono loro di tagliare i fusti di cannella per ottenere gli spessori e le lunghezze specificati per i bastoncini di «Ceylon Cinnamon»;
- i pelatori raschiano la corteccia esterna con un raschietto in acciaio usando una tecnica delicata e abile per evitare di danneggiare la corteccia interna. Successivamente, la corteccia viene sfregata accuratamente con un'asta di ottone per allontanarla dal fusto legnoso;
- i pelatori prendono quindi le cortecce interne curve e le riempiono con altri pezzi di corteccia in maniera da creare bastoncini che abbiano una lunghezza di 42 pollici, misurata rispetto a un bastone chiamato *Pethi Kotuwa*;

- dopo un'essiccazione iniziale di circa 24 ore, i bastoncini vengono pressati e arrotolati a mano per garantire un diametro uniforme. I bastoncini vengono quindi classificati in termini di qualità e lasciati essiccare per sei-dieci giorni in maniera da ottenere un tenore di umidità inferiore al 15 %. Questi bastoncini vengono essiccati all'aria su corde tese o speciali strutture di supporto situate vicino al soffitto in maniera da beneficiare di una buona circolazione dell'aria;
- i bastoncini e i bastoncini tagliati di «Ceylon Cinnamon» sono classificati in termini di qualità secondo il sistema tradizionale di classificazione dello Sri Lanka che li classifica come «Alba» (diametro di circa 0,24 pollici e friabile), «Continental» (diametro di circa 0,63 pollici, meno friabile, ma con sei sottoclassificazioni), «Mexican» (diametro inferiore a 0,75 pollici, ingrediente principale in numerosi piatti messicani con un sapore che è dolce e intenso, con morbide note agrumate) e «Hamburg» (diametro inferiore a 1,3 pollici, considerata la classificazione più spessa e più scura rispetto alle altre).

Tali tecniche consentono il deflusso dell'olio e dell'umidità dal durame del tronco alla corteccia interna e nella «Ceylon Cinnamon». Ciò migliora la qualità della cannella «Ceylon Cinnamon», in particolare il suo forte carattere organolettico.

Reputazione

Vi sono registri commerciali relativi alla cannella «Ceylon Cinnamon» fin dai tempi degli antichi egizi, babilonesi, arabi, veneziani, greci e romani.

Gli arabi controllavano il commercio di cannella e tenevano segreta la fonte del prodotto per garantirne il monopolio. È stato soltanto nel XIII secolo che la prima segnalazione, una cronaca araba denominata «Monumento dei luoghi e della storia dei servi di Dio», ha individuato il luogo di produzione di questa spezia preziosa. A quell'epoca, la cannella era considerata più preziosa dell'oro.

«Non vi è dubbio che la cannella “Ceylon Cinnamon” sia la migliore al mondo, celebrata sin dalla metà del XIV secolo secondo documenti autentici, nonché uno dei pochi prodotti di importanza originari dell'isola. Le carovane arabe l'hanno resa nota ai romani, che a Roma pagavano l'equivalente di otto sterline per libbra per questa spezia profumata. Ceylon (chiamata da De Barras la “madre della cannella”) si è quindi guadagnato il nome di “isola della cannella”» (Ferguson, 1887).

L'edizione del 1911 dell'Enciclopedia Britannica osservava che la cannella prodotta da questa specie in altri luoghi non si avvicinava a «quella coltivata a Ceylon», osservando per contro che «la cannella “Ceylon Cinnamon” di ottima qualità è una corteccia liscia molto sottile, dal colore marrone giallastro chiaro, estremamente profumata e con un gusto aromatico particolarmente dolce, intenso e gradevole».

Nel 2019 il *New Food Magazine* ha pubblicato un articolo di Priyashantha sulla cannella «Ceylon Cinnamon» che ha messo in evidenza la buona qualità e le proprietà di questo prodotto dedicando «particolare enfasi al suo confronto rispetto alla cannella cassia».

Un documentario sugli oli essenziali in Sri Lanka, *Essential Oil Industry in Sri Lanka*, esamina la storia e la fama della cannella «Ceylon Cinnamon» e descrive le virtù dell'olio. Si tratta di un documentario concepito dal Dipartimento di Ingegneria chimica e di processo dell'Università di Moratuwa, Sri Lanka e prodotto nel 2014. È disponibile per la visualizzazione in tre parti su noti siti web di condivisione di file video.

Oggigiorno, ristoranti di fascia alta che si trovano, ad esempio, nelle torri gemelle Petronas in Malesia oppure ad Hong Kong offrono cannella «Ceylon Cinnamon» nel loro tè di alta qualità o nei loro churros serviti a colazione con «Ceylon Cinnamon». Gli hotel di Washington DC offrono l'opzione di un tè decaffeinato speziato con «Ceylon Cinnamon» nel loro menu del servizio in camera. Il sito web *Penzey's Spices 2020* contiene numerose ricette che utilizzano la cannella «Ceylon Cinnamon» in bastoncini e in polvere.

5.2. Specificità del prodotto

La cannella «Ceylon Cinnamon» è prodotta a partire dall'albero di *Cinnamomum zeylanicum* Blume, che è una specie coltivata di albero di cannella originario dello Sri Lanka.

Tutti i formati di «Ceylon Cinnamon» sono caratterizzati dalla loro intensità aromatica, dal sapore delicato e leggermente dolce e dall'aroma agrumato con una leggera nota di miele, nonché dal loro tenore di olio (bastoncini, corteccia e polvere).

La corteccia di albero *Cinnamomum zeylanicum* Blume è particolarmente sottile, delicata e morbida, il che rende i bastoncini facilmente friabili e con una consistenza morbida. Ha un colore marrone chiaro, è dolce e ha una nota agrumata. Questo tipo di cannella può essere confrontato con la cannella cassia che ha un colore marrone più scuro, è spessa e dura ed ha un sapore piatto.

Tutte le forme di «Ceylon Cinnamon» presentano livelli medio-bassi di cinnamaldeide e quantità trascurabili di cumarina rispetto a quelli della cannella cassia caratterizzata da livelli molto alti di entrambe le sostanze.

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

La cannella «Ceylon Cinnamon» presenta qualità e caratteristiche dovute a fattori ambientali e umani tradizionali dello Sri Lanka, oltre a godere della sua reputazione secolare, dovuta alla tradizione ininterrotta dei metodi di produzione.

L'intensità aromatica eccezionalmente forte e il sapore leggermente dolce della cannella «Ceylon Cinnamon» sono collegati alle condizioni topografiche e climatiche specifiche (combinazione di livello di precipitazioni, altitudine e temperatura) della zona geografica e ai metodi di produzione locali.

Le particolari caratteristiche chimiche e organolettiche della cannella «Ceylon Cinnamon» sono legate alle stagioni di raccolta che dipendono dal monsone sudoccidentale da maggio a settembre e dal monsone nord-orientale da dicembre a febbraio, nonché alla tradizionale conoscenza della raccolta, della pelatura e dell'essiccazione della cannella oltre che della fabbricazione dei bastoncini.

I bastoncini sono classificati in termini di qualità in base al diametro e alla presenza più o meno accentuata di macchie brune. Le classificazioni sono note come «Alba», «Continental», «Mexican» e «Hamburg». Esistono delle sottoclassificazioni all'interno di ciascuna di queste categorie. La classificazione non si basa sul colore. Grazie al tradizionale know-how dei produttori espresso nel processo di classificazione, i bastoncini hanno una presentazione fisica particolare in quanto sono classificati in base al diametro e alla presenza più o meno accentuata di macchie brune.

La cannella «Ceylon Cinnamon» si distingue dalla cannella cassia per le sue caratteristiche aromatiche e la sua dolcezza più marcate, derivanti dalle condizioni climatiche, agronomiche e botaniche presenti nello Sri Lanka. La corteccia è morbida, più simile alla carta e sottile. La cannella «Ceylon Cinnamon» viene lavorata e modellata in forme di bastoncini di migliore fattura che mettono in risalto in maniera più completa le sue qualità organolettiche. Queste distinzioni garantiscono che la cannella «Ceylon Cinnamon» presenti una consistenza più sottile e una capacità maggiore di sostenere tali qualità dopo il confezionamento, con una durata di conservazione da due a tre anni, grazie al suo maggiore tenore di umidità.

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 dell'Ufficio per lo sviluppo delle esportazioni dello Sri Lanka (SLEDB) al seguente indirizzo: <http://pureceyloncinnamon.srilankabusiness.com/index.html>

RETTIFICHE

Rettifica della raccomandazione del Consiglio, del 15 giugno 2020, che valuta i progressi compiuti dagli Stati membri partecipanti ai fini della realizzazione degli impegni assunti nel quadro della cooperazione strutturata permanente (PESCO)

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 204 del 18 giugno 2020)

(2020/C 208/09)

1. Pagina di copertina e pagina 1, nel titolo, e pagina 7, nella firma:

anziché: «15 giugno 2020»

leggasi: «17 giugno 2020».

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT