

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 20



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

64° anno
19 gennaio 2021

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2021/C 20/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10038 — Allied Universal Topco/G4S) ⁽¹⁾	1
2021/C 20/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9974 — Groupe Crédit Agricole/Groupe Generali/Europ Assistance France/Viavita) ⁽¹⁾	2

IV Informazioni

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

Commissione europea

2021/C 20/03	Tassi di cambio dell'euro — 18 gennaio 2021	3
2021/C 20/04	Nuova faccia nazionale delle monete in euro destinate alla circolazione	4
2021/C 20/05	Nuova faccia nazionale delle monete in euro destinate alla circolazione	5
2021/C 20/06	Nuova faccia nazionale delle monete in euro destinate alla circolazione	6

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2021/C 20/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10086 — Cerberus Group/Dorel Industries) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	7
2021/C 20/08	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10145 — American Industrial Partners/Personal Care Business of Domtar) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	9
2021/C 20/09	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10095 — Crédit Agricole Italia/Credito Valtellinese) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	10

ALTRI ATTI

Commissione europea

2021/C 20/10	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	11
--------------	--	----

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.10038 — Allied Universal Topco/G4S)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 20/01)

Il 13 gennaio 2021 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32021M10038. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.9974 — Groupe Crédit Agricole/Groupe Generali/Europ Assistance France/Viavita)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 20/02)

Il 8 dicembre 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua francese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore;
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9974. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

18 gennaio 2021

(2021/C 20/03)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2064	CAD	dollari canadesi	1,5413
JPY	yen giapponesi	125,18	HKD	dollari di Hong Kong	9,3538
DKK	corone danesi	7,4393	NZD	dollari neozelandesi	1,6975
GBP	sterline inglesi	0,89073	SGD	dollari di Singapore	1,6078
SEK	corone svedesi	10,1540	KRW	won sudcoreani	1 335,05
CHF	franchi svizzeri	1,0747	ZAR	rand sudafricani	18,4919
ISK	corone islandesi	156,80	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8359
NOK	corone norvegesi	10,3858	HRK	kuna croata	7,5535
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 053,67
CZK	corone ceche	26,185	MYR	ringgit malese	4,8883
HUF	fiorini ungheresi	360,39	PHP	peso filippino	57,989
PLN	zloty polacchi	4,5389	RUB	rublo russo	89,5913
RON	leu rumeni	4,8743	THB	baht thailandese	36,361
TRY	lire turche	9,0546	BRL	real brasiliano	6,3910
AUD	dollari australiani	1,5721	MXN	peso messicano	23,9785
			INR	rupia indiana	88,4365

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

Nuova faccia nazionale delle monete in euro destinate alla circolazione

(2021/C 20/04)

*Faccia nazionale della nuova moneta commemorativa da 2 euro emessa dalla Germania e destinata alla circolazione*

Le monete in euro destinate alla circolazione hanno corso legale in tutta la zona euro. Per informare i cittadini e quanti si ritrovano a maneggiare monete, la Commissione pubblica le caratteristiche dei disegni di tutte le nuove monete in euro ⁽¹⁾. Conformemente alle conclusioni adottate dal Consiglio il 10 febbraio 2009 ⁽²⁾, gli Stati membri della zona euro e i paesi che hanno concluso con l'Unione europea un accordo monetario relativo all'emissione di monete in euro sono autorizzati a emettere monete commemorative in euro destinate alla circolazione a determinate condizioni, in particolare che si tratti unicamente di monete da 2 euro. Tali monete presentano le stesse caratteristiche tecniche delle altre monete da 2 euro, ma recano sulla faccia nazionale un disegno commemorativo di alta rilevanza simbolica a livello nazionale o europeo.

Paese di emissione: Germania

Oggetto della commemorazione: serie Bundesländer – Sassonia-Anhalt

Descrizione del disegno: il disegno raffigura la cattedrale di Magdeburgo, la prima cattedrale gotica costruita in territorio tedesco. Sempre nella parte interna figurano, in basso, il nome «SACHSEN-ANHALT» e il codice del paese di emissione «D», a sinistra, il marchio della zecca corrispondente («A», «D», «F», «G» o «J») e l'anno di emissione «2021» e, a destra, il marchio dell'incisore.

Sull'anello esterno della moneta figurano le 12 stelle della bandiera dell'Unione europea.

Tiratura stimata: 30 000 000

Data di emissione: 26 gennaio 2021

⁽¹⁾ Cfr. GU C 373 del 28.12.2001, pag. 1, dove sono riportate le facce nazionali di tutte le monete emesse nel 2002.

⁽²⁾ Cfr. le conclusioni del Consiglio «Economia e finanza» del 10 febbraio 2009 e la raccomandazione della Commissione, del 19 dicembre 2008, su orientamenti comuni per l'emissione di monete in euro destinate alla circolazione e loro relativa faccia nazionale (GU L 9 del 14.1.2009, pag. 52).

Nuova faccia nazionale delle monete in euro destinate alla circolazione

(2021/C 20/05)

*Faccia nazionale della nuova moneta commemorativa da 2 euro emessa dalla Lettonia e destinata alla circolazione*

Le monete in euro destinate alla circolazione hanno corso legale in tutta la zona euro. Per informare i cittadini e quanti si ritrovano a maneggiare monete, la Commissione pubblica le caratteristiche dei disegni di tutte le nuove monete in euro ⁽¹⁾. Conformemente alle conclusioni adottate dal Consiglio il 10 febbraio 2009 ⁽²⁾, gli Stati membri della zona euro e i paesi che hanno concluso con l'Unione europea un accordo monetario relativo all'emissione di monete in euro sono autorizzati a emettere monete commemorative in euro destinate alla circolazione a determinate condizioni, in particolare che si tratti unicamente di monete da 2 euro. Tali monete presentano le stesse caratteristiche tecniche delle altre monete da 2 euro, ma recano sulla faccia nazionale un disegno commemorativo di alta rilevanza simbolica a livello nazionale o europeo.

Paese di emissione: Lettonia

Oggetto della commemorazione: 100° anniversario del riconoscimento internazionale *de iure* della Lettonia

Descrizione del disegno: il 26 gennaio 1921 i diplomatici lettoni riuscirono in un'impresa epocale: le grandi potenze mondiali riconobbero *de iure* la Lettonia. Sebbene avesse dichiarato l'indipendenza il 18 novembre 1918, la nuova nazione fu riconosciuta solo nel 1920 dopo un periodo confuso di lotte.

Il disegno riporta un'iscrizione artistica «100 Latvija de iure 2021», che include anche il nome del paese (LATVIJA) e l'anno di emissione (2021).

Sull'anello esterno della moneta figurano le 12 stelle della bandiera dell'Unione europea.

Tiratura: 412 000

Data di emissione: primo trimestre del 2021

⁽¹⁾ Cfr. GU C 373 del 28.12.2001, pag. 1, dove sono riportate le facce nazionali di tutte le monete emesse nel 2002.

⁽²⁾ Cfr. le conclusioni del Consiglio «Economia e finanza» del 10 febbraio 2009 e la raccomandazione della Commissione, del 19 dicembre 2008, su orientamenti comuni per l'emissione di monete in euro destinate alla circolazione e loro relativa faccia nazionale (GU L 9 del 14.1.2009, pag. 52).

Nuova faccia nazionale delle monete in euro destinate alla circolazione

(2021/C 20/06)

*Faccia nazionale della nuova moneta commemorativa da 2 euro emessa dal Lussemburgo e destinata alla circolazione*

Le monete in euro destinate alla circolazione hanno corso legale in tutta la zona euro. Per informare i cittadini e quanti si ritrovano a maneggiare monete, la Commissione pubblica le caratteristiche dei disegni di tutte le nuove monete in euro ⁽¹⁾. Conformemente alle conclusioni adottate dal Consiglio il 10 febbraio 2009 ⁽²⁾, gli Stati membri della zona euro e i paesi che hanno concluso con l'Unione europea un accordo monetario relativo all'emissione di monete in euro sono autorizzati a emettere monete commemorative in euro destinate alla circolazione a determinate condizioni, in particolare che si tratti unicamente di monete da 2 euro. Tali monete presentano le stesse caratteristiche tecniche delle altre monete da 2 euro, ma recano sulla faccia nazionale un disegno commemorativo di alta rilevanza simbolica a livello nazionale o europeo.

Paese di emissione: Lussemburgo

Oggetto della commemorazione: 40° anniversario del matrimonio del Granduca Henri

Descrizione del disegno: il disegno raffigura le effigi del Granduca Henri e della Granduchessa Maria Teresa. Sotto le effigi sono rappresentate due fedine nuziali precedute dalla data del matrimonio «14 FEBBRAIO 1981» e seguite dall'anno di emissione «2021». Sotto è incisa la denominazione del paese di emissione «LETZEBUERG».

Sull'anello esterno della moneta figurano le 12 stelle della bandiera dell'Unione europea.

Tiratura stimata: 500 000

Data di emissione: febbraio 2021

⁽¹⁾ Cfr. GU C 373 del 28.12.2001, pag. 1, dove sono riportate le facce nazionali di tutte le monete emesse nel 2002.

⁽²⁾ Cfr. le conclusioni del Consiglio «Economia e finanza» del 10 febbraio 2009 e la raccomandazione della Commissione, del 19 dicembre 2008, su orientamenti comuni per l'emissione di monete in euro destinate alla circolazione e loro relativa faccia nazionale (GU L 9 del 14.1.2009, pag. 52).

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.10086 — Cerberus Group/Dorel Industries)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 20/07)

1. In data 8 gennaio 2021 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:

- Cerberus Capital Management, L.P. («Cerberus Group», Stati Uniti),
- Dorel Industries Inc. («Dorel», Canada).

Cerberus Group acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di Dorel.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Cerberus Group: impresa di investimento privata che investe in beni immobili e personali di qualsiasi tipo in tutto il mondo. Alcuni dei principali settori in cui le imprese controllate dal gruppo Cerberus generano fatturato sono i settori dei servizi finanziari, dell'industria manifatturiera, dei materiali da costruzione e dei beni immobili.
- Dorel: impresa che opera su scala mondiale, attiva nei settori dei prodotti per bambini e ragazzi, delle biciclette e dei prodotti per la casa. Dorel Juvenile commercializza i propri prodotti attraverso i marchi globali Maxi-Cosi, Quinny e Tiny Love e alcuni marchi regionali, tra cui Safety 1st, Bébé Confort, Cosco e Infanti. I marchi Dorel Sports comprendono Cannondale, Schwinn, GT, Mongoose, Caloi e IronHorse. Dorel Home commercializza un ampio assortimento di mobili, prodotti negli Stati Uniti o importati.

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.

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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.10086 — Cerberus Group/Dorel Industries

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
BELGIO

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.10145 — American Industrial Partners/Personal Care Business of Domtar)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 20/08)

1. In data 12 gennaio 2021 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:

- AIPCF VII Global Corp Holding LP, un fondo di investimento gestito da American Industrial Partners («AIP», Stati Uniti),
- l'attività «cura della persona» di Domtar Corporation («Personal Care Business of Domtar», Stati Uniti).

AIP acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di Personal Care Business of Domtar.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di titoli.

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

- AIP: impresa di private equity del medio mercato specializzata nell'acquisto e nel miglioramento di imprese industriali con sede in Nord America,
- Personal Care Business of Domtar: produzione di prodotti per l'igiene assorbenti, compresi prodotti per l'incontinenza degli adulti (ad esempio biancheria protettiva, slip, assorbenti e teli per le perdite di urina) e prodotti per l'igiene per lattanti (ad esempio, pannolini).

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.10145 — American Industrial Partners/Personal Care Business of Domtar

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.10095 — Crédit Agricole Italia/Credito Valtellinese)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 20/09)

1. In data 12 gennaio 2021 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:

- Crédit Agricole Italia S.p.A. («CAI», Italia), appartenente al gruppo Crédit Agricole (Francia),
- Banca Piccolo Credito Valtellinese S.p.A («CreVal», Italia)

CAI acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di CreVal.

La concentrazione è effettuata mediante offerta pubblica annunciata in data 23 novembre 2020.

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

- CAI: servizi bancari e assicurativi in Italia,
- gruppo Crédit Agricole: ampia gamma di servizi bancari e finanziari offerti in tutti i settori dei servizi bancari al dettaglio e delle attività finanziarie correlate, quali assicurazioni, gestione patrimoniale, leasing, factoring, investment banking e credito al consumo,
- CreVal: settore dei servizi bancari al dettaglio in Italia.

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.10095 — Crédit Agricole Italia/Credito Valtellinese

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

⁽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 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

(2021/C 20/10)

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

«ENNSTALER STEIRERKAS»

N. UE: PDO-AT-02588 – 28.1.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nome [della DOP o IGP]

«Ennstaler Steirerkas»

2. Stato membro o paese terzo

Austria

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

L'«Ennstaler Steirerkas» è un formaggio di latte acido prodotto con latte vaccino scremato crudo o pastorizzato. Il latte viene lavorato fino a raggiungere una forma a tronco di cono di peso fino a 4 kg, senza l'aggiunta di caglio ed esclusivamente per mezzo della coagulazione acida. Il prodotto viene solitamente insaporito con la sola aggiunta di sale, ma è possibile aggiungere anche modeste quantità di pepe, spezie, erbe e bacche. L'«Ennstaler Steirerkas» è un formaggio secolare, friabile, a basso contenuto di grassi, con un aroma peculiare e un sapore molto caratteristico. Il sapore è acido, forte e pepato, da speziato a piccante. Man mano che il formaggio stagiona, il suo odore diviene più intenso e sviluppa un aroma robusto e speziato, accompagnato da note terrose e da una leggera sfumatura di ammoniacale. Il sapore e l'intensità dell'odore possono differire leggermente in base alle condizioni atmosferiche durante la fase di produzione. Influenzato dalla muffa nobile, il processo di maturazione dura almeno tre settimane e parte dall'esterno del prodotto per poi procedere verso l'interno.

La superficie è asciutta, di colore marroncino o grigiastro, ricoperta da uno strato di muffa verde o bianca di diverso spessore, e con crepe a ragnatela. L'interno del formaggio presenta marezze di colore che va dal marrone chiaro al grigio-marrone. La struttura è granulosa o da friabile a umida, attraversata in alcuni punti da venature di muffa.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il contenuto massimo di umidità dell'«Ennstaler Steirerkas» è pari al 46 %, con conseguente MFFB (tasso di umidità della materia sgrassata) inferiore rispetto ai valori tipici dei formaggi acidi.

Altre proprietà chimiche e fisiche dell'«Ennstaler Steirerkas» comprendono:

grassi nella sostanza secca (calcolati): 0-12 %;

peso secco: minimo 52 % – massimo 62 %.

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

Mangimi

Dalla fine di maggio fino a settembre inoltrato o inizio ottobre, le vacche da latte pascolano solitamente su malghe a un'altitudine compresa fra 500 m e 1 800 m e si nutrono di varie tipologie di erba. Qualora le vacche non possano pascolare, occorre garantire che vengano nutrite con erba proveniente dalla zona delimitata (anche sotto forma di foraggio insilato). In inverno le vacche da latte alloggiano al chiuso, dove sono nutrite con fieno e foraggio insilato provenienti dalla zona delimitata. Le vacche possono essere nutrite con erba e piante aromatiche sotto forma di foraggio verde fresco, paglia secca o foraggio insilato lavorato. Gli agricoltori usano in prevalenza il proprio mangime, con particolare attenzione alla qualità durante il raccolto.

Per garantire il benessere degli animali è necessario e pertanto consentito integrare il mangime con concentrati e foraggi grossolani provenienti da altre zone nella misura massima del 40 % della sostanza secca su base annuale, al fine di assicurare un apporto bilanciato di nutrienti e un'adeguata alimentazione durante i periodi di elevata produzione di latte o in caso di condizioni atmosferiche eccezionali, come la siccità. Il mangime concentrato può essere acquistato da altre zone, dal momento che la zona geografica, tipica regione di montagna caratterizzata da pascoli e da un basso strato di humus, non è adatta alla coltivazione. Ciò significa che nella zona non è coltivato o prodotto praticamente alcun cereale o prodotto analogo, il che rende necessario l'acquisto da altre zone. Tuttavia almeno il 60 % all'anno della sostanza secca deve provenire dalla zona geografica.

La percentuale di foraggio (foraggio grossolano, insilato e/o erba) proveniente dalla zona geografica non può essere pertanto inferiore al 60 % del totale di sostanza secca fornita annualmente come nutrimento alle vacche in lattazione. Meno del 40 % della sostanza secca di ogni razione può essere costituita da mangime concentrato/paglia proveniente da altre zone.

La deroga summenzionata per gli integrativi non pregiudica l'alta e costante qualità del latte, in quanto la maggior parte del foraggio grossolano deve provenire dalla zona delimitata.

Materia prima

Per la produzione dell'«Ennstaler Steirerkas» viene utilizzato soltanto latte vaccino proveniente dalla zona geografica definita.

Il latte scremato pastorizzato o crudo è coagulato senza l'aggiunta di caglio. Ove necessario per stimolare il processo di acidificazione è possibile utilizzare colture di lattobatteri. Non è consentita l'aggiunta di coloranti o conservanti chimici.

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

L'intera produzione (materie prime, lavorazione e maturazione) deve avere luogo nella zona geografica delimitata.

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*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona tradizionale di produzione dell'«Ennstaler Steirerkas» è situata nella regione nordoccidentale della Stiria (distretto di Liezen).

5. Legame con la zona geografica

Il clima instabile, la ricca varietà di formazioni rocciose (in particolare micascisto, calcare, dolomite, marmo, scisto verde, anfibolite e arenaria) e le diverse tipologie di terreni e suoli rendono la campagna e la fauna selvatica locali estremamente variegate. Le particolari caratteristiche del territorio (clima, rilievo e suolo), in concomitanza con la coltivazione estensiva a pascolo, consentono la crescita di piante tipiche dei prati e dei pascoli alpini, con una percentuale di erbe aromatiche di gran lunga maggiore rispetto ai pascoli delle valli e con una biodiversità specifica legata alla sua ubicazione e ai suoi utilizzi.

La qualità della materia grassa del latte è influenzata da una flora alpina dalla ricchissima varietà di specie. Il latte proveniente da tale zona di montagna ha un contenuto di acidi grassi con livelli maggiori di acidi grassi insaturi (acidi grassi omega-3) e di beta carotene.

Il latte scremato viene utilizzato per produrre formaggio di latte acido a bassissimo contenuto di grassi, contenente proteine biologiche di alta qualità, oligoelementi e vitamine, che contribuiscono in misura significativa al colore da marroncino a grigiastro, al profumo e al sapore intenso e variegato dell'«Ennstaler Steirerkas».

La produzione industriale dell'«Ennstaler Steirerkas» è stata avviata solamente pochi decenni fa, il che sottolinea l'importanza dell'elemento umano e dell'artigianalità. Numerose fasi della lavorazione sono a tutt'oggi eseguite a mano.

Il know-how relativo alla produzione dell'«Ennstaler Steirerkas» è stato spesso tramandato per generazioni nelle famiglie. Tra i malgari dell'Ennstal c'è un intenso scambio di conoscenze promosso da regolari incontri e iniziative di formazione comuni. Tutto ciò contribuisce da sempre a preservare le conoscenze sulla produzione dell'«Ennstaler Steirerkas».

Alla base del sapore dell'«Ennstaler Steirerkas» vi sono le conoscenze tradizionali e regionali degli agricoltori locali e la loro capacità di affrontare le peculiarità del microclima locale, il che si riflette direttamente nel processo di produzione. Dovendo affrontare costantemente le condizioni atmosferiche della regione, gli agricoltori hanno appreso a compensarne l'impatto e a garantire una qualità omogenea del formaggio. Ad esempio, al fine di mantenere la qualità dei mangimi i metodi di coltivazione sono adattati al clima e alla vegetazione. In caso di condizioni atmosferiche avverse, il processo di acidificazione deve essere integrato con maggiori dosi di lattobatteri. Le condizioni di maturazione del formaggio variano in base alla temperatura dell'aria e ai livelli di umidità, pertanto è necessario osservare attentamente ogni fase del processo di produzione e conoscere il momento giusto per ogni fase.

Per produrre l'«Ennstaler Steirerkas», il latte acido viene riscaldato in vasche da formaggio a una temperatura di 75-100 °C al fine di separare la cagliata dal siero. Questo procedimento è un presupposto importante perché il formaggio si conservi a lungo, caratteristica essenziale nei pascoli. Al contempo il latte deve essere trattato con attenzione, al fine di garantire il mantenimento di gran parte delle sue caratteristiche e delle componenti aromatiche e microbiologiche, e quindi delle sue specifiche qualità. A ciò si aggiunge il fatto che, a causa delle mutevoli condizioni di alimentazione sui pascoli montani, il latte non possiede proprietà standardizzate. Al contrario la sua qualità varia (ad esempio in termini di tenore proteico o composizione in acidi grassi). Grazie alla loro grande esperienza, i produttori dell'«Ennstaler Steirerkas» sono in grado di compensare ampiamente queste variazioni naturali.

La rottura della cagliata acida, operazione che richiede anch'essa notevole esperienza, determina un ampliamento della superficie del formaggio che agevola ulteriormente il processo di essiccazione. Da ciò risultano grani molto asciutti, da cui deriva la struttura friabile unica dell'«Ennstaler Steirerkas».

Una lavorazione attenta è decisiva per il processo di maturazione, nonché per la qualità del prodotto finale. Influenzato da muffa nobile, il processo di maturazione si svolge in camere o cantine di maturazione ben ventilate, a temperature comprese fra 6 e 14 °C e a un livello di umidità del 60-85 %, in cui viene effettuata una rotazione regolare delle forme. Ciò conferisce all'«Ennstaler Steirerkas» la tipica superficie asciutta e porosa, dal colore marroncino-grigiastro e con uno strato di muffa verde o bianca. Infine, durante la stagionatura, una particolare attenzione deve essere riservata alle forme di formaggio, in quanto anche questa fase si svolge sui pascoli, in un ambiente caratterizzato da temperature fresche e da un'umidità dell'aria elevata (e spesso variabile). Il formaggio viene spesso lasciato stagionare in cantine naturali, il che richiede una scrupolosa sorveglianza da parte dei malgari, in quanto le condizioni di stagionatura non possono essere standardizzate attraverso la tecnologia. Durante la maturazione è particolarmente importante che le forme siano girate regolarmente, così che possano essiccarsi in maniera uniforme. È l'occhio esperto del malgaro che stabilisce quando il formaggio va girato, il che contribuisce notevolmente a garantirne la qualità. Occorre prestare attenzione alle peculiarità delle condizioni locali e dei mezzi tecnici.

Lo stretto legame del formaggio con la sua zona di produzione si evince anche dal fatto che durante il processo di produzione non avviene praticamente alcun tipo di trasporto. Il latte è prodotto nella zona geografica e lavorato direttamente sul posto o dopo essere stato trasportato per una distanza relativamente breve.

L'«Ennstaler Steirerkas» dovrebbe essere quindi considerato un prodotto fortemente connotato dalla regione di provenienza e un tratto distintivo della sua identità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/ennstalersteirerkas/>

È possibile accedere alla pubblicazione anche tramite il sito web dell'Ufficio dei brevetti austriaco (www.patentamt.at) utilizzando il seguente percorso: «Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe» [protezione del marchio/diritti di protezione/indicazione d'origine]. Il testo compare sotto il nome della designazione di qualità.

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



■ Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea
L-2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT