

Gazzetta ufficiale

C 439

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

64° anno

29 ottobre 2021

Sommario

IV Informazioni

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

Commissione europea

2021/C 439/01	Tassi di cambio dell'euro — 28 ottobre 2021	1
2021/C 439/02	Pubblicazione dei controvalori in moneta nazionale dei valori espressi in euro nell'allegato I del regolamento (CE) n. 116/2009 del Consiglio	2

Corte dei conti

2021/C 439/03	Relazione annuale sulle agenzie dell'UE per l'esercizio finanziario 2020	3
2021/C 439/04	Relazione speciale n. 24/2021 — Il finanziamento basato sulla performance nella politica di coesione: ...	4

Procura europea

2021/C 439/05	Decisione del collegio della Procura europeaairar, dell'11 Agosto 2021, che modifica e integra il regolamento interno della Procura europea e la decisione relativa alle camere permanenti	5
---------------	--	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2021/C 439/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10495 — WP/AP/T-Mobile Netherlands) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2021/C 439/07	Notifica di una concentrazione (Caso M.10407 — AIP / ALVANCE DUNKERQUE TARGET BUSINESS) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	11
---------------	--	----

ALTRI ATTI

Commissione europea

2021/C 439/08	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	13
2021/C 439/09	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	19

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

28 ottobre 2021

(2021/C 439/01)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1593	CAD	dollari canadesi	1,4325
JPY	yen giapponesi	131,70	HKD	dollari di Hong Kong	9,0167
DKK	corone danesi	7,4391	NZD	dollari neozelandesi	1,6146
GBP	sterline inglesi	0,84373	SGD	dollari di Singapore	1,5623
SEK	corone svedesi	9,9690	KRW	won sudcoreani	1 357,69
CHF	franchi svizzeri	1,0656	ZAR	rand sudafricani	17,5553
ISK	corone islandesi	149,60	CNY	renminbi Yuan cinese	7,4169
NOK	corone norvegesi	9,7468	HRK	kuna croata	7,5155
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 468,73
CZK	corone ceche	25,709	MYR	ringgit malese	4,8111
HUF	fiorini ungheresi	363,33	PHP	peso filippino	58,717
PLN	zloty polacchi	4,6192	RUB	rublo russo	81,6042
RON	leu rumeni	4,9495	THB	baht thailandese	38,547
TRY	lire turche	11,1435	BRL	real brasiliano	6,4798
AUD	dollari australiani	1,5411	MXN	peso messicano	23,5842
			INR	rupia indiana	86,8032

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

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

(2021/C 439/02)

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

I controvalori elencati di seguito sono stati calcolati sulla base della media del valore quotidiano di ciascuna delle monete interessate, espresso in euro, relativo al periodo di ventiquattro mesi che si conclude l'ultimo giorno del mese di agosto 2021. Tali valori riveduti hanno effetto dal 31 dicembre 2021.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Lev bulgaro	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Corona ceca	26,0958	391 438	782 875	1 304 792	3 914 376
DKK Corona danese	7,4509	111 764	223 528	372 547	1 117 641
GBP Lira sterlina	0,8778	13 167	26 333	43 889	131 666
HRK Kuna croata	7,5200	112 799	225 599	375 998	1 127 994
HUF Fiorino ungherese	349,9789	5 249 684	10 499 368	17 498 947	52 496 842
PLN Zloty polacco	4,4536	66 804	133 607	222 679	668 037
RON Leu romeno	4,8482	72 723	145 446	242 410	727 230
SEK Corona svedese	10,4034	156 051	312 102	520 170	1 560 510

⁽¹⁾ GU L 39 del 10.2.2009, pag. 1.

CORTE DEI CONTI

Relazione annuale sulle agenzie dell'UE per l'esercizio finanziario 2020

(2021/C 439/03)

Il 29 ottobre 2021, la Corte dei conti europea pubblicherà la relazione annuale sulle agenzie dell'UE per l'esercizio finanziario 2020, corredata delle risposte delle agenzie.

A partire dalle ore 9:00 del 29 ottobre 2021, la relazione sarà disponibile, per essere consultata direttamente o scaricata, sul sito Internet della Corte dei conti europea:

<https://www.eca.europa.eu/it/Pages/DocItem.aspx?did=59697>

Relazione speciale n. 24/2021**Il finanziamento basato sulla performance nella politica di coesione:**

(2021/C 439/04)

La Corte dei conti europea informa che è stata pubblicata la relazione speciale n. 24/2021 dal titolo «Il finanziamento basato sulla performance nella politica di coesione: gli obiettivi perseguiti sono ambiziosi, ma il suo utilizzo nel periodo 2014-2020 ha continuato ad incontrare ostacoli».

La relazione è disponibile, per essere consultata o scaricata, sul sito Internet della Corte dei conti europea: <http://eca.europa.eu>

PROCURA EUROPEA

DECISIONE DEL COLLEGIO DELLA PROCURA EUROPEA

dell'11 Agosto 2021

che modifica e integra il regolamento interno della Procura europea e la decisione relativa alle camere permanenti

(2021/C 439/05)

Il collegio della Procura europea (EPPO),

visto il regolamento (UE) 2017/1939 del Consiglio, del 12 ottobre 2017, relativo all'attuazione di una cooperazione rafforzata sull'istituzione della Procura europea («EPPO») (in seguito denominato «il regolamento EPPO»), in particolare l'articolo 21,

tenuto conto della proposta del procuratore capo europeo,

considerando quanto segue:

1. Nella riunione straordinaria del 9 giugno 2021, il collegio ha ritenuto necessario dettare norme specifiche per i casi eccezionali di cui all'articolo 28, paragrafo 4, del regolamento.
2. Su richiesta del procuratore capo europeo, un gruppo di lavoro del collegio ha elaborato nuove norme di attuazione dell'articolo 28, paragrafo 4, del regolamento e le ha presentate al procuratore capo europeo in vista di una proposta di decisione del collegio che modifica e integra il regolamento interno.
3. Le modifiche del regolamento interno comportano modifiche minori della decisione 015/2020 del collegio della Procura europea (EPPO), del 25 novembre 2020, relativa alle camere permanenti.
4. A norma dell'articolo 70 del regolamento interno, il 12 luglio 2021 il procuratore capo europeo ha trasmesso al collegio una proposta motivata di modifica.
5. Il collegio ha esaminato la proposta elaborata dal procuratore capo europeo nella riunione dell'11 agosto 2021.

Decide:

Articolo 1

Modifiche e integrazioni del regolamento interno

La decisione 003/2020 del collegio della Procura europea (EPPO), del 12 ottobre 2020, recante il regolamento interno della Procura europea è modificata e integrata come segue:

I. All'articolo 19, il paragrafo 1 è modificato e integrato come segue:

«1. La decisione sulle camere permanenti stabilisce un sistema per l'assegnazione dei casi alle camere permanenti. Il sistema si basa su un'assegnazione casuale, automatica e alternata dei casi alle camere permanenti, di cui il procuratore europeo incaricato della supervisione non è membro permanente, in base all'ordine di registrazione di ogni nuovo caso e garantisce un'equa distribuzione del carico di lavoro tra le camere permanenti. Il caso è assegnato

in modo casuale, subito dopo la sua registrazione, a una camera permanente di cui il procuratore europeo incaricato della supervisione non è membro permanente. Ai fini dell'avocazione, il caso è assegnato in modo casuale a una camera permanente la cui riunione è prevista tra il terzo e il quinto giorno dalla registrazione del caso.»

II. All'articolo 39, il testo dei paragrafi 1 e 2 è modificato come segue:

«1. Tutte le informazioni registrate a norma dell'articolo 38, paragrafo 1, del presente regolamento sono soggette a verifica da parte di un procuratore europeo delegato o del procuratore europeo interessato al fine di valutare se vi siano motivi per esercitare la competenza dell'EPPO.

2. A seguito della notifica da parte del sistema automatico di gestione dei fascicoli a norma dell'articolo 38, paragrafo 5, il procuratore europeo assegna la verifica a un procuratore europeo delegato. Il procuratore europeo può effettuare personalmente la verifica nelle situazioni di cui all'articolo 28, paragrafo 4, del regolamento. La procedura di assegnazione della verifica, che può prevedere un'assegnazione basata su norme, è stabilita dal procuratore europeo anche nei casi in cui le informazioni sono state ottenute d'ufficio da un procuratore europeo delegato.»

III. All'articolo 40, il testo dei paragrafi 3-7 è modificato come segue:

«3. La verifica è effettuata utilizzando tutte le fonti di informazione a disposizione dell'EPPO e tutte le fonti a disposizione del procuratore europeo o del procuratore europeo delegato interessato, in conformità del diritto nazionale applicabile, comprese quelle che sarebbero altrimenti a sua disposizione se agisse a titolo nazionale. Il procuratore europeo o il procuratore europeo delegato possono avvalersi ciascuno del personale dell'EPPO ai fini della verifica. Se del caso, l'EPPO può consultare e scambiare informazioni con le istituzioni, gli organi, gli uffici e le agenzie dell'Unione, nonché con le autorità nazionali, purché l'integrità di un'eventuale futura indagine penale sia tutelata.

4. Il procuratore europeo delegato o, se del caso, il procuratore europeo, completa la verifica relativa all'avocazione di un'indagine almeno due giorni prima della scadenza del termine di cui all'articolo 27, paragrafo 1, del regolamento. La verifica relativa all'avvio di un'indagine è ultimata entro e non oltre 20 giorni dall'assegnazione.

5. Nei casi in cui il compito di verifica è assegnato a un procuratore europeo delegato, se questi non completa la verifica sull'opportunità o meno di avviare un'indagine entro il termine stabilito, o se comunica che non sarà in grado di farlo entro il termine previsto, il procuratore europeo ne è informato e, se del caso, proroga il tempo a disposizione o impartisce un'istruzione apposita al procuratore europeo delegato.

6. Se la decisione da adottare riguarda un'avocazione, il procuratore europeo delegato o, se del caso, il procuratore europeo, può chiedere al procuratore capo europeo di prorogare di un massimo di cinque giorni il termine necessario per adottare tale decisione.

7. La mancata adozione di una decisione, entro il termine stabilito, da parte del procuratore europeo o del procuratore europeo delegato interessato è considerata come una presa di posizione contro l'avocazione di un caso, e l'articolo 42 si applica di conseguenza.»

IV. All'articolo 40, dopo il paragrafo 7 è inserito un nuovo paragrafo, 7 bis, con il seguente contenuto:

«7 bis. Quando la verifica è effettuata da un procuratore europeo, previa valutazione preliminare delle informazioni ai fini dell'articolo 26, dell'articolo 27 e dell'articolo 28, paragrafo 4, del regolamento, il procuratore europeo assegna di norma il caso, entro 24 ore, a un procuratore europeo delegato per procedere a norma degli articoli 41 o 42 del presente regolamento.

Nelle situazioni in cui il procuratore europeo ritenga soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 28, paragrafo 4, del regolamento, procede senza indebito ritardo a norma dell'articolo 52, paragrafi 1 e 2, del presente regolamento. In tali situazioni il procuratore europeo, se ha ottenuto l'approvazione della camera permanente competente a svolgere l'indagine di persona, adotta una decisione motivata di avvio dell'indagine o avoca a sé il caso e apre un fascicolo a norma dell'articolo 41, paragrafo 1, del presente regolamento. Se l'approvazione non è concessa, il procuratore europeo incaricato della supervisione assegna senza indebito ritardo il caso a un procuratore europeo delegato.»

V. All'articolo 41, il paragrafo 1 è modificato come segue:

«1. Se, a seguito della verifica, l'EPPO decide di esercitare la propria competenza avviando un'indagine o avocando un caso, si apre un fascicolo al quale è assegnato un numero di identificazione nell'indice dei fascicoli ("l'indice"). Il sistema automatico di gestione dei fascicoli crea automaticamente un collegamento permanente alla relativa registrazione a norma dell'articolo 38, paragrafo 1.»

VI. All'articolo 41, l'ultimo comma del paragrafo 2 è modificato come segue:

«Le categorie di dati personali di cui alla lettera a), punti da x) a xv), sono inserite nell'indice solo nella misura del possibile, tenendo conto dell'interesse operativo e delle risorse disponibili. Durante l'indagine di un fascicolo si provvede a mantenere aggiornato il riferimento nell'indice. Il sistema automatico di gestione dei fascicoli notifica periodicamente al procuratore europeo e al procuratore europeo delegato interessato il mancato inserimento nell'indice di talune categorie di informazioni.»

VII. All'articolo 41, il paragrafo 3 è modificato come segue:

«3. Il sistema automatico di gestione dei fascicoli informa il procuratore europeo incaricato della supervisione, la camera permanente e il procuratore capo europeo.»

VIII. All'articolo 41, il paragrafo 4 è modificato come segue:

«4. Qualora ritenga che, al fine di preservare l'integrità dell'indagine, sia necessario rinviare temporaneamente l'obbligo di informare le autorità di cui all'articolo 25, paragrafo 5, e all'articolo 26, paragrafi 2 e 7, del regolamento, il procuratore europeo delegato incaricato del caso, o il procuratore europeo che svolge l'indagine a norma dell'articolo 28, paragrafo 4, del regolamento, ne informa senza indugio la camera permanente di monitoraggio. Quest'ultima può opporsi a tale decisione e incaricare il procuratore europeo delegato o, se del caso, il procuratore europeo che agisce a norma dell'articolo 28, paragrafo 4, del regolamento, di procedere immediatamente alla relativa notifica.»

IX. All'articolo 42, il paragrafo 1 è modificato come segue:

«1. Se, a seguito della verifica, il procuratore europeo delegato ritiene che non sia opportuno avviare un'indagine o avocare un caso, ne iscrive i motivi nel registro. La decisione è comunicata al procuratore europeo responsabile dell'assegnazione e il riesame è assegnato alla camera permanente.»

X. All'articolo 43, il testo dei paragrafi 1 e 2 è modificato come segue:

«1. Fatta salva la possibilità di una riassegnazione a norma dell'articolo 49, e fatto salvo l'articolo 28, paragrafo 4, del regolamento, il procuratore europeo delegato che ha deciso di avviare o di avocare l'indagine provvede anche a condurla.

2. Se consentito dal diritto nazionale, il procuratore europeo può incaricare uno o più procuratori europei delegati dello stesso Stato membro di condurre le indagini insieme al procuratore europeo delegato incaricato del caso. Il procuratore europeo interessato può svolgere l'indagine di persona se sono soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 28, paragrafo 4, del regolamento.»

XI. L'articolo 52 è modificato e integrato come segue:

«Articolo 52

Indagini svolte dal procuratore europeo

1. Qualora, dopo che l'EPPO ha registrato un'informazione a norma dell'articolo 24 del regolamento, il procuratore europeo interessato ritenga di dover condurre l'indagine di persona, chiede l'approvazione della camera permanente tramite il sistema automatico di gestione dei fascicoli prima di adottare una decisione motivata a norma dell'articolo 28, paragrafo 4, primo comma, lettere a), b) o c), del regolamento.

2. La domanda di cui al paragrafo 1 include i motivi per cui l'indagine dovrebbe essere svolta dal procuratore europeo incaricato della supervisione, consentendo alla camera permanente di valutare se siano soddisfatte le condizioni di cui all'articolo 28, paragrafo 4, del regolamento.
3. La camera permanente può chiedere chiarimenti al procuratore europeo interessato e, se è stato assegnato un procuratore europeo delegato, al procuratore europeo delegato incaricato del caso.
4. Se la camera permanente concede l'autorizzazione, il procuratore europeo incaricato della supervisione registra la decisione nel sistema automatico di gestione dei fascicoli, che ne informa i procuratori europei delegati interessati, se previamente assegnati. La decisione è comunicata anche alle autorità nazionali.
5. Qualora un procuratore europeo abbia adottato una decisione a norma dell'articolo 28, paragrafo 4, lettera a) o b), del regolamento prima dell'assegnazione di un procuratore europeo delegato, svolgerà tutti i compiti del procuratore europeo delegato.
6. Se un procuratore europeo svolge l'indagine di persona, si applica per analogia l'articolo 44.»

Articolo 2

Modifica della decisione 015/2020 del collegio della Procura europea (EPPO) relativa alle camere permanenti

All'articolo 4, la lettera a) è modificata come segue:

- «a) Alla registrazione di un caso, il sistema automatico di gestione dei fascicoli dell'EPPO lo assegna in modo casuale a una camera permanente di cui il procuratore europeo incaricato della supervisione non è membro permanente. Ai fini dell'avocazione, il caso è assegnato immediatamente a una camera permanente la cui riunione è prevista tra il terzo e il quinto giorno dalla registrazione del caso e di cui il procuratore europeo incaricato della supervisione non è membro permanente.»

Articolo 3

Entrata in vigore e disposizioni transitorie

1. La presente decisione entra in vigore il tredicesimo giorno successivo alla sua adozione da parte del collegio della Procura europea (EPPO).
2. Fino alla data in cui le modifiche introdotte dalla presente decisione non saranno pienamente integrate nelle funzionalità tecniche del sistema automatico di gestione dei fascicoli, ma non oltre tre mesi dall'entrata in vigore della presente decisione, l'assegnazione in modo casuale dei casi alle camere permanenti può essere effettuata manualmente, mediante estrazione a sorte.

Fatto a Lussemburgo, il 11 agosto 2021

Per conto del collegio,
Danilo CECCARELLI
Vice procuratore capo europeo

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10495 — WP/AP/T-Mobile Netherlands)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 439/06)

1. In data 22 ottobre 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:

- Warburg Pincus LLC («WP», Stati Uniti),
- Apax Partners LLP («AP», Regno Unito),
- T-Mobile Netherlands Holding B.V. («T-Mobile Netherlands», Paesi Bassi), attualmente controllata esclusivamente da Deutsche Telekom AG.

WP e AP acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di T-Mobile Netherlands.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- WP: impresa mondiale di private equity con sede a New York. Le imprese del suo portafoglio operano in diversi settori tra cui prodotti di consumo, energia, servizi finanziari, sanità, servizi industriali e commerciali e tecnologia, media e telecomunicazioni;
- AP: prestazione di servizi di consulenza in materia di investimenti a fondi di private equity che investono in una serie di settori quali la tecnologia e le telecomunicazioni, la sanità, i servizi finanziari e industriali e il commercio al dettaglio, i prodotti di consumo e il tempo libero; e
- T-Mobile Netherlands: fornitura di servizi di telecomunicazione fissa e mobile a clienti privati e imprese e di servizi di accesso all'ingrosso nei Paesi Bassi.

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.10495 — WP/AP/T-Mobile Netherlands

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 di una concentrazione
(Caso M.10407 — AIP / ALVANCE DUNKERQUE TARGET BUSINESS)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 439/07)

1. In data 18 ottobre 2021 è pervenuta alla Commissione la notifica di una concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- American Industrial Partners Capital Fund VII, LP (Stati Uniti), fondo di investimento gestito da American Industrial Partners (collettivamente, «AIP»), e
- Alvanco Aluminium Dunkerque SAS e Alvanco Aluminium Service SAS (congiuntamente, «Alvanco Dunkerque Target Business», Francia),

AIP acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo di Alvanco Dunkerque Target Business. La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

La stessa concentrazione era già stata notificata alla Commissione il 16 luglio 2021 e il 26 luglio 2021, ma la notifica è stata successivamente ritirata, rispettivamente il 19 luglio 2021 e il 27 agosto 2021.

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

- AIP è un'impresa di private equity specializzata nell'acquisto e nel miglioramento di imprese industriali.
- Alvanco Dunkerque Target Business è un produttore di alluminio primario che gestisce una fonderia di alluminio a Loon-Plage, nei pressi di Dunkerque (Francia).

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.

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

M.10407 — AIP/Alvanco Dunkerque Target Business

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:

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

⁽²⁾ G.U. C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles
BELGIO

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2021/C 439/08)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Drăgășani»

PDO-RO-A0286-AM01

Data della comunicazione: 9 agosto 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**1. Inserimento di una nuova varietà di uve da vino quale varietà principale**

È stato inserito il vitigno romeno Alutus quale varietà principale nell'elenco dei vitigni autorizzati.

Di conseguenza sono stati modificati il capitolo 4 del disciplinare e i punti 5 e 7 del documento unico.

L'Alutus è una varietà rumena creata presso la *Stațiunea de Cercetare pentru Viticultură și Vinificație* (Stazione di ricerca per la viticoltura e la vinificazione) di Drăgășani. La sua introduzione nella coltivazione consente di produrre nella zona delimitata vini di qualità, accrescendo il potenziale di sfruttamento della specificità viticola della zona di Drăgășani.

La Stazione di ricerca ha creato e monitorato l'evoluzione della varietà Alutus che, nelle condizioni tipiche della zona di Drăgășani, presenta una buona adattabilità ed evoluzione per raggiungere la qualità DOP. Quale varietà rumena che si aggiunge ad altre varietà coltivate in questa zona, con buoni risultati nella produzione di vini con caratteristiche qualitative più elevate, l'Alutus rafforza la reputazione della DOP «Drăgășani» diversificando la gamma ed esprimendo la complessità aromatica delle preziose varietà nazionali.

Le zone con suolo scheletrico danno risalto alla varietà Alutus, che ha trovato nella zona della DOP ottime condizioni edafiche, e consentono di produrre uve da cui si ottengono vini pieni e strutturati, con aromi potenti di frutti di bosco, lamponi e prugne secche, di colore rosso brillante, caratterizzati da corposità, proprietà estrattive e astringenza temperata.

2. Modifica delle rese di vitivinicole per tenere conto del loro aumento

Le rese vitivinicole sono state portate a un livello che non supera un massimo di 14 000 kg/ha, a piena maturazione al momento della vendemmia, e di 112 hl/ha per il vino ottenuto.

Sono stati modificati di conseguenza i capitoli 5 e 6 del disciplinare e il punto 5 del documento unico.

La modifica richiesta delle rese vitivinicole per ettaro appare necessaria per la zona della DOP «Drăgășani» ed è giustificata dall'andamento delle rese ottenute negli ultimi anni, ossia dall'aumento della produzione sia di uve raccolte a piena maturazione al momento della vendemmia che di uve raccolte in fase tardiva, a seguito dei cambiamenti delle nuove strutture degli impianti viticoli dovute al fattore biotico (struttura clonale, portainnesto) e al fattore enologico (impiego di nuove tecnologie di vinificazione).

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

A seguito di vasti progetti di riconversione e ristrutturazione dei vigneti della zona si è assistito a un cambiamento significativo della loro densità. Mentre storicamente i vigneti estirpati avevano una densità compresa tra 2 800 e 3 200 ceppi per ettaro, i vigneti di nuovo impianto hanno adesso una densità superiore a 4 545 ceppi per ettaro, con un aumento notevole della densità dei vigneti giovani rispetto agli impianti precedenti, con un conseguente aumento considerevole anche della produzione di uve.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome(i)**

Drăgășani

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**1. *Caratteristiche analitiche e organolettiche*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi/rosati

Hanno aromi floreali freschi, colore giallo paglierino con riflessi verdolini, salmone chiaro/rosa chiaro, aromi di vaniglia, di uve in maturazione, burro fresco, note intense di fiore di sambuco, fiore di vite, fiori di acacia, miele, noce moscata. Questi vini presentano un gusto leggermente ammandorlato, sono freschi e ampi e hanno un finale persistente. La grande maggioranza dei vini bianchi sono considerati leggeri con acidità elevata. Sapore acido, vivace, fruttato, con personalità, equilibrio, molto spesso con un aroma di frutta molto matura.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	11,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. *Caratteristiche analitiche e organolettiche*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini rossi

Sapore: struttura tannica robusta, gusto complesso, erbaceo, aromi di frutti di bosco, ribes e spezie, nonché note di frutti di bosco maturi, prugne secche e ciliegie amare.

Colore rosso rubino scuro, rosso rubino moderatamente intenso, rosso granato, intenso, limpido e brillante.

In bocca sono vini vellutati con un'acidità ben integrata, finale persistente, equilibrato e rotondo.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. **Pratiche di vinificazione**5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

È vietata la dolcificazione dei vini DOP «Drăgășani».

2. Caratteristiche e pratiche colturali

Pratiche colturali

Nei vigneti di nuovo impianto la densità è compresa tra 4 132 e 5 500 ceppi per ettaro. Negli altri vigneti la densità minima ammessa è di 3 200 ceppi per ettaro.

Il sistema di coltivazione è non protetto o semi-protetto, sulla pianta, con allevamento a Guyot raccomandato sulla pianta, a cordone singolo o bilaterale, potatura con rami rinnovati regolarmente. Il sistema di potatura utilizzato sarà lungo o misto con una carica di 9-13 gemme/m² sul capo a frutto.

Le colture saranno fertilizzate con fertilizzanti chimici in dosi moderate, secondo le caratteristiche fisico-chimiche del suolo (mappatura agrochimica), preservando un rapporto ottimale tra N, P e K, che svolge un ruolo importante nella formazione dei vari componenti delle uve raccolte (zuccheri, acidità, pigmenti antocianici, aromi).

5.2. *Rese massime*

1. A piena maturazione del raccolto, Crâmpoșie selecționată

14 000 kg di uve per ettaro

2. A piena maturazione del raccolto, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

12 000 kg di uve per ettaro

3. A piena maturazione del raccolto, Tămâioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

12 000 kg di uve per ettaro

4. A piena maturazione del raccolto, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

10 000 kg di uve per ettaro

5. A piena maturazione del raccolto, Crâmpoșie selecționată

112 ettolitri per ettaro

6. A piena maturazione del raccolto, Fetească regală, Riesling italian, Sauvignon, Pinot gris, Chardonnay

96 ettolitri per ettaro

7. A piena maturazione del raccolto, Tămăioasă românească, Muscat Ottonel, Negru de Drăgășani

96 ettoltri per ettaro

8. A piena maturazione del raccolto, Novac, Burgund mare, Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Syrah, Fetească neagră, Alutus

75 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Distretto di Vâlcea:

- comune di Drăgășani: località di Drăgășani, Zărneni, Zlătărei, Valea Caselor;
- comune di Ștefănești: villaggi di Dobrușa, Condoiești, Șerbănești, Ștefănești;
- comune di Șutești: villaggi di Racu, Izvoarașu, Șutești, Mitrofani, Verdea, Mazili, Boroșești;
- comune di Prundeni: villaggi di Prundeni, Călina, Zăvideni;
- comune di Orlești: villaggi di Orlești, Silea, Scaioși, Procopoia;
- comune di Crețeni: villaggi di Crețeni, Mrenești, Streminoasa, Izvoru;
- comune di Gușoeni: villaggi di Gușoeni, Măgureni, Spârleni, Gușoianca, Burdălești;
- comune di Lungești: villaggi di Lungești, Carcadiești, Fumureni, Stănești-Lunca.

Distretto di Olt:

- comune di Cârlogani: villaggi di Cârlogani, Cepari;
- comune di Strejești: villaggi di Strejeștii de Sus, Colibași;
- comune di Pleșoiu: villaggio di Schitu din Deal.

Alla denominazione di origine controllata «DRĂGĂȘANI» possono essere aggiunti i seguenti nomi viticoli: DEALUL OLT, DOBRUȘA, ȘUTEȘTI, MITROFANI, CĂLINA, PRUNDENI, ZĂVIDENI, ORLEȘTI, GUȘOENI, MĂGURENI, SPÂRLENI.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Alutus N

Burgund Mare N - Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie selecționată B

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Königsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Merlot N - Bigney rouge

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Negru de Drăgășani N

Novac N

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner, Morillon Noir

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon verde

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Tămăioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka

8. Descrizione del legame/dei legami

Legame con la zona delimitata

La zona vitivinicola di Drăgășani si estende tra Subcarpazi getici a nord e la Câmpia Romană a sud e sud-est, tra i paralleli 44°30' e 44°55' di latitudine nord e i meridiani 23°55' e 24°15' di longitudine est. I vigneti si estendono per una lunghezza di circa 50 km, tra le località di Strejești a sud e di Ionești a nord, con uno sviluppo in profondità in senso est-ovest su una distanza di circa 30 km.

Dal punto di vista amministrativo i vigneti si trovano nei distretti di Vâlcea e Olt.

L'orografia è caratterizzata rilievi interfluviali con pendii ripidi, che corrono parallelamente al fiume Olt con orientamento nord-sud. L'altitudine delle colline della zona vitivinicola aumenta da sud (Oporelu - 193 m) risalendo a nord (Scundu - 463 m), dando luogo a diverse esposizioni favorevoli alla coltivazione della vite.

Litologia: la roccia madre è costituita generalmente da strati alternati di argille, marne e sabbie terziarie sui pendii e sulle cime delle colline e terreni alluvionali di diversa tessitura nella pianura dell'Olt.

Suoli: i terreni della piattaforma sono caratterizzati dalla presenza di luvisol bianchi, planosol e brunisol luvisolici (podzolici). Sui pendii stretti, ben drenati, nella parte superiore dei versanti e sulle terrazze si sono formati suoli bruni argillosi illuviali. I versanti sono costituiti da suoli bruni eu-mezobasici e regosol. Sulle terrazze della parte meridionale della zona vitivinicola sono presenti suoli bruni rossastri.

Idrografia: il sistema idrografico è dominato dal fiume Olt, il collettore principale che riceve le precipitazioni in eccesso, che scorrono dalle colline fino alle valli profonde che le separano.

Clima: il clima è continentale temperato, con inverni freddi ed estati calde, ma con fenomeni estremi dell'Europa orientale più moderati e con leggere influenze mediterranee. La temperatura media annua (11,3 °C), le precipitazioni moderate (642 mm/anno) e l'irraggiamento solare durante il periodo vegetativo (1520 ore) creano condizioni climatiche favorevoli alla viticoltura e influenzano direttamente la qualità del raccolto. I vini ottenuti dai vigneti di Dealul Olt, Dobrușa, Șutești, Mitrofani, Călina, Prundeni, Orlești e Gușoeni sono noti per la loro qualità eccezionale dei vini aromatici ottenuti dalle varietà Tămăioasă românească e Sauvignon. Degni di nota anche i vini rossi ottenuti dalla varietà Pinot noir.

Suoli dominanti: i luvisol e i suoli bruni luvici, unitamente alle condizioni termoidriche, consentono e raccomandano la coltivazione di varietà per la produzione di vini bianchi, in particolare Sauvignon, Crâmpoșie selecționată, Tămăioasă românească, e di varietà per la produzione di vino rosso, Negru de Drăgășani, Novac e Pinot noir.

L'insieme delle condizioni pedoclimatiche favorisce la coltivazione della vite e la produzione di vini di qualità particolare, con caratteristiche tipiche della zona di Drăgășani. La produzione di uve per mezzo di coppie *Vitis vinifera*/portainnesto, opportunamente posizionate secondo la «vocazione» dei terreni, può portare a risultati notevoli nella produzione di vini a denominazione di origine controllata.

Salendo ad altitudini superiori a 400 m, i vigneti si trovano su suoli forestali bruni e rossastri, di cui alcuni mediamente podzolici, ricchi di calcare e posati su uno strato di ghiaia alluvionale.

I vigneti di Drăgășani affondano le radici nel passato, nel periodo geto-dacico, 2 000 anni fa. Secondo la leggenda la varietà «Braghină» deve il suo nome alla figlia di Burebista e la varietà «Gordan» a un coraggioso guerriero dacico la cui morte fu all'epoca oggetto di controversie, perché, durante la battaglia in cui perse la vita, aveva bevuto alcuni bicchieri di vino.

Esistono documenti relativi alle viti di Drăgășani che risalgono ai secoli XVI e XVII, durante il regno di Michele il Coraggioso, che fece numerose donazioni ai monasteri proprietari di vigneti.

Prima dell'invasione della fillossera le varietà di base a Drăgășani erano il Crâmpoșie, la Braghină e il Gordan ai quali si è aggiunta la varietà Tămâioasă românească. I vini di Drăgășani non avevano prima una gradazione alcolica troppo elevata (intorno al 10 % vol) ed erano noti per la freschezza conferita dall'anidride carbonica, tipica dei vini a fermentazione incompleta, e per il leggero gusto di cotto.

Questi vini erano ottenuti da uve raccolte tardivamente, venivano sottoposti a una fermentazione lunga e leggera a basse temperature e mantenevano la loro acidità fino all'inizio della primavera.

La zona vitivinicola di Drăgășani non è rimasta ancorata al passato: le nuove varietà e le nuove tecnologie di coltivazione e di vinificazione la rendono attualmente molto apprezzata.

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

Condizioni di commercializzazione

Quadro normativo

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

per i vini DOP «Drăgășani», l'etichettatura deve indicare il tipo di vino in base al tenore di zuccheri (secco, semisecco, semidolce, dolce).

Link al disciplinare del prodotto

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_dragasani_modf_cf_cererii_1353_14.07.2020_no_track_changes.pdf

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

(2021/C 439/09)

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 della presente 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

«Raschera»

N. UE: PDO-IT-0023-AM02 – 23 settembre 2020

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP
Via Mondovì Piazza 1/d
12080 Vicoforte (CN)
ITALIA
E-mail: info@raschera.com

Il Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP è costituito dai produttori di formaggio «Raschera» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☐ Nome del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☒ Zona Geografica
- ☐ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di produzione
- ☐ Legame
- ☐ Etichettatura
- ☒ Altro: Ridefinizione del Prodotto di alpeggio; adeguamento del legame alla modifica relativa al caglio

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.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

— Le modifiche di seguito riportate riguardano l'articolo 2 del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico

Nella descrizione della pasta è stata inserita la frase di seguito riportata:

«a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta».

Tale caratteristica, presente solo in alcuni casi, pur essendo un elemento che caratterizza il prodotto e che viene molto apprezzata dai consumatori in quanto reputata un elemento di pregio, ha spesso comportato rilievi di non conformità da parte dell'organismo preposto al controllo, per cui si è deciso di inserire esplicitamente tale caratteristica nella descrizione della pasta.

Zona geografica

— La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico

Si è aggiunto il Comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.

L'inserimento del comune di Villafranca Piemonte ha giustificazioni storiche. La collocazione geografica vede questo comune confinare con quasi tutti comuni della provincia di Cuneo. Questa contiguità ha da sempre comportato la presenza di realtà produttive analoghe alla zona geografica del «Raschera».

Metodo di produzione

— La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico relativamente alla tipologia di caglio

Dove è scritto:

«Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 27° e i 36 °C circa con caglio liquido di origine animale.»

si è scritto:

«Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 27° e i 38 °C.

Il caglio di origine animale deve contenere almeno 80 % di chimosina.

È consentito l'utilizzo di coagulanti di origine non animale.»

L'aumento della temperatura di coagulazione trova giustificazione in quanto le attuali tecniche casearie, quali l'aggiunta di lattoinnesti, per esprimersi al meglio, hanno bisogno di temperature più alte.

La modifica delle caratteristiche del caglio trova giustificazione da anni di esperienza da parte dei produttori i quali hanno evidenziato che l'utilizzo di un caglio con almeno l'80 % di chimosina garantisce l'ottenimento di un prodotto di qualità superiore e che tale qualità viene mantenuta nel tempo rispetto ad un formaggio ottenuto con un caglio avente una percentuale più bassa di chimosina.

È stata inoltre inserita la possibilità di utilizzo di caglio non animale per poter rispondere a una richiesta in aumento di questa tipologia di prodotto da parte dei consumatori.

— La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare e il punto 3.4 del documento unico (fasi della produzione che devono avvenire in zona) relativamente alle modalità di salatura

Dove è scritto:

«Le salature devono essere effettuate a secco e di norma in numero di due e possono essere precedute da una salatura in salamoia.»

si è scritto:

«La salatura è effettuata in salamoia e/o a secco.»

Tale modifica è supportata da uno studio che ha analizzato i risultati ottenuti da una ricerca effettuata utilizzando la salatura così come prevista dal disciplinare vigente e quella in salamoia. Tale studio dimostra che il «Raschera» ottenuto con le due diverse modalità di salatura possiede le stesse caratteristiche. Pertanto si è deciso di lasciare alla libera scelta dei produttori l'utilizzo di quale tipologia di salatura effettuare.

— La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare relativamente alla stagionatura del «Raschera»

La modifica consente ai produttori di riportare in etichetta la dicitura «oltre quattro mesi».

Pertanto è stata aggiunta la frase di seguito riportata:

«Il prodotto con almeno centoventi giorni di stagionatura può fregiarsi della dizione “Oltre quattro mesi”; tale dicitura verrà citata su di una striscia applicabile sul contrassegno cartaceo.»

Tale dicitura consentirà di qualificare meglio il «Raschera» con stagionatura superiore ai quattro mesi e renderlo immediatamente riconoscibile al consumatore.

Altro

— La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare e il punto 3.3 del Documento Unico relativamente alla definizione di Raschera d'Alpeggio.

La modifica non cambia la zona di produzione ma adegua la tipologia «di alpeggio» ai provvedimenti normativi della Regione Piemonte.

Dove è scritto:

«La zona di produzione, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo. Il formaggio “Raschera” rotondo o quadrato prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 900 metri sul livello del mare, con latte della medesima provenienza, nei comuni di: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garesio per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, e stagionato negli interi territori amministrativi dei predetti comuni e prodotto con latte della medesima provenienza, può portare la menzione “di Alpeggio”.»

si è scritto:

«La zona di produzione del latte e del formaggio “Raschera dop”, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo ed il Comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino. Il formaggio “Raschera d'Alpeggio dop” rotondo o quadrato è prodotto e stagionato nei soli comuni di: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garesio per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì. La provenienza del latte e la stagionatura di questa tipologia di “Raschera” è esclusiva dei territori amministrativi dei predetti comuni ad una quota altimetrica superiore ai 900 m s.l.m. È definito “Raschera d'Alpeggio” quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10 % della sostanza secca giornalmente ingerita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato “Raschera d'Alpeggio” quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m. nei soli Comuni su citati nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione.».

La Regione Piemonte per evitare confusione nel consumatore ha stabilito le condizioni per poter utilizzare in etichetta la dicitura «di Alpeggio». Pertanto i produttori del «Raschera» hanno adeguato il proprio disciplinare alle suddette indicazioni.

— La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e il punto 5 del documento unico

La modifica adegua la frase relativa al caglio alla modifica dello stesso.

Pertanto dove è scritto:

«...l'utilizzo di caglio liquido di origine animale...»

si è scritto:

«...elevata qualità del caglio e dei coagulanti utilizzati...»

Tale modifica serve a rendere coerente quanto scritto nel legame con la modifica richiesta relativamente alla tipologia di caglio utilizzabile.

Inoltre dove nel legame si parla della provincia di Cuneo è stato aggiunto il riferimento al Comune di Villafranca Piemonte in Provincia di Torino.

Tale integrazione serve a rendere coerente il legame con l'inserimento di tale comune nella zona geografica delimitata.

DOCUMENTO UNICO

«Raschera»

N. UE: PDO-IT-0023-AM02 – 23 settembre 2020

DOP (X) IGP ()

1. **Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]**

«Raschera»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

Classe 1.3 — Formaggi

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

Il «Raschera» è un formaggio grasso o semigrasso pressato, prodotto con latte vaccino eventualmente igienizzato ed eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, talvolta parzialmente decremato anche per affioramento ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali. È usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica con facce piane o quadrangolare con facce piane;

dimensioni:

— «Raschera» rotondo diametro della forma 30-40 cm, scalzo leggermente convesso di 6-9 cm;

— «Raschera» quadrato lunghezza di ciascun lato della forma di 28-40 cm circa, scalzo irregolare di circa 7-15 cm;

peso:

— «Raschera» rotondo da 5 a 9 chilogrammi;

— «Raschera» quadrato da 6 a 10 chilogrammi;

colore della pasta: bianco o bianco avorio

crosta: sottile grigio e/o rossastro a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare, a volte con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura, non edibile;

struttura della pasta: piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta;

sapore: fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato;

grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

Le misure ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura.

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

L'alimentazione prevalente del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e/o caprino deve essere costituita da foraggi verdi o conservati oppure da foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno di prato polifita provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata.

Il caglio di origine animale deve contenere almeno 80 % di chimosina. È consentito l'utilizzo di coagulante di origine non animale.

È definito «Raschera d'Alpeggio» quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1 giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10 % della sostanza secca giornalmente ingerita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato «Raschera d'Alpeggio» quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m. nei soli Comuni su citati nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione.

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

Gli allevamenti del bestiame da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Raschera» devono essere ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte e la sua trasformazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

—

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

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione del contrassegno cartaceo (di diametro 25 cm per la forma rotonda e di lato 25 cm per quella quadrata, su retinatura di colore verde per la produzione normale e gialla per quella «d'Alpeggio») e dalla marchiatura a fuoco posta nella parte centrale di una delle facce piane che vengono apposti al momento della commercializzazione. Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta «Raschera».

Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.

Il marchio del formaggio DOP «Raschera» è costituito da una «erre» stilizzata, per il Raschera d'Alpeggio è inserita la lettera «a» all'interno della «erre» stilizzata.

Detti marchi sono riprodotti su piastre di ottone per i marchiatori a fuoco ed in essi fa parte integrante e sostanziale del marchio stesso un numero di identificazione del Caseificio o dello Stagionatore a tre cifre posto al di sotto della R o della R d'alpeggio. Lo stesso logo (senza il numero identificativo) è poi riportato sui contrassegni in carta e deve essere posto nella citazione dell'autorizzazione per i porzionati.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del latte e del formaggio «Raschera» dop, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo ed il Comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.

Il formaggio «Raschera d'Alpeggio dop» rotondo o quadrato è prodotto e stagionato nei soli comuni di: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì. La provenienza del latte e la stagionatura di questa tipologia di «Raschera» è esclusiva dei territori amministrativi dei predetti comuni ad una quota altimetrica superiore ai 900 m s.l.m.

5. Legame con la zona geografica

I pascoli delle Alpi Marittime, per la loro caratteristica geografica di essere a cavallo tra il Mar Ligure e la Pianura Padana, usufruiscono di un clima piuttosto piovoso. Questo motivo, aumentato dal fatto che la vicinanza del mare addolcisce abbastanza la temperatura, determina una considerevole ricchezza vegetale che dà, a questi pascoli, uno spiccato interesse botanico per le varie specie erbacee presenti (si contano più di cento endemismi). La ricchezza e la varietà di queste erbe fa sì che anche le caratteristiche del latte munto da animali pascolanti assumano sapori e profumi tipici e caratteristici esclusivi di questo areale. Anche la zona collinare pedemontana e la successiva adiacente pianura cuneese risentono ancora di questa influenza marina che, assommata alle caratteristiche pedologiche di una

pianura di origine alluvionale, determina una scioltezza di struttura ed una fertilità naturale notevole che permettono produzioni di erbe e fieni molto buoni e ricchi di sostanze nutritive. Parimenti anche gli insilati e le colture cerealicole utilizzate a fini zootecnici, grazie alle caratteristiche dell'ottima irradiazione solare già di tipo mediterraneo, accompagnate da escursioni termiche di tipo continentale addolcite dalla già citata influenza marina, ne determinano una notevole ricchezza nutrizionale con produzione di un ottimo latte finalizzato alla caseificazione. Le caratteristiche climo-pedologiche su accennate, la storica notevole capacità casearia dei malgari e dei casari di tanti piccoli e medi caseifici sparsi nella pianura cuneese, la ricerca e la conoscenza dei consumatori di prodotti di tradizione come il formaggio «Raschera» hanno da sempre caratterizzato la provincia di Cuneo. Sono caratteristiche specifiche del formaggio «Raschera» una crosta sottile ed elastica di colore grigio o grigio-giallognolo che, soprattutto nella tipologia «d'Alpeggio» assume a volte, per la presenza di specifiche muffe, una colorazione rossastra; la struttura della pasta è piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari; il sapore è fine e delicato tipicamente profumato (con sentori di erbe di montagna nella tipologia «d'Alpeggio») leggermente piccante e sapido se stagionato per più tempo. Non ultima è anche la forma quadrata che sta soppiantando quella rotonda (presente nel meno del 3 % della produzione totale) e che la fa riconoscere immediatamente al consumatore.

Le caratteristiche specifiche del formaggio derivano dall'elevata qualità del latte raccolto nel solo territorio della provincia di Cuneo e del comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino, dalla locale tecnica di trasformazione e dalla stagionatura in cantine naturali o in celle climatizzate che, riproducendo correttamente l'umidità e la temperatura delle grotte naturali, incidono in modo sostanziale sulla qualità del prodotto finito.

All'elevata qualità del latte è dovuto il sapore del formaggio. Il latte impiegato per la produzione del «Raschera» infatti risente della ricchezza delle specie erbacee, alcune delle quali endemiche, presenti sul territorio e fornite attraverso l'alimentazione al bestiame.

Gli elementi riconducibili alle tecniche di trasformazione sono riferibili al fattore umano della zona ovvero l'utilizzo di un caglio di elevata qualità, tradizionalmente utilizzato dai produttori locali per la coagulazione del latte, e l'abilità consolidata dei casari nella lavorazione e nella rottura della cagliata. La cagliata infatti viene lavorata avendo cura di romperla fino all'ottenimento di granuli della grandezza di un chicco di mais. Il corretto svolgimento di questa fase concorre alla formazione, nel corso della stagionatura, della struttura elastica e dell'occhiatura della pasta.

La stagionatura avviene in cantine naturali o in celle climatizzate che riproducono correttamente l'umidità e la temperatura delle grotte naturali. Tali condizioni incidono in modo sostanziale sullo sviluppo di muffe sulla crosta e sulle caratteristiche di spessore ed elasticità della crosta stessa.

Pertanto, la ormai ultra secolare produzione del formaggio «Raschera» quale tipico prodotto caseario dei pascoli monregalesi, esteso poi all'attigua pianura cuneese per il trasferimento di molte mandrie nella stagione avversa sulla pianura per consumare il fieno prodotto in loco, ha fatto sì che, soprattutto in ambito rurale, da sempre, quando si vuol indicare un formaggio di ottima qualità si dice «una raschera».

Tutto ciò ha creato un ricercato mercato durante tutto l'anno di formaggio «Raschera» che ha conquistato i palati non solo piemontesi, ma di tutto il nord Italia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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

oppure

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

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



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

IT