

Gazzetta ufficiale C 163

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

66° anno

8 maggio 2023

Sommario

I Risoluzioni, raccomandazioni e pareri

PARERI

Commissione europea

2023/C 163/01	Parere della commissione del 5 maggio 2023 relativo al progetto modificato di smaltimento dei rifiuti radioattivi provenienti dal deposito di Loviisa a bassa e media attività ubicato nel sito di Loviisa, Finlandia	1
---------------	---	---

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2023/C 163/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10840 — INFINIGATE / NUVIAS) ⁽¹⁾	3
2023/C 163/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10759 — GIP / MERIDIAM / VEOLIA (HAZARDOUS WASTE BUSINESS)) ⁽¹⁾	4
2023/C 163/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11034 — OMRON / KIRIN / KTS) ⁽¹⁾	5
2023/C 163/05	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10891 — BUNGE / SC FRICH ENVOL / SC ONE / BZ GROUP) ⁽¹⁾	6
2023/C 163/06	Orientamenti della Commissione relativi al contenuto e alla struttura della sintesi della relazione sull'indagine clinica ⁽¹⁾	7

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV Informazioni

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

Commissione europea

2023/C 163/07	Tassi di cambio dell'euro — 5 maggio 2023	14
---------------	---	----

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2023/C 163/08	Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea ⁽¹⁾	15
2023/C 163/09	Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico ⁽¹⁾	16

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2023/C 163/10	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10855 — Capgemini / Orange / JV) ⁽¹⁾	17
2023/C 163/11	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	19

ALTRI ATTI

Commissione europea

2023/C 163/12	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	21
2023/C 163/13	Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari, di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione	33

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

PARERI

COMMISSIONE EUROPEA

PARERE DELLA COMMISSIONE

del 5 maggio 2023

relativo al progetto modificato di smaltimento dei rifiuti radioattivi provenienti dal deposito di Loviisa a bassa e media attività ubicato nel sito di Loviisa, Finlandia

(I testi in lingua finlandese e svedese sono i soli facenti fede)

(2023/C 163/01)

La valutazione che segue è stata effettuata conformemente alle disposizioni dell'articolo 37 del trattato Euratom e non pregiudica eventuali valutazioni supplementari effettuate ai sensi del trattato sul funzionamento dell'Unione europea né gli obblighi che derivano da detto trattato e dal diritto derivato ⁽¹⁾.

In data 3 ottobre 2022 la Commissione europea ha ricevuto dal governo finlandese, a norma dell'articolo 37 del trattato Euratom, i dati generali del progetto modificato di smaltimento dei rifiuti radioattivi ⁽²⁾ provenienti dal deposito di Loviisa a bassa e media attività. Il progetto comunicato include l'ampliamento del deposito per lo smaltimento dei rifiuti di disattivazione della centrale elettrica di Loviisa e di piccole quantità di rifiuti radioattivi generati altrove in Finlandia.

Sulla base di tali dati e delle informazioni complementari richieste dalla Commissione l'8 dicembre 2022 e trasmesse dalle autorità finlandesi il 1° febbraio 2023 e dopo aver consultato il gruppo di esperti, la Commissione ha formulato il seguente parere:

1. la distanza del sito dal più vicino confine con un altro Stato membro, nella fattispecie l'Estonia, è di 58 km; la distanza dalla Federazione russa è di 45 km;
2. durante il periodo di operatività dell'impianto di smaltimento:

il progetto modificato continua a prevedere che i rifiuti radioattivi vi siano collocati senza l'intenzione di recuperarli;

in condizioni normali di funzionamento, il deposito non rilascerà effluenti radioattivi aeriformi né liquidi;

⁽¹⁾ Ad esempio, ai sensi del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, gli aspetti ambientali devono essere ulteriormente esaminati. A titolo indicativo, la Commissione richiama l'attenzione sulle disposizioni della direttiva 2011/92/UE concernente la valutazione dell'impatto ambientale di determinati progetti pubblici e privati, modificata dalla direttiva 2014/52/UE; della direttiva 2001/42/CE concernente la valutazione degli effetti di determinati piani e programmi sull'ambiente; della direttiva 92/43/CEE relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche e della direttiva 2000/60/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque.

⁽²⁾ Smaltimento di rifiuti radioattivi ai sensi del punto 1 della raccomandazione 2010/635/Euratom della Commissione, dell'11 ottobre 2010, sull'applicazione dell'articolo 37 del trattato Euratom (GU L 279 del 23.10.2010, pag. 36).

in caso di rilasci non programmati di effluenti radioattivi, a seguito di incidenti del tipo e dell'entità contemplati nel progetto modificato, tali rilasci non sono tali da comportare una contaminazione radioattiva, rilevante sotto il profilo sanitario, delle acque, del suolo o dello spazio aereo di un altro Stato membro o di un paese limitrofo, tenuto conto delle disposizioni della direttiva sulle norme fondamentali di sicurezza ⁽³⁾;

3. dopo il periodo di operatività dell'impianto di smaltimento:

le misure previste nel progetto modificato per la chiusura definitiva del deposito, descritte nei dati generali, offrono l'assicurazione che le conclusioni di cui al punto 2 supra resteranno valide nel lungo termine.

In conclusione, la Commissione è del parere che l'attuazione del piano di smaltimento dei rifiuti radioattivi, sotto qualsiasi forma, provenienti dal deposito di Loviisa a bassa e media attività ubicato nel sito di Loviisa in Finlandia, non sia tale da comportare, né durante la sua normale vita operativa né dopo la sua chiusura definitiva e nemmeno in caso di incidente del tipo e della portata contemplati nei dati generali, una contaminazione radioattiva, rilevante sotto il profilo sanitario, delle acque, del suolo o dello spazio aereo di un altro Stato membro, tenuto conto delle disposizioni stabilite nelle direttive sulle norme fondamentali di sicurezza.

Fatto a Bruxelles, il 5 maggio 2023

Per la Commissione
Kadri SIMSON
Membro della Commissione

⁽³⁾ Direttiva 2013/59/Euratom del Consiglio, del 5 dicembre 2013, che stabilisce norme fondamentali di sicurezza relative alla protezione contro i pericoli derivanti dall'esposizione alle radiazioni ionizzanti, e che abroga le direttive 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom e 2003/122/Euratom (GU L 13 del 17.1.2014, pag. 1).

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.10840 — INFINIGATE / NUVIAS)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 163/02)

Il 20 ottobre 2022 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 32022M10840. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.10759 — GIP / MERIDIAM / VEOLIA (HAZARDOUS WASTE BUSINESS))

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 163/03)

Il 28 ottobre 2022 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 32022M10759. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.11034 — OMRON / KIRIN / KTS)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 163/04)

Il 14 febbraio 2023 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 32023M11034. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.10891 — BUNGE / SC FRICH ENVOL / SC ONE / BZ GROUP)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 163/05)

Il 20 marzo 2023 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 32023M10891. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

ORIENTAMENTI DELLA COMMISSIONE
relativi al contenuto e alla struttura della sintesi della relazione sull'indagine clinica

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 163/06)

Indice

	<i>Pagina</i>
1. Introduzione	8
2. Sintesi della relazione sull'indagine clinica	8
3. Clausola di revisione	12
4. Glossario e abbreviazioni	12
5. Riferimenti	12

1. Introduzione

Il presente documento è inteso a fornire orientamenti della Commissione, conformemente all'articolo 77, paragrafo 6, del regolamento (UE) 2017/745 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2017, relativo ai dispositivi medici (di seguito: «regolamento MDR») per quanto riguarda il contenuto e la struttura della sintesi della relazione sull'indagine clinica.

I presenti orientamenti mirano a garantire che la sintesi della relazione sull'indagine clinica presenti informazioni sulla progettazione, sullo svolgimento, sull'analisi e sui risultati dell'indagine clinica in termini e in un formato facilmente comprensibili per l'utilizzatore previsto del dispositivo medico¹.

A norma dell'articolo 77, paragrafo 5, del regolamento MDR, lo sponsor di un'indagine clinica presenta una relazione sull'indagine clinica entro un anno dalla fine dell'indagine clinica o entro tre mesi dalla conclusione anticipata; tale relazione è corredata di una sintesi. I requisiti minimi relativi alla relazione sull'indagine clinica sono delineati nell'allegato XV, capo III, punto 7, del regolamento MDR. L'allegato XV, capo III, punto 7, del regolamento MDR delinea anche gli elementi che la sintesi dovrà comprendere, vale a dire:

- il titolo dell'indagine clinica;
- lo scopo dell'indagine clinica;
- la descrizione dell'indagine, il progetto di indagine e i metodi utilizzati;
- i risultati dell'indagine;
- la conclusione dell'indagine.

Conformemente all'articolo 77, paragrafo 5, del regolamento MDR, la relazione e la sintesi sono presentate agli Stati membri in cui l'indagine clinica è stata condotta mediante il sistema elettronico di cui all'articolo 73 di detto regolamento. Conformemente all'articolo 77, paragrafo 7, del regolamento MDR, la relazione e la sintesi diventano pubblicamente accessibili attraverso il sistema elettronico di cui all'articolo 73 di detto regolamento al più tardi quando il dispositivo è registrato ai sensi dell'articolo 29 del medesimo regolamento e prima che sia immesso sul mercato. In caso di conclusione anticipata o di interruzione temporanea, la sintesi e la relazione diventano pubblicamente accessibili immediatamente dopo la loro presentazione.

2. Sintesi della relazione sull'indagine clinica

Nota esplicativa

- Si tratta di un documento di sintesi. Devono essere fornite solo le informazioni pertinenti. La «breve descrizione» eventualmente richiesta deve essere quanto più concisa possibile. Evitare di limitarsi a copiare corpi di testo dalla relazione completa sull'indagine clinica.
- La lingua utilizzata deve essere adeguata all'utilizzatore o agli utilizzatori cui il dispositivo è destinato. In fase di redazione del documento di sintesi dovrebbero essere sempre presi in considerazione i loro livelli di competenza alfabetica e numerica in ambito sanitario.
- Assicurarsi che il documento non contenga alcun contenuto promozionale.

2.1. Copertina

Data della sintesi:	
Titolo dell'indagine clinica:	
Nome e contatti dell'organismo che sponsorizza lo studio:	

Nome dell'organismo che finanzia lo studio²:	
Numero di identificazione unico:	<i>In attesa della piena operatività di EUDAMED, tale numero corrisponde al CIV-ID, ottenuto presso l'autorità competente che rilascia l'autorizzazione.</i> <i>Una volta che EUDAMED sarà diventata operativa, tale numero si riferirà al numero di identificazione unico di cui all'articolo 70, paragrafo 1, del regolamento MDR.</i>
Numero del piano di indagine clinica:	

2.2. Contenuto e struttura della sintesi della relazione sull'indagine clinica

Titolo dell'indagine clinica - informazioni sintetiche⁴	
Titolo breve dello studio	
Titolo completo dello studio³	<i>Breve descrizione del progetto, del dispositivo medico sperimentale, del prodotto di raffronto (se del caso), del prestatore di assistenza (se del caso) e della popolazione dell'indagine clinica.</i>
Date dell'indagine³	<i>Date di inizio (primo atto di reclutamento nell'indagine clinica) e di fine (ultima visita dell'ultimo soggetto dell'indagine clinica) dell'indagine clinica³. Per un'ulteriore descrizione di tali termini si veda il documento 2021-6 dell'MDCG.</i>
Ubicazione/i	<i>Luogo in cui è stata condotta l'indagine, compresi l'ubicazione del sito e il paese.</i>
Se del caso, motivazione dell'interruzione temporanea o della conclusione anticipata³	<i>Se del caso. Le motivazioni possono comprendere risultati attivi positivi, risultati di controllo positivi, risultati in materia di sicurezza, futilità, lentezza del reclutamento, prove esterne ecc.²</i>

Scopo dell'indagine clinica⁴

Breve spiegazione della motivazione dell'indagine clinica, tra cui:

- informazioni di base sul dispositivo da studiare;
- la condizione clinica da trattare.

A seconda del contesto dell'indagine clinica, descrivere:

- lo standard attuale di assistenza;
- altri possibili interventi.

Descrizione del dispositivo oggetto di indagine, dell'indagine clinica e dei metodi utilizzati⁴

In questa sezione non devono essere inclusi i risultati, le analisi, le conclusioni o i punti di discussione.

Descrizione dei partecipanti⁴	<i>Descrizione dei criteri di ammissibilità per i partecipanti e i setting.</i> <i>Se del caso, una descrizione dei criteri di ammissibilità per i centri coinvolti nell'indagine e per quelli che effettuano gli interventi.</i>
---	--

Descrizione del dispositivo e del prodotto di raffronto⁶	<p>Includere una descrizione del dispositivo oggetto di indagine, della sua versione/variante e destinazione d'uso, anche per quanto riguarda i diversi componenti necessari per l'intervento o gli interventi medici in cui è impiegato il dispositivo oggetto di indagine (ad esempio, cure pre e post-operatorie, interventi medico-chirurgici ecc.).</p> <p>Per gli studi comparativi, descrivere sia l'intervento sperimentale che il prodotto di raffronto.</p>
Descrizione delle procedure per l'uso del dispositivo⁹	<p>Breve descrizione delle procedure e dei metodi necessari per l'uso del dispositivo nell'indagine clinica.</p>
Disegno di studio⁴	<p>Descrizione e giustificazione del disegno di studio selezionato, ossia studio controllato randomizzato (gruppi paralleli, cluster, studio incrociato (crossover), studio fattoriale, studio di non inferiorità), studio comparativo non randomizzato, studio non comparativo, altro.</p>
Finalità ed endpoint⁴	<p>Breve descrizione che indichi chiaramente le finalità primarie e secondarie dell'indagine e le ipotesi testate.</p> <p>Dovrebbero essere chiaramente definiti anche gli endpoint primari e secondari.</p>
Dimensione del campione⁷	<p>Includere le stime della potenza e della dimensione del campione. Includere gli adeguamenti effettuati in tale calcolo per il tasso di abbandono/di perdita al follow-up, se del caso.¹⁰</p>
Randomizzazione e mascheramento⁸	<p>Se del caso, una descrizione dei metodi di assegnazione degli interventi e dei metodi di mascheramento utilizzati (se previsti)</p>
Durata del follow-up⁴	<p>Periodo durante il quale i partecipanti sono stati seguiti nello studio. Indicare anche la vita prevista del dispositivo oggetto di indagine.</p>
Trattamenti concomitanti⁴	<p>Descrizione degli eventuali trattamenti che si sono resi necessari per tutti i soggetti che hanno ricevuto il dispositivo medico nell'ambito dell'indagine clinica. Spiegare in che modo ciò potrebbe differire dal consueto standard di assistenza per questo dispositivo medico, se pertinente.</p>
Metodi di analisi statistica⁴	<p>Breve descrizione dei metodi statistici utilizzati per fornire le stime degli esiti, confrontare i gruppi per il risultato primario, effettuare analisi supplementari, correggere gli errori sistematici e gestire i dati mancanti.</p>
Modifiche sostanziali¹¹	<p>Se del caso, fornire una tabella che descriva le eventuali modifiche sostanziali apportate al piano di indagine clinica, le versioni pertinenti del piano di indagine clinica e le date di tali modifiche. Confermare l'approvazione di tali modifiche da parte di un comitato etico.</p>

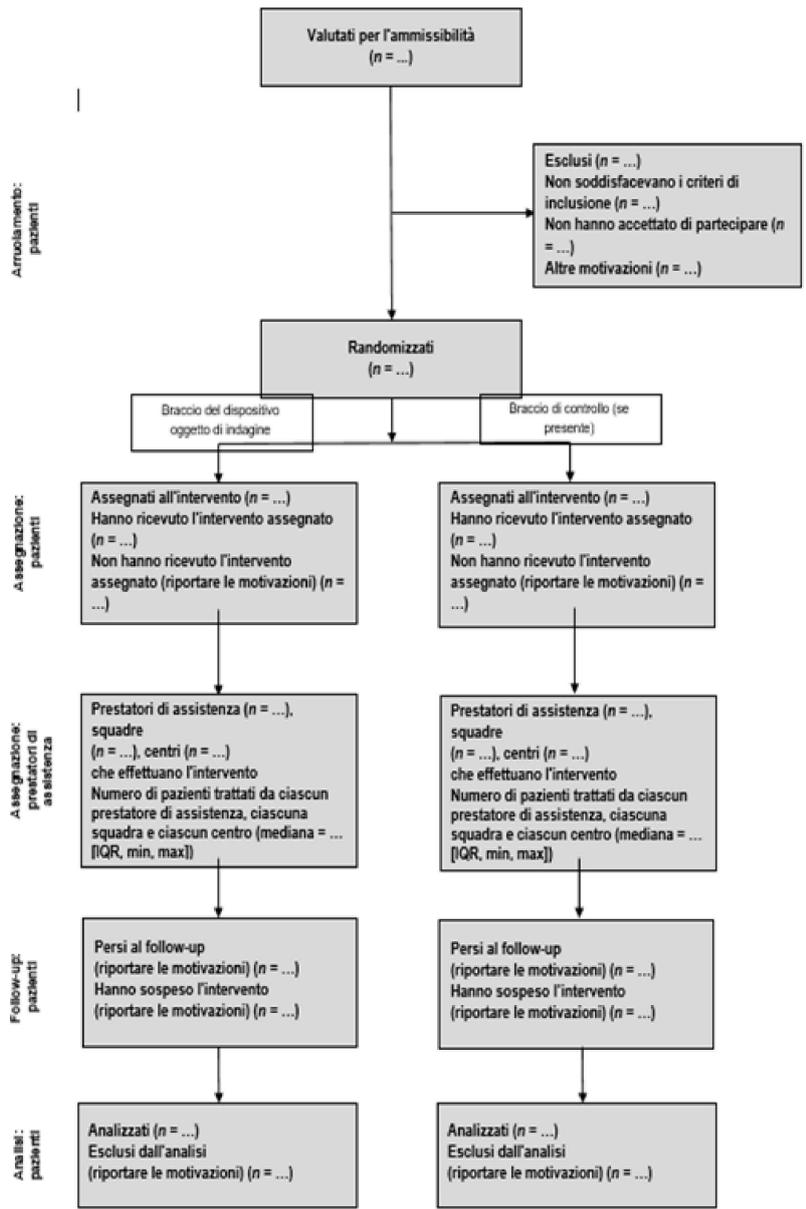
Risultati dell'indagine⁴

Flusso dei partecipanti¹²

Numero di partecipanti sottoposti a screening, arruolati, assegnati all'intervento e seguiti in relazione a ciascun intervento.

Si raccomanda vivamente l'uso di questo diagramma di flusso o di un diagramma simile¹³.

Si noti che il diagramma di flusso riportato di seguito riguarda studi randomizzati a due bracci. Il diagramma di flusso dovrà essere adattato in funzione dei diversi disegni di studio.



Caratteristiche demografiche e cliniche al basale⁴

Se disponibile, descrizione dell'età, del sesso, dell'origine etnica, del paese, dello stadio della malattia, delle comorbilità pertinenti e di qualsiasi altro fattore che incida sulla malattia dei partecipanti.

Se del caso, descrizione dei prestatori di assistenza (volume di casi, qualifiche, competenze ecc.) e dei centri (volume) in ciascun gruppo.

Esito dell'intervento⁴

Risultati sull'endpoint primario, anche in termini di numeri assoluti, ove possibile (ad esempio 10/20, non 50 %), dimensione dell'effetto stimata e precisione del risultato. Indicare se un'analisi è intenzionata a treat o per protocollo.

Possono essere riportati i risultati degli endpoint secondari o di ulteriori analisi, ma occorre esaminare il pericolo di trarre conclusioni da tali risultati.

Esiti relativi alla sicurezza ¹⁴	<p><i>Descrizione degli eventi avversi¹⁵, degli effetti avversi del dispositivo¹⁶ e dei difetti del dispositivo¹⁵. Redigere la tabella in ordine di frequenza decrescente, in numeri assoluti (X su YX soggetti) e in percentuale (X % di soggetti); indicare la natura di tali eventi/effetti (attesi/inattesi).</i></p> <p><i>Devono essere presentate solo informazioni aggregate relative a tali eventi/effetti⁵. Elencare gli eventuali decessi di soggetti.</i></p> <p><i>Numero di soggetti ritirati dall'indagine e motivazioni.</i></p>
Scostamenti dal piano di indagine clinica ⁵	<i>Se del caso, una descrizione degli eventuali scostamenti dal piano di indagine clinica verificatisi durante l'indagine clinica.</i>

Conclusione dell'indagine clinica⁴	
Significato dei risultati ¹⁷	<p><i>Breve descrizione dei risultati dell'indagine: valutazione complessiva dei benefici rispetto ai rischi dell'intervento alla luce dell'indagine</i></p> <p><i>Qual è l'apporto dell'indagine clinica ai dati clinici relativi alla sicurezza e alle prestazioni del dispositivo?</i></p>
Qual è l'apporto dei risultati alle conoscenze scientifiche attuali ^{17?}	<i>Breve descrizione dei risultati dell'indagine nel contesto delle prove attuali: benefici complessivi rispetto alla valutazione del rischio del dispositivo medico oggetto di indagine nel contesto di tutte le altre prove disponibili e implicazioni dei risultati nella pratica clinica.</i>
Limiti ¹⁸	<i>Eventuali limiti dell'indagine, quali errori sistematici nell'indagine, incertezze che persistono dopo l'indagine o limiti nell'applicabilità dei risultati in setting reali</i>
Potenziale in termini di studi futuri ¹⁸	

3. Clausola di revisione

Sulla base dell'esperienza acquisita con l'applicazione dei presenti orientamenti, la Commissione può prendere in considerazione la possibilità di rivedere il presente documento.

4. Glossario e abbreviazioni

CIV-ID	(Numero di) Identificazione dell'indagine clinica
EUDAMED	Banca dati europea dei dispositivi medici
MDR	Regolamento sui dispositivi medici

5. Riferimenti

1. Regolamento (UE) 2017/745, articolo 77, paragrafo 5.
2. L'organismo di finanziamento è l'organismo che eroga il finanziamento dell'indagine clinica, conformemente al riferimento al finanziamento di cui all'allegato XV, capo II, punto 3.1.4, del regolamento (UE) 2017/745.
3. Regolamento (UE) 2017/745, articolo 77.
4. Regolamento (UE) 2017/745, allegato XV, capo III, punto 7.
5. Documento di orientamento 2021-6 dell'MDCG: Domande e risposte concernenti l'indagine clinica

6. Regolamento (UE) 2017/745, allegato XV, capo II, punto 3.6.2.
 7. Regolamento (UE) 2017/745, allegato XV, capo II, punto 3.6.3
 8. Regolamento (UE) 2017/745, allegato XV, capo II, punto 3.6.4.
 9. Regolamento (UE) 2017/745, allegato XV, capo II, punto 3.6.5.
 10. Regolamento (UE) 2017/745, allegato XV, capo II, punto 3.7
 11. «Modifica sostanziale» quale descritta nel documento di orientamento 2021-6 dell'MDCG – Regolamento (UE) 2017/745 – Domande e risposte concernenti l'indagine clinica
 12. Adattato a partire dall'allegato XV, capo III, punto 7, del regolamento (UE) 2017/745 e dalla norma internazionale EN ISO 14155:2020, appendice D.7
 13. Diagramma di flusso CONSORT modificato per studi singoli randomizzati controllati sul trattamento non farmacologico. Isabelle Boutron, MD, dottoressa di ricerca, *et al.* per il gruppo CONSORT: *Extending the CONSORT Statement to Randomized Trials of Nonpharmacologic Treatment: Explanation and Elaboration*. *Ann Intern Med.* 2008;148:295-309.
 14. Regolamento (UE) 2017/745, articolo 80.
 15. Regolamento (UE) 2017/745, articolo 2.
 16. Regolamento (UE) 2017/745, allegato XV, capo II, punto 2.5.
 17. Adattato a partire dall'allegato XV, capo III, punto 7, del regolamento (UE) 2017/745 e dalla norma internazionale ISO 14155:2020, appendice D.8
 18. Norma internazionale ISO 14155:2020, appendice D.8.
-

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

5 maggio 2023

(2023/C 163/07)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1014	CAD	dollari canadesi	1,4860
JPY	yen giapponesi	147,80	HKD	dollari di Hong Kong	8,6434
DKK	corone danesi	7,4499	NZD	dollari neozelandesi	1,7488
GBP	sterline inglesi	0,87378	SGD	dollari di Singapore	1,4600
SEK	corone svedesi	11,2365	KRW	won sudcoreani	1 451,90
CHF	franchi svizzeri	0,9828	ZAR	rand sudafricani	20,2345
ISK	corone islandesi	150,10	CNY	renminbi Yuan cinese	7,6112
NOK	corone norvegesi	11,6895	IDR	rupia indonesiana	16 156,49
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	4,8869
CZK	corone ceche	23,401	PHP	peso filippino	60,830
HUF	fiorini ungheresi	372,48	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,5770	THB	baht thailandese	37,172
RON	leu rumeni	4,9280	BRL	real brasiliano	5,4960
TRY	lire turche	21,4745	MXN	peso messicano	19,7073
AUD	dollari australiani	1,6379	INR	rupia indiana	90,0010

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 163/08)

Stato membro	Italia
Rotte interessate	Trieste – Milano Linate e viceversa
Data di entrata in vigore degli oneri di servizio pubblico	1° settembre 2023
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo e qualsiasi informazione e/o documentazione correlata all'onere di servizio pubblico	Per ulteriori informazioni contattare: Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti Dipartimento per la mobilità sostenibile Direzione generale per gli aeroporti, il trasporto aereo e i servizi satellitari Via Giuseppe Caraci, 36 00157 Roma ITALIA +39 0644127190 ENAC Direzione Trasporto Aereo e Licenze Viale Castro Pretorio, 118 00185 Roma ITALIA Tel. +39 0644596532 Sito internet: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it E-mail: dg.ta@pec.mit.gov.it osp@enac.gov.it

Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 163/09)

Stato membro	Italia
Rotte interessate	Trieste – Milano Linate e viceversa
Periodo di validità del contratto	1° settembre 2023 – 30 agosto 2026
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	2 mesi dalla data di pubblicazione della presente nota informativa
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo del bando di gara e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata alla gara d'appalto e all'onere di servizio pubblico modificato	ENAC Direzione Trasporto Aereo e Licenze Viale Castro Pretorio, 118 00185 Roma ITALIA Tél. +39 0644596247 E-mail: osp@enac.gov.it Sito internet: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10855 — Capgemini / Orange / JV)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 163/10)

1. In data 2 maggio 2023 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:

- Capgemini S.E. («Capgemini», Francia);
- Orange S.A. («Orange», Francia).

Capgemini e Orange costituiranno un'impresa comune (joint venture, JV) («Bleu», Francia) della quale acquisiranno il controllo comune ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Capgemini opera in 50 paesi nei seguenti settori: strategia e trasformazione, applicazioni e tecnologia, ingegneria e operazioni e fornisce servizi informatici per sviluppare, ampliare, rendere sicuri e gestire i sistemi di infrastrutture informatiche e gli ambienti digitali delle principali imprese e organizzazioni;
- Orange è un operatore di comunicazioni elettroniche che fornisce un'ampia gamma di servizi, principalmente nel settore della telefonia fissa e mobile e di Internet e servizi informatici in numerosi paesi del mondo;
- Bleu fornirà a un gruppo specifico di clienti servizi cloud sovrani conformi ai criteri del marchio «Cloud de Confiance» in Francia (ossia servizi cloud sovrani che soddisfano specifici requisiti di sicurezza stabiliti dall'agenzia francese per la cibersicurezza).

3. A seguito di 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.

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 e recare il seguente riferimento:

M.10855 – CAPGEMINI / ORANGE / JV

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1 («regolamento sulle concentrazioni»).

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 163/11)

1. In data 27 aprile 2023 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:

- Toyofuji Shipping Co., Ltd (Giappone), controllata da Toyota Motor Corporation,
- Nippon Yusen Kabushiki Kaisha (Giappone),
- Kamigumi Co., Ltd. (Giappone)
- Toyota Tsusho Corporation (Giappone).

Toyota Tsusho Corporation, Toyofuji Shipping Co., Ltd, Nippon Yusen Kabushiki Kaisha e Kamigumi Co., Ltd. acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di PT. Patimban International Car Terminal.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Toyofuji Shipping Co., Ltd è la società di trasporto marittimo del gruppo Toyota ed ha sede a Tokai (Aichi), in Giappone. Si tratta di una società di navigazione roll-on/roll-off che è attiva in Asia, America settentrionale, Oceania ed Europa.
- Nippon Yusen Kabushiki Kaisha è una società di navigazione giapponese attiva a livello mondiale. La sede della società si trova in Giappone, a Chiyoda (Tokyo). Attraverso le sue società controllate e affiliate, Nippon Yusen Kabushiki Kaisha gestisce una flotta di navi portacontainer, navi portarinfuse, navi per il trasporto di trucioli, traghetti roll-on/roll-off, navi metaniere e navi da crociera.
- Kamigumi Co., Ltd. fornisce servizi logistici e di trasporto, quali il trasporto portuale, il trasporto merci e il trasporto nazionale e internazionale. L'impresa fornisce inoltre servizi in loco presso le industrie, quali il carico e lo scarico di materie prime, il controllo dei materiali, l'immagazzinamento e il trasporto di merci pesanti. La società opera in Thailandia, Malaysia, Cina, Taiwan, Vietnam, Bangladesh, Singapore, Indonesia, Myanmar, Cambogia, Spagna, Stati Uniti e Messico. La sede centrale si trova a Chuo-ku (Kobe), in Giappone.
- Toyota Tsusho Corporation (Giappone) fa parte del gruppo Toyota ed è attiva a livello mondiale nell'importazione e nell'esportazione per conto del gruppo Toyota. Le sedi principali si trovano a Tokyo e a Nagoya, in Giappone. PT. Patimban International Car Terminal è attualmente una controllata al 100 % di Toyota Tsusho Corporation. Opera esclusivamente in Indonesia, dove gestisce le attività di terminal automobilistico presso il Patimban New International Port di Subang Regency, West Java, Indonesia. PT. Patimban International Car Terminal gestisce tale terminale dal 17 dicembre 2021 e non svolge altre attività sul mercato indonesiano.

3. A seguito di 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 («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 e recare il seguente riferimento:

M.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN

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

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

Indirizzo postale:

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2023/C 163/12)

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

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

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

«Asparago di Cantello»

N. UE: PGI-IT-01267-AM01 – 23.3.2021

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

ASSOCIAZIONE PER LA PRODUZIONE DELL'ASPARAGO DI CANTELLO E PER IL SUO RICONOSCIMENTO IGP

Indirizzo: via Turconi 6 - 21050 Cantello (VA), Italia

Tel. +39 3462273144

Indirizzo e-mail, pec: lepianelle.agri@gmail.com, lepianelle@pec.agritel.it

L'Associazione riunisce i produttori che hanno richiesto e ottenuto il riconoscimento IGP e che sono inseriti nella filiera controllata dall'organismo di controllo.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica

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

- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [*da precisare*]

4. Tipo di modifica

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

5. Modifica (modifiche)

Articolo 2 - Caratteristiche del prodotto

2.1. Le cultivar

Le cultivar utilizzate per la produzione dell'«Asparago di Cantello» sono il «Precoce di Argenteuil» e derivati ibridi.

Diventa: (la modifica riguarda il punto 2.1 del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico)

2.1. Le cultivar

Le cultivar utilizzate per la produzione dell'«Asparago di Cantello» sono il «Precoce di Argenteuil», i suoi derivati ibridi e altre cultivar di asparago quali Grolim, Zeno, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco Fruhlim, Magnus, Herkolim, Terralim, adatte alla produzione di asparago bianco, che esprimono le caratteristiche definite dal disciplinare di produzione.

Motivazione

Per la produzione dell'Asparago di Cantello è consentito l'utilizzo anche di altre cultivar di asparago, che il settore vivaistico periodicamente mette a disposizione sul mercato e che i coltivatori grazie alla propria esperienza valutano adatte al tipo di coltivazione tradizionale e a sviluppare le caratteristiche morfologiche e organolettiche stabilite dal disciplinare di produzione. I coltivatori diversificano la scelta delle cultivar per programmare meglio la raccolta e allungarne il periodo, per aumentare la sostenibilità economica della coltivazione. Inoltre scelgono cultivar migliorate per quanto riguarda la resistenza alle avversità, consentendo la riduzione degli interventi di difesa, con ulteriore impatto positivo sulla salubrità del prodotto. La condizione fondamentale è comunque che siano rispettate le prescrizioni del disciplinare di produzione relativamente alle caratteristiche del prodotto, che ne hanno determinato la sua reputazione negli anni, al fine di ottenere un prodotto conforme ai controlli. Alla tradizione si sono via via affiancati aspetti migliorativi del processo produttivo, a seguito dell'evoluzione delle tecniche agronomiche e della disponibilità vivaistica di cultivar che derivano dal miglioramento di quelle tradizionali. Nella fase di impianto di una nuova asparagiaia, l'esperienza dei coltivatori orienta la scelta verso quelle cultivar che meglio si adattano alle condizioni pedoclimatiche ed esaltano al meglio le caratteristiche definite per l'asparago di Cantello.

2.2. Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche morfologiche

L'asparago di Cantello, che non deve superare un'altezza di 22 cm, deve essere classificato in base al diametro del turione (zona centrale) in due classi di qualità:

- Extra: diametro del turione tra 21 e 25 mm.
- Prima: diametro del turione tra 13 e 20 mm.

Limitatamente al calibro, è ammessa per le singole confezioni, nell'ambito delle predette classi, una tolleranza massima del 10 % in peso di turioni non conformi al calibro indicato.

Caratteristiche organolettiche e caratteristiche chimico-fisiche

L'analisi organolettica ha definito i seguenti caratteri:

odore: intenso ma delicato nel complesso, privo di note anomale

sapore: dolce intenso, lieve retrogusto amaro. Aroma di asparago da media intensità a deciso.

Diventa: (la modifica riguarda il punto 2.2 del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico)

2. Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche morfologiche

L'asparago di Cantello, che non deve superare un'altezza di 22 cm, deve essere classificato secondo la normativa UNECE in tre classi di qualità, in base al diametro del turione:

— Extra: (diametro minimo 12 mm e oltre)

— Prima: (diametro minimo 10 mm)

— Seconda: (diametro minimo 8 mm)

Limitatamente al calibro, è ammessa per la medesima classe, all'interno della singola confezione, una tolleranza massima in peso dei turioni del 10 % per la prima e per la seconda e 5 % per la extra.

Caratteristiche organolettiche e caratteristiche chimico-fisiche

L'analisi organolettica ha definito i seguenti caratteri:

— odore: intenso ma delicato nel complesso, privo di note anomale

— sapore: dolce intenso, lieve retrogusto amaro. Aroma di asparago da media intensità a deciso

— consistenza: dalla parte apicale fino al centro dell'asparago è polposa, succosa e tenera, mentre la parte rimanente fino alla base risulta fibrosa.

Ex novo: «I turioni che rispettano i requisiti organolettici e merceologici richiesti dal disciplinare di produzione, ad eccezione di calibro e lunghezza e che quindi non rientrano nella classificazione UNECE ammessa dal disciplinare, sono destinati alla trasformazione.»

Motivazione

Viene modificata la classificazione dei turioni, in modo da aderire meglio alla normativa UNECE. Viene inoltre introdotta una ulteriore caratteristica relativa alla consistenza del turione, già presente nella sezione riguardante il legume.

Fattori di mercato e fattori stagionali più limitanti rispetto al passato e la variabilità che ne consegue hanno portato i produttori a riflettere sulla possibilità di migliorare la classificazione del prodotto, facendo riferimento alla normativa cogente; infatti, il prodotto è meglio valorizzabile se si rifà alla normativa europea UNECE. Inoltre l'esperienza degli ultimi anni mostra che l'interesse della GDO è rivolto a prodotti meglio categorizzati; pertanto si vorrebbe garantire ai produttori la possibilità di soddisfare al meglio le richieste del mercato. Infatti la breve stagionalità del prodotto e i fattori climatici che ne condizionano le caratteristiche sottopongono il settore a una forte variabilità e incertezza che si risolve allargando la gamma del prodotto offerto. Si intende ampliare le misure accettate per singola categoria, ma si riduce la tolleranza della disformità nella categoria extra dal 10 al 5 % a differenza del disciplinare ora in vigore: con la riduzione della variabilità all'interno del mazzo si potrà ottenere un prodotto di qualità più uniforme e maggiormente gradito dal mercato. Inoltre, l'adesione alla normativa UNECE sottintende anche il rispetto di parametri qualitativi visivi, che migliorano la presentazione del prodotto destinato al consumo fresco. Sarà infatti cura degli operatori in autocontrollo garantire il rispetto della norma UNECE anche per quel che riguarda i parametri visivi e sensoriali, a garanzia del mantenimento di uno standard elevato per l'asparago di Cantello.

L'aggiunta della seconda classe permette di andare incontro alle esigenze dei consumatori che preferiscono asparagi di calibro leggermente inferiore, più adatto ad alcune preparazioni e a prezzo più contenuto, pur non rinunciando alla denominazione registrata che garantisce la provenienza del prodotto.

La specifica sulle caratteristiche della polpa del turione, che era già riportata nella sezione relativa al legume, viene inserita anche nel punto relativo alla descrizione del prodotto. Si introducono ex novo le specifiche del prodotto destinato alla trasformazione, infatti è stata prevista la possibilità di avviare alla trasformazione gli asparagi che, pur ottenuti e coltivati seguendo tutti i parametri previsti dal disciplinare, difettano solo nel calibro o nella forma e pertanto non possono rispettare la classificazione UNECE extra, prima e seconda.

Non saranno comunque avviati alla trasformazione gli ortaggi che non siano sani e che non abbiano rispettato il disciplinare di produzione.

Tradizionalmente, gli asparagi che non potevano essere destinati al consumo fresco venivano trasformati in conserve dalle stesse aziende agricole coltivatrici, sotto forma di creme o sughi, o essiccati per poi entrare in preparazioni o ricette. Si intende conservare questa tradizione, dando la possibilità ai produttori di valorizzare con l'indicazione geografica l'intera filiera di questa coltura pregiata, evitare gli sprechi e, allo stesso tempo, dare modo ai produttori di beneficiare del valore aggiunto della trasformazione.

Le modifiche seguenti riguardano ESCLUSIVAMENTE l'articolo 5 del disciplinare di produzione e sono relative al metodo di produzione. In particolare vengono modificati i punti 5.1, 5.2, 5.4 e 5.7 del disciplinare di produzione. Le modifiche non riguardano il documento unico.

Articolo 5 - Metodo di ottenimento

5.1. Sistema di produzione

I terreni destinati a questa coltura devono essere franco-sabbiosi, con pH variabile da 5,3 a 7,5.

Diventa:

5.1. Sistema di produzione

I terreni destinati a questa coltura devono avere pH variabile da 5,3 a 7,5.

(Eliminato: franco-sabbiosi)

Motivazione

I terreni coltivati ad asparago della zona di origine, circoscritta al solo Comune di Cantello, sono stati nel tempo sottoposti ad analisi chimico fisiche da cui emerge che tutti i terreni dell'area permettono di ottenere asparago con le medesime caratteristiche e qualità definite dal disciplinare di produzione. Tutti i terreni dell'area essendo di natura alluvionale, sciolti e permeabili, sono infatti tradizionalmente destinati a questa coltivazione come dimostrato dalle relazioni tecniche e storiche presentate all'atto della registrazione. Il carattere franco-sabbioso dei terreni non è determinante per ottenere asparagi con le caratteristiche stabilite dal disciplinare. Si ritiene quindi opportuna la soppressione del vincolo, che consentirebbe di ottenere prodotto certificato da tutte le superfici su cui sono state avviate le coltivazioni che si trovano all'interno del Comune di Cantello. Di questi terreni sono a disposizione i risultati delle analisi chimico-fisiche svolte dai coltivatori nel corso degli anni.

La modifica non incide sulle caratteristiche del prodotto, che rimangono immutate, e sulla reputazione della denominazione, elemento fondante il legame del prodotto con l'area geografica. Per favorire l'utilizzo della IGP da parte delle piccole aziende ubicate nell'area geografica e per poter dar seguito alla rotazione dell'asparagiaia come previsto dal disciplinare è importante poter coltivare tutte le superfici disponibili, senza compromettere l'imprescindibile qualità del prodotto e il suo legame col territorio.

5.2. Tecniche di coltivazione

Distanze e profondità d'impianto: la distanza tra le file è di 2-2,40 metri, la messa a dimora deve essere effettuata in solchi profondi dai 20 ai 30 cm.

La densità d'impianto deve essere compresa tra le 20 000 e le 25 000 zampe a ettaro.

Diventa:

5.2. Tecniche di coltivazione

Distanze e profondità d'impianto: la distanza tra le file è di 2-2,80 metri, la messa a dimora deve essere effettuata in solchi profondi dai 20 ai 30 cm.

La densità d'impianto non deve superare le 25 000 zampe a ettaro.

(Eliminato: densità minima di 20 000 zampe/ha)

Motivazione

Si chiede di aumentare la distanza tra le file. La maggiore ampiezza consentirebbe di far produrre asparago IGP anche a quelle aziende che hanno disponibilità di macchinari che possono lavorare a distanze maggiori tra le file. Le aziende più meccanizzate sono spesso condotte da giovani agricoltori che hanno interesse ad entrare nella filiera certificata.

La distanza non pregiudica gli altri parametri produttivi e qualitativi stabiliti per l'asparago di Cantello, infatti resta invariato il numero massimo di zampe per ettaro. A seguito della modifica precedente si vuole eliminare l'investimento minimo, che risulta un parametro non influente sull'ottenimento del prodotto di qualità, mentre si mantiene invariato il numero massimo di zampe per ettaro, che rimane tale per garantire il mantenimento della qualità del prodotto.

5.4. Fertilizzazione

La fertilizzazione negli anni successivi può essere effettuata nel periodo di luglio-agosto, dopo la raccolta, sulla base dei valori medi delle asportazioni della coltura.

Alla fine dell'inverno può essere effettuata una concimazione organica di mantenimento.

Diventa:

5.4. Fertilizzazione

La fertilizzazione negli anni successivi può essere effettuata nel periodo da giugno a novembre dopo la raccolta, sulla base dei valori medi delle asportazioni della coltura.

(Eliminato: Alla fine dell'inverno può essere effettuata una concimazione organica di mantenimento.)

Motivazione

Si tratta di un refuso che è necessario correggere. Infatti la concimazione organica in un periodo prossimo alla raccolta degli asparagi implica serie difficoltà sia per ragioni pratiche che igienico – sanitarie, che di fatto ne impediscono l'attuazione.

5.7. Raccolta

La produzione massima annua dell'asparagiaia in piena produzione è pari a 10 t/ha.

La durata dell'impianto è di massimo 12 anni.

Diventa:

5.7. Raccolta

La produzione massima annua dell'asparagiaia in piena produzione è pari a 10 t/ha, dopo la mondata in campo.

(Eliminato: La durata dell'impianto è di massimo 12 anni.)

Motivazione

Inserire nel conteggio del prodotto IGP anche gli scarti di raccolta e quegli asparagi che, seppur raccolti, non hanno le caratteristiche per appartenere all'IGP stessa non ha molto senso, e rischia di diventare solo un limite e un vincolo alla salvaguardia della qualità del prodotto, che deve essere interamente trasportato nei luoghi di lavorazione come fosse interamente IGP.

Si chiede inoltre di eliminare il riferimento all'età dell'impianto in quanto questa è determinata dalla produttività dello stesso, dalle condizioni di fertilità del terreno, dall'ibrido utilizzato e dall'intensità di sfruttamento dell'impianto e di conseguenza dalla sua redditività. Non dovrebbe infatti essere una durata fissa stabilita con disciplinare a sostituire la decisione dell'imprenditore, che meglio di altri è in grado di valutare la convenienza economica di mantenere attiva la coltivazione. Infatti alcune asparagiaie possono concludere il ciclo in un numero inferiore di anni, ma altre, che beneficiano di condizioni pedologiche e microclimatiche particolarmente favorevoli, possono allungare il ciclo di vita, senza che ciò vada a detrimento della qualità del prodotto finale, che comunque è definita dal disciplinare e controllata di conseguenza.

5.8. Lavorazione

Il confezionamento degli asparagi avviene nell'area geografica delimitata al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche dello prodotto. Trattandosi di un prodotto da commercializzare molto fresco, a breve distanza di tempo dalla raccolta, per il mantenimento delle sue peculiari caratteristiche, gli asparagi vengono immediatamente puliti e confezionati per la vendita.

Dopo la raccolta, gli asparagi vengono puliti, confezionati e possono essere immediatamente venduti oppure conservati a 4 °C per un breve periodo di tempo (massimo 48 ore).

Diventa: (la modifica riguarda l'articolo 5.8 del disciplinare e il punto 3.5 del documento unico)

5.8. Lavorazione

Il confezionamento degli asparagi avviene nell'area geografica delimitata al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche dello prodotto. Trattandosi di un prodotto da commercializzare molto fresco, a breve distanza di tempo dalla raccolta, per il mantenimento delle sue peculiari caratteristiche, gli asparagi vengono immediatamente puliti e confezionati per la vendita.

Dopo la raccolta, gli asparagi vengono puliti, confezionati e possono essere immediatamente venduti, oppure possono essere conservati a 4 °C per un periodo di tempo di massimo 96 ore.

(Eliminato: «massimo 48 ore»)

Motivazione

Il riconoscimento IGP ottenuto dall'Asparago di Cantello, che già godeva localmente di notevole reputazione, ha suscitato ulteriore interesse da parte degli acquirenti, soprattutto della GDO. Il tempo di conferimento e di ritiro del prodotto non è quindi più solo determinato dal coltivatore, ma dalle esigenze del supermercato che provvede all'esposizione e vendita al consumatore finale. Dato che si potrebbe verificare un lieve allungamento del tempo di conservazione in cella frigorifera per esigenze (di conferimento, trasporto e conservazione) delle grandi catene di distribuzione sempre più interessate a promuovere prodotti di nicchia, come questo prestigioso asparago, si chiede di eliminare l'indicazione temporale (max 48 h), mantenendo però il concetto di «breve periodo», necessario comunque a sottolineare l'imprescindibile necessità di mantenere la caratteristica freschezza del prodotto definita dal disciplinare.

Articolo 6 - Legame con la zona geografica

Trattandosi di interventi di tipo redazionale e di inserimento di nuovi paragrafi a giustificazione delle modifiche introdotte, di seguito si riportano solo le parti nuove o modificate.

La modifica riguarda il punto 5 del documento unico e il punto 6 del disciplinare.

Articolo 6 - Legame con la zona geografica

La modifica richiesta è in parte redazionale e consiste nello spostamento dei paragrafi esistenti per una migliore lettura e coerenza del testo e nell'inserimento *ex novo* di nuovi paragrafi, a dimostrazione del mantenimento del legame tra l'area geografica e le modifiche introdotte. Si specifica come segue:

- 1) dopo il testo compreso tra «I terreni di Cantello [...]» e «[...] coibente sul terreno» viene inserito il paragrafo: «L'area è quindi caratterizzata da abbondanti risorse termiche e idriche, mentre le limitazioni non appaiono tali da pregiudicare in alcun modo le attività di coltivazione dell'asparago, e da terreni particolarmente adatti a questa coltura. Queste condizioni pedoclimatiche hanno permesso la diffusione e l'affermazione della coltivazione dell'asparago a Cantello.»

Motivazione Il testo si riferisce alla modifica dell'articolo 5.1 del disciplinare di produzione, che incide sul legame. Si inserisce questa parte a sostegno dell'affermazione che non solo i terreni franco-sabbiosi, ma in generale la tessitura sciolta dei terreni dell'area geografica della IGP è particolarmente adatta alla coltivazione dell'asparago bianco. Tutti i terreni dell'area essendo di natura alluvionale, sciolti e permeabili, sono infatti tradizionalmente destinati a questa coltivazione come dimostrato dalle relazioni tecniche e storiche presentate all'atto della registrazione. Il carattere franco-sabbioso dei terreni non è determinante per ottenere asparagi con le caratteristiche stabilite dal disciplinare;

- 2) dopo il testo compreso tra «La lunga tradizione [...]» e [...] «la Mecca degli Asparagi» viene inserito *ex novo* un paragrafo riscritto a supporto della reputazione della denominazione registrata.

«Il legame tra la zona geografica e l'IGP Asparago di Cantello trova il suo fondamento soprattutto sulla reputazione del nome, che identifica un prodotto che nei secoli ha saputo valorizzare la vocazione pedoclimatica dell'area per la coltivazione degli asparagi e consolidare una tradizione produttiva, che sopravvive ancora oggi».

Motivazione

Le modifiche richieste non indeboliscono il legame con la zona geografica, che ha tra i suoi fondamenti la reputazione del nome, che identifica un prodotto tradizionale in grado di mantenere le proprie caratteristiche qualitative, evocare la tradizione, sostenere i produttori e, grazie alla certificazione, fornire migliori garanzie ai consumatori, non solo locali, ma grazie anche all'interesse della GDO per piccole produzioni e per i prodotti a filiera corta, di coinvolgere un pubblico più ampio di estimatori;

- 3) il seguente paragrafo: «Alla fiera erano ammessi solo ed esclusivamente gli asparagi appartenenti alla varietà Argenteuil precoce. La cronaca prealpina (31 maggio 1939) pubblicò la graduatoria con i migliori coltivatori di asparagi. Attualmente la Fiera è giunta alla 74^a edizione (2014) e ogni anno l'arrivo di maggio è caratterizzato da questo evento, che richiama l'interesse di molti appassionati»

Diventa:

«Alla fiera erano ammessi solo ed esclusivamente gli asparagi appartenenti alla varietà Argenteuil precoce. La cronaca prealpina (31 maggio 1939) pubblicò la graduatoria con i migliori coltivatori di asparagi e ogni anno l'arrivo di maggio è caratterizzato da questo evento, che richiama l'interesse di molti appassionati.»

Si propone di eliminare la frase: «Attualmente la Fiera è giunta alla 74^a edizione (2014)».

Motivazione La Fiera viene organizzata annualmente, sin dal 1939, ed essendo un evento che prosegue ancora oggi, non ha più senso indicare un dato che cambia ogni anno con il verificarsi della ricorrenza;

- 4) per una mera modifica redazionale dovuta alla migliore comprensione e coerenza del testo, viene riscritto e spostato il seguente paragrafo:

«L'affinarsi di particolari tecniche colturali, come la baulatura primaverile dei terreni che garantisce l'eziolamento dei turioni e la raccolta, rigorosamente manuale, permettono di ottenere asparagi interamente bianchi o con la punta sfumata di rosa, lunghi fino a 22 cm, completamente edibili. Con la cottura l'«Asparago di Cantello» mantiene la propria integrità. La colorazione subisce delle variazioni rispetto al crudo, in particolare l'apice può acquisire una leggera colorazione verde. All'assaggio il prodotto risulta piuttosto dolce, accompagnato da una caratteristica nota aromatica amara delicatamente percettibile: il tipico, inconfondibile sapore dell'asparago di Cantello. La consistenza dalla parte apicale fino al centro dell'asparago è polposa, succosa e tenera, mentre la parte rimanente fino alla base risulta fibrosa.»;

- 5) viene inserito ex novo il paragrafo seguente:

«Alla tradizione si sono via via affiancati aspetti migliorativi del processo produttivo, a seguito dell'evoluzione delle tecniche agronomiche e della disponibilità vivaistica di cultivar che derivano dal miglioramento di quelle tradizionali. Nella fase di impianto di una nuova asparagiaia, l'esperienza dei coltivatori orienta la scelta verso quelle cultivar che meglio si adattano alle condizioni pedoclimatiche ed esaltano al meglio le caratteristiche definite per l'asparago di Cantello.

La tradizione produttiva riguarda anche il prodotto trasformato (sughi, composte, prodotto essiccato, conserve, ecc.), ottenuto con i turioni non conformi al disciplinare per quanto riguarda classificazione, calibro e lunghezza. La trasformazione ha sempre consentito alle famiglie coltratrici di evitare gli sprechi, valorizzando comunque un prodotto eccellente e permettendo di mantenere più a lungo la conservabilità.»

Motivazione Si inserisce questo paragrafo in conseguenza della modifica dell'articolo 2.1 e articolo 2.2 del disciplinare e del punto 3.2 del documento unico relativamente all'introduzione di nuove cultivar, alla nuova classificazione e alla categoria di prodotto destinata alla trasformazione al fine di confermare il legame tra il processo di trasformazione tradizionale e familiare e la tradizione produttiva dell'asparago di Cantello. Infatti, da tradizione, gli asparagi che non vengono venduti freschi vengono trasformati in conserve che comunque valorizzano il pregiato prodotto e ne evitano gli sprechi.

Articolo 7 - Controlli

L'organismo di controllo è CSQA Certificazioni – via S. Gaetano 74 – 36016 Thiene (Vi), Tel. +39 0445313011, Fax +39/0445313070, E-mail: csqa@csqa.it

Diventa:

Articolo 7 - Controlli (la modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare)

L'organismo di controllo è Check Fruit srl – via Boldrini 24, 40121 Bologna, Tel. +39 0516494836, E-mail: info@checkfruit.it, PEC: checkfruit@pec.it

Motivazione

Con riunione straordinaria del 19.4.2020 è stato designato Check Fruit come nuovo organismo di controllo.

Articolo 8 - Etichettatura

Gli asparagi, tradizionalmente confezionati in mazzi di almeno 0,5 kg o sfusi in cassette, possono essere confezionati utilizzando tutti i contenitori ammessi dalla normativa vigente. Gli asparagi destinati alla trasformazione, e che dunque non possono essere destinati al consumatore finale, possono essere consegnati anche «alla rinfusa», in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente che riportino con caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati la dicitura: «Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione». Le confezioni destinate al consumatore finale devono essere provviste di una fascetta sulla quale devono comparire nello stesso campo visivo la denominazione «Asparago di Cantello IGP» e il simbolo UE dell'IGP, nome, ragione sociale ed indirizzo del produttore.

Diventa:

Articolo 8 - Confezionamento ed etichettatura

Confezionamento (la modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e il punto 3.5 del documento unico)

Gli asparagi destinati al consumatore finale sono confezionati in mazzi di almeno 0,5 kg; è altresì consentito il confezionamento nei contenitori ammessi dalla normativa vigente.

Gli asparagi destinati alla trasformazione possono essere consegnati sfusi in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente.

Etichettatura (la modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e il punto 3.6 del documento unico)

Le confezioni destinate al consumatore finale devono essere provviste di una fascetta sulla quale devono comparire nello stesso campo visivo la denominazione «Asparago di Cantello IGP» e il simbolo UE dell'IGP, nome, ragione sociale ed indirizzo del produttore.

Le confezioni degli asparagi destinati alla trasformazione devono riportare, con caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati del contenitore, la dicitura: «Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione».

Motivazione

Per una migliore chiarezza, con l'introduzione dell'attività di trasformazione, si propone di distinguere meglio la parte relativa al confezionamento dalla parte relativa all'etichettatura separando le attività riguardanti il prodotto fresco destinato al consumatore finale e il prodotto destinato alla trasformazione.

Dato l'interesse dimostrato dalla GDO nei confronti dell'Asparago di Cantello per il consumo fresco, si vuole ampliare la possibilità di scelta delle confezioni, in modo da adattarle alle necessità di ciascun cliente nell'ottica di meglio conservare la freschezza del prodotto e renderlo più fruibile al consumatore finale.

L'introduzione di una regolamentazione per l'etichettatura e la tracciabilità degli asparagi destinati alla trasformazione rende più trasparente la filiera dei prodotti confezionati contenenti l'«Asparago di Cantello IGP»; gli asparagi destinati alla trasformazione devono rispettare le caratteristiche espresse nel disciplinare ed essere confezionati in modo riconoscibile e tracciabile.

Sono state inserite l'immagine grafica del logo e le indicazioni per la sua riproduzione.

DOCUMENTO UNICO

«Asparago di Cantello»

N. UE: PGI-IT-01267-AM01 – 23.3.2021

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Asparago di Cantello»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

Le cultivar utilizzate per la produzione dell'«Asparago di Cantello» sono il «Precoce di Argenteuil», i suoi derivati ibridi e altre cultivar di asparago (Grolim, Zeno, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco, Fruhlim, Magnus, Herkolim, Terralim) adatte alla produzione di asparago bianco, che esprimono le caratteristiche definite dal disciplinare di produzione.

Caratteristiche morfologiche

I turioni dell'«Asparago di Cantello» devono essere interamente bianchi, oppure con la punta leggermente rosata. I turioni devono essere:

- interi,
- freschi di aspetto,
- privi di malformazioni e di ammaccature.

L'«asparago di Cantello», che non deve superare un'altezza di 22 cm, deve essere classificato secondo la normativa UNECE in tre classi di qualità:

- Extra: (diametro minimo 12 mm e oltre)
- Prima: (diametro minimo 10 mm)
- Seconda: (diametro minimo 8 mm)

Limitatamente al calibro, è ammessa per la medesima classe, all'interno della singola confezione, una tolleranza massima in peso dei turioni del 10 % per la prima e per la seconda e 5 % per la extra.

Caratteristiche organolettiche e caratteristiche chimico-fisiche

L'analisi organolettica ha definito i seguenti caratteri:

- odore: intenso ma delicato nel complesso, privo di note anomale
- sapore: dolce intenso, lieve retrogusto amaro. Aroma di asparago da media intensità a deciso
- consistenza: dalla parte apicale fino al centro dell'asparago è polposa, succosa e tenera, mentre la parte rimanente fino alla base risulta fibrosa.

L'analisi chimico-fisica ha presentato i seguenti risultati:

Valore energetico	21-23	Kcal/100 g
Grassi	0,11-0,14	g/100 g
Carboidrati	3,01-3,55	g/100 g
Ceneri	0,42-0,46	g/100 g
Proteine (N x 6,25)	1,51-1,54	g/100 g
Fibra alimentare	0,50-0,96	g/100 g
Umidità	93,40-94,12	g/100 g

I turioni che rispettano i requisiti organolettici e merceologici richiesti dal disciplinare di produzione, ad eccezione di calibro e lunghezza e che quindi non rientrano nella classificazione UNECE ammessa dal disciplinare, sono destinati alla trasformazione.

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

—

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

Devono aver luogo nella zona geografica delimitata tutte le operazioni di coltivazione, raccolta, condizionamento e stoccaggio del prodotto prima del confezionamento.

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

Il confezionamento degli asparagi avviene nell'area geografica delimitata al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche dello prodotto. Trattandosi di un prodotto da commercializzare fresco, a breve distanza di tempo dalla raccolta, per il mantenimento delle sue peculiari caratteristiche organolettiche, dopo la raccolta gli asparagi vengono immediatamente puliti, confezionati e possono essere immediatamente venduti, oppure possono essere conservati a 4 °C per un periodo di tempo di massimo 96 ore.

Gli asparagi destinati al consumatore finale sono confezionati in mazzi di almeno 0,5 kg; è altresì consentito il confezionamento nei contenitori ammessi dalla normativa vigente.

Gli asparagi destinati alla trasformazione possono essere consegnati sfusi in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente.

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

Le confezioni destinate al consumatore finale devono essere provviste di una fascetta sulla quale devono comparire nello stesso campo visivo la denominazione «Asparago di Cantello IGP» e il simbolo UE dell'IGP, nome, ragione sociale ed indirizzo del produttore.

Le confezioni degli asparagi destinati alla trasformazione devono solamente riportare, con caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati del contenitore, la dicitura: «Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione».

Sui mazzi e sulle confezioni destinati al consumatore finale è consentito, in abbinamento all'indicazione geografica protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o a ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali.

Nella designazione, in abbinamento inscindibile con l'indicazione geografica deve figurare il «logo», ovvero il simbolo distintivo della IGP «Asparago di Cantello».

Il logo dell'asparago di Cantello è formato dai seguenti elementi.

Due asparagi bianchi, dalle punte e sfumature violette, disposti a V, con l'asparago di sinistra sovrapposto all'altro. Sopra il punto di sovrapposizione degli asparagi parte la scritta in bianco «ASPARAGO DI CANTELLO IGP» su fascia rossa.

Dietro i due asparagi, delimitata da un tratto di circonferenza, è disegnata la chiesa della «Madonna in campagna» di Cantello, che ha per sfondo un panorama montano, con cielo azzurro e sole. Il bordo della circonferenza è costituito da un arcobaleno.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La coltivazione dell'«Asparago di Cantello» deve essere effettuata nel comune di Cantello, in provincia di Varese.

5. Legame con la zona geografica

I terreni di Cantello, di derivazione fluvio-glaciale, con tessitura particolarmente sciolta, elevata permeabilità e drenaggio rapido, ricchi di sostanza organica, pH variabile da 5,3 a 7,5, risultano molto adatti alla coltivazione dell'asparago. Il clima della località in esame afferisce al macroclima europeo e al mesoclima insubrico, mesoclima di transizione fra mesoclima padano e mesoclima alpino. La distribuzione delle precipitazioni presenta uno spiccato minimo invernale e un massimo esteso dalla tarda primavera all'autunno. Il coincidere di precipitazioni abbondanti con la massima richiesta evapotraspirativa estiva rende poco frequente il verificarsi di situazioni di stress idrico estivo per le colture. La precipitazione in forma nevosa costituisce una fonte di approvvigionamento idrico ad elevatissima efficienza oltre a garantire un buon effetto coibente sul terreno.

L'area è quindi caratterizzata da abbondanti risorse termiche e idriche, mentre le limitazioni non appaiono tali da pregiudicare in alcun modo le attività di coltivazione dell'asparago, e da terreni particolarmente adatti a questa coltura. Queste condizioni pedoclimatiche hanno permesso la diffusione e l'affermazione della coltivazione dell'asparago a Cantello.

La lunga tradizione di coltivazione ha fatto in modo che l'associazione del nome di Cantello con l'asparago sia ormai diventato un abbinamento spontaneo. L'affermarsi di questa tradizione ha portato a definire Cantello come la «Mecca degli asparagi».

Il legame tra la zona geografica e l'IGP Asparago di Cantello trova il suo fondamento soprattutto sulla reputazione del nome, che identifica un prodotto che nei secoli ha saputo valorizzare la vocazione pedoclimatica dell'area per la coltivazione degli asparagi e consolidare una tradizione produttiva, che sopravvive ancora oggi.

Notizie sulla coltivazione dell'asparago a Cantello sono state rinvenute negli archivi storici parrocchiali e risalgono al 1831. I documenti storici riportano che gli asparagi erano offerti alla chiesa e successivamente messi all'asta dal parroco per sopperire alle spese ecclesiastiche. Nel corso degli anni l'asparago si è affermato sempre di più e ha conquistato un ruolo di fondamentale importanza per il paese. Gli agricoltori di Cantello vendevano l'asparago localmente o nella vicina Svizzera.

Un illustre avvocato di Cantello, Cesare Baj, destinò il reddito di una parte della sua proprietà alla premiazione dei migliori produttori, con l'obiettivo di stimolare gli agricoltori a migliorare anno dopo anno la produzione dell'asparago.

Nel 1939 in occasione di questa premiazione annua fu istituita la «Fiera dell'Asparago di Cantello», divenuto un appuntamento tradizionale che richiama sia gli abitanti del luogo che i cittadini dei comuni della provincia. Alla fiera erano ammessi solo ed esclusivamente gli asparagi appartenenti alla varietà Argenteuil precoce. La cronaca prealpina (31 maggio 1939) pubblicò la graduatoria con i migliori coltivatori di asparagi e ogni anno l'arrivo di maggio è caratterizzato da questo evento, che richiama l'interesse di molti appassionati.

L'affinarsi di particolari tecniche colturali, come la baulatura primaverile dei terreni che garantisce l'eziolamento dei turioni e la raccolta, rigorosamente manuale, permettono di ottenere asparagi interamente bianchi o con la punta sfumata di rosa, lunghi fino a 22 cm, completamente edibili. Con la cottura l'«Asparago di Cantello» mantiene la propria integrità.

La colorazione subisce delle variazioni rispetto al crudo, in particolare l'apice può acquisire una leggera colorazione verde. All'assaggio il prodotto risulta piuttosto dolce, accompagnato da una caratteristica nota aromatica amara delicatamente percettibile: il tipico, inconfondibile sapore dell'asparago di Cantello.

La consistenza dalla parte apicale fino al centro dell'asparago è polposa, succosa e tenera, mentre la parte rimanente fino alla base risulta fibrosa.

Alla tradizione si sono via via affiancati aspetti migliorativi del processo produttivo, a seguito dell'evoluzione delle tecniche agronomiche e della disponibilità vivaistica di cultivar che derivano dal miglioramento di quelle tradizionali. Nella fase di impianto di una nuova asparagiaia, l'esperienza dei coltivatori orienta la scelta verso quelle cultivar che meglio si adattano alle condizioni pedoclimatiche ed esaltano al meglio le caratteristiche definite per l'asparago di Cantello.

La tradizione produttiva riguarda anche il prodotto trasformato (sughi, composte, prodotto essiccato, conserve, ecc.), ottenuto con i turioni non conformi al disciplinare per quanto riguarda classificazione, calibro e lunghezza. La trasformazione ha sempre consentito alle famiglie coltivatrici di evitare gli sprechi, valorizzando comunque un prodotto eccellente e permettendo di mantenere più a lungo la conservabilità.

La reputazione dell'«Asparago di Cantello» ha raggiunto anche i moderni canali di comunicazione. Nel web sono numerosi i siti che parlano di questo prodotto e persino su youtube sono frequenti le riproposizioni di trasmissioni dedicate all'alimentazione e alla cucina che vedono l'«Asparago di Cantello» protagonista, presentato da noti chef. La bontà degli asparagi di Cantello negli anni è stata apprezzata da molti buongustai e i ristoranti del posto si sono specializzati fornendo diverse specialità a base di asparago.

Nei ristoranti, nei negozi e nella grande distribuzione organizzata l'«Asparago di Cantello» viene proposto con questa precisa dizione identificativa.

Il diffuso interesse economico, culturale e sociale per questo prodotto, rafforzato dal riconoscimento IGP, ha consentito di sviluppare e migliorare le tecniche di coltivazione, le strategie di vendita e promozione e, nel rispetto della tradizione, di mantenere viva una produzione che è integrazione di reddito, motivo di aggregazione a salvaguardia dell'ambiente rurale e di prestigio per un piccolo territorio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Oppure

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

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari, di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(2023/C 163/13)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

Comunicazione dell'approvazione di una modifica ordinaria di un disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta originaria di uno Stato membro

[regolamento (UE) n. 1151/2012]

«Chosco de Tineo»

N. UE: PGI-ES-0696-AM01 – 9.2.2023

IGP (X) DOP ()

1. Nome del prodotto

Chosco de Tineo

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Spagna

3. Autorità dello Stato membro o gruppo richiedente che comunica la modifica ordinaria

CONSEJO REGULADOR DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «CHOSCO DE TINEO»

Indirizzo: Pol. Industrial de La Curiscada, C.P.E. de Tineo, Santa Eulalia de Tineo, Asturias.

Tel. +34 985801976

E-mail: info@igpchoscodetineo.com

Internet: <https://igpchoscodetineo.com/>

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

4.1. Sezione E) Ottenimento del prodotto

Nella sezione E) Ottenimento del prodotto, la durata minima dell'affumicatura per ottenere l'aroma caratteristico del «Chosco de Tineo» è stata portata da **otto giorni** (nel precedente disciplinare di produzione) a **cinque giorni**.

La modifica riguarda anche il documento unico.

Motivazione

L'affumicatura dei prodotti a base di carne è un processo tradizionale volto a migliorarne la conservazione nelle zone con elevata umidità. Tale processo consiste nel ridurre il livello di umidità del prodotto da trattare, migliorandone la stabilità e incrementandone, di conseguenza, la durata di conservazione e la sicurezza alimentare. Inoltre l'affumicatura tradizionale conferisce al prodotto caratteristiche organolettiche specifiche, tipiche dei prodotti affumicati in modo artigianale.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17

Tuttavia il processo di affumicatura può causare il rilascio di contaminanti come gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) negli alimenti. Gli IPA generati dalla combustione del legno rivestono una grande importanza dal punto di vista della sicurezza alimentare del prodotto, poiché la normativa europea fissa dei limiti alla concentrazione di alcuni IPA nei prodotti a base di carne affumicati (benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene) in quanto sono considerati contaminanti potenzialmente cancerogeni.

Per questo motivo si è raccomandato di ridurre al massimo i tempi di affumicatura dei prodotti agroalimentari affinché la concentrazione di questi contaminanti sia la più bassa possibile nel prodotto finale conformemente alla normativa vigente.

Attualmente il disciplinare di produzione dell'IGP «Chosco de Tineo» prevede un minimo di otto giorni di affumicatura. L'obiettivo di tale processo di affumicatura del prodotto è quello di conferire al «Chosco» le caratteristiche sensoriali tipiche dell'affumicato.

Si richiede pertanto di modificare il disciplinare di produzione dell'IGP «Chosco de Tineo» in modo che la durata minima dell'affumicatura del prodotto sia di cinque giorni, poiché tale durata è sufficiente a conferire al prodotto finale le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche richieste.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria in quanto non riguarda elementi essenziali. La riduzione della durata minima dell'affumicatura non incide sulle caratteristiche del prodotto. La modifica non rientra tra i quattro tipi di modifica dell'Unione di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

4.2. Sezione D) Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

Il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari prevede che la verifica del rispetto del disciplinare sia effettuata dall'autorità competente o da organismi di controllo che agiscono in qualità di organismi di certificazione dei prodotti.

La legge 2/2019 del Principato delle Asturie, del 1° marzo, sulla qualità alimentare, la qualità distintiva e la vendita diretta dei prodotti alimentari (articolo 36) prevede che le attività di controllo possano essere delegate all'organismo di controllo, che non è il Consejo Regulador.

Pertanto il termine «Consejo Regulador» è stato sostituito con «organismo di controllo» nelle sezioni del disciplinare relative alle attività di controllo delegate. Di conseguenza si propone altresì di eliminare la tabella relativa alla «Caratterizzazione dei controlli», di cui figura come responsabile la «Struttura di controllo del Consejo Regulador».

È stata inoltre soppressa l'indicazione secondo cui le etichette o le controetichette numerate «devono essere fornite» dall'organismo di controllo, al fine di garantire che esse non debbano essere rilasciate esclusivamente da tale organismo, il quale resta in ogni caso responsabile della loro autorizzazione.

Si propone di modificare i termini per la presentazione della dichiarazione di produzione da parte degli operatori stabilendo una *frequenza almeno annuale*, ritenuta sufficiente per verificare la quantità del prodotto certificato.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria in quanto non riguarda elementi essenziali. La modifica non rientra tra i quattro tipi di modifica dell'Unione di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

4.3. Sezione H) Etichettatura

Anche in questa sezione è stata soppressa l'indicazione secondo cui le etichette o le controetichette numerate devono essere fornite dal Consejo Regulador, conformemente alle modifiche apportate alla sezione D.

Il termine «Consejo Regulador» è stato sostituito con «organismo di controllo» in riferimento al soggetto responsabile dell'autorizzazione delle etichette e/o delle controetichette prima che queste vengano utilizzate dagli operatori.

È stata eliminata la nota «Gli ultimi quattro paragrafi non figurano nel documento unico, ma non erano inclusi nemmeno nel primo documento unico inviato.».

Tale modifica è da considerarsi ordinaria in quanto non riguarda elementi essenziali. La modifica non rientra tra i quattro tipi di modifica dell'Unione di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

4.4. *Sezione D) Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica*

5.2.1. Riferimenti al controllo da parte degli operatori

Si propone di sostituire il termine «controllo» con «autocontrollo» in riferimento al sistema interno di verifica del rispetto del disciplinare da parte degli operatori, al fine di evitare possibili errori di comprensione.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto è di carattere redazionale e non rientra in alcuno dei quattro tipi di modifica dell'Unione di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

4.5. *Sezione G) Struttura di controllo*

Si propone di eliminare le informazioni contenute nella sezione G (Struttura di controllo) e di inserire la descrizione riportata nei seguenti due paragrafi, al fine di includere il soggetto che ha l'autorità di verificare il rispetto del disciplinare di produzione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 e della legge 2/2019 del Principato delle Asturie.

«L'autorità competente per il controllo è la direzione generale del governo delle Asturie nel cui mandato rientrano le questioni agroalimentari.

Il controllo può essere delegato a un'entità che operi in qualità di organismo di certificazione del prodotto e sia accreditata ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065, o di altra eventuale norma che la sostituisca in futuro».

Tale modifica è da considerarsi ordinaria in quanto non riguarda elementi essenziali. La modifica non rientra tra i quattro tipi di modifica dell'Unione di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

4.6. *Sezione I) Requisiti nazionali*

5.7.1 Soppressione delle prescrizioni legislative nazionali

Si propone di eliminare la sezione I del disciplinare di produzione per via dell'abrogazione degli atti in essa riportati.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria in quanto non riguarda elementi essenziali. La modifica non rientra tra i quattro tipi di modifica dell'Unione di cui all'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214_Pliego_de_condiciones_+sin+control+de_cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981

DOCUMENTO UNICO

«Chosco de Tineo»

N. UE: PGI-ES-0696-AM01 – 9.2.2023

IGP (X) DOP ()

1. **Nome**

«Chosco de Tineo»

2. **Stato membro o Paese terzo:**

Spagna

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

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

Classe: 1.2 - Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati, ecc.)

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

Prodotto a base di carne, elaborato a partire da pezzi scelti di suino (punta e lingua) aromatizzati con sale, peperoncino e aglio, insaccato utilizzando l'intestino cieco dei suini che dà al prodotto la sua forma caratteristica, affumicato ed essiccato, crudo.

È caratterizzato da una forma arrotondata e irregolare, un peso che varia da 500 a 2 000 gr, una consistenza ferma e un aspetto che all'affettatura mostra con chiarezza i diversi pezzi di carne utilizzati e la colorazione rossastra.

Presenta un contenuto minimo di umidità del 40 % nonché una percentuale di materie grasse rispetto all'estratto secco pari o inferiore al 41 % e di proteine rispetto all'estratto secco superiore al 50 %.

L'aroma e il sapore sono quelli caratteristici degli insaccati affumicati, più o meno intensi in funzione dei giorni di affumicatura, e la consistenza è succosa.

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

Gli ingredienti utilizzati sono carni suine (almeno l'80 % di punta e il 15 % di lingua) cui sono aggiunte sostanze aromatiche (sale, peperoncino e aglio).

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

Il processo di elaborazione deve avvenire nella zona geografica delimitata, dalla scelta e dal taglio dei pezzi di materia prima fino all'impastamento, all'insaccatura, all'affumicatura e all'essiccazione.

L'affumicatura è effettuata per conservare il prodotto, in quanto l'umidità relativa della zona è elevata e questo processo favorisce l'essiccazione dei «choscós». Per l'affumicatura è utilizzato legno secco di essenze locali (quercia, betulla, faggio o castagno).

Per potere controllare i processi di elaborazione dei «choscós» e la qualità del prodotto interessato dall'IGP, gli operatori del comparto industriale in questione sono tenuti a compilare i documenti giustificativi necessari alla verifica di ciascun requisito e a tenere a disposizione del Consejo Regulador la registrazione di tutti i documenti in questione, tra cui:

- i documenti relativi al ricevimento della materia prima, che riportano informazioni concernenti il fornitore, il numero del buono di consegna o della fattura, la quantità, il tipo di prodotto e la data. L'identificazione è realizzata per lotti;
- le schede di elaborazione che riportano tutte le tappe del procedimento, specificando le date di elaborazione, di affumicatura e di essiccazione, il numero del lotto o dei lotti di materia prima e il numero del lotto di fabbricazione, dopo l'elaborazione del prodotto;
- le schede di spedizione del prodotto finito, che indicano il numero di lotto, la data di spedizione, il quantitativo di prodotto, il numero del buono di consegna e la destinazione;
- nel registro dei lotti occorre stabilire un collegamento tra materia prima e prodotto finito in conformità alle informazioni contenute nelle schede di elaborazione e nelle schede di spedizione, al fine di garantire la tracciabilità.

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

I «choscós» possono essere commercializzati interi, crudi o cotti. Per quelli crudi non sono previste restrizioni a livello di confezionamento. Per motivi di sicurezza alimentare e di tutela della qualità, è invece assolutamente necessario confezionare i prodotti cotti poiché durante la cottura le budella di maiale, che costituiscono lo strato esterno dei «choscós», perdono in parte la loro consistenza e diventano quindi più sensibili ai fattori esterni con possibilità di rotture durante la movimentazione del prodotto. È perciò necessario confezionarli negli impianti di produzione prima di procedere alla loro spedizione.

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

Tutti i «choscós» commercializzati con l'indicazione IGP «Chosco de Tineo» devono recare, oltre all'etichettatura commerciale e indipendentemente dalla loro presentazione, una controetichetta numerata specifica sulla quale deve comparire obbligatoriamente la dicitura «Indicación Geográfica Protegida 'Chosco de Tineo'» e il logo, che è identico per tutti gli operatori. Questo segno distintivo deve essere apposto in ogni caso prima della spedizione del prodotto e in modo da non poter essere riutilizzato. Il logo è riprodotto qui di seguito nelle tre possibili varianti di colore.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di elaborazione si trova nella zona occidentale del Principato delle Asturie (Spagna), nella parte settentrionale della penisola iberica, tra le Comunità autonome di Cantabria, Castiglia e León e Galizia e comprende i comuni di Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés e Villayón.

La zona delimitata dell'IGP corrisponde alla zona di elaborazione.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

In generale, l'orografia di questa zona è caratterizzata da pendenze assai pronunciate situate nel breve spazio che separa il litorale dalla linea di divisione delle acque e questi accidenti orografici disegnano due spazi ben definiti.

Uno spazio interno occidentale marcato, formato da rilievi e corridoi con disposizione meridiana, e uno spazio meridionale centrale ubicato a settentrione, costituito da montagne litorali con orientamento est-ovest, avente una piccola frangia costiera.

Detta configurazione, caratterizzata da un rilievo molto accidentato e da notevoli contrasti fisiografici, con numerose valli e montagne che culminano nella cordigliera dei Cantabrici, contribuisce a fenomeni climatici caratterizzati da abbondanti precipitazioni durante tutto l'anno, nonché da una moderata irradiazione solare e da una forte nuvolosità.

Inoltre rilievo e clima costituiscono entrambi fattori che influenzano lo stile di vita, poiché gli abitanti di questi villaggi devono adattarsi alle condizioni ambientali in cui vivono.

I lunghi periodi di isolamento dei villaggi durante l'inverno e la possibilità, nel periodo estivo, di sfruttare le risorse naturali costituite dai pascoli dei colli di montagna hanno reso l'allevamento uno dei principali mezzi di sussistenza. In tale contesto l'allevamento di suini ha svolto un ruolo fondamentale essendo presente in tutti i piccoli villaggi. Questi, per le caratteristiche suindicate, costituivano infatti unità di produzione tendenti all'autosufficienza, in cui il maiale consumava i rifiuti organici, i sottoprodotti agricoli (torso di cavoli, rape, barbabietole, mele marce) e le risorse forestali (castagne, bacche, vegetazione spontanea), assai abbondanti in tale zona.

La produzione suinicola si è perciò mantenuta con animali di ceppo celtico, le cui caratteristiche permettevano un uso ottimale delle risorse del territorio, via via sostituiti con animali selezionati più produttivi. Sebbene questi non siano all'altezza dei maiali di razza celtica come riciclatori dei rifiuti agricoli, le tecniche di allevamento si sono adeguate e la carne di questi suini è oggi utilizzata per la produzione di «Chosco de Tineo», anche se i maiali ingrassati nella zona restano i più apprezzati per elaborare tale prodotto.

Questo speciale prodotto di salumeria, originario di un luogo propizio allo sviluppo della produzione di materia prima, è anche il risultato di un processo di elaborazione in armonia con le caratteristiche del territorio.

La forte umidità relativa dell'ambiente, dovuta alle condizioni atmosferiche, nonché l'isolamento degli abitanti nel periodo invernale, hanno influito sullo sviluppo di metodi specifici di conservazione: nella fattispecie l'affumicatura è il metodo adottato non soltanto per conservare ma anche per favorire l'essiccazione del prodotto. In origine l'affumicatura era realizzata con legno di ginestra, un arbusto molto diffuso nella zona, grazie al quale era possibile risparmiare il legno delle latifoglie, anche locali, che sono state utilizzate gradualmente man mano che veniva abbandonato il loro uso per altri scopi. Attualmente continuano a essere utilizzati questi materiali che contribuiscono, con leggere sfumature, a conferire un aroma e un sapore simili a quelli del legno di ginestra.

Oggi il processo di affumicatura continua a esistere nella forma artigianale, anche se la legna non viene più bruciata per terra ma vengono utilizzate tecniche alternative, come bracieri e altri dispositivi mobili detti «cocinas de ahumado». Per un periodo minimo di cinque giorni, si lascia che il fumo salga verso i «choscos» sospesi a sbarre fissate al soffitto o a strutture chiamate «carros», in locali destinati specificamente a tale operazione.

L'affumicatura è completata dall'essiccazione propriamente detta. In questo processo di essiccazione occorre citare le particolari pratiche dei vaccari che abitavano in alcuni villaggi della zona e che vivevano perlopiù dell'allevamento bovino, spostandosi con le loro famiglie e le loro mandrie (compresi i maiali) in alta montagna da aprile a ottobre. Nel corso di questi viaggi portavano tra i loro effetti dei «choscos», che utilizzavano come prodotti alimentari tipici dei pascoli, conferendo in tal modo al prodotto un particolare finissaggio dovuto all'essiccazione a una maggiore altitudine. Se non vi erano questi spostamenti, la fase di essiccazione veniva realizzata in un «hórreo», costruzione tipica, assai arieggiata. Oggigiorno questa operazione è effettuata in locali che consentono una buona ventilazione, fino a raggiungere un adeguato grado di umidità, per almeno otto giorni.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Chosco de Tineo» è un prodotto a base di carne suina (punta e lingua), aromatizzata e poi insaccata manualmente utilizzando l'intestino cieco dei suini, quindi sottoposto a un processo di affumicatura ed essiccazione, il che conferisce al prodotto caratteristiche specifiche rispetto ad altri tipi di insaccati. Al taglio sono chiaramente visibili i pezzi di carne utilizzata, che non deve essere macinata.

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

Il «Chosco de Tineo» deve le sue caratteristiche alle condizioni naturali della zona geografica, in cui l'allevamento di suini godeva di notevole importanza, e a specifiche modalità di elaborazione, conseguenza da un lato di condizioni climatiche piovose e di un rilievo che isola le popolazioni in un certo periodo dell'anno nonché, dall'altro, della sua specificità, in quanto speciale prodotto di salumeria fabbricato a partire da pezzi scelti, per cui è in genere riservato a eventi importanti.

Rispetto ad altri prodotti ottenuti dalla macellazione di suini, l'elaborazione del «Chosco» rappresenta una delle usanze più radicate nella zona geografica delimitata. Tale usanza è stata trasmessa di generazione in generazione, mantenendo modalità di produzione artigianali. La sua reputazione è assai solida e attestata dal riconoscimento popolare nonché da diversi documenti scritti.

In proposito esistono diversi riferimenti documentali dei monasteri di Obona (Tineo), Corias (Cangas del Narcea) e Belmonte nonché norme stabilite da consigli e parrocchie, che dimostrano l'importanza del settore suinicolo nella zona geografica. Dal catasto di Ensenada risulta che nel XVIII secolo in questa zona si trovava il principale patrimonio zootecnico della regione delle Asturie. Nel 1897 O. Bellmunt e F. Canella segnalano nell'opera *Asturias* che il settore suinicolo costituisce una delle maggiori fonti di ricchezza. Inoltre la *Gran Enciclopedia Asturiana* (Gijón, 1980) e J. E. Lamuño rammentano l'importanza dei famosi mercati settimanali di suinetti a Tineo.

Quanto al comparto di salumeria della regione, è opportuno sottolineare che quello di Tineo è attualmente il più apprezzato poiché i suoi prodotti, in particolare il «Chosco de Tineo», sono considerati un riferimento gastronomico fondamentale della zona geografica. L'opera *Asturias* di Bellmunt e Canella, della seconda metà del XIX secolo, conteneva già un riferimento a industrie del settore della salumeria nel comune di Valdés e all'inizio del XX secolo a Tineo vi era una fabbrica di prodotti di salumeria (la *Asunción*).

L'origine del termine «Chosco» è incerta. José Antonio Fidalgo propone il termine latino «luscus», che significa guercio, quasi cieco. Si tratta di un termine specifico (bale o asturiano occidentale) del sud-ovest delle Asturie (Tineo, Allande, Cangas del Narcea, ecc.). Nel Medioevo il nome di «Tineo» copriva il territorio regionale da Cabruñana en Salas fino a Leitariegos nella cordigliera e comprendeva l'attuale Cangas del Narcea, che fino al XIX secolo si chiamava Cangas de Tineo.

In *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo* del giornalista Claudio Zardaín, del 1920, si trova un riferimento al «Chosco» che si gustava nelle merende di San Rocco, una festa locale.

Nel 1929 Dionisio Pérez (con il soprannome di Post – Thebussem) nella sua *Guía del buen comer español* cita il «Chosco» come prodotto di salumeria e indica che a Tineo è considerato un piatto caratteristico del giorno di San Rocco.

Lucas Pallarés, nella sua *Guía de Productos de la Tierra* (Madrid, 1998), dice che il «Chosco» è un prodotto nobile, elaborato in origine dagli allevatori.

Nell'opera *Inventario Español de Productos Tradicionales*, pubblicata dal ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dell'Alimentazione nell'ambito del progetto «Euroterroirs», finanziato dall'Unione europea, questo prodotto è associato alla regione di Tineo, per cui ha ricevuto il nome di «Chosco de Tineo».

Il «Chosco» è periodicamente sottoposto ad analisi, per verificare se mantiene le caratteristiche fisiche e organolettiche alle quali deve il suo prestigio. I parametri utilizzati ai fini della caratterizzazione del prodotto e i risultati ottenuti sono indicati dettagliatamente nella sezione 3.2 del presente documento, che precisa come questi debbano restare costanti nel tempo.

Ogni anno sulla stampa regionale appaiono articoli sulla celebrazione di festività e di giornate gastronomiche che vedono come protagonista il «Chosco de Tineo».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214_Pliego_de_condiciones_+sin+control+d_e_cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981

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



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

IT