

# Gazzetta ufficiale C 200

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

66° anno  
8 giugno 2023

### Sommario

#### IV Informazioni

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

###### Commissione europea

2023/C 200/01	Tassi di cambio dell'euro — 7 giugno 2023 .....	1
2023/C 200/02	Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea .....	2
2023/C 200/03	Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea .....	3

###### Corte dei conti

2023/C 200/04	Relazione speciale 14/2023 — «Programmazione dello strumento di vicinato, cooperazione allo sviluppo e cooperazione internazionale — Europa globale — Programmi esaustivi ma carenti nei metodi di assegnazione dei fondi e di monitoraggio dell'impatto» .....	4
---------------	---	---

##### INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2023/C 200/05	Comunicazione del governo danese riguardante l'invito a presentare domanda di autorizzazione alla prospezione e all'estrazione di idrocarburi per una zona limitata nel Mare del Nord .....	5
---------------	---	---

##### INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

###### Commissione europea

2023/C 200/06	Organizzazione del proseguimento dell'adunanza in cui si procederà alla verifica dello stato passivo — Numero di protocollo 05 KO.2016.672 .....	7
---------------	--	---

IT

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione europea**

2023/C 200/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	---	---

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2023/C 200/08	Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio .....	10
2023/C 200/09	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	20

**Rettifiche**

2023/C 200/10	Rettifica della 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 (GU C 166 dell'11.5.2023) .....	23
---------------	---	----

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

7 giugno 2023

(2023/C 200/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0717	CAD	dollari canadesi	1,4351
JPY	yen giapponesi	149,42	HKD	dollari di Hong Kong	8,4029
DKK	corone danesi	7,4494	NZD	dollari neozelandesi	1,7640
GBP	sterline inglesi	0,85970	SGD	dollari di Singapore	1,4432
SEK	corone svedesi	11,6255	KRW	won sudcoreani	1 394,04
CHF	franchi svizzeri	0,9704	ZAR	rand sudafricani	20,3986
ISK	corone islandesi	150,50	CNY	renminbi Yuan cinese	7,6235
NOK	corone norvegesi	11,7975	IDR	rupia indonesiana	15 901,74
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	4,9271
CZK	corone ceche	23,625	PHP	peso filippino	60,002
HUF	fiorini ungheresi	368,73	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,4695	THB	baht thailandese	37,231
RON	leu rumeni	4,9586	BRL	real brasiliano	5,2607
TRY	lire turche	24,7925	MXN	peso messicano	18,6078
AUD	dollari australiani	1,6004	INR	rupia indiana	88,4160

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

## Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea

(2023/C 200/02)

A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio <sup>(1)</sup>, le note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea <sup>(2)</sup> sono così modificate:

A pagina 169, nella nota esplicativa relativa alla voce NC «**3004 Medicamenti (esclusi i prodotti delle voci 3002, 3005 o 3006) costituiti da prodotti anche miscelati, preparati per scopi terapeutici o profilattici, presentati sotto forma di dosi (compresi i prodotti destinati alla somministrazione per assorbimento percutaneo) o condizionati per la vendita al minuto**», sopprimere il sesto e il settimo paragrafo nonché la relativa didascalia e sostituirli con il testo seguente:

«La voce comprende fra l'altro le preparazioni contenenti un quantitativo sufficiente di sostanze attive per dose giornaliera (per es. ormoni o cofattori) per produrre un effetto terapeutico o profilattico su una malattia o un disturbo specifici. La dose giornaliera è raccomandata sull'etichetta, sull'imballaggio o sulle avvertenze per l'uso di tali prodotti.

L'indice del sistema di classificazione anatomica terapeutica chimica (WHO ATC-DDD index) ([https://www.whocc.no/atc\\_ddd\\_index/](https://www.whocc.no/atc_ddd_index/)), elaborato dall'Organizzazione mondiale della sanità (OMS), indica la dose definita giornaliera (DDD) che produce un effetto terapeutico o profilattico se applicata in quantità pari o superiori a quelle indicate nell'indice.

La tabella seguente illustra la DDD per le sostanze elencate:

Denominazione della sostanza attiva	Dose definita giornaliera	Unità di misura	Via di somministrazione
Acido $\alpha$ -lipoico o acido tiottico	0,6	g	orale
	0,6	g	parenterale
Glucosammina solfato	1,5	g	orale
Levocarnitina	2	g	orale
	2	g	parenterale
Lovastatina	45	mg	orale
Melatonina	2	mg	orale
N-acetilcisteina	0,5	g	orale
Yohimbina	15	mg	orale»

<sup>(1)</sup> Regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1).

<sup>(2)</sup> GU C 119 del 29.3.2019, pag. 1 (modifica, GU C 248 del 24.7.2019, pag. 3).

## Note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea

(2023/C 200/03)

A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio <sup>(1)</sup>, le note esplicative della nomenclatura combinata dell'Unione europea <sup>(2)</sup> sono così modificate:

A pagina 179, dopo la nota esplicativa della sottovoce NC «**3401 30 00 Prodotti e preparazioni organici tensioattivi per la pulizia della pelle, sotto forma liquida o di crema, condizionati per la vendita al minuto, anche contenenti sapone**», è inserito il testo seguente:

« <b>3402</b>	<b>Agenti organici di superficie (diversi dai saponi); preparazioni tensioattive, preparazioni per liscivie (comprese le preparazioni ausiliarie per lavare) e preparazioni per pulire, anche contenenti sapone, diverse da quelle della voce 3401</b>
<b>3402 50 10</b> e <b>3402 50 90</b>	<b>Preparazioni condizionate per la vendita al minuto</b> Ai fini di queste sottovoci, per “preparazioni condizionate per la vendita al minuto” si intendono le preparazioni condizionate in imballaggi pronti per la vendita al minuto direttamente agli utilizzatori finali (privati, professionisti, aziende, ecc.) senza ulteriore trasformazione o ricondizionamento. Sull'imballaggio devono figurare istruzioni leggibili, visibili e indelebili per l'uso previsto delle preparazioni da parte dell'utilizzatore finale (ad esempio istruzioni per la sicurezza, l'uso o la manipolazione). Non è sufficiente fornire queste informazioni solo sui documenti di accompagnamento.»

A pagina 190, nella nota esplicativa della voce NC «**3808 Insetticidi, rodenticidi, fungicidi, erbicidi, inibitori di germinazione e regolatori di crescita per piante, disinfettanti e prodotti simili presentati in forme o in imballaggi per la vendita al minuto oppure allo stato di preparazioni o in forma di oggetti quali nastri, stoppini e candele solforati e carte moschicide**», sono inseriti i seguenti nuovi paragrafi:

<b>3808</b>	«Cfr. nota 1 a) 2) del capitolo 38 e la nota esplicativa del SA relativa alla voce 3808, quarto comma, 1), per quanto riguarda l'espressione “condizionati in imballaggi per la vendita al minuto”. Ai fini della presente voce, gli elementi o i composti di costituzione chimica definita presentati isolatamente possono essere considerati come “prodotti condizionati in imballaggi per la vendita al minuto”, purché siano condizionati per la vendita al minuto direttamente agli utilizzatori finali (privati, professionisti, aziende, ecc.), senza ulteriore trasformazione o ricondizionamento. Sugli imballaggi devono figurare istruzioni leggibili, visibili e indelebili per l'uso previsto da parte dell'utilizzatore finale (ad esempio istruzioni per la sicurezza, l'uso o la manipolazione). Non è sufficiente fornire queste informazioni solo sui documenti di accompagnamento. Sono comprese in questa voce anche le preparazioni non condizionate per la vendita al minuto.»
-------------	--

<sup>(1)</sup> Regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1).

<sup>(2)</sup> GU C 119 del 29.3.2019, pag. 1.

# CORTE DEI CONTI

## Relazione speciale 14/2023

**«Programmazione dello strumento di vicinato, cooperazione allo sviluppo e cooperazione internazionale — Europa globale — Programmi esaustivi ma carenti nei metodi di assegnazione dei fondi e di monitoraggio dell'impatto»**

(2023/C 200/04)

La Corte dei conti europea ha appena pubblicato la relazione speciale 14/2023, intitolata: «Programmazione dello strumento di vicinato, cooperazione allo sviluppo e cooperazione internazionale – Europa globale – Programmi esaustivi ma carenti nei metodi di assegnazione dei fondi e di monitoraggio dell'impatto».

La relazione è disponibile, per essere consultata direttamente o scaricata, sul sito Internet della Corte dei conti europea: <https://www.eca.europa.eu/it/publications/sr-2023-14>

---

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Comunicazione del governo danese riguardante l'invito a presentare domanda di autorizzazione alla prospezione e all'estrazione di idrocarburi per una zona limitata nel Mare del Nord**

(2023/C 200/05)

**Mini-gara d'appalto**

A norma dell'articolo 3, paragrafo 2, lettera b), della direttiva 94/22/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 1994, relativa alle condizioni di rilascio e di esercizio delle autorizzazioni alla prospezione, ricerca e coltivazione di idrocarburi, si informa che, ai sensi del punto 12, paragrafo 1, lettera a), della legge sull'utilizzo del sottosuolo danese, testo unico (lovbekendtgørelse) n. 1533 del 16 dicembre 2019, e successive modifiche, è possibile presentare domanda di autorizzazione per una zona nel Mare del Nord delimitata dalle seguenti coordinate (coordinate geografiche del sistema geodesico europeo, ED 1950):

Riferimento triangolare	Latitudine	Longitudine
1	55° 43' 7"	4° 25' 47"
2	55° 43' 7"	4° 23' 38"
3	55° 46' 18"	4° 17' 32"
4	55° 50' 49"	4° 17' 30"
5	55° 50' 59"	4° 19' 4"
6	55° 50' 56"	4° 29' 55"
7	55° 44' 42"	4° 29' 55"
8	55° 44' 41"	4° 25' 47"
9	55° 43' 7"	4° 25' 47"

La zona è situata nel graben centrale del Mare del Nord. Cfr. mappa oltre. Tutta la documentazione relativa alla gara d'appalto, inclusi i criteri di valutazione e le condizioni, figura al seguente indirizzo: <https://www.ethics.dk/ethics/eo#/5a9f0ce5-ea68-42ee-9618-60ad329c86ff/homepage>, e può essere altresì richiesta al seguente indirizzo: [www.ens.dk/en/mini-round](http://www.ens.dk/en/mini-round). Si prega di inviare le domande attraverso il suindicato portale delle gare d'appalto dell'Agenzia danese dell'energia (Energistyrelsen).

Le decisioni e i criteri di cui all'articolo 5, paragrafo 1, della direttiva 94/22/CE (cfr. anche il testo unico n. 1533 del 16 dicembre 2019 sull'utilizzo del sottosuolo danese) e successive modifiche sono pubblicati anche nella Gazzetta ufficiale.

La scadenza per la presentazione delle domande è fissata al 1° settembre 2023, ore 12:00.

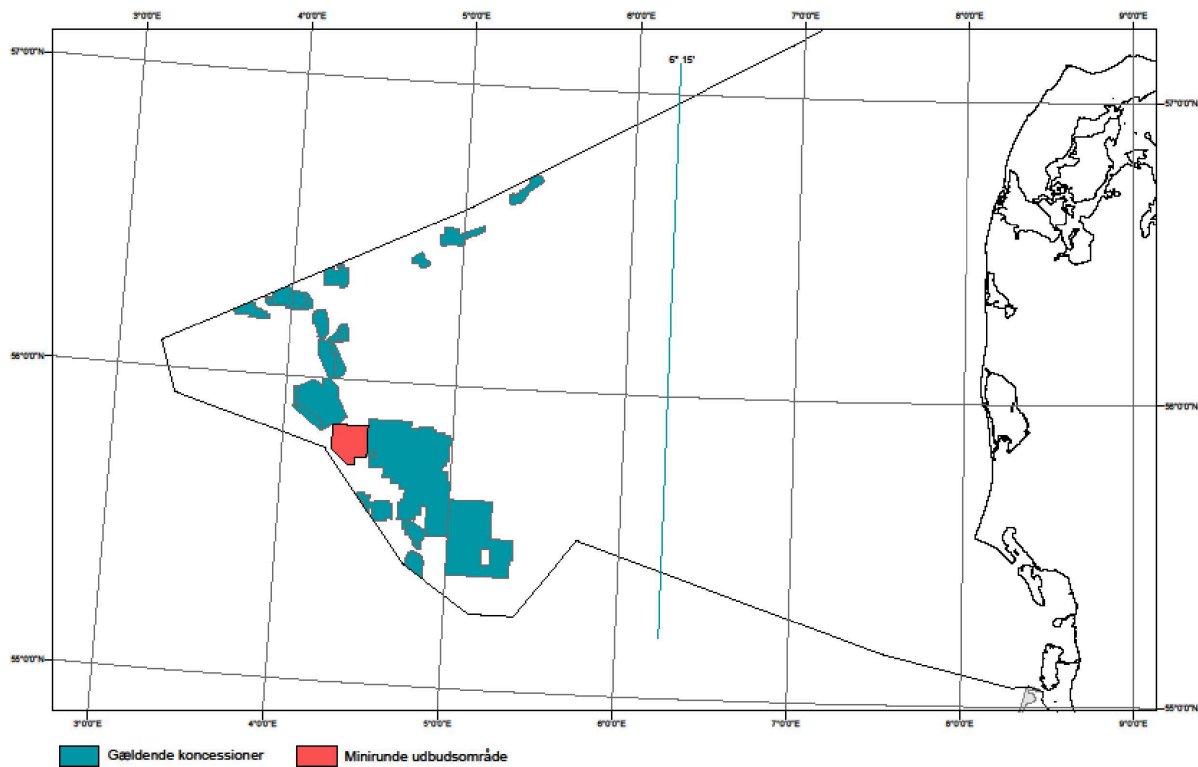
Nel caso in cui il presente comunicato sia pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea meno di 90 giorni prima del 1° settembre 2023, le domande possono essere presentate fino alle ore 12:00 del novantesimo giorno successivo alla data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, oppure, se il novantesimo giorno cade in un fine settimana, in un giorno festivo, il giorno della festa della costituzione, il 24 dicembre o il 31 dicembre, fino alle ore 12:00 del primo giorno lavorativo successivo.

Agenzia danese dell'energia  
Carsten Niebuhrs Gade 43  
1577 Copenhagen V  
DANIMARCA

Tel. +45 33926700

Posta elettronica: [ens@ens.dk](mailto:ens@ens.dk)

Internet: <http://www.ens.dk>

**Dansk koncessionsområde – maj 2023**

Zone danesi in concessione, maggio 2023

Legenda: Blu: Concessioni in vigore; Arancione: Zona oggetto della mini-gara d'appalto



## INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

## COMMISSIONE EUROPEA

**Organizzazione del proseguimento dell'adunanza in cui si procederà alla verifica dello stato passivo****Numero di protocollo 05 KO.2016.672**

(2023/C 200/06)

Debitrice fallita:	Gable Insurance AG in fallimento, Alvierweg 2, 9490 Vaduz
	rappresentata da: Batliner Wanger Batliner Rechtsanwälte AG, Am Schrägen Weg 2, 9490 Vaduz
per:	Procedura di fallimento

L'adunanza relativa ai crediti insinuati proseguirà e si svolgerà venerdì 26 maggio 2023, ore 09:00, presso l'aula 4 di questo tribunale.

Fürstliches Landgericht

Vaduz, il 21. aprile 2023

Stefan Rosenberger  
Giudice presso il Fürstliches Landgericht

---

V

(Avvisi)

**PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA****COMMISSIONE EUROPEA****Notifica preventiva di concentrazione****(Caso M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 200/07)

1. In data 30 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 <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le imprese seguenti:

- Bain Capital Investors, LLC («Bain Capital», Stati Uniti)
- Apfarge Investments Pte Ltd. («Apfarge», Singapore), controllata in ultima istanza da CIG Group (Singapore)
- World Human Intelligence Co., Ltd («WHI», Giappone), attualmente controllata esclusivamente da Bain Capital.

Bain Capital e Apfarge acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 2, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di WHI.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Bain Capital è un gestore di fondi di investimento che investe in imprese con attività in vari settori, tra cui le tecnologie, i media e le telecomunicazioni, l'assistenza sanitaria, i prodotti al dettaglio e di consumo, i servizi finanziari e alle imprese, l'industria e la manifattura;
- Apfarge è un fondo di investimento gestito da CIG Group che amministra un portafoglio globale diversificato di investimenti in private equity, capitali di rischio, fondi infrastrutturali e investimenti diretti in imprese private;
- WHI sviluppa e fornisce software di pianificazione delle risorse aziendali, in particolare software per le risorse umane, per la gestione degli effettivi e il libro paga, i servizi self-service per i dipendenti, la gestione delle presenze e le soluzioni di gestione dei talenti.

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.

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1 («regolamento sulle concentrazioni»).

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 <sup>(?)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione e recare il seguente riferimento:

M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI

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 2 29 64301

Recapito postale:

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

---

<sup>(?)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2023/C 200/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

## DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Açores»

PGI-PT-A1447-AM01

Data della domanda: 22.3.2017

**1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica****2.1. Informazioni sul richiedente**

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sul richiedente.

Motivi: le informazioni sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare con la legislazione applicabile e per chiarire la descrizione fornita in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: la modifica non riguarda il documento unico.

Sezioni modificate nel disciplinare: «Altre informazioni»- Dettagli del richiedente.

**2.2. Informazioni sui portatori di interessi**

Descrizione: soppressione di informazioni sui portatori di interessi.

Motivi: a causa di un disguido i dettagli del richiedente sono stati erroneamente inseriti in questo campo. Queste informazioni sono state soppresse. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare con la legislazione applicabile e per chiarire la descrizione fornita in precedenza.

(1) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Sezioni modificate nel documento unico: la modifica non riguarda il documento unico.

Sezioni modificate nel disciplinare: «Altre informazioni»- Portatori di interessi.

### 2.3. *Informazioni sugli organismi di controllo*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sugli organismi di controllo.

Motivi: le informazioni sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare con la legislazione applicabile e per chiarire la descrizione fornita in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: la modifica non riguarda il documento unico.

Sezioni modificate nel disciplinare: «Altre informazioni»- Informazioni sugli organismi di controllo.

### 2.4. *Informazioni sulle autorità di vigilanza competenti*

Descrizione: aggiornamento delle informazioni sulle autorità di vigilanza competenti.

Motivi: le informazioni sono obsolete e dunque occorre aggiornarle. La modifica è necessaria per garantire la conformità del disciplinare con la legislazione applicabile e per chiarire la descrizione fornita in precedenza.

Sezioni modificate nel documento unico: la modifica non riguarda il documento unico.

Sezioni modificate nel disciplinare: «Altre informazioni» - Informazioni sulle autorità di vigilanza competenti.

### 2.5. *Categoria di prodotti - aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria «vino spumante».

Motivi: l'intento è di migliorare il valore economico di un prodotto già presente nel territorio, chiedendo che venga riconosciuto come prodotto tutelato dall'IGP.

Questo tipo di prodotto, noto per la qualità e il carattere distintivo, è già realizzato dai produttori in conformità con le pratiche tradizionali del territorio. La decisione di includere questo nuovo prodotto nell'IGP «Açores» ne riconosce l'importanza e la qualità nonché il valore aggiunto per i produttori.

Sezioni modificate nel documento unico: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione del vino (dei vini)», «Pratiche di vinificazione», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

Sezioni modificate nel disciplinare: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione del vino (dei vini)», «Pratiche di vinificazione», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

### 2.6. *Categoria di prodotti - aggiunta di una nuova categoria di prodotti vitivinicoli*

Descrizione: è stata aggiunta la categoria «vino liquoroso».

Motivi: l'intento è di migliorare il valore economico di un prodotto già presente nel territorio, chiedendo che venga riconosciuto come prodotto tutelato dall'IGP.

Questo tipo di prodotto, noto per la qualità e il carattere distintivo, è già realizzato dai produttori in conformità con le pratiche tradizionali del territorio. La decisione di includere questo nuovo prodotto nell'IGP «Açores» ne riconosce l'importanza e la qualità nonché il valore aggiunto per i produttori.

Sezioni modificate nel documento unico: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione del vino (dei vini)», «Pratiche di vinificazione», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

Sezioni modificate nel disciplinare: «Categorie di prodotti vitivinicoli», «Descrizione del vino (dei vini)», «Pratiche di vinificazione», «Legame con la zona geografica» e «Ulteriori condizioni».

### 2.7. *Descrizione del vino (dei vini) - categoria di vini*

Descrizione: la descrizione dei vini è stata migliorata e modificata.

Motivi: la descrizione precedente è stata ritenuta generica e non sufficientemente specifica, pertanto è stata aggiornata per includere le caratteristiche associate ai prodotti tutelati dalla IGP «Açores». La modifica è necessaria per garantire la conformità del documento unico e del disciplinare con la legislazione applicabile.

Sezioni modificate nel documento unico: «Descrizione del vino (dei vini)» - categoria di vini.

Sezioni modificate nel disciplinare: «Descrizione del vino (dei vini)» - categoria di vini.

### 2.8. *Pratiche di viticoltura - Rese massime*

Descrizione: resa massima modificata in 75 ettolitri; eccezione soppressa.

Motivi: la resa massima è stata leggermente ridotta al fine di allineare questo dato con gli attuali livelli di produzione. L'intento è di fissare criteri chiari e oggettivi per questo parametro, garantendo così l'uniformità e la prevedibilità delle condizioni di produzione.

Sezioni modificate nel documento unico: «Pratiche di vinificazione».

Sezioni modificate nel disciplinare: «Pratiche di vinificazione».

### 2.9. *Pratiche di viticoltura - Pratiche enologiche - Categoria di vini*

Descrizione: soppressione del periodo minimo di invecchiamento come pratica enologica per la categoria di vini.

Motivi: poiché non si tratta di una condizione dall'impatto significativo sulle caratteristiche del vino IGP «Açores», il requisito di invecchiamento minimo è stato soppresso.

Sezioni modificate nel documento unico: «Pratiche di vinificazione».

Sezioni modificate nel disciplinare: «Pratiche di vinificazione».

### 2.10. *Varietà principale/i di uve da vino – modifica/adattamento dell'elenco delle varietà*

Descrizione: i nomi [delle varietà di uva da vino] sono stati allineati al nuovo elenco nazionale. Varietà aggiunte: Alicante Bouschet, Alvarinho, Arinto dos Açores, Bastardo, Caladoc, Grenache, Grüner-Veltliner, Loureiro, Malvarisco, Moscatel-Galego Branco, Petit Verdot, Roupeiro-Branco, Sauvignon, Síria, Syrah, Trincadeira, Verdejo, Verdelho Roxo, Vital.

Motivi: le varietà definite per la produzione di vini nel territorio dell'IGP «Açores» hanno dovuto essere adattate e aggiornate per allinearle al nuovo quadro giuridico dell'elenco nazionale delle varietà idonee alla produzione di vino in Portogallo. Questo elenco includeva varietà già presenti nella mappa varietale per la zona geografica, che sono pertinenti per determinare le caratteristiche dei prodotti dell'IGP «Açores». Questa inclusione non implica alcuna alterazione del carattere distintivo dei prodotti dell'IGP «Açores»; al contrario, ha l'effetto di ottimizzarlo.

Sezioni modificate nel documento unico: «Varietà principale/i di uve da vino».

Sezioni modificate nel disciplinare: «Varietà principale/i di uve da vino».

### 2.11. *Legame con la zona geografica - tutte le categorie*

Descrizione: la descrizione del legame con la zona geografica è stata adattata e migliorata.

Motivi: poiché la precedente descrizione del legame (categoria di vini) era stata ritenuta generica e non sufficientemente specifica, ed è emersa la necessità di includere nella descrizione del legame nuove categorie di prodotti (vino spumante e vino liquoroso), il contenuto di questa sezione è stato riformulato in modo da includere tutte le categorie di prodotti. Questo migliora l'oggettività del contenuto, poiché il legame con la zona geografica si applica a tutte le categorie.

Sezioni modificate nel documento unico: «Legame con la zona geografica».

Sezioni modificate nel disciplinare: «Legame con la zona geografica».

## DOCUMENTO UNICO

**1. Nome del prodotto**

Açores

**2. Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante

**4. Descrizione del vino (dei vini)**1. *Vini bianchi e vini rosati*

Vini bianchi – In termini di aspetto visivo, hanno un colore giallo verdastro o giallo, che si intensifica leggermente dopo un periodo di invecchiamento o quando fermentano in botte. Gli aromi presentano note fruttate e floreali, a seconda della varietà di uva impiegata. Dopo un certo periodo di tempo possono emergere aromi derivanti dall'invecchiamento, con un positivo accenno ossidativo. Al palato sono caratterizzati da una buona acidità, salinità, una chiara mineralità e un equilibrio tra acidità e alcolicità; con l'invecchiamento possono svilupparsi note affumicate e ossidative.

Vini rosati – Questi vini presentano un colore rosa o salmone, con aromi fruttati che si combinano bene con la salinità; al palato si percepiscono una marcata acidità e mineralità. Sono vini tipicamente freschi con un equilibrio tra acidità e alcolicità.

Per gli altri parametri analitici, si applicano gli attuali limiti legali.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. *Vini rossi*

Vini rossi - Questi vini, di colore rosso, presentano aromi fruttati e note leggermente affumicate. Con l'invecchiamento le note affumicate si affievoliscono ed emergono gli aromi derivanti dall'invecchiamento. In termini di gusto, sono freschi con note leggermente affumicate e un equilibrio tra tannini e alcolicità.

Per gli altri parametri analitici, si applicano gli attuali limiti legali.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11

Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

### 3. Vini spumanti - bianchi e rosati

I vini spumanti bianchi presentano un colore giallo chiaro. Gli aromi sono fruttati, con note agrumate e minerali e lievi note affumicate. A seconda della durata di invecchiamento, possono acquisire aromi tostati. Al palato sono freschi, asciutti, con una buona acidità, salinità e mineralità, corpo e persistenza. La spuma è delicata, con bollicine sottili e durature.

I vini spumanti rosati presentano un colore rosa, buccia di cipolla e pompelmo. In termini di aromi, predominano i frutti rossi, con note minerali. A seconda della durata di invecchiamento, possono acquisire aromi tostati. Al palato sono freschi, asciutti, con una buona acidità, salinità e mineralità, corpo e persistenza. La spuma è delicata, con bollicine sottili e durature.

Per gli altri parametri analitici, si applicano gli attuali limiti legali.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

### 4. Vini spumanti – rossi

Il colore dei vini spumanti può variare dal rosso al rubino. Presentano aromi di frutti rossi, con note affumicate e minerali. A seconda della durata di invecchiamento, possono acquisire aromi tostati. Al palato sono freschi, asciutti, con una buona acidità, salinità e mineralità, un accenno di tannini, corpo medio e persistenza. La spuma è delicata, con bollicine sottili e dalla rapida formazione.

Per gli altri parametri analitici, si applicano gli attuali limiti legali.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185



5. *Vini liquorosi*

I vini liquorosi presentano un colore ambrato tendente al marrone dorato. In termini di aroma, sono fruttati e possono anche includere note mielate, tostate, affumicate e di caramello, oltre ad aromi di spezie derivanti dall'invecchiamento in botte. Al palato sono secchi o mediamente secchi, con una buona acidità, salinità, mineralità e corpo; si avvertono note di frutta secca, affumicate e mielate, dal finale persistente.

Per gli altri parametri analitici, si applicano gli attuali limiti legali.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	16
Acidità totale minima	46,6 milliequivalenti/litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. **Pratiche di vinificazione**a. *Pratiche enologiche essenziali*

## 1. Vini, vini spumanti e vini liquorosi - pratiche di viticoltura e suoli

## Pratiche colturali

Le pratiche colturali impiegate nei vigneti destinati alla produzione di vini, vini spumanti e vini liquorosi autorizzati a utilizzare l'IGP «Açores» devono essere le pratiche tradizionali del territorio.

Le viti destinate alla realizzazione di prodotti vitivinicoli autorizzati a utilizzare l'IGP «Açores» devono essere piantate o essere già coltivate in suoli aventi le caratteristiche seguenti:

- suoli litici non-umici e litosuoli su un substrato consolidato di basalto o rocce simili;
- suoli bruni andici standard, sottili o saturi;
- regosuoli e suoli regolici derivati da rocce basaltiche, rocce trachitiche o da materiali piroclastici che ricoprono rocce basaltiche poco profonde;
- argille o mollisuoli.

## 2. Vini - titolo alcolometrico volumico naturale

## Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I mosti destinati alla produzione di vini autorizzati a usare l'IGP «Açores» devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10 %.

## 3. Vini spumanti - titolo alcolometrico volumico naturale

## Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I mosti destinati alla produzione di vini spumanti autorizzati a utilizzare l'IGP «Açores» devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %.

## 4. Vini liquorosi - titolo alcolometrico volumico naturale

## Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I mosti destinati alla produzione vini liquorosi autorizzati a usare l'IGP «Açores» devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10 %.

5. Vini spumanti – metodo di produzione

Pratiche enologiche specifiche

Il metodo tecnologico da usare nella produzione del vino è la fermentazione classica in bottiglia.

6. Vini liquorosi - periodo di invecchiamento

Pratiche enologiche specifiche

I vini liquorosi sono invecchiati per almeno 12 mesi.

7. Vini liquorosi – metodo di produzione

I vini liquorosi dell'IGP «Açores» sono realizzati con uve che devono soddisfare le condizioni per la produzione di vini autorizzati a utilizzare l'IGP «Açores», a cui può essere aggiunto alcol neutro di vino o distillato di vino, purché siano rispettate le caratteristiche indicate nella legislazione applicabile.

b. *Rese massime*

Vini, vini spumanti e vini liquorosi dell'IGP «Açores»

75 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica in cui sono prodotti i vini dell'IGP «Açores» comprende tutte le isole dell'arcipelago delle Azzorre.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Agronómica

Alicante-Bouschet

Alvarinho

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto - Pedernã

Arinto-dos-Açores - Terrantez-da-Terceira

Bastardo - Graciosa

Bical - Borrado-das-Moscas

Cabernet-Franc

Cabernet-Sauvignon

Caladoc

Castelão - João-de-Santarém(1); Periquita

Chardonnay

Complexa

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Galego -Dourado

Generosa

Gewürztraminer

Gouveio

Grenache

Grüner-Veltliner  
Loureiro  
Malvarisco  
Malvasia  
Malvasia-Fina - Boal; Bual  
Merlot  
Moscatel-Galego-Branco - Muscat-à-Petits-Grains  
Moscatel-Graúdo - Moscatel-de-Setúbal  
Petit-Verdot  
Pinot-Gris - Pinot-Grigio  
Pinot-Noir  
Riesling  
Rio-Grande  
Roupeiro-Branco  
Rufete - Tinta-Pinheira  
Sauvignon - Sauvignon-Blanc  
Seara-Nova  
Sercial - Esgana-Cão  
Syrah - Shiraz  
Síria - Roupeiro, Códega  
Terrantez-do-Pico  
Tinta -Barroca  
Tinta Negra Mole, Saborinho  
Touriga-Franca  
Touriga-Nacional  
Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta  
Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano  
Verdejo  
Verdelho  
Verdelho-Roxo  
Vinhão - Sousão  
Viosinho  
Vital

#### 8. **Descrizione del legame/dei legami**

*Vini, vini spumanti e vini liquorosi dell'IGP «Açores»*

Informazioni sulla zona geografica rilevanti per il legame

Questi dettagli si applicano a vini, vini liquorosi e vini spumanti.

Fattori naturali

L'arcipelago delle Azzorre, di origine vulcanica, si trova nell'Oceano Atlantico, a 1 600 km a ovest dalla costa del Portogallo continentale.

L'arcipelago è composto da 9 isole con superfici comprese tra 17 e 749 km<sup>2</sup>, situate nell'intersezione tra la placca tettonica americana, quella europea e l'africana.

L'arcipelago delle Azzorre ha un clima marittimo temperato caratterizzato da temperature miti comprese tra 16 °C in inverno e 26 °C in estate.

A causa dell'influenza della corrente del Golfo, anche la temperatura del mare è mite: in media è compresa tra 14 e 22 °C.

Il sole splende per 3-4 ore al giorno in inverno e per circa 7-8 ore al giorno in estate.

La piovosità è variabile per tutto l'anno, con precipitazioni generalmente più intense e più costanti tra ottobre e marzo, periodo in cui la piovosità media supera i 100 mm e si contano circa 20 giornate di pioggia al mese. Le precipitazioni nelle Azzorre solitamente si presentano sotto forma di rovesci che occasionalmente possono essere violenti. L'umidità relativa dell'aria (media annuale) si attesta su circa il 75 %.

Il vento, prodotto dallo scontro di masse d'aria, è una caratteristica significativa del clima in tutto l'arcipelago delle Azzorre. La sua importanza è dovuta all'umidità e alla salinità che porta con sé, che sono determinate in una certa misura dal terreno e dall'aspetto del rilievo su ciascuna delle isole.

A causa dell'origine geologica vulcanica e relativamente recente, i suoli sono poco profondi, con abbondanza di elementi grossolani (ciottoli) e sono formati principalmente su rocce basaltiche, trachitiche e andesitiche.

#### Fattori umani

La viticoltura nell'arcipelago delle Azzorre risale al tempo dei primi insediamenti umani, nella metà del XV secolo. Si ritiene che siano stati i frati francescani a introdurre la viticoltura in queste isole. Al loro arrivo sul territorio avevano infatti notato somiglianze tra il suolo e le condizioni climatiche della Sicilia e quelli di alcune delle isole dell'arcipelago. Ciò li ha portati a introdurre alcune varietà provenienti dall'Italia, in particolare il Verdelho, che si è diffuso rapidamente.

Fin dall'inizio, le zone più esposte agli effetti negativi dei venti provenienti dall'Oceano Atlantico hanno dovuto essere adattate per permettere la coltivazione delle viti. Questo adattamento, concretizzato nella costruzione di «currais» o «curraletas» (muretti in pietra a secco che demarcano gli appezzamenti di terreno), ha modellato il paesaggio. Questi muretti avevano un duplice scopo: rimuovere le pietre in eccesso dai suoli e proteggere dal vento.

Questo peculiare paesaggio umano, creato dalla necessità di proteggere i vigneti dai venti atlantici, è stato riconosciuto dall'UNESCO come Paesaggio culturale patrimonio dell'umanità.

Caratteristiche specifiche dei prodotti associate alla zona geografica:

vini, vini liquorosi e vini spumanti

I vini, vini spumanti e vini liquorosi dell'IGP «Açores» sono prodotti che condividono attributi unici e peculiari, in particolare la freschezza, la salinità, la mineralità, la buona acidità e gli aromi fruttati.

Legame con la zona geografica:

vini, vini liquorosi e vini spumanti

Le specifiche condizioni della zona geografica sono fondamentali per determinare le caratteristiche peculiari dei prodotti vitivinicoli dell'IGP «Açores».

Gli alti livelli di precipitazioni e umidità sono favorevoli alla graduale maturazione delle uve, contribuendo così all'acidità e alla marcata freschezza dei vini, vini spumanti e vini liquorosi dell'IGP «Açores».

La presenza di materiale grossolano nel suolo aumenta il riflesso del calore, che favorisce la maturazione delle uve e l'espressione dei composti aromatici delle varietà di uve, il che consente di produrre vini, vini spumanti e vini liquorosi che presentano aromi peculiari.

I suoli vulcanici, combinati con la forte influenza atlantica dovuta all'insularità, rappresentano l'elemento che conferisce ai prodotti vitivinicoli dell'IGP «Açores» la mineralità e la salinità caratteristiche.

Il fattore umano, che preserva la tradizione secolare, è riflesso nella costruzione dei muretti di divisione degli appezzamenti (conosciuti con il nome di «currais» e «curraletas»), che sono essenziali per proteggere le viti dall'esposizione ai venti atlantici e per creare le migliori condizioni per la loro coltivazione; questa costruzione riveste una notevole importanza in quanto garantisce le giuste condizioni per la maturazione delle uve, e contribuisce a mantenere l'equilibrio aromatico nei vini, vini spumanti e vini liquorosi prodotti.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Vini, vini spumanti e vini liquorosi dell'IGP «Açores»

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

valutazione dell'etichettatura prima dell'immissione sul mercato.

Il marchio è un'indicazione obbligatoria sull'etichettatura.

**Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

---

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

(2023/C 200/09)

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

DOCUMENTO UNICO

«Lajta sajt»

N. UE: PGI-HU-02844 — 23.5.2022

DOP ( ) IGP (x)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Lajta sajt»

2. **Stato membro o paese terzo**

Ungheria

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

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

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

Il «Lajta sajt» è un formaggio grasso, salato, di consistenza leggermente morbida e poroso prodotto con latte vaccino e maturato per 2 settimane con flora di superficie *Brevibacterium linens*. La principale microflora di maturazione si sviluppa in modo naturale nella zona geografica di cui al punto 4.

Caratteristiche fisiche e chimiche del «Lajta sajt»

Quantità caratteristica % (g/100 g)

Tenore di sostanza secca (minimo) 50,0

Tenore di grassi nella sostanza secca 50,0 ± 2,5

Tenore di cloruro di sodio 1,5 ± 0,5

Caratteristiche organolettiche del «Lajta sajt»

Aspetto: forma rettangolare (19-21 cm di lunghezza; 7-9 cm di larghezza; 5,5-7 cm di altezza), con peso compreso tra 1 e 1,2 kg. La parte inferiore e la parte superiore sono piane e i lati sono leggermente bombati. La crosta sottile è flessibile e porosa e di colore rosso-giallo uniforme.

Consistenza: la pasta è di colore rosso paglierino con occhiatura densa e uniformemente distribuita. È facile da tagliare e piuttosto morbido e friabile in bocca.

Odore: ha un aroma caratteristico ed è leggermente speziato, leggermente lattico e privo di odore estraneo.

Sapore: leggermente acidulo, leggermente speziato, sapido, gradevolmente salato e privo di sapore estraneo.

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

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

Non vi sono restrizioni territoriali per i mangimi.

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

Le seguenti fasi della produzione del formaggio hanno luogo nella zona geografica delimitata:

- preparazione e coagulazione enzimatica del latte;
- rottura e lavorazione della cagliata;
- formatura e pressatura del formaggio;
- salatura del formaggio;
- maturazione del formaggio;
- asciugatura ed essiccazione del formaggio.

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

-

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

L'imballaggio deve recare la dicitura «zsíros, belső érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajtkülönlegesség» (specialità di formaggio grasso a pasta semidura, maturato all'interno e con flora di superficie rossa).

**4. Delimitazione concisa della zona geografica**

Distretto di Győr-Moson-Sopron

**5. Legame con la zona geografica**

Il legame tra il «Lajta sajt» e la zona geografica si basa sulla qualità e sulla reputazione.

Il «Lajta sajt» presenta un odore e sapore caratteristici e aromatici grazie alla sua specifica flora di maturazione. Il formaggio di consistenza leggermente morbida è di colore rosso-giallo e fondente in bocca e la superficie di taglio è porosa.

Il periodo relativamente breve di maturazione conferisce al formaggio un sapore leggermente acido, piacevolmente aromatico e caratteristico. Il carattere del formaggio deriva principalmente dall'intensa proteolisi che ne determina la consistenza friabile, leggermente morbida e la facile digeribilità. La consistenza del formaggio stagionato lo colloca tra un formaggio a pasta molle e un formaggio a pasta semidura.

Il distretto di Győr-Moson-Sopron è la regione tradizionale di produzione lattiero-casearia dell'Ungheria nordoccidentale. Il nome «Lajta sajt» deriva dal fiume Leita, che confluisce nel Danubio di Moson a Mosonmagyaróvár nel distretto di Győr-Moson-Sopron.

In questa regione durante la prima metà del 20° secolo è avvenuta una fortuita confluenza tra una produzione lattiera di alta qualità e un'eccellente base di conoscenze intellettuali, rappresentata dall'Accademia agricola di Mosonmagyaróvár, dall'Istituto ungherese di ricerca sulla produzione lattiero-casearia, dal centro di istruzione di Csermajor e dai caseifici di Mosonmagyaróvár, Csermajor e Levél. Il metodo di produzione unico del «Lajta sajt» è il risultato di questa base di conoscenze sviluppatesi negli anni '30 e integrata come know how specifico negli anni '50 nella tecnologia di produzione lattiero-casearia.

Per quanto riguarda la qualità del «Lajta sajt», la stagionatura del formaggio nella zona geografica costituisce una fase cruciale del processo di produzione. L'elevata umidità relativa superiore al 90 % fa apparire sulla superficie del formaggio la principale microflora di maturazione (*Brevibacterium linens*), proveniente essenzialmente dalle tavole di pino che circondano il formaggio, il quarto - quinto giorno del processo di maturazione, formando un rivestimento giallo pallido. L'elevata umidità e la maturazione su assi costituite esclusivamente da legno di pino garantiscono il mantenimento di questo specifico ceppo batterico e lo sviluppo di una «flora rossa» sul formaggio fresco. In tal modo si crea uno stretto legame tra la qualità del prodotto e la zona di produzione.

Per quanto riguarda il processo di maturazione del «Lajta sajt» è necessario un know-how particolare. I formaggi vengono ruotati ogni 3-4 giorni e lavati con salamoia per aumentare l'intensità della crescita batterica. Le forme devono essere girate e lavate a mano con molta cura e non devono essere strofinate.

Il «Lajta sajt» matura per 2 settimane, durante le quali la flora rossa ricopre completamente la superficie. Partendo dalla superficie, l'intensa maturazione si sposta verso il centro ed è completata quando il «Lajta sajt» è maturo. Un'altra caratteristica della maturazione è il rapido aumento del pH della crosta dovuto alla degradazione del lattato (in biossido di carbonio e acqua) ad opera di alcuni lieviti (ad esempio *Oospora lactis*) presenti naturalmente sulla superficie. La maturazione del «Lajta sajt» è caratterizzata dalla rapida degradazione della maggior parte delle proteine, il che significa che il 50-60 % di esse assume la forma di peptidi, in parte sotto forma di composti amminoacidi, durante la seconda settimana del processo di maturazione. Dopo tre settimane di maturazione, sono rilevabili il sapore e l'odore dell'ammoniaca e la consistenza continua ad ammorbidirsi, per cui dalla terza settimana il formaggio deve essere conservato a una temperatura compresa tra 2°C e 8°C in modo che sia commestibile e mantenga le sue proprietà caratteristiche.

La reputazione del «Lajta sajt» è dovuta al suo sapore, aroma, odore, alla sua consistenza particolarmente piacevole e fondente in bocca e alla sua qualità uniforme. In particolare, è stato e continua ad essere uno dei formaggi preferiti dai buongustai amanti del formaggio e, grazie all'intensa proteolisi, figura tra le varietà più facilmente digeribili.

Un blog tematico sui formaggi fa riferimento al «Lajta sajt» come un formaggio ungherese famoso e giustamente popolare, classificato come uno dei formaggi che maturano con flora rossa e descritto come segue: «La crosta è sottile, elastica e di color rosso paglierino scuro. Il corpo del formaggio è denso, con occhiatura piccola e un sapore caratteristico, aromatico e gradevolmente piccante. Si affetta e grattugia facilmente, in tal modo è perfetto per panini e toast, inoltre può anche essere consumato con la pasta. Lo raccomanderei per qualsiasi piatto che richieda un formaggio.» Fonte: [https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha\\_lajta\\_van\\_rajta](https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta)

Il «Lajta sajt» ha spesso ottenuto riconoscimenti in occasione di concorsi caseari nazionali e internazionali, in particolare:

- un certificato d'oro al concorso nazionale ungherese per il formaggio del 2011 a Csermajor;
- il primo premio tra i formaggi nazionali tradizionali di 15 paesi al concorso nazionale di formaggi organizzato nel quadro della 22a edizione del Festival del vino di Budavár nel 2013;
- la medaglia d'oro al Concorso nazionale dei formaggi del 2018;
- il secondo posto al Festival del formaggio di Mikulov nel 2019 in Cechia;
- un grande apprezzamento come invitato alla mostra di formaggi «Caseus Veneti» nel 2021, un'esposizione aperta ai piccoli produttori di formaggi che realizzano prodotti unici con caratteristiche locali. Fonte: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html/>

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

---



## RETTIFICHE

**Rettifica della 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**

*(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 166 dell'11 maggio 2023)*

(2023/C 200/10)

Pagina 8, tabella, quarta riga «Termine ultimo per la presentazione delle candidature e delle offerte»,

*anziché:* «10 luglio 2023 (entro le ore 12:00, ora di Parigi)»,

*leggasi:* «13 luglio 2023 (entro le ore 12:00, ora di Parigi)».

---



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



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

IT