ISSN 1977-0944

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 329

Edizione in lingua italiana

56° anno

13 novembre 2013

Comunicazioni e informazioni

Numero d'informazione | Sommario | Pagina

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2013/C 329/01 Tassi di cambio dell'euro 1

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2013/C 329/02 Comunicazione della Commissione ai sensi della procedura prevista dall'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 l'esercizio di servizi aerei di linea in conformità degli oneri di servizio pubblico [1] 2

2013/C 329/03 Comunicazione della Commissione ai sensi della procedura prevista dall'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 ærei di linea [1] 3

IT

Prezzo: 3 EUR

[1] Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

Commissione europea

2013/C 329/04 Pubblicazione di una domanda di modifica a norma 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 4

IT

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro [1]

12 novembre 2013

(2013/C 329/01)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,3432	AUD	dollari australiani	1,4401
JPY	yen giapponesi	133,87	CAD	dollari canadesi	1,4097
DKK	corone danesi	7,4580	HKD	dollari di Hong Kong	10,4140
GBP	sterline inglesi	0,84470	NZD	dollari neozelandesi	1,6333
SEK	corone svedesi	8,9103	SGD	dollari di Singapore	1,6785
CHF	franchi svizzeri	1,2328	KRW	won sudcoreani	1 441,28
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	13,9500
NOK	corone norvegesi	8,2995	CNY	renminbi Yuan cinese	8,1825
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,6241
CZK	corone ceche	27,010	IDR	rupia indonesiana	15 468,68
HUF	fiorini ungheresi	298,50	MYR	ringgit malese	4,3148
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	58,866
LVL	lats lettoni	0,7028	RUB	rublo russo	44,1150
PLN	zloty polacchi	4,2035	THB	baht thailandese	42,418
RON	leu rumeni	4,4555	BRL	real brasiliano	3,1339
TRY	lire turche	2,7516	MXN	peso messicano	17,7464
			INR	rupia indiana	85,5560

[1] *Fonte*: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Comunicazione della Commissione ai sensi della procedura prevista dall'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 l'esercizio di servizi aerei di linea in conformità degli oneri di servizio pubblico

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 329/02)

Stato membro	Italia
Rotte interessate	Elba Marina di Campo–Pisa e viceversa; Elba Marina di Campo–Firenze e viceversa; Elba Marina di Campo–Milano Linate e viceversa.
Periodo di validità del contratto	Dal 30 marzo 2014 al 29 marzo 2017
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	90 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo del bando di gara e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata alla gara pubblica d'appalto e all'onere di servizio pubblico	Per ulteriori informazioni: Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Tel. +39 0644596564 Fax +39 0644596591 E-mail: osp@enac.gov.it Internet: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

Comunicazione della Commissione ai sensi della procedura prevista dall'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 ærei di linea

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 329/03)

Stato membro	Italia
Rotte interessate	Elba Marina di Campo–Pisa e viceversa Elba Marina di Campo–Firenze e viceversa Elba Marina di Campo–Milano Linate e viceversa
Data di entrata in vigore degli oneri di servizio pubblico	30 marzo 2014
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo e qualsiasi informazione e/o documentazione relativo all'onere di servizio pubblico	Per ulteriori informazioni: Ente nazionale per l'aviazione civile (ENAC) Direzione sviluppo trasporto aereo Viale Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA Tel. +39 0644596564 Fax +39 0644596591 E-mail: osp@enac.gov.it Internet: http://www.mit.gov.it http://www.enac.gov.it

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica a norma 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

(2013/C 329/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio [1].

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [2]

DOMANDA DI MODIFICA A NORMA DELL'ARTICOLO 9

«QUESO DE MURCIA»

N. CE: ES-PDO-0105-01062-05.11.2012

IGP ( ) DOP (X)

1. **Voci del disciplinare interessate dalla modifica**

— ☐ Denominazione del prodotto

— ☒ Descrizione

— ☐ Zona geografica

— ☒ Prova dell'origine

— ☒ Metodo di ottenimento

— ☒ Legame

— ☒ Etichettatura

— ☒ Condizioni nazionali

— ☐ Altro (da precisare)

2. **Tipo di modifica**

— ☒ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa.

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
[2] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

— ☐ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati.

— ☐ Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato.

— ☐ Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie.

3. **Modifica**

Introduzione

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Queso de Murcia» è stato separato da quello della denominazione di origine protetta «Queso de Murcia al vino». I testi non attinenti alla denominazione in questione («Queso de Murcia») sono stati eliminati dal nuovo disciplinare.

Di seguito vengono illustrate le modifiche apportate e le relative giustificazioni.

Descrizione del prodotto

— Materia prima: latte:

— i requisiti in materia di carica batterica e di presenza di sostanze farmacologicamente attive vengono adeguati a quanto stabilito dalla normativa vigente,

— viene eliminato il riferimento alle caratteristiche analitiche del latte «nell'allevamento» in quanto i requisiti fissati sono quelli cui deve conformarsi il latte quale materia prima destinata all'elaborazione di formaggi protetti; tali requisiti devono pertanto essere soddisfatti ogni volta che vengono misurati, sia nell'allevamento che nei caseifici,

— viene modificata la percentuale di materia grassa ammessa per il latte, il cui tenore minimo passa dal 5 % al 4,7 %.

Nelle aziende zootecniche della regione di Murcia la materia grassa del latte di capra della razza murciano-granadina è calata progressivamente durante il primo semestre dell'anno, fino a raggiungere il valore minimo (4,7 %) nel mese di luglio.

La produzione di latte dei 176 allevamenti caprini iscritti nel registro degli allevatori (*registro de ganaderías*) del comitato di controllo (*Consejo Regulador*) è aumentata nel 2012 fino a 17 914 841 litri, di cui soltanto 3 127 613 litri sono stati trasformati in formaggio DOP protetto una volta che le analisi hanno confermato che il latte soddisfa il requisito del 5 % di materia grassa imposto dai disciplinari originali.

La presente proposta di modifiche si basa sulla previsione che la continua crescita che ha fatto registrare la produzione di questi formaggi durante gli ultimi anni richieda quantità sempre maggiori di latte proveniente da questi allevamenti. D'altro canto non possiamo ignorare che, per quanto i disciplinari originali fissassero giustamente il tenore minimo di materia grassa al 5 %, tale valore rappresenta la media di tutto l'anno per questa razza caprina. Possiamo affermare che si tratta di un valore generale che non descrive né anticipa l'evoluzione ciclica del tenore di materia grassa; quest'ultimo infatti può raggiungere tenori minimi simili a quello indicato nella presente domanda di modifica,

— l'acidità si misurerà unicamente prendendo come riferimento il valore del pH, che offre risultati più precisi rispetto a quelli ottenuti impiegando come unità di misura i gradi Dornic,

— prodotto finito:

con l'obiettivo di rispondere alle nuove richieste del mercato, per tali formaggi vengono stabiliti formati di maggiori dimensioni. A tal fine viene effettuata un'analisi degli estremi inferiore e superiore del nuovo intervallo presentato [stabiliti secondo i nuovi criteri fissati dal punto E («Ottenimento del prodotto») del nuovo disciplinare]; tale analisi evidenzia il rispetto delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche stabilite dal disciplinare originale.

Caratteristiche fisiche

«Queso de Murcia fresco»

Forma: per descrivere con maggiore precisione la forma che deve avere il prodotto, viene aggiunta la frase seguente: «a scalzo diritto o leggermente convesso».

Al fine di conformarsi ai nuovi formati ammessi, il nuovo disciplinare prescrive quanto segue:

— peso: da 250 g a 3 kg.

— diametro massimo: 200 mm.

— altezza massima: 120 mm.

— rapporto diametro/altezza: minimo 1,5-massimo 2,2.

«Queso de Murcia curado»

Forma: Per descrivere il prodotto in modo più completo, viene aggiunta la seguente descrizione: «a scalzo leggermente convesso».

Al fine di conformarsi ai nuovi formati ammessi, il nuovo disciplinare prescrive quanto segue:

— peso: da 250 g a 2,6 kg,

— diametro massimo: 190 mm,

— altezza massima: 100 mm,

— rapporto diametro/altezza: minimo 1,5-massimo 2,2.

Tali caratteristiche riassumono e semplificano le informazioni contenute nel disciplinare originale. Vengono stabiliti il diametro e l'altezza massimi delle forme; si introduce il rapporto diametro/altezza per garantire le proporzioni delle forme.

Il rapporto diametro/altezza descritto (1,5-2,2) deriva inoltre dalla relazione esistente nel disciplinare originale tra i valori minimi e massimi di altezza (8-12 cm per il «Queso de Murcia fresco»/7-9 cm per il «Queso de Murcia curado») e di diametro (12-18 cm). Tale rapporto intende garantire che la forma del formaggio rimanga identica a quella originale, a prescindere dalle dimensioni dello stampo utilizzato dai caseifici, purché il peso del formaggio sia compreso tra 250 g e 3 000 g per il «Queso de Murcia fresco» e tra 300 g e 2 600 g per il «Queso de Murcia curado».

Si allega un'analisi elaborata dall'Università di Murcia, intitolata «Informe de valoración de la propuesta de modificaciones de parámetros físicos del queso Murcia DOP» (Relazione di valutazione della proposta di modifiche dei parametri fisici del «Queso de Murcia» DOP), in base alla quale si conclude che i nuovi formati conservano le proprietà chimiche e organolettiche originali.

Caratteristiche organolettiche

Viene ampliata la sezione relativa alle caratteristiche organolettiche con una descrizione più dettagliata della crosta e della pasta.

«Queso de Murcia fresco»

Nel nuovo disciplinare la descrizione viene modificata ed integrata con le seguenti informazioni:

CROSTA:

— consistenza: presenta le stesse caratteristiche della pasta,

— colore: bianco,

— aspetto: crosta inesistente. Scalzo diritto o leggermente convesso con incisioni a treccia. Facce lisce o con incisioni a forma di fiore. Bordi arrotondati.

PASTA:

— consistenza: semidura,

— sensazione tattile: elastica, tenera, umida e non aderente,

— aspetto/Struttura: pressoché senza occhiatura; a volte può presentare un'occhiatura distribuita in modo irregolare,

— colore: bianco e brillante,

— odore: lattico fresco e di latte di capra, poco intenso,

— sapore: di intensità medio bassa e scarsa persistenza. Sapori salato e dolce poco intensi. Aromi lattici freschi (latte fresco, panna). Gusto residuo di latte di capra.

«Queso de Murcia curado»

Nel nuovo disciplinare la descrizione viene modificata ed integrata con le seguenti informazioni:

CROSTA:

— Consistenza: dura,

— Colore: varia dal giallo cera all'ocra, a seconda del tempo di stagionatura,

— Aspetto: crosta liscia (senza incisioni), secca e priva di fessure, scalzo diritto o leggermente convesso. Può presentare macchie di muffa.

PASTA:

— consistenza: soda e compatta,

— sensazione tattile: poco elastica; diventa fragile e granulosa nei formaggi con un elevato grado di stagionatura,

— aspetto/Struttura: presenza di occhiatura di dimensioni variabili e distribuita in modo irregolare,

— colore: si osserva un sottocrosta tra la crosta e la pasta. Colore bianco opaco che si trasforma in giallo ocra nei formaggi più stagionati,

— odore: intensità medio-alta. Può presentare note delle famiglie lattico (burro), animale (capra), vegetale (fieno, frutta secca); nei formaggi più stagionati possono essere presenti aromi di torrefazione (caramello, aromi tostati),

— sapore: persistente, poco acido; sapore dolce di bassa intensità e salato di media intensità, lieve sensazione piccante nei formaggi più stagionati. Aromi delle famiglie lattico, animale, vegetale; i formaggi più stagionati possono presentare persino aromi di torrefazione.

Prova dell'origine

Viene introdotto il seguente requisito per garantire una tutela costante dell'origine dei prodotti:

«i caseifici devono disporre di sistemi di elaborazione tali da evitare gli incroci con altri prodotti».

Analogamente, per quanto concerne le camere di stagionatura e di stoccaggio occorre che il prodotto venga conservato in modo da essere chiaramente identificato e separato da altri formaggi diversi da quelli della denominazione di origine protetta.

Si introduce, quale sistema di identificazione del «Queso de Murcia curado», l'impiego della placca di caseina.

Si fa riferimento al fatto che il numero di controetichette impiegate dalle imprese di trasformazione dipenderà dalla quantità, dalle dimensioni e dal tipo di formaggio elaborato, nonché dalle relative presentazioni commerciali (formaggi interi, porzioni, formaggio a fette e grattugiato).

Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto

Il disciplinare della denominazione d'origine protetta «Queso de Murcia» definisce, in base alla norma della razza, le caratteristiche morfologiche che devono rispettare le capre della razza murciana, il cui latte

venga impiegato nell'elaborazione dei formaggi tutelati dalla suddetta denominazione. Nel momento della stesura del disciplinare originale non si è tenuto conto della deriva genetica; nel nuovo disciplinare si è ritenuto pertanto opportuno puntualizzare che è ammessa una deviazione pari al 3 % di difetti morfologici nella razza murciana dovuti alla deriva genetica.

Modifiche atte a precisare ulteriormente il processo di ottenimento del prodotto

— Per quanto riguarda la frequenza della mungitura, viene soppresso il limite di una mungitura al giorno, in quanto i progressi tecnologici registratisi negli ultimi anni per ciò che concerne i macchinari per la mungitura ed i sistemi di controllo della qualità permettono di mungere anche queste capre due volte al giorno, come qualsiasi altra razza caprina od ovina da latte.

— Il metodo di lavoro viene descritto in modo più completo aggiungendo la fase di sgocciolamento alla fase di lavorazione del granulato. È aggiunto il paragrafo seguente:

  «una volta conclusa la lavorazione del granulato, il siero che ne deriva viene eliminato e la cagliata è pronta per la fase di formatura».

  Si sopprime il termine «adeguato» in riferimento alla consistenza del granulato, giacché non si tratta di un'esigenza concreta.

— Si definiscono i possibili metodi per il travaso della cagliata negli stampi: «con mezzi manuali o meccanici».

— Si introduce la sezione relativa alla rimozione dallo stampo al fine di descrivere con maggiori dettagli il processo:

  «Rimozione dallo stampo. Una volta trascorso il tempo necessario per la pressatura della cagliata, si procederà a rimuovere i formaggi dagli stampi».

— Si precisa l'ubicazione delle incisioni a treccia sugli stampi per l'elaborazione del «Queso de Murcia fresco» (sullo scalzo).

Modifiche del metodo di ottenimento del prodotto

— Si sopprime il riferimento alla filtrazione, già compresa nel sistema attuale di mungitura e dunque non più necessaria durante il processo di elaborazione. Lo stesso dicasi per i processi di scarico del latte, di stoccaggio nei serbatoi e di pastorizzazione successiva, in quanto i serbatoi ed i pastorizzatori dispongono di filtri per l'eliminazione delle impurità del latte.

— Viene ridotto il tempo di coagulazione per il «Queso de Murcia curado», che passa da 40-60 minuti a 30-60 minuti. Di seguito vengono specificate le ragioni di tale modifica:

  — la disponibilità sul mercato di nuovi cagli con diverse intensità di azione nonché di fermenti lattici più attivi,

  — le leggere variazioni che subisce la composizione del latte (in termini di materia grassa e proteine), a seconda del momento della curva di lattazione in cui sia stato raccolto.

— Nella fase del taglio le dimensioni dei grani ottenuti dal taglio della cagliata non sono più specificate; si ritiene infatti che si tratti di un criterio che ogni singolo caseificio deve stabilire in base al processo di lavorazione utilizzato. Il prodotto finale deve comunque soddisfare i requisiti stabiliti dal disciplinare.

— Viene modificato il tempo di pressatura per il «Queso de Murcia curado», che passa da 2-4 ore a 1-4 ore. Tale modifica è giustificata dal fatto che i nuovi formati più ridotti dei formaggi richiedono un tempo di pressatura più breve. Per il «Queso de Murcia fresco», qualora si effettui la pressatura del formaggio, fase non obbligatoria nell'elaborazione di questo tipo di formaggio, si stabilisce un tempo massimo di pressatura pari a 2 ore.

— Per quanto riguarda la fase di salatura, si sopprime il requisito della concentrazione salina massima pari a 16° Bê per il «Queso de Murcia fresco» e a 20° Bê per il «Queso de Murcia curado». Si mantiene il tempo di permanenza del prodotto nella concentrazione salina, mentre il valore di quest'ultima viene lasciato alla discrezione dell'operatore, a condizione che il prodotto rispetti le caratteristiche finali stabilite nel disciplinare.

— Il rango di umidità relativa delle camere di stagionatura viene adattato ai metodi di lavoro attuali, e passa da un minimo dell'80 % a 70-90 %, senza che tale modifica alteri i requisiti del prodotto finale stabiliti nel disciplinare.

— Viene modificato il periodo minimo di stagionatura per il «Queso de Murcia curado», che passa da 60 a 120 giorni. La maggiore durata del periodo di stagionatura rappresenta un miglioramento per quanto riguarda il tenore di estratto secco totale del formaggio, giacché viene mantenuto il tenore di materia grassa e di proteina rispetto all'estratto secco totale. Per quanto concerne le caratteristiche organolettiche, l'esperienza del panel di assaggiatori indica che i descrittori relativi al colore, all'odore, alla consistenza, al sapore ed alla persistenza ottengono punteggi nettamente superiori nei formaggi stagionati per un periodo di 160 giorni rispetti a quelli stagionati per 60 giorni. La presente modifica non altera in nessun modo i requisiti fisico-chimici ed organolettici stabiliti nel disciplinare.

— Per il «Queso de Murcia curado» si stabilisce un tempo minimo di stagionatura di 60 giorni per le forme di dimensioni uguali o inferiori a 500 g.

Modifiche conformi alla normativa in vigore

— La temperatura di conservazione ed i sistemi autorizzati per la raccolta ed il trasporto del latte vengono adeguati a quanto stabilito dalla normativa in vigore (trasporto in camion cisterna isotermici e temperatura del latte nei serbatoi ≤ 6 °C).

— Gli enzimi impiegati nella fase di coagulazione non sono più quelli determinati dall'organismo di controllo, bensì quelli conformi alla normativa vigente (numero di riconoscimento sanitario e certificazione per uso alimentare).

— Si potranno utilizzare i diversi stampi disponibili sul mercato, autorizzati dalla normativa in vigore (numero di riconoscimento sanitario e certificazione per uso alimentare), senza autorizzazione preventiva rilasciata dalla struttura di controllo, purché abbiano le dimensioni adatte affinché i formaggi presentino la forma, le dimensioni ed il peso stabiliti, una volta concluso il processo di stagionatura.

Legame

Vengono riepilogati e definiti alcuni aspetti della specificità della zona geografica e delle relative sezioni.

Viene aggiornata la sezione a) Storico del disciplinare originale sopprimendo alcuni paragrafi che si riferiscono unicamente al «Queso de Murcia al vino».

Si sopprimono altresì alcuni dati obsoleti o che si limitano a descrivere la situazione del settore esistente al momento della presentazione della prima domanda di registrazione:

«che oggi è denominato Acrimur e riunisce 54 aziende zootecniche della regione murciana, è responsabile del libro genealogico e della promozione della razza nonché del controllo del latte attraverso il Nucleo (Nucleomur)»;

«e alla fine del millennio si aggiungeranno due nuovi caseifici attualmente in costruzione, con una capacità pari a 1 000 litri al giorno»;

«I formaggi oggetto della tutela richiesta sono stati disciplinati dal decreto della *Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca* (Ministerio per l'agricoltura, l'allevamento e la pesca) dell'11 giugno 1990, relativo alla regolamentazione specifica dei formaggi di capra tutelati dalla denominazione: "Producto de Calidad de Murcia" (Prodotto di Qualità di Murcia). Stante la necessità di una deroga, e seguendo le indicazioni della Commissione, si è deciso di richiedere la tutela delle denominazioni di origine».

«Di recente è stata migliorata l'organizzazione del settore tramite l'istituzione della *Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia* (Associazione dei produttori di formaggio della regione di Murcia) (Aquemur), costituita da otto caseifici che trasformano quasi 25 000 litri di

latte di capra al giorno e che lavora non soltanto per conservare la specificità dei formaggi della regione, cercando di evitare che il latte venga derivato verso industrie estranee al settore, ma anche per ottenere migliori condizioni di qualità e di prezzo di tale latte e del formaggio che con esso viene prodotto.»

Dalla sezione b) Ambiente vengono soppresse diverse informazioni che non servono a definire il legame tra il prodotto e l'ambiente, tra le quali:

«La zona di produzione del latte della capra murciana e dell'elaborazione del formaggio è caratterizzata da una grande diversità topografica e paesaggistica…»;

«Il rilievo è complesso, verso nordest si stagliano le alte montagne della Cordigliera Betica. Da un punto di vista geologico…»;

«La superficie occupata dalle colture nel 1996…».

Nella sezione c) Condizioni di allevamento ed alimentazione del disciplinare originale viene soppressa l'indicazione che questa razza caprina si munge soltanto una volta al giorno. Allo stesso modo, vengono riepilogati diversi aspetti della riproduzione, irrilevanti ai fini della presente sezione, quali «il progresso genetico, l'effetto maschio, ecc.».

Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

Per adeguarsi alle nuove tendenze del mercato si autorizza la commercializzazione del formaggio in porzioni, a fette e grattugiato, purché sia confezionato e sia possibile conoscerne la provenienza.

L'elaborazione delle porzioni, l'affettatura, la grattugiatura dei formaggi ed il successivo confezionamento, come pure il confezionamento delle forme intere, possono essere effettuati al di fuori della zona di produzione da imprese che aderiscano e ottemperino al protocollo di esecuzione stabilito per garantire la tracciabilità e l'origine del prodotto finale. La presente modifica dà attuazione all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 1898/2006.

Etichettatura

È aggiunto al disciplinare il logo della denominazione di origine protetta «Queso de Murcia» per garantire una corretta identificazione del prodotto.

Legislazione applicabile

Si aggiorna la legislazione applicabile, sia di livello nazionale che regionale.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [3]

«QUESO DE MURCIA»

N. CE: ES-PDO-0105-01062-05.11.2012

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominazione**

«Queso de Murcia»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

[3] Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

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 la denominazione di cui al punto 1*

I formaggi tutelati dalla denominazione sono di due tipi:

— «Queso de Murcia fresco» non soggetto a stagionatura,

— «Queso de Murcia curado»,

3.2.1. «Queso de Murcia fresco»

Si tratta di un formaggio grasso, dalla pasta leggermente pressata e non cotta, non stagionato.

Presenta le caratteristiche seguenti:

— Fisiche:

Forma: cilindrica e a scalzo diritto o leggermente convesso.

Peso da 250 g a 3 kg.

Diametro massimo: 200 mm.

Altezza massima: 120 mm.

Rapporto diametro/Altezza: minimo 1,5-massimo 2,2.

— Chimiche:

Materia grassa: tenore minimo pari al 45 % dell'estratto secco.

Proteine: tenore minimo pari al 32 % dell'estratto secco.

Estratto secco: tenore minimo del 40 %.

pH: minimo 6,5.

— Caratteristiche organolettiche:

CROSTA:

— consistenza: presenta le stesse caratteristiche della pasta,

— colore: bianco,

— aspetto: crosta inesistente. Scalzo diritto o leggermente convesso con incisioni a treccia. Facce lisce o con incisioni a forma di fiore. Bordi arrotondati.

PASTA:

— consistenza: semidura,

— sensazione tattile: elastica, tenera, umida e non aderente,

— aspetto/struttura: pressoché senza occhiatura; a volte può presentare un'occhiatura distribuita in modo irregolare,

— colore: bianco e brillante,

— odore: lattico fresco e di latte di capra, poco intenso,

— sapore: di intensità medio bassa e scarsa persistenza. Sapori salato e dolce poco intensi. Aromi lattici freschi (latte fresco, panna). Gusto residuo di latte di capra.

3.2.2. «Queso de Murcia curado» (Formaggio di Murcia stagionato)

Si tratta di un formaggio grasso, dalla pasta leggermente pressata e non cotta.

Al termine della stagionatura presenta le caratteristiche seguenti:

— Fisiche:

Forma: cilindrica con bordi retti ma non vivi e scalzo leggermente convesso.

Peso: da 250 g a 2,6 kg.

Diametro massimo: 190 mm.

Altezza massima: 100 mm.

Rapporto diametro/Altezza: minimo 1,5-massimo 2,2.

— Chimiche:

Materia grassa: tenore minimo pari al 45 % dell'estratto secco.

Proteine: tenore minimo pari al 32 % dell'estratto secco.

Estratto secco: tenore minimo del 55 %.

pH: minimo 5 una volta estratto il formaggio dalla salamoia.

— Caratteristiche organolettiche:

CROSTA:

— consistenza: dura,

— colore: variabile dal giallo cera all'ocra, a seconda del tempo di stagionatura,

— aspetto: crosta liscia (senza incisioni), secca e priva di fessure, scalzo diritto o leggermente convesso. Può presentare macchie di muffa.

PASTA:

— consistenza: soda e compatta,

— sensazione tattile: poco elastica; diventa fragile e granulosa nei formaggi con un elevato grado di stagionatura,

— aspetto/Struttura: presenza di occhiatura di dimensioni variabili e distribuita in modo irregolare,

— colore: si osserva un sottocrosta tra la crosta e la pasta. Colore bianco opaco che si trasforma in giallo ocra nei formaggi più stagionati,

— odore: intensità medio-alta. Può presentare note della famiglia lattico (burro), animale (capra), vegetale (fieno, frutta secca); nei formaggi più stagionati possono essere presenti aromi di torrefazione (caramello, aromi tostati),

— sapore: persistente, poco acido, sapore dolce di bassa intensità e salato di media intensità, lieve sensazione piccante nei formaggi più stagionati. Aromi delle famiglie lattico, animale, vegetale nonché aromi della torrefazione nei formaggi più stagionati.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il latte da cui si ottengono i formaggi protetti è il prodotto naturale intero ottenuto dalla mungitura delle capre della razza murciana da parte delle aziende zootecniche situate nella zona geografica, che presenta le seguenti caratteristiche:

— la carica batterica sarà ≤ 1 500 000 colonie di germi per ml,

— assenza di sostanze farmacologicamente attive.

— Le caratteristiche analitiche del latte saranno le seguenti:

— proteine: tenore minimo del 3,4 %,

— materia grassa: tenore minimo del 4,7 %,

— estratto secco totale: tenore minimo del 13,4 %,

— pH: minimo 6,5.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

L'alimentazione del bestiame caprino segue le pratiche tradizionali, che prevedono l'impiego diretto dei pascoli e/o dei sottoprodotti della zona di produzione.

L'alimentazione della capra murciana si basa sulle seguenti fonti:

— pascolo stagionale di vegetazione naturale, prevalentemente arbustiva, di scarso valore nutrizionale, che tuttavia incide sulle qualità organolettiche del formaggio grazie alle sue caratteristiche distintive,

— impiego continuo di sottoprodotti, in particolare paglia di cereali, pampini, foglie di ulivo, bucce di mandorle, polpa di agrumi, stoppie di ortaggi e scarti dell'industria conserviera, che rappresenta un settore molto attivo nella regione di Murcia,

— complementi ad alto valore nutrizionale, costituiti da semi e fieno di erba medica.

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

Si portano a termine le fasi di produzione del latte, di elaborazione e di stagionatura del «Queso de Murcia».

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

Il «Queso de Murcia» può essere commercializzato in porzioni, a fette e grattugiato, purché sia confezionato e sia possibile conoscerne la provenienza.

L'elaborazione delle porzioni, l'affettatura, la grattugiatura dei formaggi ed il successivo confezionamento, come pure il confezionamento delle forme intere, possono essere effettuati al di fuori della zona di produzione da imprese che aderiscano e ottemperino al protocollo di esecuzione stabilito per garantire la tracciabilità e l'origine del prodotto finale.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Sulle etichette commerciali figura obbligatoriamente la dicitura: Denominación de Origen Protegida «Queso de Murcia» o DOP «Queso de Murcia».

Inoltre, tutti i formaggi presentano una controetichetta, rilasciata dall'organo di controllo del Consejo Regulador, con il logo della denominazione; la controetichetta deve essere tale da non poter essere utilizzata più di una volta.

4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende tutti i comuni della provincia di Murcia, situata nella regione sud-orientale della Spagna.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

a) Storico

Per quanto riguarda l'elaborazione del formaggio a partire dal latte della capra murciana, nel suo libro «La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora» (1922) Antonio Panés affermava che nelle zone di Jumilla e Yecla si elaborava il formaggio che veniva consumato dalle popolazioni locali oltre ad essere esportato ad Alicante. Questo formaggio poteva essere morbido, adatto ad

un consumo immediato, oppure poteva essere stagionato mediante la coagulazione del latte con il caglio del capretto; una volta elaborata la pasta, questa viene distribuita in piccoli stampi, mentre la raffinazione consiste nel salare le forme; da tutte queste manipolazioni deriva un formaggio molto duro, dal gusto eccellente ed estremamente apprezzato sul mercato.

In altri casi erano i pastori, soprattutto nelle regioni montuose, ad elaborare i formaggi artigianali, quasi sempre freschi e senza aggiunta di fermenti, dato che il latte veniva cagliato una volta bollito, con l'uso di aceto o limone.

Il «Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos» (Canut, 1988) descrive l'usanza, invalsa in tutte le case dei caprai della regione di Murcia, di elaborare formaggi freschi di capra e di venderli nella propria comunità locale, oltre a consumarli in famiglia.

b) Naturale

La regione di Murcia è situata nella zona più arida d'Europa, con caratteristiche climatiche proprie e molto diverse dalle altre, tra le quali spicca la scarsità di precipitazioni e le alte temperature, entrambi fattori che contribuiscono a creare un ambiente con risorse idriche scarse ed una vegetazione più arbustiva e meno erbacea, di tipo mediterraneo.

In relazione all'allevamento di bestiame, sono frequenti i pascoli ricchi di alfa, labiate e cistacee, che vengono frequentemente impiegati per l'allevamento intensivo.

c) Condizioni di allevamento e alimentazione

Per quanto riguarda l'attività riproduttiva, la capra murciana è attiva per tutto l'anno, il che permette di mitigare la stagionalità della produzione lattea.

Le pratiche tradizionali di alimentazione del bestiame caprino, basate sull'impiego diretto di pascoli stagionali, di sottoprodotti e di alcuni complementi ad alto valore nutrizionale della zona di produzione, apportano caratteristiche distintive che incidono su determinate qualità organolettiche del formaggio.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il primo elemento che conferisce un carattere unico al «Queso de Murcia» è il latte di capra della razza murciana, riconosciuto a livello internazionale per la sua composizione ricca di materia grassa e di proteine, che conferisce ai formaggi un elevato grado di tipicità e li differenzia, quanto alle loro caratteristiche organolettiche, da altri formaggi di aspetto simile.

Il «Queso de Murcia fresco» è riconoscibile dalla forma cilindrica con lo scalzo inciso a treccia. È particolarmente importante il colore bianco intenso e brillante che si riscontra sia nella pasta che in tutta la superficie del formaggio.

Il «Queso de Murcia curado» è riconoscibile dalla forma cilindrica e dalla crosta liscia, di colore giallo cera tendente al color ocra nelle forme più stagionate. La pasta è soda e compatta, con occhiatura di origine meccanica ed un colore che varia dal bianco all'avorio/giallognolo.

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

La regione di Murcia è sempre stata caratterizzata da un quadro geografico unico, che presenta un clima semiarido favorevole all'allevamento di una razza caprina rustica e produttiva come la capra murciano-granadina. La scarsità delle risorse alimentari ha favorito lo sviluppo di una solida cultura zootecnica e casearia in cui il fattore umano ha svolto un ruolo fondamentale nella definizione di strategie per lo sfruttamento delle risorse (in particolare dei pascoli magri e dei sottoprodotti agricoli) e per la trasformazione di un prodotto deperibile come il latte in un prodotto trasformato come il

formaggio. L'attività casearia in questa regione ha origini antiche ed è rimasta per secoli legata all'elaborazione artigianale di questi formaggi, basata sull'impiego di processi e tecniche che hanno distinto il «Queso de Murcia», come il lungo processo di stagionatura o il colore giallo cera. Questa attività, così come è stata descritta, ha permesso lo sviluppo ed il mantenimento di un insieme di fattori umani derivanti dagli antichi pastori e formaggiai, come le conoscenze dei sistemi locali di produzione del latte di capra e della sua trasformazione mediante pratiche e metodi tradizionali che hanno garantito la sopravvivenza di questa attività e di questo prodotto fino ai giorni nostri.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ([4])].

http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=834&IDTIPO=11&RASTRO=c214$m1185,34701

([4]) Cfr. nota 3.

EUR-Lex (http://new.eur-lex.europa.eu) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: http://europa.eu

Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT