

Gazzetta ufficiale

C 358

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

60° anno

24 ottobre 2017

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2017/C 358/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8481 — ABP Food Group/Fane Valley/Linden Foods) ⁽¹⁾	1
2017/C 358/02	Avvio di procedura (Caso M.8547 — Celanese/Blackstone/JV) ⁽¹⁾	1
2017/C 358/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8608 — ENGIE/La Caisse des dépôts et consignations/CEOLFALRAM76) ⁽¹⁾	2
2017/C 358/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8659 — Equistone Partners Europe SAS/Groupe Bruneau) ⁽¹⁾	2

IV Informazioni

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

Consiglio

2017/C 358/05	Avviso all'attenzione delle persone cui si applicano le misure restrittive previste dalla decisione (PESC) 2015/1763 del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2017/1933 del Consiglio, e dal regolamento (UE) 2015/1755 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Burundi	3
---------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2017/C 358/06	Avviso all'attenzione delle persone cui si applicano le misure previste dalla decisione 2010/638/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2017/1934 e dal regolamento (UE) n. 1284/2009 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti della Repubblica di Guinea	4
---------------	--	---

Commissione europea

2017/C 358/07	Tassi di cambio dell'euro	5
---------------	---------------------------------	---

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2017/C 358/08	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8586 — TPC/JSR/UMG/UBE/MR) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
2017/C 358/09	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8640 — CVC/Blackstone/Paysafe) ⁽¹⁾	8

ALTRI ATTI

Commissione europea

2017/C 358/10	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	9
2017/C 358/11	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	15

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

(Comunicazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8481 — ABP Food Group/Fane Valley/Linden Foods)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 358/01)

Il 29 settembre 2017 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 32017M8481. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Avvio di procedura**(Caso M.8547 — Celanese/Blackstone/JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 358/02)

Il 17 ottobre 2017 la Commissione ha deciso di avviare la procedura nel sopramenzionato caso avendo constatato che la concentrazione notificata suscita seri dubbi quanto alla sua compatibilità con il mercato comune. L'avvio di procedura comporta l'apertura di una seconda fase istruttoria sulla operazione notificata e non pregiudica la decisione finale sul caso. La decisione di avvio di procedura è adottata ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera c) del regolamento (CE) N. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾.

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

Per poter essere prese in considerazione nella procedura le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre 15 giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per email all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o tramite il servizio postale, indicando il numero di caso M.8547 — Celanese/Blackstone/JV, al seguente indirizzo:

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

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

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.8608 — ENGIE/La Caisse des dépôts et consignations/CEOLFALRAM76)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2017/C 358/03)

Il 18 ottobre 2017 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 32017M8608. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.8659 — Equistone Partners Europe SAS/Groupe Bruneau)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2017/C 358/04)

Il 19 ottobre 2017 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 32017M8659. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

CONSIGLIO

Avviso all'attenzione delle persone cui si applicano le misure restrittive previste dalla decisione (PESC) 2015/1763 del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2017/1933 del Consiglio, e dal regolamento (UE) 2015/1755 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Burundi

(2017/C 358/05)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone che figurano nell'elenco di cui all'allegato della decisione (PESC) 2015/1763 del Consiglio ⁽¹⁾, modificata dalla decisione (PESC) 2017/1933 del Consiglio ⁽²⁾, e nell'allegato I del regolamento (UE) 2015/1755 del Consiglio ⁽³⁾ concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Burundi.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che le persone che figurano nei suddetti allegati dovranno continuare a essere incluse nell'elenco delle persone ed entità oggetto delle misure restrittive contemplate dalla decisione (PESC) 2015/1763, modificata dalla decisione (PESC) 2017/1933, e dal regolamento (UE) 2015/1755 concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Burundi. I motivi che hanno determinato la designazione di queste persone sono specificati alle pertinenti voci di tali allegati.

Si richiama l'attenzione delle persone interessate sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web elencati nell'allegato II del regolamento (UE) 2015/1755, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare le esigenze di base o per effettuare pagamenti specifici (cfr. articolo 3 del regolamento).

Le persone interessate possono presentare al Consiglio, unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco summenzionato. La richiesta deve essere inviata prima del 2 luglio 2018 al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Email: sanctions@consilium.europa.eu

Tutte le osservazioni ricevute saranno prese in considerazione ai fini del prossimo riesame, da parte del Consiglio, in conformità dell'articolo 6 della decisione (PESC) 2015/1763, modificata dalla decisione (PESC) 2017/1933, e dell'articolo 13, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2015/1755, dell'elenco delle persone designate.

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone interessate sulla possibilità di presentare ricorso contro la decisione del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 275, secondo comma, e all'articolo 263, quarto e sesto comma, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GUL 257 del 2.10.2015, pag. 37.

⁽²⁾ GUL 273 del 24.10.2017, pag. 9.

⁽³⁾ GUL 257 del 2.10.2015, pag. 1.

Avviso all'attenzione delle persone cui si applicano le misure previste dalla decisione 2010/638/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2017/1934 e dal regolamento (UE) n. 1284/2009 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti della Repubblica di Guinea

(2017/C 358/06)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone che figurano nell'allegato della decisione 2010/638/PESC del Consiglio, modificata dalla decisione (PESC) 2017/1934 del Consiglio ⁽¹⁾, e nell'allegato II del regolamento (UE) n. 1284/2009 del Consiglio.

Il Consiglio dell'Unione europea ha stabilito che le persone figuranti nei summenzionati allegati continuano a soddisfare i criteri di cui alla decisione 2010/638/PESC e al regolamento (UE) n. 1284/2009 concernenti misure restrittive nei confronti della Repubblica di Guinea e dovrebbero pertanto restare soggette alle misure prorogate dalla decisione (PESC) 2017/1934.

Si richiama l'attenzione delle persone in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web di cui all'allegato III del regolamento (UE) n. 1284/2009, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare bisogni fondamentali o per effettuare pagamenti specifici (cfr. articolo 8 del regolamento).

Le persone in questione possono presentare al Consiglio entro il 30 giugno 2018, unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco summenzionato al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Email: sanctions@consilium.europa.eu

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone interessate sulla possibilità di presentare ricorso contro la decisione del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 275, secondo comma, e all'articolo 263, quarto e sesto comma, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 273 del 24.10.2017, pag. 10.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

23 ottobre 2017

(2017/C 358/07)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1740	CAD	dollari canadesi	1,4835
JPY	yen giapponesi	133,59	HKD	dollari di Hong Kong	9,1607
DKK	corone danesi	7,4437	NZD	dollari neozelandesi	1,6838
GBP	sterline inglesi	0,89090	SGD	dollari di Singapore	1,5996
SEK	corone svedesi	9,6440	KRW	won sudcoreani	1 326,40
CHF	franchi svizzeri	1,1581	ZAR	rand sudafricani	16,0711
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,7957
NOK	corone norvegesi	9,3883	HRK	kuna croata	7,5070
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 888,92
CZK	corone ceche	25,641	MYR	ringgit malese	4,9718
HUF	fiorini ungheresi	308,06	PHP	peso filippino	60,458
PLN	zloty polacchi	4,2266	RUB	rublo russo	67,4375
RON	leu rumeni	4,6000	THB	baht thailandese	38,965
TRY	lire turche	4,3386	BRL	real brasiliano	3,7493
AUD	dollari australiani	1,5018	MXN	peso messicano	22,2922
			INR	rupia indiana	76,3365

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.8586 — TPC/JSR/UMG/UBE/MR)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 358/08)

1. In data 16 ottobre 2017 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:

- Techno Polymer Co., Ltd. («TPC», Giappone), controllata da JSR Corporation («JSR», Giappone),
- UMG ABS, Ltd. («UMG», Giappone), controllata da Ube Industries, Ltd. («UBE», Giappone) e Mitsubishi Chemical Corporation («MCC», Giappone, ex Mitsubishi Rayon Co., Ltd. - «MR»). MCC appartiene in ultima istanza a Mitsubishi Chemical Holdings Corporation («MCH», Giappone).

JSR e UMG acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di TPC.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di attivi e quote/azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

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

- JSR: impresa produttrice di sostanze chimiche, che opera principalmente nei prodotti petrolchimici e nelle sostanze chimiche fini,
- TPC: controllata al 100 % di JSR, che opera nella fornitura di resine e leghe,
- UBE: impresa operante nei prodotti chimici, prodotti farmaceutici, cemento e materiali da costruzione, macchinari, energia e ambiente,
- MCC: impresa produttrice di prodotti chimici, plastiche e fibre,
- MCH: impresa produttrice di sostanze chimiche specializzata nei prodotti ad alte prestazioni, nei materiali industriali e nelle applicazioni sanitarie,
- UMG: impresa comune tra UBE e MCC, che opera nella fornitura di resine e leghe.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

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

M.8586 — TPC/JSR/UMG/UBE/MR

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per email, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.8640 — CVC/Blackstone/Paysafe)
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2017/C 358/09)

1. In data 16 ottobre 2017 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:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS SA («CVC», Lussemburgo),
- Blackstone Group L.P. («Blackstone», Stati Uniti),
- Paysafe Group PLC («Paysafe», Regno Unito).

ATP e OTPP acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Paysafe.

La concentrazione è effettuata mediante offerta pubblica annunciata in data 4.8.2017.

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

- CVC: consulenza in relazione a fondi e piattaforme di investimento e gestione di tali fondi e piattaforme;
- Blackstone: gestione alternativa degli attivi a livello mondiale;
- Paysafe: prestazione di servizi di pagamento online e su dispositivi mobili.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

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

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

M.8640 — CVC/Blackstone/Paysafe

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

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Indirizzo postale:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 358/10)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«GRANA PADANO»

n. UE: PDO-IT-02296 — 1.3.2017

DOP (X) IGP () STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Grana Padano
via XXIV Giugno, 8
25015 Desenzano del Garda (Brescia)
ITALIA

Tel. +39 030919811
Fax +39 0309010487

Il Consorzio Tutela Grana Padano è costituito da produttori di Grana Padano ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia.

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Descrizione del prodotto
- 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 minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

5. Modifica (modifiche)

La modifica riguarda le modalità di presentazione delle confezioni del Grana Padano tipologia Trentingrana.

All'articolo 8 punto B del disciplinare è stato inserito:

«Le confezioni contenenti formaggio Grana Padano DOP rientranti nella specifica tipologia TRENTINGRANA come sopra individuata, cioè ottenuto da forme contraddistinte dalle specifiche fasce marchianti previste per detta tipologia, saranno caratterizzate dalla seguente riproduzione sui materiali di confezionamento e nel materiale pubblicitario relativo:



»

Tale modifica nasce dall'esigenza dei produttori del Grana Padano tipologia Trentingrana di avere una veste grafica delle etichette delle confezioni.

All'articolo 8 punto B ultimo capoverso è stata inserita:

«Fermo restando che per le categorie espressamente previste dal disciplinare («Oltre 16 Mesi» e «RISERVA — Oltre 20 Mesi») occorrerà attenersi ai loghi ad esse rispettivamente associati sopra riportati, è consentita la possibilità di indicare sulle confezioni - su base volontaria - anche stagionature diverse da quelle proprie delle due categorie in questione.

Tuttavia tale indicazione deve essere fatta in modo tale da non ingenerare l'erroneo convincimento che si tratti di un'ulteriore categoria di prodotto prevista e canonizzata nel disciplinare.

Pertanto, per esigenze di chiarezza e per non ingenerare equivoci fra categorie ufficiali e indicazioni aggiuntive volontarie per fornire al consumatore un'informazione più precisa e puntuale, non sarà consentito evidenziare stagionature di 16 mesi e 20 mesi se non tramite riproduzione dei due specifici loghi di cui sopra, mentre le indicazioni di stagionature diverse (ad esempio «Stagionatura 12 mesi», «Stagionatura 14 mesi», «Stagionatura 18 mesi» o simili) saranno consentite purché con caratteri, colori, dimensioni e localizzazione sulla confezione distinte da quelli propri della DOP Grana Padano.»

Tale modifica si è resa necessaria per consentire ai produttori di indicare in etichetta i mesi di stagionatura del formaggio, ed al contempo evitare che tale indicazione possa ingenerare equivoci fra categorie ufficiali e indicazioni aggiuntive volontarie.

DOCUMENTO UNICO

«GRANA PADANO»

n. UE: PDO-IT-02296 — 1.3.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Grana Padano»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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

Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione, fabbricato durante tutto l'anno ed usato da tavola o da grattugia, prodotto con latte crudo parzialmente decremato di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere; è ammessa la lavorazione del latte di una singola munta o di due munte miscelate. Ha forma cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate.

Ha il diametro da 35 a 45 cm e altezza dello scalzo da 18 a 25, con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Peso: da 24 a 40 Kg; crosta: dura e liscia, con spessore di 4–8 mm.

La pasta è dura, con struttura finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile. Il grasso sulla sostanza secca è minimo 32 %. Il colore della crosta è scuro o giallo dorato naturale e quello della pasta è bianco o paglierino. La pasta ha un aroma fragrante ed un sapore delicato.

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

L'alimentazione base delle bovine da latte è costituita da foraggi verdi o conservati, e viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età. L'alimentazione delle vacche da latte si basa sulla utilizzazione di alimenti ottenuti dalle coltivazioni aziendali o nell'ambito del territorio di produzione del GRANA PADANO D.O.P.

Nella razione giornaliera non meno del 50 % della sostanza secca deve essere apportata da foraggi con un rapporto foraggi/mangimi, riferito alla sostanza secca, non inferiore a 1. Almeno il 75 % della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione del latte.

Gli alimenti autorizzati sono elencati in una lista positiva, che comprende:

- foraggi: foraggi freschi, fieni, paglie, insilati (non ammessi per la produzione della tipologia Trentingrana),
- materie prime per mangimi, raggruppate per categorie, ammesse ad integrazione dei foraggi: cereali e loro derivati, semi oleaginosi e loro derivati, tuberi e radici e loro prodotti, foraggi disidratati, derivati dell'industria dello zucchero, semi di leguminose, grassi, minerali, additivi.

Materie prime: latte bovino crudo, siero-innesto naturale, caglio di vitello. Il latte proviene da vacche allevate nella zona delimitata al punto 4.

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

Le operazioni di produzione, stagionatura devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4.

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

Le operazioni di grattugiamento e relativo confezionamento devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione delimitato nel punto 4 in quanto il formaggio grattugiato fresco è un prodotto molto sensibile e la conservazione dei suoi caratteri organolettici presuppone un confezionamento immediato in condizioni tali da evitare ogni essiccazione; del resto, un confezionamento immediato in un imballaggio recante la denominazione di origine può meglio garantire l'autenticità del prodotto grattugiato il quale, per natura, è più difficilmente identificabile rispetto a una forma intera dove la marchiatura è visibile (come confermato dalla Sentenza della Corte di giustizia C-469/00 del 20 maggio 2003).

L'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di «Grana Padano» D.O.P. in pezzi a peso variabile e/o peso fisso, blocchetti, cubetti, bocconcini ecc. per la produzione di «Grana Padano» grattugiato, è consentito unicamente alle seguenti condizioni: è rispettata la percentuale massima di crosta del 18 %; è sempre garantita la tracciabilità delle forme intere di «Grana Padano» D.O.P. dalle quali provengono gli sfridi; nel caso di impiego differito e/o di trasferimento da uno stabilimento all'altro, gli sfridi dovranno essere tenuti distinti per matricola e mese di produzione; il trasferimento degli sfridi è consentito soltanto nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale, ed unicamente all'interno della zona d'origine. È quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di «Grana Padano» grattugiato.

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

Il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta GRANA PADANO, e che deve dunque comparire tanto sulle forme intere quanto su tutte le confezioni di formaggio GRANA PADANO DOP in porzioni e grattugiato, è costituito da un disegno romboidale con su iscritte le parole «GRANA» e «PADANO», in carattere stampatello maiuscolo. Dentro gli angoli superiore e inferiore del romboide, aventi i vertici arrotondati, sono iscritte rispettivamente le iniziali «G» e «P».

Le fasce marchianti che imprimono a freddo il marchio di origine sulle forme all'atto della formatura si compongono di una serie di losanghe romboidali tratteggiate che riportano al loro interno alternativamente le parole «GRANA» e «PADANO», e recano i riferimenti identificativi del caseificio produttore e l'identificazione di mese ed anno di produzione.

Unicamente per il GRANA PADANO D.O.P. prodotto nella Provincia autonoma di Trento, e a condizione che nella produzione sia impiegato latte proveniente da vacche alimentate con foraggi con esclusione per tutto l'anno di insilati di ogni tipo, è consentito l'utilizzo delle specifiche fasce marchianti previste per la tipologia TRENTINGRANA che si compongono di una fila di losanghe romboidali tratteggiate attraversate dalla parola «TRENTINO»; nella parte centrale, fra le forme stilizzate di alcune montagne, si leggono le parole «TRENTINO» scritte bifrontali.

Le confezioni contenenti formaggio Grana Padano DOP rientranti nella specifica tipologia TRENTINGRANA come sopra individuata, saranno caratterizzate dalla seguente riproduzione sui materiali di confezionamento e nel materiale pubblicitario relativo:



L'azione identificativa dell'origine da parte delle fasce marchianti è integrata con l'apposizione di una placca di caseina, recante la scritta «GRANA PADANO», l'anno di produzione e un codice alfanumerico, che identifica in maniera univoca ogni singola forma.

Il formaggio «Grana Padano» stagionato per almeno 20 mesi dalla formatura all'interno della zona di produzione può essere individuato come RISERVA. L'appartenenza alla categoria «Grana Padano» RISERVA viene sancita da un secondo marchio a fuoco, apposto sullo scalzo delle forme a richiesta degli operatori, con le stesse modalità previste per l'apposizione del marchio DOP. Il marchio in questione è costituito da un disegno circolare, attraversato al centro dalla parola «RISERVA». Dentro la lunetta superiore sono iscritti la parola «OLTRE» e il numero «20», mentre dentro quella inferiore è iscritta la parola «MESI».

Per quanto riguarda il prodotto confezionato sono previste le seguenti ulteriori categorie di prodotto: il «Grana Padano» OLTRE 16 MESI e il «Grana Padano» RISERVA.

Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria «Grana Padano» OLTRE 16 MESI, il logo GRANA PADANO è completato dalla specifica «OLTRE 16 MESI», disposta su una sola riga fra due strisce parallele.

Sulle confezioni contenenti il formaggio rientrante nella categoria «Grana Padano» RISERVA, oltre al logo GRANA PADANO compare la riproduzione del marchio a fuoco RISERVA.

Fermo restando che per le categorie espressamente previste dal disciplinare («Oltre 16 Mesi» e «RISERVA — Oltre 20 Mesi») occorrerà attenersi ai loghi ad esse rispettivamente associati, è consentita la possibilità di indicare sulle confezioni - su base volontaria - anche stagionature diverse da quelle proprie delle due categorie in questione.

Tuttavia tale indicazione deve essere fatta in modo tale da non ingenerare l'erroneo convincimento che si tratti di un'ulteriore categoria di prodotto prevista e canonizzata nel disciplinare.

Pertanto, per esigenze di chiarezza e per non ingenerare equivoci fra categorie ufficiali e indicazioni aggiuntive volontarie per fornire al consumatore un'informazione più precisa e puntuale, non sarà consentito evidenziare stagionature di 16 mesi e 20 mesi se non tramite riproduzione dei due specifici loghi di cui sopra, mentre le indicazioni di stagionature diverse (ad esempio «Stagionatura 12 mesi», «Stagionatura 14 mesi», «Stagionatura 18 mesi» o simili) saranno consentite purché con caratteri, colori, dimensioni e localizzazione sulla confezione distinte da quelli propri della DOP Grana Padano.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione e di grattugiatura del GRANA PADANO D.O.P. è il territorio delle province di Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbania, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova a sinistra del Po, Milano, Monza, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravenna e Rimini, nonché i seguenti comuni della provincia di Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice e Trodena.

5. **Legame con la zona geografica**

La zona di produzione del «Grana Padano» D.O.P. coincide in larga parte con la regione della pianura padana, ovvero l'area geografica del letto del fiume Po, che è caratterizzata da terreni golenici, alluvionali, fluvio-glaciali, pianeggianti, ricchi di acque, tra i più fertili al mondo e tra i più adatti alla produzione di foraggi.

In particolare, queste caratteristiche pedologiche, associate allo specifico microclima della zona, favoriscono la produzione del mais, che rappresenta la base foraggera più importante per le vacche da latte destinato alla produzione di «Grana Padano» D.O.P., in quanto può costituire fino al 50 % della sostanza secca ingerita.

L'attività di bonifica e di sistemazione irrigua dell'area della pianura Padana svolta a partire dal XI secolo costituì la premessa per lo sviluppo locale dell'allevamento bovino. La conseguente disponibilità di notevoli quantità di latte, che risultava in esubero rispetto al fabbisogno giornaliero della popolazione rurale, stimolò e rese necessaria la sua trasformazione in un formaggio serbevole. Anche oggi la grande disponibilità di foraggi locali, soprattutto il mais, legata alla grande disponibilità di acqua, costituisce un elemento fondamentale per il mantenimento dell'allevamento bovino e della conseguente disponibilità di latte.

La specificità del GRANA PADANO D.O.P. è riconducibile ai seguenti elementi:

- dimensione e peso della forma,
- peculiare caratteristica morfologica della pasta, legata alla tecnica di produzione, caratterizzata da una tessitura granulare che dà origine alla tipica frattura a scaglia,

- colore della pasta bianco o paglierino, con sapore delicato e aroma fragrante, dovuto essenzialmente al largo utilizzo di mais ceroso nell'alimentazione delle bovine,
- contenuto in acqua e grasso sostanzialmente analogo al contenuto di proteine,
- elevata degradazione naturale delle proteine in peptoni, peptidi e amminoacidi liberi,
- resistenza alla maturazione prolungata, anche oltre 20 mesi.

Il legame causale fra il GRANA PADANO D.O.P. e la sua zona di origine è riconducibile ai seguenti elementi:

- l'elevato potenziale irriguo della pianura Padana e la conseguente disponibilità di foraggi, tra cui principalmente il mais ceroso, al quale sono da riconnettere le caratteristiche specifiche di colore bianco o paglierino, sapore e aroma della pasta. Infatti, l'utilizzo dell'insilato di mais – o mais ceroso – ha come conseguenza diretta un apporto nella dieta di composti cromatici, come caroteni, antociani, clorofilla, in misura inferiore a quello derivante da alimentazione a base di fieni poltiti o essenze foraggere verdi. Ciò è infatti una conseguenza diretta della fase di insilamento;
- l'impiego del latte crudo, con conseguente apporto alla caseificazione di batteri lattici tipici del territorio,
- l'impiego del siero innesto naturale, che crea un legame microbiologico ininterrotto con il territorio di produzione. Infatti, il latte che diventa siero, e quindi siero innesto, è di fatto da un lato l'anello di congiunzione che lega al territorio di produzione le caseificazioni, dall'altro garantisce il continuo e costante apporto di batteri lattici tipici della zona di origine, cui sono dovute le principali caratteristiche peculiari del formaggio GRANA PADANO D.O.P.

Il legame causale fra le caratteristiche del prodotto e la sua zona di origine è inoltre dato dalla figura del «casaro», che ha da sempre un'importanza centrale e fondamentale nella produzione di GRANA PADANO D.O.P.

Ancora oggi la trasformazione del latte in «Grana Padano» D.O.P. è affidata a casari e non a tecnici o scienziati.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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

oppure

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

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 358/11)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«POMME DU LIMOUSIN»

N. UE: PDO-FR-0442-AM02 – 18.5.2017

DOP (X) IGP () STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

«Syndicat de défense» della DOP «Pomme du Limousin»
9 place Saint-Blaise
19230 Pompadour
FRANCIA

Tel. +33 5 55 73 31 51
Fax +33 9 81 38 34 23
E-mail: syndicatpommelimousin@gmail.com

Il «Syndicat de défense» (Sindacato di tutela) della DOP «Pomme du Limousin» è costituito dagli operatori della DOP «Pomme du Limousin» (produttori ed enti assuntori-confezionatori) e ha pertanto un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o Paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: gruppo richiedente, zona geografica, legame, controllo, requisiti nazionali

4. Tipo di modifica

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

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifica (modifiche)

Sezione «Etichettatura»

L'obbligo di riportare il simbolo DOP dell'Unione europea e/o la dicitura DOP sull'etichetta autoadesiva apposta su ogni «Pomme du Limousin» è sostituito dall'obbligo di far figurare il simbolo DOP. Viene quindi ritirata la norma relativa alla dimensione dei caratteri della dicitura «DOP» sull'etichetta autoadesiva.

La dimensione dei caratteri del nome della denominazione d'origine «Pomme du Limousin» riportati sull'etichetta autoadesiva e sulle confezioni unitarie viene così modificata:

- Sull'etichetta autoadesiva applicata su ogni frutto, questa dimensione deve essere almeno pari alla metà di quella dei caratteri più grandi riportati sull'etichetta autoadesiva, tranne quelli contenuti nel simbolo DOP dell'Unione europea, invece di «almeno pari alla metà dei caratteri della dicitura «DOP» o superiore a 1,5 mm in mancanza della dicitura «DOP».

La disposizione del disciplinare vigente è quindi sostituita dalla seguente formulazione:

«Ogni singola mela è identificata mediante l'apposizione di un'etichetta autoadesiva sulla quale figurano:

- il simbolo DOP dell'Unione europea;
- il nome della denominazione d'origine «Pomme du Limousin», laddove la dimensione dei caratteri della medesima deve essere almeno pari alla metà dei caratteri più grandi riportati sull'etichetta autoadesiva, tranne quelli contenuti nel simbolo DOP dell'Unione europea».

Anche il punto 3.6 del documento unico viene aggiornato tenendo conto di queste modifiche.

- Sulle confezioni unitarie questa dimensione deve essere almeno pari alla metà di quella dei caratteri più grandi che figurano sull'etichettatura, invece di «almeno pari a quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichettatura salvo quelli della dicitura «DOP» o «denominazione d'origine protetta».

La disposizione del disciplinare vigente relativa all'etichettatura delle confezioni unitarie è quindi sostituita dalla seguente formulazione:

«L'etichettatura delle confezioni unitarie comprende, sulla superficie in cui sono raggruppate le diciture relative alla normalizzazione:

- il nome della denominazione d'origine «Pomme du Limousin» scritto a caratteri di dimensioni almeno pari alla metà di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichettatura;
- il simbolo DOP dell'Unione europea».

Anche la disposizione del punto 3.6 del documento unico viene aggiornata tenendo conto di questa modifica. Il paragrafo: «Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, l'etichettatura delle confezioni unitarie comprende, sulla superficie in cui sono raggruppate le diciture relative alla normalizzazione, il nome della denominazione d'origine «Pomme du Limousin» scritto a caratteri di dimensioni almeno pari alla metà di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichettatura» sostituisce il paragrafo «L'etichettatura delle confezioni unitarie comprende, sulla superficie in cui sono raggruppate le diciture relative alla normalizzazione:

- il nome della denominazione d'origine «Pomme du Limousin» scritto a caratteri di dimensioni almeno pari a quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichettatura salvo quelli della dicitura «DOP» o «denominazione d'origine protetta»;
- il simbolo DOP dell'Unione europea».

Queste modifiche mirano a semplificare la gestione delle etichette autoadesive e delle informazioni riportate sull'etichetta di normalizzazione delle confezioni unitarie armonizzando le norme in materia di etichettatura. Esse garantiscono una buona visibilità del nome della denominazione «Pomme du Limousin» pur lasciando agli operatori e/o alle catene la possibilità di far figurare i loro marchi d'impresa o quelli del distributore.

La disposizione secondo cui «[sull'etichettatura, nessuna dicitura intercalare deve figurare tra la dicitura «DOP» o «denominazione d'origine protetta» e il nome della denominazione d'origine» viene ritirata in quanto non ritenuta necessaria alla luce della normativa europea vigente. Tale disposizione è rimossa anche dal punto 3.6 del documento unico.

Altro

- Nella sezione «gruppo richiedente» sono stati aggiornati i recapiti del gruppo.
- Nella sezione «zona geografica» il riferimento alle regioni amministrative del Limosino e dell'Aquitania è sostituito dal riferimento alla regione amministrativa della Nuova Aquitania, in seguito alla fusione avvenuta il 1° gennaio 2016 delle regioni Aquitania, Limosino e Poitou-Charentes in un'unica regione denominata Nuova Aquitania.

La frase «Tutte le fasi della produzione si svolgono nella zona geografica che comprende il territorio dei seguenti 100 comuni» è sostituita dalla frase «Tutte le fasi della produzione si svolgono nella zona geografica approvata dall'Institut national de l'origine et de la qualité nella seduta del comitato nazionale competente dell'11 dicembre 2003. Il perimetro di questa zona comprende il territorio dei seguenti comuni, in base al codice ufficiale geografico del 2016» al fine di riportare nel disciplinare le date di riferimento della delimitazione della zona geografica con l'elenco dei comuni indicante il perimetro di questa zona.

Viene inoltre aggiunta la frase «I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili dal sito Internet dell'Institut national de l'origine et de la qualité» per segnalare la messa a disposizione di documenti che permettono di visualizzare il tracciato della zona geografica.

Sono stati inoltre rettificati, come di seguito indicato, gli errori materiali contenuti nel nome di quattro comuni: «Génis» sostituisce «Genis», «Savignac-Lédrier» sostituisce «Savignac-Ledrier», «Saint-Laurent-les-Églises» sostituisce «Saint-Laurent-les-Eglises» e «Saint-Paul» sostituisce «Saint-Paul-d'Eyejeaux». Queste rettifiche sono apportate anche al punto 4 del documento unico.

Tutte queste modifiche non si ripercuotono sul perimetro della zona geografica che non risulta quindi modificato.

- Nella sezione «elementi che comprovano il legame con l'ambiente geografico», il numero dei dipendenti permanenti e stagionali impiegati nella filiera è aggiornato ai dati del 2016. Questa modifica è apportata anche al punto 5 del documento unico.
- Nella sezione «riferimenti relativi agli organismi di controllo», i recapiti dell'organismo di controllo sono sostituiti con quelli dell'autorità competente in materia di controllo per evitare di modificare il disciplinare in caso di variazione dell'organismo di controllo.
- Nella sezione «requisiti nazionali» il metodo di valutazione «documentale e/o visivo» della resa è sostituito da un metodo di valutazione esclusivamente «documentale». Nella pratica, infatti, il controllo documentale è sufficiente per garantire il rispetto della disposizione.

6. Versione aggiornata del disciplinare (solo per le DOP e le IGP)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-80e22731-2551-4b7e-bb17-1d5897a5ab50/telechargement

DOCUMENTO UNICO

«POMME DU LIMOUSIN»

N. UE: PDO-FR-0442-AM02 – 18.5.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (Denominazioni)

«Pomme du Limousin»

2. Stato membro o Paese terzo

Francia

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 la denominazione di cui al punto 1

La «Pomme du Limousin» è una mela fresca caratterizzata da:

- forma leggermente allungata, con il calice e la cavità calicina ben marcati;
- calibro minimo di 65 mm oppure peso minimo di 115 g;
- polpa bianca e compatta, consistenza croccante, succosa e non farinosa;
- gusto equilibrato fra lo zuccherino e l'acidulo.

Le mele sono ottenute dalla varietà «Golden delicious» o da uno dei mutanti autorizzati a denominazione d'origine protetta «Pomme du Limousin» (caratteristiche standard e simili a quelle del tipo della Golden delicious), ad eccezione della Cala golden.

La «Pomme du Limousin» presenta un indice rifrattometrico non inferiore al 12,5 % Brix, una compattezza non inferiore a 5 Kg/cm² e un grado di acidità non inferiore a 3,7 g/l di acido malico.

La mela in questione appartiene alle categorie commerciali Extra e 1, come definite dalla normativa europea, o rientra nella categoria commerciale 2, solo a causa del suo grado di rugginosità.

La «Pomme du Limousin» ha una colorazione che va dal bianco/verde al giallo e può presentare una faccetta rosata.

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

Non pertinente.

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

Tutte le fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

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

Dopo la raccolta le mele sono rigorosamente conservate al freddo per preservarne le caratteristiche di compattezza, consistenza e succosità.

Nella zona geografica esistono competenze locali in materia di immagazzinamento in quanto i centri di deposito:

- gestiscono il loro piano di conservazione realizzato in base alle analisi effettuate sui frutti al momento della raccolta e coordinano la quantità di frutti conferita dai produttori;
- ottimizzano il metodo e il tempo di riempimento delle celle;
- gestiscono il tasso di ossigeno una volta che i frutti sono raffreddati, nonché la stabilità della temperatura e dei tassi di ossigeno e di anidride carbonica durante l'intera campagna di commercializzazione.

Il confezionamento avviene obbligatoriamente nella zona geografica della denominazione d'origine «Pomme du Limousin», tenuto conto:

- delle competenze dei centri di confezionamento in materia di gestione dei frutti immagazzinati (monitoraggio delle celle, controlli condotti sui frutti durante il periodo di conservazione);
- della fragilità dei frutti e della loro sensibilità agli urti e alle manipolazioni violente;
- delle attrezzature specifiche di confezionamento che consentono di limitare gli impatti e di preservare la qualità dei frutti;
- della necessaria tracciabilità dei frutti: essi non devono essere spediti alla rinfusa e ciascuno di essi deve essere munito di etichettatura individuale per consentire al consumatore di identificare esattamente il prodotto ed evitare che le mele possano mescolarsi a frutti di altra origine.

Le mele vengono confezionate in imballaggi atti a preservare le caratteristiche e la qualità dei frutti.

Di conseguenza è vietato il confezionamento in unità superiori a 20 kg, così come in sacchetti di plastica o di carta.

Le mele non possono essere immesse in circolazione con la denominazione d'origine «Pomme du Limousin» oltre una data che viene stabilita in base alla colorazione delle mele e che varia dal 1° giugno al 1° agosto dell'anno successivo alla data della raccolta.

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

Ogni mela è identificata mediante l'apposizione di un'etichetta autoadesiva sulla quale figurano:

- il simbolo DOP dell'Unione europea;
- il nome della denominazione d'origine «Pomme du Limousin», laddove la dimensione dei caratteri della medesima deve essere almeno pari alla metà dei caratteri più grandi riportati sull'etichetta autoadesiva, tranne quelli contenuti nel simbolo DOP dell'Unione europea.

Tuttavia quest'obbligo di etichettatura individuale delle mele non si applica ai frutti preconfezionati.

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, l'etichettatura delle confezioni unitarie comprende, sulla superficie in cui sono raggruppate le diciture relative alla normalizzazione, il nome della denominazione d'origine «Pomme du Limousin» scritto a caratteri di dimensioni almeno pari alla metà di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichettatura.

Oltre all'etichettatura, tutti i documenti di accompagnamento e le fatture devono recare il nome della denominazione d'origine «Pomme du Limousin» e la dicitura «denominazione d'origine protetta» o «DOP».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Comuni del dipartimento della Corrèze:

Allassac, Arnac-Pompadour, Beyssac, Beyssenac, Chabrignac, Chameyrat, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Donzenac, Espartignac, Estivaux, Juillac, Lagraulière, Lascaux, Lubersac, Montgibaud, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Sadroc, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Sainte-Féréole, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, Vigeois, Vignols, Voutezac.

Comuni del dipartimento della Creuse:

Bénévent-l'Abbaye, Chauchet (Le), Grand-Bourg (Le), Marsac, Montboucher, Nouzerolles, Sardent, Saint-Agnant-de-Versillat, Sainte-Feyre, Saint-Germain-Beaupré, Saint-Julien-le-Châtel, Saint-Pierre-Chérignat.

Comuni del dipartimento della Dordogne:

Angoisse, Anlhac, Clermont-d'Excideuil, Dussac, Excideuil, Firbeix, Génis, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Priest-les-Fougères, Salagnac, Sarlande, Sarrazac, Savignac-Lédrier.

Comuni del dipartimento della Haute-Vienne:

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailhac, Ladignac-le-Long, Linards, Meyze (La), Nieuil, Oradour-sur-Vayres, Pensol, Roche-l'Abeille (La), Rozières-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligoure, Saint-Laurent-les-Églises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul, Saint-Yrieix-la-Perche, Vicq-sur-Breuilh.

5. Legame con la zona geografica

La zona geografica è ubicata su un basamento cristallino proveniente dall'evoluzione pedogenetica di roccia madre metamorfica o granitica, che include le formazioni di alteriti esistenti e quelle su colluvioni o alluvioni residue antiche.

I suoli sono al tempo stesso leggeri e profondi, con una buona capacità di ritenzione idrica.

La zona geografica presenta un clima di tipo oceanico umido, con precipitazioni abbastanza abbondanti ma senza eccessi (pluviometria annua media inferiore a 1 300 mm) e temperature senza estremi (temperatura media superiore a 9 °C).

A questi elementi si aggiunge l'altitudine: i frutteti sono siti su altipiani, a loro volta ubicati su groppe ben ventilate, la cui altitudine è compresa generalmente fra 350 e 450 m.

Il Limosino presenta una spiccata vocazione fruttifera. Qui la «Golden delicious», impiantata fin dagli anni 1950, non ha mai smesso di svilupparsi. In questa regione la pomicoltura è un'attività agricola complementare all'allevamento e si fonda su pratiche colturali tradizionali come l'irrigazione ragionata e la raccolta manuale.

Esistono inoltre competenze locali in materia di immagazzinamento. Una volta raccolte, le mele sono conservate in apposite celle frigorifere ad atmosfera controllata riservate a tale scopo e stabilite ogni anno in base ad alcuni parametri tecnici e di manutenzione (ermeticità, volume, numero di ore di funzionamento ecc.). I lotti sono monitorati regolarmente per verificare la loro corretta conservazione fino alla fine.

La «Pomme du Limousin» si contraddistingue per le sue eccellenti qualità gustative e la sua presentazione: una forma leggermente allungata, la colorazione particolare, la compattezza della polpa, la succosità, il gusto equilibrato fra lo zuccherino e l'acidulo e la grande attitudine alla conservazione - le consente di essere presente nei punti vendita fino al 1° agosto.

Gli elementi dell'ambiente naturale, uniti alle pratiche arboricole tradizionali, ben si sposano con le esigenze della coltivazione del melo della varietà «Golden Delicious», tanto da condurre al mantenimento delle caratteristiche originali della «Pomme du Limousin».

In altitudine il soleggiamento è maggiore rispetto alla pianura, ma le temperature più elevate sono comunque moderate. L'alternanza delle notti fredde e delle giornate calde e soleggiate sugli altipiani della zona geografica favorisce lo sviluppo di un buon equilibrio zucchero/acidità, nonché la pigmentazione rosata della buccia dovuta agli antociani caratteristici della «Pomme du Limousin».

Coltivata in altitudine con un'escursione termica fra il giorno e la notte, questa mela presenta inoltre una forma più allungata ed è caratterizzata da una compattezza e da una succosità più accentuate.

La pomicoltura nel Limosino si fonda su pratiche colturali specifiche: l'irrigazione ragionata permette di conservare e di esprimere al meglio le caratteristiche del frutto e di migliorare la qualità dell'induzione florale l'anno successivo. Inoltre, per preservare tutte le caratteristiche del frutto, le mele vengono raccolte manualmente.

Esistono inoltre competenze locali in materia di immagazzinamento adeguate alle altitudini e alla lunga conservazione della «Pomme du Limousin». Al momento della raccolta la temperatura dei frutti viene abbassata il più rapidamente possibile a partire dal nucleo. Le celle sono riempite nel minor tempo possibile e messe immediatamente in atmosfera controllata al fine di mantenere intatta la qualità dei frutti.

La «Pomme du Limousin» rappresenta un settore dinamico che dà lavoro a 1 500 dipendenti permanenti e a 2 500 dipendenti stagionali (dati 2016).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-80e22731-2551-4b7e-bb17-1d5897a5ab50/telechargement

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT