

Gazzetta ufficiale

C 150

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno

6 maggio 2020

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2020/C 150/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9813 — Blackstone/IQSA Holdings) ⁽¹⁾	1
2020/C 150/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9811 — Franklin Resources/Legg Mason) ⁽¹⁾	2

IV Informazioni

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

Commissione europea

2020/C 150/03	Tassi di cambio dell'euro — 5 maggio 2020	3
2020/C 150/04	Decisione della Commissione, del 16 aprile 2020, che ordina all'amministratore centrale del catalogo delle operazioni dell'Unione europea di inserire nella tabella dei crediti ammissibili internazionali dell'Unione contenuta nel catalogo le modifiche apportate alle tabelle dei crediti ammissibili internazionali	4
2020/C 150/05	Nuova faccia nazionale delle monete in euro destinate alla circolazione	17

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

ALTRI ATTI

Commissione europea

2020/C 150/06	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	18
2020/C 150/07	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	28

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.9813 — Blackstone/IQSA Holdings)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 150/01)

Il 29 aprile 2020 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 32020M9813. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.9811 — Franklin Resources/Legg Mason)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 150/02)

Il 29 aprile 2020 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 32020M9811. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

5 maggio 2020

(2020/C 150/03)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0843	CAD	dollari canadesi	1,5201
JPY	yen giapponesi	115,71	HKD	dollari di Hong Kong	8,4057
DKK	corone danesi	7,4612	NZD	dollari neozelandesi	1,7910
GBP	sterline inglesi	0,87060	SGD	dollari di Singapore	1,5359
SEK	corone svedesi	10,6980	KRW	won sudcoreani	1 324,81
CHF	franchi svizzeri	1,0525	ZAR	rand sudafricani	19,9018
ISK	corone islandesi	159,30	CNY	renminbi Yuan cinese	7,6575
NOK	corone norvegesi	11,1730	HRK	kuna croata	7,5735
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 372,93
CZK	corone ceche	26,978	MYR	ringgit malese	4,6674
HUF	fiorini ungheresi	350,27	PHP	peso filippino	54,863
PLN	zloty polacchi	4,5316	RUB	rublo russo	80,4713
RON	leu rumeni	4,8260	THB	baht thailandese	35,126
TRY	lire turche	7,6866	BRL	real brasiliano	5,9576
AUD	dollari australiani	1,6825	MXN	peso messicano	25,8850
			INR	rupia indiana	82,1435

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

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 16 aprile 2020

che ordina all'amministratore centrale del catalogo delle operazioni dell'Unione europea di inserire nella tabella dei crediti ammissibili internazionali dell'Unione contenuta nel catalogo le modifiche apportate alle tabelle dei crediti ammissibili internazionali

(2020/C 150/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

vista la direttiva 2003/87/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 ottobre 2003, che istituisce un sistema per lo scambio di quote di emissioni dei gas a effetto serra nell'Unione e che modifica la direttiva 96/61/CE del Consiglio ⁽¹⁾,

visto il regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, del 2 maggio 2013, che istituisce un registro dell'Unione conformemente alla direttiva 2003/87/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, alle decisioni n. 280/2004/CE e n. 406/2009/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e che abroga i regolamenti (UE) n. 920/2010 e n. 1193/2011 della Commissione ⁽²⁾, in particolare l'articolo 59, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il numero di crediti internazionali cui i gestori hanno diritto è fissato conformemente alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione, dell'8 novembre 2013, relativo alla determinazione dei diritti di utilizzo di crediti internazionali a norma della direttiva 2003/87/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.
- (2) I diritti fissati conformemente all'articolo 1, paragrafi da 2 a 5, del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione sono aggiornati automaticamente ogni anno dal registro dell'Unione in base alle emissioni verificate. In caso di nuovi impianti e nuovi operatori aerei non esiste alcun valore iniziale.
- (3) A norma dell'articolo 2 del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione, gli Stati membri sono tenuti a comunicare le modifiche apportate alla propria tabella dei crediti ammissibili internazionali alla Commissione, la quale, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, ordina all'amministratore centrale di apportare le relative modifiche alla tabella dei crediti ammissibili internazionali contenuta nel catalogo delle operazioni dell'Unione europea (EUTL) se tali modifiche sono conformi alla direttiva 2003/87/CE e alle misure adottate a norma dell'articolo 11 bis della stessa.
- (4) Con lettera del 3 marzo 2020 l'Austria ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (5) Con lettera del 17 marzo 2020 il Belgio ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (6) Con lettera del 19 marzo 2020 Cipro ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (7) Con lettera del 9 marzo 2020 la Cechia ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (8) Con lettera del 20 marzo 2020 la Danimarca ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.

⁽¹⁾ GU L 275 del 25.10.2003, pag. 32.

⁽²⁾ GU L 122 del 3.5.2013, pag. 1.

- (9) Con lettera del 24 marzo 2020 l'Estonia ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (10) Con lettera del 28 febbraio 2020 la Finlandia ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (11) Con lettera del 23 marzo 2020 la Francia ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (12) Con lettera del 16 marzo 2020 la Germania ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (13) Con lettera del 19 marzo 2020 l'Irlanda ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (14) Con lettera del 17 marzo 2020 l'Italia ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (15) Con lettera del 23 marzo 2020 la Lettonia ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (16) Con lettera del 18 marzo 2020 Malta ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (17) Con lettera del 17 marzo 2020 i Paesi Bassi hanno comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla loro tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (18) Con lettera del 20 marzo 2020 la Polonia ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (19) Con lettera del 18 marzo 2020 la Romania ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (20) Con lettera del 17 marzo 2020 la Slovacchia ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (21) Con lettera del 23 marzo 2020 la Spagna ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (22) Con lettera del 18 marzo 2020 la Svezia ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (23) Con lettera del 25 marzo 2020 il Regno Unito ha comunicato, in applicazione dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 389/2013 della Commissione, le modifiche apportate alla sua tabella dei crediti ammissibili internazionali per il periodo dal 2008 al 2020.
- (24) La Commissione non ha rilevato incongruenze tra le modifiche comunicate e la direttiva 2003/87/CE o le misure adottate a norma dell'articolo 11 *bis* della stessa,

DECIDE:

Articolo 1

La Commissione ordina all'amministratore centrale del catalogo delle operazioni dell'Unione europea di inserire nel catalogo le modifiche apportate alle tabelle dei crediti ammissibili internazionali.

Articolo 2

Le modifiche apportate alle tabelle dei crediti ammissibili internazionali sono precisate nell'allegato.

Fatto a Bruxelles, il 16 aprile 2020

Per la Commissione
Frans TIMMERMANS
Vicepresidente esecutivo

ALLEGATO

Austria

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210600	Laudamotion Executive GmbH	Articolo 1, paragrafo 5	
210636	easyJet Europe Airline GmbH	Articolo 1, paragrafo 5	
210838	Anisec Luftfahrt GmbH	Articolo 1, paragrafo 5	
142	Jungbunzlauer Wulzeshofen	Articolo 1, paragrafo 3	104963
182	Stölzle-Oberglas Köflach	Articolo 1, paragrafo 3	22133
168	SCA Graphic Laakirchen AG	Articolo 1, paragrafo 3	2162

Belgio

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
327	Alpro	Articolo 1, paragrafo 3	5981
37	Nelissen Steenfabrieken	Articolo 1, paragrafo 3	20477
271	Wienerberger Rumst	Articolo 1, paragrafo 3	39225
210663	Asfaltcentrale Willemen Infra Doel	Articolo 1, paragrafo 2	
630	BPB Belgium	Articolo 1, paragrafo 3	24806
292	Etex Building Performance	Articolo 1, paragrafo 3	16949
210011	EON - WKK Oleon Ertvelde	Articolo 1, paragrafo 2	
210012	E.ON - WKK Promat Tisselt	Articolo 1, paragrafo 2	
210664	A&S Energie	Articolo 1, paragrafo 2	
210661	Agristo Wielsbeke	Articolo 1, paragrafo 2	
210659	Agristo Harelbeke	Articolo 1, paragrafo 2	
220	Clarebout Potatoes	Articolo 1, paragrafo 3	26474
741	Sibelco	Articolo 1, paragrafo 3	10225
210133	Provital	Articolo 1, paragrafo 2	
211998	Advachem	Articolo 1, paragrafo 2	
279	GSK Wavre	Articolo 1, paragrafo 3	13689

Cipro

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210168	TUS Airways Ltd	Articolo 1, paragrafo 5	
210705	CHARLIE AIRLINES LTD	Articolo 1, paragrafo 5	

Cechia

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
208023	Pittsburgh Corning CR	Articolo 1, paragrafo 2	
210084	Papírna APIS s.r.o.	Articolo 1, paragrafo 2	
32	Huhtamaki Česká republika, a.s.	Articolo 1, paragrafo 3	4805
127	ČEZ, a. s. - Elektrárna Prunéřov 2	Articolo 1, paragrafo 3	3484452
272	SAINT-GOBAIN ADFORS CZ - Litomyšl	Articolo 1, paragrafo 3	28742
283	Vápenka Čertovy schody	Articolo 1, paragrafo 3	194885
284	CRYSTALITE BOHEMIA, s.r.o.	Articolo 1, paragrafo 3	17247
207687	ABS Jets Inc.	Articolo 1, paragrafo 5	
209931	PLORISTA LIMITED	Articolo 1, paragrafo 5	
426	SPP Storage - PZP Dolní Bojanovice	Articolo 1, paragrafo 3	1384
314	LASSELSBERGER - závod Chlumčany	Articolo 1, paragrafo 3	35526
397	Rýnovická energetická s.r.o.	Articolo 1, paragrafo 3	3383

Danimarca

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210839	Karup Kartoffelmelfabrik a.m.b.a	Articolo 1, paragrafo 2	
291	CP KELCO ApS	Articolo 1, paragrafo 3	50095
210419	De Danske Gærfabrikker A/S	Articolo 1, paragrafo 2	

Estonia

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
206959	KKT Oil OÜ	Articolo 1, paragrafo 3	
206191	Enefit Õlitööstus	Articolo 1, paragrafo 3	
2	Eesti elektrijaam	Articolo 1, paragrafo 3	4224836

Finlandia

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210165	Nikkilän voimalaitos	Articolo 1, paragrafo 1	5568
210671	Helsinki Data Center	Articolo 1, paragrafo 2	

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210700	Renkomäen lämpökeskus	Articolo 1, paragrafo 2	
416	Äänekosken tehta	Articolo 1, paragrafo 3	22973
210687	Lk300 Terrafame Sotkamo	Articolo 1, paragrafo 2	

Francia

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210608	SYNUTRA	Articolo 1, paragrafo 2	
210623	Station de Sauveterre de Guyenne	Articolo 1, paragrafo 2	
210662	Chaudiere Ajinomoto Foods Europe	Articolo 1, paragrafo 2	
210721	COGESTAR 3 - Cogé McCain Matougues	Articolo 1, paragrafo 2	
210722	COGESTAR 3 - McCain Harnes	Articolo 1, paragrafo 2	
210723	Ecoslops Provence	Articolo 1, paragrafo 2	
210725	COGESTAR 3 - CEA Saclay	Articolo 1, paragrafo 2	
210797	ESTIA - Chaufferie de la Haye	Articolo 1, paragrafo 2	
211358	LYONDELLBASELL SERVICES France	Articolo 1, paragrafo 2	
211718	CHARTRES METROPOLE ENERGIES	Articolo 1, paragrafo 2	
211758	Spie Batignolles Malet - Grands Chantiers - PE 15	Articolo 1, paragrafo 2	
211858	OMYA - Site d'Orgon	Articolo 1, paragrafo 2	
211959	KNAUF INSULATION LANNEMEZAN - Illange	Articolo 1, paragrafo 2	
211960	INTERXION FRANCE - MRS2	Articolo 1, paragrafo 2	
212100	TRX	Articolo 1, paragrafo 2	
212180	Orange- Datacenter Chartres	Articolo 1, paragrafo 2	
212220	CHEVRON ORONITE - Usine de Gonfreville L'Orcher	Articolo 1, paragrafo 2	
212280	Centrale d'énergie Hôpital de Mercy	Articolo 1, paragrafo 2	
212401	Fresenius Medical Care SMAD	Articolo 1, paragrafo 2	
210666	Azul Linhas Aéreas Brasileiras SA.	Articolo 1, paragrafo 5	
210737	AB Air Holdings	Articolo 1, paragrafo 5	
210858	Symphony Master (Jersey) Limited	Articolo 1, paragrafo 5	

Germania

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
60	Einheitliche Anlage Bremen	Articolo 1, paragrafo 3	6449750
203410	Schmiede	Articolo 1, paragrafo 3	0
341	Argelith Bodenkeramik H. Bitter GmbH	Articolo 1, paragrafo 3	29148
390	Ziegelei Wolfersdorf	Articolo 1, paragrafo 3	17982
203168	Brennen von Dachziegeln - Betrieb Hüllhorst	Articolo 1, paragrafo 3	0
201937	Fliesenwerk BLINK	Articolo 1, paragrafo 3	0
616	Papiererzeugung Stockstadt	Articolo 1, paragrafo 3	359889
202756	Papierproduktion Schwedt	Articolo 1, paragrafo 3	0
879	DMK Deutsche Milchkontor GmbH Werk Zeven	Articolo 1, paragrafo 3	58097
1444	GuD und Heizkraftwerk Nord	Articolo 1, paragrafo 1	393145
4141	Reservedampferzeuger	Articolo 1, paragrafo 3	82932
207202	Geothermieranlage Unterföhring	Articolo 1, paragrafo 3	0
208751	Heizkraftwerk Klingenhof	Articolo 1, paragrafo 3	0
4155	Verdichterstation Radeland	Articolo 1, paragrafo 3	1793
206995	Verdichterstation Embsen - Gasturbinenanlage	Articolo 1, paragrafo 3	0
202625	Vinna-Anlage	Articolo 1, paragrafo 3	0
210670	Keramikbrennung	Articolo 1, paragrafo 2	
209081	BMW Werk 06.10 Regensburg Lackiererei	Articolo 1, paragrafo 1	0
210642	Heizwerk Europaviertel	Articolo 1, paragrafo 2	
210681	Anlage zur Herstellung von Spezialglas (Mikro-Glaskugeln für Fahrbahnmarkierungen)	Articolo 1, paragrafo 2	
210939	HW Treptow	Articolo 1, paragrafo 2	
210665	Holzheizkraftwerk Horn	Articolo 1, paragrafo 2	
210680	Gasmotoren-BHKW Ramstein	Articolo 1, paragrafo 2	
210688	Stawag - BHKW Campus Melaten	Articolo 1, paragrafo 2	
210603	Heizkraftwerk Gera-Lusan	Articolo 1, paragrafo 2	
210658	Heizkraftwerk Gera-Tinz	Articolo 1, paragrafo 2	
210686	HKW Robert-Bosch-Straße	Articolo 1, paragrafo 2	
211499	Dampfkesselanlage M228	Articolo 1, paragrafo 2	
210167	Gasturbine 4	Articolo 1, paragrafo 2	
210532	Heizkraftwerk Adlerstraße	Articolo 1, paragrafo 2	
210880	Blockheizkraftwerk Hollerstauden	Articolo 1, paragrafo 2	
210625	Heizkraftwerk Stuttgart-Gaisburg 3	Articolo 1, paragrafo 2	
211738	Erdgasempfangstation Lubmin 2	Articolo 1, paragrafo 2	
210639	Polypropylen-Anlage Schkopau	Articolo 1, paragrafo 2	

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
211198	Acetylenanlage	Articolo 1, paragrafo 2	
209864	Polyethylenanlage I, Geb T02	Articolo 1, paragrafo 2	
209866	Polyethylenanlage III, Geb T07	Articolo 1, paragrafo 2	
210674	Blockweichschaumproduktionsanlage	Articolo 1, paragrafo 2	
210628	PVC-Anlage	Articolo 1, paragrafo 2	
210617	Polyamid-Anlage	Articolo 1, paragrafo 2	
210878	Anlage 73 - Herstellung von Industrieklebstoffen	Articolo 1, paragrafo 2	
210601	Otto Bock Kunststoff GmbH	Articolo 1, paragrafo 2	
210596	HDPE-Anlage, GUR-Straße	Articolo 1, paragrafo 2	
210164	PAV-Fabrik	Articolo 1, paragrafo 2	
211199	Imidazol-Fabrik I	Articolo 1, paragrafo 2	

Irlanda

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210702	Equinix DB3	Articolo 1, paragrafo 2	
210704	Equinix DB1	Articolo 1, paragrafo 2	
211260	MSD Ireland (Biotech Dublin)	Articolo 1, paragrafo 2	
203640	Alltech Inc	Articolo 1, paragrafo 5	
204963	First Virtual Air LLC	Articolo 1, paragrafo 5	
203656	Orange Crimson Aviation LLC	Articolo 1, paragrafo 5	
204157	General Dynamics Land Systems	Articolo 1, paragrafo 5	
204542	Quest AVTN	Articolo 1, paragrafo 5	
204603	Guthy Renker Aviation	Articolo 1, paragrafo 5	
204639	Nestle Purina PetCare	Articolo 1, paragrafo 5	
204765	Premier Executive Jets Ltd	Articolo 1, paragrafo 5	
205278	Konfara Company	Articolo 1, paragrafo 5	

Italia

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
326	Stabilimento Ferrari di Maranello	Articolo 1, paragrafo 3	11981
210621	Ernest SpA	Articolo 1, paragrafo 5	
210667	Cartiera di Salerno	Articolo 1, paragrafo 2	

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210668	Stabilimento Pratella - Montelupo Fi.no	Articolo 1, paragrafo 2	
210679	Ceramiche Mariner	Articolo 1, paragrafo 2	
210717	Flightpartner Ltd	Articolo 1, paragrafo 5	
210840	Keritaly SpA	Articolo 1, paragrafo 2	
210859	C.le di produzione calore terleriscaldamento BG	Articolo 1, paragrafo 2	
210898	SAXAGRES SpA	Articolo 1, paragrafo 2	
210938	ThermalCeramicsItaliana srl STAB. CASALPUSTER-LENGO	Articolo 1, paragrafo 2	
211218	Sito di Rosia	Articolo 1, paragrafo 2	
211318	Centrale di Riserva Leini	Articolo 1, paragrafo 2	
211398	Centrale Sud teleriscaldamento Alessandria	Articolo 1, paragrafo 2	
211439	Stab. di Pozzolo Formigaro di Tomato Farm SpA	Articolo 1, paragrafo 2	
211458	AMA Rozzano	Articolo 1, paragrafo 2	
211699	CHP Bracco - Cesano Maderno	Articolo 1, paragrafo 2	

Lettonia

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210127	CBF SIA „Binders” Vangažu asfaltbetona rūpnīca	Articolo 1, paragrafo 2	
210002	SIA Energia Verde «Koģenerācijas elektrostacija»	Articolo 1, paragrafo 2	

Malta

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210657	Air X Charter Ltd	Articolo 1, paragrafo 5	

Paesi Bassi

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
90	Parenco B.V.	Articolo 1, paragrafo 3	129743
210677	AMS05 - AMS07	Articolo 1, paragrafo 2	
210685	Maastricht Universitair Medisch Centrum + (MUMC+)	Articolo 1, paragrafo 2	
211579	BECC B.V.	Articolo 1, paragrafo 2	

Polonia

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
363	Koksownia Częstochowa Nowa Sp. z o.o.	Articolo 1, paragrafo 3	40150
371	Stalownia	Articolo 1, paragrafo 3	96722
438	Instalacja produkcji papieru	Articolo 1, paragrafo 3	9621
447	Packprofil Sp. z o.o.	Articolo 1, paragrafo 3	2537
508	LINIA PRODUKCJI SZKŁA	Articolo 1, paragrafo 3	73736
811	URSA Polska Sp. z o.o.	Articolo 1, paragrafo 3	8045
210697	INSTALACJA DO PRODUKCJI PAPIERU LUB TEKTURY	Articolo 1, paragrafo 2	
210718	ZAKŁAD PRODUKCJI BIBUŁY	Articolo 1, paragrafo 2	
211478	Nowe Jaworzno Grupa TAURON Sp. z o.o.	Articolo 1, paragrafo 2	
211578	AMC Aviation sp. z o.o.	Articolo 1, paragrafo 5	
212018	Instalacja do produkcji płyt drewnopochodnych płyt wiórowych	Articolo 1, paragrafo 2	

Romania

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210324	S.C. Kronochem Sebes S.R.L.	Articolo 1, paragrafo 2	
210540	TERMOFICARE ORADEA SA.	Articolo 1, paragrafo 2	
212300	COMBINATUL DE CELULOZA SI HARTIE SA.	Articolo 1, paragrafo 2	

Slovacchia

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
206184	OFZ a. s., prevádzka Široká	Articolo 1, paragrafo 3	

Spagna

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
825	Industrie Cartarie Tronchetti Ibérica S.A	Articolo 1, paragrafo 1	13738
	AENA SME, SA.	Articolo 1, paragrafo 2	
211118	Desimpacte de Purins Voltregà, SA	Articolo 1, paragrafo 2	
	Rosa Gres, SL	Articolo 1, paragrafo 2	

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210777	Tractaments de Juneda, SA.	Articolo 1, paragrafo 2	
	Aeropuerto de Tenerife Sur	Articolo 1, paragrafo 2	
	Aeropuerto de Palma de Mallorca	Articolo 1, paragrafo 2	
	Aeropuerto de Fuerteventura	Articolo 1, paragrafo 2	
	Hospital Universitario Virgen del Rocío	Articolo 1, paragrafo 2	
	Aeropuerto de Gran Canaria	Articolo 1, paragrafo 2	
	Planta de Tratamiento de Purines – Sarreaus	Articolo 1, paragrafo 2	
	Compañía de Explotaciones Energéticas, S.L.	Articolo 1, paragrafo 2	
	Equipe Cerámicas, SL	Articolo 1, paragrafo 2	
	Institut Català de la Salut - Hospital Universitat Vall d'Hebron	Articolo 1, paragrafo 2	
	AENA SME, SA - Aeropuerto de Málaga-Costa del Sol	Articolo 1, paragrafo 2	
211119	Desimpacte de purins Alcarràs, SA	Articolo 1, paragrafo 2	
	Hospital Universitario de Burgos	Articolo 1, paragrafo 2	
212181	NATURGY GENERACION, SLU - CTCC La Plana del Vent Gas	Articolo 1, paragrafo 2	
	Desimpacto de Purines Altorricón, S.A.U.	Articolo 1, paragrafo 2	
	HOSPITAL CENTRAL DE LA DEFENSA GOMEZ ULLA	Articolo 1, paragrafo 2	
	LANGA DE DUERO-ENERCOR XXI, S.L.	Articolo 1, paragrafo 2	
	CENTRO DE PROCESO DE DATOS BBVA TRES CANTOS	Articolo 1, paragrafo 2	
	CENTRO DE PROCESAMIENTO DE DATOS ALCALÁ DE HENARES	Articolo 1, paragrafo 2	
	BEST SURFACE	Articolo 1, paragrafo 2	
567	Smalticeram España SA.	Articolo 1, paragrafo 3	7601
984	Nuevas Atomizadas, S.L.U	Articolo 1, paragrafo 3	27945
1000	Conservas Vegetales de Tomates del Guadiana Soc. Coop.	Articolo 1, paragrafo 3	5315
460	Papelera del Principado SA.	Articolo 1, paragrafo 3	29010
1043	Mercedes-Benz España, SAU - Fábrica de Vitoria	Articolo 1, paragrafo 4	3985
210817	JET 4U	Articolo 1, paragrafo 5	
	AllianceJet LLC	Articolo 1, paragrafo 5	

Svezia

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
190	KVV HVC Sörby	Articolo 1, paragrafo 3	477
205887	Panncentralen Höganäs-Bjuf	Articolo 1, paragrafo 2	
209062	PC Heden Mora	Articolo 1, paragrafo 2	
204948	Värmekällan	Articolo 1, paragrafo 3	
480	Södra Cell Värö	Articolo 1, paragrafo 3	21501
209074	KVV Transtorp	Articolo 1, paragrafo 2	
448	Svenska Pappersbruket AB	Articolo 1, paragrafo 3	17611
479	Södra Cell Mörrum	Articolo 1, paragrafo 3	37608
480	Södra Cell Värö	Articolo 1, paragrafo 3	21501
496	Hagfors Jernverk	Articolo 1, paragrafo 3	24101
207662	Arninge fjärrvärmeanläggning	Articolo 1, paragrafo 2	
210528	Mossarp	Articolo 1, paragrafo 2	
434	Skärblacka bruk	Articolo 1, paragrafo 3	59013

Regno Unito

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
210464	Centrica King's Lynn	Articolo 1, paragrafo 2	
210580	Conrad Chatterley	Articolo 1, paragrafo 2	
210585	John Anderson Campus DEN	Articolo 1, paragrafo 2	
210586	Spondon Power Station	Articolo 1, paragrafo 2	
210626	Aoka Mizu	Articolo 1, paragrafo 2	
210627	Afan Way Power Station	Articolo 1, paragrafo 2	
210669	Pelagia Grimsby	Articolo 1, paragrafo 2	
210699	Glenfiddich Distillery	Articolo 1, paragrafo 2	
210757	Knitting Wife Beck Power Station	Articolo 1, paragrafo 2	
210881	Carrhill-1 Electricity Generating Plant	Articolo 1, paragrafo 2	
210918	The 100 Bishopsgate Partnership	Articolo 1, paragrafo 2	
210978	Blackwater Power Station	Articolo 1, paragrafo 2	
210979	Thundersley Power Station	Articolo 1, paragrafo 2	
210981	Glen Ord Complex	Articolo 1, paragrafo 2	
210982	Burghead Maltings	Articolo 1, paragrafo 2	
210983	Roseisle Complex	Articolo 1, paragrafo 2	

Codice identificativo	Nome	Paragrafo pertinente del regolamento (UE) n. 1123/2013 della Commissione	Crediti ammissibili iniziali
211038	Spalding Energy Expansion	Articolo 1, paragrafo 2	
211178	SKELMERSDALE-1	Articolo 1, paragrafo 2	
211518	Rockingham	Articolo 1, paragrafo 2	
211618	Arla Foods Stourton Dairy	Articolo 1, paragrafo 2	
211638	LD7 Generator System	Articolo 1, paragrafo 2	
211658	Gascoigne Wood Power Plant	Articolo 1, paragrafo 2	
211958	Middlewich	Articolo 1, paragrafo 2	
878	North tees Aromatics	Articolo 1, paragrafo 3	115552
825	Ibstock Brick Ltd Leicester Factory	Articolo 1, paragrafo 3	25683
210493	Pegasus Administracao e Participacoes LTDA	Articolo 1, paragrafo 5	0
210495	easyJet UK Limited	Articolo 1, paragrafo 5	0
210591	WIZZ AIR UK LIMITED	Articolo 1, paragrafo 5	0
210607	Air Charter Scotland Limited	Articolo 1, paragrafo 5	0
210612	Select Management Resources,LLC	Articolo 1, paragrafo 5	0
210618	NORWEGIAN AIR UK LIMITED	Articolo 1, paragrafo 5	0
210638	Volare Aviation Ltd	Articolo 1, paragrafo 5	0
211338	SDJ INTERNATIONAL LIMITED	Articolo 1, paragrafo 5	0
211538	Jade Global Services FZE	Articolo 1, paragrafo 5	0
211798	ACASS Canada Ltd	Articolo 1, paragrafo 5	0
210676	SIXT GmbH & CO AUTOVERMIETUNG KG	Articolo 1, paragrafo 5	62
210689	Horizon Air LLP	Articolo 1, paragrafo 5	84
211498	LUGHNASA MANAGEMENT LLC	Articolo 1, paragrafo 5	2
211698	Lord Norman Foster Of Thames bank	Articolo 1, paragrafo 5	59

Nuova faccia nazionale delle monete in euro destinate alla circolazione

(2020/C 150/05)

*Faccia nazionale della nuova moneta commemorativa da 2 EUR emessa dal Belgio e destinata alla circolazione*

Le monete in euro destinate alla circolazione hanno corso legale in tutta la zona euro. Per informare i cittadini e quanti si ritrovano a maneggiare monete, la Commissione pubblica le caratteristiche dei disegni di tutte le nuove monete in euro ⁽¹⁾. Conformemente alle conclusioni adottate dal Consiglio il 10 febbraio 2009 ⁽²⁾, gli Stati membri della zona euro e i paesi che hanno concluso con l'Unione europea un accordo monetario relativo all'emissione di monete in euro sono autorizzati a emettere monete commemorative in euro destinate alla circolazione a determinate condizioni, in particolare che si tratti unicamente di monete da 2 EUR. Tali monete presentano le stesse caratteristiche tecniche delle altre monete da 2 EUR, ma recano sulla faccia nazionale un disegno commemorativo di alta rilevanza simbolica a livello nazionale o europeo.

Paese di emissione: Belgio

Oggetto della commemorazione: Jan van Eyck

Descrizione del disegno: nel tondo interno è raffigurato il ritratto del celebre artista fiammingo Jan van Eyck, assieme alla firma di quest'ultimo e ad una tavolozza, su cui figurano le iniziali LL del disegnatore della moneta, Luc Luycx, e due pennelli. Nella parte superiore è inciso il nome J. van Eyck.

Poiché sarà la zecca reale dei Paesi Bassi a coniare le monete, nella parte inferiore figurano il caduceo, segno della zecca di Utrecht, e lo stemma del comune di Herzele, segno del direttore della zecca del Belgio. A destra sono incisi la sigla del paese «BE» e l'anno di emissione «2020».

Sull'anello esterno della moneta figurano le 12 stelle della bandiera dell'Unione europea.

Tiratura: 155 000

Data di emissione: secondo semestre 2020

⁽¹⁾ Cfr. GU C 373 del 28.12.2001, pag. 1, dove sono riportate le facce nazionali di tutte le monete emesse nel 2002.

⁽²⁾ Cfr. le conclusioni del Consiglio «Economia e finanza» del 10 febbraio 2009 e la raccomandazione della Commissione, del 19 dicembre 2008, su orientamenti comuni per l'emissione di monete in euro destinate alla circolazione e loro relativa faccia nazionale (GU L 9 del 14.1.2009, pag. 52).

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2020/C 150/06)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Pays d'Oc»

PGI-FR-A1367-AM03

Data della comunicazione: 23.1.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Tipo di vitigni

Nel capitolo I del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc», il punto 5 relativo al tipo di vitigni è stato completato con l'inserimento di varietà secondarie:

Vini rossi e rosati: aggiunta della varietà Cabernet cortis N.

Vini bianchi: aggiunta delle varietà Cabernet blanc B, Muscaris B, Soreli B e Sauvignier gris B.

Questi cinque vitigni rientrano nell'elenco delle 16 varietà di vite dette «resistenti» alla peronospora e all'oidio che, dopo studi e sperimentazioni, nel 2017 e nel 2018 sono state incluse nella classificazione ufficiale delle varietà di uve da vino. Queste varietà sono inserite nel disciplinare di produzione come «varietà secondarie innovative». La loro presenza negli assemblaggi deve rappresentare al massimo il 15 % dei volumi di vino prodotto come IGP «Pays d'Oc». Queste varietà presentano una resistenza poligenica, il che costituisce una maggiore garanzia di resistenza a lungo termine alla peronospora e all'oidio: peronospora e oidio sono infatti funghi che hanno grandi difficoltà a eludere una resistenza poligenica.

Oltre a rispettare le caratteristiche organolettiche dei vini dell'IGP, queste varietà consentono di ridurre l'impiego di prodotti fitosanitari di sintesi per il trattamento della vite.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Pays d'Oc

2. Tipo di indicazione geografica

IGP - Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
16. Vino di uve stramature

4. Descrizione del vino (Dei Vini)

Osservazioni generali

L'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc» è riservata ai vini fermi, ai vini spumanti di qualità e ai vini di uve stramature, rossi, rosati, bianchi, chiaretti e *gris de gris*.

L'IGP «Pays d'Oc» è disponibile in un'ampia gamma di prodotti, di cui oltre il 90 % dei volumi è costituito da vini varietali. Accanto a varietà mediterranee come Grenache, Cinsault e Syrah, utilizzate di preferenza per la produzione di vini chiaretti e rosati fruttati e leggeri, alcune varietà di recente introduzione come Merlot, Cabernet-Sauvignon e Pinot noir permettono di produrre vini rossi strutturati con aromi di frutti rossi.

I parametri analitici diversi da quelli di seguito specificati sono quelli stabiliti dalla normativa generale.

Descrizione dei vini fermi

I vini bianchi di colore giallo e con riflessi che vanno dal verde al giallo dorato, ottenuti ad esempio da uve di varietà Viognier, Sauvignon e Chardonnay, si distinguono per la spiccata mineralità; più in generale, questi vini bianchi, vivaci e aromatici, presentano una certa potenza aromatica che va dalle note agrumate alle note floreali (fiori bianchi, violetta ecc.), esaltata da un tocco di vivacità.

I vini rosati, con riflessi dal viola al rosa pallido per i vini chiaretti e *gris de gris*, si esprimono con caratteristiche di freschezza e leggerezza, all'insegna di grande finezza e con armoniose note fruttate (ribes nero, fragola) e floreali. Sono soprattutto i vitigni Cinsaut, Grenache e Syrah a rivelare queste caratteristiche qualitative.

I vini rossi, generalmente di colore granato più o meno intenso, comprendono una gamma di aromi dall'ampiezza più o meno marcata, che va dai frutti rossi (ribes nero, lampone, ciliegia ecc.) agli aromi più pronunciati di spezie, liquirizia o cacao. Grazie al loro eccellente grado di maturazione, presentano un'interessante concentrazione di tannini dolci e sostanze coloranti. Alcune partite di vino sono affinate per lo più in assemblaggio, in cui ciascun vitigno apporta i propri sapori (cuoio, sottobosco), la propria intensità colorante (rosso intenso, viola porpora) e la propria struttura tannica secondo moderni metodi di vinificazione.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Descrizione dei vini spumanti di qualità

È stata sviluppata una gamma di vini spumanti di qualità varietali che negli anni Novanta sono stati commercializzati con il nome del vitigno. Questi vini, che presentano gli stessi colori e le stesse caratteristiche aromatiche dei vini fermi, sono caratterizzati dalla freschezza e dalla finezza aromatica dei vitigni più idonei del Pays d'Oc, principalmente Chardonnay, Sauvignon, Pinot noir, Syrah, Viognier e Muscat à Petits Grains. I vini spumanti di qualità si distinguono per le bollicine fini ed eleganti e gli aromi floreali o fruttati, a seconda dei vitigni utilizzati per la costituzione della partita di vino. L'utilizzo di tecniche di vinificazione adeguate permette di preservare le qualità intrinseche di questi vitigni, in particolare i loro aromi primari di frutta fresca e la loro vivacità. La strutturazione economica di questo settore ha reso possibile l'organizzazione, nel corso del tempo, di unità produttive di vini spumanti operanti in qualità di fornitori di servizi (per conto terzi).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Descrizione dei vini di uve stramature

Alcune produzioni più piccole possono essere trasformate in vini ottenuti da uve raccolte in sovraturazione o interessate da muffa nobile; questi vini presentano un elevato tenore zuccherino e sviluppano aromi complessi.

Solo una piccola produzione di vini di uve stramature con riflessi dal giallo paglierino al marrone, con aromi di pera e frutta gialla, ottenuta per appassimento e/o per presenza di muffa nobile, viene elaborata come IGP «Pays d'Oc», una produzione che evoca un antico passato in cui la Linguadoca produceva vini generosi, gli unici in grado di essere conservati e trasportati.

I vini bianchi senza arricchimento, ottenuti da uve raccolte in sovraturazione o interessate dalla muffa nobile e con un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) superiore o uguale a 45 g/l, presentano un tenore di acidità volatile non superiore a 24,48 meq/l.

Gli altri parametri analitici sono quelli stabiliti dalla normativa generale.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

Le varietà principali devono rappresentare oltre il 50 % dei volumi del vino rivendicato. Le varietà secondarie devono rappresentare meno del 50 % dei volumi del vino rivendicato. I vitigni innovativi devono rappresentare al massimo il 15 % dei volumi del vino rivendicato.

L'IGP può essere integrata dall'indicazione di un solo vitigno, a condizione che:

- questo vitigno sia compreso nell'elenco delle principali varietà di uva;
- il vino sia rivendicato con il nome di tale vitigno;
- il vino sia prodotto con il suddetto vitigno per almeno l'85 %.

L'IGP può essere integrata dall'indicazione di due o più vitigni, a condizione che:

- questi vitigni siano compresi nell'elenco delle principali varietà di uva;
- il vino sia rivendicato con l'indicazione di questi vitigni assemblati o meno;
- ogni vitigno rappresenti almeno il 15 % dei volumi del vino assemblato.

Nella composizione di un vino rosso o rosato può rientrare un vitigno a bacca bianca compreso nell'elenco delle principali varietà di uve o nell'elenco dei vitigni innovativi, a condizione che:

- i mosti ottenuti da queste varietà siano vinificati insieme;
- e
- il mosto ottenuto dal vitigno a bacca bianca, compreso nell'elenco delle varietà principali di uve, rappresenti al massimo il 20 % dei volumi del vino rivendicato,
- oppure
- il mosto ottenuto dal vitigno a bacca bianca, compreso nell'elenco dei vitigni innovativi, rappresenti al massimo il 15 % dei volumi del vino rivendicato.

Per i vini rossi, la fermentazione malolattica viene portata a compimento nella fase della prima degustazione organolettica, ad eccezione dei vini rossi con la menzione «*primeur*» o «*nouveau*» (vino novello) e dei vini rossi di uve stramature.

Pratica enologica specifica

I vini ottenuti di uve stramature devono essere interamente prodotti con uve dell'annata rivendicata.

I vini di uve stramature che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc» devono essere oggetto di un affinamento di almeno 6 mesi dalla vendemmia.

I vini che beneficiano dell'IGP «Pays d'Oc» integrata dalla menzione «*sur lie*» (su fecce) sono conservati in tini o botti per un solo inverno e al momento dell'imbottigliamento si trovano su fecce fini. I vini a indicazione geografica protetta «Pays d'Oc» integrata dalla menzione «*sur lie*» possono essere imbottigliati solo a partire dal 21 marzo successivo alla vendemmia.

Per i vini rossi a indicazione geografica protetta «Pays d'Oc», la fermentazione malolattica è portata a compimento nella fase della prima degustazione organolettica, ad eccezione dei vini rossi con menzione «*primeur*» o «*nouveau*» (vino novello) e dei vini rossi di uve stramature.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

b. *Rese massime*

IGP «Pays d'Oc» vini rossi e bianchi

90 ettolitri per ettaro

IGP «Pays d'Oc» vini rosati, chiaretti e *gris de gris*

100 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini fermi, compresi i vini di uve stramature, destinati alla produzione dei vini a indicazione geografica «Pays d'Oc», sono effettuate nei dipartimenti dell'Aude, del Gard, dell'Hérault, dei Pirenei orientali e nei seguenti comuni del dipartimento della Lozère: Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène e Les Vignes.

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini destinati alla produzione dei vini spumanti di qualità vengono effettuate nei dipartimenti del Gard, dell'Hérault, dei Pirenei orientali e in alcuni comuni dei dipartimenti della Lozère e dell'Aude:

Dipartimento della Lozère: Ispagnac, Montbrun, Quézac, Sainte-Enimie, La Malène e Les Vignes.

Dipartimento dell'Aude: Aigues-Vives, Airoux, Alaigne, Alairac, Albas, Albières, Alzonne, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Arzens, Aunat, Auriac, Axat, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Baraigne, Barbaira, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belflou, Belfort-Sur-Rebenty, Bellegarde-du-Razès, Belpèch, Belvèze-du-Razès, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Berriac, Bessède-de-Sault, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouisse, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brézilhac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Cahuzac, Cailla, Cailhau, Cailhavel, Cambieure, Campagna-de-Sault, Camplong-d'Aude, Camps-sur-Agely, Camurac, Canet, Capendu, Carcassonne, Carlipa, Castastel-des-Corbières, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelnaudary, Caudebronde, Caudeval, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Cavanac, Caves, Cazalrenoux, Cazilhac,

Cenne-Monestiés, Chalabre, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Comus, Conilhac-Corbières, Conques-sur-Orbiel, Corbières, Counozouls, Coudons, Couffoulens, Coursan, Courtauly, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cumiès, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette, Donazac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Beleng, Espezel, Fabrezan, Fajac-en-Val, Fajac-la-Rellenque, Fanjeaux, Félines-Termenès, Fendeille, Fenouillet-du-Razès, Ferrals-les-Corbières, Ferran, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontanès-de-Sault, Fonters-du-Razès, Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fourtou, Fraisse-Cabardès, Fraisse-des-Corbières, Galinagues, Gaja-la-Selve, Generville, Gincla, Ginestas, Ginoles, Gourvieille, Gramazie, Granès, Greffeil, Gruissan, Gueytes-et-Labastide, Homps, Hounoux, Issel, Jonquières, Joucou, La Bezole, La Cassaigne, La Courtète, La Fajeolle, La Force, La Louvière-Lauragais, La Palme, La Pomarède, La Redorte, La Tourette-Cabardès, Labastide-d'Anjou, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairénque, Labécède-Lauragais, Lacombe, Lafage, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laprade, Laroque-de-Fa, Lasbordes, Lasserre-de-Prouille, Lastours, Laurabuc, Laurac, Lauraguel, Laure-Minervois, Lavalette, Les Brunels, Le Bousquet, Le Clat, Les Casses, Les Ilhes, Les Martyrs, Lespiniassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Lignairolles, Limousis, Luc-sur-Orbieu, Mailhac, Maisons, Malves-en-Minervois, Malviès, Marcorignan, Marquein, Marsa, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Mas-Saintes-Puelles, Massac, Mayreville, Mayronnes, Mazerolles-du-Razès, Mazuby, Merrial, Mézerville, Miraval-Cabardès, Mirepeisset, Mireval-Lauragais, Missègre, Molandier, Molleville, Montauriol, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montferrand, Montfort-sur-Boulsane, Montgaillard, Montgradail, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montmaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Nébias, Nébian, Niort-de-Sault, Ornaisons, Orsans, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Payra-sur-l'Hers, Paziols, Pech-Luna, Pécharic-et-le-Py, Pennautier, Pépieux, Pexiora, Peyrefitte-du-Razès, Peyrefitte-sur-l'Hers, Peyrens, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Pezens, Plaigne, Plavilla, Pomy, Port-la-Nouvelle, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-en-Val, Preixan, Puginier, Puichéric, Puylaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Ribouisse, Ricaud, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Rivel, Rodome, Roquecourbe-Minervois, Roquefere, Roquefeuil, Roquefort-des-Corbières, Roquefort-de-Sault, Roubia, Rouffiac-des-Corbières, Roullens, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-Amans, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Denis, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Gauderic, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Julien-de-Briola, Saint-Just-et-le-Bezu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lalande, Saint-Martin-le-Vieil, Saint-Martin-Lys, Saint-Michel-de-Lanes, Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Papoul, Saint-Paulet, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Sernin, Sainte-Camelle, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Sainte-Eulalie, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salles-sur-l'Hers, Salsigne, Salvezine, Salza, Seignalens, Serviès-en-Val, Sigean, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Souilhanel, Souilhe, Soulatge, Soupex, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tréville, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verdun-en-Lauragais, Verzeille, Vigneveille, Villalier, Villanière, Villar-en-Val, Villardabelle, Villardonnell, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villasavary, Villautou, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villemagne, Villemoustausou, Villeneuve-la-Comptal, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-les-Montréal, Villeneuve-Minervois, Villepinde, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villesisclé, Villespy, Villetritouls, Vinassan.

7. VARIETÀ PRINCIPALE/I DI UVE DA VINO

Alicante Henri Bouschet N

Altesse B

Alvarinho - Albariño

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Caladoc N

Carignan N

Carmenère N

Chardonnay B

Chasan B

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette rose Rs
Colombard B
Cot N - Malbec
Gamay N
Gewurztraminer Rs
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Macabeu B - Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac B
Merlot N
Mondeuse N
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Mourvèdre N - Monastrell
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Nielluccio N - Nielluciu
Négrette N
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Pinot blanc B
Pinot gris G
Pinot noir N
Portan N
Riesling B
Roussanne B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Semillon B
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tempranillo N
Terret blanc B
Vermentino B - Rolle
Viognier B

8. Descrizione del Legame/dei Legami

Specificità della zona geografica

La zona geografica di produzione comprende tutti i dipartimenti della Linguadoca Rossiglione - Aude, Gard, Hérault e Pirenei orientali interamente compresi - e sei comuni del dipartimento della Lozère.

Questa zona geografica forma un vasto anfiteatro proteso a nord verso rilievi montuosi che si susseguono dai Pirenei alle Cevenne per poi scendere verso il Mediterraneo attraverso una varietà di condizioni geologiche risalenti dall'era primaria fino a quella quaternaria. Indipendentemente dalla natura geologica di origine, le viti crescono su terreni propizi con caratteristiche comuni: suoli asciutti e piuttosto sassosi, poco fertili e ben drenati che permettono alle piante di attecchire in profondità.

Nel 1979, in un periodo di riflessione e di necessità di differenziazione dei prodotti dalla vite, vengono istituiti i *vins de pays*, mentre con il decreto del 10 ottobre 1987 viene riconosciuto un *vin de pays* a dimensione regionale: il *vin de Pays d'Oc*.

Perpetrando la tradizione del commercio nel Mediterraneo che ha sempre visto una significativa circolazione dei vitigni, l'IGP «Pays d'Oc» si è costruita sulla promozione di varietà storiche della Linguadoca senza tralasciare varietà provenienti da fuori regione.

Specificità del prodotto

Attualmente sono 63 i vitigni riconosciuti per la produzione dell'IGP «Pays d'Oc» IGP, tra cui accanto a varietà mediterranee come Carignan, Grenache, Cinsault e Syrah, vi sono varietà francesi di reputazione internazionale di più recente introduzione, come Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir e Caladoc a bacca rossa e Chardonnay, Sauvignon, Viognier e Alvarinho a bacca bianca, tra i più importanti.

Questi diversi vitigni, distinti ma complementari, si adattano perfettamente alle condizioni climatiche del territorio dell'IGP «Pays d'Oc», specie durante l'attuale periodo di riscaldamento climatico riscontrato a livello regionale. Questi vitigni permettono inoltre ai viticoltori di esprimere la loro creatività nell'elaborazione di partite dal sapore autentico. Ad esempio, il vitigno «Petit verdot» raggiunge un grado di maturazione sufficiente per essere trasformato in vino monovarietale.

Sebbene le varietà mediterranee siano utilizzate preferibilmente per la produzione di vini rosati, il vitigno Carignan ben si esprime nell'elaborazione di vini rossi dal bel colore e con possibilità di assemblaggio, soprattutto con il Merlot.

La produzione dei vini ottenuti da questi diversi vitigni è in costante aumento. L'equilibrio si esprime attraverso una metà dei volumi costituita da vini rossi e da un quarto, rispettivamente, di vini rosati e vini bianchi.

La commercializzazione dei vini con la menzione di uno o più vitigni rappresenta il 95 % dei volumi prodotti, con l'IGP «Pays d'Oc» che occupa il primo posto in Europa tra i vini varietali.

Per garantire prodotti di qualità ottimale, le condizioni di produzione e i parametri analitici sono definiti rigorosamente e i vini sono oggetto di una degustazione sistematica di tutti i lotti.

Quest'impronta mediterranea del territorio garantisce l'espressione di vini ottenuti in gran parte da un unico vitigno.

In questo contesto si è inoltre sviluppata, soprattutto da inizio secolo, una gamma di vini spumanti di qualità, sulla scia di una lunga tradizione regionale di produzione di vini spumanti.

I vigneti della Linguadoca, presenti infatti fin dall'epoca romana, permettevano di produrre vini spumanti attraverso la fermentazione dei mosti in anfore forate.

I primi vini spumanti sono stati prodotti nell'abbazia benedettina di Saint Hilaire nell'Aude nel 1531, aprendo la strada a una produzione di vini spumanti su tutto il territorio regionale che oggi costituisce la zona di produzione dell'IGP «Pays d'Oc». Il Domaine Royal de Jarras, nel Gard, proprietà dei monaci benedettini dell'abbazia di Psalmodie, acquistato nel 1244 dal re Luigi IX di Francia, ha intrapreso nel 1883, attraverso la *Compagnie des Salins du Midi*, una grande produzione vinicola basata su un concetto di «modernità rurale» comprendente la produzione di vini spumanti.

Rispondendo a un'esigenza tecnica sorta attorno a una produzione sempre più significativa di vini spumanti, Jean-Eugène Charmat, ingegnere agronomo di Montpellier, nel 1907 ottenne un brevetto presso l'Ecole Supérieure Agronomique di Montpellier (diventata nel 1946 Montpellier SupAgro) per l'invenzione della tecnica di fermentazione e di presa di spuma in recipienti chiusi. Questo metodo, noto con il nome di «Charmat», mostra l'interesse economico della produzione di vini spumanti nel bacino vinicolo della Linguadoca-Rossiglione e dello sviluppo delle relative competenze.

La produzione si è ampiamente rafforzata in tutti i dipartimenti della Linguadoca-Rossiglione sin dall'inizio del XX secolo, grazie sia allo sviluppo economico della viticoltura regionale che all'idoneità dei vigneti a questa particolare produzione.

La specificità di questi vini - che si distinguono per i loro colori, la loro freschezza e la loro finezza aromatica - è frutto della scelta di vitigni idonei, impiantati su terreni con buone riserve idriche in zona tardiva, che permettono una produzione qualitativa di vini spumanti rossi, bianchi e rosati, ottenuti principalmente da uve di varietà Chardonnay, Sauvignon, Pinot noir, Syrah, Viognier e Muscat à petits grains.

Solo una piccola produzione di vini di uve stramature con riflessi dal giallo paglierino al marrone, con aromi di pera e frutta gialla, ottenuta per appassimento e/o per presenza di muffa nobile, viene elaborata come IGP «Pays d'OC», una produzione che evoca un antico passato in cui la Linguadoca produceva vini generosi, gli unici in grado di essere conservati e trasportati.

La norma specifica relativa al confezionamento nelle strutture situate nella zona geografica e nella zona di prossimità immediata, di cui al disciplinare per i vini che beneficiano della menzione «*sur lie*», mira a preservare le caratteristiche intrinseche dei vini che derivano dall'interazione tra le caratteristiche dell'ambiente naturale e le competenze di vinificazione e affinamento che gli operatori hanno acquisito per sviluppare le qualità organolettiche di questi prodotti.

Legame causale tra specificità della zona geografica e specificità del prodotto

La combinazione di un contesto climatologico tipicamente mediterraneo e di terreni piuttosto asciutti, poco fertili e ben drenati, che permettono un attecchimento profondo, favorisce l'impianto di vitigni diversificati e il massimo adeguamento del loro potenziale agronomico. La particolarità dell'IGP «Pays d'OC» sta proprio nell'espressione di questi diversi vitigni all'interno di un territorio segnato dall'influenza del clima meridionale.

Forti di una tradizione regionale secolare, i vini spumanti di qualità si distinguono per la loro qualità e originalità, grazie anche all'esperienza e alla competenza dei viticoltori che fanno uso di attrezzature tecniche efficienti. La nozione di «vino varietale» conferisce alla categoria dei vini spumanti di qualità un posto privilegiato legato a un naturale adeguamento al territorio.

L'influenza dei venti marini in tutta la zona di produzione conferisce alle varietà raccolte con un basso grado di maturazione intensi aromi primari che sono assolutamente in linea con una produzione di vini spumanti di qualità.

La storia dei vini spumanti nella regione della Linguadoca-Rossiglione si è costruita attorno a una combinazione di fattori che si sono rivelati molto favorevoli a questa produzione, come terreni con una buona riserva idrica in zona tardiva, un clima mediterraneo particolarmente soleggiato e temperato dall'influenza dei venti marini e la competenza dei viticoltori.

La combinazione di questi elementi (terreni, clima, influenza dei venti) e la padronanza delle tecniche di elaborazione da parte dei viticoltori, unita a una ridotta gamma di vitigni aromatici idonei, ha reso possibile una produzione resistente alle malattie crittogamiche, il cui controllo costituisce un fattore molto positivo: i vigneti restano sani e non registrano attacchi significativi, garantendo una vendemmia in condizioni di sottomaturazione tecnologica e un'ottima attitudine alla produzione dei vini spumanti di qualità con bollicine di grande finezza e spuma persistente.

I vini spumanti sono radicati nel Pays d'OC, con una produzione significativa ad alto valore aggiunto, che può riguardare fino a 150 cantine cooperative e 1 000 cantine private, e destinata sia al mercato francese che estero.

Quest'indiscusso successo è reso possibile grazie alla lunga tradizione di questa produzione, a competenze ancestrali e alla perfetta adattabilità dei vitigni ai terreni e al clima del territorio dell'IGP «Pays d'OC».

Con una produzione diversificata in termini di vitigni e una gamma di prodotti complementari e di qualità, l'IGP «Pays d'OC» è innegabilmente l'espressione di vigneti moderni, ottimizzati e adatti al loro territorio, ma anche profondamente rispettosi della loro storia.

Quasi 2 000 strutture economiche, 200 cantine cooperative, 1 200 cantine private, 65 commercianti vinificatori e oltre 450 commercianti contribuiscono alla produzione e alla commercializzazione dell'IGP «Pays d'Oc».

Ogni anno sono coltivati quasi 115 000 ettari di vigneti per rivendicare vini a IGP «Pays d'Oc» sui 240 000 ettari della regione Linguadoca-Rossiglione.

La ristrutturazione avviata quasi 40 anni fa, sia in termini di ingegneria enologica che di evoluzione varietale, ha potuto fare leva sul lavoro dei centri regionali di alta formazione e di ricerca scientifica e tecnica dedicati alla viticoltura: l'ENTAV, nel dipartimento del Gard, dove si conservano tutte le varietà e i cloni di vite francesi, l'Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin di Montpellier e il reparto tecnologico dell'INRA Pech Rouge nel dipartimento dell'Aude.

Grazie alla loro specificità varietale, i vini dell'IGP «Pays d'Oc» - vini fermi, vini spumanti di qualità e vini di uve stramature - si sono conquistati successo e reputazione non solo sul mercato europeo, ma anche mondiale.

Questi vini sono presenti in ben 170 paesi, con quasi il 75 % dei volumi destinati al nord Europa, il 9 % al nord America e il 7 % alla Cina.

Il Pays d'Oc perpetua così una lunga tradizione vitivinicola, in un contesto di modernità che agevola i contatti con i consumatori e contribuisce alla notorietà dell'IGP.

Numerose sono le operazioni di comunicazione organizzate durante la campagna viticola, dalla vendemmia alla degustazione dell'annata, sia sul territorio che all'estero attraverso fiere a livello mondiale. La capacità di attrazione turistica della regione permette inoltre a moltissimi visitatori di scoprire la zona vitivinicola attraverso percorsi a piedi o con mezzi, di visitare le cantine dei viticoltori e scoprirne i vini e di apprezzare il patrimonio architettonico viticolo. Sono tutte azioni che contribuiscono allo sviluppo e alla reputazione dell'IGP «Pays d'Oc».

Fin dalla sua istituzione, l'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc» è incontestabilmente al centro della rinascita della viticoltura della Linguadoca-Rossiglione, contribuendo altresì al mantenimento della zona vitivinicola, elemento fondamentale e centrale della vita dei centri abitati e della pianificazione del territorio di questa regione.

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

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini fermi ammessi a beneficiare dell'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc» è costituita dai cantoni limitrofi dei dipartimenti dell'Aude, del Gard, dell'Hérault e dei Pirenei orientali:

Anglès, Arles, Avignon (n. 1, n. 2, n. 3), Ax-Les-Thermes, Barre-des-Cévennes, Bollène, Bourg-Saint-Andéol, Camarès, Campagnac, Châteaurenard, Cornus, Coucournon, Dourgne, Labruguière, Lacaune, Lavelanet, Le-Pont-de-Montvert, Le Pontet (comuni di Le Pontet, Vedène), Les Vans, Mazamet, Meyrueis, Mirepoix, Murat-sur-Vèbre, Nailloux, Nant, Orange, Peyreleau, Quérigut, Revel, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Amans-Soult, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saverdun, Sorgues, Tarascon, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, Vaison-la-Romaine (comuni di Camaret-sur-Aigues, Travaillan, Violès), Villefort, Villefranche-de-Lauragais.

La zona di prossimità immediata definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini spumanti di qualità che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc» è costituita dai seguenti dipartimenti: Ardèche, Ariège, Aveyron, Bouches-du-Rhône, Haute-Garonne, Lozère, Tarn, Vaucluse.

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

I vini che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc», completata dalla menzione «*sur lie*» (su fecce), sono imbottigliati in strutture situate nella zona geografica e nella zona di prossimità immediata per preservare le caratteristiche essenziali di questi vini e conservare il leggero *perlage* che li contraddistingue minimizzando le perdite di CO₂ endogeno.

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc» può essere completata con il nome di uno o più vitigni in base alle condizioni previste dal disciplinare.

Il nome del o dei vitigni deve figurare nello stesso campo visivo del nome dell'IGP «Pays d'Oc».

L'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc» può essere integrata con le menzioni «*primeur*» o «*nouveau*» (vino novello). Le menzioni «*primeur*» o «*nouveau*» sono riservate ai vini fermi.

Per i vini fermi rosati e bianchi, l'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc» può essere integrata dalla menzione «*sur lie*». La menzione «*sur lie*» è accompagnata dall'anno di raccolta sull'etichetta del prodotto.

L'etichettatura dei vini di uve stramature che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Pays d'Oc» comprende necessariamente l'anno di raccolta.

Il logo IGP dell'Unione europea figura sull'etichetta quando la dicitura «Indicazione geografica protetta» è sostituita dall'espressione tradizionale «*Vin de Pays*».

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc042b5e-a658-48e0-98a9-81f91cd27beb

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

(2020/C 150/07)

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

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

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

«Mojama de Isla Cristina»

N. UE: PGI-ES-01211 – AM01 — 3 ottobre 2018

IGP (X) DOP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Mojama de Barbate y Mojama de Isla Cristina

Glorieta del Agua n. 4, planta 2, módulo 9

41940 Tomares

Sevilla

SPAGNA

Tel. +34 954151823

E-mail: consejoregulador@consejoreguladordelamojama.com

L'interesse legittimo del gruppo richiedente si basa sul fatto che quest'ultimo è l'ente responsabile della gestione dell'indicazione geografica protetta «Mojama de Isla Cristina» ed è stato il richiedente iniziale della registrazione del nome.

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Denominazione del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

☐ Zona geografica

☒ Prova dell'origine

☒ Metodo di produzione

☐ Legame

☒ Etichettatura

☐ Altro [da precisare]

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

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

5. Modifica (modifiche)*Sezione B. Descrizione del prodotto*

- 5.1. Nel primo paragrafo della sezione B del disciplinare e al punto 3.2 del documento unico, il termine «sazonado» («il condimento») è stato sostituito da «salado» («la salagione»).

Si trattava di un errore che è stato corretto. Secondo la normativa spagnola la descrizione corretta del prodotto è «salagione ed essiccazione». Il termine «sazonado» è usato anche per alimenti maturi o giunti a completo sviluppo.

- 5.2. Nel terzo paragrafo della sezione B del disciplinare e al punto 3.2 del documento unico, sono stati soppressi, nella definizione della categoria «Extra», i termini «che è meno grassa».

— Nel quarto paragrafo della sezione B del disciplinare e al punto 3.2 del documento unico, sono stati soppressi, nella definizione della categoria «Primera», i termini «caratterizzata da un maggior tenore di materia grassa».

Tali espressioni sono state soppresse in quanto descrivevano ma non caratterizzavano il prodotto in alcun modo.

- 5.3. Nella sezione B del disciplinare e al punto 3.2 del documento unico, il parametro «humedad relativa» («umidità relativa») è stato sostituito da «actividad de agua» («attività dell'acqua»). Si trattava di un errore in quanto l'umidità relativa è un parametro ambientale mentre l'attività dell'acqua misura l'umidità all'interno di un prodotto alimentare. È stato stabilito che l'attività dell'acqua (aw) deve essere inferiore a 0,90.

- 5.4. Nel primo paragrafo della sottosezione B.1 del disciplinare e al punto 3.3 del documento unico, il peso del tonno rosso è modificato da 200 a 150 kg, dal momento che gli esemplari attualmente catturati sono di taglia inferiore, pur rispettando ovviamente la taglia minima consentita, senza compromettere la qualità del prodotto finito.

- 5.5. Nella sottosezione B.2 del disciplinare, i mesofili aerobici, che non sono microrganismi patogeni, sono stati per questo eliminati dalla tabella dei parametri. Sono disciplinati dalle norme orizzontali e non migliorano la qualità del prodotto.

- 5.6. La tabella relativa ai metalli pesanti è stata spostata dalla sottosezione B.2 alla sottosezione B.1. La sottosezione B.1, che riguarda la materia prima, è la sezione che permette di controllare il tenore di metalli pesanti.

La modifica è dovuta alla necessità di conoscere la concentrazione di metalli pesanti prima che i tagli freschi entrino nel processo di produzione, in modo da garantire che non si ottengano mai prodotti finiti da materie prime con un tenore elevato di questo tipo di metalli.

Sezione D. Elementi di prova dell'origine

- 5.7. Nel quarto paragrafo della sezione D è stato soppresso il requisito secondo il quale il registro di produzione deve «essere conforme al modello adottato dall'organismo di controllo (*Consejo Regulador*)»: si tratta infatti di uno strumento di autocontrollo ad uso degli operatori con il quale l'organismo di controllo non dovrebbe aver nulla a che fare. Nella sezione D è stato soppresso anche tutto il settimo paragrafo che recita: «l'organismo è tenuto a rilasciare agli impianti di salagione certificati etichette numerate che servano da garanzia dell'origine e dei processi artigianali utilizzati al momento dell'immissione del prodotto sul mercato». L'uso di etichette numerate non è infatti considerato necessario ai fini del controllo del prodotto, che può essere effettuato in modo efficace mediante i numeri di identificazione del prodotto stesso e del lotto. La soppressione di questo requisito agevola l'immissione sul mercato del prodotto.

Sezione E. Descrizione del metodo di ottenimento

- 5.8. La lettera c), riguardante il *ronqueo* (sezionamento del tonno), della sezione E è stata ampliata in generale per fornire una descrizione più dettagliata di questo procedimento, considerato una delle fasi più importanti per la produzione di una «mojama» di qualità.

Nel secondo paragrafo, la frase:

«il corpo del tonno è aperto e la spina dorsale rimossa»

è stata soppressa e sostituita da:

«è praticata un'incisione lungo la linea situata tra la pinna pelvica e le pinnette anali; un'altra incisione è effettuata longitudinalmente tra la pinna dorsale e le pinnette dorsali. In questa fase si produce il suono che dà il nome al processo: *ronqueo*. Quando sfrega contro la spina dorsale, il coltello produce un suono simile ad un russamento (in spagnolo, *ronquido*). Dopo aver praticato le due incisioni, ne vengono fatte altre due, una su ciascun lato del pesce, nel punto di inserzione della pinna pelvica. In tal modo si separano i due quarti superiori (*negros* o *descargamentos*) da quelli inferiori (*blancos* o *descargados*)».

Nel terzo paragrafo, il testo:

«La pelle, le ossa rimanenti e le carni scure sono eliminate dai filetti. Dopo la pulitura, i quattro filetti ottenuti dai quarti superiori e i quattro filetti prodotti dai quarti inferiori sono lavati e tagliati a strisce. La lunghezza delle strisce dipende dalla larghezza del filetto, mentre lo spessore non deve superare i 5 cm.»

è stato soppresso e sostituito da:

«Viene rimossa la pelle e vengono staccati i filetti. Vengono tolti le ossa e il *sangacho* (così è chiamata la striscia di carne più scura che corre lungo tutta la lunghezza del pesce, prodotta dal sangue coagulato). Dopo esser stati puliti, i quattro filetti di categoria "Extra" e gli altri quattro di categoria "Primera" così ottenuti sono lavati e tagliati a strisce, che alla fine del processo si trasformeranno in "mojama". La lunghezza delle strisce dipende dalla larghezza del filetto di tonno.»

Nel terzo paragrafo è stato inoltre soppresso il requisito secondo il quale lo spessore delle strisce «non deve superare i 5 cm». Poiché avviene manualmente, il taglio presenta necessariamente delle irregolarità indipendentemente dalla bravura dell'addetto che lo esegue. Se la striscia supera i 5 cm in un punto qualsiasi, tale irregolarità impedisce la certificazione di un'operazione che è stata comunque perfettamente eseguita. Da questa sezione sono stati soppressi anche i riferimenti al tenore di grassi nella classificazione dei filetti ottenuti, per i motivi di cui al punto 5.2.

- 5.9. Nel primo paragrafo della lettera d), «Salagione», della sezione E è stato soppresso il requisito secondo il quale lo spessore dello strato di sale deve essere compreso tra i 2 e i 4 cm. I controlli eseguiti nell'arco di un anno hanno infatti evidenziato la difficoltà di definire uno spessore preciso a causa delle irregolarità presenti nel sale. È essenziale che i filetti siano interamente ricoperti di sale e non entrino mai in contatto tra loro.

Per lo stesso motivo, sempre allo stesso paragrafo, la frase:

«Le strisce di tonno sono interamente coperte di sale al fine di garantirne la distribuzione omogenea»

è stata soppressa e sostituita da:

«al fine di garantire che nessun filetto sia a contatto con un altro. Il sale sarà distribuito in modo omogeneo al fine di coprire interamente le strisce di tonno.»

Inoltre, il termine «tonno» è sostituito da «filetto di tonno», in modo da fornire una descrizione più precisa della materia prima. Ciò vale anche per le lettere e) e g) della sezione E del disciplinare, in cui pertanto la materia prima è sempre indicata come «filetto di tonno».

Nel secondo paragrafo, la durata della salagione è modificata da «18-36 ore» a «18-50 ore», poiché i controlli eseguiti hanno evidenziato la necessità di una salagione più lunga per i filetti di maggior spessore.

- 5.10. Nel secondo paragrafo della lettera e), «Lavaggio dei filetti», della sezione E, il testo:

«le strisce sono poste in pile sotto l'acqua fredda e lasciate riposare»

è stato soppresso e sostituito da:

«le strisce di filetti di tonno sono immerse in vasche di acqua fredda in cui sono sottoposte ad un primo lavaggio per eliminare i residui di sale. Sono poi immerse in vasche di acqua fredda e lasciate riposare.»

Questa modifica ha solo lo scopo di migliorare la descrizione del processo per facilitare i controlli relativi al rispetto del disciplinare.

Nello stesso paragrafo, il testo:

«in questa fase il ricambio dell'acqua avviene da tre a quattro volte»

è stato soppresso e sostituito da:

«il ricambio dell'acqua avviene almeno una volta».

Dai controlli effettuati è infatti emerso che non è necessario cambiare l'acqua così tante volte.

- 5.11. Le lettere g) e h) della sezione E del disciplinare sono riunite in un'unica lettera g), «Essiccazione», che descrive il processo in modo più accurato. La suddivisione in due punti è infatti artificiosa, poiché non si tratta di due operazioni distinte (stagionatura ed essiccazione), ma di un unico processo continuo (essiccazione) che avviene nell'essiccatoio, in cui le strisce lavate, e se necessario pressate, vengono trasferite per uscirne essiccate, pronte per la trasformazione nel prodotto finale.

Nel quarto paragrafo della lettera g) è stata inserita la precisazione «che tuttavia non potrà durare meno di quindici giorni» per stabilire la durata minima dell'essiccazione naturale.

Nel quinto paragrafo, che riguarda il procedimento misto, è stato corretto un errore riguardante la temperatura massima consentita, che passa dai 16 °C ai 17 °C, ed è stata fissata una durata minima di essiccazione, che non deve essere inferiore ai 15 giorni.

Nel sesto paragrafo, riguardante l'essiccazione in tunnel, è stato eliminato il riferimento «da 15 a 21 giorni» relativo alla durata di essiccazione prevista; la nuova formulazione prevede semplicemente che il processo duri «almeno 12 giorni». I controlli hanno infatti dimostrato che 12 giorni di essiccazione sono sufficienti per ottenere una mojama perfetta, conforme alla qualità richiesta.

Nel quinto e sesto paragrafo si è infine specificato che il parametro dell'«umidità» controllato negli impianti riguarda l'«umidità relativa».

- 5.12. La lettera i) è diventata lettera h) a causa della nuova numerazione dovuta alla fusione delle lettere precedenti.

È stato corretto un errore mediante la sostituzione del termine «filetto» con «mojama», poiché in questa fase della lavorazione la trasformazione in «mojama» è già avvenuta.

Il testo «il grasso esterno ossidato in eccesso, che può essere nocivo o produrre cattivo gusto»

è stato soppresso e sostituito dal seguente:

«le imperfezioni esterne che pregiudicano l'aspetto del prodotto». In questo modo, il processo è descritto con maggior precisione.

Il testo «e quindi più distanti dalla spina dorsale» è stato soppresso in quanto ridondante.

- 5.13. La lettera j) è diventata lettera i) a causa della nuova numerazione già menzionata. Il testo di tale lettera e il testo del punto 3.2 del documento unico sono stati modificati per migliorarne la formulazione, introdurre un nuovo tipo di imballaggio (la vaschetta di plastica) ed eliminare le espressioni descrittive.

Formulazione precedente: «Confezionamento ed etichettatura — Il prodotto si presenta confezionato sotto vuoto, in un sacchetto in plastica trasparente opportunamente identificato, tagliato a pezzi o a fette di peso variabile, immerso in olio d'oliva o di girasole. Può presentarsi anche in barattoli di vetro, tagliato a fette e immerso sempre in olio d'oliva o di girasole.

Il confezionamento del prodotto deve essere effettuato nella impresa stessa, al fine di mantenere le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche ottenute alla fine del processo, segnatamente la concentrazione di sale e l'umidità relativa.»

Nuova formulazione: «Confezionamento ed etichettatura — La “Mojama de Isla Cristina” può presentarsi confezionata sottovuoto, in un sacchetto in plastica trasparente, tagliata a pezzi o a fette di peso variabile. Può presentarsi anche in vaschette di plastica o barattoli di vetro, tagliata a fette e immersa sempre in olio di oliva o di girasole.

Il confezionamento del prodotto deve essere effettuato nell'impresa stessa, al fine di mantenere le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche ottenute alla fine del processo.»

I riferimenti alla presentazione del prodotto finito di cui alla sezione B «Descrizione del prodotto» sono stati modificati di conseguenza.

Sezione H. Etichettatura

- 5.14 Nella sezione H del disciplinare, «Etichettatura», è stato soppresso il requisito relativo alle etichette numerate, come sopra specificato nella modifica di cui al punto 5.7.

Nella medesima sezione H e al punto 3.6 del documento unico è stato soppresso anche il requisito concernente l'utilizzo del simbolo dell'organismo di controllo (*Consejo Regulador*) dell'IGP, erroneamente denominato «simbolo dell'indicazione geografica protetta». È stato ovviamente mantenuto il requisito relativo all'uso del logo IGP dell'Unione europea. Pertanto, nella sezione H e al punto 3.6 del documento unico, la frase «Anche il simbolo dell'indicazione geografica protetta, indicato di seguito, deve obbligatoriamente figurare sull'etichetta» è stata soppressa, unitamente all'immagine del simbolo in questione.

DOCUMENTO UNICO

«Mojama de Isla Cristina»

N. UE: PGI-ES-01211 – AM01 — 3 ottobre 2018

IGP (X) DOP ()

1. **Denominazione (denominazioni) (DOP o IGP)**

«Mojama de Isla Cristina»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

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

La «Mojama de Isla Cristina» si ottiene dalla parte nobile del tonno, denominata «ventresca», a partire sia dai due quarti superiori sia da quelli inferiori, che sono sottoposti a un processo di stagionatura mediante la salagione e l'essiccazione all'aperto o in tunnel opportunamente attrezzati.

La «Mojama de Isla Cristina» è classificata in due categorie: «Extra» e «Primera».

Categoria «Extra»: è classificata in questa categoria la mojama proveniente dalla parte interna dei filetti, ovvero quella a contatto con la spina dorsale del tonno.

Categoria «Primera»: è classificata in questa categoria la mojama proveniente dai filetti estratti dalle zone contigue ai filetti destinati alla categoria «Extra».

La «Mojama de Isla Cristina» ha un aspetto esteriore di colore marrone scuro, con le screziature tipiche dei filetti di tonno evidenti al taglio, nettamente più deciso nella mojama della categoria «Primera» rispetto a quella della categoria «Extra». Al taglio, la «mojama» appare di color granata, di diverse tonalità, più scuro ai margini; la consistenza è compatta e liscia, poco fibrosa; l'odore e il sapore sono quelli del pesce azzurro.

La concentrazione di sale è compresa fra il 3 % e il 9 % e l'attività dell'acqua è inferiore a 0,90 nel prodotto finito.

La «Mojama de Isla Cristina» si presenta confezionata sottovuoto, in un sacchetto in plastica trasparente, tagliata a pezzi o a fette di peso variabile. Può presentarsi anche in vaschette di plastica o barattoli di vetro, tagliata a fette e immersa sempre in olio di oliva o di girasole.

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

La «Mojama de Isla Cristina» viene elaborata a partire da filetti di tonno della specie *Thunnus albacares*, la cui denominazione in commercio è albacora, tonno chiaro o tonno pinna gialla, e della specie *Thunnus thynnus*, che nel commercio porta il nome di tonno rosso, il cui peso vivo è superiore a 150 kg. Non vi sono limitazioni per quanto riguarda la zona di provenienza delle materie prime della «Mojama de Isla Cristina» purché derivino esclusivamente da tonni selvatici.

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

Le operazioni seguenti sono realizzate nella zona geografica delimitata: lavaggio del tonno, taglio (tradizionalmente denominato «ronqueo»), lavaggio dei diversi pezzi ottenuti, salagione, lavaggi ripetuti fino a ottenimento del grado di salatura desiderato, pressatura, stagionatura dei filetti mediante essiccazione, rimozione della pelle e cernita finale prima del confezionamento.

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

Il confezionamento della «Mojama de Isla Cristina» deve essere effettuato nell'impresa stessa, al fine di mantenere le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche ottenute alla fine del processo.

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

Sulle etichette di ogni singola impresa che commercializza la «Mojama de Isla Cristina», coperta dall'indicazione geografica protetta, devono obbligatoriamente figurare in maniera visibile la dicitura «Mojama de Isla Cristina» nonché il logo IGP dell'Unione europea.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di elaborazione è composta dai comuni di Isla Cristina, Lepe, Cartaya e Ayamonte, situati nella provincia di Huelva.

5. **Legame con la zona geografica**

La «Mojama de Isla Cristina» è riconosciuta sul mercato nazionale come prodotto di elevata qualità, che si contraddistingue per la cura con cui viene effettuata la sua lavorazione, per il prezzo elevato e per il consumo selettivo. È venduta in negozi specializzati in gastronomia tipica, in diverse località del territorio spagnolo.

Il legame tra la zona geografica e la «Mojama de Isla Cristina» si basa sul prestigio e sulla reputazione del prodotto, che derivano dalla tradizione delle salagioni diffusa in questa zona, nella quale si pescava e si continua a pescare il tonno e si sono trasmesse le competenze dell'elaborazione artigianale del prodotto, fondata sull'esperienza e sulle conoscenze trasmesse di generazione in generazione.

Tutta la costa del Golfo di Cadice ha una lunga tradizione di pesca e salagione del tonno. Questa tradizione risale all'epoca dei fenici e dei tartessi, popoli che insegnarono le tecniche della pesca agli abitanti primitivi della zona. Si trovano, infatti, riferimenti indicanti che i labirinti di reti erano già utilizzati all'epoca per la cattura dei tonni.

Naturalmente, lo sviluppo della pesca come mezzo di sostentamento e la necessità di utilizzare le tecniche di salagione come mezzo per commercializzare il pesce diedero luogo, nelle zone di Isla Cristina, Ayamonte e Cartaya e, più in generale, lungo tutta la costa di Huelva, alla nascita di numerose imprese dedicate alla salagione del pesce, in cui ogni tipo di tonnide o scombride veniva preparato e esportato in tutto il mondo.

Le popolazioni che si stabilirono successivamente nel sud della Spagna proseguirono e fecero prosperare l'industria della pesca, che sopravvive ancor oggi, pur mantenendo intatti tradizione e artigianalità nei processi di lavorazione e salagione dei filetti di tonno.

L'industria tradizionale di salagione della costa di Huelva si concentra nelle zone di Isla Cristina, Lepe e Ayamonte, che sono le zone che conservano i sistemi tradizionali di produzione, i quali sono favoriti dalle condizioni climatiche.

La «Mojama de Isla Cristina» è la salagione più importante realizzata con il tonno. L'industria che la elabora è stata sviluppata da comunità familiari che hanno costituito piccole e medie imprese gestite dal proprietario fondatore o dai suoi discendenti; ciò ha permesso, in particolare, che venissero mantenute le tecniche di elaborazione conformi alla tradizione più antica e che venissero integrati soltanto gli strumenti in grado di aumentare la sicurezza alimentare e di controllare i processi di lavorazione in maniera esaustiva, allo scopo di migliorarne la qualità.

L'elaborazione di questo prodotto richiede conoscenze e grande esperienza dall'inizio alla fine del processo di lavorazione: il taglio e la tranciatura del pesce, l'estrazione dei filetti a partire dai quali si ricava la «Mojama de Isla Cristina», l'esecuzione dei tagli nei punti appropriati, la fase di salagione, la cui realizzazione richiede la conoscenza del grado di salatura che è necessario ottenere, il lavaggio successivo, che deve essere effettuato in modo controllato affinché il filetto perda l'eccesso (e solo l'eccesso) di sale e, infine, l'essiccazione che, grazie al microclima della zona, si svolge nelle condizioni migliori, in modo naturale o nei tunnel previsti allo scopo.

Sin dal 2001 si celebrano a Isla Cristina le *Jornadas del Atún* (Giornate del Tonno), durante le quali esperti mondiali in materia si riuniscono per condividere le proprie conoscenze su questa specie che ha ripercussioni sul turismo, sull'economia e sulla conservazione biologica. L'incontro è organizzato dalla «*Muy Noble Sociedad de Amigos del Atún Thunnus Thynnus y Amantes del Vino*» (Nobilissima Società degli Amici del Tonno *Thunnus Thynnus* e degli Amanti del Vino) e, al fine di valorizzare la gastronomia tradizionale, hanno luogo diverse attività, tra cui la degustazione dei filetti di tonno riservata a professionisti, nell'ambito della quale si assegna il premio alle migliori «*Mojamas de Isla Cristina*», la Settimana dell'Alta Gastronomia, alla quale ristoranti rinomati partecipano con i propri piatti a base di tonno, o la Mostra culinaria del tonno, durante la quale la maggior parte dei bar, ristoranti e locande di Isla Cristina competono facendo degustare le eccellenti ricette ereditate dalla cultura ancestrale dei pescatori e delle loro mogli.

Il ministero dell'agricoltura, della pesca e dell'alimentazione, nella propria pubblicazione «*Inventario spagnolo dei prodotti tradizionali*» pubblicato nel 1996, nonché l'opera di ricerca pubblicata dalla Fundación Unicaja *Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía* (Catalogazione e caratterizzazione dei prodotti agroalimentari tipici dell'Andalusia), volume II, pubblicato nel 2006, catalogano la «*Mojama de Isla Cristina*» come prodotto tradizionale.

A riprova della reputazione di questo prodotto in ambito gastronomico anche lontano da Isla Cristina, il quotidiano ABC di Siviglia il 1° aprile 2003 pubblicizzò le «*III Jornadas Gastronómicas Andaluzas en el Ritz de Madrid: De Lepe a Castellana*» (Terza edizione delle Giornate Gastronomiche Andalusie presso il Ritz di Madrid: da Lepe a Castellana). Nell'articolo si legge che la giornata fu inaugurata dal ristorante Coral Playa di La Antilla-Lepe (Huelva) e il menù di degustazione offerto dal ristorante prevedeva il prosciutto della sierra di Aracena, la «*Mojama de Isla Cristina*» e i noti gamberetti di Huelva.

Durante la XIX *Jornada Gastronómica* tenutasi nel 2010, tra i piatti che si potevano degustare c'era la «*Mojama de Isla Cristina*» servita su crostini con «*salmorejo*».

Nell'*Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana* (Annuario della Cucina della Comunità Valenziana) 2013, in cui figura un campionario selezionato di prodotti spagnoli ed europei, pubblicato (il 7 dicembre 2012) da José Manuel Rubio, grande estimatore dei prodotti dell'alta gastronomia, si fa riferimento alla «*Mojama de Isla Cristina*».

Il ristorante Acánthum nel proprio menù presenta la «*Mojama de Isla Cristina*» come uno dei suoi antipasti preferiti.

Il ristorante Casa Machaquito, poi, nel proprio menù presenta la «*Mojama de Isla Cristina*» come un prodotto della gastronomia locale.

Il ristorante La Mirta dell'Hotel Eurostar Tartessos mette a disposizione sul sito web dell'hotel un lungo menù nel quale è degna di nota la «*Mojama de Isla Cristina*», insieme ad altri due prodotti di riconosciuto prestigio della provincia di Huelva, il gamberetto e il prosciutto.

Anche nel vademecum di alimenti *Gruta* compare il nome «*Mojama de Isla Cristina*» per fare riferimento a questa varietà di «*mojama*», ampiamente descritta, e ne vengono forniti persino metodi di elaborazione e caratteristiche fisiche.

Per quanto riguarda l'uso di questo nome nel linguaggio comune, lo si può constatare sul quotidiano ABC di Siviglia, nel quale, il 7 agosto 2000, venne pubblicata l'espressione «...duri come la *Mojama de Barbate* o de *Isla Cristina*».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo integrale del disciplinare può essere consultato al seguente indirizzo:

https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Isla_Cristina_modificado.pdf

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT