

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 78



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

66° anno

2 marzo 2023

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2023/C 78/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11018 — COMPAGNIA SIDERURGICA ITALIANA / STEELAG DEUTSCHLAND) ⁽¹⁾	1
2023/C 78/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10991 — GIP / KKR / VODAFONE / VANTAGE TOWERS) ⁽¹⁾	2
2023/C 78/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11042 — BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWERS) ⁽¹⁾	3
2023/C 78/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10993 — T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV) ⁽¹⁾	4

IV Informazioni

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

Commissione europea

2023/C 78/05	Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di rifinanziamento: — 2,50 % al 1° marzo 2023 — Tassi di cambio dell'euro	5
2023/C 78/06	Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) (Pubblicata in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006) ⁽¹⁾	6

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

Autorità de vigilanza EFTA

2023/C 78/07	Aiuti di Stato – Decisione di non sollevare obiezioni	7
2023/C 78/08	Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e sui tassi di riferimento/attualizzazione in vigore per gli Stati EFTA applicabili dal 1° dicembre 2022 — <i>Pubblicata a norma delle disposizioni sui tassi di riferimento e di attualizzazione di cui alla parte VII della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità e all'articolo 10 della decisione dell'Autorità n. 195/04/COL del 14 luglio 2004</i>	9

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2023/C 78/09	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	10
2023/C 78/10	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	12

ALTRI ATTI

Commissione europea

2023/C 78/11	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	14
2023/C 78/12	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	31

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.11018 — COMPAGNIA SIDERURGICA ITALIANA / STEELAG DEUTSCHLAND)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 78/01)

Il 20 febbraio 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32023M11018. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.10991 — GIP / KKR / VODAFONE / VANTAGE TOWERS)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 78/02)

Il 22 febbraio 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32023M10991. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.11042 — BLACKROCK / AT&T / GIGAPOWERS)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 78/03)

Il 23 febbraio 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32023M11042. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.10993 — T-MOBILE AUSTRIA HOLDING / MERIDIAM INVESTMENT / JV)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 78/04)

Il 27 febbraio 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32023M10993. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽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

**Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di
rifinanziamento ⁽¹⁾:****2,50 % al 1° marzo 2023****Tassi di cambio dell'euro ⁽²⁾****1° marzo 2023**

(2023/C 78/05)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0684	CAD	dollari canadesi	1,4531
JPY	yen giapponesi	144,82	HKD	dollari di Hong Kong	8,3866
DKK	corone danesi	7,4431	NZD	dollari neozelandesi	1,7048
GBP	sterline inglesi	0,88574	SGD	dollari di Singapore	1,4316
SEK	corone svedesi	11,1000	KRW	won sudcoreani	1 389,03
CHF	franchi svizzeri	0,9997	ZAR	rand sudafricani	19,3769
ISK	corone islandesi	151,70	CNY	renminbi Yuan cinese	7,3349
NOK	corone norvegesi	11,0365	IDR	rupia indonesiana	16 273,43
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	4,7784
CZK	corone ceche	23,426	PHP	peso filippino	58,762
HUF	fiorini ungheresi	373,58	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,6745	THB	baht thailandese	37,063
RON	leu rumeni	4,9174	BRL	real brasiliano	5,5535
TRY	lire turche	20,1798	MXN	peso messicano	19,4883
AUD	dollari australiani	1,5776	INR	rupia indiana	88,0848

⁽¹⁾ Tasso applicato all'operazione più recente rispetto alla data indicata. Nel caso di appalto a tasso variabile, il tasso di interesse è il tasso di interesse marginale.

⁽²⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH)

(Pubblicata in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 78/06)

Decisione di rilascio di un'autorizzazione

Riferimento della decisione ⁽¹⁾	Data della decisione	Nome della sostanza	Titolare dell'autorizzazione	Numero dell'autorizzazione	Uso autorizzato	Data di scadenza del periodo di revisione	Motivi della decisione
C(2023) 1180	23 febbraio 2023	4-(1,1,3,3-tetrametil-butil)fenolo, etossilato (4-terz-OPnEO) N. CE: -, N. CAS: -	Wallac Oy, Mustionkatu 6, 20750 Turku, Finlandia	REACH/23/5/0	Formulazione di 4-terz-OPnEO (come Triton X-100) da utilizzare nel tampone di saggio del kit GSP® Neonatal GALT utilizzato per la determinazione semiquantitativa dell'attività della galattosio-1-fosfato uridil transferasi (GALT)	4 gennaio 2026	A norma dell'articolo 60, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1907/2006, i vantaggi socioeconomici prevalgono sui rischi che l'uso della sostanza comporta per la salute umana o per l'ambiente e non esistono idonee sostanze o tecnologie alternative.
				REACH/23/5/1	Nel tampone di saggio del kit GSP® Neonatal GALT utilizzato per la determinazione semiquantitativa dell'attività della galattosio-1-fosfato uridil transferasi (GALT)		

⁽¹⁾ La decisione è disponibile sul sito internet della Commissione europea: [Authorisation \(europa.eu\)](http://europa.eu).

⁽¹⁾ GU L 396 del 30.12.2006, pag. 1.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

AUTORITÀ DE VIGILANZA EFTA

Aiuti di Stato – Decisione di non sollevare obiezioni

(2023/C 78/07)

L'Autorità di vigilanza EFTA non solleva obiezioni riguardo alla seguente misura di aiuto di Stato:

Data di adozione della decisione	7 novembre 2022
Numero del caso	89494
Numero della decisione	199/22/COL
Stato EFTA	Norvegia
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Quadro temporaneo di crisi: regime di garanzia per le imprese che risentono particolarmente del sensibile aumento dei prezzi dell'energia elettrica
Base giuridica	Decisione del parlamento, del 27 ottobre 2022, che autorizza la misura e la relativa dotazione, come indicato in Innst. 34 S (2022-2023), sulla base della proposta del governo in Prop. 142 S (2021-2022), e regolamento del ministero del Commercio, dell'industria e della pesca rivolto a Export Finance Norway.
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Garantire la disponibilità di liquidità alle imprese che, in condizioni normali di mercato, sarebbero in grado di coprire i costi dell'energia elettrica e meritevoli di credito, ma che risentono particolarmente del sensibile aumento dei prezzi dell'energia elettrica e sono quindi esposte a un forte fabbisogno di liquidità.
Forma dell'aiuto	Garanzie
Bilancio	1 miliardo di NOK
Intensità	Le garanzie non supereranno il 90 % del valore più basso tra i) il 15 % del fatturato medio annuo degli ultimi tre periodi contabili chiusi e ii) il 50 % dei costi dell'energia nei 12 mesi precedenti il mese di presentazione della domanda di aiuto.
Durata	8 novembre 2022 – 31 marzo 2023
Settore economico	Regime non limitato a determinati settori. Enti creditizi e altri istituti finanziari esclusi dai beneficiari finanziari ammissibili.

Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto	Eksfin – Export Finance Norway Indirizzo postale: PB 1763 Vika N-0122 Oslo NORWAY
--	---

Il testo della decisione facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito dell'Autorità di vigilanza EFTA:
<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>.

Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e sui tassi di riferimento/attualizzazione in vigore per gli Stati EFTA applicabili dal 1° dicembre 2022

Publicata a norma delle disposizioni sui tassi di riferimento e di attualizzazione di cui alla parte VII della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità e all'articolo 10 della decisione dell'Autorità n. 195/04/COL del 14 luglio 2004 ⁽¹⁾

(2023/C 78/08)

I tassi di base sono calcolati in conformità del disposto del capitolo sul metodo per stabilire i tassi di riferimento e di attualizzazione della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità, modificata con decisione dell'Autorità n. 788/08/COL del 17 dicembre 2008. Per ottenere i tassi di riferimento applicabili, ai tassi di base vanno aggiunti gli opportuni margini come definiti nella guida sugli aiuti di Stato.

I tassi di base sono stati determinati come segue:

	Islanda	Liechtenstein	Norvegia
1.12.2022	6,13	- 0,45	2,81

⁽¹⁾ GUL 139 del 25.5.2006, pag. 37, e supplemento SEE n. 26/2006 del 25.5.2006, pag. 1.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 78/09)

1. In data 22 febbraio 2023 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Polski Koncern Naftowy Orlen S.A. («ORLEN», Polonia), un'entità quotata in borsa ⁽²⁾,
- Synthos Green Energy S.A. («SGE», Polonia), controllata in ultima istanza da MS Galleon GmbH,
- Orlen Synthos Green Energy sp. z o.o. («OSGE», Polonia), controllata congiuntamente da ORLEN e SGE.

ORLEN e SGE controllano congiuntamente OSGE, un'impresa comune non a pieno titolo. In seguito alla trasformazione dell'attuale modello aziendale di OSGE sulla base di un'espansione e un'accelerazione delle sue attività, OSGE passerà dalla funzione non a pieno titolo a quella a pieno titolo. Il passaggio di OSGE dalla funzione non a pieno titolo a quella a pieno titolo equivale a una concentrazione ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni.

La concentrazione è effettuata sulla base di una risoluzione adottata dall'assemblea degli azionisti di OSGE che stabilisce la trasformazione del piano aziendale dell'impresa e le modalità di espansione e accelerazione delle sue attività.

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

- ORLEN è una raffineria di petrolio e un distributore di carburante al dettaglio.
- SGE sviluppa soluzioni energetiche a zero emissioni.

3. Le attività svolte da OSGE sono le seguenti:

- sviluppo e installazione di centrali nucleari (su piccola scala) basate sulla tecnologia di reattori piccoli e micromodulari («SMR» e «MMR»), ricerca di potenziali siti per i reattori e, quando le centrali nucleari saranno operative, commercializzazione dell'energia elettrica prodotta dai reattori SMR/MMR in Polonia. L'attività principale di OSGE consisterà nella produzione e nella fornitura di energia elettrica in Polonia.

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

⁽²⁾ il cui 35,66 % delle azioni è detenuto dal Tesoro di Stato della Repubblica di Polonia. Gli altri principali azionisti sono Nationale-Nederlanden OFE (7,31 %) e Aviva OFE Aviva Santander (5,43 %).

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

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽³⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

M.10933 – ORLEN / SGE / OSGE

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

⁽³⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 78/10)

1. In data 23 febbraio 2023 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Berkshire Partners LLC («Berkshire», Stati Uniti),
- GTCR LLC («GTCR», Stati Uniti),
- Point Broadband Holdings, LLC («Point Broadband» Stati Uniti), controllata da GTCR.

Berkshire e GTCR acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di Point Broadband.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Berkshire è una società di private equity con sede a Boston, Stati Uniti, che investe in imprese ben posizionate e in crescita nel settore della tecnologia e della comunicazione, dei servizi ai consumatori, dell'assistenza sanitaria e dei servizi alle imprese e industrie;
- GTCR è un'impresa di private equity con sede negli Stati Uniti che investe in imprese in crescita nei seguenti settori: servizi e tecnologie in ambito finanziario, sanità, tecnologie, media e telecomunicazioni e servizi alle imprese;
- Point Broadband fornisce servizi di dati ad alta velocità «fiber to the home» a clienti scarsamente serviti in zone rurali e urbane e a clienti commerciali negli Stati Uniti;

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

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

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

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

M.11066 – BERKSHIRE PARTNERS / GTCR / POINT BROADBAND

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

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

Indirizzo postale:

Commissione europea

Direzione generale della Concorrenza

Protocollo Concentrazioni

1049 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2023/C 78/11)

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

«Riviera Ligure»

N. UE: PDO-IT-1540-AM03 - 4.6.2021

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure con sede in Via T. Schiva, 29 – 18100 Imperia, Italia. Tel. +39 0183767924; Fax +39 0183769039; Email info@oliorivieraligure.it

Il Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure è costituito da produttori della DOP Riviera Ligure ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine

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

- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Confezionamento

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)

Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione

Utilizzo della denominazione «Riviera Ligure»

La modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare di produzione, punto 4.2 della scheda riepilogativa pubblicata, attuale punto 3.2 del documento unico.

- Nel testo degli articoli del disciplinare l'espressione «denominazione d'origine controllata» utilizzata in precedenza, laddove compare, viene sostituita con «denominazione di origine protetta».
- È stata introdotta la possibilità di utilizzare la denominazione «Riviera Ligure» per tutta la produzione ottenuta nella zona geografica delimitata, eliminando l'obbligo di usare le menzioni geografiche aggiuntive.
- È stato corretto il nome della menzione geografica che in questo articolo conteneva un errore.

Nel disciplinare vigente è scritto:

«La denominazione di origine controllata "Riviera Ligure" accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Riviera dei Fiori", "Riviera del Ponente Savonese", "Riviera del Levante", è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.»

Si è scritto:

«La denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.»

Tale modifica risponde ad una esigenza ormai molto sentita dai produttori. Al momento della registrazione della DOP la commercializzazione della denominazione «Riviera Ligure» avveniva in mercati più locali dove assumeva importanza l'utilizzo delle menzioni geografiche aggiuntive. La commercializzazione del prodotto in mercati più vasti e la promozione sviluppata negli anni hanno fatto comprendere che ai fini della presentazione del prodotto e della sua promozione è molto più efficace utilizzare la denominazione «Riviera Ligure» senza dover necessariamente aggiungere le menzioni geografiche. Tale facoltà viene comunque lasciata alla libera scelta dell'operatore.

Le menzioni geografiche aggiuntive hanno inoltre limitato la partecipazione di produttori alla denominazione «Riviera Ligure» in quanto i vincoli legati alla componente varietale delle olive all'interno delle varie sottozone rendeva difficoltosa l'adesione al sistema di controllo. Pertanto la possibilità di realizzare la denominazione «Riviera Ligure» nella zona geografica consentirà di ampliare il numero di operatori che potranno utilizzare la denominazione di origine.

Descrizione del prodotto

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione, punto 4.2 della scheda riepilogativa pubblicata, punto 3.2 del documento unico.

- In coerenza con le modifiche precedenti si propone un'unica caratteristica al consumo.

Nel disciplinare vigente è scritto:

- «1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera dei Fiori", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: da giallo a giallo – verde
descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22)
nella valutazione organolettica la mediana del difetto deve essere = 0
fruttato: mediana ≥ 3
piccante: mediana ≤ 2
amaro: mediana ≤ 2
dolce: mediana ≥ 4
acidità massima totale espressa in acido oleico in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio
numero perossidi $\leq 17 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$
 $K_{232} \leq 2,30$
 $K_{270} \leq 0,160$
2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Ponente Savonese", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: da giallo – verde a giallo
descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22)
nella valutazione organolettica la mediana del difetto deve essere = 0
fruttato: mediana ≥ 3
piccante: mediana $\leq 2,5$
amaro: mediana $\leq 2,5$
dolce: mediana ≥ 4
acidità massima totale espressa in acido oleico in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio.
numero perossidi $\leq 17 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$
 $K_{232} \leq 2,30$
 $K_{270} \leq 0,160$
3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio Extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera di Levante", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
colore: da giallo a verde - giallo
descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22)
nella valutazione organolettica la mediana del difetto deve essere = 0
fruttato: mediana ≥ 3
piccante: mediana ≤ 4
amaro: mediana ≤ 4
dolce: mediana ≥ 4
acidità massima totale espressa in acido oleico in peso non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio.
numero perossidi $\leq 18 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$
 $K_{232} \leq 2,30$
 $K_{270} \leq 0,160$

4. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.
5. In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.
6. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal piano dei controlli, approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali».

Si è scritto:

- «1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22)

nella valutazione organolettica la mediana del difetto deve essere = 0

fruttato: mediana $\geq 3,0$

piccante: mediana $\leq 5,0$

amaro: mediana $\leq 4,5$

dolce: mediana $\geq 2,0$

acidità massima totale espressa in acido oleico in peso non superiore a grammi 0,50 per 100 grammi di olio

numero perossidi $\leq 17 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,16$

2. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla normativa U.E.»

In coerenza con la modifica precedente si propone un'unica caratterizzazione al consumo, che consente di ricomprendere al proprio interno le caratteristiche chimico – fisiche e sensoriali degli oli dell'area di produzione delle tre menzioni geografiche aggiuntive e allo stesso tempo di fornire al consumatore un olio rappresentativo delle specificità locali, registrandone anche il generale miglioramento qualitativo conseguito negli ultimi anni. Tale risultato, evidenziato nei nuovi parametri descrittivi, è dovuto a una serie di fattori, che vanno dalla maggiore attenzione dedicata alle operazioni di raccolta, assecondando la tendenza ad anticiparne i tempi anche in conseguenza delle variazioni climatiche intervenute, agli investimenti tecnologici realizzati negli impianti di molitura e oleificazione. Pertanto, dei valori di acidità massima e numero di perossidi attualmente presenti all'interno delle tre sottozone sono stati presi in considerazione quelli più restrittivi, mentre i valori di K232 e K270 sono rimasti invariati. Quanto alla valutazione organolettica l'esperienza degli ultimi anni, contraddistinta da un anticipo della maturazione della drupa e dal ripetersi di eventi siccitosi con il loro influsso sulla composizione della frazione volatile nonché su alcune caratteristiche morfologiche delle olive, ha suggerito una parziale modifica delle mediane dei descrittori utilizzati, che riflette meglio la caratterizzazione dell'olio DOP Riviera Ligure garantendo i suoi attributi tradizionali di delicatezza e aromaticità.

Per quanto riguarda il colore si è deciso di eliminarlo in quanto non è più considerato un parametro indicativo della qualità dell'olio.

Sono stati inoltre eliminati i commi 5 e 6 perché facenti parte del piano dei controlli.

In conseguenza della semplificazione apportata, il punto 4 dell'articolo 7 diventa punto 2.

Zona geografica

La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione, punto 4.3 della scheda riepilogativa pubblicata, attuale punto 4 del documento unico.

- In coerenza con le modifiche precedenti è stata introdotta la zona di produzione della denominazione «Riviera Ligure» senza menzioni geografiche aggiuntive, composta dal territorio amministrativo della Regione Liguria risultante dall'insieme dei comuni facenti parte dell'area di produzione delle tre menzioni geografiche aggiuntive.

- Per quanto concerne le menzioni geografiche aggiuntive sono state apportate correzioni al nome di alcuni comuni in ragione del fatto che questo nel tempo è cambiato oppure era il riflesso di un errore materiale presente nel testo precedente.
- Sono stati inseriti alcuni comuni in quanto si sono riscontrati i requisiti storici e agronomici per entrare a far parte della zona di produzione della denominazione di origine «Riviera Ligure» sia senza l'utilizzo della menzione geografica aggiuntiva che con la menzione geografica aggiuntiva. Al momento della registrazione tali comuni erano rimasti fuori dalla zona geografica delimitata in quanto in essi la produzione di olio era rivolta prevalentemente all'autoconsumo. Negli ultimi anni la promozione e le iniziative realizzate hanno contribuito a creare un interesse dei produttori in quei comuni che per continuità geografica, storica e agronomica hanno le stesse caratteristiche degli altri comuni facenti parte della zona di produzione. Questo risultato è stato determinato in particolare dalla riscoperta dell'olivicoltura come attività imprenditoriale da parte di molti giovani agricoltori.

In particolare:

- per quanto concerne la menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori»

sono stati corretti gli errori materiali dei nomi Costa Rainera in Costarainera, CastelVittorio in Castelvittorio, Baiardo in Bajardo, Olivetta S. Michele in Olivetta San Michele,

è stato eliminato S.Biagio in quanto era già inserito il nome corretto del comune San Biagio della Cima,

in ragione dell'avvenuta fusione è stato modificato in Montalto Carpasio il nome dei precedenti comuni Montalto Ligure e Carpasio,

- per quanto concerne la menzione geografica aggiuntiva «Riviera del Ponente Savonese»

sono stati corretti gli errori materiali nei nomi Castel Bianco, Masino, Vezzi Porzio in Castelbianco, Nasino e Vezzi Portio,

- per quanto concerne la menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante»

sono stati corretti gli errori materiali dei nomi San Colombano, Certenoli in San Colombano Certenoli, Borghetto Vara in Borghetto di Vara, Santo Stefano Magra in Santo Stefano di Magra,

in ragione del cambiamento di nome è stato modificato il nome del comune di Ortonovo in Luni.

Inoltre, sono stati inseriti i comuni:

Triora (menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori»),

Calizzano e Osiglia (menzione geografica aggiuntiva «Riviera del Ponente Savonese»),

Davagna, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure, Zignago (menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante»).

Nel disciplinare vigente è scritto:

- «1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione situati nel territorio amministrativo della regione Liguria. Tale zona è riportata in apposita cartografia.
2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera dei Fiori" comprende, nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroscia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Ligure, Castel Vittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, S.Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S.Michele, Rocchetta Nervina, Carpaso, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroscia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Ponente Savonese", comprende nella provincia di Savona l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlanda, Albisola Superiore, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Porzio, Stella, Zuccarello.
4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", comprende, nelle province di Genova e La Spezia, l'intero territorio amministrativo, dei seguenti comuni: provincia di Genova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano, Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese. Provincia di La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto Vara, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo.»

Si è scritto:

- «1. La zona di produzione delle olive e di oleificazione dell'olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" comprende i territori olivati di tutti i comuni citati ai successivi punti 2, 3, 4 del presente articolo.
2. La zona di produzione delle olive e di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera dei Fiori" comprende, nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arrosia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpiasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arrosia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica, Triora.
3. La zona di produzione delle olive e di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Ponente Savonese", comprende nella provincia di Savona l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlanda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano, Osiglia.
4. La zona di produzione delle olive e di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", comprende, nelle province di Genova e La Spezia, l'intero territorio amministrativo, dei seguenti comuni: provincia di Genova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese, Davagna. Provincia di La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure, Zignago.»

Prova dell'origine

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare, punto 4.4 della scheda riepilogativa.

Tale modifica non incide sul documento unico.

— È stata riscritta la prova dell'origine definendo sinteticamente i principi riguardanti il sistema dei controlli.

Nel disciplinare vigente è scritto:

«Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata attraverso la documentazione dei prodotti in entrata ed in uscita. È infatti obbligatorio da parte di tutti i soggetti coinvolti nella filiera, compilare appositi documenti che accompagnano gli spostamenti di ogni partita di olive e/o olio indicandone tutte le informazioni utili a garantire l'origine del prodotto. Questi documenti devono essere trasmessi all'organismo di controllo che nel corso delle verifiche ispettive li controllerà unitamente alle registrazioni delle operazioni atte a garantire la tracciabilità del prodotto. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. L'olivicoltore avente gli oliveti inseriti nel sistema di controllo identifica e tiene separate le olive destinate alla denominazione di origine protetta Riviera Ligure e trasmette all'autorità l'informazione sulla movimentazione del prodotto e la produzione realizzata nella campagna. Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione, e dal relativo piano di controllo.»

Si è scritto:

- «1. Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli oliveti, dei produttori, dei trasformatori, degli intermediari e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo è garantita la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.»
2. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.»

Metodo di produzione

Varietà di olivo

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare vigente, punto 3.3 del documento unico relativamente alle varietà di olivo.

— In coerenza con la modifica di cui all'articolo precedente è stata introdotta la possibilità di utilizzare la denominazione «Riviera Ligure», facoltativamente accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive, per l'olio ottenuto da olive delle varietà specificate presenti nell'intera area di produzione.

— È stata introdotta la facoltà di utilizzare la varietà Frantoio.

Nel disciplinare vigente è scritto:

- «1. La denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera dei Fiori", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 90 %. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 10 %.»
2. La denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Ponente Savonese", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 50 %. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 50 %.»
3. La denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Lavagnina, Razzola, Pignola e le cultivar locali autoctone per almeno il 65 %. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 35 %.»

Si è scritto:

«L'olio extravergine di oliva "Riviera Ligure", facoltativamente accompagnato da una delle menzioni geografiche aggiuntive, deve essere ottenuto dalle seguenti varietà locali e relativi sinonimi (dei quali tra parentesi vengono indicati a titolo non esaustivo i più comuni) di olive presenti da sole o congiuntamente negli oliveti del territorio indicato all'art. 3: Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Finalina, Lantesca (o Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (o Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (o Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (o Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino, Toso.»

È infatti emersa la necessità di poter coinvolgere il maggior numero di produttori olivicoli interessati avendo rilevato la presenza di varietà riconducibili in particolare alla varietà Frantoio, che nel tempo si sono adattate diventando autoctone. Inoltre, analisi di laboratorio effettuate hanno dimostrato che l'olio ottenuto da queste varietà risponde alle caratteristiche indicate per l'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure».

Il superamento delle precedenti limitazioni riguardo alle varietà utilizzate per l'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure» non incide sulla specificità del prodotto in quanto ogni anno mediamente la quasi totalità della produzione dell'olio a denominazione è frutto della lavorazione di olive di un'unica varietà, la Taggiasca. Tale varietà, presente con questo nome nelle provincie di Imperia e Savona, si è adattata anche alle specifiche caratteristiche del territorio ligure, dando vita a varietà contraddistinte con nomi diversi come Lavagnina nella provincia di Genova e Razzola nella provincia di La Spezia. La derivazione dell'olivicultura ligure da un ceppo comune è testimoniata fin dai primi anni dell'Ottocento dal più grande botanico italiano, Giorgio Galesio, il quale verificò l'esistenza di un'unica tipologia di pianta di ulivo, da lui chiamata Gentile, che ha progressivamente caratterizzato tutto il territorio ligure assumendo nomi diversi a seconda delle località interessate in conseguenza dei diversi adattamenti ambientali. L'olio «Riviera Ligure» è quindi caratterizzato in maniera omogenea, in quanto le differenze riguardanti le tre diverse menzioni geografiche sono abbastanza marginali e normalmente percepibili soltanto da un assaggiatore molto esperto ed allenato.

Caratteristiche di coltivazione

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione, punto 4.5 della scheda riepilogativa pubblicata relativamente alla descrizione dell'areale di coltivazione. Tale modifica non incide sul documento unico.

— In coerenza con le modifiche precedenti è stato riscritto l'areale di coltivazione in cui si può utilizzare la denominazione «Riviera Ligure» accompagnata facoltativamente da una delle menzioni geografiche aggiuntive descrivendo sinteticamente l'area di coltivazione e consolidando la descrizione delle varie sottozone inserite nel disciplinare vigente.

Nel disciplinare vigente è scritto:

- «3. Sono pertanto idonei gli oliveti collinari di media o forte pendenza con disposizione prevalente a terrazze, situati nella zona indicata al precedente art. 3, i cui terreni derivano dalla disgregazione della roccia madre di origine calcarea.
4. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera dei Fiori", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza più o meno accentuata con disposizione a terrazze, derivano dalla disgregazione meccanica della roccia madre di origine calcarea (Eocene) con la formazione di stratificazioni che nel tempo hanno dato origine a terreni di medio impasto con tendenza allo sciolto nelle quote più elevate.
5. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Ponente Savonese", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza con disposizione a terrazze, ad esclusione della piana di Albenga, derivano dalla roccia madre di origine calcarea che sotto l'azione degli agenti meteorici e dei corsi d'acqua, ha dato origine a terreni di medio impasto e generalmente profondi, resi più sciolti e di maggiore permeabilità nelle quote più elevate a causa della presenza di scisti.

6. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza, disposti a terrazze sostenute nella parte costiera da muretti a secco, originatisi nel Miocene ed Eocene, derivano dalla roccia madre a prevalenza calcarea nella zona interna, e scistosa-arenacea in quella costiera. I terreni della zona interna sono di medio impasto con buona presenza di argilla, quelli costieri sono sciolti a prevalenza sabbiosa.»

Si è scritto:

- «3. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta ai punti 2, 3 e 4 dell'art. 3, i cui terreni, situati prevalentemente in pendenza con disposizione a terrazze, derivano da disgregazione di roccia madre di origine calcarea o scistosa-arenacea, che ha dato origine nel tempo a suoli di medio impasto tendenzialmente più sciolti alle quote più elevate o nelle parti prossime alle zone costiere.»

Questa modifica ha la finalità di alleggerire una parte del disciplinare che aveva uno scopo prettamente descrittivo. Conseguentemente a questa modifica il punto 7 dell'articolo 5 del disciplinare di produzione diventa punto 4 del medesimo articolo.

La modifica riguarda l'articolo 5 punto 8 del disciplinare di produzione, punto 4.5 della scheda riepilogativa pubblicata relativamente alla produzione massima di olive. Tale modifica non incide sul documento unico.

Nel disciplinare vigente è scritto:

- «8. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non può superare Kg. 7 000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25 %.
9. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20 % i limiti massimi sopra indicati.»

Si è scritto:

- «5. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 non può superare Kg. 9 000 per ettaro. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25 %.»

La modifica nasce dalla sempre maggiore specializzazione degli operatori conseguente all'evoluzione delle conoscenze tecnico-scientifiche e alla contestuale realizzazione di investimenti in attrezzature, infrastrutture e impianti di irrigazione. Nel corso dei 25 anni trascorsi dalla registrazione della denominazione sono migliorati i metodi di produzione attraverso un approccio più attento e qualificato dell'olivicoltore alla gestione dell'oliveto. I fattori determinanti in particolare sono stati: la potatura meglio organizzata e cadenzata, nel rispetto delle tecniche tradizionali per la zona, la concimazione mirata, anche di tipo fogliare, e l'adozione delle più innovative e sostenibili strategie di difesa fitosanitaria. Tali strumenti sono stati messi in campo da un numero sempre maggiore di aziende olivicole, anche grazie alla spinta alla qualità indotta dalla diffusione della denominazione «Riviera Ligure». In questa direzione hanno inoltre operato altri fattori ormai sedimentati, dall'utilizzo di più efficienti attrezzature atte a consentire una raccolta manuale agevolata, come gli scuotitori, all'installazione più diffusa di impianti di irrigazione di soccorso per mitigare i casi estremi di siccità.

È stato eliminato inoltre il punto 9 dell'articolo 5 del disciplinare di produzione relativo alla maggiore produzione in annate eccezionalmente favorevoli. Tale eliminazione trova giustificazione dall'esperienza maturata in questi anni che ha fatto più volte emergere difficoltà di applicazione in relazione all'estrema variabilità delle condizioni climatiche per singole aree con una conseguente disomogeneità produttiva tra microaree all'interno della zona di produzione.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione. Tale modifica non incide sul documento unico.

— Si inserisce la descrizione della zona di oleificazione della denominazione senza menzione geografica.

Nel disciplinare vigente è scritto:

- «1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera dei Fiori", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.
2. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Ponente Savonese", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.
3. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera di Levante", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art. 3.»

Si è scritto:

- «1. *La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", priva di una delle tre menzioni geografiche aggiuntive, comprende l'intero territorio amministrativo di tutti i comuni facenti parte dell'area di produzione definita dall'insieme delle tre menzioni geografiche aggiuntive.*
2. *La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera dei Fiori", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.*
3. *La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Ponente Savonese", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.*
4. *La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera di Levante", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art. 3.»*

Si è aggiunta la possibilità, in assenza di indicazione delle tre menzioni geografiche aggiuntive, di oleificazione in tutti i comuni facenti parte dell'area di produzione definita dall'insieme delle tre menzioni geografiche aggiuntive, sia in coerenza con l'eliminazione dell'obbligatorietà delle sottozone e sia perché ciò permette soprattutto ai piccoli produttori, privi di un impianto proprio, di utilizzare gli impianti esterni più convenienti in termini di costi e di servizi, senza essere vincolati a quelli esistenti nella propria sottozona. I punti 4 e 5 dell'articolo 6 del disciplinare di produzione diventano rispettivamente punti 5 e 6.

Legame con il territorio

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione, punto 4.6 della scheda riepilogativa pubblicata, punto 5 del documento unico.

Nel disciplinare vigente è scritto:

«Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar specifiche di questo territorio danno infatti un carattere distintivo all'olio ligure.

Questi elementi, cultivar specifiche della Liguria ed ambiente inteso come clima e territorio oltre che la stessa scalarità di maturazione delle olive delle specifiche cultivar liguri, concorrono al profilo dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta Riviera Ligure, caratterizzato dall'equilibrio tra le note dolce e fruttato leggero.

Altri elementi che comprovano il legame prodotto/territorio sono le varietà di ulivo esclusive della Liguria, i valori di acido oleico tra i più elevati di tutta Italia strettamente correlati alla varietà e al clima e le modalità colturali (in particolare raccolta) coinfluenzati dalla orografia territoriale.

L'introduzione e la diffusione dell'ulivo è storicamente attribuita ai monaci benedettini che selezionarono nell'alto medioevo le cultivar locali e migliorarono le tecniche di coltivazione insegnando l'utilizzo dei terrazzamenti con la costruzione dei muretti a secco. Il commercio dell'olio della riviera ligure è certificato dai documenti relativi alla Repubblica di Genova in merito all'amministrazione ed al vettoviaggio della città: dal 1593 viene istituita la Magistratura dei provvisori dell'olio che garantisce l'imparzialità dell'amministrazione di questo importante bene, introducendo l'obbligo per i produttori della riviera ligure di consegnare una quota di produzione ad un prezzo fissato.

Documenti del XVII secolo confermano forniture di olio di oliva della riviera ligure per esempio al Ducato di Milano, al Principe di Savoia.

La vocazione olearia ligure si consolida poi nel XVIII secolo e prosegue con un fiorente commercio dell'olio locale soprattutto a ponente. Alla fine dell'ottocento la fama e le caratteristiche dell'olio ligure sono ben note anche all'estero, come emerge da manuali di produzioni alimentari. È a questo periodo che risale la denominazione "Riviera Ligure", epoca in cui la Liguria è passata sotto la dominazione della casa Savoia ed in cui la riviera di Genova è divenuta Riviera Ligure, acquisendo le menzioni "ponente" e "levante" che ricordano la posizione centrale occupata da Genova. È subito dopo l'unificazione d'Italia, quando la Liguria ha acquisito l'estensione geografica che ha attualmente, senza la zona di Nizza, che il termine "Riviera" si è imposto quale denominazione corrente della produzione olearia della regione.»

Si è scritto:

«Il "Riviera Ligure" deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio.

La Liguria si presenta con una forma ad arco aperto verso mezzogiorno, stretta tra una dorsale montuosa che la ripara dai venti e dalle temperature rigide del Nord e un mare apportatore di condizioni atmosferiche favorevoli, soprattutto in termini di temperatura e umidità. Il clima di tipo mediterraneo, unitamente alla situazione pedologica caratterizzata in gran parte da terreni in pendenza di medio impasto, ha creato le condizioni ottimali per la crescita dell'ulivo, la cui distribuzione è avvenuta su quasi tutto il territorio fino ad una altitudine di circa 800 m s.l.m. anche se in prevalenza lungo la fascia della Riviera di Ponente.

L'uomo ha contribuito in maniera importante allo sviluppo delle condizioni favorevoli all'olivicoltura ligure attraverso una intensa attività manuale di costruzione di terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a secco, che impediscono l'erosione del terreno, lo arieggiano e ne gestiscono i carichi idrici. Si tratta di un'opera secolare, che ha dato un'impronta specifica al suolo coltivato e ha contribuito a rendere unico il paesaggio ligure nel panorama internazionale. Anche le pratiche colturali olivicole liguri sono il frutto di secoli di esperienze. Esse vanno dalla forma di allevamento delle piante, che tradizionalmente asseconda lo sviluppo naturale dell'albero verso l'alto e può anche presentarsi con sestri di impianto molto stretti perché legati alla carenza di terreno, alla pratica della raccolta scalare, che sconta un periodo prolungato di operazioni a vantaggio della giusta maturazione dell'oliva.

Storicamente si ritiene che furono i monaci benedettini (IX secolo) a introdurre l'ulivo in Liguria. Il ceppo iniziale prese il nome di "taggiasca" da Taggia, località mercantile dalla quale le olive venivano spedite e commercializzate.

La derivazione dell'olivicoltura ligure da un ceppo comune è testimoniata fin dai primi anni dell'Ottocento dal più grande botanico italiano, Giorgio Gallesio, il quale verificò l'esistenza di un'unica tipologia di pianta di ulivo, che ha progressivamente caratterizzato tutto il territorio assumendo nomi diversi a seconda delle località interessate (Pomona italiana, 1817). Questa situazione è stata rilevata anche in tempi recenti da studi e ricerche specialistiche, che hanno confermato come l'olivicoltura ligure sia rappresentata prevalentemente dalla varietà storica "taggiasca", tuttora presente con tale nome nelle provincie di Imperia e Savona, e da varietà da essa derivate, conosciute con i nomi Lavagnina nella provincia di Genova e Razzola nella provincia di La Spezia. È accaduto infatti che con gli anni i cloni antichi nel loro complesso si sono perfettamente adattati agli ambienti nei quali si sono insediati, dando vita a differenze di minore importanza percepibili solo a livello locale (Regione Liguria. R. Barrichello Le varietà di ulivo liguri, 2017).

L'olio "Riviera Ligure" è molto apprezzato dal consumatore per il suo equilibrio, gli alti valori di acido oleico e la sensazione particolare di dolce che offre all'assaggio. Queste caratteristiche distintive dipendono tutte dai fattori naturali e umani dell'ambiente di origine. L'ottenimento di un prodotto "equilibrato", in particolare fra le sensazioni gustative di amaro e/o piccante da una parte e quella di fruttato dall'altra, è infatti il risultato delle condizioni pedoclimatiche favorevoli come pure della scelta del giusto momento di maturazione delle olive attraverso la pratica della raccolta scalare. Sul livello elevato di acido oleico incide principalmente la presenza preponderante della "taggiasca" e delle altre varietà aventi con questa una stretta vicinanza genetica. La sensazione specifica di "dolce", ricercata da un segmento importante di consumatori, è influenzata dalla tendenza, non riscontrabile nelle altre regioni italiane, di prolungare la raccolta fino a stagione inoltrata. Infine non va dimenticato che le caratteristiche del "Riviera Ligure" sono da ascrivere anche alla secolare dedizione regionale alla produzione e al commercio dell'olio d'oliva, che fa leva sia sulla cura dedicata ai terreni e sia su quel "saper fare" riscontrabile tanto nella gestione degli oliveti quanto negli impianti di trasformazione, il cui numero elevato appare un segno inequivocabile di una professionalità ampiamente diffusa.»

Il contenuto del legame con la zona geografica risale a oltre 25 anni orsono e non è più rispondente agli attuali criteri di redazione del disciplinare e del documento unico. Pertanto se ne propone una parziale riscrittura. Nel nuovo testo in particolare sono precisate le ragioni della specificità dei caratteri ambientali, che nella precedente versione erano state soltanto enunciate. Inoltre un più ampio spazio viene dato ai fattori umani, anche in osservanza delle indicazioni del regolamento (UE) 2021/2117 riguardanti la gestione del suolo e del paesaggio. Le informazioni storiche vengono ridotte a quelle essenziali, mentre sono riportate le giustificazioni della generale derivazione dell'olivicoltura ligure da un ceppo comune e del conseguente lento adattamento dei cloni antichi ai microambienti locali. Infine vengono meglio specificate le caratteristiche dell'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure» e l'influenza che su di esse esercitano i fattori umani e ambientali.

Etichettatura

Si è inserita una frase che consente l'utilizzo facoltativo delle menzioni geografiche aggiuntive. Conseguentemente si è riorganizzato il testo dell'articolo 9 mettendo in ordine i punti già oggetto di precedente comunicazione.

Si è scritto:

«La denominazione "Riviera Ligure" può essere accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Riviera dei Fiori", "Riviera del Ponente Savonese", "Riviera di Levante" così come delimitate all'art. 3.

Tali menzioni geografiche aggiuntive, se utilizzate, devono essere riportate con dimensione non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta "Riviera Ligure".»

La modifica riguarda l'articolo 9 punto 1 del disciplinare di produzione, punto 4.8. della scheda riepilogativa pubblicata, punto 3.6 del documento unico relativamente alle informazioni da inserire in etichetta.

Si è aggiunto il seguente testo:

«L'attributo "dolce" si può inserire in etichetta solo nel caso in cui la mediana dell'attributo "amaro" e quella dell'attributo "piccante" sono inferiori o uguali a 2,0.»

Tale aggiunta risponde alla duplice esigenza della grande maggioranza delle aziende di poter attestare una qualificazione del proprio olio molto apprezzata da un segmento importante del mercato tradizionale e nello stesso tempo di fornire al consumatore indicazioni non difformi da quelle rinvenibili per gli altri oli presenti sul mercato.

La modifica riguarda l'articolo 9 punto 2 del disciplinare di produzione, punto 4.8 della scheda riepilogativa pubblicata, punto 3.6 del documento unico relativamente alle informazioni da inserire in etichetta.

Nel disciplinare vigente è scritto:

«2. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.»

Si è scritto:

«2. "È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati tali da non trarre in inganno il consumatore.»

Nell'articolo, a beneficio del consumatore, è stata regolamentata in maniera più chiara la possibilità di fornire informazioni aggiuntive relative alla denominazione. La precedente formulazione ha nel corso degli anni creato alcuni problemi interpretativi in sede di controllo.

La modifica riguarda l'articolo 9 punto 3 del disciplinare vigente, punto 3.6 del documento unico relativamente all'inserimento in etichetta di informazioni.

Nel disciplinare vigente è scritto:

«L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti all'interno della zona geografica delimitata dagli art. 3 e 5 comma 1.»

Si è scritto:

«L'uso contestuale di nomi di aziende agricole, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda, della tenuta o della fattoria interessata.»

Nel comma, a beneficio del consumatore, viene chiarito che le aziende interessate devono essere aziende agricole, regolamentando così in maniera più trasparente e senza inutili pleonasmi la possibilità di fornire informazioni aggiuntive riguardanti i riferimenti geografici aziendali. La precedente formulazione ha nel corso degli anni creato alcuni problemi interpretativi in sede di controllo.

È stato inoltre inserito un comma che offre la possibilità di indicare in etichetta la varietà o le varietà utilizzate.

Si riporta di seguito il testo inserito.

«È consentita l'indicazione in etichetta delle varietà utilizzate per l'ottenimento dell'olio a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" purché la corrispondenza varietale sia tracciata. È inoltre consentita l'indicazione monovarietale con il nome della cultivar utilizzata, purché anche in questo caso la corrispondenza varietale sia tracciata. L'indicazione delle varietà utilizzate o l'indicazione monovarietale devono essere riportate in etichetta con caratteri di dimensione non superiore a quella dei caratteri con i quali viene indicata la denominazione di origine protetta "Riviera Ligure".»

La modifica nasce dall'esigenza di fornire al consumatore l'importante informazione sulla varietà di olive utilizzate per la denominazione, adeguandosi alle richieste del mercato.

Inoltre l'espressione ormai superata «denominazione di origine controllata» viene sostituita con la più corretta «denominazione di origine protetta».

Altro

Confezionamento

La modifica riguarda l'articolo 9 punto 4 del disciplinare di produzione, punto 3.5 del documento relativamente alle operazioni di confezionamento.

Nel disciplinare vigente è scritto:

È scritto:

«Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al punto 1 dell'art. 3 e di quanto disposto dall'art. 5.»

Si è scritto:

«La zona di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni facenti parte dell'area di produzione definita all'art. 3 comma 1.»

Questo punto è stato riscritto per renderlo coerente con la possibilità di utilizzare la denominazione «Riviera Ligure» senza menzioni geografiche aggiuntive.

La modifica riguarda l'articolo 9 punto 8 del disciplinare di produzione, punto 3.5 del documento unico relativamente ai contenitori utilizzati.

Nel disciplinare vigente è scritto:

«L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro di capacità non superiore a litri 10.»

Si è scritto:

«I recipienti in cui è confezionato l'olio extra vergine di oliva "Riviera Ligure" ai fini dell'immissione al consumo possono essere tutti quelli consentiti dalla normativa vigente di capacità non superiore a 5 litri.»

Tale modifica nasce dall'esigenza dei produttori di adeguare le modalità di confezionamento alle richieste del mercato.

DOCUMENTO UNICO

«Riviera Ligure»

N. UE: PDO-IT-1540-AM03 - 4.6.2021

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Riviera Ligure»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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

Classe 1.5. Oli e grassi

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

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22)

nella valutazione organolettica la mediana del difetto deve essere = 0

fruttato: mediana $\geq 3,0$

piccante: mediana $\leq 5,0$

amaro: mediana $\leq 4,5$

dolce: mediana $\geq 2,0$

acidità massima totale espressa in acido oleico in peso non superiore a grammi 0,50 per 100 grammi di olio

numero perossidi ≤ 17 Meq O₂/kg

K232 $\leq 2,30$

K270 $\leq 0,16$

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

L'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure» deve essere ottenuto dalle seguenti varietà locali e relativi sinonimi (dei quali tra parentesi vengono indicati a titolo non esaustivo i più comuni) di olive presenti da sole o congiuntamente negli oliveti: Arnasca, Carparina, Castelnovina, Colombaia, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Finalina, Lantesca (o Mattea, Pertegara), Lavagnina, Leccino, Liccione (o Lizzone, Olivastrone), Merlina, Mortellina, Mortina, Negrea, Nostrale, Olivella, Olivotto, Pignola, Prempesa (o Principina), Razzola, Rondino, Rossese, Taggiasca (o Gentile, Giuggiolina), Taggiasca di Feglino, Toso.

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

Tutte le fasi del processo di produzione: coltivazione, raccolta, oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

I recipienti in cui è confezionato l'olio extra vergine di oliva «Riviera Ligure» ai fini dell'immissione al consumo possono essere tutti quelli consentiti dalla normativa vigente di capacità non superiore a 5 litri.

Il confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» deve avvenire all'interno della zona geografica delimitata alla sezione 4.1.

Al fine di garantire la tracciabilità e l'origine del prodotto il confezionamento dell'olio «Riviera Ligure» deve avvenire all'interno della zona geografica delimitata. La delicatezza del prodotto e l'esigenza di preservarne la caratterizzazione impongono che le manipolazioni siano limitate al minimo e che i controlli dell'organismo di controllo anche in fase di confezionamento siano effettuati in modo da evitare il rischio di eventuali miscele di oli di diversa origine, minando in tal modo la fiducia nella denominazione.

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

La denominazione «Riviera Ligure» può essere accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: «Riviera dei Fiori», «Riviera del Ponente Savonese», «Riviera di Levante» così come delimitate alla sezione 4.

Tali menzioni geografiche aggiuntive, se utilizzate, devono essere riportate con dimensione non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta «Riviera Ligure».

Alla denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

L'attributo «dolce» si può inserire in etichetta solo nel caso in cui la mediana dell'attributo «amaro» e quella dell'attributo «piccante» sono inferiori o uguali a 2,0.

È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati tali da non trarre in inganno il consumatore.

L'uso contestuale di nomi di aziende agricole, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda, della tenuta o della fattoria interessata.

Oltre alle menzioni geografiche aggiuntive è consentita l'indicazione in etichetta delle varietà utilizzate per l'ottenimento dell'olio a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» purché la corrispondenza varietale sia tracciata. È inoltre consentita l'indicazione monovarietale con il nome della cultivar utilizzata, purché anche in questo caso la corrispondenza varietale sia tracciata. L'indicazione delle varietà utilizzate o l'indicazione monovarietale devono essere riportate in etichetta con caratteri di dimensione non superiore a quella dei caratteri con i quali viene indicata la denominazione di origine protetta «Riviera Ligure».

L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine «Riviera Ligure».

Il nome della denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

1. La zona di produzione delle olive e di oleificazione dell'olio extravergine di oliva «Riviera Ligure» comprende i territori olivati di tutti i comuni citati ai successivi punti 2, 3, 4.
2. La zona di produzione delle olive e di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori» comprende, nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costarainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabrugna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Carpasio, Castelvittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Bajardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia,

San Biagio della Cima, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta San Michele, Rocchetta Nervina, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica, Triora.

3. La zona di produzione delle olive e di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera del Ponente Savonese», comprende nella provincia di Savona l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlanda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello, Calizzano, Osiglia.
4. La zona di produzione delle olive e di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante», comprende, nelle province di Genova e La Spezia, l'intero territorio amministrativo, dei seguenti comuni: provincia di Genova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese, Davagna. Provincia di La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto di Vara, Luni, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano di Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo, Brugnato, Carro, Carrodano, Maissano, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Varese Ligure, Zignago.

5. Legame con la zona geografica

Il «Riviera Ligure» deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio.

La Liguria si presenta con una forma ad arco aperto verso mezzogiorno, stretta tra una dorsale montuosa che la ripara dai venti e dalle temperature rigide del Nord e un mare apportatore di condizioni atmosferiche favorevoli, soprattutto in termini di temperatura e umidità. Il clima di tipo mediterraneo, unitamente alla situazione pedologica caratterizzata in gran parte da terreni in pendenza di medio impasto, ha creato le condizioni ottimali per la crescita dell'ulivo, la cui distribuzione è avvenuta su quasi tutto il territorio fino ad una altitudine di circa 800 m s.l.m. anche se in prevalenza lungo la fascia della Riviera di Ponente.

L'uomo ha contribuito in maniera importante allo sviluppo delle condizioni favorevoli all'olivicoltura ligure attraverso una intensa attività manuale di costruzione di terrazzamenti sostenuti da muri in pietra a secco, che impediscono l'erosione del terreno, lo arieggiano e ne gestiscono i carichi idrici. Si tratta di un'opera secolare, che ha dato un'impronta specifica al suolo coltivato e ha contribuito a rendere unico il paesaggio ligure nel panorama internazionale. Anche le pratiche colturali olivicole liguri sono il frutto di secoli di esperienze. Esse vanno dalla forma di allevamento delle piante, che tradizionalmente asseconda lo sviluppo naturale dell'albero verso l'alto e può anche presentarsi con sestri di impianto molto stretti perché legati alla carenza di terreno, alla pratica della raccolta scalare, che sconta un periodo prolungato di operazioni a vantaggio della giusta maturazione dell'oliva.

Storicamente si ritiene che furono i monaci benedettini (IX secolo) a introdurre l'ulivo in Liguria. Il ceppo iniziale prese il nome di «taggiasca» da Taggia, località mercantile dalla quale le olive venivano spedite e commercializzate.

La derivazione dell'olivicoltura ligure da un ceppo comune è testimoniata fin dai primi anni dell'Ottocento dal più grande botanico italiano, Giorgio Gallesio, il quale verificò l'esistenza di un'unica tipologia di pianta di ulivo, che ha progressivamente caratterizzato tutto il territorio assumendo nomi diversi a seconda delle località interessate (Pomona italiana, 1817). Questa situazione è stata rilevata anche in tempi recenti da studi e ricerche specialistiche, che hanno confermato come l'olivicoltura ligure sia rappresentata prevalentemente dalla varietà storica «taggiasca»,

tuttora presente con tale nome nelle provincie di Imperia e Savona, e da varietà da essa derivate, conosciute con i nomi Lavagnina nella provincia di Genova e Razzola nella provincia di La Spezia. È accaduto infatti che con gli anni i cloni antichi nel loro complesso si sono perfettamente adattati agli ambienti nei quali si sono insediati, dando vita a differenze di minore importanza percepibili solo a livello locale (Regione Liguria. R. Barrichello Le varietà di olivo liguri, 2017).

L'olio «Riviera Ligure» è molto apprezzato dal consumatore per il suo equilibrio, gli alti valori di acido oleico e la sensazione particolare di dolce che offre all'assaggio. Queste caratteristiche distintive dipendono tutte dai fattori naturali e umani dell'ambiente di origine. L'ottenimento di un prodotto «equilibrato», in particolare fra le sensazioni gustative di amaro e/o piccante da una parte e quella di fruttato dall'altra, è infatti il risultato delle condizioni pedoclimatiche favorevoli come pure della scelta del giusto momento di maturazione delle olive attraverso la pratica della raccolta scalare. Sul livello elevato di acido oleico incide principalmente la presenza preponderante della «taggiasca» e delle altre varietà aventi con questa una stretta vicinanza genetica. La sensazione specifica di «dolce», ricercata da un segmento importante di consumatori, è influenzata dalla tendenza, non riscontrabile nelle altre regioni italiane, di prolungare la raccolta fino a stagione inoltrata. Infine non va dimenticato che le caratteristiche del «Riviera Ligure» sono da ascrivere anche alla secolare dedizione regionale alla produzione e al commercio dell'olio d'oliva, che fa leva sia sulla cura dedicata ai terreni e sia su quel «saper fare» riscontrabile tanto nella gestione degli oliveti quanto negli impianti di trasformazione, il cui numero elevato appare un segno inequivocabile di una professionalità ampiamente diffusa.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Oppure

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

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

(2023/C 78/12)

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

DOCUMENTO UNICO

«Lesachtaler Brot»

PGI-AT-02849 - 3.6.2022

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Lesachtaler Brot»

2. **Stato membro o paese terzo**

Austria

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

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3 – Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

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

Il prodotto tutelato dall'indicazione geografica «Lesachtaler Brot» è un pane prodotto a partire da una miscela di 2/3 di farina di segale e 1/3 di farina di frumento, cui sono aggiunti acqua potabile, sale da tavola (al massimo 40 grammi per chilogrammo di farina) e spezie per pane (una sola o una combinazione di più spezie) – cumino dei prati (al massimo 10 grammi per chilogrammo di farina), coriandolo (al massimo 10 grammi per chilogrammo di farina), finocchio (al massimo 10 grammi per chilogrammo di farina), anice (al massimo 10 grammi per chilogrammo di farina), semi di lino (al massimo 20 grammi per chilogrammo di farina) e semi di zucca (al massimo 30 grammi per chilogrammo di farina) – nonché, per la fermentazione, una pasta madre preparata in precedenza chiamata *Dampfl* (agente lievitante per farina di segale) e lievito (agente lievitante per farina di frumento).

Il pane presenta le caratteristiche specifiche illustrate di seguito.

— Forma della pagnotta

Il «Lesachtaler Brot» è cotto esclusivamente sotto forma di pagnotta rotonda. Le pagnotte pesano tra i 500 e i 1 200 g e si suddividono in due categorie: le pagnotte piccole, di peso compreso tra 500 e 799 g, e le pagnotte grandi, di peso compreso tra 800 e 1 200 g. Al centro della parte superiore della pagnotta si trova, secondo la tradizione della zona delimitata, l'«occhio di Dio» (*Auge Gottes*), vale a dire un triangolo con al centro un ovale che simboleggia un occhio. Questo simbolo, unitamente alla curvatura irregolare e alle fessure che si formano sulla parte superiore del pane al momento della cottura, conferisce al «Lesachtaler Brot» il suo aspetto tipico.

— Crosta

La crosta ha uno spessore minimo di 0,3 cm e non è omogenea: sulla stessa pagnotta, lo spessore varia tra 0,3 e 0,8 cm. La crosta è croccante e di consistenza dura e soda. Cosparsa di un leggero strato di farina, presenta un colore che varia dal marrone chiaro opaco al marrone scuro.

— Mollica

La mollica, di color avorio, presenta una tessitura aerata, fondente, soffice ma soda, nonché un gusto dallo speziato al fortemente aromatico. Gli alveoli si formano in modo irregolare e, in alcuni punti, misurano oltre un millimetro.

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

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

—

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

La molitura dei cereali, la preparazione dell'impasto per il pane e la cottura devono aver luogo nella zona delimitata.

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

Il confezionamento in sacchetti (buste) di carta deve aver luogo nella zona delimitata, previo raffreddamento completo nel sito di produzione. Ciò è necessario per evitare che all'aria aperta le pagnotte si seccino rapidamente e per conservare la tessitura aerata della mollica, oltre che per motivi di igiene alimentare.

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

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La regione in cui è prodotto il «Lesachtaler Brot» coincide con la zona geografica della Lesachtal, un'alta valle alpina situata nella parte sudoccidentale del *Land* della Carinzia. È delimitata a sud dalle Alpi carniche e a nord dalle Dolomiti di Lienz e comprende le località seguenti: il comune di Lesachtal, il comune di Untertilliach, il comune di Obertilliach, la località di Äußerst nel comune di Kartitsch-Ost nonché le località di Podlanig, St. Jakob, Strajach, Gentschach, Kosta, Passau, Aigen, Nischlwitz e Sittmos nel comune di Kötschach-Mauthen-West.

5. Legame con la zona geografica

La tradizione culturale e la buona fama della panificazione nella valle Lesachtal affondano le loro radici in un lontano passato. Le prime testimonianze, infatti, si iscrivono nel contesto della fondazione del santuario di Maria Luggau, nel XVI secolo. La popolazione contadina attribuiva grande importanza al pane, non solo in quanto preziosa fonte di energia, ma anche nel contesto religioso cristiano. Il carattere religioso traspare ancor oggi dal simbolo dell'«occhio di Dio», impresso sulla parte superiore di ogni pagnotta di «Lesachtaler Brot» prima della cottura. Alcune operazioni di scavo effettuate in una locanda dell'epoca a Liesing hanno portato alla luce la struttura di un antico forno per la panificazione risalente al XVI secolo. Per perpetuare la storia, in quello stesso luogo è stato costruito un nuovo forno per il pane regolarmente utilizzato dalla comunità locale per la cottura del tradizionale «Lesachtaler Brot».

La Lesachtal, inoltre, è ampiamente caratterizzata dall'ambiente montagnoso, dovuto alla sua collocazione tra le Alpi della Gailtal, le Dolomiti di Lienz e le Alpi carniche. Il fiume Gail attraversa la vallata in cui, diversamente dalla vicina valle Gailtal, ha scavato una gola che può raggiungere i 200 m di profondità. Proprio per l'abbondanza delle risorse idriche, la Lesachtal è conosciuta anche come «Valle dei cento mulini» (*Tal der 100 Mühlen*). La tradizione della molitura a pietra risale al XVI secolo, nei mulini di Trattenbach situati nei pressi di Maria Luggau. Nei secoli scorsi, lungo questa piccola vallata si ergevano numerosi mulini ad acqua. Cinque dei circa duecento antichi mulini ad acqua in legno esistenti all'epoca sono stati preservati dal tempo e sono ancor oggi funzionanti. I mulini consentivano non solo di svolgere numerose mansioni agricole manuali, ma anche, e soprattutto, di macinare i cereali per la produzione del pane.

Grazie alla molitura dei cereali nei mulini a palmenti tradizionali, in cui la macinatura avviene pietra su pietra, la farina per il pane risulta meno fine e questa minor finezza conferisce alla mollica la tessitura aerata ed elastica che la contraddistingue. I mulini a macine di pietra garantiscono inoltre una molitura dolce, importante per assicurare la speciale qualità del pane. Al momento della molitura, questi mulini raggiungono infatti una velocità inferiore rispetto ai mulini a cilindri. La farina così ottenuta è perciò esposta a un calore meno intenso, il che è importante ai fini del raggiungimento della temperatura necessaria solo al momento della fermentazione con la pasta madre.

Fino alla metà del XX secolo, inoltre, la Lesachtal era una valle praticamente isolata dal mondo esterno a causa della situazione geografica sopra descritta e di una conformazione caratterizzata da profondi corsi d'acqua e vette elevate. I suoi abitanti hanno avuto accesso all'elettricità solo nel 1962. Tali condizioni hanno influenzato non solo la storia degli insediamenti nella zona, ma anche la forte concentrazione delle conoscenze locali, soprattutto in fatto di panificazione, e la loro trasmissione. Per questa posizione particolare, era assolutamente necessario che la valle diventasse quanto più autosufficiente possibile. Gli scambi e le transazioni, sporadici, avvenivano esclusivamente con alcuni comuni vicini. Ancor oggi, il «Lesachtaler Brot» contribuisce in modo considerevole all'autosufficienza degli abitanti della valle, in particolare quando questa è isolata a causa delle abbondanti precipitazioni nevose.

Le competenze locali e la lunga esperienza dei panificatori sono fondamentali per la qualità e la peculiarità del «Lesachtaler Brot». L'acquisto di cereali è consentito in funzione delle capacità di coltivazione limitate e della variabilità delle condizioni di produzione (in particolare, meteorologiche); ciò non toglie che la cerealicoltura si sia nel frattempo nuovamente intensificata nella Lesachtal e i raccolti siano ora impiegati come materia prima per il tradizionale «Lesachtaler Brot». Le conoscenze in materia di panificazione si sono tramandate nella Lesachtal di generazione in generazione, seguendo la tradizione. Si continua, ad esempio, ad utilizzare agenti lievitanti naturali e ad esigere una macinatura non troppo fine per la farina. Oltre al ricorso ai tradizionali mulini a pietra per garantire una molitura dolce, così che la farina non sia esposta a temperatura eccessiva prima della fermentazione con pasta madre, le conoscenze specifiche dei mugnai relativamente al grado di macinazione appropriato durante tale processo rivestono, anch'esse, un'importanza particolare. Nei mulini a pietra, infatti, il grado di macinazione non può essere regolato da macchine o automatismi. Valutare quello appropriato spetta quindi solamente al mugnaio.

Poiché l'altitudine e la natura del suolo nella zona geografica delimitata favoriscono da sempre la crescita della segale, mentre la coltivazione del grano non vi ha mai preso particolarmente piede, tradizionalmente la miscela è composta per due terzi da farina di segale e per un terzo da farina di frumento. I risultati così ottenuti con l'esperienza hanno dimostrato una maggior capacità di conservazione nel tempo del «Lesachtaler Brot», proprio grazie alla proporzione più elevata di farina di segale. Le conoscenze così tramandate relative alla miscela delle varietà di cereali e dei due diversi agenti lievitanti, al tempo di cottura esatto, alla quantità di legna necessaria e al tempo di accensione adeguato per i forni tradizionali (generalmente sprovvisti di termometro per misurare la temperatura giusta) rimangono essenziali nel corso del processo di produzione. Circa la metà delle pagnotte di «Lesachtaler Brot» è cotta nei forni a legna esistenti.

Dal 2010 la produzione del «Lesachtaler Brot» è iscritta nell'elenco del patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. Nel 2018 questo pane è stato riconosciuto come «Presidio» dal movimento internazionale Slow Food, in quanto prodotto che riveste un'importanza particolare per la conservazione degli ecosistemi locali e delle tradizioni regionali. Nella Lesachtal, a Liesing, il primo fine settimana di settembre si svolge ogni anno, dal 1983 ad oggi, la sagra del paese e del pane. Si tratta di un'occasione non solo per invitare i partecipanti a degustare e ad acquistare il «Lesachtaler Brot», ma anche per organizzare un intero programma di eventi riguardanti questa specialità regionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/lesachtalerbrot/>

È possibile accedere alla pubblicazione anche tramite il sito web dell'Ufficio dei brevetti austriaco (www.patentamt.at) utilizzando il seguente percorso: Marken/Marken anmelden/Herkunftsangaben. Il testo compare sotto il nome della designazione di qualità.

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



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

IT