



Cuprins

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2022/C 410/01	Rata de schimb a monedei euro — 25 octombrie 2022	1
---------------	---	---

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2022/C 410/02	Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public ⁽¹⁾	2
2022/C 410/03	Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public ⁽¹⁾	3
2022/C 410/04	Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public ⁽¹⁾	4
2022/C 410/05	Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public ⁽¹⁾	5
2022/C 410/06	Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public ⁽¹⁾	6
2022/C 410/07	Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate – Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public ⁽¹⁾	7

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2022/C 410/08	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10906 – INFRAVIA / LIBERTY GLOBAL / TELEFÓNICA / OPAL) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	8
2022/C 410/09	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10800 – AHLSELL / SANISTAL) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	10

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2022/C 410/10	Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	12
2022/C 410/11	Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei din	27

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

25 octombrie 2022

(2022/C 410/01)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	0,9861	CAD	dolar canadian	1,3537
JPY	yen japonez	146,84	HKD	dolar Hong Kong	7,7407
DKK	coroana daneză	7,4387	NZD	dolar neozeelandez	1,7321
GBP	lira sterlină	0,87143	SGD	dolar Singapore	1,4050
SEK	coroana suedeză	10,9728	KRW	won sud-coreean	1 417,50
CHF	franc elvețian	0,9888	ZAR	rand sud-african	18,2211
ISK	coroana islandeză	142,90	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,2072
NOK	coroana norvegiană	10,3910	HRK	kuna croată	7,5315
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 407,12
CZK	coroana cehă	24,472	MYR	ringgit Malaiezia	4,6697
HUF	forint maghiar	413,70	PHP	peso Filipine	57,988
PLN	zlot polonez	4,7770	RUB	rubla rusească	
RON	leu românesc nou	4,9036	THB	baht thailandez	37,758
TRY	lira turcească	18,3508	BRL	real brazilian	5,2254
AUD	dolar australian	1,5599	MXN	peso mexican	19,6353
			INR	rupie indiană	81,6530

(¹) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate

Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu obligațiile de serviciu public

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 410/02)

Statul membru	Italia
Ruta vizată	Alghero - Roma Fiumicino și retur
Perioada de valabilitate a contractului	De la 17 februarie 2023 la 26 octombrie 2024
Termenul-limită de depunere a ofertelor	27 decembrie 2022
Adresa de la care se pot obține textul invitației de participare la licitație, precum și toate informațiile și/sau documentele pertinente referitoare la licitația publică și la obligația de serviciu public	Pentru informații suplimentare: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, 41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 0706067331 Fax +39 0706067309 Site: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it trasp.osp@regione.sardegna.it

**Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din
Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele
comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate**

**Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu
obligațiile de serviciu public**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 410/03)

Statul membru	Italia
Ruta vizată	Alghero - Milano Linate și retur
Perioada de valabilitate a contractului	De la 17 februarie 2023 la 26 octombrie 2024
Termenul-limită de depunere a ofertelor	27 decembrie 2022
Adresa de la care se pot obține textul invitației de participare la licitație, precum și toate informațiile și/sau documentele pertinente referitoare la licitația publică și la obligația de serviciu public	Pentru informații suplimentare: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, 41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 0706067331 Fax +39 0706067309 Site: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it trasp.osp@regione.sardegna.it

**Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din
Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele
comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate**

**Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu
obligațiile de serviciu public**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 410/04)

Statul membru	Italia
Ruta vizată	Cagliari - Roma Fiumicino și retur
Perioada de valabilitate a contractului	De la 17 februarie 2023 la 26 octombrie 2024
Termenul-limită de depunere a ofertelor	27 decembrie 2022
Adresa de la care se pot obține textul invitației de participare la licitație, precum și toate informațiile și/sau documentele pertinente referitoare la licitația publică și la obligația de serviciu public	Pentru informații suplimentare: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, 41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 0706067331 Fax +39 0706067309 Site: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it trasp.osp@regione.sardegna.it

**Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din
Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele
comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate**

**Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu
obligațiile de serviciu public**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 410/05)

Statul membru	Italia
Ruta vizată	Cagliari - Milano Linate și retur
Perioada de valabilitate a contractului	De la 17 februarie 2023 la 26 octombrie 2024
Termenul-limită de depunere a ofertelor	27 decembrie 2022
Adresa de la care se pot obține textul invitației de participare la licitație, precum și toate informațiile și/sau documentele pertinente referitoare la licitația publică și la obligația de serviciu public	Pentru informații suplimentare: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, 41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 0706067331 Fax +39 0706067309 Site: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it .

**Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din
Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele
comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate**

**Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu
obligațiile de serviciu public**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 410/06)

Statul membru	Italia
Ruta vizată	Olbia - Roma Fiumicino și retur
Perioada de valabilitate a contractului	De la 17 februarie 2023 la 26 octombrie 2024
Termenul-limită de depunere a ofertelor	27 decembrie 2022
Adresa de la care se pot obține textul invitației de participare la licitație, precum și toate informațiile și/sau documentele pertinente referitoare la licitația publică și la obligația de serviciu public	Pentru informații suplimentare: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, 41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 0706067331 Fax +39 0706067309 Site: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it trasp.osp@regione.sardegna.it

**Comunicare a Comisiei în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 alineatul (5) din
Regulamentul (CE) nr. 1008/2008 al Parlamentului European și al Consiliului privind normele
comune pentru operarea serviciilor aeriene în Comunitate**

**Invitație de participare la licitație pentru operarea de servicii aeriene regulate în conformitate cu
obligațiile de serviciu public**

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 410/07)

Statul membru	Italia
Ruta vizată	Olbia - Milano Linate și retur
Perioada de valabilitate a contractului	De la 17 februarie 2023 la 26 octombrie 2024
Termenul-limită de depunere a ofertelor	27 decembrie 2022
Adresa de la care se pot obține textul invitației de participare la licitație, precum și toate informațiile și/sau documentele pertinente referitoare la licitația publică și la obligația de serviciu public	Pentru informații suplimentare: Regione Autonoma della Sardegna Assessorato dei Trasporti Direzione Generale dei Trasporti Servizio per il trasporto marittimo e aereo e della continuità territoriale Via XXIX Novembre 1847, n.41 09123 Cagliari ITALIA Tel. +39 0706067331 Fax +39 0706067309 Site: http://www.regione.sardegna.it E-mail: trasporti@pec.regione.sardegna.it , trasp.osp@regione.sardegna.it .

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.10906 – INFRAVIA / LIBERTY GLOBAL / TELEFÓNICA / OPAL)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 410/08)

1. La data de 18 octombrie 2022, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- InfraVia Capital Partners S.A.S. („InfraVia”, Franța);
- Liberty Global plc („Liberty Global”, Regatul Unit);
- Telefónica S.A. („Telefónica”, Spania);
- Liberty Global Investment JVco Limited („Opal”, Regatul Unit).

InfraVia, Liberty Global și Telefónica dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii Opal.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou-creată, care constituie o întreprindere comună.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt următoarele:

- InfraVia este o societate de investiții independentă, care acționează în calitate de societate de administrare a unor fonduri de investiții specializate în sectoarele infrastructurii și tehnologiei;
- Liberty Global exploatează rețele de cablu care oferă servicii de televiziune, de internet în bandă largă, de telefonie vocală fixă și de telecomunicații mobile în mai multe țări din Europa, inclusiv prin intermediul VMED O2 UK Limited („Virgin Media O2”) în Regatul Unit, pe care o controlează în comun cu Telefónica;
- Telefónica este societate de telecomunicații activă la nivel mondial care exploatează rețele de comunicații fixe și mobile, oferind servicii de telecomunicații mobile și fixe, de internet și de televiziune sub mai multe mărci, inclusiv prin Virgin Media O2 în Regatul Unit, pe care o controlează în comun cu Liberty Global.

3. Activitățile comerciale ale întreprinderii Opal vor consta în construirea și exploatarea unei rețele cu ridicata de tip „fibră până acasă” în vederea vânzării cu ridicata a rețelei către Virgin Media O2, furnizori terți de servicii de internet și clienți comerciali din Regatul Unit.

(¹) JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

4. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

5. Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.10906 – INFRAVIA / LIBERTY GLOBAL / TELEFÓNICA / OPAL

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.10800 – AHLSELL / SANISTAL)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 410/09)

1. La data de 17 octombrie 2022, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Ahlsell Danmark ApS („Ahlsell”, Danemarca), controlată de CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. („CVC”, Luxemburg),
- Sanistål A/S („Sanistal”, Danemarca).

Ahlsell va dobândi, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi Sanistal.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni, precum și printr-o ofertă publică anunțată la data de 24 mai 2022.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- CVC este un administrator de investiții la nivel mondial, de mare anvergură, axat pe capital privat, pe piețele secundare și pe credite;
- Ahlsell este o societate de portofoliu a fondului CVC, care comercializează cu amănuntul și distribuie în principal produse de instalare, unelte și materiale destinate clienților profesioniști din regiunea nordică;
- Sanistal oferă o gamă largă de produse, cu un accent principal pe instalații sanitare, încălzire, ventilare, climatizare, unelte și materiale, inclusiv echipamente individuale de protecție, destinate sectorului industrial și de construcții din Danemarca și din țările baltice.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.10800 – AHLSELL / SANISTAL

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax +32 22964301

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2022/C 410/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”

Nr. UE: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021

DOP (X) IGP ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Asociația Producătorilor pentru Protecția și Promovarea „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” (*Consorzio dei Produttori per la Tutela e Valorizzazione del Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana*), cu sediul social la Camera de Comerț din Bergamo, Largo Belotti 16 – 24121 Bergamo. Tel. +39 354524880. Fax +39 354524881. E-mail: formaidemu tavbdop@gmail.com. E-mail certificat: formaidemut@pec.it.

Asociația producătorilor de „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” este îndreptățită să depună o cerere de modificare în temeiul articolului 13 alineatul (1) din Decretul nr. 12511 al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere din 14 octombrie 2013.

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Punctul din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Zona geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Etichetarea
- Altele: modificarea formei caietului de sarcini, astfel încât acesta să fie organizat în articole în conformitate cu regulamentul; adăugarea de informații privind organismul de control; ambalarea.

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. Modificare (modificări)

Introducere

Denumirea de origine protejată „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” a fost înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 1107/96 din 12 iunie 1996 (DOP) în temeiul articolului 17 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92.

Documentele publicate de CE în registrul european al indicațiilor geografice constau într-un singur dosar care conține un raport istoric, o descriere a mediului geografic și o scurtă descriere a procesului de transformare, însoțite de hărți și completate de dosarul tehnic nr. 0039 345 81377 din 22 februarie 1995, care conține următoarele paragrafe (nenumerate):

- Descrierea produsului
- Zona geografică
- Istoric
- Metoda de prelucrare
- Legătura cu mediul geografic
- Organismul de inspecție.

Caietul de sarcini al denumirii de origine controlate (*denominazione di origine controllata* – DOC) a fost aprobat prin Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985 și publicat în Monitorul Oficial al Republicii Italiene (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* – GURI) nr. 112 din 16 mai 1986 și conține patru articole care stau la baza actualului plan de inspecție.

Documentele enumerate mai sus stau la baza cererii de modificare.

Prin prezenta cerere de modificare, noul caiet de sarcini se rescrie în conformitate cu structura stabilită de Ministerul Politicilor Agricole. Mai exact:

- Se mențin articolul 1 intitulat „Denumirea” și articolul 3 intitulat „Zona de producție”.
- În urma divizării articolului 2 din Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985, se creează un nou articol 2 intitulat „Descrierea produsului” și un nou articol 5 intitulat „Metoda de producție”.
- Se adăugă un nou articol 4 intitulat „Dovada originii”.
- Se adăugă un nou articol 6 intitulat „Legătura cu mediul geografic”.
- Se adăugă un nou articol 7 intitulat „Controale” și un nou articol 8 intitulat „Etichetarea”.

Descrierea produsului

- Această modificare este doar una de redactare și vizează articolul 1 din caietul de sarcini actual (Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985).

Formulara actuală:

„Se recunoaște denumirea de origine a brânzei «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana», utilizarea sa fiind rezervată produsului care îndeplinește cerințele prevăzute în prezentul decret în ceea ce privește metodele de prelucrare și caracteristicile organoleptice și ale produsului care se datorează zonei de producție definite la articolul 3 de mai jos.”

Se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 1 – Denumirea

Se recunoaște denumirea de origine a brânzei «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana», utilizarea sa fiind rezervată produsului care îndeplinește cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini în ceea ce privește metodele de prelucrare și caracteristicile organoleptice și ale produsului care se datorează zonei de producție definite la articolul 3 de mai jos.”

Motivul:

Pentru mai multă claritate, sintagma existentă „prezentul decret”, care face trimitere la Decretul din 10 septembrie 1985 publicat în GURI nr. 112 din 16 mai 1986, ar trebui înlocuită cu sintagma „prezentul caiet de sarcini”.

— Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini actual (Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985) și punctul 3.2 din documentul unic.

Formularea actuală:

„Denumirea de origine «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» este rezervată brânzei care prezintă următoarele caracteristici: brânză grasă cu pastă semifiertă, produsă exclusiv din lapte de vacă integral obținut din una sau două mulgeri zilnice, cu o aciditate naturală scăzută. Perioada minimă de maturare este de 45 de zile. Atunci când este maturată timp de cel puțin 6 luni, este utilizată ca brânză de masă. Produsul prezintă următoarele caracteristici:

formă: un cilindru drept sau ușor convex, cu laturi plate sau semiplate;

dimensiuni: diametrul laturilor este cuprins între 30 cm și 40 cm, înălțimea marginii exterioare este cuprinsă între 8 cm și 10 cm, cu variații ale valorilor minime și maxime în funcție de condițiile tehnice din timpul producției;

greutatea roții: cuprinsă între 8 kg și 12 kg, în funcție de condițiile tehnice din timpul prelucrării, cu variații de până la 10 % ale valorilor minime și maxime;

stratul exterior: coajă subțire, fermă, naturală, de culoare galben-pai, care tinde spre gri pe măsură ce brânza se maturează;

culoarea pastei: fildeșiu, aproape galben-pai;

textura pastei: compactă, elastică, cu găurele dispersate cu dimensiuni cuprinse între 1 mm diametru și o dimensiune cunoscută sub denumirea de *occhio di pernice* («ochi de potârniche»);

gust: delicat, parfumat, nu foarte sărat, fin, cu o aromă caracteristică;

conținut de grăsimi în substanța uscată: minimum 45 %.

Caracteristicile brânzei variază în funcție de perioada de maturare, care poate dura mai mult de un an.”

Se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 2 – Descrierea produsului

Denumirea de origine «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» este rezervată brânzei care prezintă următoarele caracteristici după încheierea perioadei minime de maturare:

brânză grasă cu pastă semifiertă, produsă exclusiv din lapte crud și integral de vacă, cu o aciditate naturală scăzută;

formă: un cilindru drept sau ușor convex, cu laturi plate sau semiplate;

dimensiuni: diametrul laturilor este cuprins între 30 cm și 40 cm, înălțimea marginii exterioare este cuprinsă între 8 cm și 10 cm, cu variații ale valorilor minime și maxime în funcție de condițiile tehnice din timpul producției;

greutatea roții: cuprinsă între 8 kg și 12 kg, în funcție de condițiile tehnice din timpul prelucrării, cu variații de până la 10 % ale valorilor minime și maxime;

aspectul exterior: coajă subțire, fermă, naturală, de culoare galben-pai, care devine din ce în ce mai pronunțată pe măsură ce brânza se maturează;

culoarea pastei: fildeșiu, aproape galben-pai;

textura pastei: compactă, elastică, cu găurele dispersate cu dimensiuni cuprinse între 1 mm diametru și o dimensiune cunoscută sub denumirea de *occhio di pernice* («ochi de potârniche»); este permisă prezența unor mici crăpături în pastă;

gust: delicat, parfumat, nu foarte sărat, fin, cu o aromă caracteristică;

conținut de grăsimi în substanța uscată: minimum 42 %.

Perioada minimă de maturare este de 45 de zile. Brânza «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» poate purta mențiunea suplimentară «Riserva» dacă perioada de maturare depășește 6 luni.”

Motivul:

- Cerința de a utiliza lapte obținut din una sau două mulgeri zilnice a fost eliminată. Având în vedere declinul fermelor, fabricile de produse lactate nu sunt întotdeauna în măsură să susțină colectarea zilnică a laptelui. Este vorba despre o producție la scară mică într-o zonă montană și, de-a lungul anilor, fabricile de produse lactate au fost nevoite să se organizeze pentru a reduce costurile de colectare, optimizând rutele și modificând programul colectării, iar aceasta ar putea să nu se mai efectueze zilnic. Desigur, fermele dispun de echipamentele necesare pentru a depozita laptele obținut din mai multe mulgeri în cele mai bune condiții posibile. Asociația producătorilor a demonstrat, prin utilizarea unor fabrici-pilot de produse lactate, că alternarea zilelor în care se colectează laptele nu schimbă caracteristicile brânzei.
- În prezent, se precizează că brânza prezintă caracteristicile enumerate la finalul perioadei minime de maturare de 45 de zile.
- Termenul „stratul exterior” a fost înlocuit cu „aspectul exterior”, care este mai clar. Sintagma „care tinde spre gri pe măsură ce brânza se maturează” a fost înlocuită cu „care devine din ce în ce mai pronunțată pe măsură ce brânza se maturează”, deoarece este mai adecvată cea din urmă.
- Am adăugat, de asemenea, faptul că este permisă prezența unor mici crăpături în pastă. Crăpăturile (sau fisurile) se formează ca urmare a utilizării laptelui cu o aciditate naturală scăzută, care găzduiește microflora autohtonă prezentă în mediu (pășune, grajduri de bovine, fabrică de brânzeturi), cu o biodiversitate remarcabilă. Această microfloră provoacă un proces caracteristic de fermentație, care nu numai că nu este dăunător pentru caracteristicile și calitatea brânzei, ba chiar le îmbunătățește.
- Valoarea conținutului minim de grăsime în substanța uscată a fost redusă de la 45 % la 42 %. Vacile sunt hrănite în mod tradițional, ceea ce înseamnă că hrana lor nu este întotdeauna constantă pe parcursul anului. Uneori, în special în timpul tranziției de la nutreț uscat la nutreț verde sau invers, în cazul unor condiții meteorologice anormale care reduc caracteristicile nutriționale ale nutrețului sau atunci când animalele sunt supuse unor variații bruște de temperatură, acest lucru poate avea un impact asupra fermentației în rumen, ceea ce poate conduce la reduceri semnificative ale conținutului de grăsime al laptelui și, prin urmare, al brânzei. Cu toate acestea, produsul este în continuare clasificat ca „brânză grasă”.
- Fraza „Atunci când este maturată timp de cel puțin 6 luni, este utilizată ca brânză de masă” a fost eliminată, deoarece nu reflectă obiceiurile actuale ale consumatorilor. În plus, termenul „brânză de masă” este generic și nu este suficient pentru a descrie caracteristicile produsului. În schimb, pentru a oferi mai multă claritate consumatorilor, dorim să introducem o dispoziție privind procesul de maturare, care ar permite identificarea brânzeturilor maturate timp de peste 6 luni prin utilizarea termenului „Riserva”. Se consideră că ar fi mai adecvat să se facă distincție între două clase de maturare: între 45 de zile și 6 luni, pe de o parte, și mai mult de 6 luni, pe de altă parte. Într-adevăr, datorită procesului său deosebit de producție, „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” este potrivită pentru un proces de maturare îndelungat, care conferă brânzei caracteristici senzoriale legate de gust și de aromă mai pronunțate decât în cazul proceselor de maturare mai scurte. Această distincție a fost introdusă în beneficiul consumatorilor, care sunt, prin urmare, mai în măsură să aleagă produsul care corespunde cel mai bine gusturilor lor.

Dovada originii

- Se introduce un nou articol 4 privind dovada originii brânzei „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”.

Noul articol are următorul conținut:

„Articolul 4 – Dovada originii

Producătorii sunt înscrși pe liste speciale gestionate de organismul de control și au responsabilitatea de a asigura, prin intermediul evidențelor pe care le țin, care pot fi verificate de organismul de control, dovada originii în ceea ce privește etapele de producție a «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» menționate la articolele 3 și 5. Trasabilitatea produsului este asigurată prin înscrierea tuturor participanților la lanțul de producție pe liste speciale gestionate de organismul de control și prin declararea cantităților produse.

Toate persoanele, fizice sau juridice, înscrise pe listele respective sunt supuse inspecției efectuate de organismul de control, în conformitate cu caietul de sarcini al produsului și cu planul de control aferent.

Brânzeturile produse sunt identificate în timp ce se formează coagulul în formă. Când se întoarce roata de brânză, pe marginea exterioară se aplică data producției și ștampila CE a fabricii.”

Metoda de producție

— Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini actual (Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985) și punctul 3.3 din documentul unic privind hrana bovinelor.

Formularea actuală:

„Hrana bovinelor trebuie să fie alcătuită din nutreț verde sau uscat provenit de pe fânețe, pășuni, pajiști pentru pășunat sau pășuni mixte din zona de producție. Aceasta poate fi completată cu un amestec de cereale și, în timpul iernii, cu porumb sau iarbă însilozată.”

Se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 5 – Metoda de producție

Hrana vacilor trebuie să fie alcătuită din nutreț verde și/sau uscat provenit de pe fânețe, pășuni sau pajiști pentru pășunat; cea mai mare parte a nutrețului (cel puțin 50 %) trebuie să provină din zona geografică delimitată. Rația poate fi completată cu cereale, cu furaje concentrate și/sau cu nucleee proteice. Este permisă utilizarea suplimentelor minerale și vitaminice.”

Motivul:

Originea hranei, din care cea mai mare parte (cel puțin 50 %) trebuie să provină din zona geografică delimitată, a fost stabilită cu mai multă precizie. Depopularea munților a condus la o creștere progresivă a suprafețelor împădurite, în detrimentul pășunilor și al pajiștilor pentru pășunat. Puținele zone joase de pe fundul văii au fost, de asemenea, supuse unei urbanizări intense, rămânând doar zonele mai inaccesibile, care sunt dificil de cultivat și care, de multe ori, nu pot fi utilizate pentru ca bovinele să pască. Acest lucru a redus resursele locale de nutreț, forțând unele ferme să achiziționeze nutreț din afara zonei. Din păcate, apariția recentă a unor specii sălbatice alogene, precum mistreții, este, de asemenea, dăunătoare pentru pășunile din ce în ce mai mici rămase, deoarece daunele pe care acestea le cauzează stratului de iarbă reduc și mai mult producția locală de nutreț disponibilă. În plus, după cum se știe, suprafețele împădurite se extind în mod constant deoarece, din cauza deficitului de forță de muncă, eforturile fermierilor de gestionare a terenurilor nu sunt suficiente pentru a întreține pajiștile. De asemenea, s-a considerat necesară eliminarea posibilității de a hrăni vacile cu furaje însilozate, deoarece utilizarea acestora este o problemă critică în procesul de fabricare și maturare a brânzei, având în vedere faptul că pot fi purtătoare de spori de Clostridium. Eliminarea acestei opțiuni ar putea face necesară aducerea unor furaje concentrate din afara zonei de origine pentru a înlocui aportul nutritiv al furajelor însilozate.

Se propune, de asemenea, opțiunea de a oferi vacilor suplimente. O dietă echilibrată pentru vacile sănătoase din punct de vedere genetic, precum și satisfacerea nevoilor nutriționale ale acestora contribuie la menținerea bunăstării și a stării de sănătate a vacilor, iar acest lucru are un impact pozitiv asupra calității laptelui. O alimentație echilibrată conduce la obținerea unui lapte cu un conținut bun de grăsimi și de proteine și un număr redus de celule somatice. Astfel, capacitatea laptelui de a se transforma în brânză este mai bună și se poate obține o brânză de înaltă calitate.

— Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini actual (Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985) privind metoda de producție.

Formularea actuală:

„Brânza este produsă pe tot parcursul anului.

Laptele trebuie să se coaguleze la o temperatură cuprinsă între 35 °C și 37 °C și trebuie să se adauge cheag pentru a obține coagulul într-un interval de 30 de minute. Brânza trebuie să fie preparată prin metode tradiționale; în timpul prelucrării, coagulul se sfărâmă pentru prima dată, apoi amestecul se fierbe pe jumătate, până la o temperatură de 45-47 °C, apoi se ia de pe foc și se amestecă. De asemenea, acesta trebuie să fie presat în mod corespunzător cu ajutorul unor prese adecvate, pentru a permite scurgerea zerului. Se utilizează apoi forme adecvate, cunoscute sub denumirea de *fässere*.

Sărarea poate fi uscată sau în saramură, iar operațiunea se repetă o dată la două zile timp de 8-12 zile.”

Se înlocuiește cu următorul text:

„Brânza «Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana» este produsă pe tot parcursul anului.

Laptele trebuie să se coaguleze la o temperatură cuprinsă între 35 °C și 37 °C și trebuie să se adauge cheag bovin pentru a obține coagulul într-un interval de aproximativ 30 de minute. Se poate adăuga zer fermentat natural sau drojdie selecționată.

Brânza trebuie să fie preparată prin metode tradiționale; în timpul prelucrării, coagulul se sfărâmă pentru prima dată, apoi amestecul se fierbe pe jumătate, până la o temperatură de 43-50 °C, apoi se ia de pe foc și se amestecă. Se utilizează apoi forme adecvate, cunoscute sub denumirea de *fässere*.

De asemenea, amestecul trebuie să fie presat în mod corespunzător, pentru a permite scurgerea zerului.

Sărarea poate fi uscată sau în saramură.”

Motivul:

S-a specificat faptul că tipul de cheag utilizat trebuie să fie cheagul bovin, așa cum este cazul în mod normal, pentru a preveni utilizarea altor tipuri de cheag disponibile pe piață. În ceea ce privește intervalul de timp necesar pentru formarea coagulului, s-a adăugat adverbul „aproximativ”, întrucât durata acțiunii enzimatice a cheagului ar putea fi influențată cu ușurință de caracteristicile naturale ale materiei prime și de condițiile mediului în care se produce.

A fost introdusă posibilitatea de a utiliza zer fermentat natural sau drojdie selecționată. Aceasta nu era inclusă în versiunea anterioară. Adăugarea acestei posibilități se datorează faptului că numărul de bacterii din laptele care sosește în fabricile de produse lactate a scăzut semnificativ de-a lungul anilor ca urmare a îmbunătățirii condițiilor sanitare și de igienă din ferme, a condițiilor în care sunt mulse bovinele și a condițiilor de depozitare a laptelui. Datorită numărului mai mic de bacterii, laptele din cazanul pentru brânză are o reacție mai scăzută în ceea ce privește necesitatea unei acidifieri rapide, care este necesară pentru deshidratarea corectă a coagulului și pentru împiedicarea dezvoltării unor microorganisme dăunătoare pentru procesul de producție a brânzei. Cu toate acestea, microflora autohtonă prezentă în mediul grajdurilor de vaci și al fabricilor de produse lactate este menținută și sporită în etapele ulterioare de prelucrare, conferind brânzei „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” caracteristicile sale tipice, aceasta fiind o brânză cu pastă semifiertă produsă din lapte crud.

În ceea ce privește mărirea intervalului de temperatură pentru fierberea coagulului până la 43-50 °C, s-a observat că uneori este necesar să se reducă sau să se mărească temperatura pentru a îmbunătăți procesul de preparare a brânzei, pentru a permite drenarea corespunzătoare a coagulului și pentru a optimiza fermentarea ulterioară a brânzei. Necesitatea de a face acest lucru este legată de compoziția diferită a florei prezente în nutreț sau de gradul de maturitate al plantelor din care este alcătuit, precum și de capacitatea variabilă de izolare a mediului și a cazanelor în care se produce brânza. Producătorii de brânză își folosesc experiența și priceperea pentru a decide cu privire la parametrii optimi, încadrându-se în același timp într-un interval care este acceptabil și definit în caietul de sarcini, dar care este mai puțin restrictiv având în vedere condițiile fizice ale laptelui și condițiile de mediu extreme.

Obligația de a utiliza „prese adecvate” a fost eliminată pentru a permite producătorilor de brânză artizanali, în special celor de pe pășunile alpine, să utilizeze alte instrumente manuale care pot îndeplini aceeași funcție ca presele. Din nou, procesul tradițional nu este afectat de metoda utilizată pentru scurgerea zerului, deși acest lucru trebuie realizat în mod corespunzător pentru a permite ca brânza să își păstreze caracteristicile stabilite în caietul de sarcini.

Mențiunea privind durata perioadei de sărare a fost eliminată, deoarece mențiunea anterioară era generică și se referea doar la sărarea uscată, ceea ce ar fi putut conduce la neînțelegeri cu privire la procedura de sărare în saramură, care, din punct de vedere tehnic, nu poate fi efectuată o dată la două zile timp de 8-12 zile. În plus, având în vedere diferența dintre cele două tehnici de sărare în ceea ce privește metodele de întoarcere și de absorbție a sării, este imposibil să li se ofere producătorilor o indicație specifică cu privire la metoda care trebuie utilizată. Este în interesul fiecărui producător să săreze în mod corespunzător produsul, utilizând cea mai bună metodă posibilă și cel mai bun moment posibil pentru sărarea produsului, pe baza experienței proprii și a caracteristicilor unităților de producție, care au un impact asupra absorbției sării, pentru a obține rezultatul ideal. Prin urmare, fiecare producător are posibilitatea de a alege tipul și durata procesului de sărare pentru a obține cel mai bun produs posibil.

Legătura

— Având în vedere necesitatea de a restructura caietul de sarcini pentru a-l alinia la noua structură aprobată de Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, se introduce un nou articol 6 în caietul de sarcini și un nou punct 5 în documentul unic. Acest articol se bazează pe un rezumat al informațiilor din dosarul de susținere a înregistrării și din dosarul suplimentar nr. 0039 34581377 din 4 februarie 1995, p. 3 și 4, publicat în CE și pe site-ul web al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, precum și pe publicațiile istorice, tehnice și științifice cu privire la valea Brembana.

Textul cu privire la legătură este redat mai jos:

„Articolul 6 – Legătura cu mediul geografic

Din punct de vedere istoric, *L'Alta Valle Brembana* (partea superioară a văii Brembana) este o entitate administrativă care datează încă din 1364, cu propriile sale sisteme legale, care au fost consolidate și actualizate în perioada stăpânirii venețiene. Mai precis, mediul geografic din care provine și în care este produsă brânza «Formai de Mut» este cel din Alta Valle Brembana din Bergamo. Este o zonă geografică bine delimitată, înconjurată de inelul format de vârfurile munților, de la Monte Ortighera și Monte Menna până la Pizzo dei Tre Signori și Monte Venturosa, și delimitată de văile Serina și Seriana la est, de valea Valtellina la nord și de văile Taleggio și Valsassina la vest. Altitudinea variază de la 440 m deasupra nivelului mării în comuna Lenna până la 2 916 m deasupra nivelului mării la Pizzo del Diavolo di Tenda, în comuna Carona.

De mai multe secole, principalele resurse și activitățile conexe sunt legate de păduri, de pășuni și de mine. Versantul Alpilor Orobic care alcătuiește Alta Valle Brembana este format din vârfuri și trecători care nu sunt ușor accesibile și dintr-un sistem complex de văi și pante cu profiluri de altitudine diferite și grade de expunere diferite, care au avut o influență majoră asupra modului în care s-au stabilit și s-au stabilizat în timp populația și sistemele de producție.

Valea Brembana era, în principal, o vale a păstorilor, iar prepararea brânzeturilor, care era principalul scop al creșterii bovinelor în zonă, este atestată de mai multe documente istorice. Această tradiție se reflectă și în prezent în producția brânzei locale caracteristice «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana».

Una dintre cele mai importante trăsături ale climei caracteristice Alpilor Orobic este expunerea la fluxuri de aer umed dinspre Marea Mediterană, care sunt obstrucționate de lanțul Alpilor. Datorită acestei caracteristici, nivelurile ploilor și ale ninsurilor cresc treptat de la fundul văii până la vârful acesteia și la pante. Aceste condiții favorizează înverzirea pășunilor și, prin urmare, creșterea bovinelor pentru lapte. Cu toate acestea, după cum este tipic în cazul regiunilor cu climă temperată, condițiile pot varia considerabil de la an la an.

Datorită caracteristicilor climatice și de mediu descrise mai sus, zona montană Alta Valle Brembana se caracterizează prin văi, pante și pășuni alpine care oferă o diversitate geologică și vegetală extraordinară. De-a lungul secolelor, acestea au fost exploatate de oameni prin pășunatul montan sezonier, cu o transhumanță verticală care implică pășunatul pe pășuni în lunile de vară și o întoarcere în vale în restul anului, când vremea este mai aspră. Această tradiție se reflectă într-un mod deosebit de evident în coloritul distinctiv și tipic al pastei brânzei «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana», care variază de la culoarea fildeșie pe care o are când bovinele sunt hrănite cu fân în timpul sezonului de iarnă până la culoarea galben-pai pe care o are când bovinele sunt hrănite cu iarbă verde în timpul verii.

Pe pajiștile Văii Brembana sunt prezente numeroase specii de plante, a căror compoziție variază în funcție de zonă, de condițiile de mediu, de altitudine și de resursele de apă.

Flora caracteristică Alpilor Bergamezi se numără printre cele mai bogate și mai interesante din Alpi; este alcătuită dintr-un grup semnificativ de specii, atât din punct de vedere cantitativ, cât și din punct de vedere calitativ, iar numeroase specii endemice au o importanță și o reputație remarcabile. Motivul pentru care flora caracteristică Alpilor Bergamezi este neprețuită își are originile în evenimentele istorice și geologice care au avut loc în această zonă. Extinderea și retragerea ghețarilor au avut o influență profundă asupra structurii florei din zonă. Alpii Orobic, în special Prealpii Bergamezi, au reprezentat un refugiu pentru numeroase specii alpine, conservând specii vechi (paleoendemice) și încurajând în același timp formarea unor noi specii (neoendemice) ca urmare a izolării din punct de vedere geografic.

Condițiile de mediu au oferit și continuă să ofere bovinelor o capacitate specială din punctul de vedere al producției de lapte.

Fiecare pășune montană, adică zonă de pășunat situată deasupra marginii superioare a pădurii, este adesea împărțită în mai multe «stații», care reprezintă zone de pășunat cu facilitățile necesare pentru găzduirea vitelor și a oamenilor. În fiecare stație, animalele sunt transportate cu pricepere de-a lungul pășunilor, în funcție de disponibilitatea și calitatea nutrețului și de resursele de apă necesare pentru adăparea animalelor. Tocmai experiența păstorilor din Alpi, dobândită și transmisă din generație în generație, determină deplasarea turmei și metoda de pășunat (care variază în funcție de condițiile meteorologice zilnice și de calitatea, gradul de maturitate și atractivitatea diferitelor zone de pășunat) pentru a se utiliza în mod optim resursele de nutreț disponibile și pentru a se obține astfel cea mai bună brânză.

Păstorii se adăpostesc în clădiri denumite *baite*, unde se prelucrează, de asemenea, laptele. Producătorii de brânză se bazează pe experiența și priceperea lor atunci când aleg parametrii optimi de timp și de temperatură care să fie utilizați în procesul de preparare a brânzei, încadrându-se în același timp în intervale tradiționale. Valorile corespunzătoare țin seama de gradul de izolare al unităților de producție, de zona în care au păscut vacile și, uneori, de caracteristicile chimice și fizice specifice ale laptelui, care sunt, la rândul lor, determinate de condiții de mediu extreme (scădere bruscă a temperaturii, furtuni cu grindină și/sau ninsori).

După ce mănâncă toată iarba dintr-o stație, animalele se deplasează spre următoarea stație, în căutare de noi pășuni, ajungând uneori la altitudini de peste 2 000 de metri.

Brânza produsă este lăsată la maturat în depozitul de brânză, denumit și *casera*. Există adesea o singură *casera* pentru toate pășunile alpine, amplasată în locul cel mai favorabil din punct de vedere logistic. Fiecare *casera* este construită și gestionată astfel încât să asigure condiții ideale de temperatură și de umiditate pentru obținerea unui produs bun. În funcție de interacțiunea dintre temperatură și umiditate, fiecare producător de brânză stabilește momentele și metodele de întoarcere și de periere, pentru a permite maturarea corespunzătoare a brânzei și obținerea caracteristicilor tipice ale produsului «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana». La sfârșitul perioadei de pășunat montan, brânza produsă pe pășunile alpine este adusă la vale pentru a finaliza maturarea, care poate dura mai mulți ani. De asemenea, turma se întoarce de unde a plecat, unde este întâmpinată de pajiștile pentru pășunat regenerate pentru ultima dată, precum și de fânul din exploatații în perioada de iarnă.

În prezent, pășunatul montan și producția rezultată de pe pășunile alpine se desfășoară la cabanele indicate în Planul regional pentru pășunile montane în perioada mai-octombrie, în funcție de condițiile climatice și de mediu. Restul producției, care se poate desfășura în perioada 1 ianuarie - 31 decembrie, se realizează pe fundul văii, dar întotdeauna în zona montană.

Inițial, practica transhumanței era larg răspândită, unii păstori transferându-și animalele pe câmpiile milaneze în timpul iernii și revenind pe pășunile alpine în timpul verii. Păstorii din această zonă erau cunoscuți sub denumirea de *bergamì*, în timp ce turma lor era cunoscută sub denumirea de *bergamina*. Acești termeni încă se utilizează în prezent ca parte a lexiconului local. Producerea fânului era o activitate secundară necesară pentru creșterea animalelor. Fânețele, care erau fertilizate cu dejecții animale, erau cosite de două ori în timpul sezonului de vară.

Bergamini de odinioară au fost înlocuiți de păstorii din văi, care au luat în arendă pășunile din zona lor și le-au umplut cu bovine proprii sau luate în arendă. Acest lucru a condus la o transhumanță predominant «locală», caracterizată prin deplasarea turmelor de pe fundul văii până pe pășunile alpine. Prin urmare, deși sunt lipsite de bovine, pajiștile pentru pășunat de pe fundul văii asigură proviziile de fân pentru sezonul de iarnă.

Combinarea dintre factorii legați de biodiversitatea specifică a zonei geografice restrânse și de tehnicile tradiționale de ameliorare determină specificitatea laptelui, care este intensificată prin utilizarea laptelui crud pentru fabricarea brânzei. Prin urmare, toate proprietățile nutriționale, senzoriale și microbiologice ale zonei de origine rămân intacte în «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana». În special în etapa de maturare a brânzei, microflora autohtonă din laptele crud utilizat pentru prepararea brânzei și din mediul de producție influențează maturarea brânzei și dă naștere gustul său distinctiv.

În plus, «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» este produsă din lapte integral. Aproape întregul conținut inițial de grăsime al laptelui și, împreună cu acesta, moleculele aromatice liposolubile specifice multor esențe locale sunt concentrate în brânză. Prin urmare, se realizează un transfer semnificativ de arome și de mirosuri din mediul de producție în produs, care este și mai caracteristic pentru cel din urmă.”

Etichetarea

— Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini actual (Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985) și punctul 3.6 din documentul unic.

Formularea actuală:

„Roșiile de brânză «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» trebuie să poarte marcajele corespunzătoare sau alte marcaje specifice care indică denumirea de origine a brânzei și detaliile următorului decret.”

Se înlocuiește cu următorul text:

„Articolul 8 – Etichetarea

Marca de conformitate constă într-o etichetă de hârtie aplicată pe una dintre cele două laturi plate ale brânzei, în urma maturării acesteia timp de cel puțin 45 de zile, pe care figurează o marcă roșie (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – imaginea 1), în cazul produselor preparate pe fundul văilor în perioada 1 ianuarie - 31 decembrie, și o marcă albastră (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – imaginea 2), în cazul produselor preparate pe pășunile alpine în perioada 20 mai - 20 octombrie. În ceea ce privește designul, în centru se află un desen stilizat al unui clopot, care, la rândul său, are în centru o roată de brânză cu o bucată detașată. În jurul marginii clopotului este scrisă o parte din denumirea de origine, «Formai de Mut D.O.P.», în timp ce de-a lungul marginii interioare a cercului care înconjoară designul clopotului se află restul denumirii, «dell'Alta Valle Brembana», împreună cu referința juridică a înregistrării, «Reg. C.E. 1107/96». În jurul întregii circumferințe exterioare se află 22 de clopote stilizate, înconjurare de încă un cerc. Pentru marca albastră, cercul din interiorul celor 22 de clopote este înlocuit de cuvintele repetate «d'alpeggio» (de pe pășunile alpine) (imaginea 2).

Pentru brânza «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» maturată timp de mai mult de 6 luni, marca are aceleași caracteristici descrise mai sus, dar cu cuvântul «Riserva» repetat de-a lungul cercului din interiorul celor 22 de clopote (imaginile 3 și 4).



Imaginea 1



Imaginea 2



Imaginea 3



Imaginea 4

Pentru aplicarea marcajului se poate utiliza adeziv alimentar.

La introducerea pe piață pentru consum, pe fiecare înveliș și/sau bucată de ambalaj a produsului cu DOP «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» trebuie să figureze DOP «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» și mărcile descrise mai sus, însoțite de informațiile prevăzute de lege. Dacă există nevoi specifice în materie de imprimare, mărcile pot fi afișate, de asemenea, în alb-negru sau în contrast.”

Motivul:

Metodele de etichetare sunt descrise într-un mod mai detaliat.

Altele

Inspecții

- Având în vedere necesitatea de a restructura caietul de sarcini pentru a-l alinia la noile dispoziții aprobate de Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, se adaugă un articol privind controalele, care conține numele și datele de contact ale organismului de control.

Se adaugă următorul text:

„Articolul 7 – Controale

Controale privind conformitatea produsului cu caietul de sarcini sunt efectuate în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 de către organismul de control Certiprodop S.r.l. – sediul social: Via del Macello 26, Crema; sedii administrative: Via del Commercio 29 – 26013 Crema (Cremona); telefon și Fax +39 373229628; E-mail: info@certiprodop.it.”

Ambalare

- Având în vedere necesitatea de a restructura caietul de sarcini pentru a-l alinia la noile dispoziții aprobate de Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, la punctul 3.5 din documentul unic și la articolul 8 din caietul de sarcini se adaugă informații privind mijloacele de eliberare pentru consum.

Textul nou adăugat are următorul conținut:

„Brânza cu DOP «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» poate fi eliberată pentru consum sub formă de roți întregi sau porționată. Porționarea și ambalarea pot fi efectuate în afara zonei de origine.”

DOCUMENT UNIC

„Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”

Nr. UE: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]

„Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs (a se vedea anexa XI)

Clasa 1.3 – Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea de origine „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” este rezervată brânzei care prezintă următoarele caracteristici după încheierea perioadei minime de maturare:

brânză grasă cu pastă semifiertă, produsă exclusiv din lapte crud și integral de vacă, cu o aciditate naturală scăzută;

formă: un cilindru drept sau ușor convex, cu laturi plate sau semiplate;

dimensiuni: diametrul laturilor este cuprins între 30 cm și 40 cm, înălțimea marginii exterioare este cuprinsă între 8 cm și 10 cm, cu variații ale valorilor minime și maxime în funcție de condițiile tehnice din timpul producției;

greutatea roții: cuprinsă între 8 kg și 12 kg, în funcție de condițiile tehnice din timpul prelucrării, cu variații de până la 10 % ale valorilor minime și maxime;

aspectul exterior: coajă subțire, fermă, naturală, de culoare galben-pai, care devine din ce în ce mai pronunțată pe măsură ce brânza se maturează;

culoarea pastei: fildeșiu, aproape galben-pai;

textura pastei: compactă, elastică, cu găurele dispersate cu dimensiuni cuprinse între 1 mm diametru și o dimensiune cunoscută sub denumirea de *occhio di pernice* („ochi de potârniche”); este permisă prezența unor mici crăpături în pastă;

gust: delicat, parfumat, nu foarte sărat, fin, cu o aromă caracteristică;

conținut de grăsimi în substanța uscată: minimum 42 %.

Perioada minimă de maturare este de 45 de zile. Brânza „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” poate purta mențiunea suplimentară „Riserva” dacă perioada de maturare depășește 6 luni.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Hrana vacilor trebuie să fie alcătuită din nutreț verde și/sau uscat provenit de pe fânețe, pășuni sau pajiști pentru pășunat; cea mai mare parte a nutrețului (cel puțin 50 %) trebuie să provină din zona geografică delimitată. Rația poate fi completată cu cereale, cu furaje concentrate și/sau cu nuclee proteice. Este permisă utilizarea suplimentelor minerale și vitaminice.

Cota de 50 % are următoarea justificare. Depopularea munților a condus la o creștere progresivă a suprafețelor împădurite, în detrimentul pășunilor și al pajiștilor pentru pășunat. Puținele zone joase de pe fundul văii au fost, de asemenea, supuse unei urbanizări intense, rămânând doar zonele mai inaccesibile, care sunt dificil de cultivat și care, de multe ori, nici măcar nu pot fi utilizate pentru ca bovinele să pască. Acest lucru a redus resursele locale de nutreț, forțând unele ferme să achiziționeze nutreț din afara zonei. Din păcate, apariția recentă a unor specii sălbatice alogene, precum mistreții, este, de asemenea, dăunătoare pentru pășunile din ce în ce mai mici rămase, deoarece daunele pe care acestea le cauzează stratului de iarbă reduc și mai mult producția locală de nutreț disponibilă. În plus, după cum se știe, suprafețele împădurite se extind în mod constant deoarece, din cauza deficitului de forță de muncă,

eforturile fermierilor de gestionare a terenurilor nu sunt suficiente pentru a întreține pajiștile. De asemenea, s-a considerat necesară eliminarea posibilității de a hrăni vacile cu furaje însilozate, deoarece utilizarea acestora este o problemă critică în procesul de fabricare și maturare a brânzei, având în vedere faptul că pot fi purtătoare de spori de Clostridium. Eliminarea acestei opțiuni ar putea face necesară aducerea unor furaje concentrate din afara zonei de origine pentru a înlocui aportul nutritiv al furajelor însilozate.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în zona geografică delimitată

Exploatațiile unde se cresc bovinele al căror lapte este utilizat pentru a produce brânză „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” trebuie să se afle în zona geografică delimitată.

Producția de lapte și prelucrarea și maturarea brânzeturilor trebuie realizate în zona geografică delimitată.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Brânza cu DOP „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” poate fi eliberată pentru consum sub formă de roți întregi sau porționată. Porționarea și ambalarea pot fi efectuate în afara zonei de origine.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Marca de conformitate constă într-o etichetă de hârtie aplicată pe una dintre cele două laturi plate ale brânzei, în urma maturării acesteia timp de cel puțin 45 de zile, pe care figurează o marcă roșie (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – imaginea 1), în cazul produselor preparate pe fundul văilor în perioada 1 ianuarie - 31 decembrie, și o marcă albastră (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – imaginea 2), în cazul produselor preparate pe pășunile alpine în perioada 20 mai - 20 octombrie. În ceea ce privește designul, în centru se află un desen stilizat al unui clopot, care, la rândul său, are în centru o roată de brânză cu o bucată detașată. În jurul marginii clopotului este scrisă o parte din denumirea de origine, „Formai de Mut D.O.P”, în timp ce de-a lungul marginii interioare a cercului care înconjoară designul clopotului se află restul denumirii, „dell’Alta Valle Brembana”, împreună cu referința juridică a înregistrării, „Reg. C.E. 1107/96”. În jurul întregii circumferințe exterioare se află 22 de clopote stilizate, înconjurat de încă un cerc. Pentru marca albastră, cercul din interiorul celor 22 de clopote este înlocuit de cuvintele repetate „d’alpeggio” (de pe pășunile alpine) (imaginea 2).

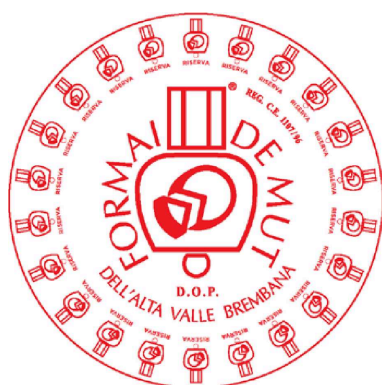
Pentru brânza „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” maturată timp de mai mult de 6 luni, marca are aceleași caracteristici descrise mai sus, dar cu cuvântul „Riserva” repetat de-a lungul cercului din interiorul celor 22 de clopote (imaginile 3 și 4).



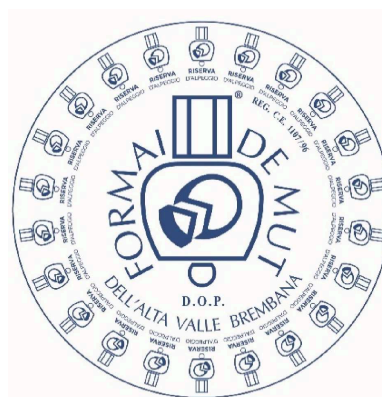
Imaginea 1



Imaginea 2



Imaginea 3



Imaginea 4

Pentru aplicarea marcajului se poate utiliza adeziv alimentar.

La introducerea pe piață pentru consum, pe fiecare înveliș și/sau bucată de ambalaj a produsului cu DOP „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” trebuie să figureze DOP „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” și mărcile descrise mai sus, însoțite de informațiile prevăzute de lege. Dacă există nevoi specifice în materie de imprimare, mărcile pot fi afișate, de asemenea, în alb-negru sau în contrast.

4. Delimitarea concisă a zonei geografice

Zona în care se produce și se maturează brânza menționată mai sus cuprinde întregul teritoriu administrativ al comunelor enumerate mai jos, toate aparținând provinciei Bergamo: Averara, Branzi, Camerata Cornelio, Carona, Cassiglio, Cusio, Foppolo, Isola di Fondra, Lenna, Mezzoldo, Moio de' Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valnegrà și Valtorta.

5. Legătura cu zona geografică

Din punct de vedere istoric, *L'Alta Valle Brembana* (partea superioară a văii Brembana) este o entitate administrativă care datează încă din 1364, cu propriile sale sisteme legale, care au fost consolidate și actualizate în perioada stăpânirii venețiene. Mai precis, mediul geografic din care provine și în care este produsă brânza „Formai de Mut” este cel din Alta Valle Brembana din Bergamo. Este o zonă geografică bine delimitată, înconjurată de inelul format de vârfurile munților, de la Monte Ortighera și Monte Menna până la Pizzo dei Tre Signori și Monte Venturosa, și delimitată de văile Serina și Seriana la est, de valea Valtellina la nord și de văile Taleggio și Valsassina la vest. Altitudinea variază de la 440 m deasupra nivelului mării în comuna Lenna până la 2 916 m deasupra nivelului mării în Pizzo del Diavolo di Tenda, în comuna Carona.

De mai multe secole, principalele resurse și activitățile conexe sunt legate de păduri, de pășuni și de mine. Versantul Alpilor Orobic care alcătuiește Alta Valle Brembana este format din vârfuri și trecători care nu sunt ușor accesibile și dintr-un sistem complex de văi și pante cu profiluri de altitudine diferite și grade de expunere diferite, care au avut o influență majoră asupra modului în care s-au stabilit și s-au stabilizat în timp populația și sistemele de producție.

Valea Brembana era, în principal, o vale a păstorilor, iar prepararea brânzeturilor, care era principalul scop al creșterii bovinelor în zonă, este atestată de mai multe documente istorice. Această tradiție se reflectă și în prezent în producția brânzei locale caracteristice „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”.

Una dintre cele mai importante trăsături ale climei caracteristice Alpilor Orobic este expunerea la fluxuri de aer umed dinspre Marea Mediterană, care sunt obstrucționate de lanțul Alpilor. Datorită acestei caracteristici, nivelurile ploilor și ale ninsurilor cresc treptat de la fundul văii până la vârful acesteia și la pante. Aceste condiții favorizează înverzirea pășunilor și, prin urmare, creșterea bovinelor pentru lapte. Cu toate acestea, după cum este tipic în cazul regiunilor cu climă temperată, condițiile pot varia considerabil de la an la an.

Datorită caracteristicilor climatice și de mediu descrise mai sus, zona montană Alta Valle Brembana se caracterizează prin văi, pante și pășuni alpine care oferă o diversitate geologică și vegetală extraordinară. De-a lungul secolelor, acestea au fost exploatate de oameni prin pășunatul montan sezonier, cu o transhumanță verticală care implică pășunatul pe pășuni în lunile de vară și o întoarcere în vale în restul anului, când vremea este mai aspră. Această tradiție se reflectă într-un mod deosebit de evident în coloritul distinctiv și tipic al pastei brânzei „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”, care variază de la culoarea fildeșie pe care o are când bovinele sunt hrănite cu fân în timpul sezonului de iarnă până la culoarea galben-pai pe care o are când bovinele sunt hrănite cu iarbă verde în timpul verii.

Pe pajiștile Văii Brembana sunt prezente numeroase specii de plante, a căror compoziție variază în funcție de zonă, de condițiile de mediu, de altitudine și de resursele de apă.

Flora caracteristică Alpilor Bergamezi se numără printre cele mai bogate și mai interesante din Alpi; este alcătuită dintr-un grup semnificativ de specii, atât din punct de vedere cantitativ, cât și din punct de vedere calitativ, iar numeroase specii endemice au o importanță și o reputație remarcabile. Motivul pentru care flora caracteristică Alpilor Bergamezi este neprețuită își are originile în evenimentele istorice și geologice care au avut loc în această zonă. Extinderea și retragerea ghețarilor au avut o influență profundă asupra structurii florei din zonă. Alpii Orobic, în special Prealpii Bergamezi, au reprezentat un refugiu pentru numeroase specii alpine, conservând specii vechi (paleoendemice) și încurajând în același timp formarea unor noi specii (neoendemice) ca urmare a izolării din punct de vedere geografic.

Condițiile de mediu au oferit și continuă să ofere bovinelor o capacitate specială din punctul de vedere al producției de lapte.

Fiecare pășune montană, adică zonă de pășunat situată deasupra marginii superioare a pădurii, este adesea împărțită în mai multe „stații”, care reprezintă zone de pășunat cu facilitățile necesare pentru găzduirea vitelor și a oamenilor. În fiecare stație, animalele sunt transportate cu pricepere de-a lungul pășunilor, în funcție de disponibilitatea și calitatea nutrețului și de resursele de apă necesare pentru adăparea animalelor. Tocmai experiența păstorilor din Alpi, dobândită și transmisă din generație în generație, determină deplasarea turmei și metoda de pășunat (care variază în funcție de condițiile meteorologice zilnice și de calitatea, gradul de maturitate și atractivitatea diferitelor zone de pășunat) pentru a se utiliza în mod optim resursele de nutreț disponibile și pentru a se obține astfel cea mai bună brânză.

Păstorii se adăpostesc în clădiri denumite *baite*, unde se prelucrează, de asemenea, laptele. Producătorii de brânză se bazează pe experiența și priceperea lor atunci când aleg parametrii optimi de timp și de temperatură care să fie utilizați în procesul de preparare a brânzei, încadrându-se în același timp în intervale tradiționale. Valorile corespunzătoare țin seama de gradul de izolare al unităților de producție, de zona în care au păscut vacile și, uneori, de caracteristicile chimice și fizice specifice ale laptelui, care sunt, la rândul lor, determinate de condiții de mediu extreme (scădere bruscă a temperaturii, furtuni cu grindină și/sau ninsori).

După ce mănâncă toată iarba dintr-o stație, animalele se deplasează spre următoarea stație, în căutare de noi pășuni, ajungând uneori la altitudini de peste 2 000 de metri.

Brânza produsă este lăsată la maturat în depozitul de brânză, denumit și *casera*. Există adesea o singură *casera* pentru toate pășunile alpine, amplasată în locul cel mai favorabil din punct de vedere logistic. Fiecare *casera* este construită și gestionată astfel încât să asigure condiții ideale de temperatură și de umiditate pentru obținerea unui produs bun. În funcție de interacțiunea dintre temperatură și umiditate, fiecare producător de brânză stabilește momentele și metodele de întoarcere și de periere, pentru a permite maturarea corespunzătoare a brânzei și obținerea caracteristicilor tipice ale produsului „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”. La sfârșitul perioadei de pășunat montan, brânza produsă pe pășunile alpine este adusă la vale pentru a finaliza maturarea, care poate dura mai mulți ani. De asemenea, turma se întoarce de unde a plecat, unde este întâmpinată de pajiștile pentru pășunat regenerate pentru ultima dată, precum și de fânul din exploatații în perioada de iarnă.

În prezent, pășunatul montan și producția rezultată de pe pășunile alpine se desfășoară la cabanele indicate în Planul regional pentru pășunile montane în perioada mai-octombrie, în funcție de condițiile climatice și de mediu. Restul producției, care se poate desfășura în perioada 1 ianuarie - 31 decembrie, se realizează pe fundul văii, dar întotdeauna în zona montană.

Inițial, practica transhumanței era larg răspândită, unii păstori transferându-și animalele pe câmpiile milaneze în timpul iernii și revenind pe pășunile alpine în timpul verii. Păstorii din această zonă erau cunoscuți sub denumirea de *bergamì*, în timp ce turma lor era cunoscută sub denumirea de *bergamina*. Acești termeni încă se utilizează în prezent ca parte a lexiconului local. Producerea fânului era o activitate secundară necesară pentru creșterea animalelor. Fânețele, care erau fertilizate cu dejecții animaliere, erau cosite de două ori în timpul sezonului de vară.

Bergamini de odinioară au fost înlocuiți de păstorii din văi, care au luat în arendă pășunile din zona lor și le-au umplut cu bovine proprii sau luate în arendă. Acest lucru a condus la o transhumanță predominant „locală”, caracterizată prin deplasarea turmelor de pe fundul văii până pe pășunile alpine. Prin urmare, deși sunt lipsite de bovine, pajiștile pentru pășunat de pe fundul văii asigură proviziile de fân pentru sezonul de iarnă.

Combi-nația dintre factorii legați de biodiversitatea specifică a zonei geografice restrânse și de tehnicile tradiționale de ameliorare determină specificitatea laptelui, care este intensificată prin utilizarea laptelui crud pentru fabricarea brânzei. Prin urmare, toate proprietățile nutriționale, senzoriale și microbiologice ale zonei de origine rămân intacte în „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”. În special în etapa de maturare a brânzei, microflora autohtonă din laptele crud utilizat pentru prepararea brânzei și din mediul de producție influențează maturarea brânzei și dă naștere gustul său distinctiv.

În plus, „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” este produsă din lapte integral. Aproape întregul conținut inițial de grăsime al laptelui și, împreună cu acesta, moleculele aromatice liposolubile specifice multor esențe locale sunt concentrate în brânză. Prin urmare, se realizează un transfer semnificativ de arome și de mirosuri din mediul de producție în produs, care este și mai caracteristic pentru cel din urmă.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it) și făcând clic pe „Qualità” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei din

(2022/C 410/11)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ⁽¹⁾.

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Segarcea”

PDO-RO-A1214-AM01

Data comunicării: 1.8.2022

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. Introducere de noi soiuri de struguri ca soiuri principale în producție

Se completează caietul de sarcini cu soiurile de struguri de vinificație Fetească regală și Touriga nacional pentru obținerea vinurilor albe, respectiv roșii.

Soiul Fetească regală, - soi românesc vechi foarte cultivat în România, prin introducerea lui în cultură în se generează un potențial crescut de valorificare a specificului viticol al arealului DOP Segarcea sub forma vinurilor de calitate, aduce un plus de valoare la notorietatea denumirii de origine prin diversificarea sortimentală și exprimare complexității aromatice a soiurilor naționale de valoare.

În arealul Segarcea soiul are o bună adaptabilitate și evoluție pentru calitate, cu acumulări aromatice și de zaharuri, soiul are potențial pentru vinurile fine, de limpiditate strălucitoare accentuată de culoare galben-pai cu reflexii verzui, cu miros de floare de vița de vie și aciditate imprimată de zona văilor unde este cultivat.

Soiul Touriga nacional are o bună adaptabilitate în DOP Segarcea, păstrează caracteristicile specifice soiului, amprentate și de tipicitatea dată de structura solurilor, regimul hidric și climatul specific, cu note fructate, roșu strălucitor, alcoolic, bogat în extract, cu acumulări de zaharuri echilibrate, datorită solurilor viticole cu conținut ridicat de carbonat de calciu și bogate în oxizi de fier și amplasării pe pante line cu expoziție relativ sudică ce favorizează acumularea de zaharuri și antociani, cu un conținut ridicat în substanțe minerale.

Diversificarea sortimentală cu aceste soiuri în producție va contribui la extinderea portofoliului de produse, prin obținerea unor vinuri din soiuri ce beneficiază de notorietate națională/internațională prin valorificarea complexității lor aromatice.

Se modifică Cap. IV și XI din caietul de sarcini și pct. 7 din documentul unic.

2. Modificarea producțiilor vitivinicole în sensul creșterii lor

Se modifică producțiile de struguri și vinuri obținute, prin creșterea lor.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Modificarea productivității apare ca o necesitate pentru arealul DOP Segarcea, fiind susținută de o evoluție a ultimilor ani a producției obținute în arie, de creștere a producției recoltate pentru strugurii aflați la un stadiu de maturitate deplină la recoltare cât și pentru o recoltă aflată la un stadiu târziu al recoltării, datorită unor modificări de structuri noi ale plantațiilor viticole, datorate factorului biotic (structură clonală, portaltoiuri) cât și factorului oenologic (utilizarea noilor tehnologii de vinificație).

Incepand cu anul 2004, chiar înainte programele de reconversie/restructurare a plantațiilor viticole, au fost înlocuite plantațiile care asigurau un anumit nivel de recoltă susținut de o densitate a plantelor/ha relativ scăzută. Dacă istoric, plantațiile ce au făcut obiectul defrișărilor, aveau o densitate cuprinsă între 2 800 și 3 200 de butuci/hectar, plantațiile nou înființate au o densitate de peste 4 545 de butuci/hectar, înregistrându-se creșteri semnificative ale densității plantațiilor tinere față de densitatea plantațiilor anterioare, ceea ce a condus în egală măsură la creșteri semnificative ale producției de struguri.

Soiurile nou introduse valorifică potențialul zonei, dar și clonele noi plantate din soiurile vechi au o capacitate sporită de a valorifica complexul de nutrienți și minerale din sol, precum și indicele oenoclimatic al zonei.

Modificările datorate factorului oenologic, sunt datorate pe de o parte noilor echipamente de vinificație iar pe de altă parte aportului pe care l-a adus utilizarea celor mai noi soluții tehnice în materia materialelor oenologice. Dintre noile echipamente care au contribuit semnificativ la creșterea randamentului vinicol, fără ca acestea să se facă în detrimentul calității vinului, menționăm presele pneumatice care au permis o creștere a randamentului vinicol de peste 15 % (pentru mustul ravac). Autovinificatoarele și recipienții de fermentare la temperatură controlată, au permis în egală măsură creșterea semnificativă a randamentului vinicol dublată de o creștere calitativă a vinurilor, în special prin păstrarea și după caz, creșterea profilului aromatic al vinurilor.

Se modifică Cap. V și VII din caietul de sarcini și pct. 7 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumire/denumiri

Segarcea

2. Tip de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului/vinurilor

1. Vinuri albe

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile sunt energizante, de galben-pai cu inflexiuni verzui cu arome intense de flori de salcâm proaspăt înflorit, maturarea în cisterne pe drojdii fine dublata de o fermentare lungă conferă note ierboase și de soc, fructe exotice, piersici (olfactiv cât și gustativ).

Gust dominat de prospetime, caracter crocant, aciditate citrică, notele florale, fructate, aciditate citrică peste medie și post-gust amplu de durată, structură solidă de fructe, unt, de brișă caldă, citrice, alune proaspăt prăjite.

Vinurile tipic aromate (sec/demisec) au buchet de trandafiri, pulpă de fructe dulci, flori albe, arome clasice tipice de Muscat, gust răcoritor, cu aciditate, vivacitate, structură plină.

Caracteristici analitice generale

Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,0 în miliechivalenți pe litru

Caracteristici analitice generale	
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

2. Vinuri roșii

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea este roșu violaceu, roșu-rubiniu închis, roșu rubiniu cu reflexe violacee, : roșu-granat intens și clar, rosu-caramiziu chiar și printr-o maturare de scurtă. durată. Se urmăresc procedee de vinificare care să permită o extragere mai mare de culoare și taninuri, arome olfactive/gustative fine de lemn, vanilie, cu nas dominat de fructe (cireșe, zmeur, căpșuni), condiment. Gustativ, cu echilibru între notele fructate și de lemn dulce, urme discrete de lemn prăjit, taninuri rotunde bine integrate, cu corpolență, aromă dominantă de fructe de pădure, gemuri, ierburi aromatice, arome lemnoase și vanilie (vinul baricat) .

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,0 în miliechivalenți pe litru
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

3. Vinuri roze

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile maturate pe drojdiile fine cu bâtonnage dobândesc caracter proaspăt , fructat (coacăze roșii, cireșe amare, albe), răcoros. Aromele sunt intense de fructe roșii de pădure, dulcețuri, zmeură, cu rotunjime, sunt echilibrate, de o aciditate proaspătă.

Culoarea este roz-somon intensă, cu arome de cireșe albe, petale de trandafir, piper verde, miere, fragi, gust proaspăt și intens fructat, cu aciditate sprintenă, post-gust intens.

Caracteristici analitice generale	
Concentrație alcoolică totală maximă (în % volum)	15,00
Tărie alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,00
Aciditate totală minimă	4,0 în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

5. Practici enologice

5.1. Practici oenologice specifice

1. Practici oenologice

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

La obținerea vinurilor cu denumire de origine controlată Segarcea este interzisă îmbogățirea.

Este interzisă mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri, a mustului parțial fermentat sau a vinului aflat în fermentare.

2. Practici de cultivare

Practică de cultivare

— densitatea minim acceptata este de: 3 000 butuci/hectar.

— în plantațiile nou infiintate densitatea va fi de minim 4 132 butuci / hectar

— sistemul de cultură este neprotejat sau semiprotejat, pe tulpină cu forma de conducere recomandată Guyot pe tulpină, cordon uni sau bilateral, brațe cu înlocuire periodică

— sistemul de tăiere practicat va fi lung sau mixt cu o încărcatura de rod de maxim 15 ochi/mp.

5.2. Producții maxime

1. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

14 000 kilograme de struguri pe hectar

2. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

14 000 kilograme de struguri pe hectar

3. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

12 000 kilograme de struguri pe hectar

4. Fetească alba, Fetească regală, Riesling Italian, Riesling de Rhin, Sauvignon, Viognier, Pinot gris, Chardonnay

112 hectolitri pe hectar

5. Tămâioasă românească, Tămâioasă roză

112 hectolitri pe hectar

6. Pinot noir, Merlot, Syrah, Fetească neagră, Marcelan, Negru de Drăgășani, Touriga nacional, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

96 hectolitri pe hectar

6. Aria geografică delimitată

Județul Dolj:

— Orașul Segarcea

— Com. Lipovu - satele Lipovu, Lipovu de Sus;

— Com. Cerat - satele Cerat, Malaica

7. Soiul/soiurile de struguri de vinificație

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Madchentraube, Leanyka, Leanka

Fetească neagră N - Schwarze Madchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coadă rândunicii

Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Marcelan N

Merlot N - Bigney rouge

Negru de Drăgășani N

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot Noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klävner Morillon Noir

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon verde

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Touriga Nacional R

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka

Tămâioasă roză Rs - Muscat rouge de Frontignan

Viognier B - Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Legătura cu aria delimitată

Arealul viticol Segarcea face parte din Regiunea viticolă Dealurile Munteniei și Olteniei așezat în Câmpia Română la 29 km sud de Craiova, la o altitudine predominantă de 145 m. Segarcea se află pe paralela 44°10' latitudine nordică și pe meridianul 23°72' longitudine estică.

Segarcea este situată în partea centrală a Câmpiei Olteniei, pe interfluviul dintre Jiu (în est) și Desnațui (în vest), făcând parte din Câmpia Desnațuiului. Acest interfluviu poartă numele de Câmpia Segarcei, care alături de Câmpia Băileștiului formează Câmpia Desnațuiului.

Câmpia Segarcei este lipsită de relief eolian și are în componență câmpul piemontan al Sălcuței și terasele Dunării, dintre care numai cinci dintre ele (în total 8) se desfășoară și la est de Desnațui.

Suprafețele acoperite cu viță de vie se găsesc la extremitatea sudică a câmpului piemontan Sălcuța și pe versantul cu expoziție dominant sudică ce face tranziția între terasa a III-a a Dunării și câmpul înalt Sălcuța. Acest teritoriu se află situat între curbele hipsometrice de 100 m și 150 m. De fapt, aici se găsesc și cele mai înalte puncte ale arealului: Dealul Viilor cu 151,7 m și Dealul Robului cu 150,3 m. Pe teritoriul arealului viticol Segarcea se găsesc tipuri de sol precum cernoziomuri cambice tipice, cernoziomuri cambice erodate și erodisoluri (pe versanți).

Sub aspect geologic și al litologiei depozitelor de suprafață, Câmpia Olteniei este de vârstă Levantina dacă ne gândim la timpul de formare al primului uscat, dar este Cuaternar dacă ne gândim la acțiunea de modelare la care a fost supus după aceea.

În ceea ce privește materialul litologic, acesta este alcătuit în cea mai mare parte din depozite de tip loessoid, luto-argilos de vârstă Pleistocenă și luturi nisipoase bogate în carbonați. Materialul respectiv, de origine aluvială și deluvială, a fost depus în Cuaternar, în perioada interglaciațiunilor. Aceste depozite acoperă pe o grosime de la câțiva centimetri la 8-15 m, depozite mai vechi levantine nisipo-lutoase, nisipoase sau nisipo-marnoase.

Există în acest areal zone cu procese deluviale accentuate. Depozitele deluviale sunt legate de deplasarea unor depozite pleistocene deja existente prin acțiunea apelor de scurgere difuză sub formă de pânză rezultată din ploi și topirea zăpezilor și sub influența gravitației (surupări, alunecări). Pe anumite suprafețe, deluviile îmbracă integral văile fără drenaj linear longitudinal, cu versanți ușor de stabilizat și utilizat în agricultură.

Clima este temperat-continentală cu slabe influențe mediteraneene, consecință a frecvenței maselor de aer vestice și sud-vestice, fără a exclude influența maselor de aer tropical sudic și cele est-europene.

Valoarea temperaturii medii multianuale este de 11.6 °C, valoarea temperaturii medii a lunii cele mai calde este de 24,1 °C cu limitele de oscilație cuprinse între 22,7 °C și 26.8 °C.

Cuantumul precipitațiilor anuale este de 565 mm (media pe 50 ani), dintre care 281 mm pe perioada de vegetație.

Cultivarea viței de vie și producerea vinului este menționată scriptic încă din 1557 într-un document prin care Pătrașcu cel Bun, tatăl lui Mihai Viteazul, dăruia ca zestre „pământurile Segarcei fiicei sale Maria”. La aceea vreme, viile și vinurile Segarcei erau bine cunoscute. Centrul viticol Segarcea a fost recunoscut pentru prima dată alături de alte 27 de centre viticole ale României ca având dreptul să se obțină vinuri cu denumire de origine controlată prin Decretul Consiliului de Miniștri din 25 mai 1929.

8.2. *Interacțiune cauzală*

Soiurile noi introduse și tehnologiile noi de cultură și de vinificație au adus-o în prezent la o reputație remarcabilă a DOP Segarcea.

Durata strălucirii soarelui, temperatura mediului ambiant și precipitațiile atmosferice constituie trăsături esențiale ale climatului într-un anumit areal viticol, cu impact decisiv în desfășurarea proceselor biologice, fiziologice și biochimice ale viței de vie, influențând calitatea și tipicitatea vinurilor produse la Segarcea.

Majoritatea solurilor viticole sunt soluri cu un conținut ridicat în carbonat de calciu și bogate în oxizi de fier, astfel vinurile roșii obținute au o culoare roșie strălucitoare și sunt foarte fine, cu personalitate marcantă. Vinurile sunt pretabile la învechire.

Plantațiile viticole beneficiază în general de expoziție sudică, sud-vestică sau sud-estică, majoritatea plantațiilor fiind situate pe pante relativ line și platouri. Marea cantitate de radiație solară, resursele heliotermice bogate și precipitațiile atmosferice reduse, constituie un factor important al calității vinurilor (aprome intense de fructe roșii, robustețe, prospețime).

Ansamblu de condiții pedo-climatice favorizează obținerea vinurilor cu caracteristici tipice pentru această zonă cu note fructate intense și capacitate mare pentru învechire. Producțiile de struguri prin intermediul cuplurilor, vinifera/portaltoi amplasate rațional, potrivit „vocației” terenurilor permit producția vinurilor calitative.

Strugurii pentru vinuri albe sunt culeși mecanizat, ținuți la macerare peliculară la temperaturi de 8°C - 10°C, cu fermentare lentă, în cisterne de inox cu temperatură controlată 15°C - 18°C, maturare pe drojdii fine în general pe perioade de 3-5 luni dar și pentru câte 21 - 30 de zile.

Dezvoltă aspect galben-pai cu inflexiuni verzui cu arome intense de flori albe de salcâm proaspăt înflorit, maturarea în cisterne pe drojdii fine dublata de o fermentare lungă conferă note ierboase și de soc, de fructe exotice, piersici, atât olfactiv, cât și gustativ.

Gust dominat de prospetime, caracter crocant, cu aciditate citrică, echilibrat între notele florale și cele de fruct, aciditate citrică peste medie și post-gust amplu de durată, structura solidă de fructe și unt, de brioșă caldă, de fructe albe, citrice, alune proaspăt prăjite.

Vinurile tipic aromate (struguri culeși manual) sunt majoritar obținute în variantele sec sau demisec, buchetul complex trece de la trandafiri la pulpă de fructe dulci, de la flori albe, la aromele clasice tipice de Muscat, au o vivacitate și o structură plină prin aciditatea specifică.

Pentru obținerea vinurilor roșii/roze strugurii sunt culeși mecanizat, în producerea vinurilor se utilizează procedee de vinificare tradiționale care să permită o extragere mai mare de culoare și taninuri; vinurile se maturează în medie timp de 6 - 8 luni pe butoaie de stejar pentru integrarea aromelor dobândite din contactul cu lemnul - se dezvoltă olfactiv cât gustativ, nas dominat de fructe (cireșe, zmeur, căpșuni) ori condiment. Gustativ, vinurile au echilibru între notele fructate și de lemn dulce, au urme discrete de lemn prăjit, taninuri rotunde bine integrate, vinurile sunt corpolente, cu note de fructe de pădure, ierburi aromatice, lemn și vanilie la cele baricate.

Culegerea mecanizată a strugurilor, cu macerare-fermentare în vinificatoare cu remontage, prin gestionarea temperaturilor de fermentare și a numărului de remontages urmărește obținerea de vinuri fructate și cu mai puține taninuri. Maturarea se realizează în principal la cisternă de inox și parțial la butoaie de stejar pe o perioadă cuprinsă în medie între 6 și 8 luni. Spectrul larg al aromelor ca urmare a macerării îndelungate de aproape opt săptămâni și a maturării de 8 - 18 luni în butoaie de stejar variază de la gemuri, la fructe de pădure proaspete, vanilie.

8.3. Detalii privind produsul

Vinurile albe sunt galben-pai (verzui), arome intense de flori de salcâm, cu note ierboase și de soc din fermentare lungă, fructe exotice, piersici. Au prospețime în gust, aciditate citrică, florale (salcâm), miere, fructe bine coapte, aciditate citrică peste medie și post-gust amplu de durată, structura solidă de fructe și unt, de briosoasă caldă, de citrice, alune proaspăt prăjite.

Vinurile tipic aromate au buchet complex (trandafiri, pulpă de fructe dulci), aromele clasice tipice de Muscat, cu vivacitate, structură plină prin aciditatea specifică.

Vinurile roșii au nas dominant de fructe roșii (cireșe, zmeur, căpșuni), condiment, cu echilibru între notele fructate și lemn dulce, taninuri rotunde integrate și moderate, corpolență, cu note de fructe de pădure, ierburi aromatice, lemn și vanilie la cele baricate.

Spectrul larg al aromelor ca urmare a macerării îndelungate de aproape opt săptămâni și a maturării de 8 - 18 luni în butoaie de stejar variază de la gemuri, la fructe de pădure proaspete, vanilie.

9. Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Condiții de comercializare

Cadru juridic:

în legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

În etichetarea vinurilor, denumirea de origine protejată Segarcea poate fi completată în funcție de interesul producătorilor, cu una din următoarele denumiri de plai viticol: DEALU ROBULUI, PIETRICEAUA, GRĂDINA POPEȘTI, DEALU VIILOR, MALAICA, PLAIU VIILOR, LA CARIERĂ, LA TUFAN, DEALU LIPOVULUI.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.onvvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_segarcea_modif_standard_cf_cerere_2020_no_track_chan ges_final.pdf

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO