

Gazzetta ufficiale C 229

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

65° anno
14 giugno 2022

Sommario

I *Risoluzioni, raccomandazioni e pareri*

RACCOMANDAZIONI

Commissione europea

2022/C 229/01	Raccomandazione della Commissione, del 10 giugno 2022, sulla definizione di nanomateriale ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2022/C 229/02	Tassi di cambio dell'euro — 13 giugno 2022	6
---------------	--	---

2022/C 229/03	Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore con decorrenza 1° luglio 2022 [Pubblicata ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione, del 21 aprile 2004]	7
---------------	--	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2022/C 229/04	Aggiornamento dell'elenco dei valichi di frontiera di cui all'articolo 2, paragrafo 8, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen)	8
---------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

ALTRI ATTI

Commissione europea

2022/C 229/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	13
2022/C 229/06	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	18
2022/C 229/07	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	29

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

RACCOMANDAZIONI

COMMISSIONE EUROPEA

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 10 giugno 2022

sulla definizione di nanomateriale

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 229/01)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 292,

considerando quanto segue:

- (1) La raccomandazione 2011/696/UE ⁽¹⁾ della Commissione è stata utilizzata come riferimento per determinare se un materiale debba essere considerato un «nanomateriale» ai fini della legislazione e delle politiche dell'Unione, facilitando un'attuazione efficiente e coerente in tutti i settori. La raccomandazione 2011/696/UE accenna a un successivo riesame della definizione di nanomateriale alla luce dell'esperienza e dei progressi scientifici intercorsi.
- (2) Tra il 2013 e il 2021 la Commissione ha effettuato il riesame della raccomandazione 2011/696/UE, incentrandosi sull'obiettivo, l'ambito di applicazione, la chiarezza e l'utilizzo della definizione di nanomateriale in essa contenuta. In particolare, il riesame si è incentrato sull'opportunità di innalzare o abbassare la soglia del 50 % riferita alla distribuzione dimensionale numerica delle particelle e se includere i materiali con struttura nanometrica interna o superficiale, ad esempio i nanomateriali con nanocomponenti complessi che comprendono i materiali nanocompositi e nanoporosi utilizzabili in determinati settori.
- (3) Gli elementi tecnici e scientifici alla base del riesame della definizione di nanomateriale, di cui alla raccomandazione 2011/696/UE, sono stati sintetizzati e pubblicati nelle relazioni della serie Science for Policy del Centro comune di ricerca (JRC, Joint Research Centre) della Commissione, «Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term "nanomaterial" (Parti 1 ⁽²⁾, 2 ⁽³⁾ e 3 ⁽⁴⁾)», incentrate sull'esperienza dei portatori di interessi

⁽¹⁾ Raccomandazione 2011/696/UE della Commissione, del 18 ottobre 2011, sulla definizione di nanomateriale (GU L 275 del 20.10.2011, pag. 38).

⁽²⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term "nanomaterial; Part 1: Compilation of information concerning the experience with the definition; EUR 26567 EN; doi:10.2788/36237 (2014).

⁽³⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term "nanomaterial; Part 2: Assessment of collected information concerning the experience with the definition; EUR 26744 EN; doi: 10.2787/97286 (2014).

⁽⁴⁾ Towards a review of the EC Recommendation for a definition of the term "nanomaterial; Part 3: Scientific-technical evaluation of options to clarify the definition and to facilitate its implementation; EUR 27240 EN; doi: 10.2788/678452 (2015).

nell'attuazione della definizione e nell'individuazione di eventuali punti da sottoporre a revisione. Inoltre il JRC ha pubblicato due relazioni di orientamento sull'attuazione della definizione ⁽⁵⁾ ⁽⁶⁾, che comprendono importanti sviluppi in materia di standardizzazione ad opera dell'Organizzazione internazionale per la standardizzazione (ISO) e del Comitato europeo di normazione (CEN), i risultati del progetto NanoDefine nell'ambito del Settimo programma quadro di ricerca ⁽⁷⁾, della Commissione, nonché ulteriori informazioni di pubblico dominio.

- (4) Gli elementi di cui tenere conto in vista di eventuali modifiche della definizione sono stati oggetto di una consultazione mirata dei portatori di interessi svoltasi dal 6 maggio al 30 giugno 2021. Nel riesame della definizione di nanomateriale la Commissione ha tenuto conto delle informazioni pervenute nel corso della consultazione.
- (5) I risultati del riesame e della consultazione dei portatori di interessi, la descrizione delle modifiche apportate e le motivazioni si trovano nel documento di lavoro dei servizi della Commissione (SWD(2022) 150) che accompagna la presente raccomandazione.
- (6) È opportuno raccomandare una definizione di nanomateriale appropriata nel contesto generale delle politiche e delle normative dell'Unione («la definizione»), che comprenda i materiali naturali, derivati o fabbricati.
- (7) La definizione dovrebbe basarsi sulla frazione relativa di particelle in un determinato intervallo all'interno della distribuzione numerica della dimensione esterna delle particelle costituenti un materiale, a prescindere dalle sue potenziali proprietà pericolose intrinseche o dai rischi per la salute umana e per l'ambiente.
- (8) Ove applicabile, la definizione e i suoi termini fondamentali dovrebbero basarsi su termini esistenti, scientificamente definiti e standardizzati, adottati dalle comunità internazionali (ISO, CEN). I termini fondamentali utilizzati nella definizione dovrebbero rimanere sufficientemente specifici e consentirne l'attuazione pratica nel contesto normativo dell'Unione. È auspicabile che l'attuazione si fondi su orientamenti stabiliti dal JRC e aggiornati in funzione dell'evoluzione dei progressi scientifici e tecnici, elencando sia i metodi di misurazione raccomandati sia gli strumenti connessi alle migliori pratiche⁷.
- (9) Il termine nanomateriale dovrebbe applicarsi ai materiali che consistono di particelle allo stato solido, isolate oppure legate in quanto parti costituenti di aggregati o agglomerati. Per indicare che le particelle sono la componente principale del materiale, si dovrebbe utilizzare il termine «consiste di» anziché «contiene». Gli altri componenti non-particolati potenzialmente presenti (ad esempio gli additivi necessari per preservare la stabilità o i solventi che possono essere separati senza incidere sulla distribuzione granulometrica delle particelle) fanno parte del (nano) materiale, ma non dovrebbero essere presi in considerazione al momento di valutare se un materiale è un nanomateriale.
- (10) La definizione dovrebbe escludere le particelle non solide (ossia quelle liquide e gassose), in modo da assicurare che la natura altamente dinamica delle dimensioni esterne delle particelle non solide, ad esempio le micelle o le nanogoccioline in emulsioni o spray, non impedisca l'utilizzo della dimensione esterna come qualificatore determinante nella definizione.
- (11) La definizione non dovrebbe includere prodotti o componenti solidi di grandi dimensioni, anche se la loro struttura interna o superficiale è nanometrica, come i rivestimenti o alcuni materiali ceramici e nanocomponenti complessi, compresi i materiali nanoporosi e nanocompositi. Alcuni di questi prodotti o componenti potrebbero essere stati fabbricati utilizzando nanomateriali e possono addirittura ancora contenerli.
- (12) La definizione dovrebbe continuare a seguire il parere, del 2010, del comitato scientifico dei rischi sanitari emergenti e recentemente identificati (CSRSERI) ⁽⁸⁾, definendo la «scala nanometrica» come un intervallo di dimensioni tra 1 nm e 100 nm.

⁽⁵⁾ An overview of concepts and terms used in the European Commission's definition of nanomaterial; EUR 29647 EN; doi: 10.2760/459136 (2019).

⁽⁶⁾ Identification of nanomaterials through measurements; EUR 29942 EN; doi: 10.2760/053982 (2019).

⁽⁷⁾ The NanoDefine Methods Manual; EUR 29876 EN; doi: 10.2760/79490 (2020).

⁽⁸⁾ http://ec.europa.eu/health/scientific_committees/emerging/docs/scenihr_o_032.pdf

- (13) Nel corso del riesame della definizione non sono state individuate prove scientifiche che indichino che la soglia standard del 50 % di particelle con dimensioni esterne su scala nanometrica dovrebbe essere innalzata o abbassata per rispondere a particolari preoccupazioni o per coprire o escludere alcuni tipi di materiali specifici. La flessibilità del valore di soglia standard in casi specifici, prevista dalla raccomandazione 2011/696/UE, dovrebbe essere eliminata per garantire l'uniformità e la coerenza normativa e per impedire che un materiale specifico sia considerato un nanomateriale nell'ambito di un certo quadro normativo ma non di un altro, evitando in tal modo l'incertezza giuridica per gli operatori economici, i consumatori e le autorità di regolamentazione.
- (14) La definizione dovrebbe comprendere sia le particelle isolate sia le particelle costitutive identificabili di aggregati o agglomerati. Il riesame della definizione ha evidenziato quanto possa essere difficoltoso identificare e misurare le particelle costituenti negli aggregati. Pertanto, il qualificatore «identificabile» è vincolato da considerazioni pratiche relative alla loro identificazione. Si tratta di considerazioni che dovrebbero essere ulteriormente precisate negli orientamenti.
- (15) Il termine «particella» dovrebbe essere definito come una parte minuscola di materia con limiti fisici definiti, quindi conformemente alla definizione di «particella» adottata nella norma ISO 26824:2013. Tutti gli aspetti tecnici legati alla definizione della particella, ad esempio per quanto riguarda la sua mobilità, dovrebbero essere ulteriormente chiariti negli orientamenti.
- (16) Non dovrebbe essere considerata «particella» una molecola singola, compresa una macromolecola - ad esempio una proteina, la cui dimensione può essere superiore a 1 nm. In casi molto specifici, la distinzione può dipendere da una precisa interpretazione della nozione di «molecola singola». Sarebbe opportuno presentare, negli orientamenti, dei casi illustrativi e delle spiegazioni.
- (17) Il CSRSERI ha rilevato che la fissazione di un intervallo tra 1 nm e 100 nm potrebbe far sì che un numero limitato di materiali non sarebbero considerati nanomateriali, ad esempio i (nano)tubi con diametro inferiore a 1 nm e una lunghezza superiore a 100 nm. Per ovviare a questa potenziale omissione, la raccomandazione 2011/696/UE ha incluso nella definizione, in quanto nanomateriali, i fullereni, i fiocchi di grafene e i nanotubi di carbonio a parete singola con una o più dimensioni esterne inferiori a 1 nm. Altri materiali, tuttavia, possono avere le stesse caratteristiche dimensionali di questi materiali a base di carbonio. È inoltre probabile che il progresso scientifico e l'innovazione porteranno alla generazione di altri materiali simili, rendendo necessario regolari e continui aggiornamenti dell'ambito di applicazione della definizione. Per ovviare a questa situazione, la definizione dovrebbe includere nella somma delle particelle su nanoscala da confrontare con il livello soglia del 50 % tutte le particelle solide aventi perlomeno una dimensione esterna inferiore a 1 nm, se almeno una delle loro altre dimensioni è superiore a 100 nm.
- (18) Dato il loro numero sensibilmente inferiore in tutte le situazioni ragionevolmente prevedibili e pertinenti, le particelle con almeno due dimensioni ortogonali esterne superiori a 100 μm non influenzano in modo significativo la quota relativa di particelle da 1 nm a 100 nm nel numero totale di particelle, e pertanto non incidono in misura significativa sulla classificazione dei materiali. La definizione dovrebbe consentire di limitare la determinazione della distribuzione dimensionale numerica delle particelle unicamente alle particelle costituenti con almeno due dimensioni ortogonali esterne inferiori a 100 μm, a condizione che la scelta sia supportata da risultati di misurazione adeguati. Gli orientamenti dovrebbero contenere indicazioni sull'applicazione pratica di questa opzione.
- (19) L'esperienza ha dimostrato ⁽⁹⁾ che l'uso di una superficie specifica come indicatore alternativo per identificare un nanomateriale può comportare difficoltà interpretative e tecniche perché, ad esempio, un'elevata superficie specifica può essere dovuta a una nanostruttura interna e non indica necessariamente la presenza di un numero elevato di piccole particelle costituenti. Pertanto, dal riesame della definizione è emerso che l'opzione di cui al punto 5 della raccomandazione 2011/696/UE non era appropriata e non dovrebbe più essere considerata come un qualificatore nella definizione di un nanomateriale.
- (20) Il progetto NanoDefine⁹ ha dimostrato, in riferimento a un'ampia gamma di materiali industriali, l'assenza di incongruenze nella classificazione dei non-nanomateriali, basandosi, rispettivamente, sul valore mediano determinato a partire dalle distribuzioni dimensionali numeriche delle particelle e sul fatto che la superficie specifica in volume fosse inferiore a 6 m²/cm³ (anche non conoscendo la forma delle particelle). Quindi, non è considerato nanomateriale un materiale la cui superficie specifica in volume è inferiore a 6 m²/cm³.

⁽⁹⁾ NanoDefine, Evaluation report on the applicability ranges of the volume specific surface area (VSSA) method and the quantitative relation to particle number-based size distribution for real-world samples, Deliverable number 3.5, 2015; e Reliable nanomaterial classification of powders using the volume-specific surface area method, J Nanopart Res 19, 61 (2017); DOI: 10.1007/s11051-017-3741-x

- (21) È pertanto opportuno aggiornare la definizione di nanomateriale di cui alla raccomandazione 2011/696/UE.
- (22) I progressi scientifici e tecnici non si fermano e potrebbero incidere sulla logica che sottende la scelta degli elementi utilizzati per identificare un nanomateriale. Si dovrebbe pertanto prendere in considerazione un riesame della definizione ogniqualvolta nuove prove scientifiche o esperienze in materia di regolamentazione dimostrino che la definizione non è più adeguata.
- (23) La definizione non dovrebbe riflettere né incidere sull'ambito di applicazione di eventuali strumenti legislativi dell'Unione o di eventuali disposizioni che stabiliscono requisiti aggiuntivi o specifici (compresi quelli in materia di sicurezza) per un gruppo di materiali. In alcuni casi può essere ritenuto necessario escludere determinati materiali dal campo di applicazione di norme e disposizioni legislative specifiche, anche se in base alla presente raccomandazione essi sono considerati nanomateriali. Analogamente, può essere ritenuto necessario stabilire, nell'ambito di applicazione di normative specifiche dell'Unione o di disposizioni legislative riguardanti i nanomateriali, requisiti normativi per altri materiali che non rientrano nella definizione contenuta nella presente raccomandazione. Queste normative dovrebbero tuttavia mirare a distinguere tra un «nanomateriale» e un membro di un simile sottogruppo, al fine di mantenere la coerenza con la definizione e, di conseguenza, con altre normative.
- (24) La definizione di cui alla presente raccomandazione può assolvere a diversi scopi strategici, legislativi e di ricerca quando si tratta di materiali o questioni riguardanti i prodotti delle nanotecnologie. La definizione può addirittura essere utilizzata in un altro atto il cui intento sia fornire una definizione di nanomateriale adottata dalla Commissione o dal legislatore dell'Unione per uso strategico e legislativo orizzontale; nel qual caso l'atto in questione sostituirebbe la presente raccomandazione,

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

1. Con «nanomateriale» s'intende un materiale naturale, derivato o fabbricato, costituito da particelle solide isolate o come particelle costituenti identificabili in aggregati o agglomerati, e in cui il 50 % o più delle particelle nella distribuzione dimensionale numerica soddisfa almeno una delle seguenti condizioni:
 - (a) una o più dimensioni esterne della particella si collocano nell'intervallo da 1 a 100 nm;
 - (b) la particella ha una forma allungata - bastoncino, fibra o tubo - e le sue due dimensioni esterne sono inferiori a 1 nm, mentre l'altra dimensione è superiore a 100 nm;
 - (c) la particella è piastriforme - e una delle dimensioni esterne è inferiore a 1 nm mentre le altre dimensioni sono superiori a 100 nm.

Nel determinare la distribuzione dimensionale numerica delle particelle, non è necessario prendere in considerazione quelle con almeno due dimensioni ortogonali esterne superiori a 100 µm.

Tuttavia, un materiale la cui superficie specifica in volume è $< 6 \text{ m}^2/\text{cm}^3$ non è considerato nanomateriale.

2. Ai fini del punto 1, si applicano le definizioni riportate di seguito:
 - (a) con il termine «particella» s'intende una parte minuscola di materia con limiti fisici definiti; le singole molecole non sono considerate «particelle»;
 - (b) con il termine «aggregato» s'intende una particella composta da particelle fuse o fortemente legate fra loro;
 - (c) con il termine «agglomerato» s'intende un insieme di particelle o aggregati con legami deboli in cui la superficie esterna risultante è simile alla somma delle superfici dei singoli componenti.
3. Si raccomanda che la definizione del termine «nanomateriale» contenuta nella raccomandazione più recente o in un altro atto contenente una definizione per uso politico orizzontale e legislativo adottata dalla Commissione o dal legislatore dell'Unione, venga utilizzata dai soggetti elencati di seguito per trattare materiali o questioni riguardanti prodotti delle nanotecnologie:
 - (a) dalla Commissione, nella preparazione delle normative, dei programmi strategici o di ricerca e nell'attuazione di tali normative o programmi anche con altre istituzioni e agenzie dell'Unione;

- (b) dagli Stati membri, nella preparazione delle normative, dei programmi strategici o di ricerca e nell'attuazione di tali normative o programmi;
 - (c) dagli operatori economici, nella preparazione e svolgimento delle proprie politiche e ricerche.
4. La presente raccomandazione aggiorna la raccomandazione 2011/696/UE.

Fatto a Bruxelles, il 10 giugno 2022

Per la Commissione
Virginijus SINKEVIČIUS
Membro della Commissione

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

13 giugno 2022

(2022/C 229/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0455	CAD	dollari canadesi	1,3435
JPY	yen giapponesi	140,51	HKD	dollari di Hong Kong	8,2071
DKK	corone danesi	7,4397	NZD	dollari neozelandesi	1,6635
GBP	sterline inglesi	0,85850	SGD	dollari di Singapore	1,4538
SEK	corone svedesi	10,6160	KRW	won sudcoreani	1 349,93
CHF	franchi svizzeri	1,0375	ZAR	rand sudafricani	16,8070
ISK	corone islandesi	138,70	CNY	renminbi Yuan cinese	7,0434
NOK	corone norvegesi	10,3222	HRK	kuna croata	7,5215
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 376,17
CZK	corone ceche	24,724	MYR	ringgit malese	4,6195
HUF	fiorini ungheresi	399,30	PHP	peso filippino	55,720
PLN	zloty polacchi	4,6373	RUB	rublo russo	
RON	leu rumeni	4,9459	THB	baht thailandese	36,425
TRY	lire turche	18,0495	BRL	real brasiliano	5,2785
AUD	dollari australiani	1,4998	MXN	peso messicano	21,2102
			INR	rupia indiana	81,6060

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

Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore con decorrenza 1° luglio 2022

[Pubblicata ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione ⁽¹⁾, del 21 aprile 2004]

(2022/C 229/03)

Tassi di base calcolati ai sensi della comunicazione della Commissione relativa alla revisione del metodo di fissazione dei tassi di riferimento e di attualizzazione (GU C 14 del 19.1.2008, pag. 6.). A seconda dell'uso del tasso di riferimento, vanno ancora aggiunti gli opportuni margini come definiti nella presente comunicazione. Per il tasso di sconto questo comporta l'aggiunta di un margine di 100 punti base. Il regolamento (CE) n. 271/2008 della Commissione, del 30 gennaio 2008, che modifica il regolamento (CE) n. 794/2004, prevede che, se non diversamente disposto in una decisione specifica, anche il tasso di recupero venga calcolato aggiungendo 100 punti base al tasso di base.

I tassi modificati sono indicati in grassetto.

La tabella precedente è stata pubblicata nella GU C 192 del 11.5.2022, pag. 91.

Dal	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK	
1.7.2022	...	0,02	0,02	0,00	0,02	5,73	0,02	0,44	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,26	6,24	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	5,81	0,02	5,10	0,50	0,02	0,02	1,19	
1.6.2022	30.6.2022	-0,19	-0,19	0,00	-0,19	4,85	-0,19	0,24	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	0,26	6,24	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	-0,19	4,88	-0,19	4,40	0,22	-0,19	-0,19	1,02	
1.5.2022	31.5.2022	-0,35	-0,35	0,00	-0,35	4,85	-0,35	0,08	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	0,26	5,40	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	4,06	-0,35	3,38	0,08	-0,35	-0,35	0,86	
1.4.2022	30.4.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	0,00	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	4,66	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	3,42	-0,49	3,38	-0,01	-0,49	-0,49	0,66	
1.3.2022	31.3.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	4,02	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,85	-0,49	2,74	-0,04	-0,49	-0,49	0,66	
1.2.2022	28.2.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	3,29	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	3,17	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,04	-0,49	2,74	-0,05	-0,49	-0,49	0,66	
1.1.2022	31.1.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	2,49	-0,49	-0,01	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	2,38	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	1,21	-0,49	2,27	-0,03	-0,49	-0,49	0,51

⁽¹⁾ GUL 140 del 30.4.2004, pag. 1.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Aggiornamento dell'elenco dei valichi di frontiera di cui all'articolo 2, paragrafo 8, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) ⁽¹⁾

(2022/C 229/04)

La pubblicazione dell'elenco dei valichi di frontiera di cui all'articolo 2, paragrafo 8, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) ⁽²⁾ si basa sulle informazioni comunicate dagli Stati membri alla Commissione conformemente all'articolo 39 del codice frontiere Schengen.

Oltre alle pubblicazioni nella Gazzetta ufficiale, sul sito web della Direzione generale Migrazione e affari interni è possibile consultare un aggiornamento mensile.

ELENCO DEI VALICHI DI FRONTIERA

FRANCIA

Sostituisce l'elenco pubblicato nella GU C 483 dell'1.12.2021, pag. 19.

Frontiere aeree

- (1) Ajaccio-Napoléon-Bonaparte
- (2) Albert-Bray
- (3) Angers-Marcé
- (4) Angoulême-Brie-Champniers
- (5) Annecy-Methet
- (6) Auxerre-Branches
- (7) Avignon-Caumont
- (8) Bâle-Mulhouse
- (9) Bastia-Poretta
- (10) Beauvais-Tillé
- (11) Bergerac-Dordogne-Périgord
- (12) Béziers-Vias
- (13) Biarritz-Pays Basque
- (14) Bordeaux-Mérignac
- (15) Brest-Bretagne
- (16) Brive-Souillac
- (17) Caen-Carpiquet
- (18) Calais-Dunkerque
- (19) Calvi-Sainte-Catherine

⁽¹⁾ Cfr. l'elenco delle pubblicazioni precedenti alla fine di tale aggiornamento.

⁽²⁾ GU L 77 del 23.3.2016, pag. 1.

- (20) Cannes-Mandelieu
- (21) Carcassonne-Salvaza
- (22) Châlons-Vatry
- (23) Chambéry-Aix-les-Bains
- (24) Châteauroux-Déols
- (25) Cherbourg-Mauperthus
- (26) Clermont-Ferrand-Auvergne
- (27) Colmar-Houssen
- (28) Deauville-Normandie
- (29) Dijon-Longvic
- (30) Dinard-Pleurtuit-Saint-Malo
- (31) Dôle-Tavaux
- (32) Epinal-Mirecourt
- (33) Figari-Sud Corse
- (34) Grenoble-Alpes-Isère
- (35) Hyères-le Palivestre
- (36) Paris-Issy-les-Moulineaux
- (37) La Môle-Saint-Tropez (apertura annuale dal 1° luglio al 15 ottobre)
- (38) La Rochelle-Ile de Ré
- (39) La Roche-sur-Yon
- (40) Laval-Entrammes
- (41) Le Castellet (apertura annuale dal 1° giugno al 31 luglio; apertura eccezionale dal 22 al 31 ottobre 2022)
- (42) Le Havre-Octeville
- (43) Le Mans-Arnage
- (44) Le Touquet-Côte d'Opale
- (45) Lille-Lesquin
- (46) Limoges-Bellegarde
- (47) Lorient-Lann-Bihoué
- (48) Lyon-Bron
- (49) Lyon-Saint-Exupéry
- (50) Marseille-Provence
- (51) Metz-Nancy-Lorraine
- (52) Monaco-Héliport
- (53) Montpellier-Méditerranée
- (54) Nantes-Atlantique
- (55) Nice-Côte d'Azur
- (56) Nîmes-Garons
- (57) Orléans-Bricy
- (58) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel
- (59) Paris-Charles de Gaulle
- (60) Paris-le Bourget
- (61) Paris-Orly
- (62) Pau-Pyrénées

- (63) Perpignan-Rivesaltes
- (64) Poitiers-Biard
- (65) Quimper-Pluguffan (aperto da inizio maggio a inizio settembre)
- (66) Rennes Saint-Jacques
- (67) Rodez-Aveyron
- (68) Rouen-Vallée de Seine
- (69) Saint-Brieuc-Armor
- (70) Saint-Etienne Loire
- (71) Saint-Nazaire-Montoir
- (72) Strasbourg-Entzheim
- (73) Tarbes-Lourdes-Pyrénées
- (74) Toulouse-Blagnac
- (75) Toulouse-Francazal
- (76) Tours-Val de Loire
- (77) Troyes-Barbery
- (78) Valence-Chabeuil (dal 1° giugno 2021)

Frontiere marittime

- (1) Ajaccio
- (2) Bastia
- (3) Bayonne
- (4) Bordeaux
- (5) Boulogne
- (6) Brest
- (7) Caen-Ouistreham
- (8) Calais
- (9) Cannes-Vieux Port
- (10) Carteret
- (11) Cherbourg
- (12) Dieppe
- (13) Douvres
- (14) Dunkerque
- (15) Granville
- (16) Honfleur
- (17) La Rochelle-La Pallice
- (18) Le Havre
- (19) Les Sables-d'Olonne-Port
- (20) Lorient
- (21) Marseille
- (22) Monaco-Port de la Condamine
- (23) Nantes-Saint-Nazaire
- (24) Nice
- (25) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis

- (26) Port-la-Nouvelle
- (27) Port-Vendres
- (28) Roscoff
- (29) Rouen
- (30) Saint-Brieuc
- (31) Saint-Malo
- (32) Sète
- (33) Toulon

Frontiere terrestri

- (1) Stazione di Bourg Saint Maurice (aperta da inizio dicembre a metà aprile)
- (2) Stazione di Moutiers (aperta da inizio dicembre a metà aprile)
- (3) Stazione di Ashford International
- (4) Cheriton/Coquelles
- (5) Stazione di Chessy-Marne-la-Vallée
- (6) Stazione di Fréthun
- (7) Stazione di Lille-Europe
- (8) Stazione di Paris-Nord
- (9) Stazione di Saint-Pancras
- (10) Stazione di Ebbsfleet
- (11) Pas de la Case-Porta
- (12) Stazione TGV di Roissy - aeroporto

Elenco delle precedenti pubblicazioni

GU C 247 del 13.10. 2006, pag. 25.
GU C 77 del 5.4. 2007, pag. 11.
GU C 153 del 6.7. 2007, pag. 22.
GU C 164 del 18.7. 2008, pag. 45.
GU C 316 del 28.12.2007, pag. 1.
GU C 134 del 31.5.2008, pag. 16.
GU C 177 del 12.7.2008, pag. 9.
GU C 200 del 6.8.2008, pag. 10.
GU C 331 del 31.12.2008, pag. 13.
GU C 3 dell'8.1.2009, pag. 10.
GU C 37 del 14.2.2009, pag. 10.
GU C 64 del 19.3.2009, pag. 20.
GU C 99 del 30.4.2009, pag. 7.
GU C 229 del 23.9.2009, pag. 28.
GU C 263 del 5.11.2009, pag. 22.
GU C 298 dell'8.12.2009, pag. 17.
GU C 74 del 24.3.2010, pag. 13.
GU C 326 del 3.12.2010, pag. 17.
GU C 355 del 29.12.2010, pag. 34.
GU C 22 del 22.1.2011, pag. 22.

GU C 37 del 5.2.2011, pag. 12.
GU C 149 del 20.5.2011, pag. 8.
GU C 190 del 30.6.2011, pag. 17.
GU C 203 del 9.7.2011, pag. 14.
GU C 210 del 16.7.2011, pag. 30.
GU C 271 del 14.9.2011, pag. 18.
GU C 356 del 6.12.2011, pag. 12.
GU C 111 del 18.4.2012, pag. 3.
GU C 183 del 23.6.2012, pag. 7.
GU C 313 del 17.10.2012, pag. 11.
GU C 394 del 20.12.2012, pag. 22.
GU C 51 del 22.2.2013, pag. 9.
GU C 167 del 13.6.2013, pag. 9.
GU C 242 del 23.8.2013, pag. 2.
GU C 275 del 24.9.2013, pag. 7.
GU C 314 del 29.10.2013, pag. 5.
GU C 324 del 9.11.2013, pag. 6.
GU C 57 del 28.2.2014, pag. 4.
GU C 167 del 4.6.2014, pag. 9.
GU C 244 del 26.7.2014, pag. 22.

GU C 332 del 24.9.2014, pag. 12.	GU C 31 del 27.1.2018, pag. 12.
GU C 420 del 22.11.2014, pag. 9.	GU C 261 del 25.7.2018, pag. 6.
GU C 72 del 28.2.2015, pag. 17.	GU C 264 del 26.7.2018, pag. 8.
GU C 126 del 18.4.2015, pag. 10.	GU C 368 dell'11.10.2018, pag. 4.
GU C 229 del 14.7.2015, pag. 5.	GU C 459 del 20.12.2018, pag. 40.
GU C 341 del 16.10.2015, pag. 19.	GU C 43 del 4.2.2019, pag. 2.
GU C 84 del 4.3.2016, pag. 2.	GU C 64 del 27.2.2020, pag. 17.
GU C 236 del 30.6.2016, pag. 6.	GU C 231 del 14.7. 2020, pag. 2.
GU C 278 del 30.7.2016, pag. 47.	GU C 58 del 18.2.2021, pag. 35.
GU C 331 del 9.9.2016, pag. 2.	GU C 81 del 10.3. 2021, pag. 27.
GU C 401 del 29.10.2016, pag. 4.	GU C 184 del 12.5. 2021, pag. 8.
GU C 484 del 24.12.2016, pag. 30.	GU C 219 del 9.6. 2021, pag. 9.
GU C 32 dell'1.2.2017, pag. 4.	GU C 279 del 13.7. 2021, pag. 4.
GU C 74 del 10.3.2017, pag. 9.	GU C 290 del 20.7. 2021, pag. 10.
GU C 120 del 13.4.2017, pag. 17.	GU C 380 del 20.9. 2021, pag. 3.
GU C 152 del 16.5.2017, pag. 5.	GU C 483 dell'1.12. 2021, pag. 19.
GU C 411 del 2.12.2017, pag. 10.	GU C 201 del 18.5. 2022, pag. 82.

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2022/C 229/05)

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

DOCUMENTO UNICO

«VACA GALLEGA – BUEY GALLEGO»

N. UE: IGP-ES-02308 – 27.4.2017

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Vaca Gallega - Buey Gallego»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.1. Carni (e frattaglie) fresche

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

Carni fresche di vacche e manzi galiziani di razza Bionda Galiziana, Bruna Galiziana (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana e Vianesa), Asturiana de los Valles, Limosina, Bionda di Aquitania, Frisona e Bruna alpina, sia di razza pura sia derivanti da incroci fra le suddette razze.

In funzione del sesso, dell'età e del metodo di produzione, si distinguono le seguenti categorie di animali:

a) Vacche: femmine che hanno partorito almeno una volta prima della macellazione. La carne è di colore da rosso a rosso ciliegia, con striature sottili. Il grasso è di colore da bianco panna a bianco giallastro, di consistenza soda e con fibre sode al tatto.

— Conformazione delle carcasse: E, U, R e O (tranne O-). Questo criterio non viene preso in considerazione nel caso di carcasse provenienti dalla razza Bruna Galiziana.

— Stato di ingrassamento: 5, 4 e 3.

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

b) Manzi: maschi castrati prima del compimento del primo anno e macellati a un'età superiore a 48 mesi. La carne è di colore da rosso a rosso porpora, con striature marcate. Il grasso è di colore da bianco madreperlaceo a giallo, di consistenza soda e con fibre sode al tatto.

— Conformazione delle carcasse: E, U e R.

— Stato di ingrassamento: 5 e 4.

La carne di «Vaca Gallega – Buey Gallego» presenta un odore di grasso animale dovuto al particolare stato di ingrassamento (la percentuale media di grasso intramuscolare nelle carcasse è superiore al 5,6 %); la carne è tenera e succulenta al palato, ha un gusto di carne marcato e persistente e un retrogusto leggermente acido.

Le carcasse, i quarti, la lombata e gli altri tagli destinati alla filettatura e alla vendita al consumatore allo stato fresco e al taglio devono essere presentati refrigerati. I tagli che vengono congelati non possono più beneficiare dell'indicazione geografica protetta (IGP).

Il termine «selección» può essere utilizzato per contrassegnare le carni protette dall'IGP provenienti da carcasse di «Vaca Gallega» e «Buey Gallego» che risultano degne di nota per il grado di marezza e il colore giallo arancione del grasso di copertura e che soddisfano i requisiti seguenti:

— Conformazione delle carcasse: E, U e R+.

— Stato di ingrassamento: 5 e 4+.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale)

L'alimentazione delle vacche e dei manzi durante la vita produttiva si basa sul pascolo, su foraggi freschi (erba e cereali) e su foraggi conservati (insilati di erba, insilati di mais e fieno), integrati da cereali, patate, rape, paglia e mangimi composti.

La mitezza del clima atlantico favorisce una raccolta abbondante e precoce di foraggi di alta qualità sotto il profilo energetico e proteico, garantendo l'approvvigionamento di mangime per gli animali. Si tiene conto, inoltre, del fatto che la densità zootecnica media annua non deve superare le 2 UBA per ettaro di superficie agricola utilizzata (SAU).

La maggior parte del foraggio utilizzato deve provenire dall'azienda agricola stessa e di questo almeno l'80 % deve provenire dalla zona geografica coperta dall'IGP. Le specie presenti nei pascoli galiziani comprendono principalmente piante erbacee (festuca, agrostide, poa pratense, loglio e dattile) e, in misura minore, leguminose (trifoglio e ginestrino). L'apporto energetico del mangime è integrato da insilati di mais maturi e immaturi e farine di cereali.

Durante la fase di finissaggio, l'alimentazione degli animali può essere integrata con mangimi composti, fino a un massimo di 1 kg di sostanza secca al giorno e un peso vivo medio di 100 kg in tale fase. Tali mangimi devono essere a base di materie prime di origine vegetale. Devono contenere per almeno l'80 % cereali e derivati, leguminose e semi oleosi. È severamente vietato il ricorso a prodotti che possono incidere sul normale ritmo di crescita delle vacche e dei manzi, come pure a sottoprodotti di origine animale riciclati.

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

La nascita, l'allevamento, l'ingrasso e la macellazione delle vacche e dei manzi, nonché il sezionamento delle carcasse devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

Il prodotto può essere frollato, tagliato a filetti, confezionato ed etichettato in impianti di trasformazione delle carni iscritti presso il Consiglio regolatore o in stabilimenti che abbiano preventivamente firmato un accordo di cooperazione con il Consiglio regolatore per il controllo, l'etichettatura e la commercializzazione del prodotto protetto.

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

La totalità delle carcasse, dei quarti, dei tagli e delle porzioni devono recare il nome registrato «Vaca Gallega – Buey Gallego» e il logo dell'IGP seguente:



Le diciture «Vaca Gallega» o «Buey Gallego» (a seconda del tipo di carne) devono essere apposte su ciascuna etichetta nello stesso campo visivo del nome registrato e del logo dell'IGP, come riportato di seguito:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica dell'indicazione geografica protetta «Vaca Gallega – Buey Gallego» comprende l'intero territorio della Galizia.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la zona geografica e la carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» si basa sulla specificità del prodotto ed è rafforzato dalla sua reputazione.

Caratteristiche fisiche e fattori naturali della zona geografica

L'allevamento e l'ingrasso di vacche e manzi idonei alla produzione di «Vaca Gallega – Buey Gallego» sono storicamente legati all'ambiente geografico specifico della Galizia, in particolare per via delle condizioni pedoclimatiche ideali per la produzione foraggera.

Il rilievo galiziano è dominato da colline ondulate e montagne basse che raramente superano gli 800 metri di altitudine, e valli riparate che rendono possibile il pascolo per tutto l'anno. Nella regione è presente un'estesa rete fluviale che fornisce acqua per l'irrigazione e per l'abbeveraggio delle vacche e dei manzi. L'acqua ha un contenuto relativamente elevato di sodio e cloruri, ma uno scarso contenuto di calcio, magnesio e silicio.

I terreni sono sviluppati principalmente su rocce granitiche, scisti e ardesia a basso tenore di pH e caratterizzati da un elevato carico di materie organiche. Il clima è temperato con una forte influenza oceanica ed è caratterizzato da temperature miti (media ponderata superiore a 13 °C) e precipitazioni abbondanti (oltre 1 100 mm/anno).

Queste condizioni ambientali hanno prodotto una flora molto variegata, costituita principalmente da emicriptofite, con una predominanza di specie acidofile adattate a livello locale. Di particolare rilievo sono le specie pratensi naturali, in special modo le piante erbacee (principalmente festuca, agrostide, poa pratense, loglio e dattile) e le leguminose (trifoglio e ginestrino), con numerosi ecotipi e varietà con base genetica autoctona. Tali specie crescono rigogliosamente nella zona e sono apprezzate per la capacità di adattamento.

Tali condizioni naturali favoriscono la produzione di foraggio, permettendo di alimentare le vacche e i manzi prevalentemente con le risorse presenti all'interno dell'azienda agricola.

Fattori storici e umani

L'allevamento di vacche e manzi in Galizia risale all'epoca preistorica. A partire dal XXII secolo, si è andato sviluppando un modello di produzione che ha integrato progressivamente i bovini nella gestione delle aziende agricole a conduzione familiare. Tale modello ha acquisito rilevanza a partire dal XVIII secolo, quando le vacche e i manzi lavoravano nei campi e nell'ultima fase della loro vita venivano ingrassati per la produzione di carne. Tra il XVI e il XX secolo, un terzo dei bovini spagnoli era allevato in Galizia.

A metà del XX secolo, le difficoltà del dopoguerra hanno condotto le famiglie a mantenere le pratiche tradizionali di produzione come mezzo di sussistenza, portando così a preservare l'elemento essenziale della qualità del prodotto, ovvero un metodo particolare di ingrasso attraverso l'utilizzo di risorse locali. L'allevamento continua a essere basato su piccole aziende agricole a conduzione familiare che mantengono la simbiosi tra bestiame, terreno e uomo e che portano avanti le attente pratiche di gestione e alimentazione tramandate di generazione in generazione.

In sintesi, gli storici hanno condensato il segreto di tali vacche e manzi nei fattori seguenti: piccoli produttori e mandrie di dimensioni ridotte, animali che lavorano nei campi (non in modo intensivo) e restano nelle stalle al termine della vita lavorativa e che vengono ingrassati con cura con piante erbacee fresche e altri mangimi. Questo metodo di ingrasso, che combina la cura delle vacche e dei manzi a un'attività fisica moderata e che si è diffuso progressivamente nell'intera regione, con testimonianze che risalgono a diversi secoli fa, migliora la qualità finale della carne e le conferisce un carattere distintivo. La sua reputazione è tale che già nel XVIII e XIX secolo molti esperti, come Martín Sarmiento, N. Casas e R. Jordana y Morera, presentavano la Galizia e i suoi allevatori come un esempio per il resto della Spagna: *piccoli poderi in cui l'agricoltura e l'allevamento si combinano per creare ricchezza, popolare le terre e produrre il miglior bestiame e la migliore carne del regno*.

Il sistema di produzione più comune è di tipo semi estensivo per la sua compatibilità con il terreno galiziano e per il grado di frammentazione e la scala ridotta delle attività delle aziende agricole. Le vacche e i manzi generalmente trascorrono il giorno nei pascoli e la notte in stalla, dove ricevono mangimi supplementari.

Per completare l'ingrasso delle vacche e dei manzi, è necessario un periodo di finissaggio di almeno sei mesi prima della macellazione. Per questo motivo, in linea con la tradizione galiziana, prima della macellazione gli animali sono tenuti in stalla o hanno un movimento limitato nei campi.

Specificità del prodotto

La percentuale media di grasso intramuscolare delle carcasse di «Vaca Gallega – Buey Gallego» è superiore al 5,6 %, raggiungendo un livello molto più alto rispetto ai valori medi di altre carcasse di vacche e manzi. Tale aspetto è considerato un fattore positivo essenziale per la qualità sensoriale della carne (sapore, morbidezza, succulenza e palatabilità).

La carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» presenta un buon profilo lipidico, caratterizzato da un alto contenuto di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi. Inoltre, il rapporto di acidi grassi n-6/n-3, mediamente inferiore a 2,05, risulta eccellente.

Legame causale tra la zona geografica, i fattori umani e la specificità del prodotto

I metodi di produzione della carne in Galizia si basano su un sistema misto che alterna il pascolamento all'alimentazione in stalla. Le aziende utilizzano risorse alimentari proprie e le eccedenze dei raccolti, producendo una carne marmorizzata che si distingue per le caratteristiche e la qualità sensoriale.

L'alimentazione comprende foraggi, principalmente piante erbacee e leguminose ad elevata produttività, i cui ecotipi e varietà sono apprezzati per la capacità di adattamento all'ambiente locale. Questo aspetto, insieme al periodo di finissaggio minimo di sei mesi durante il quale l'apporto energetico dell'alimentazione delle vacche e dei manzi è integrato da insilati di mais maturi e immaturi, farine di cereali e mangimi composti, consente di ottenere nelle carcasse di «Vaca Gallega – Buey Gallego» la percentuale di grasso intramuscolare sopra indicata, superiore ai valori medi di altre carcasse.

La consuetudine di lasciare pascolare il bestiame, l'utilizzo di mangimi costituiti da foraggi prodotti per almeno l'80 % in Galizia, dove predominano specie erbacee acidofile autoctone, e la composizione chimica dell'acqua della regione conferiscono alle carcasse di «Vaca Gallega – Buey Gallego» un buon profilo lipidico, con una prevalenza di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi rispetto agli acidi grassi saturi. Questi fattori, inoltre, conferiscono alla carne un odore di grasso animale, un sapore di carne persistente e un retrogusto leggermente acido, tipico del prodotto protetto.

Il legame tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto è stabilito nella *Relazione che certifica il legame tra la zona geografica e la qualità della carne di manzo e di vacca galiziana*, redatta dalla Fundación Centro Tecnológico da Carne (11.4.2016).

Reputazione

La carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» è apprezzata dai consumatori e citata spesso nei testi culinari del XIX e XX secolo. Nel 1878, Museros y Rovira affermava: «*Le sue carni sono magre e hanno un sapore squisito che deriva dall'alimentazione ricevuta.*» Nel 1894 Ángel Muro, il primo esperto gastronomo della storia della cucina spagnola, la descriveva così: «*Carne bovina di buona qualità di vacca o manzo, di colore rosso scuro intenso e venature simili a quelle del marmo.*»

Secondo molti esperti, questa carne rientra in un gruppo ristretto di carni che vengono considerate tra le migliori al mondo nel settore delle gastronomie e dell'alta cucina di numerosi paesi. (Sul suo sito www.stephanedecotterd.com, lo chef Stéphane Décotterd osserva «*Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?*» [«Manzo galiziano: la migliore carne del mondo?»], data di pubblicazione 11/02/2017, mentre sul quotidiano *El Mundo* il giornalista Manuel Darriba ha scritto un articolo dal titolo «*El buey gallego. 1.600 kilos de la mejor carne del mundo*» [«Il manzo galiziano: 1 600 chili della migliore carne al mondo»], data di pubblicazione 8.11.2009.) La carne «Vaca Gallega – Buey Gallego» è un prodotto famoso e apprezzato, come dimostrato dalla sua presenza nelle macellerie specializzate, sui menu di ristoranti di fascia alta e nei piatti di noti chef.

Sui mezzi di comunicazione nazionali e internazionali si trovano numerosi riferimenti, quali: giornalista Carlos Herrera sulla rivista *XL Semanal*: «*...quando il bar Iñaki di Balmaseda ne ha messo un pezzo sulla griglia, si è aperto letteralmente il paradiso. Era un pezzo di autentico manzo galiziano...*» (08.4.2018); La giornalista Marie-Claire Digby sul quotidiano *The Irish Times*: «*Il miglior pezzo di manzo che lo chef Gareth Smith abbia mai assaggiato era di una di queste vacche galiziane...*» (2.12.2016). Questa carne ha ricevuto valutazioni positive anche da numerosi critici gastronomici (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel, ecc.), blogger e opinionisti specializzati in carne bovina di vacca e manzo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-de-condiciones-IGP-Vaca-Gallega-Buey-Gallego-febreiro-2022.pdf>

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

(2022/C 229/06)

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

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

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

«Murazzano»

n. UE: PDO-IT-0015-AM01 – 18.11.2020

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano DOP con sede in Piazza Oberto, 1 – 12060 – Bossolasco (CN), Italia.
E-mail: consorzio.murazzano@gmail.com; Pec: consorzio murazzano@sicurezzapostale.it.

Il Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano DOP è costituito dai produttori di formaggio Murazzano ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Nuova articolazione del disciplinare; riformulazione articolo relativo al controllo e inserimento dati dell'organismo di controllo

4. Tipo di modifica

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

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

5. Modifica (modifiche)

Si premette che la modifica del disciplinare del «Murazzano» intende soprattutto consolidare in un unico documento il disciplinare della DOP «Murazzano» ed inserire informazioni non presenti al momento della registrazione in modo da rendere il disciplinare e il documento unico in linea con quanto richiede la normativa.

Il «Murazzano» è stato registrato come DOP con il regolamento (CE) n. 1107/96 del 26 giugno 1996 a norma dell'articolo 17 del regolamento (CEE) 2081/92. I documenti sulla base dei quali è stata ottenuta la registrazione sono il D.P.R. 30 giugno 1983 n. 334, con cui è stata riconosciuta la denominazione di origine in Italia, un documento di 4 pagine denominato «Murazzano» D.O.P. e la Scheda riepilogativa.

Il disciplinare è composto da tre articoli: nell'articolo 1 c'è il riconoscimento della denominazione; l'articolo 2 contiene la definizione del prodotto oggetto del riconoscimento, le modalità di produzione e le caratteristiche del prodotto; l'articolo 3 definisce la zona di produzione.

La scheda riepilogativa contiene informazioni relative al nome, alla descrizione del prodotto, alla zona geografica, al metodo di ottenimento, al legame con la zona geografica, alcuni elementi relativi all'etichettatura e al controllo.

Denominazione del prodotto

Si tratta di una semplice modifica formale. La modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare vigente (D.P.R. 30 giugno 1983 n. 334).

Dove è scritto:

«Articolo 1

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio «Murazzano» il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo articolo 3.»

è stato scritto:

«Articolo 1

Denominazione

La denominazione di origine protetta del formaggio «Murazzano» è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo articolo 3.»

Descrizione del prodotto

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare (D.P.R. 30 giugno 1983 n. 334) e il punto 3.2 del documento unico.

Dove è scritto:

«Formaggio grasso a pasta fresca, prodotto con latte ovino in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60 % con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40 %.

Forma: cilindrica con facce piane, leggermente orlate.

Dimensioni: diametro di 10-15 centimetri circa, scalzo di 3-4 centimetri circa con variazioni in più o in meno in rapporto ai tempi tecnici di produzione.

Peso: da 300 a 400 grammi.

Colore della pasta: bianco latte.

Struttura della pasta: morbida, leggermente consistente, a volte con alcune occhiature, finemente granulosa, non vengono usati né pigmenti coloranti né aromi particolari.

Confezione esterna: forma priva di crosta, a volte di colore bianco latte per le forme fresche, a volte con una leggera patina di colore paglierino chiaro per le forme più stagionate.

Sapore: fine, delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 50 %.»

è stato scritto:

«La denominazione di origine “Murazzano” è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso, a pasta fresca, prodotto con latte ovino di razza delle Langhe, in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60 % con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40 %. È usato come formaggio da tavola e presenta le caratteristiche di seguito riportate.

Forma: cilindrica con facce piane, leggermente orlate.

Dimensioni: diametro di 10-15 centimetri, scalzo di 3-4 centimetri.

Peso: da 250 a 400 grammi.

Dimensioni e peso sono riferiti ai minimi di stagionatura.

Descrizione della pasta: morbida, leggermente consistente, a volte con alcune occhiature, finemente granulosa; con il progredire della stagionatura il colore passa dal bianco latte al giallo paglierino; la struttura evolve con l'avanzare della maturazione passando da morbida ad una sempre maggiore consistenza e compattezza proporzionalmente alla progressiva perdita di umidità, sino ad arrivare ad una struttura semidura o dura.

Non vengono usati né pigmenti coloranti né aromi particolari.

Confezione esterna: per le forme fresche non vi è presenza di crosta, la confezione esterna si presenta di colore bianco latte, a volte con leggera patina di colore paglierino sempre più marcato.

Sapore: fine, delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino; con il progredire della maturazione il formaggio aumenta di intensità olfattiva e gustativa.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 50 % con tolleranza del 2 %, per il prodotto di pura pecora, e 47 %, con tolleranza del 2 %, per il prodotto latte misto ovino vaccino.»

È stato modificato il peso minimo che passa da 300 g a 250 g.

Tale modifica si rende necessaria per venire incontro alle richieste del mercato e per facilitare il lavoro dei piccoli produttori in periodi dell'anno in cui la produzione del latte è ridotta. Inoltre viene precisato che i pesi sono riferiti ai minimi di stagionatura in quanto con stagionatura, maturazione o affinamento prolungati vi è perdita di umidità, di peso e dimensioni.

Vengono ridotti i contenuti minimi di grasso sul secco con l'indicazione di portarli da minimo 53 % a minimo 50 %, con tolleranza del 2 %, per il prodotto di pura pecora e dal minimo 50 % a minimo 47 % con tolleranza del 2 % per il prodotto a latte misto, in base alle seguenti osservazioni e considerazioni:

Il parametro di grasso fissato nel disciplinare del 1983 era ricavato da uno studio datato 1964. Tale studio si riferiva ad una realtà zootecnica molto differente: basti dire che la consistenza della razza Pecora delle Langhe a quei tempi era di oltre 30 000 soggetti, mentre attualmente è di circa 2 000 capi, con tutte le conseguenze di impoverimento genetico che una riduzione di tale entità può comportare ai fini della selezione.

Il dato medio produttivo registrato nel 1963 era di circa 100 kg/per capo, mentre attualmente il valore medio è di circa 150 kg/per capo.

Non si hanno dati riguardanti il valore del grasso nel latte di pecora all'epoca dello studio del 1964 ma è evidente che il contenuto di grasso nel formaggio è influenzato dal contenuto dei titoli (Grasso, Proteine, Lattosio, Ceneri) del latte di partenza ed è consequenziale che l'aumento della produzione sia antitetico al contenuto percentuale dei titoli di grasso, proteine etc. nel singolo litro di latte.

Uno studio recente e approfondito svolto nel 2012 dall'Università di Torino sull'argomento ha evidenziato un'elevata variabilità dei valori di grasso nel latte tra le aziende, sicuramente condizionati dalla componente genetica oltre che dall'alimentazione, che viene mantenuta secondo tradizione. Altro aspetto di sicuro interesse è che trattandosi di produzioni altamente artigianali è stata registrata una elevata variabilità di residuo di grasso nel siero, ovvero di grasso perso in lavorazione e non trattenuto nella cagliata.

Tali valori naturalmente hanno avuto anche un importante riflesso sul contenuto di grasso nel formaggio, tant'è che anche l'Università degli Studi di Torino ha osservato come in numerose lavorazioni il valore del grasso nel «Murazzano» sia inferiore a quello indicato nel 1964 e successivamente nel disciplinare vigente del 1983.

Inoltre, presumibilmente, i valori indicati nel disciplinare vigente erano stati determinati sulla base di tecniche analitiche meno precise delle attuali.

È stato inserito il termine di razza delle Langhe in riferimento al latte di pecora.

Tale specifica è al momento presente solo nel documento, citato in premessa, denominato «Murazzano». Pertanto è stata inserita nell'articolo 2 del disciplinare e al punto 3.2 del documento unico.

È stata integrata la descrizione del colore della pasta, confezione esterna, sapore, inserendo le caratteristiche del «Murazzano» con stagionature più prolungate per rendere coerente la descrizione del «Murazzano» alla modifica inserita che prevede una stagionatura del «Murazzano» più prolungata, come si evince dalla modifica successiva sul metodo di ottenimento.

Prova dell'origine

È stato inserito nel disciplinare uno specifico articolo in modo da allineare il documento alla normativa vigente.

Si riporta di seguito l'articolo inserito:

«Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.»

Metodo di ottenimento

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare. Si è modificata la parte relativa all'alimentazione, il numero di mungiture, si è specificata la tolleranza della temperatura di coagulazione, il tempo di stagionatura

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico relativo all'alimentazione.

Dove è scritto:

«L'alimentazione del bestiame ovino ed eventualmente vaccino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati provenienti dalla zona di produzione.»

si è scritto:

«La razione alimentare su base annua del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio "Murazzano" DOP deve essere costituita per almeno il 70 % della sostanza secca da foraggi, verdi o conservati, e per un massimo del 30 % della sostanza secca da mangimi concentrati o nuclei. Almeno l'80 % dei foraggi deve provenire dalla zona di origine.»

Quando la stagione lo consente viene fatto ricorso al pascolamento.

Gli alimenti che non provengono dalla zona geografica delimitata non possono in ogni caso superare il 50 % di sostanza secca su base annua. È consentita l'integrazione vitaminica e minerale nei limiti consentiti dalla legge.»

L'areale di produzione è individuato interamente su territori di medio alta collina non irrigui, pertanto in particolari annate di scarsa piovosità, anche collegata ai cambiamenti climatici, si può verificare una riduzione della produzione foraggera.

Da alcuni anni a questa parte inoltre sul territorio di origine si verifica una massiccia intensificazione della corilicoltura e, più marginalmente, della viticoltura, con conseguenti riduzioni delle superfici foraggere. A questo va aggiunta la crescente presenza di lupi che attaccano le greggi e spaventano le pecore, con conseguenti difficoltà di pascolamento nelle aree più disagiate e meno sfalciabili, il che spesso implica un maggiore ricorso alla stabulazione semi-fissa, un abbandono di aree pascolative marginali ed un conseguente incremento di utilizzo di foraggi conservati.

Pertanto viene consentita una eventuale integrazione dell'alimentazione del bestiame con modeste quantità di mangimi o nuclei. Le eventuali modeste integrazioni con mangimi o nucleo derivano dalla necessità di assicurare, anche al fine del benessere animale, un equilibrato livello di nutrimento agli animali durante la fase della lattazione e della gestazione. Si consideri che tale pratica può rendersi necessaria anche a causa di situazioni atmosferiche/climatiche avverse che possono limitare la disponibilità di risorse foraggere (pascolo, fienagione) locali. Inoltre, l'eventuale modesta integrazione non può minimamente influenzare la tipicità del prodotto né le caratteristiche del latte.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico relativo alla materia prima.

Dove è scritto:

«Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due mungiture giornaliere. Si produce per l'intero arco dell'anno.»

è stato scritto:

«Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due o più mungiture. Si produce per l'intero arco dell'anno.»

Con l'applicazione dei sistemi di refrigerazione e conservazione del latte, resi nel tempo sempre più efficienti, è stata introdotta la possibilità di utilizzare il latte di 2 o più mungiture nella lavorazione del formaggio, permettendo ai piccoli produttori, soprattutto in alcuni periodi dell'anno, quando la produzione diminuisce, di fare il formaggio ogni 2 o più giorni.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico relativamente al metodo di ottenimento.

Dove è scritto:

«Il formaggio deve essere prodotto con tecnologia caratteristica utilizzando forme cilindriche a fondo forellato. Durante il periodo di stagionatura il formaggio deve essere giornalmente lavato rapidamente con acqua tiepida. La salatura deve essere effettuata a secco.»

è stato scritto:

«Il latte proveniente da 2 o più mungiture può essere eventualmente sottoposto a trattamenti termici igienizzanti ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali, è addizionato con caglio liquido di vitello e viene coagulato ad una temperatura di 37 °C con una tolleranza di ± 3 °C.

Durante e dopo l'aggiunta del caglio si attua un energico rimescolamento, a cui può seguire un riposo di almeno 40 minuti, per ottenere un coagulo omogeneo e consistente.

La prima rottura della cagliata, con spannarola o spino, è grossolana (coaguli della dimensione di una arancia). Dopo una sosta di almeno 5 minuti, si ha la seconda rottura a nocciola utilizzando lira o spino, alla quale segue una ulteriore sosta di almeno 10 minuti.

Per la formatura la cagliata è trasferita in fascere cilindriche, a fondo forellato, di plastica o di acciaio inossidabile, con dimensioni idonee. Le fascere con la cagliata sono mantenute su un piano inclinato per 24 + 4 ore, nel corso delle quali si effettuano diversi rivoltamenti. La salatura è effettuata a secco nel corso della formatura, due volte, una per faccia.»

È stata dettagliata quella che nel disciplinare vigente veniva indicata con tecnologia caratteristica. Inoltre si è specificato che il latte può essere eventualmente sottoposto a trattamenti termici igienizzanti.

Si è specificato che il latte può essere eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali.

Per quanto riguarda la temperatura di coagulazione viene sostituito il termine «circa» con il termine «tolleranza ± 3 °C» che rappresenta la variabilità di temperatura normalmente presente nelle lavorazioni tradizionali.

Viene eliminato l'obbligo di effettuare giornalmente la lavatura delle forme durante la maturazione e viene meglio specificato che nei primi 4 giorni, tempo minimo di stagionatura, le forme devono essere lavate con acqua tiepida. La richiesta di modifica è supportata dalle rilevazioni raccolte nell'arco di molti anni che dimostrano che la prescrizione che si vuole modificare non influisce sulle caratteristiche del formaggio.

È stato modificato l'articolo 2 del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico relativamente al periodo di stagionatura.

Dove è scritto:

«Periodo di stagionatura da quattro a dieci giorni.»

è stato scritto:

«La maturazione si protrae per almeno 4 giorni e può avvenire negli stessi locali di produzione, lavando le forme rapidamente con acqua tiepida per almeno 2 volte; è consentita l'adozione di tecniche alternative equipollenti. Dopo almeno 4 giorni di maturazione, il formaggio può essere stoccato in appositi locali di stagionatura o in celle refrigerate. Il periodo minimo di maturazione è di 4 giorni, la stagionatura massima è di 90 giorni. Solo nel caso in cui si utilizzino le tradizionali "burnie" (vasi di vetro con chiusura ermetica), nelle quali viene posto il formaggio, previa stagionatura di almeno 20 giorni, è consentita la stagionatura fino a 15 mesi, senza aggiunta di altri prodotti.

È usato come formaggio da tavola e viene anche impiegato in svariate ricette culinarie e come base per elaborazione.»

Mentre nel disciplinare del 1983 la stagionatura era indicata in dieci giorni è ormai procedura sempre più diffusa, e molto apprezzata dal mercato, sottoporre una parte della produzione del formaggio «Murazzano» a periodi di stagionatura anche più lunghi. Per questo motivo il termine di 10 giorni è stato eliminato ed introdotto un limite di stagionatura di 90 giorni.

Questa pratica recupera una vecchia tradizione. Infatti nel passato era piuttosto consueto stagionare il «Murazzano» ben oltre i 10 giorni per esaltarne la qualità.

Inoltre viene introdotta la possibilità di conservare il «Murazzano» in «Burnie» (vasi di vetro con chiusura ermetica) nelle quali viene posto il formaggio.

Anche in questo caso viene recuperata una tradizione che oggi viene praticata da un sempre crescente numero di produttori. La conservazione in Burnie in passato veniva praticata soprattutto per avere il formaggio conservato anche nel periodo invernale dove la produzione di latte e quindi di formaggio era minima o assente.

Nel caso della conservazione in Burnie il formaggio viene introdotto con un minimo di stagionatura di almeno 20 giorni e può essere conservato fino a 15 mesi.

Legame

È stato inserito un articolo dedicato nel disciplinare ed è stato riscritto quanto presente nella scheda riepilogativa ai punti d) ed f) per adeguarlo al regolamento 1151/2012.

Dove è scritto:

- d) CRONISTORIA: il formaggio, storicamente ottenuto nell'area di produzione, etimologicamente richiama il Comune di Murazzano, che ne è il centro maggiore di produzione. Il prodotto ha mantenuto nel tempo le caratteristiche peculiari dovute all'ambiente pedemontano.
- f) LEGAME GEOGRAFICO: per i fattori naturali si segnalano le condizioni climatiche dell'area pedemontana interessata, che influenzano la qualità dei foraggi destinati alla alimentazione sia delle vacche che delle pecore. Per i fattori umani, si evidenzia che il formaggio è storicamente presente nel Cuneese, trattandosi di prodotto ad ampia diffusione nei locali di consumo.»

è stato scritto:

«I Comuni della zona di produzione del Murazzano DOP coincidono con l'areale collinare denominato Alta Langa, territorio confinante a nord con le Langhe più basse dei vigneti e dei grandi vini a denominazione di origine, a sud con l'Appennino Ligure, a est con il Monferrato e ad ovest con la pianura cuneese.

Si tratta di un'area geografica che non è stata oggetto, nel corso del tempo, di stravolgimenti geologici, salvaguardando così la flora dai grandi cambiamenti che essi hanno comportato. Ciò ha fatto sì che la zona geografica del Murazzano è una "oasi" in cui hanno trovato riparo specie vegetali caratteristiche di ambienti molto diversi; accanto alle specie tipiche delle pianure europee e a quelle di origine mediterranea hanno infatti qui il loro habitat ideale numerose specie di origine centro e sud europea e specie di origine atlantica, la cui presenza è invece assai più ridotta nelle aree limitrofe a quella di produzione del Murazzano DOP.

La presenza così ampia e diversificata di essenze vegetali fa sì che gli animali vengano nutriti per l'intero arco dell'anno con una razione mista e variegata.

Nella stagione in cui è possibile il pascolamento (normalmente da aprile a ottobre) le pecore utilizzano direttamente la produzione foraggera verde dei prati e degli erbai, quando ciò non è possibile l'alimentazione prevalente è comunque costituita dal fieno ottenuto con le essenze vegetali del luogo.

La specificità del sapore e dei profumi del Murazzano DOP deriva pertanto dalla complessità e dalla vastità della flora tipica dell'area di produzione, le cui componenti aromatiche si trasmettono al latte e, successivamente, al formaggio.

Altro elemento essenziale per la produzione del formaggio Murazzano DOP è costituito dalla razza ovina *Delle Langhe*, razza autoctona da secoli legata al territorio dell'Alta Langa (le prime testimonianze scritte possono infatti essere rilevate nella *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio); per molto tempo questo animale ha rappresentato l'unico mezzo di sostentamento delle famiglie contadine poiché ha consentito lo sfruttamento di quelle aree che, per giacitura, difficoltà di accesso e scarsa produttività, poco si sarebbero prestate ad utilizzazioni più intensive o ad altre tipologie di allevamento. La pecora Delle Langhe è una razza di taglia medio grande, molto rustica e buona produttrice di latte anche in condizioni non ottimali e proprio grazie a queste caratteristiche, nel territorio di produzione del Murazzano DOP, ha potuto esprimere al meglio le proprie potenzialità produttive tanto da rappresentare ancora oggi un elemento fondamentale dell'economia agricola del territorio.

L'allevamento delle pecore, la produzione di formaggio e la cura del territorio sono elementi tra loro legati in modo indissolubile che, seppur con le necessarie e inevitabili evoluzioni, non sono mai venuti meno nel corso dei secoli; essi non assolvono alla sola funzione produttiva, ma svolgono anche una importantissima attività di manutenzione del territorio con elevata valenza naturalistica e paesaggistica, mantenendo vitale l'ambiente nel suo complesso.

La tecnica di produzione del Murazzano DOP, mantenendo ancor oggi un forte legame con la tradizione, permette l'esaltazione delle caratteristiche che derivano dall'interazione tra ambiente, animali, fattori produttivi e saper fare delle popolazioni locali. La doppia rottura della cagliata, le dimensioni ridotte delle forme e il rapido collocamento nelle fascere hanno lo scopo di ottenere il rapido sgrondo del siero; il frequente rivoltamento del prodotto e le specifiche modalità di salatura, unitamente alle condizioni di maturazione e stagionatura, consentono quindi il raggiungimento delle caratteristiche peculiari tipiche del formaggio.

In caso di stagionatura non protratta il Murazzano DOP presenta all'olfatto, prima ancora che al gusto, il sentore delle diverse essenze erbacee e foraggere facenti parte dell'alimentazione degli animali, ha un sapore delicato e una pasta morbida, il cui colore va dal bianco latte al giallo paglierino; con il protrarsi della stagionatura, con la maturazione e l'affinamento, il formaggio aumenta la propria intensità olfattiva e gustativa e può presentare una crosta morbida e leggera con un sottilissimo sottocrosta, la pasta diviene più consistente, di colore più intenso, e manifesta sentori aromatici che possono nobilmente evocare il vello ovino.

Il connubio fra condizioni climatiche, alimentazione animale e caratteristiche del latte prodotto dalla razza ovina Delle Langhe, unitamente alla peculiare tecnica di produzione e all'abilità dei casari che hanno saputo sfruttare sapientemente tali fattori, sono quindi gli elementi inscindibili che stanno alla base della produzione del Murazzano DOP, espressione del saper fare collettivo delle popolazioni delle Langhe, risultato di un percorso secolare condiviso.»

Etichettatura

Viene dettagliata la parte relativa all'etichettatura presente al punto h) della scheda riepilogativa.

Dove è scritto:

«h) ETICHETTATURA: il prodotto viene commercializzato con il marchio consortile del relativo Consorzio di tutela.»

è stato scritto:

«Il formaggio può essere venduto al consumo intero o porzionato, anche preconfezionato. Il logo/marchio del formaggio "Murazzano" è costituito da una emme maiuscola stilizzata, che intarsia una faccia piana di una forma di formaggio "Murazzano" sulla quale è stato operato un taglio di assaggio cuneiforme, il marchio è blu (pantone Blue 0729) o nero (pantone Black U) su sfondo bianco, applicato su una etichetta utilizzata per il confezionamento del "Murazzano". L'etichettatura può essere effettuata solo a seguire il periodo minimo di stagionatura.

Il prodotto stagionato/conservato nelle tradizionali "burnie" sarà marchiato con una specifica etichetta (adesiva) applicata all'esterno del vetro, in alternativa posta all'interno appoggiata sul prodotto conservato.

Considerato che il latte ovino utilizzato nella produzione del formaggio "Murazzano" può provenire esclusivamente da animali appartenenti alla razza "Delle Langhe" è data facoltà di apporre sulle confezioni o su apposita etichetta la menzione "Con latte di pecora delle Langhe"; il formaggio "Murazzano" prodotto al 100 % con latte ovino può portare sulle confezioni o su apposita etichetta la menzione "Solo latte di pecora delle Langhe".



Altro

È stato formalmente riorganizzato il disciplinare per renderlo più leggibile. Pertanto il nuovo disciplinare ha 8 articoli così suddivisi: art. 1 denominazione, art. 2 caratteristiche del prodotto, art. 3 zona geografica, art. 4 prova dell'origine, art. 5 metodo di ottenimento, art. 6 legame con l'ambiente, art. 7 controlli, art. 8 etichettatura.

Viene modificato l'articolo sui controlli presente nella scheda riepilogativa punto g) adeguandolo alla vigente normativa e vengono inseriti i riferimenti all'organismo di controllo.

Dove è scritto:

«g) CONTROLLO: NOME: Ministero dell'agricoltura e delle foreste – Ispettorato centrale repressione frodi; Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano affidatario di incarico di vigilanza.»

è stato scritto:

«Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dal Reg. (UE) n. 1151/2012 dall'organismo di controllo I.N.O.Q. – Istituto Nord Ovest Qualità – Soc. Coop. a r.l., Piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta (CN) 12033. Telefono: +390172911323; Fax: +390172911320; E-mail: inoq@inoq.it»

DOCUMENTO UNICO

«Murazzano»

n. UE: PDO-IT-0015-AM01 - 18/11/2020

DOP (X) IGP ()

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

«Murazzano»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

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

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3 - Formaggi

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

La denominazione di origine «Murazzano» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso, a pasta fresca, prodotto con latte ovino di razza delle Langhe, in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60 % con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40 %. È usato come formaggio da tavola e presenta le caratteristiche di seguito riportate.

Forma: cilindrica con facce piane, leggermente orlate.

Dimensioni: diametro di 10-15 centimetri, scalzo di 3-4 centimetri.

Peso: da 250 a 400 grammi.

Dimensioni e peso sono riferiti ai minimi di stagionatura.

Descrizione della pasta: morbida, leggermente consistente, a volte con alcune occhiature, finemente granulosa; con il progredire della stagionatura il colore passa dal bianco latte al giallo paglierino; la struttura evolve con l'avanzare della maturazione passando da morbida ad una sempre maggiore consistenza e compattezza proporzionalmente alla progressiva perdita di umidità, sino ad arrivare ad una struttura semidura o dura.

Non vengono usati né pigmenti coloranti né aromi particolari.

Confezione esterna: per le forme fresche non vi è presenza di crosta, la confezione esterna si presenta di colore bianco latte, a volte con leggera patina di colore paglierino sempre più marcato.

Sapore: fine, delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino; con il progredire della maturazione il formaggio aumenta di intensità olfattiva e gustativa.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 50 % con tolleranza del 2 %, per il prodotto di pura pecora, e 47 %, con tolleranza del 2 %, per il prodotto latte misto ovino vaccino.

Il periodo minimo di maturazione è di 4 giorni, la stagionatura massima è di 90 giorni. Solo nel caso in cui si utilizzino le tradizionali «burnie» (vasi di vetro con chiusura ermetica), nelle quali viene posto il formaggio, previa stagionatura di almeno 20 giorni, è consentita la stagionatura fino a 15 mesi, senza aggiunta di altri prodotti.

Il formaggio può essere venduto al consumo intero o porzionato, anche preconfezionato.

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

La razione alimentare su base annua del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio «Murazzano» DOP deve essere costituita per almeno il 70 % della sostanza secca da foraggi, verdi o conservati, e per un massimo del 30 % della sostanza secca da mangimi concentrati o nuclei. Almeno l'80 % dei foraggi deve provenire dalla zona di origine. Quando la stagione lo consente viene fatto ricorso al pascolamento. Gli alimenti che non provengono dalla zona geografica delimitata non possono in ogni caso superare il 50 % di sostanza secca su base annua. È consentita l'integrazione vitaminica e minerale nei limiti consentiti dalla legge."

L'areale di produzione è individuato interamente su territori di medio alta collina non irrigui, pertanto in particolari annate di scarsa piovosità, anche collegata ai cambiamenti climatici, si può verificare una riduzione della produzione foraggera.

Da alcuni anni a questa parte inoltre sul territorio di origine si verifica una massiccia intensificazione della coricoltura e, più marginalmente, della viticoltura, con conseguenti riduzioni delle superfici foraggere. A questo va aggiunta la crescente presenza di lupi che attaccano le greggi e spaventano le pecore, con conseguenti difficoltà di pascolamento nelle aree più disagiate e meno sfalciabili, il che spesso implica un maggiore ricorso alla stabulazione semi-fissa, un abbandono di aree pascolative marginali ed un conseguente incremento di utilizzo di foraggi conservati.

Pertanto viene consentita una eventuale integrazione dell'alimentazione del bestiame con modeste quantità di mangimi o nuclei. Le eventuali modeste integrazioni con mangimi o nucleo derivano dalla necessità di assicurare, anche al fine del benessere animale, un equilibrato livello di nutrimento agli animali durante la fase della lattazione e della gestazione. Si consideri che tale pratica può rendersi necessaria anche a causa di situazioni atmosferiche/climatiche avverse che possono limitare la disponibilità di risorse foraggere (pascolo, fienagione) locali. Inoltre, l'eventuale modesta integrazione non può minimamente influenzare la tipicità del prodotto né le caratteristiche del latte.

Latte ovino di razza delle Langhe, in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60 % con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40 %. Il latte proveniente da 2 o più mungiture può essere eventualmente sottoposto a trattamenti termici igienizzanti ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali, è addizionato con caglio liquido di vitello.

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

Gli allevamenti del bestiame da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Murazzano» devono essere ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

—

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

Il logo/marchio del formaggio «Murazzano» è costituito da una emme maiuscola stilizzata, che intarsia una faccia piana di una forma di formaggio «Murazzano» sulla quale è stato operato un taglio di assaggio cuneiforme, il marchio è blu (pantone Blue 0729) o nero (pantone Black U) su sfondo bianco, applicato su una etichetta utilizzata per il confezionamento del «Murazzano». L'etichettatura può essere effettuata solo a seguire il periodo minimo di stagionatura.

Il prodotto stagionato/conservato nelle tradizionali «burnie» sarà marchiato con una specifica etichetta (adesiva) applicata all'esterno del vetro, in alternativa posta all'interno appoggiata sul prodotto conservato.

Considerato che il latte ovino utilizzato nella produzione del formaggio «Murazzano» può provenire esclusivamente da animali appartenenti alla razza «Delle Langhe» è data facoltà di apporre sulle confezioni o su apposita etichetta la menzione «Con latte di pecora delle Langhe»; il formaggio «Murazzano» prodotto al 100 % con latte ovino può portare sulle confezioni o su apposita etichetta la menzione «Solo latte di pecora delle Langhe».



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione ivi compresa la stagionatura comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Albaretto Torre, Arguello, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castelnuovo di Ceva, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Cigliè, Cissone, Clavesana, Cortemilia, Cravanzana, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Levice, Marsaglia, Mombarcaro, Monesiglio, Montezemolo, Murazzano, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Priero, Prunetto, Roascio, Roccacigliè, Rocchetta Belbo, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina.

5. **Legame con la zona geografica**

I Comuni della zona di produzione del Murazzano DOP coincidono con l'areale collinare denominato Alta Langa, territorio confinante a nord con le Langhe più basse dei vigneti e dei grandi vini a denominazione di origine, a sud con l'Appennino Ligure, a est con il Monferrato e ad ovest con la pianura cuneese.

Si tratta di un'area geografica che non è stata oggetto, nel corso del tempo, di stravolgimenti geologici, salvaguardando così la flora dai grandi cambiamenti che essi hanno comportato. Ciò ha fatto sì che la zona geografica del Murazzano è una «oasi» in cui hanno trovato riparo specie vegetali caratteristiche di ambienti molto diversi; accanto alle specie

tipiche delle pianure europee e a quelle di origine mediterranea hanno infatti qui il loro habitat ideale numerose specie di origine centro e sud europea e specie di origine atlantica, la cui presenza è invece assai più ridotta nelle aree limitrofe a quella di produzione del Murazzano DOP.

La presenza così ampia e diversificata di essenze vegetali fa sì che gli animali vengano nutriti per l'intero arco dell'anno con una razione mista e variegata.

Nella stagione in cui è possibile il pascolamento (normalmente da aprile a ottobre) le pecore utilizzano direttamente la produzione foraggera verde dei prati e degli erbai, quando ciò non è possibile l'alimentazione prevalente è comunque costituita dal fieno ottenuto con le essenze vegetali del luogo.

La specificità del sapore e dei profumi del Murazzano DOP deriva pertanto dalla complessità e dalla vastità della flora tipica dell'area di produzione, le cui componenti aromatiche si trasmettono al latte e, successivamente, al formaggio.

Altro elemento essenziale per la produzione del formaggio Murazzano DOP è costituito dalla razza ovina *Delle Langhe*, razza autoctona da secoli legata al territorio dell'Alta Langa (le prime testimonianze scritte possono infatti essere rilevate nella *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio); per molto tempo questo animale ha rappresentato l'unico mezzo di sostentamento delle famiglie contadine poiché ha consentito lo sfruttamento di quelle aree che, per giacitura, difficoltà di accesso e scarsa produttività, poco si sarebbero prestate ad utilizzazioni più intensive o ad altre tipologie di allevamento. La pecora *Delle Langhe* è una razza di taglia medio grande, molto rustica e buona produttrice di latte anche in condizioni non ottimali e proprio grazie a queste caratteristiche, nel territorio di produzione del Murazzano DOP, ha potuto esprimere al meglio le proprie potenzialità produttive tanto da rappresentare ancora oggi un elemento fondamentale dell'economia agricola del territorio.

L'allevamento delle pecore, la produzione di formaggio e la cura del territorio sono elementi tra loro legati in modo indissolubile che, seppur con le necessarie e inevitabili evoluzioni, non sono mai venuti meno nel corso dei secoli; essi non assolvono alla sola funzione produttiva, ma svolgono anche una importantissima attività di manutenzione del territorio con elevata valenza naturalistica e paesaggistica, mantenendo vitale l'ambiente nel suo complesso.

La tecnica di produzione del Murazzano DOP, mantenendo ancor oggi un forte legame con la tradizione, permette l'esaltazione delle caratteristiche che derivano dall'interazione tra ambiente, animali, fattori produttivi e saper fare delle popolazioni locali. La doppia rottura della cagliata, le dimensioni ridotte delle forme e il rapido collocamento nelle fascere hanno lo scopo di ottenere il rapido sgrondo del siero; il frequente rivoltamento del prodotto e le specifiche modalità di salatura, unitamente alle condizioni di maturazione e stagionatura, consentono quindi il raggiungimento delle caratteristiche peculiari tipiche del formaggio.

In caso di stagionatura non protratta il Murazzano DOP presenta all'olfatto, prima ancora che al gusto, il sentore delle diverse essenze erbacee e foraggere facenti parte dell'alimentazione degli animali, ha un sapore delicato e una pasta morbida, il cui colore va dal bianco latte al giallo paglierino; con il protrarsi della stagionatura, con la maturazione e l'affinamento, il formaggio aumenta la propria intensità olfattiva e gustativa e può presentare una crosta morbida e leggera con un sottilissimo sottocrosta, la pasta diviene più consistente, di colore più intenso, e manifesta sentori aromatici che possono nobilmente evocare il vello ovino.

Il connubio fra condizioni climatiche, alimentazione animale e caratteristiche del latte prodotto dalla razza ovina *Delle Langhe*, unitamente alla peculiare tecnica di produzione e all'abilità dei casari che hanno saputo sfruttare sapientemente tali fattori, sono quindi gli elementi inscindibili che stanno alla base della produzione del Murazzano DOP, espressione del saper fare collettivo delle popolazioni delle Langhe, risultato di un percorso secolare condiviso.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

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

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

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

(2022/C 229/07)

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

DOCUMENTO UNICO

«Αρνάκι Λήμνου / Arnaki Limnou»

N. UE: PGI-GR-02791 – 27.7.2021

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Αρνάκι Λήμνου / Arnaki Limnou»

2. Stato membro o paese terzo

Grecia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

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

«Arnaki Limnou» è la carne di agnello macellato all'età di 60-120 giorni, di peso superiore a 10 kg. La carne con l'indicazione «Arnaki Limnou» proviene dalle carcasse di animali originari delle isole di Limnos e Agios Efstratios (unità regionale di Limnos), nati da ovini allevati in modo tradizionale e adattati a queste isole, alimentati con vegetazione della zona geografica chiaramente definita (isola).

La carne «Arnaki Limnou» è tenera, succulenta e morbida, con aroma e sapore decisi, caratteristici e piacevoli. È di colore rosso chiaro e di aspetto uniforme e il grasso è bianco puro. Presenta grasso sottocutaneo e massa muscolare ben sviluppata, soprattutto nei tagli che sono molto richiesti e ad elevato valore commerciale, come la lombata, le cosce e il carré (costolette).

I tessuti commestibili della carne di «Arnaki Limnou» contengono un'elevata percentuale di grasso, prevalentemente intramuscolare («marezzatura»). Ciò conferisce al prodotto specifiche caratteristiche organolettiche e contribuisce alla tenerezza e al sapore che lo contraddistinguono.

La percentuale di grasso nei tessuti commestibili delle carcasse di «Arnaki Limnou» varia dal 10 al 15 %, mentre le carcasse di animali simili provenienti da altre parti della Grecia presentano un tenore medio di grasso nei tessuti commestibili compreso tra l'1,5 e il 3 %.

La composizione chimica dei tessuti commestibili della carne di «Arnaki Limnou» è fornita nella tabella seguente:

Prodotto	Proteine	Grasso
«Arnaki Limnou»	17,6- 23,4 %	10,0- 15,0 %

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

La carne di «Arnaki Limnou» è venduta fresca nelle forme seguenti:

- intera;
- mezzene;
- tagli a peso.

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

Gli agnelli nascono tra fine di novembre e fine di febbraio e sono alimentati prevalentemente con latte materno e allattati per un periodo di 45-60 giorni. Al termine di questo periodo passano gradualmente a consumare foraggi grossolani, ossia mangimi di adattamento costituiti da alimenti a grana grossa, quali fieno di cereali e legumi prodotti localmente. Allo svezzamento segue solitamente in primavera un periodo di 1 o 2 mesi in cui gli agnelli pascolano insieme agli ovini adulti, nutrendosi di vegetazione locale.

La popolazione di ovini allevata a Limnos e Agios Efstratios («pecore di Limnos») ha subito un'influenza limitata dalle razze di Lesbo e Chios.

L'alimentazione degli ovini adulti è basata prevalentemente sul pascolo libero nelle praterie della zona geografica specifica. Essa include inoltre miscele aggiuntive costituite di solito da prodotti derivati da cereali, legumi, paglia di cereali (principalmente grano duro), trifoglio e semi oleosi, prodotti soprattutto nella zona geografica delimitata, vitamine e oligoelementi.

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

L'indicazione «Arnaki Limnou» può essere utilizzata esclusivamente per gli agnelli nati, allevati e macellati all'interno della zona delimitata, il che comprende il dissanguamento e lo scuoiamento. Gli ovini da cui nascono gli agnelli sono anch'essi nati e allevati nella zona geografica delimitata.

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

—

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

Oltre all'etichettatura stabilita dalle disposizioni della legislazione nazionale e dell'UE, indipendentemente dalle modalità con cui il prodotto è presentato per la vendita (intero, in mezzane o in tagli), sulla carne «Arnaki Limnou» è apposto il logo speciale seguente:



Il logo deve essere accompagnato da un codice che identifica l'animale e l'azienda da cui proviene la carcassa e indica la data di macellazione. Il codice è formato dagli elementi seguenti:

- il codice corrispondente all'azienda in cui sono stati prodotti gli animali;
- il codice di identificazione dell'animale vivo corrispondente alla carcassa;
- la data di macellazione.

Ad esempio una carcassa proveniente da un'azienda identificata dal codice EL8330**** e dal numero dell'animale vivo 002, macellato il 1.12.2020, avrebbe il codice unico 8330****002-01/12/2020.

Se la carne di «Arnaki Limnou» è sezionata e confezionata, l'etichetta di cui sopra è applicata sui singoli tagli di carne o sull'involucro esterno se il prodotto è già stato confezionato, in modo che le informazioni pertinenti siano trasmesse al consumatore finale.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica in cui è prodotta la carne di «Arnaki Limnou» è definita dai limiti geografici delle isole di Limnos e Agios Efstratios.

5. Legame con la zona geografica

Il legame del prodotto con la zona delimitata è basato sulle caratteristiche qualitative specifiche della carne. La carne di «Arnaki Limnou» è un prodotto rinomato, le cui caratteristiche organolettiche ricercate risultano dai metodi tradizionali di allevamento degli agnelli e degli ovini e dalla loro alimentazione basata principalmente sulla ricca vegetazione dei pascoli presenti nella zona geografica delimitata.

Specificità della zona geografica

Le isole di Limnos e Agios Efstratios appartengono al gruppo di isole dell'Egeo nord-orientale. Limnos è costituita essenzialmente da superfici e pianure prive di alberi. Il paesaggio è caratterizzato principalmente da campi di grano e cereali, vigneti, arbusti e ampi pascoli che coprono più della metà dell'isola. L'isola di Agios Efstratios (o «Ai Stratis») presenta un paesaggio simile.

Le due isole sono strettamente legate dal punto di vista sociale, culturale, economico e commerciale. Nel corso degli anni numerosi prodotti sono stati scambiati e trasportati tra le due isole. La circolazione continua di bestiame includeva anche gli ovini, il che ha contribuito al loro sviluppo omogeneo nelle due isole. L'isola di Agios Efstratios ha un regolare collegamento marittimo solo con Limnos.

I fattori naturali

Il clima della zona, analogamente al resto della Grecia, è tipicamente mediterraneo, caratterizzato da inverni miti e umidi e da estati relativamente calde e asciutte, generalmente con lunghi periodi soleggiate per la maggior parte dell'anno. Ciononostante il clima della zona è più asciutto, con forti venti occasionali e rare piogge.

Le isole del Mar Egeo, come Limnos e Agios Efstratios, hanno rappresentato un'importante rotta che ha consentito la migrazione di specie vegetali endemiche che sono giunte progressivamente in Grecia da est, per via della vicinanza della vegetazione originaria dell'Asia minore.

Gli ovini delle due isole si nutrono principalmente della ricca vegetazione arbustiva ed erbacea, composta da molte varietà di piante aromatiche. Alcuni studi hanno dimostrato che la vegetazione naturale di Limnos è costituita da 756 specie vegetali, prevalentemente terofite (55 %). Tra queste, otto specie sono endemiche della Grecia, una dell'Egeo nord-orientale e una di Limnos. Inoltre, nonostante le piccole dimensioni, l'isola di Agios Efstratios ospita 438 specie vegetali differenti.

In generale sulle isole di Limnos e Agios Efstratios è diffusa la frigana (vegetazione arbustiva). In effetti il 25 % dei pascoli di questa zona è costituito da arbusti. Le specie tipiche della frigana sono le seguenti: quercia spinosa, pimpinella spinosa, timo, origano, ginestra spinosa, verbena, salvia, antillide spinosa, euforbia, iperico, cisto di Creta, cisto rosso, cisto femmina e issopo. Nella zona sono presenti anche le piante seguenti: euforbia cespugliosa, inula viscosa e lumino greco.

La vegetazione legnosa della «macchia mediterranea» delle due isole comprende, tra le altre, anche le specie seguenti: albero di Giuda, calicotome villosa, ginestra odorosa, lentisco, ilatro comune, oleastro, rosmarino, asparago selvatico, pungitopo.

La zona presenta anche dune con vegetazione composta da arbusti sclerofilli.

Inoltre le due isole ospitano spesso erbe naturali e legumi, specie ideali per il pascolo degli ovini.

Allevamento

Grazie all'adattamento lungo e continuo all'ambiente, in seguito a un lungo processo di selezione e allevamento, la popolazione di ovini si è adattata perfettamente alle condizioni pedoclimatiche specifiche della zona e ha sviluppato caratteristiche molto particolari, quali l'autosufficienza e la resistenza a condizioni ambientali avverse e alle malattie endemiche e una produttività di alta qualità.

Gli animali, di dimensioni medie e ben proporzionati, si sono adattati alle difficili condizioni geofisiche e climatiche della zona e al microclima e all'ambiente delle isole di Limnos e Agios Efstratios.

In generale l'alimentazione degli ovini e degli agnelli contribuisce a produrre carne con un profilo di acidi grassi caratteristico. La composizione del grasso della carne è legata alla proporzione sufficiente di acidi grassi polinsaturi presente nelle piante ed è considerata particolarmente ricercata, in quanto associata a un particolare sapore della carne prodotta. Il pascolo libero degli animali aumenta inoltre la concentrazione di altri micronutrienti apprezzati nella carne, quali vitamine e antiossidanti naturali.

Fattori umani

Il metodo tradizionale di allevamento degli animali è basato sulle tipiche aree recintate denominate «mantres», in cui gli animali sono tenuti vicino ai pascoli. L'uso di questa forma tradizionale di ricovero («mantres») consente l'accesso diretto ai pascoli circostanti.

Le pratiche tradizionali degli allevatori influiscono sulle caratteristiche del prodotto «Arnaki Limnou». In particolare lo svezzamento tardivo degli agnelli (a circa 60 giorni) contribuisce alla crescita di agnelli sani con un deposito sufficiente di grasso corporeo. Inoltre la gestione delle greggi secondo il tradizionale sistema di allevamento in aree recintate consente agli ovini di non percorrere lunghe distanze per trovare cibo, in quanto i pascoli sono vicini alle aree recintate e le distanze nelle isole sono ridotte. Pertanto gli animali sono sottoposti a uno stress limitato e sono quindi in grado di accumulare una quantità considerevolmente superiore di grasso intramuscolare rispetto ad altri animali simili, sviluppando un'abbondante massa muscolare.

Per quanto possibile, fino alla macellazione, gli agnelli svezzati, come pure gli animali adulti, hanno accesso continuo ai pascoli. Gli animali adulti e gli agnelli pascolano per tutto l'anno e, grazie al metodo di allevamento semi-estensivo, possono accedere direttamente a pascoli con una ricca varietà di piante ed erbe aromatiche commestibili. Ciò permette l'accumulo di componenti aromatiche nei tessuti grassi e contribuisce alle caratteristiche organolettiche ricercate del prodotto, che includono il sapore, associato alla tenerezza della carne, riconducibile alla quantità di grasso intramuscolare.

Il metodo di allevamento semi-estensivo, basato sulla massima valorizzazione dell'ecosistema naturale della zona mediante il pascolo, è stato sviluppato nel corso del tempo come conseguenza delle specifiche condizioni ambientali e in risposta a esse. È infatti un modo per preservare l'ecosistema e la biodiversità della zona ed è al tempo stesso parte integrante del patrimonio culturale locale.

L'arte dell'allevamento degli ovini viene tramandata di generazione in generazione e le pratiche e l'esperienza sono passate agli allevatori più giovani, che continuano ancor oggi a produrre la rinomata carne di «Arnaki Limnou» di alta qualità. La gestione delle greggi, affidata da secoli a esperti «kehagiades» (come vengono chiamati localmente gli allevatori) con il tradizionale sistema di allevamento in aree recintate, ha consolidato un modello sano e sostenibile di allevamento semi-estensivo degli ovini.

Specificità del prodotto

Le caratteristiche organolettiche che contraddistinguono la carne di «Arnaki Limnou» sono la tenerezza, la succulenza e la morbidezza. Il tenore di materia grassa complessivo è elevato e il grasso è principalmente intramuscolare («marezzatura»), caratteristica che influisce positivamente sul sapore e sulla tenerezza del prodotto.

Vista la scelta dell'età per la macellazione, la carcassa è relativamente pesante e presenta una massa muscolare ben sviluppata, soprattutto nei tagli più richiesti e ad elevato valore commerciale, come la lombata, le cosce e il carré (costolette).

Legame causale tra la zona geografica e la specificità del prodotto

La carne di «Arnaki Limnou» presenta caratteristiche organolettiche gradevoli ed è un prodotto molto diffuso, che viene prodotto ininterrottamente da molti anni in entrambe le isole. Gli specifici fattori ambientali e le pratiche umane affermatesi da lungo tempo nella zona geografica delimitata dalle isole di Limnos e Agios Efstratios hanno portato allo sviluppo di un prodotto dalle caratteristiche gradevoli che contraddistinguono la carne di «Arnaki Limnou» rispetto ad altri prodotti simili.

L'allevamento degli ovini è la base dell'attività di allevamento ed è praticato in entrambe le isole. La vegetazione dei pascoli delle due isole è molto simile. Limnos presenta ampie zone di pascolo che coprono un terzo della superficie totale dell'isola. I terreni ricoperti da frigana rappresentano circa il 25 % dei pascoli dell'isola. La vegetazione in queste zone è bassa, molto distanziata e sparsa. Predomina la pimpinella spinosa, insieme al timo e a un numero considerevole di piante aromatiche.

I pascoli di Limnos e Agios Efstratios presentano una notevole capacità di pascolo e beneficiano della presenza di un'ampia varietà di piante aromatiche. Ciò contribuisce a ottenere carne in cui il grasso ha acquisito caratteristiche organolettiche determinate dalla varietà delle piante aromatiche e di altro tipo presenti nei pascoli. La qualità e le caratteristiche organolettiche del prodotto sono pertanto determinate dall'ampio accesso degli animali ai pascoli.

La dolcezza dell'orografia della zona delimitata, con le basse pianure, consente di accedere facilmente ai pascoli che si trovano in prossimità delle zone di ricovero tradizionali. Pertanto gli animali sono sottoposti a uno stress limitato e sono quindi in grado di accumulare una quantità considerevolmente superiore di grasso intramuscolare rispetto ad altri animali simili, sviluppando un'abbondante massa muscolare.

In particolare gli ovini che pascolano nelle isole di Limnos e Agios Efstratios consumano una ricca varietà di piante ed erbe aromatiche commestibili e non hanno bisogno di andare lontano per trovare cibo, date le dimensioni ridotte delle isole.

Le condizioni climatiche consentono agli animali di vivere tutto l'anno nei pascoli all'aperto anziché in stalle. Pertanto, al termine del periodo in cui sono alimentati esclusivamente con latte, gli agnelli hanno accesso ai pascoli fino alla macellazione. L'elevato tenore di grasso dei tessuti commestibili è dovuto al pascolo. L'alimentazione dell'animale proviene prevalentemente dal pascolo libero.

Gli ovini adulti hanno accesso ai pascoli quasi tutto l'anno, così come gli agnelli nel periodo tra lo svezzamento e la macellazione. È la combinazione del pascolo diretto nella ricca vegetazione delle due isole e del lungo periodo di allattamento degli animali allevati secondo il metodo semi-estensivo che conferisce alla qualità della carne le sue caratteristiche peculiari, come risulta nelle carcasse che presentano massa muscolare sufficiente e grasso intramuscolare.

La quantità di grasso intramuscolare nella carne di «Arnaki Limnou» ha un effetto diretto sul tenore di umidità e sulla consistenza della carne, come pure sul sapore e gli aromi sprigionati durante la cottura.

Il prodotto con l'indicazione «Arnaki Limnou» è associato al metodo di allevamento semi-estensivo, al pascolo libero e alle pratiche tradizionali impiegate dagli allevatori. La domanda del prodotto «Arnaki Limnou», che presenta le caratteristiche ricercate descritte, incentiva a proteggere queste pratiche di allevamento per preservare tali caratteristiche.

Tutti gli elementi summenzionati contribuiscono alla produzione di carne di «Arnaki Limnou» con la qualità ricercata e le caratteristiche organolettiche gradevoli, che hanno contribuito alla reputazione di questo prodotto. Il prodotto è legato alla tradizione gastronomica delle isole, in cui ricette tipiche quali l'agnello «kaspakino» sono tra le preferite sia della popolazione locale che dei turisti.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_arnaki_limnou150222.pdf

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



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

IT