

Gazzetta ufficiale

C 187

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

61° anno

1° giugno 2018

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2018/C 187/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8833 — Alps/Alpine) ⁽¹⁾	1
2018/C 187/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines) ⁽¹⁾	1

IV Informazioni

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

Commissione europea

2018/C 187/03	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2018/C 187/04	Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2018/C 187/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8901 — HSBC/Global Payments) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	4
2018/C 187/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8889 — Teva/PGT OTC Assets) ⁽¹⁾	6

ALTRI ATTI

Commissione europea

2018/C 187/07	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	7
2018/C 187/08	Pubblicazione di una domanda di modifica 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
2018/C 187/09	Avviso di consultazione pubblica — Indicazioni geografiche della Colombia da proteggere come indicazioni geografiche nell'Unione europea	18

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8833 — Alps/Alpine)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2018/C 187/01)

Il 24 maggio 2018 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32018M8833. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8895 — 3i Group/FSI/Hermes/Scandlines)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2018/C 187/02)

Il 25 maggio 2018 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32018M8895. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

31 maggio 2018

(2018/C 187/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1699	CAD	dollari canadesi	1,5038
JPY	yen giapponesi	127,33	HKD	dollari di Hong Kong	9,1818
DKK	corone danesi	7,4436	NZD	dollari neozelandesi	1,6681
GBP	sterline inglesi	0,87680	SGD	dollari di Singapore	1,5656
SEK	corone svedesi	10,2683	KRW	won sudcoreani	1 261,25
CHF	franchi svizzeri	1,1526	ZAR	rand sudafricani	14,7031
ISK	corone islandesi	122,90	CNY	renminbi Yuan cinese	7,4951
NOK	corone norvegesi	9,5375	HRK	kuna croata	7,3870
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 269,80
CZK	corone ceche	25,797	MYR	ringgit malese	4,6562
HUF	fiorini ungheresi	318,89	PHP	peso filippino	61,507
PLN	zloty polacchi	4,3058	RUB	rublo russo	72,5759
RON	leu rumeni	4,6508	THB	baht thailandese	37,472
TRY	lire turche	5,2628	BRL	real brasiliano	4,3626
AUD	dollari australiani	1,5414	MXN	peso messicano	23,2461
			INR	rupia indiana	78,8020

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2018/C 187/04)

Stato membro	Svezia
Rotte interessate	Arvidsjaur – Arlanda (Stoccolma) Gällivare – Arlanda (Stoccolma)
Periodo di validità del contratto	settembre 2018 – ottobre 2019
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	Due mesi dalla data di pubblicazione del presente bando
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo del bando di gara e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata alla gara d'appalto e all'onere di servizio pubblico	Per ulteriori informazioni contattare: The Swedish Transport Administration (Amministrazione svedese dei Trasporti) SE-781 87 Borlänge SVERIGE http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/ Riferimento RFT: CTM 184689 Tel. +46 771921921 Persone di contatto: Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.8901 — HSBC/Global Payments)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2018/C 187/05)

1. In data 28 maggio 2018 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- HSBC Holdings plc («HSBC», Regno Unito),
- Global Payments Inc. («GP», Stati Uniti),
- impresa comune («JV», Messico).

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

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

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

- HSBC: servizi bancari al dettaglio e a carattere commerciale, assicurazioni, gestione patrimoniale e liquidità mondiale nonché prodotti di gestione del contante,
- GP: servizi di trattamento delle carte di pagamento,
- JV: servizi di stipulazione di convenzioni con gli esercenti (merchant acquiring) in Messico.

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

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

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione dei seguenti riferimenti:

M.8901 — HSBC/Global Payments

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.8889 — Teva/PGT OTC Assets)
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2018/C 187/06)

1. In data 25 maggio 2018 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd («Teva», Israele),
- una parte del settore dei farmaci generici (OTC) che Teva aveva concesso in passato a un'impresa comune («PGT»), controllata da The Procter & Gamble Company («P&G», Stati Uniti) («Target»).

TEVA acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo della società oggetto dell'operazione («Target»).

La concentrazione è effettuata mediante contratto o altri mezzi.

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

- Teva: impresa farmaceutica che opera a livello mondiale nello sviluppo, nella produzione e nella commercializzazione di farmaci generici e di specialità farmaceutiche, di prodotti biofarmaceutici e di principi attivi per uso farmaceutico,
- Target: diversi farmaci generici (OTC) precedentemente concessi da Teva a PGT, comprese vendite marginali di cosmetici, dispositivi medici, integratori alimentari e articoli generici.

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

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione dei seguenti riferimenti:

M.8889 — Teva/PGT OTC Assets

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2018/C 187/07)

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

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

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

«COMTÉ»

N. UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

DOP (X) IGP () STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimoNome: *Comité interprofessionnel de Gestion du Comté* o CIGC (comitato interprofessionale di gestione del «Comté»)Indirizzo: Avenue de la résistance
BP 20026
39801 Poligny Cedex
FRANCIA

Tel. +33 384372351

E-mail: cigc@comte.com

Il CIGC è costituito da produttori di latte, trasformatori e stagionatori della filiera di produzione del «Comté» DOP e ha pertanto un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica— Descrizione del prodotto— Prova dell'origine— Metodo di produzione— Legame— Etichettatura— Altro: [Modifiche formali: Zona geografica, Riferimenti relativi agli organismi di controllo]**4. Tipo di modifica**— Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19 maggio 2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14 dicembre 2012, pag. 1.

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

5. Modifica (modifiche)

Capitolo 5. «Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto»

Sottocapitolo 5.1.18 «Mungitura»:

La disposizione del disciplinare in vigore «La mungitura deve essere effettuata due volte al giorno, mattino e sera, a orari regolari; la mungitura volontaria non è quindi possibile» è sostituita dalla frase: «La mungitura deve essere effettuata due volte al giorno, mattino e sera, a orari regolari; la mungitura volontaria non è quindi possibile. Il robot di mungitura è vietato».

La disposizione «la mungitura volontaria non è quindi possibile», contenuta nel disciplinare vigente, mira a preservare le competenze e l'immagine della DOP «Comté». All'epoca della formulazione del disciplinare vigente, in cui sono comparsi anche i primissimi prototipi di robot di mungitura, questa disposizione non poteva essere più precisa. Oggi è preferibile vietare esplicitamente il robot di mungitura.

In termini di competenze, ogni fase del metodo di ottenimento del «Comté» corrisponde infatti a un gesto specifico:

- la mungitura effettuata dall'agricoltore;
- la rottura della cagliata in cisterna da parte del formaggioio;
- la selezione dei formaggi operata dallo stagionatore.

La mungitura effettuata con l'intento di produrre un formaggio di latte crudo richiede da parte dell'allevatore una competenza specifica. In questa fase critica del processo produttivo, si tratta infatti di conservare la flora del latte crudo. In quest'ottica l'allevatore è l'unico capace di fare una valutazione caso per caso per stabilire il metodo di pulizia dei capezzoli in grado di garantire un latte che esprima appieno il suo potenziale, caratteristica che è alla base della tipicità di questo formaggio. La mungitura è inoltre un momento privilegiato in cui l'uomo riesce, con la sua presenza, a verificare le condizioni sanitarie della mandria, a rilevare segnali deboli nel comportamento degli animali e a prendere misure prima che insorgano problemi.

L'utilizzo del robot di mungitura metterebbe quindi parzialmente in discussione il principio di una produzione fondata su competenze tradizionali capaci di garantire tutta la tipicità del «Comté».

Questa formulazione offre inoltre una migliore comprensione delle condizioni di produzione da parte dell'operatore, oltre a garantire un'agevolazione dei controlli.

Altro: aggiornamenti redazionali

Nella sezione «Delimitazione della zona geografica» l'elenco dei comuni che compongono la zona geografica viene aggiornato a seguito della fusione di alcuni comuni, a perimetro costante.

La sezione «Riferimenti relativi agli organismi di controllo» è aggiornata nel modo seguente:

- Vengono riportati il nome e i recapiti del servizio competente dello Stato membro.
- Il nome e i recapiti dell'organismo di certificazione sono sostituiti dalla seguente dicitura: «Conformemente alle disposizioni dell'articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata, anteriormente all'immissione in commercio del prodotto, da un organismo di certificazione dei prodotti il cui nome e recapiti sono pubblicati sul sito Internet dell'INAO e sulla banca dati della Commissione europea».

Documento unico:

Nel documento unico pubblicato, la descrizione della zona geografica è aggiornata per effetto della modifica del perimetro di alcuni cantoni che non ha tuttavia comportato una variazione del perimetro della zona geografica.

6. Versione aggiornata del disciplinare (solo per le dop e le igp)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

DOCUMENTO UNICO

«COMTÉ»

N. UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (Denominazioni)

«Comté»

2. Stato membro o Paese terzo

Francia

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

Il «Comté» è un formaggio fabbricato con latte vaccino lavorato crudo. Si tratta di un formaggio a pasta cotta, pressata e salata in superficie o in salamoia. Al momento della commercializzazione, dopo una stagionatura minima di 120 giorni, è un formaggio a pasta di colore dall'avorio al giallo; presenta generalmente un'occhiatura che può raggiungere la dimensione di una piccola ciliegia.

Il tenore di grassi è compreso tra il 45 e il 54 % dopo completa essiccazione, mentre il tenore di materia secca non è inferiore al 62 %. Il tenore di sale non è inferiore a 0,6 grammi di cloruro di sodio per 100 grammi di formaggio. Il tasso di umidità nel formaggio scremato non supera il 54 %.

Il «Comté» si presenta al consumatore in una forma di peso tra i 32 e i 45 chilogrammi, di diametro tra i 55 e i 75 centimetri, con scalzo dritto o leggermente convesso di altezza tra 8 e 13 centimetri, a crosta raschiata, solida e granulata di colore che va dal giallo dorato al marrone. Lo spessore al centro della forma non supera l'altezza dello scalzo maggiorata di un coefficiente di 1,4.

Il «Comté» può essere presentato anche porzionato o grattugiato.

Il sapore del «Comté» è complesso. Se l'ampiezza sensoriale generale è la stessa per tutte le forme, si può affermare nondimeno che non esistono due forme di «Comté» rigorosamente identiche. Sono state identificate sei grandi famiglie di aromi nel «Comté» (fruttato, latteo, torrefatto, vegetale, animale, speziato) che comprendono più di 90 sfumature.

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

Il latte proviene da mandrie di vacche da latte di razza Montbéliarde, tipo razziale 46, o di razza Simmental francese, tipo razziale 35, oppure da prodotti dell'incrocio delle due razze con filiazione certificata.

Il latte è raccolto in un raggio del diametro massimo di 25 km. Questa disposizione, limitando la durata del trasporto, protegge il latte dai deterioramenti strutturali, consentendo quindi una lavorazione alle condizioni previste dal disciplinare (latte crudo), condizioni volte a favorire lo sviluppo della flora lattica endogena.

Per mantenere la qualità e la specificità del prodotto, la produttività lattiera è limitata per ettaro di superficie potenzialmente foraggera.

Per quanto riguarda la lavorazione del latte, per garantire la qualità del prodotto la capacità massima delle cisterne è limitata a 12 forme per cisterna. Non si possono realizzare più di tre cicli di fabbricazione nella stessa cisterna nell'arco di 24 ore.

Per garantire un legame stretto tra il prodotto e la zona di produzione grazie a un'alimentazione specifica della zona geografica, i mangimi complementari sono limitati a 1 800 kg per vacca da latte all'anno. La superficie a pascolo effettivamente utilizzata nell'azienda è pari almeno a un ettaro per vacca da latte. Il pascolo è obbligatorio fintantoché le condizioni climatiche, di portanza del terreno e di presenza d'erba lo permettono. L'insieme di queste disposizioni implica che almeno il 70 % dell'alimentazione della mandria sia originario della zona geografica. La razione di base delle vacche da latte proviene integralmente dalla zona geografica.

Al fine di salvaguardare la pratica tradizionale del pascolo, sono vietati i sistemi di allevamento in cui il foraggio è interamente somministrato in mangiatoia durante il periodo di vegetazione; il pascono resta preponderante.

Nell'alimentazione della mandria da latte, sono vietati tutto l'anno prodotti insilati o altri alimenti fermentati, a causa dei rischi tecnologici che essi implicano nel corso della fabbricazione e della stagionatura dei formaggi.

Al fine di preservare il carattere tradizionale dell'alimentazione della mandria da latte, sono autorizzati solo materie prime e mangimi complementari ottenuti da prodotti non transgenici.

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

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi sono effettuate nella zona geografica.

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

L'operazione che consiste nel tagliare e confezionare le porzioni di «Comté» si situa nel prolungamento della stagionatura. Richiede conoscenze particolari e ha un effetto diretto e certo sulla qualità del prodotto in quanto è necessario selezionare le forme per scartare quelle che non possono essere sottoposte a preconfezionamento. Tali criteri permettono di rispettare al meglio le condizioni di conservazione del formaggio al di là della presentazione in forme e di garantire l'integrità fisica e organolettica del «Comté» per il consumatore.

Tali ragioni giustificano, in caso di preconfezionamento, il taglio e/o la grattugiatura nella zona geografica.

In caso di preconfezionamento,

- le forme possono essere tagliate al massimo quindici giorni dopo l'uscita dalla cantina di stagionatura. In questo arco di tempo sono conservate tra 4 e 8 °C a un'igrometria almeno pari all'85 %;
- le porzioni di peso unitario inferiore a 40 grammi o quelle destinate alla grattugiatura possono essere senza crosta. La scrostatura avviene immediatamente dopo il taglio se la crosta è troppo umida o deteriorata. Se la crosta è sana, la scrostatura è realizzata nelle 8 ore successive al primo taglio. I pezzi scrostati possono essere stoccati all'aria solo per 72 ore; successivamente devono essere messi sotto vuoto. In caso di confezionamento sotto vuoto, la scadenza può essere prolungata per un massimo di 15 giorni;
- sulla linea di taglio e di confezionamento non viene contemporaneamente effettuata alcun'altra operazione su un prodotto diverso dalla denominazione «Comté».

Il taglio e la grattugiatura restano possibili fuori dalla zona geografica se sono realizzati davanti al consumatore.

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

L'etichettatura dei formaggi che beneficiano della denominazione di origine protetta «Comté» reca la denominazione scritta in caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelli più grandi che figurano sull'etichetta stessa.

L'etichettatura reca il simbolo «DOP» dell'Unione europea. Può anche recare la menzione «denominazione d'origine protetta».

Il fabbricante, lo stagionatore o il preconfezionatore appongono in chiaro il loro nome e l'indirizzo, che deve essere obbligatoriamente situato nella zona geografica.

La denominazione d'origine non può essere accompagnata da indicazioni di qualità o da altre diciture sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o nei documenti commerciali, ad eccezione di particolari marchi commerciali o di fabbrica.

I formaggi venduti con la denominazione d'origine «Comté» recano i marchi d'identificazione previsti. Sullo scalzo di ciascuna forma figura, prima dell'uscita dalla cantina di stagionatura, una fascia di sovramarcatatura di colore verde o di color mattone. Ciascuna porzione confezionata reca il logo «Comté clochette verte». Per le porzioni destinate ai consumatori, sono d'obbligo sul retro il logo «Comté clochette verte» e la designazione «Comté» in caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi dei caratteri più grandi con il codice colore verde Pantone 349C.

Lo scalzo della forma, se è venduta intera, reca sotto la fascia di sovramarcatatura una targhetta di caseina tinta in verde di forma ellittica con stampate in nero le iscrizioni seguenti: France, «Comté», il numero del caseificio e il mese di fabbricazione. Il giorno della fabbricazione è indicato su una targhetta di caseina situata vicino alla targhetta di caseina verde.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Nel dipartimento dell'Ain:

Cantoni di Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Cantoni di Ambérieu-En-Bugey, tranne i comuni di Château-Gaillard e Saint-Maurice de Remens; di Gex, tranne i comuni di Sauverny e Versonnex; di Hauteville-Lompnes, tranne il comune di Armix; di Saint-Etienne-Du-Bois, tranne i comuni di Marboz, Cormoz e Beaupont.

Comuni di Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (esclusivamente Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois.

Nel dipartimento del Doubs:

Cantoni di Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon.

Cantoni di Baume-Les-Dames, tranne i comuni di Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; di Maiche, tranne Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; di Valentigney, tranne i comuni di Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay.

Comuni di Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L) Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armond, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Verneis-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir.

Nel dipartimento del Giura:

Tutto il dipartimento, tranne i comuni di Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Nel dipartimento di Saône-et-Loire:

Comuni di Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

Nel dipartimento dell'Alta Savoia:

Comune di Challonges, limitatamente a 2 parcelle.

5. Legame con la zona geografica

La zona geografica è costituita dall'Arco giurassiano, un insieme di altipiani calcarei, e si prolunga su una parte limitata della pianura antistante.

Le regioni agricole interessate si distinguono per la povertà del suolo, per i rilievi cospicui e per la natura calcarea e molassica del substrato geologico.

L'intera zona è caratterizzata da un clima di tipo sia continentale che settentrionale, con grandi escursioni termiche tra le stagioni, con precipitazioni che, sebbene ripartite nel corso dell'anno, sono intense d'estate e con una temperatura media annua bassa e molti giorni di gelate.

Il clima è montano o submontano e molto piovoso, con una pluviometria annua sempre superiore a 900 mm e generalmente superiore a 1 000 mm. La pluviometria è intensa già a bassa quota e aumenta man mano che si procede verso l'interno delle montagne. La ripartizione della pluviometria nel corso dell'anno è caratterizzata dalla mancanza di stagione secca.

Quest'area è suddivisa tra foresta e pascoli. Le condizioni geoclimatiche particolari della zona (forti precipitazioni, mancanza di stagione secca ecc.) sono particolarmente propizie alla produzione erbacea di qualità. Permettono lo sviluppo di praterie naturali di grande ricchezza floristica (segnatamente dicotiledoni) e di una flora specifica essenzialmente calcicola.

Quest'area è favorevole alla conduzione delle vacche da latte al pascolo e questo modo è privilegiato fintantoché le condizioni climatiche, di portanza del terreno e di presenza d'erba lo permettono. Gli allevatori hanno selezionato la razza Montbéliarde, adatta alle condizioni ambientali, che costituisce la quasi totalità delle mandrie di vacche da latte della zona geografica. È preservato lo sfruttamento estensivo delle praterie (limitazione del carico, dell'azoto, dei concentrati ecc.). La zona geografica possiede peraltro una particolare «cultura del formaggio», fondata sulla messa in comune del latte per fare un formaggio di grandi dimensioni, che ha comportato una forte solidarietà e regole di vita comune.

In effetti, dal XI secolo i coltivatori di questa regione si sono associati per riunire tutti i giorni il latte prodotto dalle varie mandrie in vista della fabbricazione di una forma di grandi dimensioni. Un'ampia maggioranza di produttori di latte è ancora oggi organizzata in cooperative e fa convergere il latte in un caseificio che in francese è chiamato «fruitière».

Le pratiche tradizionali nella fabbricazione di questo formaggio si sono tramandate fino ai nostri giorni, a livello dell'allevamento degli animali, grazie alla gestione dei pascoli e all'essiccazione dell'erba falciata, e a livello della fabbricazione, grazie alla perizia accumulata per quanto riguarda il momento del taglio della cagliata, la mescolatura, il riscaldamento, la messa in forma, la pressatura, la salatura, la stagionatura e infine la stagionatura.

Il «Comté» è un formaggio a pasta pressata cotta, fabbricato a partire da latte vaccino crudo, che si presenta in forme di diametro tra i 55 e i 75 centimetri e richiede un lungo periodo di stagionatura, il che ne fa un formaggio di lunga durata.

Il tenore limitato di grassi lo distingue dagli altri formaggi a pasta pressata cotta.

Il sapore del «Comté» è complesso. Se l'ampiezza sensoriale generale è la stessa per tutte le forme, si può affermare nondimeno che non esistono due forme di «Comté» rigorosamente identiche. Sono state identificate sei grandi famiglie di aromi nel Comté (fruttato, latteo, torrefatto, vegetale, animale, speziato) che comprendono più di 90 sfumature.

Proprio in questo ambiente difficile, il cui territorio è diviso tra foresta e pascoli, dove è impossibile sviluppare altre risorse, si sono imposti i grandi formaggi a pasta dura. Per gli abitanti del territorio, produrre un formaggio di lunga durata era il solo modo per elaborare un alimento di conservazione, a base dell'abbondante latte dell'estate, che fosse in grado di sopportare il lungo inverno. Gli allevatori della regione hanno quindi selezionato una razza di vacca particolarmente adattata alle condizioni ambientali e alla produzione di un particolare formaggio. Il latte è messo in comune nelle «fruitières» per fabbricare un formaggio di grandi dimensioni e lunga conservazione, che valorizzi le ricchezze di quell'ambiente fuori da quella zona. La scelta di una pasta cotta è stata favorita dalla presenza abbondante di legno da riscaldamento nelle vicinanze.

L'espressione delle caratteristiche delle praterie nel sapore dei formaggi è favorita dalle specifiche conoscenze e competenze in tutte le tappe dell'elaborazione del prodotto.

Innanzitutto la grande ricchezza floristica legata all'ambiente naturale della zona geografica stimola fortemente lo sviluppo dei composti aromatici nei formaggi. Tale diversità è salvaguardata dallo sfruttamento estensivo delle praterie da parte degli allevatori. Lo stretto legame tra varietà floristica e ricchezza aromatica del «Comté» è stato dimostrato da due studi scientifici nel 1994. A livello di fabbricazione, la limitazione del tenore di grassi permette di evitare i sapori di lipolisi e di rafforzare gli aromi specifici del «Comté». L'estratto secco minimo e l'umidità massima nel formaggio scremato permettono di limitare l'eccesso di acqua nel formaggio e favoriscono l'espressione degli aromi, cui contribuisce anche il tenore minimo di sale. L'obbligo di tenere aperte le cisterne permette di preservare l'espressione delle competenze nella fabbricazione del formaggio, quali la perizia relativa al momento del taglio della cagliata o a quello dello spurgo. Infine, lo stagionatore dà prova delle proprie conoscenze e capacità specifiche nell'adattare magistralmente le condizioni di stagionatura di ciascun lotto. L'espressione aromatica del formaggio, indotta dai fattori naturali attraverso l'erba e l'ecosistema microbico, è completa solo dopo una lunga stagionatura favorita dalle tavole di abete, particolarmente adatte al «Comté». La produzione del «Comté» permette di preservare attività agricole tradizionali e contribuisce in larga misura all'equilibrio dell'economia locale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

Pubblicazione di una domanda di modifica 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

(2018/C 187/08)

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⁾

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

«MAHÓN-MENORCA»

N. UE: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consejo regulador de la denominación de origen protegida «Mahón-Menorca» (consiglio regolatore della denominazione di origine protetta «Mahón-Menorca»)

Ctra. des Grau, km 0,5
07700-Mahón (Minorca)
Baleari
SPAGNA

Tel. +34 971 36 22 95
E-mail: quesomahon@infotelecom.es

Organo rappresentativo dei settori della produzione e della trasformazione, incaricato di rappresentare, tutelare, garantire e promuovere la denominazione di origine protetta.

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

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. Modifiche

5.1 Modifica

Il punto «B. Descrizione del prodotto del disciplinare» viene modificato nel modo seguente:

— variazione della forbice di peso che passa da «tra 1 e 4 kg» a «tra 0,6 e 4 kg».

Il peso dei formaggi a denominazione di origine protetta è modificato per quanto attiene al loro limite inferiore, che è portato da 1 a 0,6 kg, mentre il limite superiore resta invariato a 4 kg.

Testo precedente: «peso compreso tra 1 e 4 kg».

Testo nuovo: «peso compreso tra 0,6 e 4 kg».

Giustificazione

Il peso del prodotto è modificato perché negli ultimi anni è stata riscontrata una netta crescita della domanda di formaggi più piccoli.

Le forme di formaggio di peso inferiore a 1 kg, ma non inferiore a 0,6 kg, devono soddisfare tutte le altre caratteristiche stabilite dal disciplinare del «Mahón-Menorca» DOP.

Per verificare se le caratteristiche organolettiche (aroma, consistenza e gusto) rimangano invariate, la facoltà di chimica dell'università delle Baleari ha condotto uno studio su campioni di formaggio di peso superiore a 0,6 kg ma inferiore a 1 kg, prodotti da imprese registrate per il «Mahón-Menorca» DOP rispettando la materia prima e le condizioni di lavorazione e stagionatura indicate nel disciplinare.

Gli obiettivi dello studio erano, da un lato, verificare se le forme di peso inferiore a 1 kg prodotte da imprese registrate per il «Mahón-Menorca» DOP avessero caratteristiche organolettiche diverse dalle forme di formaggio a denominazione di origine protetta e, dall'altro, analizzare il grado di stagionatura delle forme in base al tasso di umidità medio, alla distribuzione dell'umidità (profili di umidità) e alla consistenza. È stato inoltre valutato il tempo necessario per raggiungere lo stesso grado di stagionatura nelle forme di peso inferiore a 1 kg e in quelle rappresentative del «Mahón-Menorca» DOP.

Lo studio ha concluso che le forme di peso compreso tra 0,6 e 1 kg non presentano caratteristiche organolettiche diverse dalle forme di formaggio a denominazione di origine protetta e che, a parità di tasso di umidità medio, il grado di stagionatura delle forme di peso compreso tra 0,6 e 1 kg è simile a quello delle forme di «Mahón-Menorca» DOP.

È pertanto dimostrato che il fatto di portare il peso minimo delle forme di formaggio a 0,6 kg non incide sulle caratteristiche stabilite dal disciplinare.

5.2 Modifica

Il punto «H. Etichettatura» del disciplinare è modificato nel modo seguente:

— variazione del logo del «Mahón-Menorca» DOP e del tipo di etichetta.

Testo precedente: Il formaggio destinato al consumo deve essere contrassegnato da una controetichetta numerata e rilasciata dal *Consejo regulador*. Per i formaggi «Mahón» e «Mahón Artesano» sono stati definiti due diversi tipi di controetichette.

Testo nuovo: Sull'etichetta del formaggio destinato al consumo deve figurare il logo della denominazione di origine e un numero di controllo:



Giustificazione

Il logo della denominazione di origine protetta è aggiornato per rendere il prodotto più facilmente riconoscibile grazie a una grafica più chiara che ne consenta una migliore percezione da parte del consumatore.

Inoltre l'obbligo di apporre il logo su una controetichetta rilasciata dal *Consejo regulador* è sostituito dalla possibilità di stampare il logo sull'etichetta stessa del prodotto.

DOCUMENTO UNICO

«MAHÓN-MENORCA»

N. UE PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«MAHÓN-MENORCA»

2. Stato membro o Paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

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

Formaggio a pasta pressata prodotto con latte vaccino intero delle razze frisona, *mahonesa* o *menorquina* e/o bruna alpina, cui può essere eventualmente aggiunto latte di pecora della razza *menorquina* in una percentuale massima del 5 %.

I tipi di formaggio che beneficiano della denominazione di origine protetta sono due: il «Mahón-Menorca Artesano», prodotto con latte crudo in caseifici artigianali, e il «Mahón-Menorca», prodotto in caseifici industriali con latte sottoposto a un processo e/o a un metodo di conservazione.

Per i due tipi di formaggio sono state stabilite le seguenti diciture: «semi-stagionato» per le stagionature di durata inferiore a 150 giorni e «stagionato» per le stagionature più lunghe, considerando che per il formaggio «Mahón-Menorca Artesano» la durata minima di stagionatura deve essere comunque di 60 giorni.

Le caratteristiche medie del formaggio ottenuto dopo la stagionatura sono:

forma: parallelepipedo a base quadrata con bordi e angoli arrotondati.

altezza: tra 5 e 9 cm.

peso: compreso tra 0,6 e 4 kg.

crosta di consistenza compatta, oleosa e di colore dal giallo al giallo-marrone, che presenta sulla superficie superiore dei formaggi artigianali i segni delle pieghe del tessuto (*fogasser*) nel quale sono avvolti.

La pasta, di colore giallo avorio e di consistenza soda, resta intera al taglio.

Al gusto presenta leggere note di acidità, un lieve aroma lattico e un sapore piccante predominante nei formaggi stagionati, che è tanto più pronunciato quanto più lunga è la stagionatura. È caratterizzato da occhiature di forma più o meno rotonda, presenti in numero limitato e distribuite in modo irregolare, di dimensioni variabili ma non superiori a quelle di un pisello.

Tenore di materia grassa sull'estratto secco non inferiore al 38 %; estratto secco totale non inferiore al 50 %.

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

Il bestiame è alimentato nel rispetto delle pratiche tradizionali sfruttando i migliori pascoli della zona.

In genere i prati naturali sorgono su terreni precedentemente lavorati, dove l'agricoltura ha poi lasciato spazio all'allevamento. Si tratta di formazioni erbose spontanee, fitte e alte, in cui predominano le graminacee e le leguminose ad alto valore per il pascolo.

I principali foraggi coltivati sono la sulla, l'orzo, l'avena, il granturco, il trifoglio e il loglio.

Il pascolo nei prati è generalmente praticato da novembre a maggio. Il foraggio in eccesso viene insilato e affienato in primavera (aprile-maggio) e utilizzato per alimentare la mandria, integrato con concentrati e sottoprodotti, nei mesi in cui il pascolo è povero.

A causa della variabilità delle precipitazioni, sia in termini di quantità che soprattutto di distribuzione durante l'anno, e della forza del vento detto di «tramontana», difficilmente tutto il foraggio consumato in ogni stagione agricola è prodotto sull'isola. È comunque coltivato sull'isola di Minorca il 70 % del foraggio utilizzato per alimentare il bestiame.

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

Sia la produzione del latte che la lavorazione e la stagionatura dei formaggi devono essere effettuate nella zona geografica costituita dall'intera isola di Minorca.

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

Le etichette devono obbligatoriamente riportare la dicitura «Queso Mahón-Menorca».

Nell'etichetta del formaggio destinato al consumo deve figurare il logo della denominazione di origine e un numero di controllo:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del latte e di lavorazione e stagionatura del formaggio corrisponde all'isola di Minorca. L'isola è situata a 18 miglia nautiche da Maiorca e a 130 miglia nautiche da Barcellona, a una latitudine compresa tra N 39° 48' e N 40° 05' e longitudine tra E 3° 47' e E 4° 20'.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Considerando le condizioni pedologiche e climatiche dell'isola e soprattutto l'influsso del vento, l'allevamento ha sempre avuto a Minorca un'importanza maggiore rispetto all'agricoltura.

Con una superficie di circa 689 km², l'isola di Minorca è divisa in due zone: la «Tramontana» a nord, con un'orografia più scoscesa, e il «Migjorn» a sud, con rilievi più dolci e omogenei, seppure con burroni più profondi. Il punto più alto dell'isola è il Monte Toro, a 358 metri slm.

Il clima è mite: d'estate le temperature non superano i 34 °C mentre d'inverno non scendono sotto i 5 °C; la temperatura media estiva è di 23 °C, quella invernale è di 10 °C.

Le precipitazioni medie annue, leggermente superiori a 600 mm, e l'abbondante rugiada causata dalla forte umidità relativa dovuta alla vicinanza del mare permettono di ottenere risorse pascolabili sufficienti ad alimentare i quasi 20 000 bovini presenti sull'isola, di cui circa 15 000 vacche da latte.

Il pascolo è praticato da novembre a maggio. Il foraggio in eccesso viene insilato e affienato in primavera (aprile-maggio) e utilizzato per alimentare la mandria nei mesi in cui il pascolo è povero.

La flora è costituita principalmente da sulla, lepturo, gramigna, orzo, avena, trifoglio e loglio.

La proprietà rurale è divisa in *llocs*, ovvero aziende agricole di norma condotte dalla famiglia che abita nella casa, coltiva la terra e alleva il bestiame secondo pratiche tradizionali.

Il paesaggio minorchino è caratterizzato per buona parte dell'anno da una combinazione di varie tonalità di verde, a seconda delle coltivazioni, dei prati o delle masse arboree, e dalla presenza di una fitta rete di muretti di pietra, legata alla particolare specializzazione dell'allevamento sull'isola e dovuta alla ridotta profondità dei terreni e agli abbondanti affioramenti rocciosi. Si stima che vi siano oltre 15 000 km di muretti di pietra che, fungendo da recinzioni o «cisterne», facilitano la razionalizzazione del pascolo e permettono di risparmiare sulla manodopera per la custodia del bestiame.

5.2. Specificità del prodotto

Il formaggio «Mahón-Menorca» ha la forma di un parallelepipedo a base quadrata con bordi e angoli arrotondati e una crosta di colore variabile dal giallo al giallo-marrone. Al gusto presenta leggere note di acidità, lieve aroma lattico e un sapore piccante predominante nei formaggi stagionati, che è tanto più pronunciato quanto più lunga è la stagionatura.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP)

L'ambiente fisico dell'isola risente principalmente del clima mediterraneo. Le precipitazioni medie annue, leggermente superiori a 600 mm, e l'abbondante rugiada causata dalla forte umidità relativa dovuta alla vicinanza del mare permettono una produzione foraggera di grande qualità, che conferisce al latte e al formaggio, ottenuti da animali alimentati principalmente con questo foraggio, caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche distintive, tipiche di questo formaggio.

La forma particolare è frutto della tradizionale formatura della cagliata, che è avvolta in un tessuto quadrato di cotone chiamato *fogasser* appeso per i quattro angoli.

Un'altra particolarità della produzione del formaggio «Mahón-Menorca Artesano» è costituita dal trattamento superficiale della crosta durante la stagionatura, che consiste nel cospargerla di grasso di manzo, olio di oliva o una mistura di olio di oliva e paprica. Quest'operazione, ripetuta più volte durante la stagionatura, impedisce l'asciugatura repentina della crosta dei formaggi conferendo loro il colore e l'aspetto esteriore tipici.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241

AVVISO DI CONSULTAZIONE PUBBLICA**Indicazioni geografiche della Colombia da proteggere come indicazioni geografiche nell'Unione europea**

(2018/C 187/09)

Nel quadro dell'accordo commerciale tra l'Unione europea e i suoi Stati membri, da una parte, e la Colombia, il Perù ⁽¹⁾ e l'Ecuador ⁽²⁾, dall'altra, le autorità colombiane hanno presentato l'elenco allegato delle indicazioni geografiche, protette in quanto indicazioni geografiche in Colombia, ai fini della protezione nell'ambito dell'accordo. La Commissione europea sta valutando se tali indicazioni geografiche debbano essere protette anche nell'UE.

La Commissione invita gli Stati membri o i paesi terzi, ovvero le persone fisiche o giuridiche che abbiano un interesse legittimo, residenti o stabilite in uno Stato membro o in un paese terzo, a presentare eventuali opposizioni alla registrazione di tale protezione mediante una dichiarazione debitamente motivata.

Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro due mesi dalla data della presente pubblicazione, al seguente indirizzo di posta elettronica: AGRI-A3@ec.europa.eu

Sono ricevibili soltanto le dichiarazioni di opposizione, pervenute entro il termine di cui sopra, le quali dimostrino che la denominazione di cui si propone la protezione:

- a) è in conflitto con il nome di una varietà vegetale o di una razza animale e potrebbe pertanto indurre in errore il consumatore quanto alla vera origine del prodotto;
- b) è omonima o parzialmente omonima di una denominazione già protetta nell'Unione europea ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾, oppure di una denominazione prevista negli accordi conclusi dall'Unione con i seguenti paesi:

- Stati della SADC aderenti all'APE (Botswana, Lesotho, Mozambico, Namibia, Swaziland e Sud Africa) ⁽⁴⁾
- Svizzera ⁽⁵⁾
- Repubblica di Corea ⁽⁶⁾
- America centrale ⁽⁷⁾
- Colombia, Perù ed Ecuador ⁽⁸⁾

⁽¹⁾ GU L 354 del 21.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 356 del 24.12.2016, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽⁴⁾ Decisione (UE) 2016/1623 del Consiglio, del 1° giugno 2016, relativa alla firma, a nome dell'Unione europea, e all'applicazione provvisoria dell'accordo di partenariato economico tra l'Unione europea e i suoi Stati membri, da una parte, e gli Stati della SADC aderenti all'APE, dall'altra (GU L 250 del 16.9.2016, pag. 1).

⁽⁵⁾ Decisione 2002/309/CE, Euratom del Consiglio, e, per quanto riguarda l'Accordo sulla Cooperazione Scientifica e Tecnologica, della Commissione, del 4 aprile 2002, relativa alla conclusione di sette accordi con la Confederazione svizzera (GU L 114 del 30.4.2002, pag. 1), in particolare l'accordo tra la Comunità europea e la Confederazione svizzera sul commercio di prodotti agricoli - allegato 7.

⁽⁶⁾ Decisione 2011/265/UE del Consiglio, del 16 settembre 2010, relativa alla firma, a nome dell'Unione europea, e all'applicazione provvisoria dell'accordo di libero scambio tra l'Unione europea e i suoi Stati membri, da una parte, e la Repubblica di Corea, dall'altra (GU L 127 del 14.5.2011, pag. 1).

⁽⁷⁾ Decisione del Consiglio 2012/734/UE, del 25 giugno 2012, relativa alla firma, a nome dell'Unione, dell'accordo che istituisce un'associazione tra l'Unione europea e i suoi Stati membri, da una parte, e l'America centrale, dall'altra, e all'applicazione provvisoria della parte IV dell'accordo relativa al commercio (GU L 346 del 15.12.2012, pag. 1).

⁽⁸⁾ Decisione 2012/735/UE del Consiglio, del 31 maggio 2012, relativa alla firma, a nome dell'Unione, e all'applicazione provvisoria dell'accordo commerciale tra l'Unione europea e i suoi Stati membri, da una parte, e la Colombia e il Perù, dall'altra (GU L 354 del 21.12.2012, pag. 1) e decisione (UE) 2016/2369 del Consiglio, dell'11 novembre 2016, relativa alla firma, a nome dell'Unione, e all'applicazione provvisoria del protocollo di adesione all'accordo commerciale tra l'Unione europea e i suoi Stati membri, da una parte, e la Colombia e il Perù, dall'altra, per tener conto dell'adesione dell'Ecuador (GU L 356 del 24.12.2016, pag. 1).

- Canada ⁽¹⁾
 - Georgia ⁽²⁾
- c) tenuto conto della reputazione, della notorietà e della durata dell'uso di un marchio, è tale da indurre in errore il consumatore quanto alla vera identità del prodotto;
- d) mette a repentaglio l'esistenza di una denominazione omonima o parzialmente omonima o di un marchio oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione del presente avviso;
- e) oppure se le dichiarazioni di opposizione forniscono particolari da cui si possa desumere che la denominazione di cui si propone la protezione è generica.

I criteri di cui sopra sono valutati con riferimento al territorio dell'Unione che, per quanto riguarda i diritti di proprietà intellettuale, si riferisce solo al territorio o ai territori in cui detti diritti sono tutelati. La tutela definitiva della denominazione in questione nell'Unione europea è subordinata all'esito positivo di tale procedura e alla successiva adozione di un atto giuridico che inserisce tali denominazioni nei suddetti accordi.

Elenco delle indicazioni geografiche della Colombia da proteggere come indicazioni geografiche nell'Unione europea dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

Nome	Descrizione sintetica
«CAFÉ DE SANTANDER»	Caffè
«ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ»	Riso

⁽¹⁾ Decisione (UE) 2017/37 del Consiglio relativa alla firma, a nome dell'Unione europea, dell'accordo economico e commerciale globale (CETA) tra il Canada, da una parte, e l'Unione europea e i suoi Stati membri, dall'altra (GU L 11 del 14.1.2017, pag. 1).

⁽²⁾ Decisione 2014/494/UE del Consiglio, del 16 giugno 2014, relativa alla firma, a nome dell'Unione europea, e all'applicazione provvisoria dell'accordo di associazione tra l'Unione europea e la Comunità europea dell'energia atomica e i loro Stati membri, da una parte, e la Georgia, dall'altra (GU L 261 del 30.8.2014, pag. 1).

⁽³⁾ Elenco fornito dalle autorità colombiane.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT