

Gazzetta ufficiale C 346

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

65° anno
9 settembre 2022

Sommario

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2022/C 346/01 Ritiro degli atti della Commissione 1

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2022/C 346/02 Tassi di cambio dell'euro — 8 settembre 2022 2

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2022/C 346/03 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL) ⁽¹⁾ 3

2022/C 346/04 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE) ⁽¹⁾ 5

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

ALTRI ATTI

Commissione europea

2022/C 346/05	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	7
2022/C 346/06	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	12

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Ritiro degli atti della Commissione

(2022/C 346/01)

Elenco degli atti da eliminare dall'*acquis* in vigore**Decisioni della Commissione**

Decisione 93/454/CEE, Euratom della Commissione, del 22 luglio 1993, che definisce delle imposte legate alla produzione e all'importazione ai fini dell'applicazione dell'articolo 1 della direttiva 89/130/CEE, Euratom del Consiglio relativa all'armonizzazione della fissazione del prodotto nazionale lordo ai prezzi di mercato

(GU L 213 del 24.8.1993, pag. 18)

Decisione 93/475/CEE, Euratom della Commissione, del 22 luglio 1993, che definisce delle sovvenzioni legate alla produzione e all'importazione ai fini dell'applicazione dell'articolo 1 della direttiva 89/130/CEE, Euratom del Consiglio relativa all'armonizzazione della fissazione del prodotto nazionale lordo ai prezzi di mercato

(GU L 224 del 3.9.1993, pag. 27)

Decisione 93/570/CEE, Euratom della Commissione, del 4 ottobre 1993, che definisce i limiti tra «altre imposte indirette sulla produzione» e «consumi intermedi» ai fini dell'applicazione dell'articolo 1 della direttiva 89/130/CEE, Euratom del Consiglio relativa all'armonizzazione della fissazione del prodotto nazionale lordo ai prezzi di mercato

(GU L 276 del 9.11.1993, pag. 13)

Decisione 97/157/CE, Euratom della Commissione, del 12 febbraio 1997, relativa al trattamento dei redditi degli organismi di investimento collettivo ai fini dell'applicazione della direttiva 89/130/CEE, Euratom del Consiglio relativa all'armonizzazione della fissazione del prodotto nazionale lordo ai prezzi di mercato

(GU L 60 dell'1.3.1997, pag. 63)

Decisione 97/178/CE, Euratom della Commissione, del 10 febbraio 1997, relativa alla definizione di una metodologia per il passaggio tra il Sistema europeo dei conti nazionali e regionali nella Comunità (SEC 1995) e il Sistema europeo di conti economici integrati (SEC seconda edizione)

(GU L 75 del 15.3.1997, pag. 44)

Decisione 97/619/CE, Euratom della Commissione, del 3 settembre 1997, relativa alle eventuali modifiche del prodotto nazionale lordo degli Stati membri ai fini dell'applicazione della direttiva 89/130/CEE, Euratom del Consiglio relativa all'armonizzazione della fissazione del prodotto nazionale lordo ai prezzi di mercato

(GU L 252 del 16.9.1997, pag. 33)

Decisione 98/501/CE, Euratom della Commissione, del 24 luglio 1998, relativa a talune operazioni specifiche definite nel quadro dei lavori connessi al protocollo sulla procedura per i disavanzi eccessivi ai fini dell'applicazione dell'articolo 1 della direttiva 89/130/CEE, Euratom del Consiglio relativa all'armonizzazione della fissazione del prodotto nazionale lordo ai prezzi di mercato

(GU L 225 del 12.8.1998, pag. 29)

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

8 settembre 2022

(2022/C 346/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0009	CAD	dollari canadesi	1,3134
JPY	yen giapponesi	143,65	HKD	dollari di Hong Kong	7,8568
DKK	corone danesi	7,4365	NZD	dollari neozelandesi	1,6491
GBP	sterline inglesi	0,86656	SGD	dollari di Singapore	1,4054
SEK	corone svedesi	10,7075	KRW	won sudcoreani	1 381,70
CHF	franchi svizzeri	0,9739	ZAR	rand sudafricani	17,3797
ISK	corone islandesi	140,30	CNY	renminbi Yuan cinese	6,9564
NOK	corone norvegesi	10,0615	HRK	kuna croata	7,5150
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 891,86
CZK	corone ceche	24,543	MYR	ringgit malese	4,5051
HUF	fiorini ungheresi	395,48	PHP	peso filippino	57,031
PLN	zloty polacchi	4,7155	RUB	rublo russo	
RON	leu rumeni	4,8756	THB	baht thailandese	36,418
TRY	lire turche	18,2546	BRL	real brasiliano	5,2042
AUD	dollari australiani	1,4824	MXN	peso messicano	20,0130
			INR	rupia indiana	79,7375

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10658 — NORSK HYDRO / ALUMETAL)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 346/03)

1. In data 1° settembre 2022 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:

- Norsk Hydro ASA («Hydro», Norvegia),
- Alumetal S.A. («Alumetal», Polonia).

Hydro acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di Alumetal.

La concentrazione è effettuata mediante offerta pubblica.

La stessa concentrazione era già stata notificata alla Commissione in data 13 maggio 2022, ma la notifica era stata successivamente ritirata il 7 giugno 2022.

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

- Hydro è un'impresa di alluminio pienamente integrata che svolge attività lungo tutta la catena del valore dell'alluminio, che comprende la bauxite, l'allumina, la produzione di energia, la produzione di alluminio primario, gli estrusi in alluminio e il riciclaggio dell'alluminio. In particolare, Hydro produce leghe da fonderia basate principalmente sull'alluminio primario;
- Alumetal è essenzialmente un produttore di leghe di alluminio da fonderia prodotte perlopiù a partire da alluminio secondario. L'impresa produce anche leghe madri, che utilizza internamente ma vende anche a clienti terzi.

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 del seguente riferimento:

Caso M.10658 — NORSK HYDRO/ALUMETAL

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

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 346/04)

1. In data 31 agosto 2022 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:

- Speira BidCo I GmbH (Germania), controllata da Speira (Germania), che a sua volta è controllata in ultima istanza da KPS Capital Partners, LP («KPS», Stati Uniti),
- Real Alloy UK Holdco Ltd. («Real Alloy UK», Regno Unito), controllata da Real Alloy Holding, LLC (Stati Uniti),
- Evergreen Holding GmbH («Evergreen», Germania), controllata da Real Alloy Holding, LLC (Stati Uniti).

Speira BidCo I GmbH acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di Real Alloy UK e Evergreen («Real Alloy Europe»). La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- KPS gestisce fondi di investimento su scala mondiale attraverso le sue entità di gestione affiliate, concentrandosi, tra l'altro, sulle imprese manifatturiere e industriali, in una gamma diversificata di settori, tra cui diversi fabbricanti di prodotti di alluminio, che operano anche nel SEE e a livello mondiale.
- Speira BidCo I GmbH è una società in portafoglio controllata esclusivamente da Speira. Controllata in ultima istanza da KPS, Speira è un produttore di prodotti di alluminio laminati piatti avanzati. Si tratta di un gruppo di prodotti semilavorati di alluminio piatto che possono essere utilizzati per una serie di applicazioni, tra cui l'industria automobilistica, dell'imballaggio, della stampa, dell'ingegneria, dell'edilizia e dell'edilizia.
- Real Alloy Europe comprende l'intera attività, nel SEE e nel Regno Unito, di Real Alloy Group, che è impegnata nel riciclaggio dei prodotti di alluminio e nella produzione di leghe da fonderia e da lavorazione plastica in Europa e in America settentrionale. Evergreen, attraverso le sue controllate e diversi stabilimenti in Germania, Francia e Norvegia, si occupa dell'approvvigionamento, della lavorazione e del riciclaggio di rottami di alluminio e magnesio, scorie, scorie saline e loro sottoprodotti, e produce leghe di alluminio secondarie e magnesio secondario. Real Alloy UK è impegnata nell'approvvigionamento, nella lavorazione e nel riciclaggio di rottami di alluminio, scorie, scorie saline e loro sottoprodotti e nella produzione di leghe di alluminio secondarie. Le due società oggetto dell'operazione possono pertanto essere descritte come riciclatori terzi di alluminio e magnesio e come produttori di leghe di specifiche.

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

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

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

M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE

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

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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 346/05)

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

"Châtaigne des Cévennes"**N. UE: PDO-FR-02639 – 7.10.2020****DOP (X) IGP ()****1. Nome:**

"Châtaigne des Cévennes"

2. Stato membro o paese terzo

Francia

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

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

Il nome "Châtaigne des Cévennes" designa i frutti allo stato fresco, secco o trasformato in farina, provenienti dalla specie *Castanea sativa* e da un complesso di varietà tradizionali, ottenute da castagni innestati, aventi caratteristiche comuni. I frutti allo stato fresco sono di forma ellittica, triangolare o rotonda con un colore che va dal castano chiaro al marrone scuro e possono in alcuni casi presentare striature verticali. Dopo la pelatura, il seme appare di colore tra il bianco crema e il giallo tenue e presenta nervature marcate in superficie. La pellicola interna può penetrare il seme fino a spaccarlo in due. L'analisi di 100 g di castagne fresche pelate rivela un tenore di materia secca almeno pari al 37 % e una composizione minima in glucidi totali del 34 %. Allo stato fresco, i frutti della "Châtaigne des Cévennes" sono sottoposti a cernita secondo la varietà e il calibro (diametro pari o superiore a 20 millimetri). Per quanto riguarda la qualità sanitaria, le castagne sono selezionate in modo tale che la quota di frutti non conformi non sia pari o superiore al 10 % con un limite massimo del 2 % di prodotto affetto da marciume. Al palato, il sapore dolce è dominante e gli aromi di miele, latte caldo, frutta secca, violetta e patata dolce sono intensi e persistenti. La consistenza è morbida e rilascia pochi grumi.

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

Allo stato secco, il seme è più piccolo e conserva la sua forma e il suo colore iniziali; emana aromi di frutta secca, caramello e pane caldo. Successivamente, la molitura e la setacciatura danno origine a una farina dalla consistenza fine e scioglievole. Il macinato deve passare per almeno l'80 % attraverso un setaccio da 250 microgrammi. Il suo tasso di umidità è inferiore al 10 %. Il colore è nelle tonalità del biancastro o bianco avorio con la presenza sparsa di particelle tra il marrone e il nero. Presenta un aroma di noce o nocciola al quale può mescolarsi la fragranza di pane tostato.

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

—

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

Tutte le fasi della produzione e della trasformazione della "Châtaigne des Cévennes" hanno luogo nella zona geografica.

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*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Il perimetro di tale zona comprende il territorio dei 206 comuni indicati di seguito, sulla base del codice geografico ufficiale del 2019.

Dipartimento del Gard:

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Cognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoules, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.

Dipartimento dell'Hérault:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes,ourniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélioux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Dipartimento della Lozère:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubiérettes, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévèchères, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

Dipartimento dell'Aveyron: Arnac-sur-Dourdou.

Dipartimento del Tarn: Murat-sur-Vèbre.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la "Châtaigne des Cévennes" e l'ambiente in cui è prodotta si fonda sulla capacità di adattamento delle varietà di castagno tradizionali e locali alle condizioni del clima mediterraneo e alla topografia accidentata delle Cévennes, un elemento che conferisce al prodotto qualità distintive che si conservano in virtù delle competenze umane nella conduzione e nella produzione dei castagneti.

Specificità della zona

La zona geografica di impianto del castagneto è delimitata da fattori naturali omogenei, coerenti con le esigenze di sviluppo e mantenimento nell'ambiente della specie *Castanea sativa*. Il castagno è adattato al clima mediterraneo che domina la regione delle Cévennes, caratterizzato da estati calde e secche e inverni miti. La fascia occidentale di questo territorio subisce una certa influenza oceanica. Le precipitazioni medie annue sono comprese tra 700 e 1 300 millimetri che corrispondono al fabbisogno idrico del castagno, pari a circa 700 millimetri di acqua all'anno con un incremento a partire dal 15 agosto. Il territorio dei castagneti delle Cévennes si estende ad altitudini comprese tra 150 e 900 metri. Le peculiarità topografiche delle Cévennes consistono in pendii scoscesi presenti su quasi tutta l'area. Si tratta di una successione di valli parallele, molto accentuate, disposte su entrambi i versanti dei vari corsi d'acqua (disposizione a "lisca di pesce"), che sono da nord a sud: l'Altier-Chassezac, la Cèze, il Tarn, i fiumi della rete idrografica del Gardon, l'Hérault, l'Orb, la Mare, e i fiumi Jaur e Thoré. Le rocce madri sono di natura cristallina di tipo scistoso, come gneiss, graniti o arenarie. Hanno dato origine a suoli con Ph non superiore a 7, dalla granulometria equilibrata, non asfissianti e con un ridotto tasso di argilla. Non contengono calcare attivo o ne contengono in misura molto contenuta (meno del 4 %).

Lo studio di Jean Galzin sulla toponomastica degli appezzamenti situati nel Gard e nella Lozère nel 1986, pubblicato negli annali del Parc National des Cévennes, rivela che la coltivazione dei castagneti è praticata già dall'anno mille. Successivamente, a partire dal Medioevo, i testi di quell'epoca rendono testimonianza della coltivazione del castagno e della sua crescita.

In funzione degli eventi climatici e demografici la castanicoltura si evolve attraverso la conduzione dei terreni. L'assetto di queste superfici agricole produttive si concretizza grazie all'attività di impianto su appezzamenti disboscati e alla creazione di canali di irrigazione ("béals") e drenaggio ("trincats"). Nelle zone in pendenza, per limitare il dilavamento e favorire la formazione di suoli più profondi, sono costruiti muretti a secco; l'insediamento dei castagneti avviene pertanto su terrazzamenti, denominati localmente "faisses" o "bancels".

Queste opere di adeguamento per mano dell'uomo costituiscono il patrimonio edificato delle Cévennes, che si dimostra ancora ai giorni nostri ben adeguato alle pratiche colturali contemporanee.

A cominciare dal secolo XVI i castagneti ricoprono un ruolo essenziale sotto il profilo dell'approvvigionamento alimentare. "L'albero del pane" ha contribuito alla resilienza degli abitanti delle Cévennes durante i difficili periodi di crisi alimentare o di conflitto, in particolare per i protestanti e i camisardi durante la guerra di religione. Alla metà del XX secolo l'esodo dalle campagne e la comparsa di malattie parassitarie (mal dell'inchiostro, cancro) hanno segnato un declino nella coltivazione dei castagneti. In seguito, grazie alle competenze e alla padronanza delle tecniche di innesto dei castanicoltori delle Cévennes, le varietà meglio adattate al territorio hanno potuto sopravvivere e persino

diffondersi. Sono state sviluppate varietà dotate di qualità gustative per il consumo allo stato fresco, di capacità di conservazione (compresa in particolare la facilità di pelatura) e di adattabilità alle modalità della commercializzazione. La competenza consiste nel disporre di più varietà nel proprio frutteto, in modo da distribuire il raccolto nel tempo grazie alla presenza di varietà più precoci e di quelle più tardive. Il castanicoltore garantisce l'approvvigionamento dell'azienda agricola facendo fronte alle condizioni climatiche avverse e ai rischi sanitari.

Le castagne raccolte in autunno possono essere consumate fresche. Tradizionalmente una parte del raccolto era destinata all'essiccazione per consentire il consumo durante il resto dell'anno. Le castagne vengono quindi disidratate in strutture dette "clèdes" nella parte nordorientale della zona geografica o "sécadous" nella parte sudoccidentale della zona geografica.

Nelle Cévennes esistevano anche mulini costruiti all'interno delle aziende che sfruttavano la corrente dei corsi d'acqua per far girare la mola che macinava le castagne secche. Questa pratica rivela il carattere tradizionale della produzione di castagne sul territorio. A tal proposito vi sono antiche testimonianze, come quella di Thomas Platter resa nel 1596 nei pressi di Valleraugue, il quale scrive che le castagne sono "trasformate dagli abitanti delle Cévennes in farina da cui essi ricavano un pane dolcissimo".

Specificità del prodotto

La denominazione "Châtaigne des Cévennes" si presenta nelle tre forme del prodotto fresco, essiccato e in farina, che rispecchiano tanto le consuetudini tradizionali quanto l'evolversi dei consumi. I frutti allo stato fresco hanno un colore che va dal castano chiaro al marrone scuro e possono in alcuni casi presentare striature verticali. Dopo la pelatura, il seme appare di colore tra il bianco crema e il giallo tenue e presenta nervature marcate in superficie. La pellicola interna può penetrare il seme fino a spaccarlo in due. Al palato, il sapore dolce è dominante e gli aromi di miele, latte caldo, frutta secca, violetta e patata dolce sono intensi e persistenti. La consistenza è morbida.

Nelle Cévennes la castagna era tradizionalmente pelata ed essicata. Il seme è in questo caso più piccolo, pur conservando la sua forma e il suo colore originari; emana aromi di frutta secca, caramello e pane caldo.

La molitura delle castagne essiccate produce una farina dalla consistenza fine e scioglievole di colore biancastro o avorio e in cui sono presenti particelle tra il marrone e il nero; il suo aroma è di noce o nocciola, al quale può mescolarsi la fragranza del pane tostato.

Legame causale

La molteplicità dei fattori naturali e delle competenze è all'origine della gamma di varietà catalogate in un archivio delle varianti tradizionali e locali. Tale molteplicità conferisce alle varietà tradizionali e locali le loro peculiarità gustative comuni e, nello specifico, un sapore dolce e una consistenza morbida che si ritrova in tutte le varianti.

Le peculiarità organolettiche della "Châtaigne des Cévennes" sono riconducibili anche al clima mediterraneo. Le estati secche e calde favoriscono la concentrazione delle componenti zuccherine e aromatiche dei frutti. Le precipitazioni che si verificano nelle Cévennes, e che sono più intense a partire da metà agosto, favoriscono l'ingrossamento del riccio e dei suoi frutti e ne definiscono il calibro. Allo stesso tempo, l'idratazione del seme dovuta alla pioggia, grazie alla sua azione fisica, conferisce alla polpa del frutto una consistenza morbida.

In autunno, grazie alle differenze di temperatura, i frutti giungono alla piena maturità tra settembre e dicembre a seconda delle varietà e del sito di impianto (altitudine). La conduzione del territorio delle Cévennes e le pratiche agricole consentono di ottenere castagneti sani che producono frutti di buona pezzatura, dalla qualità nutrizionale riconosciuta e dal tipico sapore dolce.

L'impiego delle risorse offerte dai castagneti si realizza anche attraverso differenti forme di conservazione dei frutti. Ciò si lega ad una "produzione abbondante, che supera ampiamente il consumo immediato" del prodotto fresco, come dichiara Daniel Travier, nel maggio 2004, in occasione di una conferenza dal titolo "L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles" (L'albero del pane nelle Cévennes ovvero la storia e il ruolo dei castagneti da frutto nelle Cévennes tradizionali).

In base a tali opportunità di conservazione si sviluppa pertanto una struttura particolare: la "clède", elemento tipico del paesaggio delle Cévennes e rappresentativo della perizia locale nell'essiccazione del frutto. Questo procedimento di essiccazione nella "clède" è il metodo tradizionale di conservazione, "il migliore" stando all'opera di Antoine Augustin Parmentier dal titolo "Traité de la Châtaigne", pubblicato nel 1780. Grazie alla maestria nella costruzione della "clède", destinata a creare un luogo isolato, nonché nell'essiccazione dell'aria ambiente tramite una fonte di calore moderata e regolare, le pratiche locali si sono consolidate e affinate, facendo sì che la castagna secca possa conservare nel tempo il suo sapore dolce e la sua morbidezza iniziale.

Anche la molitura delle castagne secche è una forma di conservazione del frutto, la quale consente di ottenere una farina fine dal sapore dolce che riflette la gamma delle varietà della castagna delle Cévennes. Da qui la quantità di mulini presenti su questo territorio: almeno un mulino per villaggio e fino a dieci mulini per comune per macinare in funzione delle necessità. Nel 2016 i cinque mulini che coprono le esigenze della gran parte del territorio rispondono alla spinta impressa dai trasformatori per valorizzare la castagna delle Cévennes.

Le castagne sono inoltre utilizzate nella preparazione di piatti saporiti quali il "Bajanat", una zuppa tradizionale delle Cévennes che valorizza la scioglievolezza e dolcezza di questi frutti. Si consumano anche all'"affachade", vale a dire arrostiti in una padella forata in cui si ottengono castagne morbide, gradevolmente dolci e senza traccia di amaro. La farina è utilizzata nella preparazione di sfoglie o crêpes e di prodotti di pasticceria o panetteria.

Le tre forme della castagna delle Cévennes rispondono alle consuetudini e alle modalità di consumo, tradizionali e moderne.

La castanicoltura deriva dalle interazioni tra l'ambiente naturale e una serie di fattori legati all'intervento umano. Le caratteristiche fisiche del territorio delle Cévennes hanno dato origine a una storia che parla dei castagneti, di una tipicità dei prodotti e del consolidamento delle competenze locali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60

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 346/06)

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.

«Hofer Rindfleischwurst»

N. UE: PGI-DE-0722-AM01 - 17.6.2020

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

Il richiedente la modifica è lo stesso richiedente originario. L'associazione è un'associazione di produttori/trasformatori del prodotto in questione.

Indirizzo: Hohe Straße 20, 95030 Hof

Paese: Germania

E-mail: Fleischer-innung-hof@t-online.de

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro

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)

5.1. Descrizione del prodotto

1. Modifica

- (1) Nella frase seguente del primo paragrafo «La carne di salsiccia spalmabile viene insaccata in budello sintetico (cellofan) il cui calibro può variare dai 40 ai 55 mm», il termine «(cellofan)» è soppresso.

Molti produttori utilizzano budelli artificiali realizzati con altri materiali. Tuttavia ciò non incide negativamente sulla qualità dell'«Hofer Rindfleischwurst».

2. Modifica

- (2) Al primo paragrafo è soppressa la frase seguente: «A seconda del calibro, la lunghezza dell'«Hofer Rindfleischwurst» può raggiungere al massimo i 50 cm ed il peso oscilla fra i 150 e gli 800 grammi.»

In alcuni casi vengono prodotte anche salsicce più lunghe o più leggere/pesanti. Poiché ciò non incide sulla qualità del prodotto, non è necessaria una restrizione in tal senso.

3. Modifica

- (3) Al sesto paragrafo, nella frase «tenore d'acqua compreso fra il 50 % ed il 55 %, tenore di materie grasse tra il 25 % e il 30 %», «25 %» è sostituito con «20 %».

Le ricette di molti produttori hanno sempre previsto un tenore di materie grasse leggermente inferiore per l'«Hofer Rindfleischwurst». Il tenore minimo di materie grasse è stato adeguato in modo da non ostacolarli nella loro produzione tradizionale. Ciò non incide sulla qualità dell'«Hofer Rindfleischwurst».

4. Modifica

- (4) Al sesto paragrafo, nella frase «La percentuale di carne suina e di lardo dorsale è al massimo del 30 %», «30 %» è sostituito con «40 %».

Le ricette di molti produttori hanno sempre previsto una percentuale superiore di carne suina e di lardo dorsale per l'«Hofer Rindfleischwurst». La percentuale massima è stata adeguata in modo da non ostacolarli nella loro produzione tradizionale. Ciò non incide sul tenore massimo di materie grasse.

5. Modifica

- (5) L'ultima frase dell'ottavo paragrafo «Nella produzione di questo tipo di salsiccia, pertanto, non si adoperano carni provenienti da bovini giovani» è soppressa.

Le carni di animali più giovani da macello, ossia i bovini giovani, sono sempre state adoperate nel processo produttivo. Poiché ciò non incide negativamente sulla qualità del prodotto, la restrizione esistente non è necessaria.

6. Modifica

- (6) Nella prima frase del nono paragrafo «Il principale ingrediente contenuto nell'«Hofer Rindfleischwurst» è la carne esente da grasso connettivo e da nervi, appartenente alla categoria R I (2/3) e lardo dorsale di maiale della categoria S VIII (1/3)» «2/3» è sostituito con «almeno il 60 %» e «della categoria S VIII» è sostituito con «delle categorie S VIII e S I (percentuale combinata massima del 40 %)».

L'adeguamento e la modifica delle percentuali derivano dalla variazione della percentuale indicata al punto 4 e servono ad armonizzare e a chiarire l'intero disciplinare. Le ricette di molti produttori hanno sempre previsto una percentuale superiore di carne suina e di lardo dorsale per l'«Hofer Rindfleischwurst». La percentuale massima è stata adeguata in modo da non ostacolarli nella loro produzione tradizionale.

7. Modifica

- (7) L'ultima frase del nono paragrafo «È possibile aggiungere un minuscolo quantitativo di grasso suino della categoria S I insieme a un po' di lardo dorsale, sebbene ciò avvenga più raramente» è soppressa.

Sicuramente alcuni produttori hanno abitualmente aggiunto grasso suino. Poiché la frase precedente riguardava l'aggiunta di grasso suino (cfr. modifica (6)), questa frase è superflua e può pertanto essere soppressa.

8. Modifica

- (8) Il paragrafo 10 «La carne bovina adoperata proviene prevalentemente da vacche, più raramente da tori. Il taglio da utilizzare è il membro mediano posteriore (prosciutto), il cui tenore in grassi è all'incirca del 5 %. Nel caso in cui si adoperi carne suina, questa viene prelevata dalla coscia dell'animale, il cui contenuto di grasso è approssimativamente del 4 %. Il lardo dorsale ha un tenore di grasso pari al 70 % circa» è soppresso.

Poiché i singoli tagli e il sesso delle carcasse utilizzate non incidono in modo significativo sulla qualità del prodotto finale, non sono necessarie prescrizioni dettagliate in merito. Lo stesso vale per il tenore di grasso dei singoli tagli.

5.2. Prova dell'origine

1. Modifica

- (1) Nella seconda frase del primo paragrafo «Il macello riceve una copia del passaporto per i bovini e comunica a Monaco di Baviera, tramite la banca dati dei bovini, di aver effettuato la macellazione», i termini «a Monaco di Baviera» sono soppressi.

L'indicazione del luogo in cui ha sede la banca dati dei bovini è irrilevante e può pertanto essere omessa.

2. Modifica

- (2) La terza frase del primo paragrafo «Durante il taglio, la cernita e l'ulteriore trasformazione delle materie prime per la produzione dell'«Hofer Rindfleischwurst», la formazione delle partite e la documentazione scritta garantiscono la prova della tracciabilità», l'espressione «la formazione delle partite e la documentazione scritta garantiscono la prova della tracciabilità» è sostituita con «la tracciabilità è conforme agli obblighi giuridici».

In particolare le piccole imprese artigiane non sono sempre in grado di garantire tale documentazione dettagliata. Il rispetto degli obblighi giuridici è sufficiente.

3. Modifica

- (3) L'ultima frase del primo paragrafo «L'impresa di trasformazione può quindi indicare con precisione quali materie prime di quale animale, specificando il luogo di origine, sono state trasformate per la produzione dell'«Hofer Rindfleischwurst» è soppressa.

In particolare le piccole imprese artigiane non sono sempre in grado di garantire tale documentazione dettagliata. Il rispetto degli obblighi giuridici è sufficiente in tal senso.

4. Modifica

- (4) Nella seconda frase del secondo paragrafo «“Hofer Rindfleischwurst” e il nome del produttore sono stampati sul budello sintetico», l'espressione «e il nome del produttore» è soppressa.

Non tutti i produttori dispongono di appositi budelli su cui è stampato il loro nome, ad esempio per motivi di costo. La stampa «Hofer Rindfleischwurst» è sufficiente, purché il nome del produttore sia indicato altrove (ad esempio sull'etichetta).

5.3. Metodo di produzione

1. Modifica

- (1) Nella seconda frase del primo paragrafo «Questa materia prima proviene da bovini e suini nati e allevati principalmente nella zona geografica delimitata e al di fuori di essa, perlopiù nei distretti di Oberfranken, Oberpfalz e Turingia», il termine «preferibilmente» è inserito prima del termine «nati» e il termine «principalmente» è soppresso. Inoltre l'espressione «e al di fuori di essa, perlopiù» è sostituita con «o» e l'espressione «e Turingia» è sostituita con «o nei Länder della Turingia o della Sassonia».

Il fatto che i bovini o i suini utilizzati possano ormai provenire anche dalla Sassonia non costituisce un'estensione, in quanto la formulazione del disciplinare precedente era aperta («principalmente»).

2. Modifica

- (2) La terza frase del primo paragrafo «Questi bovini e suini sono macellati esclusivamente nella zona geografica delimitata» è soppressa.

Poiché il macello di Hof ha interrotto la macellazione dei bovini, solo un numero molto esiguo di capi può essere macellato nel macello di Helmbrecht entro i confini della zona geografica delimitata. Questo non è sufficiente per gestire i quantitativi da trasformare. La precedente restrizione, secondo cui la macellazione doveva aver luogo esclusivamente nella zona geografica, deve pertanto essere abbandonata. Ciò non pregiudica la qualità e la freschezza dell'«Hofer Rindfleischwurst», dal momento che nelle immediate vicinanze sono presenti numerosi macelli (in particolare nei vicini Länder della Sassonia e della Turingia).

3. Modifica

- (3) L'ultima frase del primo paragrafo «L'intero processo produttivo avviene altresì entro i confini della zona geografica delimitata», è sostituita dalla frase «La produzione dell'«Hofer Rindfleischwurst» avviene entro i confini della zona geografica». Ciò significa che l'intero processo produttivo, compresa l'effettiva macellazione, deve avere luogo in aziende situate entro i confini della zona geografica. In particolare, per processi produttivi si intendono il taglio, la classificazione della carne e il processo di fabbricazione. Le carni magre vengono tritate e mescolate con tutti gli ingredienti (ad eccezione del nitrato di sodio) nel cutter e/o nel tritacarne. Si aggiunge quindi il nitrato di sodio e l'impasto viene nuovamente mescolato. Le salsicce spalmabili così ottenute vengono insaccate in budelli artificiali. Il tocco finale è il processo di affumicatura a freddo che conferisce all'«Hofer Rindfleischwurst» un piacevole aroma affumicato.

Si tratta di una modifica necessaria, in quanto le precedenti soppressioni avrebbero impedito di chiarire quali particolari fasi di produzione debbano aver luogo nella zona geografica delimitata. Tale delimitazione rigorosa è fissata intenzionalmente al fine di sottolineare il carattere esclusivo di questa particolare salsiccia e dovrebbe espressamente impedirne la vendita al di fuori della regione.

4. Modifica

- (4) Il secondo paragrafo «Come già detto, l'«Hofer Rindfleischwurst» si contraddistingue per la sua qualità e freschezza. Ciò presuppone che i bovini e i suini siano macellati nei macelli situati entro i confini della zona geografica delimitata in cui avrà luogo anche il processo produttivo», è soppresso.

Cfr. modifica (2).

5. Modifica

- (5) Al quinto paragrafo, nella frase «Le carni magre vengono tritate e mescolate con tutti gli ingredienti (ad eccezione del sale nitritato per salamoia) nel cutter», dopo il termine «cutter» sono inseriti i termini «e/o nel tritacarne».

A seguito della modifica (6), in questa frase il riferimento al tritacarne è aggiunto per tenere conto di tutte le possibili fasi di trasformazione.

6. Modifica

- (6) Il precedente sesto paragrafo «L'impasto così ottenuto viene poi tritato tramite il disco di taglio da 0,6 mm del tritacarne. L'impasto viene poi messo nuovamente nel cutter, si amalgamano le spezie e si aggiunge il sale nitritato per salamoia al fine di accentuare la colorazione rossa e stabilizzare il colore. Per ottenere una finezza ottimale e una granulazione uniforme, l'impasto viene finemente tritato nel cutter a velocità elevata e a una temperatura di uscita di 12 gradi Celsius (metodo del cutter), con l'impiego di utensili di taglio affilati» è sostituito con la frase «Il sale nitritato per salamoia viene poi aggiunto e mescolato nuovamente».

Il processo produttivo qui descritto è molto dettagliato e inutilmente restrittivo e non copre lo spettro dei metodi di produzione tradizionalmente diversi. Ciò significa che attualmente alcuni produttori tradizionali non sono più in grado di fornire il proprio prodotto secondo il metodo di lunga data. Inoltre alcuni dei parametri descritti per la qualità e l'aspetto del prodotto sono irrilevanti e pertanto limitano inutilmente i produttori nell'esercizio delle rispettive attività artigianali. Per evitare di rendere la produzione inutilmente difficile, le descrizioni dettagliate sono omesse.

5.4. Legame

Modifica

Al punto (2) «Specificità del prodotto», terza frase del secondo paragrafo, nella versione originale in lingua tedesca il termine «Prämienprodukt» è sostituito con «Premiumprodukt». [Questa modifica non riguarda la versione in lingua italiana].

La modifica intende semplicemente correggere un errore materiale. Si è sempre voluto intendere «Premiumprodukt».

DOCUMENTO UNICO

«Hofer Rindfleischwurst»

N. UE: PGI-DE-0722-AM01 - 17.6.2020

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Hofer Rindfleischwurst»

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.)

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

L'«Hofer Rindfleischwurst» è una salsiccia cruda spalmabile, di forma allungata, che viene insaccata in budello sintetico il cui calibro può variare dai 40 ai 55 mm. Il colore dell'«Hofer Rindfleischwurst» è una bella tonalità di rosso carneo, intensa ma gradevole.

L'«Hofer Rindfleischwurst» si contraddistingue per il suo sapore, delicatamente speziato, tipico di questo tipo di salsiccia, accentuato da una leggera nota pepata. Anche l'affumicatura a freddo su legna di faggio conferisce all'«Hofer Rindfleischwurst» un piacevole aroma affumicato.

L'«Hofer Rindfleischwurst» è una salsiccia cruda spalmabile, dalla carne finemente tritata, che si contraddistingue per la sua freschezza. Essa mantiene inalterato il suo aroma del tutto particolare solo per due o tre giorni e, pertanto, non può conservarsi a lungo.

Quando viene confezionata sottovuoto, tuttavia, si conserva un po' più a lungo (almeno per dieci giorni) purché messa in frigorifero.

Ulteriori requisiti qualitativi che l'«Hofer Rindfleischwurst» deve possedere sono la tonalità rossa stabile della carne, una notevole spalmabilità ed una consistenza uniforme.

Poiché per la produzione dell'«Hofer Rindfleischwurst» si adopera carne magra bovina, il risultato è una salsiccia contenente un elevato tenore di proteine della carne esenti da proteine del tessuto connettivo (valore BEFFE). Il livello del valore BEFFE non deve essere inferiore al 10 %. Dalle analisi effettuate nel test *Neutrale Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk* (NBQP - Controllo neutrale dell'attività e della qualità presso i salumifici bavaresi) emergono, quali caratteristiche tecniche dell'«Hofer Rindfleischwurst», i valori elencati in appresso: tenore d'acqua compreso fra il 50 % ed il 55 %, tenore di materie grasse tra il 20 % e il 30 %. La percentuale di carne suina e di lardo dorsale non è superiore al 40 %.

Gli ingredienti utilizzati sono il nitrato di sodio (sale di stagionatura) ed un additivo, l'acido ascorbico, la cui funzione è quella di accentuare la colorazione rossa della carne. La quantità di nitrato di sodio è del 2,5 % e quella di acido ascorbico dello 0,5 % (colorante). Le principali spezie adoperate sono il sale e il pepe finemente macinato, che vengono amalgamati nell'impasto. Per rendere più delicato e caratteristico il sapore di questa salsiccia è possibile aggiungere alla carne piccole quantità di miscele di spezie.

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

Il tipo di materie prime (carne e grasso) è di fondamentale importanza per una produzione sicura dell'«Hofer Rindfleischwurst». Sono da preferire le carni di animali da macello che abbiano già completato il processo di crescita e siano quindi già adulti. I vantaggi di questa scelta sono un'intensa colorazione ed una maggiore maturità delle carni. Si utilizzano carni bovine e suine.

Il principale ingrediente contenuto nell'«Hofer Rindfleischwurst» è la carne esente da grasso connettivo e da nervi, appartenente alla categoria R I (almeno il 60 %) e lardo dorsale di maiale delle categorie S VIII e S I (che insieme rappresentano non più del 40 %).

L'«Hofer Rindfleischwurst» si contraddistingue per la sua qualità e freschezza. Nella preparazione di questa salsiccia si utilizzano soltanto carni appena macellate. Non vengono quindi prese in considerazione, ai fini del processo produttivo, carni maturate, appese o congelate.

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

La produzione dell'«Hofer Rindfleischwurst» avviene entro i confini della zona geografica. Ciò significa che l'intero processo produttivo, compresa l'effettiva macellazione, deve avere luogo in aziende situate entro i confini della zona geografica. In particolare, per processi produttivi si intendono il taglio, la classificazione della carne e tutto il resto del processo di fabbricazione.

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*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Area urbana di Hof e distretto (Landkreis) di Hof.

5. **Legame con la zona geografica**

(1) Specificità della zona geografica:

L'«Hofer Rindfleischwurst» viene prodotta nella zona geografica delimitata da oltre 50 anni.

Nel 1950 il Mastro Salumiere Hans Millitzer nella città di Hof fu il primo a produrre la «Rindfleischwurst» a partire da carni bovine magre. Questa tradizione continuò grazie al suo ex assistente, Gottfried Rädlein, il quale produsse l'«Hofer Rindfleischwurst» dal 1962 al 1993 nell'azienda di sua proprietà rendendola famosa ben oltre i confini della città.

Per poter far fronte all'enorme richiesta di «Rindfleischwurst», Gottfried Rädlein arrivava a preparare fino a 15 quarti posteriori di bovini alla settimana, lavorando talvolta persino di domenica e durante i giorni festivi per produrre questo tipo di salsiccia in base alla propria, speciale ricetta. Trattandosi di una salsiccia cruda spalmabile, la «Rindfleischwurst» era un prodotto particolarmente fresco e, in quanto tale, il suo aroma e sapore unici si mantenevano intatti soltanto per due o tre giorni. L'«Hofer Rindfleischwurst», inoltre, è estremamente povera di grassi e facilmente digeribile tanto che il suo consumo veniva persino raccomandato dai medici dell'epoca.

Negli anni che seguirono, si affermarono altri macellai/salumai della regione che vollero anch'essi produrre e vendere la tradizionale «Hofer Rindfleischwurst». Nel gennaio 1993 Gottfried Rädlein cedette il proprio salumificio specializzato alla rinomata macelleria Albert Schiller, la quale continua ancor oggi a produrre l'«Hofer Rindfleischwurst» secondo i dettami di Gottfried Rädlein. A seguito degli sforzi compiuti dall'allora presidente della Fleischer-Innung (Corporazione dei macellai/salumai) di Hof nel 1993, il prodotto «Hofer Rindfleischwurst» venne inserito nei *Bundesdeutsche Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse* (Orientamenti federali per la carne e suoi derivati), alla voce 2.21 20.1.

(2) Specificità del prodotto:

Come descritto finora, l'«Hofer Rindfleischwurst» è un prodotto di elevata qualità e dal gusto particolare, molto apprezzato e molto noto come specialità regionale, in particolare nella città di Hof e in tutto il suo distretto. È molto popolare e molto richiesto non soltanto fra la popolazione locale, ma è anche particolarmente apprezzato anche da turisti e visitatori. Anche la sua inclusione nei *Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches* (Codice alimentare tedesco) ne testimonia l'importanza e la reputazione.

L'«Hofer Rindfleischwurst» è già stata premiata in diversi concorsi di salsicce. I salumai provenienti dalla zona geografica definita partecipano all'annuale prova della qualità della Federazione bavarese dei salumai (*Qualitätsprüfung des Fleischerverbandes Bayern*). In precedenza questo prodotto è sempre stato insignito con medaglie d'oro e d'argento, ottenendo risultati analoghi a livello nazionale nei test qualitativi effettuati dalla *Deutsche Lebensmittelgesellschaft* (DLG — Società tedesca dei prodotti alimentari). Nel corso dell'ultima mostra dell'Alta Franconia, tenutasi nell'aprile 2009 nella città di Hof, fu eseguita una prova pubblica di salsicce e, in quest'occasione, i mass media locali definirono l'«Hofer Rindfleischwurst» un prodotto regionale autorevole.

(3) Legame causale:

L'«Hofer Rindfleischwurst» è un prodotto tipico della regione di Hof. Esso ha origine in tale regione e viene prodotto da oltre 50 anni da imprese locali, in base ad una ricetta e ad una tecnologia tradizionali. La notorietà e la reputazione di questo prodotto affondano pertanto le proprie radici nell'appartenenza a questa zona geografica delimitata.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41939>.

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



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

IT