

Gazzetta ufficiale C 237

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

66° anno

5 luglio 2023

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2023/C 237/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11105 — GOLDMAN SACHS / PLATINUM SPRING / DAIWA RESORT) ⁽¹⁾	1
2023/C 237/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11140 — APG / CORSICA SOLE / MIROVA / DRIVECO) ⁽¹⁾	2
2023/C 237/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11113 — SADCO / DPDHL / JV) ⁽¹⁾	3
2023/C 237/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11142 — BROOKFIELD / TRITON) ⁽¹⁾	4

IV Informazioni

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

Commissione europea

2023/C 237/05	Tassi di cambio dell'euro — 4 luglio 2023	5
---------------	---	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2023/C 237/06	Regimi di identificazione elettronica notificati a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di identificazione elettronica e servizi fiduciari per le transazioni elettroniche nel mercato interno	6
---------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2023/C 237/07	Procedura di liquidazione — Decisione di apertura di una procedura fallimentare nei confronti della società EUROINS ROMÂNIA ASIGURARE-REASIGURARE - S.A. (Pubblicazione ai sensi dell'articolo 280 della direttiva 2009/138/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, in materia di accesso ed esercizio delle attività di assicurazione e di riassicurazione)	12
---------------	---	----

V Avvisi

ALTRI ATTI

Commissione europea

2023/C 237/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	13
---------------	--	----

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.11105 — GOLDMAN SACHS / PLATINUM SPRING / DAIWA RESORT)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 237/01)

Il 12 giugno 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11105. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.11140 — APG / CORSICA SOLE / MIROVA / DRIVECO)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 237/02)

Il 26 giugno 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11140. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.11113 — SADCO / DPDHL / JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 237/03)

Il 28 giugno 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11113. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.11142 — BROOKFIELD / TRITON)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 237/04)

Il 28 giugno 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). 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 32023M11142. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽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⁾

4 luglio 2023

(2023/C 237/05)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0895	CAD	dollari canadesi	1,4403
JPY	yen giapponesi	157,34	HKD	dollari di Hong Kong	8,5314
DKK	corone danesi	7,4479	NZD	dollari neozelandesi	1,7604
GBP	sterline inglesi	0,85673	SGD	dollari di Singapore	1,4694
SEK	corone svedesi	11,8120	KRW	won sudcoreani	1 414,61
CHF	franchi svizzeri	0,9762	ZAR	rand sudafricani	20,3147
ISK	corone islandesi	149,10	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8646
NOK	corone norvegesi	11,5958	IDR	rupia indonesiana	16 357,26
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	5,0684
CZK	corone ceche	23,695	PHP	peso filippino	60,165
HUF	fiorini ungheresi	375,39	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,4215	THB	baht thailandese	38,034
RON	leu rumeni	4,9485	BRL	real brasiliano	5,2293
TRY	lire turche	28,3858	MXN	peso messicano	18,5663
AUD	dollari australiani	1,6286	INR	rupia indiana	89,3580

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Regimi di identificazione elettronica notificati a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di identificazione elettronica e servizi fiduciari per le transazioni elettroniche nel mercato interno ⁽¹⁾

(2023/C 237/06)

Titolo del regime	Mezzi di identificazione elettronica nell'ambito del regime notificato	Stato membro notificante	Livello di garanzia	Autorità responsabile del regime	Data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea
Regime tedesco di identificazione elettronica basato sul controllo dell'accesso esteso	Carta d'identità nazionale Permesso di soggiorno elettronico Carta d'identità elettronica per i cittadini dell'Unione e del SEE	Repubblica federale di Germania	Elevato	Ministero federale dell'Interno Alt-Moabit 140 10557 Berlino DGI2@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID – Sistema Pubblico di Identità Digitale	<ul style="list-style-type: none"> — Mezzi di identificazione elettronica SPID forniti da: — Aruba PEC S.p.A. — Namirial S.p.A. — InfoCert S.p.A. — In.Te.S.A. S.p.A. — Poste Italiane S.p.A. — Register S.p.A. — Sielte S.p.A. — Telecom Italia — Trust Technologies S.r.l. 	Italia	Elevato Significativo Basso	AGID - Agenzia per l'Italia digitale Italia Via Liszt 21 00144 Roma eid-aspid@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018
Sistema nazionale di identificazione e autenticazione (NIAS)	Carta d'identità personale (eOI)	Repubblica di Croazia	Elevato	Ministero della pubblica amministrazione, Repubblica di Croazia Maksimirska 63 10000 Zagabria e-gradjani@uprava.hr	13.9.2019 7.11.2018

⁽¹⁾ GUL 257 del 28.8.2014, pag. 73.

Regime di eID estone: Carta d'identità Regime di eID estone: Carta RP Regime di eID estone: Digi-ID Regime di eID estone: e-Residency Digi-ID Regime di eID estone: Mobiil-ID Regime di eID estone: carta d'identità diploma- matica	— Carta d'identità — Carta RP — Digi-ID — Digi-ID residenza digitale — Mobiil-ID — Carta d'identità diplomatica	Repubblica di Estonia	Elevato	Polizia di Stato e guardia di frontiera Pärnu mnt 139 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 612 3000	7.11.2018
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIe)	Carta d'identità spagnola (DNIe)	Regno di Spagna	Elevato	Ministero dell'Interno - Regno di Spagna C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	7.11.2018
Carta nazionale d'identità del Lussemburgo (carta d'identità elettronica)	Carta d'identità elettronica del Lussemburgo	Granducato di Lussemburgo	Elevato	Ministero dell'Interno BP 10 L-2010 Lussemburgo minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	7.11.2018
Regime di eID belga FAS/Carte d'identità elettroniche	Carta d'identità elettronica per cittadini belgi Carta d'identità elettronica per stranieri	Regno del Belgio	Elevato	Service public fédéral Stratégie et Appui (BOSA) / direction générale Transformation digitale Simon Bolivarlaan 30 1000 Bruxelles eidas@bosa.fgov.be	27.12.2018

Cartão de Cidadão (CC)	Carta d'identità nazionale portoghese (eID)	Repubblica portoghese	Elevato	AMA – Agenzia per la modernizzazione amministrativa Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisbona ama@ama.pt +351217231200	28.2.2019
Carta di identità elettronica italiana basata sulla carta di identità nazionale (CIE)	Carta di identità elettronica (CIE)	Italia	Elevato	Ministero dell'Interno Piazza del Viminale 1 00184 Roma segreteriaservizidemografici@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019
Regime di identificazione nazionale della Repubblica ceca	Carta d'identità elettronica ceca	Repubblica ceca	Elevato	Ministero dell'Interno della Repubblica ceca Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Praga 7 eidas@mvcz.cz	13.9.2019
Quadro fiduciario dei Paesi Bassi per l'identificazione elettronica (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiensten)	Mezzi rilasciati nell'ambito di eHerkenning (per le imprese)	Regno dei Paesi Bassi	Elevato Significativo	Ministero dell'Interno e Relazioni del Regno - Logius Postbus 96810 2509 JE L'Aja info@eherkenning.nl	13.9.2019
Regime di eID slovacco	Carta d'identità elettronica slovacca	Repubblica slovacca	Elevato	Ufficio del vice primo ministro della Repubblica slovacca per gli investimenti e l'informatizzazione Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019
Regime di eID lettone	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Lettonia	Elevato Significativo	Ufficio per la cittadinanza e la migrazione (OCMA) del ministero dell'Interno della Repubblica di Lettonia Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Latvia State Radio and Television Centre (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019

Regime di eID belga FAS/itsme®	Applicazione mobile itsme®	Regno del Belgio	Elevato	Service public fédéral Stratégie et Appui (BOSA) / direction générale Transformation digitale Simon Bolivarlaan 30 1000 Bruxelles eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019
Regime di eID danese (NemID)	Key card NemID Applicazione mobile NemID Token NemID NemID su hardware NemID con IVR Magna card (key card) NemID	Regno di Danimarca	Significativo	Agenzia per la digitalizzazione del ministero delle Finanze Landgreven 4 1017 Copenhagen K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Chiave mobile digitale (eID mobile)	Repubblica portoghese	Elevato	AMA – Agenzia per la modernizzazione amministrativa Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisboa ama@ama.pt +351217231200	8.4.2020
Regime di eID lituano (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i>)	Carta d'identità nazionale lituana	Repubblica di Lituania	Elevato	Ministero dell'Interno della Repubblica di Lituania Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020
Regime di eID dei Paesi Bassi	DigiD	Regno dei Paesi Bassi	Significativo Elevato	Relazioni del Regno - Logius Postbus 96810 2509 JE L'Aia logiussecretariaatproductiehuis@logius.nl	21.8.2020
Regime di eID maltese (Identity Malta)	Carta d'identità elettronica (e-ID Card), documento di soggiorno (e-RP Card)	Repubblica di Malta	Elevato	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021
Regime di eID francese (FranceConnect+ /Identità digitale La Poste)	L'Identité numérique La Poste (app La Poste Mobile)	Repubblica francese	Significativo	DINUM (Direzione interministeriale per il digitale) 20 avenue de Ségur 75007 PARIGI eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021

eID svedese (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Regno di Svezia	Significativo	Agency for Digital Government Storgatan 37 852 30 Sundsvall Svezia e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022
Regime di eID austriaco (ID Austria)	ID Austria	Austria	Elevato	Ministero federale delle Finanze/Autorità per il registro SourcePIN (Bundesministerium für Finanzen/ Stammzahlenregisterbehörde) Johannesgasse 5 1010 Vienna, Austria post.szrb@bmf.gv.at +43 151433 - 0	27.4.2022
Regime di eID danese MitID	App mobile MitID, App MitID a sicurezza rafforzata, Chip MitID, Visualizzatore codici MitID, Lettore audio codici MitID Password MitID	Regno di Danimarca	Significativo Elevato	Agenzia per il governo digitale Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022
Regime di eID norvegese Bank ID	Bank ID	Regno di Norvegia	Elevato	Agenzia norvegese per la digitalizzazione Casella postale 1382 Vika, 0114 Oslo, Norvegia Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022
Regime di eID norvegese Buypass ID	Buypass ID	Regno di Norvegia	Elevato	Agenzia norvegese per la digitalizzazione Casella postale 1382 Vika, 0114 Oslo, Norvegia Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022
Sistema pubblico polacco di identificazione elettronica (Publiczny System Identyfikacji Elektronicznej)	Profilo sicuro Profilo personale	Repubblica di Polonia	Significativo Elevato	Ministro per il Digitale (ministro responsabile delle tecnologie dell'informazione) Królewska 27, 00-060 Varsavia, Polonia kontakt@kprm.gov.pl +48222500110	19.4.2023

Regime di eID del Liechtenstein (eID.li Class A)	eID.li Class A	Principato del Liechtenstein	Elevato	Ausländer- und Passamt APA Städtle 38 9490 Vaduz Liechtenstein info@eid.li +423 236 61 41	19.4.2023
Regime di eID del Liechtenstein (eID.li Class B)	eID.li Class B	Principato del Liechtenstein	Significativo	Ausländer- und Passamt APA Städtle 38 9490 Vaduz Liechtenstein info@eid.li +423 236 61 41	19.4.2023
Regime sloveno di carte d'identità elettroniche	Carta SI eID	Repubblica di Slovenia	Elevato	Ministero della Trasformazione digitale Davčna ulica 1 SI-1000 Lubiana Slovenia gp.mdp@gov.si +386 1 555 58 00	17.5.2023
eID Evrotrust	Evrotrust	Repubblica di Bulgaria	Significativo Elevato	Ministero dell'e-Government 1000 Sofia, 6 «Gen. Gurko» Str. mail@egov.government.bg +359 (2) 949 20 40	5.7.2023

Procedura di liquidazione**Decisione di apertura di una procedura fallimentare nei confronti della società EUROINS ROMÂNIA ASIGURARE-REASIGURARE - S.A.**

(Pubblicazione ai sensi dell'articolo 280 della direttiva 2009/138/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, in materia di accesso ed esercizio delle attività di assicurazione e di riassicurazione)

(2023/C 237/07)

Impresa di assicurazione	Società EUROINS ROMÂNIA ASIGURARE REASIGURARE -S.A., con sede in Strada Jiului nr. 8, J8 Office Park, corp A, etaj 2, sector 1, Bucarest, iscritta all'Ufficio nazionale del registro del commercio con il n. J40/1671/2022, codice di registrazione unico 5328123 e codice di registrazione A.S.F. RA-010/04.10.2003.
Data, entrata in vigore e natura della decisione	Decisione n. 262/2023 in merito al ritiro della licenza di esercizio della società Euroins România Asigurare-Reasigurare - S.A., constatazione dello stato di insolvenza e presentazione della domanda di apertura di una procedura fallimentare contro detta società. Decisione intermedia n. 2920/2023 del tribunale di Bucarest, del 9 giugno 2023, in merito all'apertura della procedura fallimentare contro la società Euroins România Asigurare-Reasigurare - S.A.
Autorità competenti	Autoritatea de Supraveghere Financiară (A.S.F.) [Autorità di vigilanza finanziaria], con sede in Splaiul Independenței nr. 15, sector 5, Bucarest, Romania
Autorità di vigilanza	Autoritatea de Supraveghere Financiară (A.S.F.) [Autorità di vigilanza finanziaria], con sede in Splaiul Independenței nr. 15, sector 5, Bucarest, Romania
Liquidatore nominato	Liquidatore giudiziario CITR, filiale di Bucarest Recapito del liquidatore giudiziario: Strada Gara Herăstrău, nr. 4, Green Court, Clădirea A etaj 3, sector 2, Bucarest
Legge applicabile	Romania Decreto legislativo n. 93/2012 relativo all'istituzione, all'organizzazione e al funzionamento dell'Autorità di vigilanza finanziaria, approvato con modifiche e integrazioni dalla legge n. 113/2013, e successive modifiche e integrazioni. Legge n. 503/2004 relativa al risanamento finanziario, al fallimento, allo scioglimento e alla liquidazione volontaria nel settore assicurativo, ripubblicata. Legge n. 237/2015 relativa all'autorizzazione e alla vigilanza delle assicurazioni, e successive modificazioni. Legge n. 85/2014 relativa alla prevenzione e alle procedure in materia di insolvenza, e successive modificazioni e integrazioni.

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2023/C 237/08)

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⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Tome fraîche de l'Aubrac»

N. UE: PGI-FR-02839 – 25.4.2022

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Tome fraîche de l'Aubrac»

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 il nome di cui al punto 1

Il «Tome fraîche de l'Aubrac» è un formaggio a pasta pressata non cotta, non salato, non stagionato, prodotto con latte vaccino crudo e intero (non normalizzato sotto il profilo del tenore di proteine e grassi). Il «Tome fraîche de l'Aubrac» è tutelato dall'IGP dopo la fase di maturazione.

Il prodotto contiene come minimo 50 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio a essiccazione completa e il suo tenore in materia secca non deve essere inferiore a 50 grammi per 100 grammi di formaggio.

Il «Tome fraîche de l'Aubrac» presenta tonalità cromatiche tra il crema e il giallo paglierino, con la presenza di qualche occhiatura. È caratterizzato da una struttura al tatto morbida e soda. Al palato è fondente, stridente e presenta una lieve acidità. Sia a livello olfattivo che gustativo, gli aromi del «Tome fraîche de l'Aubrac» ricordano principalmente il latte fresco e il burro, con una buona intensità. Sono persistenti al palato.

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

In seguito a cottura, a caldo, il «Tome fraîche de l'Aubrac» è notevolmente filante, elastico, sottoponibile a cotture ripetute e dall'aspetto liscio, qualità essenziali che ne hanno favorito la fama.

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

La razione base dell'alimentazione della mandria da latte è assicurata da foraggi provenienti dalla zona geografica. Gli unici foraggi grossolani autorizzati sono composti dalla flora locale di praterie e pascoli naturali o permanenti, nonché dalle coltivazioni di graminacee e leguminose da foraggio delle praterie temporanee. Nella razione base della mandria da latte è vietata la presenza di insilato di mais, di erba, di fieno o di qualsiasi altro foraggio conservato a umido. Le vacche da latte sono al pascolo per almeno 170 giorni l'anno.

L'aggiunta di mangimi complementari alla razione di base è limitata a 6 kg al giorno per vacca in lattazione, in media annuale, sull'insieme delle vacche in lattazione.

Nell'alimentazione degli animali sono ammessi solo i vegetali, i coprodotti e i mangimi complementari ricavati da prodotti non transgenici.

Nell'alimentazione complementare sono autorizzati solo le materie prime e gli additivi contenuti in un elenco positivo.

Il «Tome fraîche de l'Aubrac» è prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo e intero, non normalizzato sotto il profilo del tenore di proteine e grassi. È vietato qualsiasi trattamento fisico (eccetto la macro-filtrazione).

Il latte usato per la produzione del «Tome fraîche de l'Aubrac» deve provenire unicamente da mandrie da latte composte da vacche di razza Simmental francese (codice razza 35) o Aubrac (codice razza 14) o dai prodotti dell'incrocio delle due razze con filiazione certificata. Per questi ultimi, al di là della prima generazione, solo il prodotto di un incrocio con un maschio Aubrac (codice razza 14) è autorizzato a far parte della mandria da latte.

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

La produzione del latte nonché la produzione e la maturazione del «Tome fraîche de l'Aubrac» si effettuano nella zona geografica.

La produzione del latte destinato alla produzione del «Tome fraîche de l'Aubrac» nella zona geografica è giustificata dall'importanza del foraggio di tale zona, che è valorizzato nella produzione dei formaggi. La combinazione di suolo, clima e altitudine conferisce ai pascoli notevoli qualità, in particolare una flora ricca, aromatica e abbondante. Inoltre, la limitazione dell'aggiunta di mangimi complementari permette di garantire che la maggior parte della materia secca ingerita dalle vacche da latte provenga dalla zona geografica delimitata. Tali elementi favoriscono il legame tra le caratteristiche del prodotto e il contesto geografico.

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

Il «Tome fraîche de l'Aubrac» si presenta alla vendita in porzioni o grattugiato. Oltre alla vendita in porzioni, può essere confezionato sotto vuoto, in apposita pellicola o in atmosfera modificata. Il «Tome fraîche de l'Aubrac» grattugiato può essere commercializzato surgelato.

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

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichetta del «Tome fraîche de l'Aubrac» reca nello stesso campo visivo:

- il nome registrato dell'IGP scritto a caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta,
- la dicitura «*fromage non affiné*» (formaggio non stagionato) riportata nell'immediata vicinanza del nome registrato, in modo chiaramente leggibile e a caratteri di dimensioni almeno pari al 50 % di quelle dei caratteri del nome registrato,
- il simbolo «IGP» dell'Unione europea.

La menzione «buron» (baita) è autorizzata sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o nei documenti commerciali alle condizioni seguenti: la menzione «buron» è riservata ai formaggi prodotti con latte di una sola mandria munta in periodo di transumanza (dal 25 maggio al 13 ottobre) che in quel periodo pascola su prati ad un'altitudine superiore a 1 000 metri. Per poter beneficiare di questa menzione i formaggi devono essere prodotti in strutture adibite a caseificio, costruite in questa zona di pascoli di alta quota, e con una sola mandria per ciascun centro di lavorazione. Le strutture mobili o leggere, quali i rustici di travi di legno, non sono autorizzate.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è delimitata dai comuni o dalle frazioni seguenti:

Dipartimento dell'Aveyron: comuni di Argences en Aubrac, Campouriez, Cantoin, Cassuéjols, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Condom-d'Aubrac, Coubisou, Curières, Entraygues-sur-Truyère (riva destra del Lot e riva sinistra del Truyère a monte della confluenza Lot-Truyère), Espalion (riva destra del Lot), Estaing, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyroux, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (riva destra del Lot), Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac (riva destra del Lot), Saint-Laurent-d'Olt (riva destra del Lot), Saint-Symphorien-de-Thénières, Sainte-Eulalie-d'Olt (riva destra del Lot), Soulages-Bonneval.

Dipartimento del Cantal: comuni di Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, La Trinitat.

Dipartimento della Lozère: comuni di Banassac-Canilhac (riva destra del Lot), Les Bessons, Brion, Le Buisson, Chauchailles, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fournels, Grandvals, Les Hermaux, Marchastel, Nasbinals, Noalhac, Peyre-en-Aubrac (per il solo territorio dei comuni delegati di Aumont-Aubrac, La Chaze-de-Peyre, Fau-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre), Prinsuéjols-Malbouzon, Recoules-d'Aubrac, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Les Salces, Termes, Trélans

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra il «Tome fraîche de l'Aubrac» e la sua zona geografica si basa sulla sua qualità determinata.

La zona geografica dell'IGP «Tome fraîche de l'Aubrac» è limitata all'Aubrac, vasto insieme di montagne e altipiani situato nei dipartimenti dell'Aveyron, del Cantal e della Lozère. Tale territorio presenta caratteristiche specifiche legate alla natura del suolo, al clima, all'altitudine e alla delimitazione naturale ad opera dei rilievi. Il suolo è di tipo basaltico e granitico. Il clima contrastato e aspro risulta dallo scontro tra le influenze continentali e montane dell'Alvernia, con inverni lunghi, freddi (temperature medie annue di 8 °C a Laguiole), ventosi e spesso innevati, e quelle del sud (il cosiddetto «Midi») che apportano calore e una pluviometria abbondante (superiore a 1 000 mm/anno). Nel centro della zona, le montagne dell'Aubrac costituiscono un altopiano a un'altitudine media di 1 000 metri. A ovest e a sud, la zona è naturalmente delimitata dai fiumi Truyère e Lot.

La combinazione di suolo, clima e altitudine conferisce ai pascoli notevoli qualità, in particolare una flora ricca, aromatica e abbondante. Più che altrove vi si trovano piante ricche di molecole aromatiche (terpeni), ad esempio le *apiaceae* come il finocchio delle Alpi (*Meum athamanticum*), le composite (*Achillea Centaurea*) e le labiate (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

La paternità del «Tome fraîche de l'Aubrac» è attribuita ai monaci presenti sull'Aubrac nel dodicesimo secolo. Allora il «Tome fraîche de l'Aubrac» costituiva il cibo dei pellegrini sul cammino di Santiago di Compostela. I «buronnier», casari che lavoravano negli alpeggi dell'Aubrac durante il periodo della transumanza, ne hanno continuato la produzione. Le ricerche storiche ed etimologiche confermano che il «Tome fraîche de l'Aubrac», scritto con una sola «m», indicava un formaggio «non perfezionato», vale a dire non salato, non modellato e non stagionato. Alla fine degli anni '50, l'esodo rurale e l'evoluzione delle pratiche agricole hanno fortemente inciso sulla produzione delle baite. La produzione di «Tome fraîche de l'Aubrac» è stata rilanciata a partire dal 1960 grazie a un gruppo di giovani agricoltori che hanno creato una cooperativa casearia.

Il «Tome fraîche de l'Aubrac» è prodotto con latte crudo e intero ottenuto dalle vacche di due razze locali di media montagna, la Simmental francese e l'Aubrac. La limitazione della produzione di latte annua per vacca e la selezione genetica hanno permesso di rafforzare il tenore di proteine del latte rispetto al tenore di grassi, il che gli conferisce un elevato potenziale caseario. Tale potenziale è inoltre favorito dall'alimentazione a base di erba di pascolo e fieno prodotto nella zona geografica, senza foraggi fermentati, come pure dalla limitazione dei complementi. Durante la produzione, la fase di sgocciolamento avviene con un'apposita pressa. A ciò fa seguito la maturazione che permette l'acidificazione tramite fermentazione del formaggio, necessaria per lo sviluppo delle sue caratteristiche finali.

Il «Tome fraîche de l'Aubrac» è prodotto esclusivamente con latte di vacca crudo e intero. Non è salato né stagionato. Il profumo e gli aromi del «Tome fraîche de l'Aubrac» ricordano il latte fresco e il burro. Al tatto, il «Tome fraîche de l'Aubrac» ha una struttura morbida e soda, con qualche occhiatura. In seguito a cottura, a caldo, il «Tome fraîche de l'Aubrac» è notevolmente filante, elastico, sottoponibile a cotture ripetute e dall'aspetto liscio.

Il «Tome fraîche de l'Aubrac» è frutto delle competenze ereditate dai *buronnier* dell'Aubrac. Nel corso degli anni, tale formaggio è divenuto la base di specialità culinarie emblematiche del territorio dell'Aubrac quale l'aligot. Oggi, i produttori del «Tome fraîche de l'Aubrac» permettono il mantenimento delle attività agricole e artigianali tradizionali e contribuiscono all'equilibrio dell'economia locale.

Le condizioni di produzione del «Tome fraîche de l'Aubrac» incidono direttamente sulle sue qualità finali. La coerenza tra la scelta delle razze, l'alimentazione delle vacche da latte e l'assenza di trattamenti termici o fisici (produzione con latte crudo e intero) sono segnatamente i fattori all'origine dell'aspetto filante del «Tome fraîche de l'Aubrac» in seguito a cottura. Al fine di garantire le caratteristiche del «Tome fraîche de l'Aubrac», è quindi essenziale che la produzione del latte sia effettuata nella zona geografica.

Le vacche delle razze Simmental francese e Aubrac sono in effetti particolarmente adatte alle condizioni ambientali della zona geografica. Grazie alla loro rusticità, queste razze sfruttano pienamente il potenziale foraggero della zona e sopportano bene i rigori di un lungo inverno. L'erba e il foraggio secco di cui si nutrono sono variegati e ricchi di piante aromatiche, che profumano il latte.

La scelta delle razze Simmental francese e Aubrac consente altresì la produzione di un latte equilibrato sotto il profilo delle proteine e dei grassi, aspetto essenziale per una produzione con latte intero. Oltre a rafforzare il legame con la zona geografica attraverso il mantenimento di pratiche agricole tradizionali, la limitazione della produzione annua per vacca da latte e il divieto di foraggi fermentati nell'alimentazione migliorano il potenziale caseario del latte. Quanto alla trasformazione, la limitazione del tenore di grassi del latte «alla mammella della vacca» garantisce il controllo della fase di sgocciolamento, importante nella produzione del «Tome fraîche de l'Aubrac» a causa dell'assenza di salatura e stagionatura.

L'assenza di trattamento termico del latte per la produzione del «Tome fraîche de l'Aubrac» preserva l'equilibrio minerale e la solidità della rete proteica del latte, contribuendo alla struttura fisica della pasta filante del «Tome fraîche de l'Aubrac» in seguito a cottura (notevolmente filante, elastica, sottoponibile a cotture ripetute e dall'aspetto liscio). Inoltre, in linea con le pratiche storiche, la produzione con latte crudo implica l'attuazione di un approccio particolare del casaro, le cui competenze devono adattarsi alla materia prima.

Nel corso della maturazione, l'acidificazione tramite fermentazione del formaggio, ottenuto da un latte particolarmente ricco di proteine, sviluppa l'aspetto filante del «Tome fraîche de l'Aubrac» che si ritrova in seguito a cottura. La fase di maturazione assicurata dal casaro è altresì responsabile della struttura morbida e soda come pure dell'aspetto del «Tome fraîche de l'Aubrac» nonché della comparsa di composti aromatici che ricordano il latte fresco e il burro.

Il «Tome fraîche de l'Aubrac» è principalmente utilizzato come ingrediente, segnatamente per le specialità culinarie emblematiche del territorio dell'Aubrac. Ha altresì un posto di primo piano in varie ricette proposte su siti Internet o blog di cucina. La sua capacità di diventare filante con la cottura è all'origine della sua fama. È in effetti ampiamente rinomato tra chi lo utilizza, che siano consumatori, distributori, ristoratori o lattai-casari, e valorizzato nella letteratura e nella stampa («Inventaire du patrimoine culinaire de la France - Région Midi-Pyrénées, 1996»; «Ouest France», 1990; «Terroirs de France n° 4», 2014).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d5aa5390-66d3-4539-8727-0fb5d16e421b

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



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

IT