

**REGOLAMENTO (CE) N. 1204/2003 DELLA COMMISSIONE  
del 4 luglio 2003**

**che modifica alcuni elementi dei disciplinari di tre denominazioni figuranti nell'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 (Roncal, Noix de Grenoble e Caciocavallo Silano)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 806/2003 <sup>(2)</sup>, in particolare l'articolo 9,

considerando quanto segue:

- (1) Conformemente all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, le autorità spagnole hanno chiesto per la denominazione «Roncal», registrata come denominazione d'origine protetta con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione, del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio <sup>(3)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 828/2003 <sup>(4)</sup>, una modifica della descrizione e del metodo di ottenimento del prodotto.
- (2) Conformemente all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, le autorità francesi hanno chiesto per la denominazione «Noix de Grenoble», registrata come denominazione d'origine protetta con il regolamento (CE) n. 1107/96, alcune modifiche della descrizione, del metodo di ottenimento, dell'etichettatura e delle condizioni nazionali del prodotto.
- (3) Conformemente all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, le autorità italiane hanno chiesto per la denominazione «Caciocavallo Silano», registrata come denominazione d'origine protetta con il regolamento (CE) n. 1107/96, alcune modifiche della descrizione, della zona geografica, del metodo di ottenimento, dell'etichettatura e delle condizioni nazionali del prodotto.

- (4) In seguito all'esame di queste tre domande di modifica, si è giunti alla conclusione che si tratta di modifiche non irrilevanti.
- (5) Conformemente alla procedura di cui all'articolo 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92 e trattandosi di modifiche non irrilevanti, la procedura prevista all'articolo 6 si applica mutatis mutandis.
- (6) In questo caso le modifiche sono state considerate conformi al regolamento (CEE) n. 2081/92. Nessuna dichiarazione di opposizione, a norma dell'articolo 7 di detto regolamento, è stata trasmessa alla Commissione successivamente alla pubblicazione sulla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(5)</sup> degli elementi principali delle domande di modifica dei disciplinari.
- (7) Pertanto, tali modifiche vanno registrate e debbono costituire l'oggetto di una pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Le modifiche che figurano nell'allegato del presente regolamento sono registrate e pubblicate a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (CEE) n. 2081/92.

*Articolo 2*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 4 luglio 2003.

*Per la Commissione*

Franz FISCHLER

*Membro della Commissione*

<sup>(1)</sup> GU L 208 del 24.7.1992, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 122 del 16.5.2003, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

<sup>(4)</sup> GU L 120 del 15.5.2003, pag. 3.

<sup>(5)</sup> GU C 210 del 4.9.2002, pag. 10 (Roncal).

GU C 206 del 30.8.2002, pag. 2 (Noix de Grenoble).

GU C 203 del 27.8.2002, pag. 2 (Caciocavallo Silano).

## ALLEGATO

SPAGNA

**Roncal**

— Descrizione:

*Anziché:*

«Formaggio di pasta pressata prodotto con latte di pecora di razza "Rasa" e "Lacha", priva di colostro e di prodotti medicamentosi che possano incidere negativamente sulla fabbricazione, maturazione e conservazione del formaggio.»

*leggi:*

«Formaggio di pasta pressata prodotto con latte di pecora di razza "Rasa", "Lacha" e dell'incrocio F1 LachaXMilchschaf, priva di colostro e di prodotti medicamentosi che possano incidere negativamente sulla fabbricazione, maturazione e conservazione del formaggio.»

*Anziché:*

«... che il prodotto finale sia dotato di un tenore di materia grassa superiore al 50 % in rapporto all'estratto secco.»

*leggi:*

«... che il prodotto finale sia dotato di un tenore di materia grassa superiore al 45 % in rapporto all'estratto secco.»

*Anziché:*

«Le caratteristiche fisio-chimiche del formaggio sono:

Materia grassa ..... non inferiore al 50 % in rapporto all'estratto secco

Umidità ..... inferiore al 40 %».

*leggi:*

«Le caratteristiche fisio-chimiche del formaggio sono:

Materia grassa ..... non inferiore al 45 % in rapporto all'estratto secco

Umidità ..... inferiore al 40 %».

— Metodo di ottenimento:

*Anziché:*

«La coagulazione del latte viene ottenuta con caglio naturale, utilizzando la dose di caglio necessaria perché la coagulazione avvenga nel tempo minimo di un'ora.»

*leggi:*

«La coagulazione del latte viene ottenuta con caglio naturale, utilizzando la dose di caglio necessaria perché la coagulazione avvenga nel tempo massimo di un'ora.»

*Anziché:*

«La temperatura della cagliata oscilla tra i 32 e i 37 °C, rimanendo costante durante i processi di coagulazione, rottura e sgocciolamento della pasta.»

*leggi:*

«La temperatura della cagliata oscilla tra i 30 e i 37 °C, rimanendo costante durante i processi di coagulazione, rottura e sgocciolamento della pasta.»

FRANCIA

**Noix de Grenoble**

— Descrizione:

Modifica del diametro minimo delle noci, che passa da 27 a 28 mm (conformità con la norma internazionale CEE/ONU).

— Metodo di ottenimento:

Introduzione di un sistema di potatura dei noci ogni tre anni.

Introduzione di sistemi di irrigazione.

Modifica della data di inizio della raccolta, stabilita con decreto prefettizio e non più ogni 20 settembre.

Introduzione di superficie e distanza minime per ogni albero.

— Etichettatura:

Introduzione di condizioni di etichettatura più precise: indicazione obbligatoria della denominazione, della dicitura «noci fresche» o «noci secche» a caratteri le cui dimensioni non debbono superare quelle della denominazione, della menzione «appellation d'origine contrôlée» o «A.O.C.», del contrassegno della cooperativa, il tutto raggruppato su un solo lato della confezione, a caratteri indelebili, perfettamente visibili e leggibili.

— Condizione nazionale:

Sostituire l'espressione «Decreto-legge del 17 giugno 1938» con «Decreto relativo alla denominazione d'origine controllata "Noce di Grenoble"».

ITALIA

**Caciocavallo Silano**

— Descrizione:

In particolare, si precisa che il latte di vacca, destinato alla produzione del «Caciocavallo Silano», deve essere crudo oppure portato, eventualmente, durante 30 secondi, ad una temperatura che può arrivare fino a 58 °C; deve provenire al massimo da quattro munte consecutive effettuate nei due giorni precedenti quello della caseificazione.

— Zona geografica:

L'inclusione delle province di Crotona e di Vibo Valentia è la conseguenza della loro recente istituzione. Il territorio interessato dalla produzione della DOP, incluso in dette province, figurava già nel disciplinare di produzione relativo alla provincia di Catanzaro. Sono stati inseriti alcuni comuni, di comprovata tradizione casearia, legata alla produzione «Caciocavallo Silano», inclusi nelle province indicate nella zona geografica o contigui alle medesime.

— Metodo di ottenimento:

Si consente l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte; in tal modo si mantengono le caratteristiche organolettiche del prodotto. La durata minima del periodo di stagionatura è portata a 30 giorni, al fine di consentire di mantenere elevati standard qualitativi del formaggio. Si consente, altresì, l'utilizzo di sostanze destinate al trattamento delle forme, superficiali, esterne e trasparenti, prive di coloranti, nel rispetto del colore della crosta.

Il trattamento non influisce in alcun modo sulla tipicità e qualità del formaggio, ma aumenta in modo sensibile la shelf-life del prodotto evitando processi anomali causati da lieviti e/o muffe che si possono formare sulla crosta.

— Etichettatura:

La DOP deve recare, impressa termicamente, l'indicazione di un numero di identificazione attribuito dal «Consorzio di tutela formaggio Caciocavallo Silano» ad ogni produttore che fa parte del sistema di controllo, consentendo una tracciabilità puntuale della DOP sul mercato. Inoltre, viene indicato il colore del contrassegno, unitamente alla sua localizzazione, rendendo maggiormente visibile e identificabile il logo della denominazione.

— Condizione nazionale:

Sono soppressi i riferimenti alle normative nazionali anteriori all'adozione del regolamento (CEE) n. 2081/92.

---