

# Gazzetta ufficiale

# C 235

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno

18 luglio 2015

Sommario

#### IV *Informazioni*

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

##### **Commissione europea**

2015/C 235/01	Tassi di cambio dell'euro .....	1
---------------	---------------------------------	---

#### V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

##### **Commissione europea**

2015/C 235/02	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7699 — CVC / Stage Entertainment) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	2
2015/C 235/03	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7674 — Talanx / Nord/LB / Caplantic) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	3
2015/C 235/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7687 — NH/HNA/JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	4

IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2015/C 235/05	Publicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	5
2015/C 235/06	Publicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	16

## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

17 luglio 2015

(2015/C 235/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0889	CAD	dollari canadesi	1,4132
JPY	yen giapponesi	135,01	HKD	dollari di Hong Kong	8,4394
DKK	corone danesi	7,4621	NZD	dollari neozelandesi	1,6619
GBP	sterline inglesi	0,69830	SGD	dollari di Singapore	1,4870
SEK	corone svedesi	9,3435	KRW	won sudcoreani	1 249,02
CHF	franchi svizzeri	1,0431	ZAR	rand sudafricani	13,4191
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	6,7615
NOK	corone norvegesi	8,8805	HRK	kuna croata	7,6000
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 529,02
CZK	corone ceche	27,054	MYR	ringgit malese	4,1343
HUF	fiorini ungheresi	308,84	PHP	peso filippino	49,212
PLN	zloty polacchi	4,1053	RUB	rublo russo	61,9170
RON	leu rumeni	4,4190	THB	baht thailandese	37,189
TRY	lire turche	2,8862	BRL	real brasiliano	3,4455
AUD	dollari australiani	1,4712	MXN	peso messicano	17,2141
			INR	rupia indiana	69,1166

<sup>(1)</sup> 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.7699 — CVC / Stage Entertainment)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 235/02)

1. In data 10 luglio 2015 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione l'impresa CVC Capital Partners SICAV-FIS SA («CVC», Lussemburgo) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'impresa Stage Entertainment BV («Stage Entertainment», Paesi Bassi) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
  - CVC: consulenza in relazione a fondi di investimento e gestione di tali fondi,
  - Stage Entertainment: gestione di teatri, produzione di musical e spettacoli e distribuzione di diritti e contenuti musicali.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per email all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7699 — CVC / Stage Entertainment, al seguente indirizzo:

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

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.7674 — Talanx / Nord/LB / Caplantic)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**  
(2015/C 235/03)

1. In data 25 giugno 2015 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione TAM (Germania), controllata da Talanx AG («Talanx»), e Nord/LB (Germania) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di caplantic mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
  - TAM / Talanx: gestione di attivi, assicurazione vita e non vita e riassicurazione,
  - NordLB: servizi bancari a carattere commerciale e attività di banca centrale per le casse di risparmio,
  - Caplantic: gestione di investimenti alternativi in attivi.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per email all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7674 — Talanx / Nord/LB / Caplantic, al seguente indirizzo:

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

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

**Notifica preventiva di concentrazione****(Caso M.7687 — NH/HNA/JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 235/04)

1. In data 9 luglio 2015 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione NH Hotel Group SA («NH», Spagna) e HNA Hospitality Group Co., Ltd. («HNA», Cina) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune della Joint Venture Beijing NH Grand China Hotel Management Co. Ltd (Cina).

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

— NH: opera nel settore alberghiero in Europa, America e Africa;

— HNA: opera nei settori dell'aviazione, finanziario, immobiliare, turistico e logistico. HNA, un'importante società di gestione alberghiera in Cina, svolge attività marginali in questo settore anche nell'UE.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7687 — NH/HNA/JV, al seguente indirizzo:

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

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

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

(2015/C 235/05)

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 <sup>(1)</sup>.

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.**

«TORTA DEL CASAR»

N. UE: ES-PDO-0105-01128 – 8.7.2013

DOP (X) IGP ( )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consiglio regolatore (*Consejo Regulador*) della denominazione di origine protetta «Torta del Casar»

Avda. de la Constitución, 13. 10190,  
Casar de Cáceres  
ESPAÑA

Tel.: /Fax: +34 927-290-713/ 927-291-654  
e-mail: info@tortadelcasar.eu

Il Consiglio regolatore è un organismo senza scopo di lucro riconosciuto dalle autorità competenti nello Stato membro come organo di gestione della denominazione di origine, che si fonda sui principi democratici e di rappresentatività degli interessi economici e settoriali in essa riuniti e che presta particolare attenzione a quelli minoritari poiché vige la parità nella rappresentazione dei diversi interessi.

Per quanto attiene alla presente domanda, al Consiglio regolatore spetta il compito di adottare iniziative volte a modificare il disciplinare e intervenire nelle procedure in materia, nonché fissare i requisiti per le contro-etichette, i sigilli e altri marchi di garanzia - fra cui quelli che potrebbero figurare nell'etichettatura e sono propri della denominazione di origine - e rilasciare tali marchi.

La domanda di modifica del disciplinare è stata approvata dal Consiglio regolatore della denominazione di origine protetta «Torta del Casar» nell'ambito delle sue funzioni, pertanto il suo interesse è pienamente legittimo.

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1

- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Altro:
  - requisiti nazionali
  - struttura di controllo

#### 4. Tipo di modifica

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

#### 5. Modifica (modifiche)

##### *Introduzione*

Le modifiche alle rubriche «Descrizione del prodotto» e «Metodo di ottenimento» sono volte a migliorare la garanzia di qualità del prodotto, agevolare la comprensione e rispondere a una nuova domanda del mercato senza peraltro che ne siano influenzate le caratteristiche specifiche del prodotto.

Le modifiche alle rubriche «Prova dell'origine», «Etichettatura» e «Altro» sono state introdotte al fine di renderle conformi alle norme del regolamento (UE) n. 1151/2012. L'attuale disciplinare è stato redatto prima della pubblicazione di detto regolamento cosicché alcune rubriche non sono in linea con la normativa in vigore. Per tale motivo si sono introdotti adattamenti volti a migliorare la verifica di conformità, in base alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012.

La rubrica «Legame» è stata riformulata e rinforzata su richiesta dei servizi competenti della Direzione generale per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale della Commissione europea.

Di seguito vengono illustrate le modifiche apportate e le relative giustificazioni.

##### *Descrizione del prodotto*

- Si sono descritte con maggior precisione le caratteristiche fisiche della «Torta del Casar», menzionando anche i bordi del formaggio, che, nella forma iniziale, sono poco marcati. Si è pertanto introdotta la dicitura «spigoli arrotondati»: questi costituiscono una prova che i formaggi sono stati manipolati correttamente nella fase di stagionatura.
- È stato inserito un nuovo formato di «Torta del Casar», detto «piccolo», il cui peso è compreso tra 200 g e 500 g. L'inserimento del nuovo formato costituisce una risposta alle nuove esigenze dei mercati messe in luce dallo studio sulla notorietà e l'immagine della «Torta del Casar» («Estudio Notoriedad e Imagen de la Torta del Casar»), realizzato dalla società di consulenza specializzata AC Nielsen nel maggio 2008 e dallo studio sulle strategie di mercato per il formaggio DOP «Torta del Casar» («Estrategias de mercados de quesos DOP Torta del Casar») effettuato dalla società di consulenza BUREAU VERITAS nel 2005.

Si è riscontrato che questo formato conserva in ogni caso le caratteristiche fisico/chimiche e organolettiche dei formati «medio» e «grande», in particolare per quanto riguarda il periodo di stagionatura, in quanto il disciplinare non prevede un periodo uguale per tutti, ma fissa solo il limite minimo a partire dal quale si ritiene che i formaggi abbiano conseguito le caratteristiche che li contraddistinguono e si possano commercializzare - giacché il periodo di 60 giorni corrisponde anche a una restrizione sanitaria riguardante l'uso del latte crudo - e poiché il periodo di maturazione può essere prolungato fino a 90 o 100 giorni, a seconda del formato e delle condizioni di stagionatura. Tale periodo è stato ricontrollato dall'Istituto tecnologico agroalimentare dell'Estremadura (INTAEX), come risulta dalla sua relazione relativa al ridimensionamento dei formati. Tuttavia, non si è verificato se i formaggi nel nuovo formato possono avere una stagionatura più breve, in quanto per il periodo di stagionatura non è stata richiesta nessuna modifica.

Si introduce una modifica delle categorie di peso per i due formati esistenti nel disciplinare, uno grande, di 900 - 1 100 g, l'altro medio, di 500 - 700 g. In tal modo la categoria di peso per il formato grande è stata aumentata di 100 g (801 - 1 100 g) e anche quella per il formato medio è stata aumentata di 100 g (501 - 800 g), comprendendo così nell'intervallo la categoria di peso tra i 700 e i 900 g, che era precedentemente esclusa senza motivo.

Si completa la definizione dei tre formati, ora definiti «piccolo» (200 g – 500 g), «medio» (501 g — 800 g) e «grande» (801 g: — 1 100 g) perché la certificazione del prodotto e l'attribuzione delle etichette di certificazione si effettua in base alle unità prodotte, non al peso delle stesse e in questo modo si fissano tre intervalli che consentono di mettere in relazione le due grandezze, al fine di attribuire la certificazione più corretta. Il controllo del peso è eseguito al termine della fase di stagionatura e prima della commercializzazione.

Si modifica il sistema volto a definire le dimensioni, sia per accogliere il nuovo formato, sia affinché, in un sistema di produzione tradizionale in cui le grandezze non sono esatte, l'aspetto finale della «Torta del Casar» sia sempre simile alla forma di una «torta», origine della denominazione, ossia molto più larga che alta.

Le caratteristiche organolettiche sono attualmente descritte in modo ampiamente soggettivo e non sempre sono riconducibili ai termini e alla metodologia, più obiettivi, utilizzati nelle norme ISO applicate all'analisi sensoriale, che costituiscono il riferimento per la successiva verifica. Oltre alla terminologia prevista nelle norme citate, per la formulazione attuale si è tenuto anche conto della pubblicazione della guida alla valutazione sensoriale dei formaggi (Guía de Evaluación sensorial de los Quesos, di José González Crespo e Isidro Roa Ojalvo; Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, ed. Fondo Formación, 2000).

Per rendere più oggettiva la valutazione sensoriale, le caratteristiche riguardanti l'esterno o crosta del formaggio sono state differenziate da quelle relative alla parte interna o pasta.

- Crosta: il colore era stato definito «fra giallo e ocra»: si è soppresso «giallo» in quanto è già compreso nella definizione di ocra; è pertanto superfluo e non arricchisce la descrizione del prodotto.
- Pasta: si precisano i descrittori che la definiscono.
  - La consistenza della pasta è stata ridefinita «da morbida a molto morbida». Il termine «spalmabile», in relazione all'attributo «viscosità» (ISO 5492: 08; 3.48, viscosità), è stato soppresso.
  - Nella definizione di «struttura» (ISO 5492: 08; 3.55 conformazione, struttura), i termini «compatto al taglio» sono stati sostituiti da «uniforme», con riferimento alla «disposizione e distribuzione degli elementi interni» (Guía de evaluación sensorial de los quesos, pag. 22). Si precisa che le occhiature presenti dovrebbero essere «tondeggianti, caratteristiche della stagionatura». Inoltre, si eliminano i termini «morbido e cremoso», attributi relativi alla durezza (ISO 5492: 08; 3.42, durezza) e alla viscosità (ISO 5492: 08; 3.48, viscosità) che sono già stati definiti con riferimento alla consistenza della pasta.
  - Si sopprime il paragrafo «il che fa sì che la pasta talvolta fuoriesca dalle fessure nella crosta» perché non coerente con la definizione della crosta, che ammette soltanto piccole fessure sulla superficie.
  - Per quanto riguarda la sensazione tattile, e per adeguare la descrizione senza una riscrittura radicale:
    - si è mantenuto il termine «cremosità», utilizzato nella descrizione originale per definire il grado di fluidità invece del termine viscosità (ISO 5492: 08; 3.48, viscosità), ma si è inserito l'aggettivo «moderata» in modo da avvicinarsi al grado di «vischioso».
    - Si inserisce l'attributo «granulosità lieve o assente» (ISO 5492: 08; 3.54 granulosità).
  - Per quanto attiene all'odore e al gusto, poiché questi attributi riguardano esclusivamente la pasta, sono stati spostati in questa rubrica, togliendoli dalla sezione relativa alla crosta e sono stati descritti individualmente per motivi di chiarezza.
    - Per quanto riguarda l'odore, si sopprime «intenso», che definisce soltanto la portata di una sensazione (ISO 5492: 08; 2.8 intensità) senza essere «di per sé» un identificatore degli attributi propri del prodotto tutelato e si quantifica tale intensità avvalendosi di attributi pertinenti alle famiglie lattiche e vegetali, e propri a queste.
    - In merito all'aroma, si sopprime «sviluppato», attributo non definito dalle norme, quantificando peraltro il sapore «amaro» (ISO 5492: 08; 3.5 amarezza) e riprendendo e quantificando due sapori fondamentali, «salato» (ISO 5492: 08; 3.6, salinità) e «acido» (ISO 5492: 08; 3.3 acidità). I termini «dovuto al caglio vegetale utilizzato» sono stati soppressi poiché questa frase non descrive né quantifica il gusto.

#### *Prova dell'origine*

Al fine di renderli più coerenti con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 si sono modificati alcuni paragrafi della presente rubrica descrivendo i controlli effettuati dagli operatori a norma del presente disciplinare e la verifica della conformità al disciplinare da parte dell'organismo di controllo.

*Metodo di ottenimento*

Per garantire l'origine del latte destinato alla produzione del formaggio tutelato dalla DOP «Torta del Casar» si aggiunge il seguente requisito riguardante il sistema di produzione degli allevamenti: «tutti gli animali registrati negli allevamenti riconosciuti devono appartenere alle razze “merino” e “entrefino”. Inoltre, tutti gli allevamenti che condividono le attrezzature per il trattamento e la mungitura devono essere iscritti nel pertinente registro» e si sopprime poi il paragrafo «inoltre, nel caso di presenza di pecore iscritte e non iscritte nei registri, le attrezzature adibite alla loro gestione devono essere chiaramente differenziate».

Si sopprime il paragrafo che definisce il numero di capi che compongono la popolazione attuale di pecore da latte delle razze merino e entrefino e che indica le stime della produzione annua di latte, in quanto si tratta di parametri che possono variare nel tempo.

Si precisano le modalità di allevamento e di alimentazione consentite. Si sostituisce il termine «pascoli» con quello di «risorse naturali», che comprende le pratiche tradizionali di semina effettuate nella zona: i prodotti ottenuti si possono utilizzare per il pascolo o, dopo il raccolto, come foraggi verdi o essiccati. Inoltre, si elencano i componenti che possono essere utilizzati come alimentazione integrativa, ossia foraggi, paglia, mangime composto e concentrati. Si sopprime la frase «verificata dal personale tecnico del Consiglio regolatore» in quanto non descrive il regime alimentare.

L'evoluzione legislativa degli ultimi anni, successiva alla prima elaborazione e pubblicazione del disciplinare per la DOP «Torta del Casar», ha reso necessario riformulare e integrare la rubrica relativa ai processi contemplati da detta normativa, ossia la mungitura, il trasporto e la conservazione del latte. I regolamenti (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari <sup>(1)</sup>, e (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale <sup>(2)</sup>, definiscono le norme di igiene riguardanti la produzione del latte ovino crudo. Successivamente, detti regolamenti dell'Unione sono stati sviluppati a livello nazionale dal regio decreto 752/2011, del 27 maggio 2011, che stabilisce le norme di base in materia di controlli che devono rispettare gli operatori per utilizzare latte crudo ovino e caprino. Nel decreto, inoltre, si estende l'obbligo di comunicare alla banca dati, lettera «Q», i risultati ottenuti dai diversi controlli: tale obbligo riguardava finora solo il settore del latte bovino, attualmente si applica anche al latte ovino. Alla luce di quanto esposto, si è proceduto come segue:

- si sono fissati i requisiti minimi che deve rispettare il latte destinato a produrre formaggio tutelato dalla DOP «Torta del Casar» inserendo il testo seguente: «Il latte utilizzato per la produzione di “Torta del Casar”, in termini di qualità e composizione, dovrà comunque - essere crudo, integro, non standardizzato, pulito e esente da impurità; - presentare un tenore minimo di materie grasse + proteine dell'11 % e un tenore di proteine di almeno il 4,8 %; - avere un pH compreso tra 6,6 e 6,9»;
- si è consentito al produttore principale di definire le migliori pratiche di gestione del bestiame, agevolando una flessibilità caso per caso, ma garantendo comunque il livello di igiene nell'ottenimento del latte. A tal fine, è soppresso il testo: «Il procedimento di mungitura si effettua due volte al giorno» ed è aggiunto il seguente: «Il procedimento di mungitura si svolge in condizioni che garantiscano in ogni momento l'ottenimento del latte in condizione igieniche corrette e la raccolta e il trasporto, se necessario, devono effettuarsi garantendo la separazione da qualsiasi altro latte»;
- si sono adattati i parametri di gestione del latte - le temperature minime e massime e la durata massima di conservazione - a una realtà, in cui il miglioramento degli impianti e i controlli imposti dalla nuova legislazione consentono di garantire la qualità ottimale del latte in ogni istante. Pertanto, il testo seguente è soppresso: «Conservare il latte ad una temperatura di 4° per un massimo di 48 ore, ed effettuare sempre il trasporto, se necessario, in recipienti isotermici o frigoriferi in condizioni igieniche corrette» ed è aggiunto il seguente: «Il periodo massimo di conservazione, dalla mungitura fino alla trasformazione non può superare le 72 ore, nelle quali il latte deve rimanere a temperature tra 1° e 6 °C sempre in cisterne frigorifere, destinate esclusivamente a latte proveniente da allevamenti registrati e situate in impianti dichiarati dagli operatori».

Al fine di migliorare il processo di produzione, che incide sulla qualità e rappresenta una garanzia per il latte destinato alla produzione della DOP «Torta del Casar», si aggiunge altresì il seguente requisito: «Tutti i caseifici devono disporre nei propri locali di almeno una cisterna frigorifera riservata esclusivamente a ricevere e conservare il latte proveniente da operatori registrati».

<sup>(1)</sup> GUL 139 del 30.4.2004, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 139 del 30.4.2004, pag. 55.

Si sono adattati alcuni parametri di fabbricazione che finora erano fissati in termini unici e assoluti non compatibili con l'ingresso, negli impianti di produzione, delle attuali attrezzature di misura, in quanto la loro taratura, accuratezza e precisione permettono di stabilire intervalli di tolleranza che non solo non compromettono il valore iniziale, ma rafforzano la capacità dell'azienda di monitorare il processo. Pertanto, il fatto che le aziende effettuino controlli rinforzati della temperatura (con termometri nelle vasche di cagliatura), della pressione (con manometri nelle presse pneumatiche) e dell'umidità relativa (con igrometri nelle celle di stagionatura) e che si avvalgano di sistemi di taratura e di verifica esterni, eseguiti da laboratori indipendenti, consente di ottenere valori più esatti e vicini a quelli reali ai fini del controllo del processo produttivo. Per tale motivo si sono adattati i valori relativi alla temperatura minima (da 28° a 26 °C), alla durata di cagliatura (la massima si prolunga da 80' a 90'), alla pressatura (si aumenta la pressione massima da 2,5 a 3 kg/cm<sup>2</sup> e si sopprime il limite inferiore della durata di pressatura passando da un intervallo tra «3 e 8 ore» ad «una durata massima di 8 ore») e all'umidità relativa durante la stagionatura, aumentando il limite superiore da 90 % a 95 %).

Per quanto riguarda la fase di salatura, il termine «cloruro di sodio» è sostituito dal termine «sale comune», favorendo il nome abituale della sostanza utilizzata, che corrisponde anche al nome della fase di lavorazione. Inoltre, benché la salatura del formaggio possa effettuarsi a secco o in salamoia, è soppressa la frase «In caso di salatura in salamoia si mantengono i formaggi per circa 5-6 ore in una soluzione salina alla concentrazione massima di 16° Beaumé» poiché il riferimento alla concentrazione della soluzione salina limitato da 0° a 16° Beaumé non comporterebbe necessariamente una salatura corretta. Va inoltre rilevato che la proporzione massima di cloruro di sodio, principale componente del sale comune, è già fissata nella descrizione del prodotto (punto B.2 del disciplinare: NaCl 3 % al massimo) ed è pertanto oggetto di controllo finale.

Al fine di garantire la qualità finale del formaggio protetto, si inserisce il paragrafo «Durante la stagionatura, i formaggi possono subire un trattamento fungicida, incolore in superficie» in modo da ammettere l'uso di trattamenti fungicidi incolori. Le muffe del genere *Penicillium Aspergillus* o *Fusarium* sono microrganismi che, in presenza di ossigeno, crescono rapidamente su substrati nutritivi con umidità abbondante, temperatura moderata, una certa acidità e un basso tenore di sale. Tali condizioni si possono facilmente riscontrare sulla superficie della «Torta del Casar», su cui tale crescita può essere rigogliosa e incidere sulla qualità del prodotto. Inoltre, alcune muffe possono produrre micotossine, che potrebbero compromettere la sicurezza alimentare del prodotto.

Sono stati soppressi i paragrafi successivi, in quanto non riguardano il processo di produzione e fanno riferimento ad altri documenti (regolamento, manuale di qualità e manuale delle procedure):

- «alla fine della stagionatura, i prodotti conformi alle caratteristiche descritte nel punto B saranno verificati dai tecnici del Consiglio regolatore che li sottoporranno ai pertinenti controlli, prelievi di campioni e analisi, volti a determinare la conformità con i requisiti previsti dal regolamento, dal manuale della qualità e dal manuale delle procedure. Il processo di controllo prosegue con il comitato di certificazione, composto da tre membri in rappresentanza dei tre gruppi d'interesse corrispondenti - allevatori e industriali, consumatori e utilizzatori e tecnici specializzati - il quale comunica al Consiglio regolatore se è soddisfatto dei risultati dei test effettuati»;
- «il processo di certificazione si conclude quando ciascun formaggio riceve una contro-etichetta numerata, garanzia di origine e di qualità. La contro-etichetta, rilasciata dal Consiglio regolatore, è apposta al formaggio in modo inscindibile e indelebile e lo accompagna fino al consumo finale».

Tuttavia, al fine di garantire la conformità alle disposizioni del disciplinare, si precisa che il Consiglio regolatore è l'organismo di controllo di cui agli articoli 37 e 39 del regolamento (UE) n. 1151/2012, accreditato conformemente alla norma UNE-EN 45011/1998 dal 20 luglio 2012, tuttora in vigore (allegato tecnico, accreditamento n. 103/C-PR221, revisione 2, datato 29 luglio 2014). Questo significa che il Consiglio regolatore ha dimostrato competenza tecnica, imparzialità e obiettività ed ha dimostrato di disporre delle risorse necessarie ad operare in quanto organismo di certificazione del prodotto.

In tal senso il Consiglio regolatore, in quanto organismo di controllo, effettua ispezioni sul processo di produzione degli operatori per valutare se gli esiti dei controlli siano corretti ed esegue test su campioni sia di materie prime che del prodotto trasformato, prelevati durante la produzione. Al fine di garantire l'imparzialità e l'obiettività dei suoi interventi, si avvale di un comitato delle parti (precedentemente noto come comitato di certificazione), composto da una rappresentanza equilibrata dei tre gruppi di interesse, fornitori di latte e trasformatori, consumatori e utilizzatori e tecnici specializzati.

Una delle principali caratteristiche del «Torta del Casar» è la sua consistenza cremosa. Tuttavia, una volta raggiunto lo stato ottimale, la «cremosità» si perde gradualmente, il che potrebbe far sì che, con il passare del tempo, il formaggio non mantenga più le caratteristiche che lo contraddistinguono. Di conseguenza, al fine di garantire una qualità ottimale del prodotto, si limita il periodo di consumo aggiungendo il testo seguente: «Ai fini della commercializzazione, i formaggi certificati dai caseifici come conformi alle specifiche del disciplinare devono esibire marchi di certificazione apposti a garantirne l'origine e la tracciabilità. Ogni etichetta deve recare almeno il numero d'ordine del prodotto, il numero del lotto e la data di consumo raccomandata, che non può superare i 210 giorni dalla data di fabbricazione», intendendo per tale data il gg/mm/aa in cui il latte è cagliato, avviando così il processo di caseificazione.

È ammessa la commercializzazione di porzioni di formaggi certificati in risposta alle nuove esigenze del mercato, individuate dallo studio relativo alle strategie di mercato dei formaggi a denominazione di origine protetta «Torta del Casar» («Estrategias de mercados de quesos con Denominación de Origen Protegida Torta del Casar») elaborato dalla società Bureau Veritas, e si aggiunge la frase «Ai fini della commercializzazione i formaggi possono essere suddivisi in metà o in quarti».

In merito al condizionamento e per offrire una miglior qualità al consumatore, si inserisce il testo seguente: «Il sistema di condizionamento sarà tale da preservare l'integrità e la qualità finale del prodotto».

#### *Legame*

È opportuno riordinare le sezioni che compongono la presente rubrica: non si modifica quella relativa ai fattori naturali, si migliora la formulazione della sezione riguardante i fattori storici ed economici e si integrano i fattori umani, che rafforzano il legame

#### *Etichettatura*

Il testo è stato reso conforme al regolamento (UE) n. 1151/2012 e a quanto sopra disposto: si sono soppressi tutti i testi che vanno integrati alle procedure per l'utilizzo dei marchi, come stabilito dal Consiglio regolatore nelle sue disposizioni sulla qualità.

Per completare i punti precedenti e al fine di garantire il controllo della tracciabilità dei formaggi certificati e delle loro porzioni, si aggiunge la frase seguente: «L'etichettatura finale, composta dall'etichetta commerciale del caseificio e dall'etichetta di certificazione, figura su ciascun formaggio certificato, o porzione di esso, ed è apposta in modo inscindibile e indelebile: il fabbricante assume la responsabilità ultima del suo uso corretto». Per quanto riguarda l'obbligo di un'etichettatura di certificazione rilasciata dal Consiglio regolatore, quest'ultimo dispone di un sistema informatizzato di richiesta e di attribuzione di etichette di certificazione liberamente accessibile a tutti gli operatori. Tale sistema è stato controllato dalle ispezioni esterne dell'ENAC, che hanno verificato l'efficacia, l'idoneità in termini di attribuzione automatica e distribuzione delle etichette e il rispetto della non discriminazione, in base al volume dei prodotti certificati.

Peraltro il costo sostenuto dagli operatori per le etichette è uguale per tutti, indipendentemente dal numero di etichette richieste, ed è calcolato come percentuale dei costi di produzione.

#### *Altro*

- Requisiti nazionali: su proposta delle autorità nazionali competenti è stata soppressa questa rubrica del disciplinare dal titolo «Requisiti nazionali», in quanto non vi sono requisiti specifici relativi al prodotto tutelato.
- Organismo di controllo: sono state aggiornate le informazioni relative all'organismo di controllo, che, come indicato, è il Consiglio regolatore della DOP «Torta del Casar».

DOCUMENTO UNICO

«TORTA DEL CASAR»

N. UE: ES-PDO- 0105-01128-8.7.2013

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Torta del Casar»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

### 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

#### 3.1. Tipo di prodotto

##### 1.3. Formaggi

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

La «Torta del Casar» è un formaggio prodotto con latte crudo di pecore delle razze merino e entrefino, cagliato con caglio vegetale ottenuto dal cardo *Cynara cardunculus* e la cui stagionatura dura almeno 60 giorni.

La «Torta del Casar» presenta le proprietà fisiche, fisico-chimiche e organolettiche esposte qui di seguito.

##### a. Caratteristiche fisiche

- Forma: cilindrica con facce piuttosto piane, superficie perimetrale piano-convessa e spigoli arrotondati.
- Dimensioni
  - i. Diametro minimo 7 cm.
  - ii. Altezza: non superiore al 50 % del diametro.
- Pesì: vi sono tre categorie, con una tolleranza massima del 5 %:
  - i. grande: 801-1 100 g
  - ii. media: 501-800 g
  - iii. piccola: 200-500 g.

##### b. Caratteristiche fisico-chimiche

- Lipidi sull'estratto secco: minimo 50 %
- Estratto secco: minimo 50 %
- pH: minimo 5,20 — massimo 5,90
- NaCl: max. 3 %).

##### c. Caratteristiche organolettiche

- Crosta: semidura, definita e differenziata dalla pasta, di color uniforme, di tonalità ocre, senza aggiunta di coloranti e tradizionalmente presentata spalmata di olio. Vi possono essere piccole screpolature in superficie.
- Pasta
  - i. Consistenza: da morbida a molto morbida.
  - ii. Colore: da bianco a giallastro.
  - iii. Struttura: uniforme, con possibile presenza, al taglio, di occhiature tondeggianti, caratteristiche del processo di stagionatura.
  - iv. Sensazione tattile: qualità fondamentale e distintiva di questo formaggio è il carattere moderatamente o intensamente cremoso, l'untuosità, la consistenza fondente e la granulosità lieve o assente.
  - v. Odore: di intensità media o lieve della famiglia lattica e/o vegetale.
  - vi. Gusto: amaro, lieve a moderato, leggermente salato, con acidità scarsa o assente.

#### 3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il sistema di alimentazione delle greggi di ovini registrati corrisponde alle pratiche tradizionali, che si avvalgono delle risorse naturali della zona geografica, di agricoltura estensiva o semi-estensiva, utilizzando come mangimi supplementari, se necessario, foraggi, paglia, mangime composto o concentrati.

La densità massima di capi per ettaro per considerare l'allevamento semi-estensivo è fissata a 1,8 unità di bestiame adulto per ettaro (UBA/ha). Questo garantisce che la parte di alimentazione integrativa, non proveniente dalla zona geografica, sia inferiore al limite fissato dalla normativa di attuazione.

Oltre alla vegetazione spontanea, base di un sistema di agricoltura estensiva o semi-estensiva, la zona geografica fornisce fieno, paglia, cereali o vecchia ottenuti dalla semina, che si possono utilizzare per il pascolo o, una volta raccolti, come i foraggi verdi o essiccati.

L'alimentazione integrativa consiste principalmente in una base proteica (soia, colza > 50 %) e cereali (orzo, granturco, frumento > 25 %). La miscela finale somministrata agli animali è principalmente costituita dalla base descritta (> 25 %), da colture foraggiere (erba medica, vecchia > 30 %), cereali (granturco, orzo > 20 %) e semi (cotone, girasole > 6 %).

Non è tecnicamente possibile ottenere soia, colza, girasole, cotone o erba medica nella zona geografica.

Il latte utilizzato per la produzione della «Torta del Casar» deve essere ottenuto da pecore della razze merino e entrefino.

In termini di qualità e composizione, il latte utilizzato per la produzione della «Torta del Casar» dev'essere idoneo alla caseificazione e in ogni caso:

- essere crudo e intero, non standardizzato, pulito e privo di impurità;
- avere un tenore di materie grasse e proteine dell'11 % almeno, con un tenore di proteine del 4,8 % almeno;
- avere un pH compreso tra 6,6 e 6,9.

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

La zona geografica della DOP «Torta del Casar» si trova nella provincia di Cáceres, che appartiene alla Comunità autonoma di Estremadura (Spagna), come precisato al punto 4 del presente documento. Le fasi di produzione che devono avvenire in questa zona sono:

- la produzione di latte, come indicato al punto 3.3;
- la caseificazione, comprendente le fasi di cagliatura, rottura della cagliata, messa in forma, pressatura, salatura e stagionatura.

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

I formaggi possono essere commercializzati in metà o in quarti. Il sistema di condizionamento è libero, purché preservi l'integrità e la qualità finale del prodotto.

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

L'etichettatura dei formaggi, interi o in porzioni, deve avvenire nella zona geografica da parte di operatori riconosciuti in modo da garantire l'origine e l'autenticità del prodotto. Come già detto al punto 3.2, lettera c) del presente documento, la «Torta del Casar» è un formaggio a crosta semidura, per cui non si vi possono apporre elementi identificatori amovibili, come la placca di caseina, volti a garantire la tracciabilità. Pertanto, l'unico elemento che possa garantire l'autenticità e l'origine è l'etichetta di certificazione recante impressa la partita e il numero unico, che gli operatori devono apporre su ciascun pezzo prima della commercializzazione, affinché questo si possa effettuare sotto il controllo del Consiglio regolatore e senza compromettere la tracciabilità, né costituire una restrizione del mercato unico.

L'etichettatura finale si compone dell'etichetta commerciale del caseificio e dell'etichetta di certificazione e deve figurare su ogni formaggio certificato, o porzione di esso, in modo inscindibile e indelebile: l'operatore registrato assume la responsabilità ultima per il suo uso corretto.

L'etichettatura finale contiene anche il numero del lotto di fabbricazione, la data di consumo raccomandata, che non può superare i 210 giorni dalla data di fabbricazione e tutte le altre indicazioni specificate nella pertinente legislazione in vigore.

**Logo DOP «Torta del Casar»:**



**Denominación de Origen Protegida**

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica sia di produzione del latte, che di fabbricazione della «Torta del Casar» è situata nella provincia di Cáceres, che appartiene alla Comunità autonoma di Estremadura (Spagna), più esattamente nelle zone di Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes e Montánchez, ossia la parte centro-meridionale della provincia.

La zona si estende su circa 400 000 ha. e comprende i territori comunali dei seguenti municipi:

Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aliseda, Almoharín, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Brozas, Cáceres, Casar de Cáceres, Casas de Don Antonio, Garrovillas, Herrerueta, Hinojal, La Cumbre, Malpartida de Cáceres, Monroy, Montánchez, Navas del Madroño, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Santiago del Campo, Sierra de Fuentes, Talaván, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Torre de Santa María, Valdefuentes, Valdemorales, Zarza de Montánchez.

#### 5. Legame con la zona geografica

*Specificità della zona geografica*

##### a. Fattori naturali

- Orografia: la zona di produzione si situa a nord della Sierra de San Pedro ed è delimitata dalla provincia di Badajoz, dai fiumi Magasca e Almonte a est e Tago a nord. La zona geografica costituisce una steppa pianeggiante attraversata da nord est a sud est dalla Sierra de Fuentes, con altitudini comprese tra 250 m e 450 m.
- Suoli: i suoli sono sabbiosi, franco sabbiosi, o argillosi, poco fertili e piuttosto sottili, derivanti dalla decomposizione del sottosuolo granitico: presentano numerosi affioramenti rocciosi, che costituiscono i cosiddetti *berrocales* o *barruecos*, come quello, ben noto, di Malpartida de Cáceres. I luoghi adatti alla coltivazione scarseggiano e la maggior parte della superficie è utilizzata per il pascolo di ovini.
- Clima: il clima è continentale con estati lunghe e calde e inverni brevi e miti. La temperatura media annua è compresa tra 15 °C e 18 °C, ma si possono superare i 40 °C in estate. Le precipitazioni, comprese tra 300 ml e 500 ml, sono irregolari e si concentrano essenzialmente in primavera e in autunno.
- Idrografia: oltre ai corsi d'acqua indicati, che delimitano il perimetro della zona, ne esistono altri.
- Flora e formazioni erbose naturali: la flora è essenzialmente costituita da piante erbacee, comprendenti specie graminacee (*genus Poa, Festuca, Agrostis*), leguminose (*genus Medicago e Trifolium*) e composte, di grande valore nutritivo, ma dallo sviluppo limitato. Vi sono anche residui di vegetazione arbustiva, in particolare nelle zone più elevate, dei generi *Genista* e *Aulaga* e arborea del genere *Quercus* (leccio, quercia spinosa, querce da sughero).

##### b. Fattori storici ed economici

La zona di delimitazione geografica della DOP «Torta del Casar», già richiamata al punto 4 del presente documento, è stata associata da tempo immemorabile alla pratica della transumanza e del pascolo, attività strettamente correlate tra loro e alle regioni che costituiscono la zona, poiché i fattori naturali descritti hanno costretto le popolazioni ivi stabilite a trarre il massimo profitto da ogni risorsa al fine di sostenere la loro economia.

La scarsità di risorse naturali della zona ha favorito l'emergere dell'allevamento di bestiame, in particolare ovino. Fin dall'antichità la presenza di greggi nella zona è un fatto constatato e già nel 1791 nell'opera «Interrogatorios de la Real Audiencia. Extremadura al final de los tiempos modernos. Partido Judicial de Cáceres» si parla tanto dell'esistenza del formaggio, che pagava le decime, quanto dei capi di bestiame che producevano il latte necessario e si utilizzavano essenzialmente per la produzione di lana.

Tuttavia, la perdita di valore della lana ha fatto sì che la produzione del latte e del formaggio assumesse un'importanza crescente, trasformando la fabbricazione della «Torta del Casar» in un'attività complementare indispensabile all'economia della zona geografica.

c. Fattori umani

Le caratteristiche specifiche della «Torta del Casar» sono state mantenute sia a causa di fattori naturali, storici e economici, che di fattori umani, rappresentati dalla persona del «mastro casaro». Nonostante i sistemi di produzione si siano evoluti, passando dagli ovili - vicini alle greggi - dove si producevano formaggi per l'autoconsumo, ai caseifici attuali adattati alle nuove norme e esigenze del mercato, la figura del mastro casaro è stata ed è essenziale poiché è necessaria la sua conoscenza specifica delle materie prime, dei processi e dei risultati auspicati per produrre la «Torta del Casar». Va osservato che questo personaggio controlla numerose variabili che richiedono competenze tecniche specifiche poiché:

- lavorare con latte crudo, intero e non standardizzato, prodotto in momenti diversi dell'anno, genera ampie variazioni nella sua composizione e batteriologia, che condizionano l'intero processo;
- l'uso del *Cynara cardunculus* naturale, non estratto o standardizzato, rende la fase di cagliatura particolarmente complessa e decisiva per la formazione di una cagliata ottimale;
- il momento scelto per il taglio della cagliata, e le dimensioni della granulosità che ne derivano, sono influenzati da tali fattori e si decidono in base all'esperienza acquisita;
- la messa in forma manuale e la pressatura esigono una conoscenza precisa della quantità di cagliata che può contenere ogni stampo e della pressione da applicare per ottenere il grado di umidità voluto;
- le numerose variazioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno, e che influenzano il processo di stagionatura, richiedono che il formaggio sia costantemente controllato per garantire che si stia sviluppando in modo corretto.

Soltanto la conoscenza di questi elementi consente di ottenere una proteolisi intensa, ossia il processo che consiste nella degradazione delle proteine del latte e che, se avviene prima che la crosta sia completamente formata, conferisce alla «Torta del Casar» la consistenza e la forma caratteristiche.

*Specificità del prodotto*

La specificità del prodotto, che rende la «Torta del Casar» unica rispetto ad altri formaggi, dipende dalla sua forma atipica più larga che alta, con i bordi convessi, arrotondati, quasi senza spigoli, che ricorda una «torta di pane», dalla consistenza cremosa della pasta e dal gusto amarognolo caratteristico. Anche il modo in cui si consuma questo formaggio lo distingue dagli altri: infatti per consumarlo evitando che fuoriesca si deve tagliare la parte superiore del formaggio, a mo' di coperchio, e poi richiuderla per la conservazione.

*Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La zona geografica, dalle risorse naturali scarse a causa delle caratteristiche fisiche di cui al paragrafo 5.1, lettera a), ha fatto sì che la popolazione locale orientasse la propria economia verso l'allevamento degli animali, in particolare ovini, che meglio si adattavano all'ambiente geografico e che, vista la perdita di valore della lana, destinasse questi animali alla produzione di latte e di formaggio.

A tale proposito, le pecore delle razze merino e entrefino, rustiche e adattabili, si sono perfettamente acclimate alle pianure semi-steppe della zona geografica e producono un latte che, trasformato senza alcun trattamento termico, mantiene intera la diversità della flora batterica ottenuta con queste modalità di allevamento, e che produce i caratteristici aromi lattici e/o vegetali.

Analogamente, la forma singolare che, come indicato, distingue la «Torta del Casar» è dovuta alle peculiari modalità di stagionatura che non consentono di mantenere la forma tradizionale degli altri formaggi.

L'utilizzo, per fabbricare il formaggio, del caglio vegetale naturale ottenuto dal cardo autoctono *Cynara cardunculus*, unito alle competenze specifiche dei maestri formaggiai, genera, durante la maturazione, quando la crosta non è ancora completamente formata, una proteolisi intensa. Di conseguenza i formaggi, sotto l'eccesso del proprio peso, tendono a schiacciarsi e a arrotondarsi sui bordi, e danno luogo a quella forma atipica che ai formaggiai del luogo (Casar de Cáceres) ricordava una «torta di pane», da qui il nome «Torta del Casar».

Quindi è questo processo intenso di proteolisi che conferisce alla «Torta del Casar» la caratteristica consistenza cremosa.

Infine, anche il sapore leggermente amarognolo che caratterizza la «Torta del Casar» è dovuto al cardo autoctono (*Cynara cardunculus*), impiegato per cagliare il latte.

Pertanto, è la combinazione unica del latte crudo - ottenuto da pecore delle razze merino e entrefino, allevate nella zona della DOP - con l'uso del cardo autoctono (*Cynara cardunculus*), come coagulante naturale del latte, e con le competenze tradizionali dei mastri casari che fa sì che il formaggio prodotto riunisca le caratteristiche essenziali di forma, consistenza, aroma e sapore che contraddistinguono la «Torta del Casar».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

<http://pame.gobex.es/NR/rdonlyres/0C950236-7397-4C23-94BD-99772603F0DD/0/PliegoCondicionesTortaCasarModif.pdf>

---

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

(2015/C 235/06)

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 <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

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

«PREKMURSKA GIBANICA»

N. UE: SI-TSG-0107-01313 — 19.2.2015

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Nome del gruppo: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Indirizzo: Ulica Štefana Kovača 40  
SI-9000 Murska Sobota  
SLOVENIJA

Tel. +386 25261435

E-mail: dpzpd@siol.net

La domanda di modifica è presentata dal gruppo di produttori che ha richiesto anche la registrazione della «Prekmurska gibanica».

**2. Stato membro o paese terzo**

Slovenia

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Metodo di produzione
- Altro: requisiti minimi e procedure di controllo della specificità

**4. Tipo di modifica**

- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

**5. Modifica (modifiche)**

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

Ai fini di una maggiore chiarezza, al primo paragrafo viene ora specificato che sull'ultimo strato di ripieno si dispongono due fogli di pasta fillo, che sul penultimo foglio si versa il nappage di grasso o di panna, mentre sull'ultimo foglio si versa il nappage di grasso o un miscuglio di nappage di grasso e di panna. Dal momento che gli ingredienti indicati, ossia la panna acida o dolce e il tuorlo d'uovo, sono ingredienti del nappage alla panna, si elimina il riferimento a questi e si aggiunge l'espressione «o un miscuglio di grasso e di panna acida o dolce».

L'indicazione secondo cui la gibanica va preparata in una teglia rotonda o rettangolare è soppressa poiché è ripetuta al terzo paragrafo.

Il secondo paragrafo «Descrizione fisica» è soppresso, poiché il testo in parola è già inserito nel terzo paragrafo.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Al terzo paragrafo è soppressa l'indicazione secondo cui la «Prekmurska gibanica» va tagliata in fette triangolari, se preparata in una teglia rotonda, e in fette rettangolari, se cotta in una teglia rettangolare. La «Prekmurska gibanica» può essere tagliata in fette triangolari o rettangolari indipendentemente dalla forma della teglia (rotonda o rettangolare).

La penultima frase di tale paragrafo è modificata ai fini di una corretta comprensione: il punto non è che tutti i ripieni debbano avere lo stesso spessore, bensì piuttosto che entrambi gli strati del medesimo ripieno, per esempio, quello di semi di papavero, abbiano lo stesso spessore; lo stesso vale per i ripieni di mela, ricotta e noci.

## 5.2. Descrizione del metodo di ottenimento

Per agevolare la comprensione del metodo di preparazione della «Prekmurska gibanica», sono stati inseriti nuovi titoli per ciascuna fase della produzione (preparazione dei ripieni e dei nappage, composizione della «Prekmurska gibanica», cottura, affettatura e congelamento).

Nella prima frase si specificano ora le dimensioni della teglia da cui dipende la quantità di ingredienti utilizzata (teglia rotonda di diametro compreso fra 30 e 35 cm): i produttori adeguano la ricetta alle dimensioni delle teglie da loro usate.

Ai fini della coerenza terminologica, il termine usato in sloveno per indicare la teglia è sempre «pekač» e non si usa «model».

Sono soppresse le ricette della pasta frolla e della pasta fillo nonché la descrizione della loro preparazione, poiché si tratta di tipi di pasta di base prodotti secondo ricette e processi comuni.

La frase contenente il divieto di utilizzare pasta congelata è soppressa. Si è riscontrato che la pasta congelata e correttamente scongelata mantiene tutte le proprietà della pasta fresca e non altera le caratteristiche organolettiche della «Prekmurska gibanica». L'utilizzazione della pasta congelata non incide significativamente sull'aroma, la consistenza e l'aspetto generale del prodotto.

Dall'elenco degli ingredienti dei diversi ripieni è stato eliminato lo zucchero vanigliato, in quanto la sua utilizzazione non è obbligatoria.

Nel ripieno di ricotta, il sale è utilizzato solo se necessario, poiché la ricotta potrebbe già contenerne a sufficienza.

Ai fini di una maggiore precisione, si specifica che, nel ripieno di mele, le mele devono essere grattugiate. Il riferimento al sale è soppresso, poiché è emerso che nella pratica il sale non è utilizzato nel ripieno di mele.

Per quanto riguarda il nappage alla panna, si specifica ora che è possibile usare sia la panna acida che quella dolce, in quanto sul mercato vi sono altri tipi di panna non adatti.

Lo zucchero cristallizzato figura ancora fra gli ingredienti enumerati in questa prima parte; il modo in cui esso viene utilizzato è descritto, invece, nel disciplinare.

Si precisa inoltre che le quantità dei singoli ingredienti possono scostarsi (del 10 %) in considerazione delle possibili variazioni per quanto riguarda alcune materie prime (per esempio, le mele possono essere più o meno succose, la panna acida o dolce, la ricotta più o meno umida e i ripieni di semi di noci e di papavero sono adeguati alle proporzioni degli altri ripieni).

Per il ripieno di mele possono essere utilizzate sia mele sbucciate che mele non sbucciate; l'aspetto delle mele dopo la grattugiatura non è importante, quello che conta è che siano grattugiate. Pertanto, sono stati soppressi i termini «pelate» e «in strisce sottili».

Il nappage alla panna può essere preparato con panna dolce e/o acida o con una miscela di entrambe, per cui è stata inserita la congiunzione «o».

Per agevolare la comprensione e uniformare la terminologia, sono state apportate correzioni di minore entità relativamente alla preparazione del nappage a base di grasso: l'espressione «grasso vegetale» è sostituita da «olio vegetale», che figura già nella lista degli ingredienti del nappage a base di grasso.

La composizione della «Prekmurska gibanica» era illustrata in modi distinti, a seconda della forma della teglia, rotonda o quadrata, in quanto la collocazione dei diversi strati differisce leggermente se si utilizza pasta fillo preparata in casa. Poiché è consentito l'uso di pasta pronta, la descrizione è stata semplificata e armonizzata per coprire entrambi i tipi di teglia. Pertanto, tutto il testo che descrive la preparazione della «Prekmurska gibanica» in una teglia rotonda o rettangolare è soppresso ed è stato riscritto.

Ai fini di una migliore comprensione, l'indicazione dello spessore massimo della pasta frolla «che non deve superare i 5 mm» è completata dalle parole «dopo la cottura» poiché lo spessore della pasta frolla è valutato nel prodotto finito.

Per maggiore semplicità, il peso prescritto per una fetta di «Prekmurska gibanica» è armonizzato sia per i piccoli produttori che per la produzione su scala industriale. Viene pertanto specificato che il peso minimo di una fetta è di «almeno 170 g». La spolverizzazione della «Prekmurska gibanica» cotta con zucchero cristallizzato non incide sulle caratteristiche finali, pertanto si inserisce l'espressione «può essere».

La «Prekmurska gibanica» può essere congelata prima o dopo la cottura: ora il disciplinare include la possibilità di congelare il prodotto dopo la cottura. Lo stesso prodotto non può essere ricongelato. In considerazione della possibilità di utilizzare pasta congelata per preparare la «Prekmurska gibanica», è stata aggiunto che, in caso di utilizzazione di pasta congelata, la «Prekmurska gibanica» deve essere cotta immediatamente e non può essere congelata «cruda», anche se eventualmente può essere congelata dopo la cottura.

### 5.3. *Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità*

Questo punto è modificato al solo fine di agevolare la comprensione: al primo trattino è aggiunta l'espressione «e il processo tecnologico prescritto deve essere rispettato», mentre il secondo trattino è soppresso.

Sempre ai fini di una migliore comprensione, l'attuale terzo trattino è modificato per indicare che il riferimento allo spessore uniforme dei ripieni riguarda l'uniformità nello spessore di entrambi gli strati del medesimo ripieno e non di tutti i ripieni. I termini «l'aroma, il profumo, la struttura e l'impressione generale» sono soppressi, in quanto questi elementi vengono verificati durante la valutazione sensoriale.

Al terzo paragrafo è soppresso il testo relativo alla conformità alla norma europea EN 45011, poiché ciò è già contemplato dalla legislazione.

## DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

### «PREKMURSKA GIBANICA»

N. UE: SI-TSG-0107-01313 — 19.2.2015

«Slovenia»

#### 1. **Denominazione proposta per la registrazione**

«Prekmurska gibanica»

#### 2. **Tipo di prodotto**

Classe 2.24. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

#### 3. **Motivi della registrazione**

##### 3.1. *Se il prodotto:*

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La «Prekmurska gibanica» viene preparata a partire da due tipi di pasta e di quattro diversi strati di ripieno, ripetuti due volte ciascuno, che gli conferiscono l'aspetto caratteristico specifico e il gusto particolare. La «Prekmurska gibanica» è specifica di per sé e presenta caratteristiche specifiche.

##### 3.2. *Indicare se il nome*

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;
- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Secondo il dizionario etimologico della lingua slovena, la «gibanica» è un tipo di «potica» (potizza), tipico dell'est della Slovenia. Il termine proviene da «gibâničnik», «gibâničnjak» (paniere per dolci) o «gibâničar» (panettiere). I primi riferimenti risalgono al XVIII secolo, con una menzione di Pohlin che usa il termine «gebanza». La denominazione proviene dal termine «gybati», essendo la «gibanica» un dolce composto da numerosi strati di pasta (gyüba).

#### 4. Descrizione

- 4.1. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del pertinente regolamento)*

La «Prekmurska gibanica» è un dolce a base di due tipi di pasta (pasta frolla sul fondo e pasta fillo fra gli strati di ripieno), farciti con quattro ripieni diversi (semi di papavero, ricotta, noci, mele) collocati in base a un ordine preciso, tra ciascuno dei quali si trova uno strato di pasta fillo. Questa sequenza dei ripieni è quindi ripetuta nello stesso ordine, cosicché la gibanica contiene due strati del medesimo ripieno. Sull'ultimo strato di ripieno si dispongono due fogli di pasta fillo; si versa il nappage di grasso o di panna sul penultimo foglio e sull'ultimo foglio si versa il nappage di grasso o un miscuglio di nappage di grasso e di panna.

Aspetto: la «Prekmurska gibanica» può essere cucinata in una teglia rotonda o rettangolare. La «Prekmurska gibanica» e una sua fetta hanno uno spessore compreso fra 5 e 7 cm. Le fette possono essere triangolari o rettangolari e devono risultare ben cotte, senza fuoriuscite di ripieno, con una superficie uniforme, liscia, leggermente ondulata, senza screpolature. Ciascuno strato di ripieno deve essere chiaramente separato dagli altri con uno strato di pasta fillo. Ciascun ripieno ha il suo colore tipico (ricotta: bianco-crema, noci e mele: marrone-dorato, semi di papavero: nero brillante). Lo strato superiore di pasta fillo non è staccato dall'ultimo strato di ripieno. Una fetta di «Prekmurska gibanica» è quindi composta da otto strati di ripieno disposti secondo una sequenza ben definita (semi di papavero, ricotta, noci, mele). Entrambi gli strati del medesimo ripieno hanno lo stesso spessore.

Gusto: il prodotto ha un aroma pronunciato tipico e un profumo di semi di papavero freschi, di ricotta, di noci tenere e di mele leggermente acidule. La «Prekmurska gibanica» deve essere succulenta, non eccessivamente grassa e armoniosamente dolce.

Struttura: la struttura della fetta è morbida, tenera, delicata, liscia e leggera, e deve riflettere in maniera equilibrata ciascuno dei suoi ingredienti.

- 4.2. *Descrizione del metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del pertinente regolamento)*

Per una teglia rotonda del diametro di 30-35 cm gli ingredienti prescritti sono:

Pasta:

- pasta frolla
- pasta fillo.

Ripieni:

- semi di papavero: 300 g di semi di papavero macinati, 100 g di zucchero cristallizzato,
- ricotta: 1,2 kg di ricotta intera, 100 g di zucchero cristallizzato, 2 uova e, se necessario, una presa di sale,
- noci: 300 g di noci triturate, 100 g di zucchero cristallizzato,
- mele: 1,5 kg di mele grattugiate di varietà piuttosto aspre, 120 g di zucchero cristallizzato, cannella.

Eventualmente si può aggiungere zucchero vanigliato a qualsiasi ripieno.

Nappage:

- nappage alla panna (80 cl di panna acida/o dolce, 3 uova) e
- nappage a base di grasso (250 g di margarina, burro, lardo o olio vegetale).

La «Prekmurska gibanica» cotta può eventualmente essere spolverizzata di zucchero cristallizzato.

Le quantità di ciascun ingrediente possono differire al massimo del 10 % da quelle indicate.

Metodo di produzione della «Prekmurska gibanica»:

Preparazione dei ripieni e dei nappage

Ripieno di semi di papavero: questo ripieno è composto da semi di papavero finemente macinati, ai quali si aggiunge zucchero cristallizzato e (eventualmente) zucchero vanigliato. Mescolare bene tutti gli ingredienti e dividere il ripieno in due parti.

Ripieno a base di ricotta: aggiungere alla ricotta le uova, lo zucchero cristallizzato e vanigliato (facoltativo) e, se necessario, una presa di sale. Mescolare bene fino a ottenere un miscuglio liscio e spalmabile e dividere il ripieno in due parti.

Ripieno di noci: la base è costituita da noci finemente triturate. Aggiungere lo zucchero cristallizzato e vanigliato (facoltativo), mescolare bene e dividere il ripieno in due parti.

Ripieno di mele: dopo aver grattugiato le mele, si aggiungono lo zucchero cristallizzato e vanigliato (facoltativo) e la cannella. Mescolare delicatamente il tutto. Se le mele sono molto succose, grattugiarle e lasciarle riposare. Quindi spremere, e solo in seguito aggiungere tutti gli altri ingredienti. Dividere il ripieno in due parti.

Nappage a base di panna: sbattere delicatamente le uova intere con la panna acida e/o dolce. Versare il nappage su ogni strato di ripieno della «Prekmurska gibanica». Dato che i diversi strati non richiedono la stessa quantità di nappage alla panna, occorre suddividere la quantità totale in maniera adeguata. I due ripieni «secchi» (semi di papavero e noci) richiedono la maggiore quantità di nappage; il ripieno di ricotta ne richiede una quantità inferiore, mentre il ripieno alle mele richiede la quantità minore di nappage o, in caso di mele particolarmente succose, non ne richiede affatto.

Nappage a base di grasso: questo nappage è composto da burro o margarina o grasso di maiale fusi oppure olio vegetale. Come per il nappage a base di panna, il miscuglio a base di grasso deve essere versato su ciascuno strato di ripieno della «Prekmurska gibanica». La quantità utilizzata per i vari ripieni è uguale a quella del nappage a base di panna.

#### Composizione della «Prekmurska gibanica»

La pasta frolla è stesa in una forma adatta alla teglia usata per la cottura della «Prekmurska gibanica», rotonda o rettangolare. Lo spessore massimo della pasta frolla dopo la cottura non deve superare i 5 mm. Imburrare la teglia, stendervi la pasta e apportarvi numerosi fori con una forchetta. In seguito collocare la teglia per alcuni minuti nel forno preriscaldato per dorare leggermente la pasta (operazione non obbligatoria).

La pasta fillo è disposta nella teglia imburrata approntata che contiene la pasta frolla. Coprire la pasta fillo nella teglia con metà del ripieno di semi di papavero e versarvi il nappage alla crema e il nappage a base di grasso. Ricoprire il ripieno di semi di papavero con un altro foglio di pasta fillo. Distribuirvi la metà del ripieno di ricotta e versarvi un'adeguata quantità di nappage alla panna e di grasso. Disporre il terzo strato di pasta fillo nella teglia, versarvi metà del ripieno di noci, quindi ricoprirlo di una quantità di nappage alla panna e di grasso uguale a quella versata sul ripieno di semi di papavero. Disporre ora il quarto strato di pasta fillo e, se necessario, versarvi una minima quantità di nappage alla panna e di grasso. Porre un altro foglio di pasta fillo e ripetere l'intera procedura nello stesso ordine, ovvero: uno strato di semi di papavero, seguito da uno strato di ricotta, quindi uno strato di noci e infine, uno strato di mele, senza dimenticare un foglio di pasta fillo tra ciascuno strato di ripieno.

Una volta ottenuti otto strati di ripieno, ciascuno inframmezzato da un foglio di pasta fillo, ricoprire l'ultimo strato di ripieno con il nono foglio di pasta fillo, versarvi il nappage alla panna o di grasso e ricoprire con un ultimo foglio di pasta fillo. Ricoprire il foglio superiore di pasta fillo nella teglia con nappage di grasso o una miscela di nappage grasso e di panna. Bucherellare in numerosi punti la «Prekmurska gibanica», con un ago lungo e sottile fino a toccare il fondo della teglia.

#### Cottura e taglio della «Prekmurska gibanica»

La «Prekmurska gibanica» (fresca o congelata) viene posta in forno fino a cottura completa. La temperatura del forno è impostata a 200 °C per un'ora e successivamente a 170°-180 °C per un'altra ora. Indipendentemente da questa raccomandazione, la temperatura e la durata della cottura possono essere adeguate al tipo di forno. Se prima di essere cotta la «Prekmurska gibanica» è stata coperta solo di nappage di grasso, alla fine della cottura essa deve essere spruzzata con panna acida o dolce nel momento in cui è rimossa dal forno alla fine della cottura. La «Prekmurska gibanica» cotta deve essere lasciata raffreddare a temperatura ambiente per alcune ore.

La «Prekmurska gibanica» cotta non deve essere tagliata a caldo. È tagliata a fette triangolari o rettangolari. Lo spessore di una fetta di «Prekmurska gibanica» cotta deve essere compreso tra 5 e 7 cm e il suo peso è di almeno 170 g. Quando viene servita, per esempio, in caffè o ristoranti, la «Prekmurska gibanica» può essere tagliata in pezzi più piccoli. La superficie superiore delle fette può essere spolverizzata di zucchero cristallizzato.

#### Congelamento della «Prekmurska gibanica»

La «Prekmurska gibanica» può essere congelata immediatamente dopo la preparazione («cruda») o dopo la cottura, ma non può essere ricongelata.

Se si fa uso di pasta congelata per preparare la «Prekmurska gibanica», essa non può essere congelata («cruda») dopo la preparazione ma dev'essere cotta. È consentito il congelamento dopo la cottura se necessario in quanto il prodotto è stato sottoposto a un «trattamento termico».

4.3. *Descrizione degli elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Il termine «gibanica» deriva dal sostantivo «gúba» («piega» o «ruga») e dal verbo «gibati» (piegare, curvare). Numerose sono le fonti che attestano l'antica origine di questo tipo di dolce nella regione del Prekmurje (Oltremura). La fonte scritta più antica risale al 1828, quando Jožef Košič, insegnante e sacerdote, preparò, su richiesta dell'etnografo d'origine slovacca Johann Csaplovics E. V. Jeszenova, un documento nel quale elencava gli alimenti consumati più frequentemente un centinaio di anni prima nei villaggi del Prekmurje, soffermandosi in particolare sugli «hajdinjača», sulla «Prekmurska gibanica», sui «krapci» e sugli «vrtanki». Tale documento è stato pubblicato in ungherese e in tedesco («A magyaroszági Vendus – tótokról», «Croaten und Wenden in Ungern»). Košič presenta anche alcuni piatti serviti nel Prekmurje in occasione dei matrimoni e osserva che in queste occasioni la «gibanica» non poteva assolutamente mancare, precisando che essa deve il suo nome ai molteplici (10-11) strati (gyüba) di pasta. La «gibanica» veniva tagliata in tranci triangolari e ammucciata sul tavolo in grandi pile. È proprio in questo documento che troviamo le prime fonti scritte riguardo all'abitudine di preparare e servire la gibanica nel Prekmurje.

Il primo a interessarsi in maniera sistematica e approfondita agli usi alimentari della regione del Prekmurje fu il prof. Vilko Novak. Nel suo studio etnografico del 1947, intitolato *Ljudska prehrana v Prekmurju* («La cucina popolare nel Prekmurje»), Novak presenta la «Prekmurska gibanica» come un dolce cotto al forno e così ne descrive la preparazione: «La gibanica è preparata con pasta frolla e burro o grasso. Lo strato inferiore è denominato “suola” e viene ricoperto di ricotta, noci, semi di papavero e uvetta; quindi viene disteso uno strato fine di pasta, a sua volta ricoperto da un nuovo strato di ripieno, e ogni strato viene nappato con panna. Si ottengono così fino a nove strati o pieghe, ovvero una gibanica a nove strati. Essa viene cotta in un recipiente tondo di terracotta, la “tepsija”, in occasione delle feste di battesimo, dei banchetti e delle feste patronali». Ancora oggi questa opera è un testo di riferimento per molti studiosi del settore.

Nel libro *Slovenske narodne jedi* («I piatti nazionali sloveni»), uscito nel 1964, Andreja Grum e Ivan Vozelj forniscono una ricetta della «Prekmurska gibanica» estremamente dettagliata. Nell'opera in questione si trovano addirittura due ricette della «Prekmurska gibanica», in ognuna delle quali si legge: «La “Prekmurska gibanica” contiene due tipi di pasta. La pasta che forma lo strato inferiore, di struttura leggermente più spessa, è una pasta frolla, chiamata “podplat” (suola). Gli altri strati di pasta, stesi successivamente, sono del tipo pasta fillo. Lo strato inferiore è più spesso quando tutta la gibanica viene preparata con un solo tipo di pasta, ovvero la pasta fillo».

Nella sua opera *Povest o dobrih ljudeh* («Storia di brava gente») (1972), il maggiore scrittore del Prekmurje, Miško Kranjec, parla della «Prekmurska gibanica» in questi termini: «Bisogna riconoscere che una festa non sarebbe una vera festa senza la gibanica. E anche se i poveri possono permettersela solo una volta all'anno, ciò dimostra che nessuno può sopravvivere per un anno senza nemmeno una festa». Nel frattempo, Ana aveva estratto la gibanica dal forno e la mise in tavola, tenendo la tepsija con un panno per non scottarsi. Jožef vi mise sotto il poggiatesta di legno, sul quale di solito poggiava la brocca dell'acqua. Poi si mise a contemplare la gibanica che aveva davanti: colorata, gialla e bianca, cosparsa qua e là con semi di papavero, ancora fumante, ricoperta con la panna e spolverizzata di zucchero. Approvando con il capo disse: «Ottima. Ne mangerei perfino sul mio letto di morte, anche sapendo che ciò non servirebbe più a nulla. E perfino in paradiso la rimpiangerei, se dovessi lasciarla tutta sulla terra».

Negli ultimi quindici anni sono stati pubblicati numerosi libri che descrivono la «Prekmurska gibanica». Dal punto di vista culinario essa è stata presentata da Cilka Sukič nel suo libro *Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja* (1997) («Piatti di ieri e di oggi. La cucina del Prekmurje, della Prelekija e della Stiria slovena»), da Jože Zadavec nell'opera *Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju* (1998) («Particolarità della cucina popolare nel Prekmurje») e infine da Branko Časar nel libro *Boug žegnaj* (2000) («Cibi benedetti»). La parte tecnica della sua preparazione e le sue caratteristiche organolettiche sono invece oggetto di un libro ad opera di Stanko Renčelj e Romana Karas: *Prekmurska dobrote* (2001) («Delizie culinarie del Prekmurje»).









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



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**