

**DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE****dell'8 agosto 2019****relativa alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea della domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio****«Αρσενικό Νάξου» (Arseniko Naxou) (DOP)**

(2019/C 271/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) La Grecia ha trasmesso alla Commissione una domanda di protezione della denominazione «Αρσενικό Νάξου» (Arseniko Naxou) in conformità all'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del medesimo regolamento per la denominazione «Αρσενικό Νάξου» (Arseniko Naxou) dovrebbero essere pubblicati nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea,

DECIDE:

*Articolo unico*

Il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 per la denominazione «Αρσενικό Νάξου» (Arseniko Naxou) (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro tre mesi dalla data della pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, l'8 agosto 2019

*Per la Commissione*

Phil HOGAN

*Membro della Commissione*

---

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

## ALLEGATO

## DOCUMENTO UNICO

## «ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ» (ARSENIKO NAXOU)

n. UE: PDO-GR-02323 – 6.11.2017

DOP (X) IGP ( )

**1. Denominazione (Denominazioni)**

«Αρσενικό Νάξου» (Arseniko Naxou)

**2. Stato membro o Paese terzo**

Grecia

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

Classe 1.3. Formaggi

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

L'«Arseniko Naxou» è un formaggio da tavola a pasta dura stagionato, prodotto in maniera tradizionale con latte ovino e caprino non pastorizzato.

Venduto in forme intere, l'«Arseniko Naxou» presenta le seguenti caratteristiche fisiche: forma cilindrica, peso compreso tra 1 e 4 kg, colore tra il bianco avorio e il giallo pallido con una crosta dura e di spessore relativamente ridotto.

Il tenore in materia grassa su estratto secco non deve essere inferiore al 43 %, il tenore proteico non deve essere inferiore al 27 %, mentre il tasso di umidità non deve essere superiore al 38 % e il tenore di sale non deve essere superiore al 3,5 %.

Rispetto agli altri formaggi a pasta dura le caratteristiche organolettiche distintive di questo prodotto sono: il gusto piacevole dolce-salato, intenso e piccante, la consistenza morbida e cremosa e l'aroma ricco. Man mano che stagiona, l'«Arseniko Naxou» diventa più piccante e aromatico.

Essendo prodotto con latte non pastorizzato, l'«Arseniko Naxou» deve stagionare almeno tre mesi prima di essere immesso in commercio per garantire l'assenza di microrganismi indesiderati. Il periodo di produzione di questo formaggio va da dicembre a maggio.

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

Gli ovini e i caprini della regione montuosa e semi-montuosa di Naxos sono razze locali e incroci di razze locali idonei alle condizioni di queste regioni e allevati in maniera tradizionale in unità di allevamento estensivo. Più o meno da dicembre a maggio, nel periodo di maggiore produzione di latte e di fabbricazione dell'«Arseniko Naxou», gli animali si nutrono della vegetazione locale della regione che con le piogge invernali e primaverili è ancora più rigogliosa (timo, ginestra greca, cisto, spinaporci, sparzio villosa, lentisco, quercia spinosa ecc.). Quando le condizioni climatiche non lo consentono, gli animali vengono alimentati con foraggio essiccato prodotto all'interno della zona geografica (orzo, avena, veccia, trifoglio). Da giugno a settembre, periodo di scarsa produzione di latte e in cui il formaggio non viene fabbricato, gli animali sono alimentati al pascolo, con integratori prodotti localmente e con foraggio proveniente da fuori la zona geografica (cereali ricchi di amido, crusca, paglia). Nel periodo da ottobre a novembre, a causa della scarsa vegetazione naturale e del maggiore fabbisogno degli animali, la loro alimentazione è integrata con foraggio essiccato di produzione locale e con foraggio proveniente da altre zone geografiche. La percentuale massima di integratori prodotti fuori dalla zona geografica è inferiore al 40 % della materia secca su base annua.

Le materie prime di base per produrre l'«Arseniko Naxou» sono il latte, il caglio, il sale e l'olio.

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

Sia le fasi di produzione e trattamento del latte che le fasi legate alla produzione e alla maturazione del prodotto finale hanno luogo nella zona geografica delimitata.

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

Il prodotto deve essere confezionato all'interno della zona geografica delimitata in modo da garantire: a) la qualità del prodotto durante la conservazione e il trasporto, al fine di preservarlo dagli agenti fisici (umidità, luce, temperatura, polvere, gas di scarico) e biologici (batteri, funghi, virus); b) la tracciabilità del prodotto e c) il controllo richiesto relativo all'esame delle quantità prodotte, confezionate e vendute e la corrispondenza con le materie prime autorizzate e i metodi di produzione.

Il confezionamento deve essere effettuato dal produttore utilizzando carta o altri materiali di imballaggio ad uso alimentare.

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

La forma intera deve recare un'etichetta contenente le seguenti informazioni:

- la denominazione «Arseniko Naxou», seguita dalla dicitura «denominazione di origine protetta» o dall'acronimo DOP;
- «con latte crudo»;
- il nome e l'indirizzo dell'impresa di produzione e/o di confezionamento;
- la data di produzione.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio copre l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Apeiranthos, Damarionas, Danakos, Keramoti, Koronida, Koronos, Kinidaros, Messi, Moni, Filoti e Chalkio del comune di Naxos e delle Piccole Cicladi.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Suolo:

La zona di produzione del formaggio si trova nella parte montuosa e semi-montuosa dell'isola, alle estremità settentrionale e orientale della stessa. La regione è caratterizzata da terreni in pendenza, dalla presenza di terrazze, gradoni e muretti e da vaste distese di pascoli.

Clima:

Naxos presenta un clima di tipo «mediterraneo insulare»: temperato, mite e umido, con venti molto forti. Nelle regioni montuose dell'isola, le temperature sono inferiori di circa 5 °C, l'umidità relativa annua media raggiunge l'85 % e il livello delle precipitazioni è di 770 mm. Talvolta si registrano forti nevicate.

Vegetazione:

Le particolari condizioni di temperatura, umidità e piovosità sono all'origine dello sviluppo di tipiche associazioni erbacee di montagna, che costituiscono la principale fonte di alimentazione degli ovini e dei caprini.

Nella zona geografica delimitata vi sono estese coltivazioni di viti e olivi. I versanti rocciosi delle montagne sono coperti da vegetazione bassa (gariga) e medio-alta (macchia). Nella vegetazione della macchia dominano lo sparzio villosa (*Calycotome vilosa*), il lentisco (*Pistacia lentiscus*), la quercia spinosa (*Quercus coccifera*), l'acero di Creta (*Acer sempervirens*), il leccio (*Quercus ilex*) e il platano orientale (*Platanus orientalis*), che costituiscono una preziosa fonte di alimentazione, soprattutto per le capre. Nei pascoli della regione abbondano specie vegetali spontanee come le piante erbacee *Allium luteolum*, *Alyssum foliosum*, *Bolanthus greacus*, *Bupleurum aira*, *Campanula calaminthifolia*, *Centaurea oliverana*, *Cerastium runemarkii*, *Corydalis integra*, *Erysimum hayekii*, *Erysimum naxense*, *Galanthus ikariae*, *Galium conforme*, *Scutellaria virgaurea*, *Symphytum davisii*, *Verbascum adeliae*, adatte al pascolo degli animali.

**Bestiame:**

Le capre e le pecore sono perfettamente adattate alle condizioni locali della regione, sono di piccola taglia e producono una scarsa quantità di latte. La pratica tradizionale del pascolo libero (modalità di allevamento estensivo) dà agli animali la possibilità di alimentarsi nei pascoli della regione attingendo alla vegetazione locale.

**Fattore umano:**

Fin dall'antichità l'«Arseniko Naxou» occupa un posto di grande importanza nella vita e nell'alimentazione degli abitanti. Ancora oggi gli allevatori-casari continuano a produrre il formaggio in base al metodo tradizionale. Le competenze dei casari nelle varie fasi di produzione costituiscono un elemento essenziale della specificità dell'«Arseniko Naxou», oltre ad essere un fattore determinante della qualità del prodotto ottenuto. In particolare, è determinante la capacità del casaro di distinguere il momento esatto della coagulazione del latte in cui la cagliata è pronta per essere tagliata. Il processo di produzione dell'«Arseniko Naxou» è manuale, come dimostrano il taglio della cagliata realizzato con un apposito strumento per ottenere una consistenza latte, la miscelazione effettuata lentamente per separare la cagliata dal siero di latte e la pressatura manuale della cagliata negli stampi per estrarne il liquido e darle la forma definitiva. Durante la stagionatura il casaro esperto individua il momento opportuno per: a) scegliere le forme di formaggio prodotte in base al metodo appropriato e scartare quelle non conformi; b) rivoltare le forme e c) cospargerle di olio di oliva o di fecce di olio d'oliva dando così un contributo decisivo alla qualità del formaggio.

**5.2. Specificità del prodotto**

L'«Arseniko Naxou»

- ha un gusto piacevole dolce-salato, intenso e piccante e un aroma ricco.

Le sue caratteristiche organolettiche sono dovute all'utilizzo di specie vegetali endemiche nell'alimentazione degli animali che conferiscono al latte e all'«Arseniko Naxou» con cui è prodotto un sapore piacevole e intenso e un aroma ricco. La specificità della tecnica di produzione a base di latte non pastorizzato consente di preservare le caratteristiche del latte prodotto nella regione e la presenza di batteri lattici autoctoni che svolgono un ruolo determinante nell'espressione delle qualità gustative del formaggio, contribuendo al sapore dolce-salato e piccante dell'«Arseniko Naxou».

La sua consistenza morbida e cremosa è dovuta all'elevato tenore di materia grassa. Durante il processo di produzione l'«Arseniko Naxou» è il primo formaggio prodotto con latte fresco intero e contiene più materie grasse.

- Si distingue per la forma dello stampo, da cui dipende la forma del formaggio stesso. Presenta una crosta dura e sottile, frutto di una lunga stagionatura. Anche l'impasto della cagliata all'interno degli stampi contribuisce alla formazione della crosta, così come il fatto di cospargere di sale e olio le forme.
- Sia il tenore in materia grassa su estratto secco (43 %) che il tenore proteico (27 %) sono più alti degli altri formaggi dello stesso tipo.
- Questo formaggio ha la particolare denominazione di «arseniko»: nome attribuito dai pastori-casari della regione per indicare un formaggio a pasta dura e resistente al tempo, il più «forte» in materia grassa e proteine, tutte proprietà attribuite al termine «arseniko» (maschio in greco).

**5.3. 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)**

L'«Arseniko Naxou» è frutto della combinazione delle condizioni pedoclimatiche della regione, del sistema di allevamento estensivo e del metodo di produzione tradizionale.

La geostoria, la geomorfologia, la topografia e la varietà delle rocce della regione hanno contribuito alla ricchezza della vegetazione che costituisce la principale fonte di alimentazione degli ovini e dei caprini con il cui latte viene prodotto. Per via del pascolo libero nelle zone montuose e semi-montuose, le razze locali di ovini e caprini sono frugali, resistenti e perfettamente adattate al particolare ambiente geografico.

Le condizioni climatiche della regione favoriscono:

- a) la presenza e lo sviluppo di numerose piante aromatiche striscianti, erbacce, arboree e arbustive appartenenti alla famiglia delle Labiate (*Labiatae*), delle Umbrellifere (*Umbelliferae*), delle Composite (*Compositae*) ecc., che sono consumate dagli ovini e dai caprini conferendo aroma e sapore sia al latte che al formaggio con cui è prodotto;
- b) il lungo soggiorno degli ovini e dei caprini nei pascoli naturali della regione e la migliore valorizzazione delle specie vegetali endemiche, e
- c) la stagionatura dell'«Arseniko Naxou». Le condizioni di temperatura e umidità della regione, dove la temperatura non scende sotto i 10 °C e l'umidità oscilla tra il 70 e il 90 %, contribuiscono alla stagionatura naturale del prodotto nei locali di stoccaggio e alla produzione di un formaggio dalla struttura e dalla composizione caratteristiche. I livelli stabili di temperatura e umidità, senza variazioni significative, determinano la graduale stagionatura del prodotto, contribuendo all'evoluzione qualitativa e quantitativa durante la maturazione del formaggio, determinando la struttura caratteristica dell'«Arseniko Naxou».

La peculiarità del sistema di allevamento (pascolo libero), tradizionalmente praticato dagli allevatori-casari della regione, comporta lo sfruttamento dei pascoli e quindi della vegetazione locale della regione, contribuendo al contempo alle caratteristiche organolettiche del prodotto.

La tecnica di produzione dell'«Arseniko Naxou» deve la sua specificità all'utilizzo di latte non pastorizzato, che consente la presenza della microflora autoctona proveniente dall'ambiente della stalla e del caseificio e che ha un ruolo determinante nell'espressione delle qualità gustative del formaggio. Man mano che stagiona, gli aromi e il sapore di questo formaggio si fanno più intensi. La correlazione positiva tra il sapore piccante, l'aroma ricco e la consistenza caratteristica, da un lato, e l'età del formaggio, dall'altro, è attribuita a una proteolisi e una lipolisi importanti che dipendono dall'azione dei batteri lattici locali durante la stagionatura.

Le competenze dei casari della regione, che intervengono manualmente al momento della coagulazione, della formatura e della stagionatura del prodotto, sono determinanti ai fini dell'elaborazione delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto.

Il processo di produzione è strettamente legato alle conoscenze del casaro, che sa individuare il periodo di produzione del formaggio in base alle condizioni climatiche della regione e alla composizione della vegetazione, ma è anche legato al suo intervento manuale nel corso del processo produttivo, in modo da ottenere un prodotto artigianale.

Riferimenti all'«Arseniko Naxou» figurano su stampa, Internet e televisione. Viene descritto come espressione della tradizione casearia di Naxos e uno dei formaggi più conosciuti dell'isola, con un sapore particolare, unico, intenso e piacevole che diventa più piccante e aromatico con il passare del tempo. È considerato un formaggio di qualità eccellente e una fonte di ispirazione. Questo prodotto, la cui fama ha superato i confini della zona di produzione, è apprezzato anche dai consumatori di altre regioni.

La denominazione «Arseniko Naxou» è consolidata, come dimostrano riferimenti storici, pubblicazioni sulla stampa scritta e on line e fatture di acquisto e vendita del prodotto.

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

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

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_arsenikou\\_naxou.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_arsenikou_naxou.pdf)

---