

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2021/C 507/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

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

«Bra»

N. UE: PDO-IT-0002-AM03 – 7 settembre 2020

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Formaggio BRA DOP con sede in C.so Dante, 51c/o Confindustria – 12100 Cuneo Tel. 0171 455455 E-mail: info@consorziobra.com

Il Consorzio Tutela Formaggio BRA DOP è costituito dai produttori di formaggio Bra ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Ridefinizione del prodotto «di Alpeggio»

(1) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

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

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

Le modifiche di seguito riportate riguardano l'articolo 2 del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico

Dove è scritto:

«Descrizione: il "Bra" è un formaggio grasso o semigrasso, pressato prodotto con latte vaccino, è ammessa l'eventuale parziale decrematura per il "Bra" d'Alpeggio e per il "Bra" Duro. È ammessa l'eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino nella misura massima del 20 %.

Il prodotto finito deve presentare le seguenti caratteristiche.

Forma: cilindrica con facce piane.

Dimensioni: diametro della forma 30-40 cm, scalzo leggermente convesso di 6-10 cm con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto ai mezzi tecnici di produzione.

Peso: da 6 a 9 kg.

Le misure ed i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura.

Crosta: per il tipo Tenero: grigio chiara, elastica, liscia e regolare, non edibile.

Crosta per il tipo Duro: dura, consistente, di colore da marrone dorato a grigio scuro, può subire trattamenti di oliatura con oli di uso alimentare per un'azione antimuffa; non edibile.

Struttura della pasta: per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhieggiature non troppo diffuse; per il tipo Duro con piccole occhieggiature non troppo diffuse.

Colore della pasta: per il tipo Tenero bianco o bianco avorio; per il tipo Duro da leggermente paglierino al giallo oca.

Sapore: gradevolmente profumato, moderatamente sapido per il tipo Tenero, gustoso o fortemente sapido per il tipo Duro.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32 %.»

si è scritto:

«Descrizione: il "Bra" è un formaggio grasso o semigrasso, pressato prodotto con latte vaccino, è ammessa l'eventuale parziale decrematura per il "Bra" d'Alpeggio e per il "Bra" Duro. È ammessa l'eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino nella misura massima del 20 %.

Il prodotto finito deve presentare le seguenti caratteristiche.

Forma: cilindrica con facce piane.

Dimensioni: diametro della forma 30-40 cm, scalzo leggermente convesso di 6-10 cm con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto ai mezzi tecnici di produzione.

Peso: da 6 a 9 kg.

Le misure ed i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura.

Crosta: per il tipo Tenero: grigio chiara, elastica, liscia e regolare, non edibile.

Crosta: per il tipo Duro: consistente dura, di colore beige scuro, può subire trattamenti di oliatura con oli di uso alimentare per un'azione antimuffa.

Struttura della pasta: per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhieggiature non troppo diffuse; per il tipo Duro con piccole occhieggiature non troppo diffuse.

Colore della pasta: per il tipo Tenero bianco o bianco avorio; per il tipo Duro da leggermente paglierino al giallo ocre; per entrambe le tipologie a volte sono presenti leggere erborinature naturali vicino alla crosta.

Sapore: gradevolmente profumato, moderatamente sapido per il tipo Tenero, gustoso o fortemente sapido per il tipo Duro.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32 %.

- Si è leggermente modificato il colore della crosta per il tipo Duro in quanto appare più appropriata rispetto alla precedente indicazione che ha creato alcuni problemi interpretativi in sede di controllo.
- Nella descrizione della crosta per il «Bra» Duro per mero errore è stato scritto che la crosta non è edibile. Tale caratteristica è invece riferita solo alla crosta del «Bra» Tenero. Pertanto è stato corretto tale errore eliminando le parole: «non edibile» alla fine della descrizione della crosta del «Bra» Duro.
- Nella descrizione del colore della pasta sia per quanto riguarda il «Bra» Tenero che il «Bra» Duro è stata inserita la frase di seguito riportata la frase: «per entrambe le tipologie a volte sono presenti leggere erborinature naturali vicino alla crosta». Tale caratteristica, presente solo in alcuni casi, pur essendo un elemento che caratterizza il prodotto e che viene molto apprezzata dai consumatori in quanto reputata un elemento di pregio ha spesso comportato rilievi di non conformità da parte dell'organismo preposto al controllo. Per cui si è deciso di inserire esplicitamente tale caratteristica nella descrizione della pasta.

Metodo di ottenimento

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare punto 3.3 del documento unico relativamente alla tipologia di caglio utilizzabile

Dove è scritto:

«La coagulazione viene effettuata ad una temperatura compresa tra i 27 °C e i 38 °C con l'utilizzo di caglio liquido di vitello»

si è scritto:

«La coagulazione viene effettuata ad una temperatura compresa tra i 27 °C e i 38 °C.

Il caglio di origine animale deve contenere almeno l'80 % di chimosina.

È consentito l'utilizzo di coagulante di origine non animale».

Anni di esperienza da parte dei produttori hanno evidenziato che l'utilizzo di un caglio con almeno l'80 % di chimosina garantisce l'ottenimento di un prodotto di qualità superiore e che tale qualità viene mantenuta nel tempo rispetto ad un formaggio ottenuto con un caglio avente una percentuale più bassa di chimosina. Inoltre è stata inserita la possibilità di utilizzo di caglio non animale per poter rispondere a una richiesta in aumento di questa tipologia di prodotto da parte dei consumatori.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare relativamente alla dimensione dei granuli caseosi

- La modifica riguarda la dimensione dei granuli caseosi nella seconda rottura della cagliata del «Bra» Duro.

Dove è scritto:

«La seconda rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione media di un chicco di mais per il «Bra» Tenero e di un chicco di riso per il «Bra» Duro».

si è scritto:

«La seconda rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione media di un chicco di mais per il «Bra» Tenero e di un chicco di risone per il «Bra» Duro.»

Tale modifica si è resa necessaria al fine di superare alcune contestazioni nella fase di controllo. Nel corso degli anni gli ispettori incaricati del controllo hanno constatato che per la dimensione dei granuli caseosi ottenuti dalla rottura della cagliata del «Bra» Duro è più appropriato parlare di chicco di risone.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare relativamente alla stagionatura del «Bra» Duro

- La modifica consente ai produttori di riportare la dicitura stravecchio sul «Bra» Duro stagionato oltre un anno.

Pertanto è stata aggiunta la frase di seguito riportata:

«Il “Bra” tipo Duro stagionato oltre un anno può riportare la menzione “Bra’ Duro DOP Stravecchio”. Tale dicitura verrà citata su di una striscia applicabile sul contrassegno cartaceo.»

Tale dicitura consentirà di qualificare meglio il «Bra» Duro con stagionatura superiore all’anno e renderlo immediatamente riconoscibile al consumatore.

La modifica riguarda l’articolo 5 del disciplinare relativamente alle temperature di stagionatura del «Bra» Duro

— La modifica comporta l’innalzamento della temperatura di stagionatura per il «Bra» Duro.

Dove è scritto:

«La stagionatura avviene in ambienti idonei con temperatura massima positiva di 15 °C e un livello di umidità massimo del 95 %.»

si è scritto:

«La stagionatura avviene in ambienti idonei con temperatura massima positiva di 15 °C per il “Bra” Tenero, 18 °C per il “Bra” Duro, e un livello di umidità massimo del 95 % per entrambe le tipologie.»

Il miglioramento delle qualità igienico-sanitarie del latte riscontrate in questi ultimi anni, permette di stagionare il «Bra» Duro ad una temperatura di 18 °C. Si ottiene una migliore deacidificazione della pasta con un conseguente sapore più dolce anche per il prodotto con più di 12 mesi di stagionatura.

Altro

La modifica riguarda l’articolo 3 del disciplinare punto 4 del documento unico.

— La modifica non cambia la zona di produzione ma adegua la tipologia di alpeggio ai provvedimenti normativi della Regione Piemonte.

Dove è scritto:

“La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l’intero territorio della provincia di Cuneo più il comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.

Il «Bra» tipo Tenero e tipo Duro, prodotto e stagionato nei comuni montani di Brondello, Castellar, Crissolo, Gambasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassinò, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppio, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, S. Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello Viola e parzialmente i territori classificati montani dalla Legge 25 luglio 1952, n° 991, e successive modificazioni: Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei e Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, può portare la menzione «di Alpeggio»

si è scritto:

«La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l’intero territorio della provincia di Cuneo più il comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino. Il “Bra” tipo Tenero e tipo Duro d’Alpeggio è quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un’integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10 % della sostanza secca giornalmente inserita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato “Bra” Tenero e/o Duro d’Alpeggio quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m. nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione.»

Tale modifica è giustificata dalla necessità di allineare il «Bra» tipo Tenero e tipo Duro d’Alpeggio a quanto stabilito dalla normativa della Regione Piemonte su questa tipologia di prodotto. Infatti la Regione Piemonte ha ritenuto di emanare regole uniformi su tutto il territorio regionale per poter utilizzare la dicitura d’Alpeggio.

DOCUMENTO UNICO

«Bra»

N. UE: PDO-IT-0002-AM03 – 7 settembre 2020

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Bra»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]**

Classe 1.3 – Formaggi

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

Descrizione: il «Bra» è un formaggio grasso o semigrasso, pressato prodotto con latte vaccino, è ammessa l'eventuale parziale decrematura per il «Bra» d'Alpeggio e per il «Bra» Duro. È ammessa l'eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino nella misura massima del 20 %.

Il prodotto finito deve presentare le seguenti caratteristiche.

Forma: cilindrica con facce piane.

Dimensioni: diametro della forma 30-40 cm, scalzo leggermente convesso di 6-10 cm con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto ai mezzi tecnici di produzione.

Peso: da 6 a 9 kg.

Le misure ed i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura.

Crosta: per il tipo Tenero: grigio chiara, elastica, liscia e regolare, non edibile.

Crosta: per il tipo Duro: consistente dura, di colore beige scuro, può subire trattamenti di oliatura con oli di uso alimentare per un'azione antimuffa.

Struttura della pasta: per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhieggiature non troppo diffuse; per il tipo Duro con piccole occhieggiature non troppo diffuse.

Colore della pasta: per il tipo Tenero bianco o bianco avorio; per il tipo Duro da leggermente paglierino al giallo ocra; per entrambe le tipologie a volte sono presenti leggere erborinature naturali vicino alla crosta.

Sapore: gradevolmente profumato, moderatamente sapido per il tipo Tenero, gustoso o fortemente sapido per il tipo Duro.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32 %.

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

L'alimentazione base o prevalente del bestiame vaccino, ed eventualmente ovino e caprino, deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati, oppure da foraggi affienati opportunamente integrati. Oltre il 50 % (peso) della razione delle lattifere proviene dalle zone di produzione.

Latte vaccino, eventualmente addizionato con piccole aggiunte (percentuale massima del 20 %) di latte ovino e/o caprino, eventualmente parzialmente decremato per il tipo Duro. Per l'Alpeggio è possibile la parziale scrematura sia per il tipo Tenero, sia per il tipo Duro.

La coagulazione viene effettuata ad una temperatura compresa tra i 27 °C e i 38 °C. Il caglio di origine animale deve contenere almeno l'80 % di chimosina. È consentito l'utilizzo di coagulante di origine non animale

Il «Bra» tipo Tenero e tipo Duro d'Alpeggio è quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10 % della sostanza secca giornalmente inserita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato «Bra» Tenero e/o Duro d'Alpeggio quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m. nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione.

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

Gli allevamenti del bestiame da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Bra» devono essere ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

—

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

Successivamente alla formatura, tramite l'utilizzo di apposite fascere marchianti, viene applicato il marchio di origine che riporta la scritta B stilizzata, la tipologia Duro oppure la tipologia Tenero, il numero di casello, costituito dalla sigla della provincia e da un numero a due cifre.

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione del contrassegno cartaceo a forma circolare di diametro da 20 a 28 cm su retinatura di colore giallo paglierino per la produzione normale e verde per quella «d'Alpeggio» e dalla marchiatura impressa sullo scalzo.

Il marchio di conformità è costituito da un contrassegno cartaceo (etichetta) che riporta la scritta BRA TENERO o BRA DURO, BRA TENERO D'ALPEGGIO o BRA DURO D'ALPEGGIO e il caratteristico logo costituito dall'omino con i baffi e cappello che abbraccia la forma alla quale è stata asportata una fetta.

Il logo del formaggio Bra DOP è di colore rosso per il Bra, il Bra Tenero e il Bra Tenero d'Alpeggio e di colore marrone per il Bra Duro e il Bra Duro d'Alpeggio. Oltre a tale logo deve comparire il logo comunitario.

Solo a seguito di tale procedura il prodotto potrà essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta «Bra».

Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare. Il medesimo logo deve essere riprodotto sul prodotto porzionato.

Pertanto i possibili loghi sono:



Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato, il tipo Duro può essere preimballato anche grattugiato, per tali opzioni, possono essere riprodotti i loghi in bianco/nero. Le operazioni di porzionatura e preimballo, grattugiatura o grattugia possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo più il comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.

5. Legame con la zona geografica

L'area geografica di produzione, compresa tra le Alpi Marittime e Cozie che circondano la provincia di Cuneo da sud ad ovest, fasciata ad est dalle alte colline di Langa e del Roero, si caratterizza per la buona produzione di foraggi, per le grandi quantità di latte disponibili e per le condizioni climatiche particolarmente idonee all'alimentazione e all'allevamento delle razze bovine da latte. Infatti la scarsa presenza di nebbie invernali e afa estiva favoriscono una sanità eccellente degli animali in allevamento e delle colture foraggere. La provincia di Cuneo è inoltre caratterizzata da inverni più freddi e più asciutti e da estati relativamente fresche, rispetto alle zone più orientali della pianura padana. È grazie a questi fattori ambientali che nell'area di produzione si sono creati i presupposti per la produzione del formaggio «Bra».

Le brezze, provenienti dalle montagne comprese nell'area geografica, a senso alterno, fra il mattino e la notte, stabiliscono delle condizioni di bassa umidità atmosferica, idonee ad assicurare un'ottima stagionatura del prodotto.

La zona alle pendici della catena alpina e delle colline è una sorta di fertile altopiano solcato dal fiume Po, dal Tanaro e da numerosi affluenti che convergono a ventaglio.

Il «Bra» è un formaggio pressato che, nelle sue tipologie Tenero e Duro, ha una valenza strategica di consumo e conservazione per le popolazioni che lo hanno diffuso e mangiato. Infatti questo formaggio, pur traendo le sue origini dai territori della zona d'alpeggio, grazie alla capacità dell'arte casearia dei malgari che a fine estate scendevano in fondovalle, si è potuta affermare, da oltre un secolo, nelle zone di pianura sottostanti per l'elevato valore nutritivo e culturale intrinseco alla sua stessa esistenza. Nella produzione del «Bra» assumono particolare rilevanza le fasi di lavorazione, formatura e pressatura della pasta.

È un formaggio riconoscibile per la sua crosta particolare, che si presenta da chiara ed elastica per il «Bra» Tenero, imbrunita, consistente ed eventualmente oleata per il «Bra» Duro. Quando si taglia la fetta, si sente subito l'aroma particolare. Per il tipo Tenero l'odore è delicato ed invitante ed il sapore spiccatamente dolce, mentre il tipo Duro ha un gusto più deciso e gustoso, con note di dolce e di salato. Viene utilizzato per insalate e preparazioni al forno che esaltano questa peculiarità. Il «Bra» Duro grattugiato ha svariati impieghi in cucina.

L'interazione fra i fattori pedoclimatici e produttivi sono esaltate nelle caratteristiche del formaggio «Bra». Questo è dovuto alla selezione, nel corso dei secoli, di una eccezionale flora microbica autoctona responsabile delle peculiarità del formaggio in stagionatura e che rendono il «Bra» un formaggio unico e riconoscibile nelle tipologie dei formaggi pressati.

Infatti il formaggio «Bra» fa parte della storia e della cultura della Provincia di Cuneo. La città di Bra dà il nome al formaggio in quanto, storicamente, era il principale mercato di commercializzazione del prodotto. È un formaggio che ha mantenuto nel tempo le sue caratteristiche anche di aroma e di sapore. Queste caratteristiche merceologiche sono da attribuire all'area geografica di produzione perché è in quest'area che sono state generate e tramandate. Inoltre, la coesistenza di due diverse tipologie, Tenero e Duro, è il risultato della capacità dei caseificatori di utilizzare tecniche produttive molto simili, ma nello stesso tempo di ottenere sapori inconfondibili in funzione di tecniche specifiche e di diverse tempistiche di stagionatura e affinamento, con pasta compatta e mai asciutta, al punto da poter essere grattugiata.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente alla home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP, IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
