ISSN 1977-0944

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 299

Edizione in lingua italiana

56° anno

15 ottobre 2013

Comunicazioni e informazioni

Numero d'informazione | Sommario | Pagina

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2013/C 299/01 Tassi di cambio dell'euro 1

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2013/C 299/02 Procedura di liquidazione — Decisione di apertura della procedura di liquidazione nei confronti di apdrošināšanas akciju sabiedrību (AAS) «BALVA» *(Pubblicazione a norma dell'articolo 14 della direttiva 2001/17/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, in materia di risanamento e liquidazione delle imprese di assicurazione)* 2

2013/C 299/03 Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca 3

2013/C 299/04 Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca 3

IT

Prezzo: 3 EUR

(segue)

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2013/C 299/05 Avviso di apertura di un riesame in previsione della scadenza delle misure antidumping applicabili alle importazioni di taluni accessori per tubi, di ferro o di acciaio, originari della Repubblica di Corea e della Malaysia 4

ALTRI ATTI

Commissione europea

2013/C 299/06 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 13

IT

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro [1]

14 ottobre 2013

(2013/C 299/01)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,3564	AUD	dollari australiani	1,4313
JPY	yen giapponesi	133,19	CAD	dollari canadesi	1,4041
DKK	corone danesi	7,4589	HKD	dollari di Hong Kong	10,5179
GBP	sterline inglesi	0,84830	NZD	dollari neozelandesi	1,6228
SEK	corone svedesi	8,7988	SGD	dollari di Singapore	1,6886
CHF	franchi svizzeri	1,2334	KRW	won sudcoreani	1 454,56
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	13,4792
NOK	corone norvegesi	8,1325	CNY	renminbi Yuan cinese	8,2830
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,6165
CZK	corone ceche	25,560	IDR	rupia indonesiana	14 812,70
HUF	fiorini ungheresi	295,70	MYR	ringgit malese	4,3150
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	58,442
LVL	lats lettoni	0,7028	RUB	rublo russo	43,7873
PLN	zloty polacchi	4,1828	THB	baht thailandese	42,462
RON	leu rumeni	4,4618	BRL	real brasiliano	2,9507
TRY	lire turche	2,6929	MXN	peso messicano	17,6773
			INR	rupia indiana	83,3290

[1] *Fonte*: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Procedura di liquidazione

Decisione di apertura della procedura di liquidazione nei confronti di apdrošināšanas akciju sabiedrību (AAS) «BALVA»

(Pubblicazione a norma dell'articolo 14 della direttiva 2001/17/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, in materia di risanamento e liquidazione delle imprese di assicurazione)

(2013/C 299/02)

Impresa di assicurazione	*Likvidējamā apdrošināšanas akciju sabiedrība* (Società anonima di assicurazione in liquidazione) «BALVA» E. Birznieka-Upīša iela 12 Rīga, LV-1050 LATVIJA E-mail: balva@balva.lv
Data, entrata in vigore e natura della decisione	*2013. gada 22. jūlijā apdrošināšanas akciju sabiedrības "BALVA" akcionāru ārkārtas kopsapulces lēmums par AAS "Balva" likvidāciju* (Decisione del 22 luglio 2013 dell'assemblea generale straordinaria della società anonima di assicurazione «Balva» di liquidazione della SA di assicurazione «BALVA») *2013. gada 12. augustā LR Uzņēmumu reģistrs pieņēma Lēmumu Nr.: 6-12/112489/1 par ieraksta izdarīšanu komercreģistrā par darbības izbeigšanu – likvidācijas process, ar ko AAS "Balva" ieguva likvidējamās sabiedrības statusu* (Il 12 agosto 2013 il registro delle imprese della Repubblica della Lettonia ha adottato la decisione n. 6-12/112489/1 che conferisce alla SA di assicurazione «BALVA» lo statuto di impresa in liquidazione)
Autorità competente	*Finanšu un kapitāla tirgus komisija* (Commissione dei mercati finanziari e di capitali) Kungu iela 1 Rīga, LV-1050 LATVIJA E-mail: FKTK@FKTK.LV
Autorità di vigilanza	*Finanšu un kapitāla tirgus komisija* (Commissione dei mercati finanziari e di capitali) Kungu iela 1 Rīga, LV-1050 LATVIJA E-mail: FKTK@FKTK.LV
Amministratore straordinario nominato	Sig. Rolands Strazdiņš E. Birznieka-Upīša iela 12 Rīga, LV-1050 LATVIJA
Legge applicabile	*Apdrošināšanas sabiedrību un to uzraudzības likums* (Legge sulle imprese di assicurazione e relativa vigilanza) *Komerclikums* (Codice di commercio)

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2013/C 299/03)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca [1], è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	23.9.2013
Durata	23.9.2013-31.12.2013
Stato membro	Francia
Stock o gruppo di stock	HER/5B6ANB
Specie	Aringa (*Clupea harengus*)
Zona	Acque UE e acque internazionali delle zone Vb, VIb e VIaN
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	54/TQ40

[1] GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1.

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2013/C 299/04)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca [1], è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	23.9.2013
Durata	23.9.2013-31.12.2013
Stato membro	Francia
Stock o gruppo di stock	USK/1214EI
Specie	Brosmio (*Brosme brosme*)
Zona	Acque UE e acque internazionali delle zone I, II e XIV
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	55/TQ40

[1] GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso di apertura di un riesame in previsione della scadenza delle misure antidumping applicabili alle importazioni di taluni accessori per tubi, di ferro o di acciaio, originari della Repubblica di Corea e della Malaysia

(2013/C 299/05)

In seguito alla pubblicazione di un avviso di imminente scadenza [1] delle misure antidumping in vigore relative alle importazioni di taluni accessori per tubi, di ferro o di acciaio, originari della Repubblica di Corea e della Malaysia, la Commissione europea (di seguito «la Commissione») ha ricevuto una domanda di riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri della Comunità europea [2] (di seguito «il regolamento di base»).

1. **Domanda di riesame**

La domanda è stata presentata il 26 giugno 2013 dal Defence Committee of the Steel Butt-Welding Fittings Industry (comitato di difesa dell'industria degli accessori da saldare testa a testa) dell'Unione europea (di seguito «il richiedente»), per conto di produttori che rappresentano oltre il 25 % del totale della produzione di taluni accessori per tubi, di ferro o di acciaio dell'Unione.

2. **Prodotto oggetto del riesame**

Il prodotto oggetto del riesame è rappresentato da accessori per tubi (diversi dagli accessori fusi, dalle flange e dagli accessori filettati), di ferro o di acciaio (escluso l'acciaio inossidabile), con un diametro esterno massimo inferiore o uguale a 609,6 mm, del tipo usato per la saldatura testa a testa o per altre applicazioni, originari della Repubblica di Corea e della Malaysia («i paesi interessati»), attualmente classificati ai codici NC ex 7307 93 11, ex 7307 93 19 ed ex 7307 99 80.

3. **Misure in vigore**

Attualmente è in vigore un dazio antidumping definitivo istituito dal regolamento (CE) n. 1001/2008 del Consiglio [3], modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 363/2010 del Consiglio [4].

4. **Motivi del riesame**

La domanda è motivata dal fatto che la scadenza delle misure potrebbe comportare la reiterazione del dumping e del pregiudizio ai danni dell'industria dell'Unione.

4.1.1. *Denuncia del rischio di reiterazione del dumping*

La denuncia del rischio di reiterazione del dumping ad opera della Repubblica di Corea si basa su un confronto tra il prezzo praticato sul mercato nazionale e il prezzo all'esportazione (franco fabbrica) del prodotto oggetto del riesame venduto all'esportazione negli Stati Uniti d'America, visto che attualmente i volumi delle importazioni dalla Repubblica di Corea verso l'Unione non sono significativi.

In assenza di dati attendibili sui prezzi praticati sul mercato nazionale della Malaysia, la denuncia del rischio di reiterazione del dumping si basa su un confronto tra il valore normale costruito [costi di produzione, spese generali, amministrative e di vendita (SGAV) e profitti] in Malaysia e il prezzo all'esportazione (franco fabbrica) del prodotto oggetto del riesame venduto all'esportazione negli Stati Uniti d'America, visto che attualmente i volumi delle importazioni dalla Malaysia verso l'Unione non sono significativi.

In base ai confronti di cui sopra, da cui risultano pratiche di dumping, il richiedente sostiene che esiste il rischio di reiterazione del dumping da parte dei paesi interessati.

4.1.2. *Denuncia del rischio di reiterazione del pregiudizio*

Il richiedente sostiene che esiste il rischio di reiterazione del pregiudizio. A tale proposito ha fornito elementi di prova prima facie del fatto che l'eventuale scadenza delle misure renderebbe probabile l'aumento dell'attuale livello delle importazioni del prodotto oggetto del riesame dai paesi interessati verso l'Unione,

[1] GU C 36 dell'8.2.2013, pag. 24.
[2] GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51.
[3] GU L 275 del 16.10.2008, pag. 18.
[4] GU L 107 del 29.4.2010, pag. 1.

dato che gli impianti di produzione dei produttori esportatori dei paesi interessati dispongono di potenzialità/capacità inutilizzate.

Il richiedente sostiene che la situazione dell'industria dell'Unione è tuttora fragile e che qualsiasi altro incremento significativo delle importazioni a prezzi di dumping dai paesi interessati rischierebbe di provocare un ulteriore pregiudizio all'industria dell'Unione.

5. **Procedura**

Avendo stabilito, previa consultazione del comitato consultivo, che esistono elementi di prova sufficienti a giustificare l'apertura di un riesame in previsione della scadenza, la Commissione avvia un riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento di base.

Il riesame in previsione della scadenza delle misure determinerà se tale scadenza rischi di provocare la persistenza o la reiterazione del dumping relativo al prodotto oggetto del riesame originario dei paesi interessati e la persistenza o la reiterazione del pregiudizio ai danni dell'industria dell'Unione.

5.1. ***Procedura di determinazione del rischio di persistenza o reiterazione del dumping***

I produttori esportatori ([1]) del prodotto oggetto del riesame dei paesi interessati, compresi quelli che non hanno collaborato alle inchieste che hanno condotto all'istituzione delle misure in vigore, sono invitati a partecipare all'inchiesta della Commissione.

5.1.1. *Produttori esportatori oggetto dell'inchiesta*

5.1.1.1. Procedura per la selezione dei produttori esportatori che saranno oggetto dell'inchiesta nella Repubblica di Corea

a) Campionamento

Considerato il numero potenzialmente elevato di produttori esportatori della Repubblica di Corea coinvolti nel presente riesame in previsione della scadenza e al fine di consentire l'espletamento dell'inchiesta entro i termini previsti, la Commissione può limitare a un numero ragionevole i produttori esportatori oggetto dell'inchiesta mediante la selezione di un campione (tecnica nota anche come «campionamento»). Il campionamento sarà effettuato a norma dell'articolo 17 del regolamento di base.

Per consentire alla Commissione di decidere se sia necessario ricorrere al campionamento e, in caso positivo, di selezionare un campione, si invitano tutti i produttori esportatori o i rappresentanti che agiscono per loro conto, compresi quelli che non hanno collaborato alle inchieste da cui hanno tratto origine le misure oggetto del presente riesame, a manifestarsi alla Commissione entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo altrimenti disposto, fornendo alla Commissione le informazioni sulle loro società, richieste nell'allegato A del presente avviso.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie ai fini della selezione del campione di produttori esportatori la Commissione contatterà inoltre le autorità della Repubblica di Corea e potrà contattare le associazioni note di produttori esportatori.

Salvo diversa indicazione, tutte le parti interessate che desiderino fornire altre informazioni pertinenti relative alla selezione del campione, ad eccezione delle informazioni riportate sopra, devono farlo entro 21 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Ove sia necessario costituire un campione, i produttori esportatori potranno essere selezionati sulla base del massimo volume rappresentativo di esportazioni verso l'Unione che possa essere adeguatamente esaminato nel periodo di tempo disponibile. La Commissione informerà, se del caso tramite le autorità della Repubblica di Corea, tutti i produttori esportatori noti, le autorità della Repubblica di Corea e le associazioni di produttori esportatori in merito alle le società selezionate per essere incluse nel campione.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'inchiesta relativa ai produttori esportatori la Commissione invierà questionari ai produttori esportatori selezionati per essere inclusi nel campione, alle associazioni note di produttori esportatori nonché alle autorità della Repubblica di Corea.

Salvo diversa indicazione, tutti i produttori esportatori selezionati per essere inseriti nel campione e le associazioni note di produttori esportatori sono tenuti a inviare un questionario, debitamente compilato, entro 37 giorni dalla data di notifica della selezione del campione.

Nel questionario andranno indicate tra l'altro le seguenti informazioni: struttura societaria del produttore esportatore, attività societarie relative al prodotto oggetto del riesame, costo di produzione, vendite del prodotto oggetto del riesame sul mercato nazionale del paese interessato e nell'Unione.

Le società che hanno accettato di essere incluse nel campione, ma che non sono state selezionate, saranno considerate disposte a collaborare («produttori esportatori disposti a collaborare non inclusi nel campione»), senza che ciò pregiudichi la possibile applicazione dell'articolo 18 del regolamento di base.

5.1.1.2. Procedura per la selezione dei produttori esportatori che saranno oggetto dell'inchiesta in Malaysia

Salvo diversa indicazione, tutti i produttori esportatori e tutte le associazioni di produttori esportatori della Malaysia sono

([1]) Per produttore esportatore si intende una società dei paesi interessati che produca ed esporti il prodotto oggetto del riesame sul mercato dell'Unione, direttamente o tramite terzi, comprese le società ad essa collegate che partecipano alla produzione, alla vendita sul mercato nazionale o all'esportazione del prodotto oggetto del riesame.

invitati a contattare la Commissione, preferibilmente a mezzo posta elettronica, entro 15 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* per manifestarsi e richiedere un questionario.

Al fine di ottenere le informazioni ritenute necessarie all'inchiesta relativa ai produttori esportatori, la Commissione invierà questionari ai produttori esportatori noti della Malaysia, alle associazioni note di produttori esportatori e alle autorità di tale paese.

Salvo diversa indicazione, i produttori esportatori e, se del caso, le associazioni di produttori esportatori devono inviare il questionario compilato entro 37 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Nel questionario andranno indicate tra l'altro le seguenti informazioni: struttura societaria del produttore esportatore, attività societarie relative al prodotto oggetto del riesame, costo di produzione, vendite del prodotto oggetto del riesame sul mercato nazionale del paese interessato e nell'Unione.

5.1.2. *Importatori indipendenti oggetto dell'inchiesta* [1] [2]

Si invitano a partecipare alla presente inchiesta gli importatori indipendenti che importano il prodotto oggetto del riesame dai paesi interessati verso l'Unione.

Considerato il numero potenzialmente elevato di importatori indipendenti interessati dal presente riesame in previsione della scadenza e al fine di consentire l'espletamento dell'inchiesta entro i termini previsti, la Commissione può limitare a un numero ragionevole gli importatori indipendenti oggetto dell'inchiesta mediante la selezione di un campione (tecnica nota anche come «campionamento»). Il campionamento sarà effettuato a norma dell'articolo 17 del regolamento di base.

Per consentire alla Commissione di decidere se sia necessario ricorrere al campionamento e, in caso positivo, di selezionare un campione, si invitano tutti gli importatori indipendenti o i rappresentanti che agiscono per loro conto, compresi quelli che non hanno collaborato alle inchieste da cui hanno tratto origine le misure oggetto del presente riesame, a manifestarsi alla Commissione entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, salvo altrimenti disposto, fornendo alla Commissione le informazioni sulle loro società, richieste nell'allegato B del presente avviso.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie ai fini della selezione del campione di importatori indipendenti la Commissione può contattare anche le associazioni note di importatori.

Salvo diversa indicazione, tutte le parti interessate che desiderino fornire altre informazioni pertinenti relative alla selezione del campione, ad eccezione delle informazioni riportate sopra, devono farlo entro 21 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Ove sia necessario costituire un campione, gli importatori potranno essere selezionati sulla base del massimo volume rappresentativo di vendite nell'Unione del prodotto oggetto del riesame che possa essere adeguatamente esaminato nel periodo di tempo disponibile. La Commissione informerà tutti gli importatori indipendenti noti e le associazioni di importatori in merito alle società selezionate per l'inserimento nel campione.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'inchiesta la Commissione invierà questionari agli importatori indipendenti inseriti nel campione e alle associazioni note di importatori. Tali parti devono restituire il questionario compilato entro 37 giorni dalla data di notifica della selezione del campione, salvo diversa indicazione.

Nel questionario andranno indicate tra l'altro le seguenti informazioni: struttura societaria, attività societarie relative al prodotto oggetto del riesame e vendite di tale prodotto.

5.2. ***Procedura di determinazione del rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio***

Al fine di stabilire se esista un rischio di persistenza o reiterazione del pregiudizio ai danni dell'industria dell'Unione, si invitano i produttori dell'Unione del prodotto oggetto del riesame a partecipare all'inchiesta della Commissione.

5.2.1. *Produttori dell'Unione oggetto dell'inchiesta*

Considerato il numero elevato di produttori dell'Unione interessati dal presente riesame in previsione della scadenza e al fine di consentire l'espletamento dell'inchiesta entro i termini previsti, la Commissione ha deciso di limitare a un numero ragionevole i produttori dell'Unione oggetto dell'inchiesta mediante la selezione di un campione (tecnica nota anche come «campionamento»). Il campionamento è effettuato a norma dell'articolo 17 del regolamento di base.

---

[1] Possono essere inclusi nel campione solo gli importatori indipendenti dai produttori esportatori. Gli importatori collegati a produttori esportatori devono compilare l'allegato 1 del questionario destinato a questi ultimi. A norma dell'articolo 143 del regolamento (CEE) n. 2454/93 della Commissione, riguardante l'applicazione del codice doganale comunitario, due o più persone sono considerate legate solo se: a) l'una fa parte della direzione o del consiglio di amministrazione dell'impresa dell'altra e viceversa; b) hanno la veste giuridica di associati; c) l'una è il datore di lavoro dell'altra; d) una persona qualsiasi possegga, controlli o detenga, direttamente o indirettamente, il 5 % o più delle azioni o quote con diritto di voto delle imprese dell'una e dell'altra; e) l'una controlla direttamente o indirettamente l'altra; f) l'una e l'altra sono direttamente o indirettamente controllate da una terza persona; g) esse controllano assieme, direttamente o indirettamente, una terza persona; oppure se h) appartengono alla stessa famiglia. Si considerano appartenenti alla stessa famiglia solo le persone tra le quali intercorre uno dei seguenti rapporti: i) marito e moglie, ii) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di primo grado, iii) fratelli e sorelle (germani e consanguinei o uterini), iv) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di secondo grado, v) zii/zie e nipoti, vi) suoceri e generi o nuore, vii) cognati e cognate (GU L 253 dell'11.10.1993, pag. 1). In questo contesto, per «persona» si intendono le persone fisiche o giuridiche.

[2] I dati forniti dagli importatori indipendenti possono essere utilizzati anche per aspetti dell'inchiesta diversi dalla determinazione del dumping.

La Commissione ha selezionato in via provvisoria un campione di produttori dell'Unione. I particolari sono contenuti nel fascicolo a disposizione delle parti interessate, che sono invitate a consultarlo (i recapiti per mettersi in contatto con la Commissione sono riportati al punto 5.6). Gli altri produttori dell'Unione o i rappresentanti che agiscono per loro conto, compresi i produttori dell'Unione che non hanno collaborato alle inchieste da cui hanno tratto origine le misure in vigore, i quali ritengano di dover essere inseriti nel campione, sono invitati a contattare la Commissione entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Salvo diversa indicazione, tutte le parti interessate che desiderino fornire altre informazioni pertinenti relative alla selezione del campione sono tenute a farlo entro 21 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

La Commissione informerà tutti i produttori noti dell'Unione e/o le associazioni di produttori dell'Unione in merito alle società selezionate per l'inserimento nel campione.

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'inchiesta la Commissione invierà questionari ai produttori dell'Unione inseriti nel campione e alle associazioni note di produttori dell'Unione. Tali parti devono restituire il questionario compilato entro 37 giorni dalla data di notifica della selezione del campione, salvo diversa indicazione.

Nel questionario andranno indicate tra l'altro le seguenti informazioni: struttura societaria e situazione economico-finanziaria delle società interessate.

5.3. *Procedura di valutazione dell'interesse dell'Unione*

Qualora venga confermato il rischio di persistenza o reiterazione del dumping e del pregiudizio, si deciderà, in conformità all'articolo 21 del regolamento di base, se il mantenimento delle misure antidumping sia contrario all'interesse dell'Unione. Salvo diversa indicazione, i produttori dell'Unione, gli importatori e le loro associazioni rappresentative, gli utilizzatori e le loro associazioni rappresentative nonché le organizzazioni rappresentative dei consumatori sono invitati a manifestarsi entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Per poter partecipare all'inchiesta, le organizzazioni rappresentative dei consumatori devono dimostrare entro lo stesso termine che esiste un legame obiettivo tra le loro attività e il prodotto oggetto del riesame.

Salvo diversa indicazione, le parti che si manifestino entro il suddetto termine possono fornire alla Commissione, entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, informazioni sull'esistenza dell'interesse dell'Unione. Queste informazioni possono essere fornite sotto forma di testo libero o mediante la compilazione di un questionario elaborato dalla Commissione. Le informazioni comunicate a norma dell'articolo 21 saranno comunque prese in considerazione solo se suffragate, all'atto della presentazione, da elementi di prova oggettivi.

5.4. *Altre comunicazioni scritte*

Nel rispetto delle disposizioni del presente avviso, tutte le parti interessate sono invitate a comunicare le loro osservazioni e a fornire informazioni ed elementi di prova. Salvo diversa indicazione, tali informazioni ed elementi di prova devono pervenire alla Commissione entro 37 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

5.5. *Possibilità di audizione da parte dei servizi della Commissione responsabili dell'inchiesta*

Tutte le parti interessate possono chiedere di essere sentite dai servizi della Commissione responsabili dell'inchiesta. La relativa domanda, debitamente motivata, va presentata per iscritto. Per quanto concerne le audizioni su questioni relative alla fase iniziale dell'inchiesta, la domanda deve essere presentata entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le successive richieste di audizione devono essere presentate entro i termini specifici stabiliti dalla Commissione nelle comunicazioni con le parti.

5.6. *Istruzioni per la presentazione di comunicazioni scritte e per l'invio dei questionari compilati e della corrispondenza*

Devono essere contrassegnate dalla dicitura «Limited» [1] (Diffusione limitata) tutte le comunicazioni scritte delle parti interessate, compresi i dati richiesti nel presente avviso, i questionari compilati e la corrispondenza, per cui venga richiesto il trattamento riservato.

A norma dell'articolo 19, paragrafo 2, del regolamento di base, le parti interessate che comunichino informazioni recanti tale dicitura sono tenute a presentare anche un riassunto non riservato, contrassegnato dalla dicitura «For inspection by interested parties» (Consultabile da tutte le parti interessate). Il riassunto deve risultare sufficientemente particolareggiato affinché la sostanza delle informazioni presentate a titolo riservato possa essere adeguatamente compresa. Le informazioni riservate, per le quali la parte interessata che le ha prodotte non fornisca un riassunto non riservato nel formato e della qualità richiesti, potranno non essere prese in considerazione.

Le parti interessate devono presentare tutte le comunicazioni e le richieste in formato elettronico (le comunicazioni non riservate per e-mail e quelle riservate su CD-R/DVD), indicando il proprio nome, indirizzo postale, indirizzo di posta elettronica e numeri di telefono e di fax. Le deleghe, le certificazioni firmate e i relativi aggiornamenti che accompagnano le risposte al questionario devono però essere presentati in formato cartaceo, vale a dire inviati per posta o consegnati a mano, all'indirizzo sottoindicato. Se una parte interessata non è in grado di trasmettere comunicazioni e richieste in formato elettronico, deve informarne immediatamente la Commissione in conformità all'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento di base. Per ulteriori

[1] Un documento a «diffusione limitata» è un documento considerato riservato a norma dell'articolo 19 del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio (GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51) e dell'articolo 6 dell'accordo OMC sull'attuazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping). Tale tipo di documento è protetto anche a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43).

informazioni riguardanti la corrispondenza con la Commissione le parti interessate possono consultare la relativa pagina Internet nel sito web della direzione generale del Commercio: http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/trade-defence

Indirizzo della Commissione per la corrispondenza:

Commissione europea
Direzione generale del Commercio
Direzione H
Ufficio: N105 08/020
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Fax +32 22990205
E-mail per questioni inerenti al dumping e all'allegato A: TRADE-TPF-DUMPING@ec.europa.eu
E-mail per tutte le alter questioni e per l'allegato B: TRADE-TPF-INJURY@ec.europa.eu

6. **Omessa collaborazione**

Qualora una parte interessata neghi l'accesso alle informazioni necessarie oppure non le comunichi entro i termini stabiliti oppure ostacoli gravemente l'inchiesta, possono essere elaborate conclusioni positive o negative in base ai dati disponibili, in conformità all'articolo 18 del regolamento di base.

Se si accerta che una parte interessata ha fornito informazioni false o fuorvianti, non si tiene conto di tali informazioni e possono essere utilizzati i dati disponibili.

Se una parte interessata non collabora o collabora solo parzialmente e le conclusioni si basano quindi sui dati disponibili in conformità all'articolo 18 del regolamento di base, l'esito dell'inchiesta può essere meno favorevole per tale parte rispetto alle conclusioni che sarebbero state raggiunte se la parte avesse collaborato.

7. **Consigliere-auditore**

Le parti interessate possono chiedere l'intervento del consigliere-auditore della direzione generale del Commercio, che funge da tramite tra le parti interessate e i servizi della Commissione responsabili dell'inchiesta. Il consigliere-auditore esamina le richieste di accesso al fascicolo, le controversie sulla riservatezza dei documenti, le richieste di proroga dei termini e le richieste di audizione di terzi. Può organizzare un'audizione con una singola parte interessata e mediare in modo da garantire il pieno esercizio dei diritti di difesa delle parti interessate.

Le domande di audizione con il consigliere-auditore, debitamente motivate, devono essere presentate per iscritto. Per quanto concerne le audizioni su questioni relative alla fase iniziale dell'inchiesta, la domanda deve essere presentata entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le successive richieste di audizione devono essere presentate entro i termini specifici stabiliti dalla Commissione nelle comunicazioni con le parti.

Il consigliere-auditore si attiva anche per l'organizzazione di un'audizione delle parti che consenta la presentazione delle diverse posizioni e delle controdeduzioni su questioni concernenti, tra l'altro, il rischio della persistenza o reiterazione del dumping e del pregiudizio nonché l'interesse dell'Unione.

Per ulteriori informazioni e per le modalità di contatto, si invitano le parti interessate a visitare le pagine dedicate al consigliere-auditore nel sito web della DG Commercio: http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index_en.htm

8. **Calendario dell'inchiesta**

A norma dell'articolo 11, paragrafo 5, del regolamento di base l'inchiesta sarà conclusa entro 15 mesi dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

9. **Possibilità di chiedere un riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base**

Dato che il presente riesame in previsione della scadenza è avviato a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento di base, le sue conclusioni non comporteranno una modifica delle misure in vigore, bensì la loro abrogazione o il loro mantenimento, in applicazione dell'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento di base.

Qualora una delle parti interessate ritenga giustificato il riesame delle misure, così da consentirne la modifica, può chiedere detto riesame a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento di base.

Le parti che intendono chiedere un riesame di questo tipo, che verrebbe effettuato indipendentemente dal riesame in previsione della scadenza delle misure di cui al presente avviso, possono contattare la Commissione all'indirizzo sopraindicato.

10. **Trattamento dei dati personali**

I dati personali raccolti nel corso della presente inchiesta saranno trattati in conformità al regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati [1].

[1] GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1.

ALLEGATO A

☐	«Limited version» (Versione a diffusione limitata) [1]
☐	«Version for inspection by interested parties» (Versione consultabile da tutte le parti interessate)
	(barrare la casella corrispondente)

INCHIESTA DI RIESAME IN PREVISIONE DELLA SCADENZA DELLE MISURE ANTIDUMPING RELATIVE ALLE IMPORTAZIONI DI TALUNI ACCESSORI PER TUBI, DI FERRO O DI ACCIAIO, ORIGINARI DELLA REPUBBLICA DI COREA E DELLA MALAYSIA

INFORMAZIONI PER LA SELEZIONE DEL CAMPIONE DI PRODUTTORI ESPORTATORI NELLA REPUBBLICA DI COREA

Il presente modulo ha lo scopo di aiutare i produttori esportatori della Repubblica di Corea a fornire le informazioni richieste per il campionamento di cui al punto 5.1.1.1 dell'avviso di apertura.

Sia la versione «a diffusione limitata» sia la versione «consultabile da tutte le parti interessate» devono essere fatte pervenire alla Commissione secondo le modalità indicate nell'avviso di apertura.

1. DATI IDENTIFICATIVI E DI CONTATTO

Indicare i seguenti dati relativi alla società:

Ragione o denominazione sociale	
Indirizzo	
Persona di contatto	
Indirizzo e-mail	
Telefono	
Fax	

2. FATTURATO E VOLUME DELLE VENDITE

Indicare il fatturato nella valuta di conto della società nel periodo dal 1° ottobre 2012 al 30 settembre 2013 per le vendite (vendite all'esportazione nell'Unione distinte per ciascuno dei 28 Stati membri [2] e in totale, nonché vendite sul mercato nazionale e vendite all'esportazione verso paesi non membri dell'Unione, indicate distinte per ciascun paese e in totale) di alcuni accessori per tubi di ferro o di acciaio quali definiti nell'avviso di apertura, e il relativo peso o volume. Indicare l'unità di peso o di volume e la valuta utilizzate.

	Tonnellate		Valore nella valuta di conto Specificare la valuta utilizzata
Vendite all'esportazione nell'Unione del prodotto oggetto del riesame, fabbricato dalla società, distinte per ciascuno dei 28 Stati membri e in totale	Totale		
	Per Stato membro (elencare) [3]		
Vendite sul mercato nazionale del prodotto oggetto del riesame fabbricato dalla società			
Vendite all'esportazione in paesi non membri dell'Unione (totali e distinte per ciascun paese) del prodotto oggetto del riesame, fabbricato dalla società	Totale		
	Per paese (elencare) [4]		

[1] Il documento è riservato unicamente ad uso interno. È protetto a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43). Si tratta di un documento riservato in conformità all'articolo 19 del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio (GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51) e all'articolo 6 dell'accordo dell'OMC sull'attuazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping).

[2] I 28 Stati membri dell'Unione europea sono: Belgio, Bulgaria, Repubblica ceca, Danimarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spagna, Francia, Croazia, Italia, Cipro, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia, Svezia e Regno Unito.

[3] Aggiungere righe supplementari se necessario.

[4] Cfr. nota 3.

3. ATTIVITÀ DELLA SOCIETÀ E DELLE SOCIETÀ COLLEGATE [5]

Indicare nel dettaglio le attività della propria società e di tutte le società collegate (si prega di fornire un elenco di queste ultime precisando inoltre il rapporto con la propria società), che partecipano alla produzione e/o alla vendita (all'esportazione e/o sul mercato nazionale) del prodotto oggetto del riesame. Tali attività possono consistere tra l'altro nell'acquisto del prodotto oggetto del riesame, nella sua produzione per conto terzi, nella sua lavorazione o commercializzazione.

Ragione o denominazione sociale e ubicazione della società	Attività	Rapporto

4. ALTRE INFORMAZIONI

Si prega di fornire qualsiasi altra informazione pertinente che la società ritenga utile alla Commissione ai fini della selezione del campione.

5. CERTIFICAZIONE

Con l'invio delle informazioni di cui sopra la società si dichiara disposta all'eventuale inserimento nel campione. La società eventualmente scelta per far parte del campione dovrà rispondere a un questionario e accettare una visita nei propri locali per la verifica delle risposte fornite. Se la società dichiara di non essere disposta a essere inserita nel campione si riterrà che non abbia collaborato all'inchiesta. Le conclusioni della Commissione sui produttori esportatori che non collaborano si basano sui dati disponibili e possono risultare meno favorevoli per la società rispetto alle conclusioni che sarebbero state raggiunte se quest'ultima avesse collaborato.

Firma del funzionario autorizzato:

Nome e titolo del funzionario autorizzato:

Data:

---

[5] A norma dell'articolo 143 del regolamento (CEE) n. 2454/93 della Commissione, riguardante l'applicazione del codice doganale comunitario, due o più persone sono considerate legate solo se: a) l'una fa parte della direzione o del consiglio di amministrazione dell'impresa dell'altra e viceversa; b) hanno la veste giuridica di associati; c) l'una è il datore di lavoro dell'altra; d) una persona qualsiasi possegga, controlli o detenga, direttamente o indirettamente, il 5 % o più delle azioni o quote con diritto di voto delle imprese dell'una e dell'altra; e) l'una controlla direttamente o indirettamente l'altra; f) l'una e l'altra sono direttamente o indirettamente controllate da una terza persona; g) esse controllano assieme, direttamente o indirettamente, una terza persona; oppure se h) appartengono alla stessa famiglia. Si considerano appartenenti alla stessa famiglia solo le persone tra le quali intercorre uno dei seguenti rapporti: i) marito e moglie, ii) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di primo grado, iii) fratelli e sorelle (germani e consanguinei o uterini), iv) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di secondo grado, v) zii/zie e nipoti, vi) suoceri e generi o nuore, vii) cognati e cognate (GU L 253 dell'11.10.1993, pag. 1). In questo contesto, per «persona» si intendono le persone fisiche o giuridiche.

ALLEGATO B

☐	«Limited version» (Versione a diffusione limitata) [1]
☐	«Version for inspection by interested parties» (Versione consultabile da tutte le parti interessate)
	(barrare la casella corrispondente)

INCHIESTA DI RIESAME IN PREVISIONE DELLA SCADENZA DELLE MISURE ANTIDUMPING RELATIVE ALLE IMPORTAZIONI DI TALUNI ACCESSORI PER TUBI, DI FERRO O DI ACCIAIO, ORIGINARI DELLA REPUBBLICA DI COREA E DELLA MALAYSIA

INFORMAZIONI PER LA SELEZIONE DEL CAMPIONE DI IMPORTATORI INDIPENDENTI

Il presente modulo ha lo scopo di aiutare gli importatori indipendenti a fornire le informazioni richieste per il campionamento di cui al punto 5.1.3. dell'avviso di apertura.

Sia la versione «a diffusione limitata» sia la versione «consultabile da tutte le parti interessate» devono essere fatte pervenire alla Commissione secondo le modalità indicate nell'avviso di apertura.

1. DATI IDENTIFICATIVI E DI CONTATTO

Indicare i seguenti dati relativi alla società:

Ragione o denominazione sociale	
Indirizzo	
Persona di contatto	
Indirizzo e-mail	
Telefono	
Fax	

2. FATTURATO E VOLUME DELLE VENDITE

Indicare il fatturato totale in euro (EUR) della società, nonché il fatturato e il peso o volume delle importazioni nell'Unione [2] e delle rivendite sul mercato dell'Unione dopo l'importazione dalla Repubblica di Corea e dalla Malaysia nel periodo dal 1º ottobre 2012 al 30 settembre 2013 di alcuni accessori per tubi di ferro o di acciaio quali definiti nell'avviso di apertura, e il relativo peso o volume. Indicare l'unità di peso o di volume e la valuta utilizzate.

	Tonnellate	Valore (espresso in EUR)
Fatturato totale della società (espresso in EUR)		
Importazioni del prodotto oggetto del riesame dalla Repubblica di Corea nell'Unione		
Rivendite sul mercato dell'Unione del prodotto oggetto del riesame dopo l'importazione dalla Repubblica di Corea		
Importazioni del prodotto oggetto del riesame dalla Malaysia nell'Unione		
Rivendite sul mercato dell'Unione del prodotto oggetto del riesame dopo l'importazione dalla Malaysia		

[1] Il documento è riservato unicamente ad uso interno. È protetto a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43). Si tratta di un documento riservato in conformità all'articolo 19 del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio (GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51) e all'articolo 6 dell'accordo dell'OMC sull'attuazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping).

[2] I 28 Stati membri dell'Unione europea sono: Belgio, Bulgaria, Repubblica ceca, Danimarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spagna, Francia, Croazia, Italia, Cipro, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia, Svezia e Regno Unito.

3. ATTIVITÀ DELLA SOCIETÀ E DELLE SOCIETÀ COLLEGATE [1]

Indicare nel dettaglio le attività della propria società e di tutte le società collegate (si prega di fornire un elenco di queste ultime precisando inoltre il rapporto con la propria società), che partecipano alla produzione e/o alla vendita (all'esportazione e/o sul mercato nazionale) del prodotto oggetto del riesame. Tali attività possono consistere tra l'altro nell'acquisto del prodotto oggetto del riesame, nella sua produzione per conto terzi, nella sua lavorazione o commercializzazione.

Ragione o denominazione sociale e ubicazione della società	Attività	Rapporto

4. ALTRE INFORMAZIONI

Si prega di fornire qualsiasi altra informazione pertinente che la società ritenga utile alla Commissione ai fini della selezione del campione.

5. CERTIFICAZIONE

Con l'invio delle informazioni di cui sopra la società si dichiara disposta all'eventuale inserimento nel campione. La società eventualmente scelta per far parte del campione dovrà rispondere a un questionario e accettare una visita nei propri locali per la verifica delle risposte fornite. Se la società dichiara di non essere disposta a essere inserita nel campione si riterrà che non abbia collaborato all'inchiesta. Le conclusioni della Commissione sugli importatori che non collaborano si basano sui dati disponibili e possono risultare meno favorevoli per la società rispetto alle conclusioni che sarebbero state raggiunte se quest'ultima avesse collaborato.

Firma del funzionario autorizzato:

Nome e titolo del funzionario autorizzato:

Data:

---

[1] A norma dell'articolo 143 del regolamento (CEE) n. 2454/93 della Commissione, riguardante l'applicazione del codice doganale comunitario, due o più persone sono considerate legate solo se: a) l'una fa parte della direzione o del consiglio di amministrazione dell'impresa dell'altra e viceversa; b) hanno la veste giuridica di associati; c) l'una è il datore di lavoro dell'altra; d) una persona qualsiasi possegga, controlli o detenga, direttamente o indirettamente, il 5 % o più delle azioni o quote con diritto di voto delle imprese dell'una e dell'altra; e) l'una controlla direttamente o indirettamente l'altra; f) l'una e l'altra sono direttamente o indirettamente controllate da una terza persona; g) esse controllano assieme, direttamente o indirettamente, una terza persona; oppure se h) appartengono alla stessa famiglia. Si considerano appartenenti alla stessa famiglia solo le persone tra le quali intercorre uno dei seguenti rapporti: i) marito e moglie, ii) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di primo grado, iii) fratelli e sorelle (germani e consanguinei o uterini), iv) ascendenti e discendenti, in linea diretta, di secondo grado, v) zii/zie e nipoti, vi) suoceri e generi o nuore, vii) cognati e cognate (GU L 253 dell'11.10.1993, pag. 1). In questo contesto, per «persona» si intendono le persone fisiche o giuridiche.

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

(2013/C 299/06)

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 [1].

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [2]

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«ANTEQUERA»

N. CE: ES-PDO-0105-0327-06.09.2011

IGP ( ) DOP (X)

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

— ☐ Denominazione del prodotto

— ☒ Descrizione

— ☐ Zona geografica

— ☒ Prova dell'origine

— ☒ Metodo di ottenimento

— ☐ Legame

— ☒ Etichettatura

— ☒ Condizioni nazionali

— ☒ Altro (Controllo)

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
[2] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

2. **Tipo di modifica**

— ☒ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa.

— ☐ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati.

— ☐ Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006].

— ☐ Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006].

3. **Modifiche**

3.1. *Modifiche al punto B «Descrizione del prodotto»*

B.1. Definizione

— Il primo paragrafo recita come segue:

«Olio extravergine di oliva, ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) della varietà Hojiblanca, con l'eventuale aggiunta di altre varietà minoritarie come Picual o Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga e Verdial de Huévar, esclusivamente mediante procedimenti fisici o meccanici ad una temperatura che non alteri la composizione chimica naturale dell'olio, in modo da mantenere il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui è ottenuto.»

B.3. Caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche degli oli

— Nella frase «Gli oli di Antequera devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:»

L'espressione «devono avere» è sostituita da «hanno».

Giustificazione: si tratta di un errore. Prima della registrazione della DOP è stato realizzato uno studio nel quale erano state definite le caratteristiche organolettiche. Il testo viene modificato per renderlo più chiaro.

— La parte finale del punto da «Gli oli protetti dalla denominazione di origine "Antequera" devono essere …» e la tabella dei parametri sono sostituite come segue:

«Gli oli protetti dalla denominazione di origine "Antequera" devono essere oli extravergine di oliva e avere le seguenti caratteristiche:

Parametri fisico-chimici	
Acidità (%)	Massimo 0,3
Numero di perossidi (milliequivalenti di ossigeno per kg di olio)	Massimo 10
K270 (Assorbanza 270 nm)	Massimo 0,15

Caratteristiche organolettiche	
Mediana del fruttato	Maggiore o uguale a 4
Mediana dei difetti	Uguale a 0»

Giustificazione: si definiscono le caratteristiche di un solo tipo di olio eliminando i tipi «Suave» e «Intenso». Sono state mantenute le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche di maggiore qualità che definiscono gli oli extravergine di oliva di Antequera, essendo questo il tipo di olio

sul quale si sono basati i produttori per chiedere la certificazione a partire dalla creazione della DOP Antequera e del suo *Consejo Regulador*. Il testo viene inoltre adattato alle norme in vigore in materia di etichettatura degli oli di oliva.

L'intensità del fruttato è stata adeguata per renderla conforme alle vigenti disposizioni: regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modificazioni.

Vengono soppressi i riferimenti alle prove dell'umidità e delle impurità, perché questi parametri sono collegati al processo di filtrazione e non direttamente alla qualità dell'olio, e pertanto non sono determinanti ai fini della certificazione DOP.

3.2. *Modifiche al punto D «Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona»*

— Vengono soppressi i seguenti paragrafi:

«Negli uliveti registrati sono utilizzate solo le tecniche di coltivazione autorizzate dal *Consejo Regulador*».

Giustificazione: tutti i requisiti che il *Consejo* potrebbe imporre ai produttori certificati (compresi quelli riguardanti le tecniche di coltivazione) devono essere inclusi nel disciplinare.

Punto D, paragrafo 3: «e sotto il controllo degli ispettori autorizzati dal *Consejo Regulador*».

Giustificazione: non è conforme ai requisiti della norma UNE-EN-45011.

«In particolare, vengono effettuati i seguenti controlli.

Il *Consejo Regulador* effettua ispezioni, controlli e prove per confermare che l'olio da certificare è conforme al disciplinare, attuando le seguenti ispezioni:

1. localizzazione e identificazione delle parcelle, che devono essere ubicate nella zona di produzione iscritta nel registro del *Consejo Regulador*;

2. controllo della raccolta: possono essere utilizzate solo le olive raccolte direttamente dall'albero;

3. controllo dello stato delle olive, mediante prelievo di campioni, per determinare l'umidità, il contenuto oleoso e l'acidità;

4. controllo delle caratteristiche dell'olio mediante esami di laboratorio:

5. le analisi devono essere effettuate unicamente in laboratori conformi alla ISO 17025;

6. ispezione degli impianti, che devono essere registrati e ubicati nella zona delimitata, e soddisfare i requisiti del manuale della qualità;

7. al termine delle analisi, il laboratorio deve inviare i risultati delle prove al *Consejo Regulador* per la successiva valutazione. Le relazioni devono contenere i risultati delle analisi fisico-chimiche e organolettiche.

In particolare, la procedura di certificazione è la seguente:

perché un lotto possa essere certificato, il *Consejo Regulador* valuta i risultati dell'ispezione (rapporto di ispezione, relazione sulle analisi fisico-chimiche, relazione sulle analisi organolettiche) per decidere sull'opportunità o no di concedere la certificazione. La predetta documentazione non deve contenere i dati identificativi del produttore registrato.

Dopo la concessione della certificazione, l'olio viene imbottigliato sotto il controllo del *Consejo Regulador*».

Giustificazione: non è conforme ai requisiti della norma UNE-EN-45011. Descrive la precedente procedura di certificazione del prodotto.

— Nel disciplinare è inserito quanto segue:

nel paragrafo «Il numero di controetichette rilasciate dal *Consejo Regulador* all'azienda di imbottigliamento dipende dalla resa in olio e dalla capacità dei recipienti utilizzati per l'immissione del prodotto sul mercato»

è inserita la seguente frase: «o autorizzate ai fini dell'uso del marchio».

Giustificazione: ciò consentirà di evitare ogni eventuale conflitto con la legge sui marchi (Legge n. 17/2001 del 7 dicembre).

3.3. *Modifiche al punto E «Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto»*

— Il titolo è modificato per renderlo compatibile con le disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012.

— Punto E, lettera b): «Fertilizzazione»

Nel paragrafo «È inoltre applicata la fertilizzazione fogliare, che utilizza miscele di fertilizzanti semplici solubili o composti accompagnati da oligoelementi e prodotti a base di aminoacidi»

è inserita la frase seguente: «…se si riscontra, sia per ispezione visiva che mediante analisi fogliare, che un elemento è presente in quantità insufficiente».

Giustificazione: il testo precisa quando ricorrere alla fertilizzazione fogliare.

— Per quanto riguarda l'applicazione dei fertilizzanti, è soppresso il riferimento ai mesi di febbraio, aprile e novembre.

Giustificazione: essendo già indicate le stagioni (primavera e autunno) il riferimento ai mesi non è necessario.

— È inserito «in autunno» in riferimento all'applicazione di fertilizzanti.

Giustificazione: per garantire uniformità di linguaggio: in primavera e in autunno.

— È soppressa la frase seguente: «A fine estate o a inizio autunno (settembre-ottobre) si effettua di norma una fertilizzazione fogliare con composti ricchi di potassio. La fertilizzazione fogliare è in genere accompagnata da trattamenti fitosanitari.»

Giustificazione: definizione del periodo di applicazione della fertilizzazione fogliare non sulla base delle date ma tenendo conto dallo stato delle foglie.

Applicazione di prodotti fitosanitari

— Parassiti. Il testo seguente è soppresso:

«Per la lotta contro la tignola dell'ulivo (*Prays oleae*), sulla seconda generazione si applicano in genere 1 o 2 trattamenti con dimetoato, triclorfón o *Bacyllus thuringiensis,* mentre per la terza generazione si utilizzano i primi due prodotti.

Per la lotta contro la mosca dell'ulivo (*Dacus oleae*) si utilizza dimetoato associato ad una sostanza attrattiva. Per il controllo della cocciniglia si utilizza di norma carbaryl o fosmet».

È inserito il testo seguente: «Per la lotta contro tutti i predetti parassiti si effettuano i trattamenti necessari mediante l'impiego di prodotti autorizzati dalla normativa vigente.»

— Malattie. Il testo seguente è soppresso:

«La prevenzione del cicloconio così come di altre malattie più gravi si realizza mediante due trattamenti: uno si effettua di norma a fine inverno o a inizio primavera (febbraio-marzo) e l'altro a fine estate o a inizio autunno (settembre-ottobre), prima delle piogge autunnali. In funzione delle condizioni climatiche è necessario ripetere il trattamento sia in primavera che in autunno»

ed è inserito il testo seguente: «Per la lotta contro tutte le predette malattie si effettuano i trattamenti necessari mediante l'impiego di prodotti autorizzati dalla normativa vigente.»

— Erbe infestanti. Il testo seguente è soppresso:

«Per la lotta contro le erbe infestanti si utilizzano metodi misti: "lavorazione tra le fila ed erbicidi ai piedi degli alberi" o "lavorazione tra le fila ed erbicidi su tutta la superficie". La lotta contro le erbe infestanti si realizza in genere con una miscela di erbicidi di pre- e post-emergenza. Il diuron combinato all'aminotriazole glifosato è la miscela di sostanze attive più utilizzata»

ed è inserito il testo seguente: «Per la lotta contro tutte le erbe infestanti si utilizzano sistemi e prodotti autorizzati ai sensi della normativa vigente».

Giustificazione: sono soppressi tutti i riferimenti a prodotti fitosanitari utilizzati contro i parassiti, le malattie e le erbe infestanti, ed è precisato che per la lotta i trattamenti necessari vengono realizzati mediante l'impiego di prodotti autorizzati ai sensi della normativa vigente.

— Punto E, lettera c): «Raccolta e trasporto»

Il paragrafo «In funzione delle condizioni climatiche, la raccolta inizia a metà novembre e continua fino alla fine di marzo o aprile. Per la raccolta delle olive dall'albero si utilizza sia il metodo tradizionale manuale di bacchiatura che quello meccanico di scuotimento. Le olive possono anche essere raccolte per brucatura a mano. Di norma viene utilizzata una combinazione del sistema manuale di bacchiatura e del sistema meccanico di scuotimento. Il metodo più comune per la raccolta delle olive cadute dall'albero è quello di disporre delle balle intorno agli alberi. La raccolta delle olive che sono state a contatto col suolo non è ammessa»

è sostituito dal seguente: «La raccolta inizia in novembre e si protrae fino a marzo. Possono essere destinati alla produzione di oli protetti solo le olive sane raccolte direttamente dall'albero con il metodo tradizionale manuale di bacchiatura o utilizzando scuotitori o per brucatura o le olive cadute dall'albero raccolte disponendo balle intorno all'ulivo».

Giustificazione: definizione del periodo di raccolta indipendentemente dalle condizioni climatiche. È questo il periodo in cui si ottengono le olive migliori. Il paragrafo è riformulato.

— La frase seguente è soppressa: «È vietato l'uso di prodotti di abscissione per la raccolta delle olive».

Giustificazione: i prodotti non sono utilizzati nella zona perché richiedono un dosaggio molto preciso. Poiché possono causare la caduta di un volume significativo di foglie il loro utilizzo è stato abbandonato.

— La frase «per la bacchiatura si utilizza …» è sostituita come segue «Per la bacchiatura si possono utilizzare …».

Giustificazione: l'espressione è modificata per specificare che per la bacchiatura può essere utilizzato uno qualsiasi dei metodi descritti nel disciplinare.

— Nel paragrafo seguente: «Per la produzione degli oli extravergine di oliva dal caratteristico aroma fruttato, tipici della regione, sono utilizzate solo olive sane e raccolte direttamente dall'albero, aventi un grado di maturazione adeguato. La data della raccolta è fissata ogni anno sulla base delle caratteristiche climatiche»

le seguenti espressioni sono soppresse:

«La data della raccolta è fissata ogni anno sulla base delle caratteristiche climatiche»

«aventi un grado di maturazione adeguato».

Giustificazione: l'inizio del periodo di raccolta, fissato a novembre, è stato precisato nei paragrafi precedenti. Si ritiene che a partire da novembre, quando inizia la raccolta, le olive abbiano un grado di maturazione adeguato. Peraltro, il grado di maturazione non è un parametro che contribuisce a garantire oli di qualità, in quanto la qualità dell'olio è valutata sulla base delle analisi fisico-chimiche e organolettiche.

— Nei paragrafi «Presentare condizioni igieniche adeguate» e «Laddove le olive siano trasportate in casse, queste ultime devono presentare uno stato di pulizia adeguato»

è inserita la frase seguente: «Assenza di pietre, fango e prodotti diversi dalle olive.»

Giustificazione: definizione delle condizioni di igiene che i veicoli di trasporto devono soddisfare e dello stato di pulizia delle casse utilizzate per il trasporto delle olive.

— Il riferimento alla frequenza di pulizia delle casse è soppresso (nel disciplinare era specificato che le casse dovevano essere pulite regolarmente).

Giustificazione: lo stato di pulizia delle casse è stabilito in precedenza nel disciplinare; se necessario, esse devono essere lavate.

— Punto E, lettera d): «Ricevimento della materia prima»

Nel paragrafo «I cortili sono dotati di sistemi di pulizia adeguati»

è inserito il testo seguente: «occorre eliminare dalle linee di ricezione i prodotti che non beneficiano della denominazione di origine prima di procedere alla manipolazione dei prodotti protetti dalla denominazione».

Giustificazione: definizione delle procedure di pulizia dei cortili.

— Il testo «I sistemi di stoccaggio delle olive devono essere lavati giornalmente prima dell'inizio della giornata lavorativa e ogniqualvolta lo si ritiene necessario»

è sostituito dal seguente: «I sistemi di stoccaggio devono essere lavati ogniqualvolta la qualità delle olive cambia».

Giustificazione: la pulizia giornaliera non è necessaria se le olive immagazzinate sono della stessa qualità (per la DOP).

— Punto E, lettera e): «Lavorazione delle olive: trattamento»

Pulizia, lavaggio e pesatura delle olive. Il seguente paragrafo è soppresso:

«Dopo che le olive sono state pulite e/o lavate, da ogni partita ricevuta viene prelevato un campione per l'analisi fisico-chimica, di cui deve esistere un registro.»

Giustificazione: al momento del ricevimento delle olive, queste vengono controllate e classificate e pertanto non è necessario effettuare un'analisi fisico-chimica per ogni partita ricevuta, dal momento che ogni lotto di olio prodotto è analizzato successivamente.

Molitura. I seguenti paragrafi sono soppressi:

«con un tempo di permanenza delle olive nel frangitore variabile in funzione delle dimensioni del passo della griglia del frangitore».

Giustificazione: non è necessario fissare un termine di permanenza delle olive nel frangitore, dal momento che si tratta di un requisito che non incide sulla qualità del prodotto.

«In circostanze eccezionali, laddove le condizioni igienico-sanitarie siano garantite, possono essere autorizzati i frantoi a macine di pietra.»

Giustificazione: la possibilità di utilizzare frantoi a macine di pietra è soppressa. I frantoi a macine di pietra non sono più utilizzati.

Gramolatura.

Nella frase «I tempi di gramolatura dipendono dal grado di maturazione delle olive e dalla loro varietà»

è inserito il testo seguente: «e può variare da 1 a 3 ore».

Giustificazione: definizione dei tempi di gramolatura in funzione del numero di vasche di cui dispone la gramola. Se viene superata questa durata la pasta si surriscalda e gli oli prodotti sono di qualità inferiore.

Nel paragrafo «L'unico coadiuvante autorizzato è il talco alimentare debitamente omologato. Questo è utilizzato unicamente per le olive con un elevato contenuto di acqua. In caso di utilizzazione del talco, la gramola deve disporre di un dispositivo di dosaggio del talco. La dose massima autorizzata è del 2,5 %»

è soppressa la frase: «Questo è utilizzato unicamente per le olive con un elevato contenuto di acqua.»

Giustificazione: l'utilizzo del talco in dosi errate altera la resa grassa, poiché il talco dopo aver assorbito l'umidità comincia ad assorbire olio. L'utilizzo del talco non ha alcun impatto sulle caratteristiche del prodotto.

Separazione delle fasi.

Il paragrafo seguente è soppresso:

«Il sistema tradizionale a presse è autorizzato solo se offre le necessarie garanzie igienico-sanitarie e tecnologiche per produrre olio con le caratteristiche della denominazione di origine protetta "Antequera".»

Giustificazione: la possibilità di utilizzare il sistema tradizionale a presse è soppressa. Questo sistema non è più utilizzato nella zona.

Separazione della fase solida e liquida per centrifugazione continua.

Nel paragrafo: «Controllo della potabilità e della temperatura dell'acqua iniettata e aggiunta. La temperatura dell'acqua aggiunta ai decanter non supera i 35 °C»

è inserita la frase seguente: «…è tale da garantire che la temperatura dell'olio nei decanter…».

Giustificazione: occorre garantire che la temperatura dell'olio non superi i 35 °C in modo che gli attributi positivi non si perdano per volatilizzazione. Pertanto, la temperatura dell'acqua deve essere inferiore o uguale a 35 °C per scambio di calore. Esistono sistemi chiusi, che non permettono di misurare la temperatura dell'acqua.

Nel paragrafo «L'acqua aggiunta deve essere acqua potabile avente una temperatura non superiore a 35 °C e il gradiente termico deve essere mantenuto positivo dalla gramola alla centrifuga verticale»

è aggiunta la frase seguente: «Quando non è possibile misurare la temperatura dell'acqua, quella dell'olio non deve superare i 35 °C».

Giustificazione: nei sistemi chiusi non è sempre possibile misurare la temperatura dell'acqua e pertanto viene data la possibilità di controllarla mediante la temperatura dell'olio.

La frase «I componenti delle centrifughe verticali sono puliti regolarmente»

è sostituita dal testo seguente: «I componenti delle centrifughe verticali sono puliti ogniqualvolta la qualità dell'olio cambia e prima dell'inizio di una nuova campagna.»

Giustificazione: determinazione della frequenza di pulitura dei componenti delle centrifughe verticali.

Nella frase «All'uscita dell'olio dalla centrifuga verticale viene effettuata una prima classificazione degli oli mediante degustazione e analisi dell'acidità, al fine di ottenere lotti omogenei»

l'espressione «viene effettuata» è sostituita da «può essere effettuata».

Giustificazione: non è obbligatorio effettuare una prima classificazione in questa fase del processo, in quanto sono le analisi fisico-chimiche e organolettiche del lotto finale che determinano la qualificazione della denominazione di origine. Questa prima classificazione è pertanto facoltativa.

Decantazione.

Nel paragrafo «Adeguata capacità di decantazione, almeno 6 ore di centrifugazione e 36 ore di decantazione per gravità»

l'espressione «almeno 6 ore di centrifugazione e» è soppressa.

Giustificazione: la decantazione deve avvenire esclusivamente per gravità e non mediante centrifugazione (l'olio è già stato centrifugato), poiché quella per gravità è meno aggressiva e consente di mantenere le proprietà del prodotto.

Nella frase «La temperatura della camera di decantazione deve essere di circa 20 °C»

l'espressione «deve essere di circa 20 °C» è sostituita da «non deve superare i 25 °C».

Giustificazione: definizione precisa della temperatura della camera di decantazione per una buona conservazione dell'olio.

La frase «Di preferenza l'olio dovrebbe essere travasato dalla centrifuga verticale ai contenitori per gravità»

è sostituita dal testo seguente: «L'olio viene travasato dalla centrifuga ai contenitori per gravità o direttamente in serbatoi intermedi».

Giustificazione: la parola «preferibilmente» è soppressa perché risulta ambigua; viene inoltre descritta la procedura di travaso dell'olio.

Nella frase «I serbatoi devono essere progettati in modo da poter essere puliti in maniera efficace mediante spurgo periodico tramite una valvola destinata a tale scopo»

la parola «periodico» è sostituita da «giornaliero».

Giustificazione: viene stabilita la frequenza di pulitura dei serbatoi.

Nella frase «I serbatoi o decanter devono essere di materiale inerte, preferibilmente di acciaio inossidabile»

l'espressione «preferibilmente di acciaio inossidabile» è sostituita da «per uso alimentare».

Giustificazione: si precisa che il materiale utilizzato deve essere per uso alimentare; oltre all'acciaio inossidabile possono essere quindi utilizzati anche altri materiali.

Il seguente requisito è soppresso: «Separazione della camera di decantazione dagli altri settori del frantoio».

Giustificazione: uno dei requisiti prevede che i decanter siano chiusi, e pertanto la separazione non è necessaria.

Stoccaggio in cantina in serbatoi fino all'imbottigliamento.

Nel paragrafo «I serbatoi in cantina devono essere completamente chiusi e provvisti di sistemi che consentano la pulizia adeguata e il drenaggio periodico e di dispositivi di prelievo di campioni»

il termine «sistemi» è sostituito da «accesso».

Giustificazione: per consentire le operazioni di pulizia i serbatoi devono essere dotati di un accesso, di norma un passo d'uomo, previsto a tale scopo.

Nella frase «Le cantine dovranno essere climatizzate ad una temperatura adeguata per la conservazione ottimale dell'olio»

è inserito: «che non superi i 25 °C».

Giustificazione: definizione precisa della temperatura delle cantine per la conservazione ottimale dell'olio.

— Punto E, lettera f): «Trasporto di olio sfuso e condizionamento»

Per quanto riguarda il trasporto di olio sfuso, è aggiunto il testo seguente: «di plastica alimentare».

I seguenti paragrafi sono soppressi:

«Il trasporto dell'olio sfuso protetto dalla denominazione di origine "Antequera" è consentito solo all'interno della zona geografica della denominazione di origine. Ciò consente di assicurare la tracciabilità e di garantire l'origine del prodotto.

L'olio viene condizionato esclusivamente in impianti di condizionamento registrati e situati nella zona di produzione. Ciò consente di assicurare la tracciabilità e di garantire l'origine del prodotto.

Il requisito del condizionamento nella zona di origine mira chiaramente a proteggere al meglio la qualità e l'autenticità del prodotto e, di conseguenza, la reputazione della denominazione d'origine, la cui responsabilità è assunta in solido dai beneficiari, e inoltre è indubbio che i controlli effettuati nella zona di produzione sotto la responsabilità dei beneficiari della denominazione di origine sono accurati e sistematici e sono effettuati da professionisti che hanno una conoscenza specialistica delle caratteristiche del prodotto.

È difficile che i controlli necessari per garantire la qualità del prodotto possano essere effettuati in maniera efficace al di fuori della zona di produzione.»

Giustificazione: i contenitori di plastica alimentare consentono di trasportare l'olio sfuso, preservandone la qualità.

— Alla lettera f), l'espressione «Filtri a piastre di acciaio inossidabile» è sostituita da «sistema di filtrazione in acciaio inossidabile».

Giustificazione: l'uso di filtri a piastre non è obbligatorio, poiché esistono altri tipi di sistemi di filtrazione, che accrescono le possibilità. È però d'obbligo che siano di acciaio inossidabile.

— Alla lettera j) si aggiunge: «o in mancanza, deve essere certificata ai sensi della norma EN ISO/IEC 17025» e «per garantire la conformità al disciplinare».

Giustificazione: l'utilizzo di un laboratorio fisico-chimico e di una giuria di assaggiatori certificati ai sensi della norma EN ISO/IEC 17025 «Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura» garantisce la competenza tecnica e l'ottenimento di risultati validi sotto il profilo tecnico di classificazione degli oli ai sensi del disciplinare.

— Nella frase: «Il condizionamento avviene in contenitori di vetro, in metallo rivestiti o in ceramica per uso alimentare»

si aggiunge la parola «scuro» e «con materiale per uso alimentare».

Giustificazione: si specifica che il vetro deve essere di colore scuro per proteggere il prodotto dalla luce e che il materiale di rivestimento deve essere per uso alimentare.

3.4. *Modifiche al punto G «Struttura di controllo»*

— Questo punto è riformulato per includere il testo seguente:

«La verifica del rispetto del disciplinare prima della commercializzazione del prodotto è effettuata ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012.

L'autorità competente designata responsabile dei controlli è la *Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía*

C/ Tabladilla, s/n
41071Sevilla
ESPAÑA

Tel. +34 955032278
Fax +34 955032112
E-mail: dg-ciape.sscc.capma@juntadeandalucia.es

Le informazioni riguardanti gli organismi incaricati di verificare il rispetto delle condizioni di cui al disciplinare sono consultabili all'indirizzo seguente:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/aceite-de-oliva.html

Le funzioni specifiche sono quelle relative alla verifica del rispetto del disciplinare prima della commercializzazione del prodotto».

Giustificazione: adeguamento per assicurare la conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.5. *Modifiche al punto H «Etichettatura»*

— Nel testo seguente:

«Le etichette commerciali di ciascuna azienda registrata devono essere approvate dal *Consejo Regulador*»

la parola «approvate» è sostituita da «controllate».

Giustificazione: le etichette devono essere controllate dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso del logo della denominazione, ma non necessitano di approvazione previa, poiché non rappresentano un ostacolo al funzionamento del mercato interno.

È aggiunta la frase seguente:

«relativamente all'uso del logo della denominazione.»

Giustificazione: si evita in questo modo eventuali conflitti con la legge sui marchi (Legge n. 17/2001 del 7 dicembre).

— Nel testo seguente:

«Su di esse deve figurare obbligatoriamente la menzione: denominazione di origine "Antequera"»

la parola «menzione» è sostituita da «indicazione»

e si inserisce il testo seguente:

«o il logo della denominazione di origine e il simbolo dell'Unione.»

Giustificazione: per conformare il testo alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012.

— Nel testo seguente:

«Tutti i tipi di imballaggio nei quali l'olio protetto è venduto al consumatore devono essere muniti del sigillo di garanzia, di litografia, di etichetta o controetichetta, numerata e rilasciata o approvata dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso della denominazione del marchio commerciale.»

la parola «autorizzata» è sostituita da «controllata»;

la parola «marchio commerciale» è sostituita da «logo della denominazione».

Giustificazione: il testo fa ora riferimento esclusivamente alla denominazione di origine. Le etichette devono essere controllate dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso del logo della denominazione, ma non necessitano di approvazione previa poiché non rappresentano un ostacolo al funzionamento del mercato interno.

3.6. *Modifiche al punto I «Requisiti legislativi»*

— Dal titolo è soppressa la parola «nazionali».

Giustificazione: ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012, i requisiti legislativi applicabili al prodotto o alla qualità dello stesso sono quelli stabiliti sia a livello nazionale che dell'Unione.

— È aggiornata la legislazione applicabile al prodotto.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [3]

«ANTEQUERA»

N. CE: ES-PDO-0105-0327-06.09.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominazione**

«Antequera»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

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

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio, ecc.)

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

Olio extravergine di oliva ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) esclusivamente mediante procedimenti fisici o meccanici ad una temperatura che non alteri la naturale composizione chimica dell'olio, in modo da mantenere il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui è ottenuto.

Per quanto riguarda le proprietà organolettiche, questi oli hanno l'aroma fruttato delle olive verdi, altri frutti maturi, mandorle, banana ed erba verde con un'intensità che varia da media a elevata. Inoltre, gli attributi amaro e piccante appaiono con un'intensità che varia da leggera a media e convivono in perfetta armonia con sapori leggermente dolci.

Gli oli protetti dalla denominazione di origine «Antequera» sono necessariamente oli extravergine di oliva e hanno le seguenti caratteristiche organolettiche:

[3] Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Parametri fisico-chimici	
Acidità (%)	Massimo 0.3
Numero di perossidi (milliequivalenti di ossigeno per kg d'olio)	Massimo 10
K270 (Assorbenza 270 nm)	Massimo 0,15

Caratteristiche organolettiche:

Mediana del fruttato	Maggiore o uguale a 4
Mediana dei difetti	Uguale a 0

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Olio extravergine di oliva, ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea europea* L.) della varietà Hojiblanca, con l'eventuale aggiunta di varietà minoritarie come Picual o Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga e Verdial de Huévar.

La varietà Hojiblanca è la varietà principale e predominante, perché occupa più del 90 % della superficie totale degli uliveti della zona. Le altre varietà sono considerate secondarie, perché meno diffuse nella zona. Le seguenti varietà sono considerate autoctone, di origine locale: Hojiblanca e Gordal de Archidona.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata*

Le olive utilizzate per ottenere il prodotto provengono da uliveti registrati situati nella zona di produzione appartenenti alle varietà autorizzate.

L'olio è estratto in frantoi registrati situati nella zona di produzione, che soddisfino le condizioni stabilite.

La produzione è articolata nelle seguenti fasi: pulizia, lavaggio e pesatura delle olive, gramolatura, separazione della fase solida e di quella liquida mediante centrifugazione continua, separazione delle fasi liquide mediante centrifugazione continua, decantazione e stoccaggio.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.*

L'olio è condizionato in contenitori di vetro scuro, in metallo rivestiti con materiale per uso alimentare o in ceramica per uso alimentare che mantengono le proprietà fisico-chimiche e organolettiche dell'olio per un periodo più lungo, perché si tratta di materiali inerti e che proteggono il prodotto dalla luce, che altrimenti accelererebbe i processi di ossidazione dell'olio.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Le etichette commerciali di ciascuna azienda registrata devono essere controllate dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso del logo della denominazione. Sull'etichetta deve figurare obbligatoriamente l'indicazione: «Denominación de Origen Protegida Antequera» o il logo della denominazione di origine e il simbolo dell'Unione.

Tutti i tipi di imballaggio nei quali l'olio protetto è venduto al consumatore devono essere muniti del sigillo di garanzia, di litografia, di etichetta o controetichetta, numerata e rilasciata o approvata dal *Consejo Regulador* relativamente all'uso del logo della denominazione. Le controetichette sono apposte unicamente nella stessa aziende di condizionamento registrata e secondo modalità che ne impediscano il riutilizzo.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione comprende i territori dei seguenti comuni nella provincia di Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco y Villanueva de Tapia, e il territorio del comune di Palenciana nella provincia di Cordova.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona di produzione è situata nella regione naturale della depressione di Antequera, nell'estremità occidentale delle depressioni intrabetiche dell'Andalusia. Confina a nord con le province di Cordova e Siviglia, a est con le province di Siviglia e Cadice e a ovest con la provincia di Granada. A sud il confine è formato da una serie di allineamenti montagnosi penibetici, che separano la zona dai Montes de Málaga, dalle Hoyas del Valle del Guadalhorce e dalla regione de Serranía de Ronda, tutte regioni appartenenti alla provincia di Málaga.

Presenta caratteristiche morfologiche e climatiche peculiari. La regione si estende su un'area depressa dalla topografia dolce (400-600 m di altitudine), circondata da una serie di sistemi montuosi situati a nord (Sierras Subbéticas) e a sud (Sistema Penibético), che le conferiscono condizioni microclimatiche ed edafologiche particolari per la coltivazione dell'ulivo.

Gli uliveti sono situati a quote comprese tra i 450 e i 600 metri di altitudine, su terreni mediamente profondi e con un alto tenore calcareo (20-70 % di carbonati). Dall'altro lato, a causa della natura endoreica della depressione di Antequera, cui è dovuta l'origine di terrazze fluviali di vario livello, il terreno presenta molti depositi terziari, tra cui giacimenti di argille rosse miopliocenichе, che offrono all'ulivo un alto tenore di potassio e un elevato tasso di umidità, elementi che migliorano le condizioni vegetative dell'ulivo, poiché oltre il 90 % della superficie destinata a tale coltura non è irrigata. La regione di Antequera presenta un clima mediterraneo temperato-caldo, caratterizzato da elementi continentali per il fatto di essere situata all'interno delle depressioni intrabetiche dell'Andalusia. Questa situazione comporta un'elevata escursione termica tra l'estate e l'inverno e tra la notte e il giorno. Le temperature medie nei mesi più freddi (gennaio e dicembre) oscillano tra i 6 e i 9 °C. I mesi più caldi sono luglio e agosto, con temperature medie tra i 22 e i 27 °C.

5.2. *Specificità del prodotto*

Dal punto di vista organolettico, l'olio extravergine di oliva DOP «Antequera» è caratterizzato dall'aroma fruttato delle olive verdi d'intensità medio-alta, con una media pari o superiore a 4, e da una serie di attributi positivi di altri frutti maturi, mandorle, banana ed erba verde. Gli attributi amaro e piccante appaiono con un'intensità che varia da leggera a media e convivono in perfetta armonia con sapori leggermente dolci. Per quanto riguarda le caratteristiche fisico-chimiche, l'olio presenta un basso livello di acidità (inferiore allo 0,3 %), un basso numero di perossidi (inferiore a 10) e un basso livello di assorbimento nell'ultravioletto (K270), inferiore a 0,15.

La sua composizione in acidi grassi è molto equilibrata. Presenta un tenore elevato di acido oleico (da 78 e 81 %) e livelli medi di acido linoleico (da 5 a 8 %), un rapporto tra acidi grassi monoinsaturi e saturi elevato (tra 11 e 15), nonché un rapporto medio tra acidi grassi oleici e linoleici (15 e 12), valori che rendono l'olio leggero al palato.

Si tratta di un olio moderatamente stabile, grazie all'alta concentrazione di tocoferoli. Ciò spiega perché gli oli di Antequera sono ricchi di vitamina E.

Nella frazione insaponificabile degli oli di Antequera è da segnalare la presenza di livelli elevati di metilesteri, più di 30 mg per 100 grammi di olio.

5.3. *Legame causale fra 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 tolleranza della varietà autoctona Hojiblanca ai terreni calcarei della zona geografica, dovuta alla necessità degli alberi di estrarre calcio dal terreno, unitamente al clima mediterraneo della zona, che presenta altresì caratteristiche continentali per il fatto di essere situata all'interno della regione naturale della depressione di Antequera, contraddistinta da inverni freschi e secchi, fa sì che dalle olive della varietà, raccolte negli uliveti della zona durante i mesi più freddi, si ottengano oli che presentano un aroma fruttato di olive verdi, con una mediana pari o superiore a 4, una serie di attributi positivi di altri frutti, mandorle, banana ed erba verde, e attributi di amaro e piccante con un'intensità che varia da leggera a media. Dal punto di vista delle caratteristiche fisico-chimiche, l'olio presenta un basso livello di acidità (inferiore allo 0,3 %), un basso numero di perossidi (inferiore a 10) e un livello di assorbimento nell'ultravioletto inferiore a 0,15.

Le basse temperature invernali, caratteristiche della zona geografica, ritardano il periodo di maturazione della varietà autoctona Hojiblanca, il che provoca una modificazione del profilo degli acidi dell'olio, per cui aumenta il tenore di acido oleico (compreso tra 78 e 81 %) a detrimento degli acidi grassi saturi e insaturi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ([4])]

Il testo integrale del disciplinare della denominazione è consultabile al seguente indirizzo:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoAntequeramodificado.pdf

oppure direttamente a partire dalla pagina iniziale del sito della *Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía* (http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal), seguendo il percorso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Aceite de Oliva Virgen Extra». Il disciplinare si trova sotto il nome della denominazione di qualità.

([4]) Cfr. nota 3.

EUR-Lex (http://new.eur-lex.europa.eu) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: http://europa.eu

Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT