

# Gazzetta ufficiale

# C 186

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

## Comunicazioni e informazioni

55° anno  
26 giugno 2012

---

Numero d'informazione      Sommario      Pagina

### IV Informazioni

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

#### Consiglio

2012/C 186/01	Avviso all'attenzione delle persone, gruppi e entità che figurano nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 2580/2001 del Consiglio relativo a misure restrittive specifiche contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo [vedasi l'allegato del regolamento (UE) n. 542/2012 del Consiglio] .....	1
2012/C 186/02	Avviso all'attenzione delle persone cui si applicano le misure restrittive previste dalla decisione 2011/486/PESC del Consiglio attuata dalla decisione di esecuzione 2012/334/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 753/2011 del Consiglio attuato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2012 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Afghanistan .....	3
2012/C 186/03	Avviso all'attenzione delle persone e entità cui si applicano le misure restrittive previste dalla decisione 2011/782/PESC del Consiglio attuata dalla decisione di esecuzione 2012/335/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 36/2012 del Consiglio attuato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 544/2012 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Siria .....	5

#### Commissione europea

2012/C 186/04	Tassi di cambio dell'euro .....	6
---------------	---------------------------------	---

---

**IT**

Prezzo:  
3 EUR

(segue)

V    Avvisi

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

**Commissione europea**

2012/C 186/05	Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro per il ENIAC Joint Undertaking	7
---------------	---	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

**Commissione europea**

2012/C 186/06	Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping .....	8
---------------	---	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

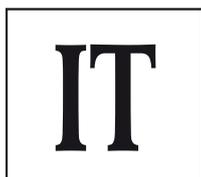
**Commissione europea**

2012/C 186/07	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6570 — UPS/TNT Express) <sup>(1)</sup> .....	9
2012/C 186/08	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	10

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2012/C 186/09	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	11
2012/C 186/10	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	18



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

## IV

*(Informazioni)*INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## CONSIGLIO

**Avviso all'attenzione delle persone, gruppi e entità che figurano nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 2580/2001 del Consiglio relativo a misure restrittive specifiche contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo**

**[vedasi l'allegato del regolamento (UE) n. 542/2012 del Consiglio]**

(2012/C 186/01)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone, gruppi e entità elencati nel regolamento (UE) n. 542/2012 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che restano validi i motivi per l'inclusione nell'elenco summenzionato delle persone, gruppi e entità soggetti alle misure restrittive previste dal regolamento (CE) n. 2580/2001 del Consiglio, del 27 dicembre 2001, relativo a misure restrittive specifiche contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo <sup>(2)</sup>. Pertanto, il Consiglio ha deciso di mantenere tali persone, gruppi e entità nell'elenco.

Il regolamento (CE) n. 2580/2001, prevede che siano congelati tutti i capitali, le altre attività finanziarie e le risorse economiche appartenenti alle persone, gruppi e entità in questione e che i capitali, le altre attività finanziarie o le risorse economiche non siano messi a disposizione degli stessi, direttamente o indirettamente.

Si attira l'attenzione delle persone, dei gruppi e delle entità in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, elencati nell'allegato del regolamento, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare un fabbisogno fondamentale o per effettuare pagamenti specifici (in conformità all'articolo 5, paragrafo 2 di tale regolamento). Un elenco aggiornato delle autorità competenti figura nel sito web al seguente indirizzo:

[http://ec.europa.eu/comm/external\\_relations/cfsp/sanctions/measures.htm](http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm)

Le persone, i gruppi e le entità in questione possono presentare una richiesta volta ad ottenere la motivazione del Consiglio riguardo al loro mantenimento nell'elenco summenzionato (a meno che la motivazione sia già stata loro comunicata) al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea  
(all'attenzione di: CP 931 designations)  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> GU L 165 del 26.6.2012, pag. 12.

<sup>(2)</sup> GU L 344 del 28.12.2001, pag. 70.

Le persone, i gruppi e le entità in questione possono presentare al Consiglio in qualsiasi momento, all'indirizzo summenzionato e insieme ad eventuali documenti giustificativi, una richiesta di riesaminare la decisione che li include e mantiene nell'elenco. Tali richieste saranno esaminate all'atto del ricevimento. Al riguardo si attira l'attenzione delle persone, dei gruppi e delle entità interessati sul periodico riesame dell'elenco da parte del Consiglio, conformemente all'articolo 1, paragrafo 6 della posizione comune 2001/931/PESC. Affinché una siffatta richiesta possa essere valutata in occasione del prossimo riesame, essa dovrà essere presentata entro il 27 agosto 2012.

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone, gruppi e entità in questione sulla possibilità di presentare ricorso contro il regolamento del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 263, commi quarto e sesto, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

---

**Avviso all'attenzione delle persone cui si applicano le misure restrittive previste dalla decisione 2011/486/PESC del Consiglio attuata dalla decisione di esecuzione 2012/334/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 753/2011 del Consiglio attuato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2012 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Afghanistan**

(2012/C 186/02)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone che figurano nell'allegato della decisione 2011/486/PESC del Consiglio attuata dalla decisione di esecuzione 2012/334/PESC del Consiglio <sup>(1)</sup> e nell'allegato I del regolamento (UE) n. 753/2011 del Consiglio attuato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 543/2012 del Consiglio <sup>(2)</sup> concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Afghanistan.

Il Consiglio di sicurezza delle Nazioni Unite ha adottato la risoluzione 1988 (2011), che impone misure restrittive nei confronti delle persone ed entità indicate anteriormente alla data di adozione di detta risoluzione quali talibani e altre persone, gruppi, imprese ed entità ad essi associati specificati nella sezione A («Persone associate ai talibani») e nella sezione B («Entità e altri gruppi e imprese associati ai talibani») dell'elenco consolidato del comitato istituito a norma delle risoluzioni 1267 (1999) e 1333 (2000), come pure di altre persone, gruppi, imprese ed entità associati ai talibani.

Il 18 maggio e il 1° giugno 2012 il comitato del Consiglio di sicurezza, istituito a norma del punto 30 della risoluzione 1988 (2011) del Consiglio di sicurezza delle Nazioni Unite, ha aggiornato l'elenco delle persone, gruppi, imprese e entità soggetti a misure restrittive.

Le persone in questione possono in qualsiasi momento presentare al comitato delle Nazioni Unite istituito a norma del punto 30 dell'UNSCR 1988 (2011), unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco delle Nazioni Unite. Tali richieste dovranno essere inoltrate al seguente indirizzo:

United Nations — Focal point for delisting  
Security Council Subsidiary Organs Branch  
Room S-3055 E  
New York, NY 10017  
UNITED STATES OF AMERICA

Per maggiori informazioni consultare: <http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml>

Facendo seguito alla decisione delle Nazioni Unite, il Consiglio dell'Unione europea ha stabilito che le persone indicate dall'ONU dovranno essere incluse negli elenchi delle persone, dei gruppi, delle imprese e entità che sono oggetto delle misure restrittive contemplate dalla decisione 2011/486/PESC e dal regolamento (UE) n. 753/2011. I motivi che hanno determinato l'inclusione negli elenchi delle persone in questione sono specificati alle voci corrispondenti dell'allegato della decisione del Consiglio e dell'allegato I del regolamento del Consiglio.

Si richiama l'attenzione delle persone interessate sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web di cui all'allegato II del regolamento (UE) n. 753/2011, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare bisogni fondamentali o per effettuare pagamenti specifici (cfr. articolo 5 del regolamento).

Le persone interessate possono presentare al Consiglio, unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco summenzionato al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea  
Segretariato generale  
DG K — Unità Coordinamento  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> GU L 165 del 26.6.2012, pag. 75.

<sup>(2)</sup> GU L 165 del 26.6.2012, pag. 15.

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone interessate sulla possibilità di presentare ricorso contro la decisione del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 275, secondo comma e all'articolo 263, quarto e sesto comma del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

---

**Avviso all'attenzione delle persone e entità cui si applicano le misure restrittive previste dalla decisione 2011/782/PESC del Consiglio attuata dalla decisione di esecuzione 2012/335/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 36/2012 del Consiglio attuato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 544/2012 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Siria**

(2012/C 186/03)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone ed entità che figurano nell'allegato I della decisione 2011/782/PESC del Consiglio attuata dalla decisione di esecuzione 2012/335/PESC del Consiglio <sup>(1)</sup>, e nell'allegato II del regolamento (UE) n. 36/2012 del Consiglio attuato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 544/2012 del Consiglio <sup>(2)</sup> concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Siria.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che le persone ed entità che figurano nei suddetti allegati dovranno essere incluse negli elenchi delle persone ed entità oggetto delle misure restrittive contemplate dalla decisione 2011/782/PESC e dal regolamento (UE) n. 36/2012 concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Siria. I motivi che hanno determinato l'indicazione di queste persone ed entità sono specificati alle pertinenti voci di tali allegati.

Si richiama l'attenzione delle persone ed entità in questione sulla possibilità di presentare richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web di cui all'allegato III del regolamento (UE) n. 36/2012, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare bisogni fondamentali o per effettuare pagamenti specifici (cfr. articolo 16 del regolamento).

Le persone e entità interessate possono presentare al Consiglio, unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco summenzionato al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea  
Segretariato generale  
DG C Unità Coordinamento  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone e entità interessate sulla possibilità di presentare ricorso contro la decisione del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 275, secondo comma e all'articolo 263, quarto e sesto comma, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

---

<sup>(1)</sup> GU L 165 del 26.6.2012, pag. 80.

<sup>(2)</sup> GU L 165 del 26.6.2012, pag. 20.

# COMMISSIONE EUROPEA

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

25 giugno 2012

(2012/C 186/04)

### 1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2488	AUD	dollari australiani	1,2480
JPY	yen giapponesi	99,57	CAD	dollari canadesi	1,2861
DKK	corone danesi	7,4335	HKD	dollari di Hong Kong	9,6908
GBP	sterline inglesi	0,80285	NZD	dollari neozelandesi	1,5881
SEK	corone svedesi	8,8165	SGD	dollari di Singapore	1,6023
CHF	franchi svizzeri	1,2008	KRW	won sudcoreani	1 451,66
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,5618
NOK	corone norvegesi	7,4980	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9465
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5330
CZK	corone ceche	25,813	IDR	rupia indonesiana	11 836,60
HUF	fiorini ungheresi	287,53	MYR	ringgit malese	3,9903
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	53,256
LVL	lats lettoni	0,6964	RUB	rublo russo	41,4700
PLN	zloty polacchi	4,2548	THB	baht thailandese	39,824
RON	leu rumeni	4,4678	BRL	real brasiliano	2,5932
TRY	lire turche	2,2703	MXN	peso messicano	17,3833
			INR	rupia indiana	71,2000

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

## PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro per il ENIAC Joint Undertaking**

(2012/C 186/05)

Si avvertono gli interessati della pubblicazione di un invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro per il ENIAC Joint Undertaking

Si sollecitano proposte per il seguente invito: **ENIAC-2012-2**

La documentazione relativa all'invito, in cui si precisano le scadenze e la dotazione finanziaria, è disponibile sul seguente sito internet:

[http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU\\_Call7\\_2012-2.php](http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call7_2012-2.php)

---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA  
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

**Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping**

(2012/C 186/06)

1. 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 <sup>(1)</sup>, la Commissione europea informa che, salvo avvio di un riesame secondo la procedura che segue, le misure antidumping sottoindicate scadranno alla data specificata nella tabella sottostante.

**2. Procedura**

I produttori dell'Unione possono presentare per iscritto una domanda di riesame. Tale domanda deve contenere sufficienti elementi di prova del fatto che, una volta scadute le misure, esiste il rischio del persistere o della reiterazione del dumping e del pregiudizio.

Qualora la Commissione decida di effettuare un riesame delle misure in questione, gli importatori, gli esportatori, i rappresentanti del paese esportatore e i produttori dell'Unione avranno la possibilità di sviluppare o di confutare le questioni esposte nella domanda di riesame oppure di presentare osservazioni in merito.

**3. Termine**

I produttori dell'Unione possono presentare per iscritto una domanda di riesame sulla base di quanto precede, da far pervenire alla Commissione europea, direzione generale del Commercio (Unità H-1), N-105 4/92, 1049 Bruxelles, Belgium <sup>(2)</sup> in qualsiasi momento dopo la data di pubblicazione del presente avviso, ma non oltre tre mesi prima della data indicata nella tabella.

4. Il presente avviso è pubblicato in conformità all'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009.

Prodotto	Paese(i) di origine o di esportazione	Misure	Riferimento	Data di scadenza <sup>(1)</sup>
Ferrosilicio	Repubblica popolare cinese, Egitto, Kazakistan e Russia	Dazio antidumping	Regolamento (CE) n. 172/2008 del Consiglio (GU L 55 del 28.2.2008, pag. 6) modificato dal regolamento di esecuzione (UE) n. 1297/2009 del Consiglio (GU L 351 del 30.12.2009, pag. 1)	1.3.2013

<sup>(1)</sup> Le misure scadono alla mezzanotte del giorno indicato nella presente colonna.

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51.

<sup>(2)</sup> Fax +32 22956505.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di una concentrazione**

**(Caso COMP/M.6570 — UPS/TNT Express)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2012/C 186/07)

1. In data 15 giugno 2012 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione l'impresa United Parcel Service Inc. («UPS», Stati Uniti d'America) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) del regolamento comunitario sulle concentrazioni il controllo esclusivo dell'impresa TNT Express N.V. («TNT Express», Paesi Bassi) tramite offerta pubblica di acquisto conforme alla legge dei Paesi Bassi in materia.

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

- UPS: fornitore a livello mondiale di servizi specializzati di trasporto e logistici. L'impresa opera nel settore dei servizi di consegna di colli di piccole dimensioni, trasporto aereo di merci, spedizioni e logistica contrattuale,
- TNT Express: opera nel settore della logistica a livello mondiale, fornisce servizi di consegna di colli di piccole dimensioni, trasporto aereo e terrestre di merce, spedizioni e logistica contrattuale.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione finale al riguardo.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6570 — UPS/TNT Express, al seguente indirizzo:

Commissione europea  
Direzione generale della Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

**Notifica preventiva di una concentrazione**  
**(Caso COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**  
**(2012/C 186/08)**

1. In data 19 giugno 2012 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione Platinum Equity LLC («Platinum», USA) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo esclusivo di Caterpillar Logistics Services LLC («CLS», USA) da Caterpillar Inc. («Caterpillar», USA) mediante acquisto di quote.

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

- Platinum è una impresa di private equity specializzata nell'acquisizione e nella gestione di imprese che forniscono servizi e soluzione a clienti in un'ampia gamma di settori di attività, compresi la tecnologia delle informazioni, le telecomunicazioni, i trasporti e la logistica, la produzione e la distribuzione di metalli e i servizi connessi,
- CLS è un'impresa operante nel settore della fornitura di logistica contrattuale,
- Caterpillar è la società madre di un gruppo diversificato che opera a livello mondiale e che si occupa, tra l'altro, della fornitura di macchinari, di motori e di prodotti finanziari. L'impresa fabbrica e vende motori e macchinari destinati a un gran numero di applicazioni.

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

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services, al seguente indirizzo:

Commissione europea  
Direzione generale della Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 186/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

## DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9****«ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)****N. CE: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011****IGP ( ) DOP ( X )****1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

**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]

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- 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. **Modifica (modifiche):**

#### 3.1. *Metodo di produzione:*

La tecnologia di produzione della «Κοπανιστή» (Kopanisti), che oggi viene ottenuta nei caseifici, ha subito dei miglioramenti e si è differenziata leggermente da quella caratteristica della caseificazione domestica allo scopo di agevolare la produzione, migliorare la qualità del prodotto, valorizzare le materie prime disponibili in ogni isola e abbattere i costi.

L'associazione produttrice richiedente auspica la modifica del metodo di produzione della «Κοπανιστή» (Kopanisti) in relazione agli aspetti elencati di seguito.

- a) Per la sgocciolatura della cagliata dovrebbe essere consentito anche l'uso, dopo la separazione del siero, di sacchi di materiale adatto diverso dal tessuto, seguito da una pressione per separare i liquidi. I sacchi di tessuto non sono pratici da usare e richiedono una pulitura lunga e laboriosa per poter essere riutilizzati. I sacchi di materiale sintetico per uso alimentare sono l'equivalente tecnologico odierno.
- b) In alternativa dovrebbe essere consentita, nella fase di mescolatura della cagliata sgocciolata con sale, anche l'aggiunta di burro nella percentuale massima del 15 % onde migliorare la consistenza, il sapore e l'aroma della «Κοπανιστή» (Kopanisti), pratica diffusa nella caseificazione domestica all'interno della zona di produzione. Il burro da utilizzare è quello prodotto con la crema ottenuta per scrematura dal latte prodotto nella zona delle Cicladi, che viene utilizzato nella produzione di altri formaggi locali. Il latte è ottenuto dagli stessi animali, allevato nelle medesime condizioni e sottoposto al medesimo regime alimentare all'interno della zona geografica delimitata delle Cicladi.

In base alle richieste dei consumatori, una buona «Κοπανιστή» (Kopanisti) deve avere consistenza cremosa, sapore da pungente a leggermente piccante-pepato e profumo gradevole. Il burro fresco è l'ideale per esaltare queste tre caratteristiche della «Κοπανιστή» (Kopanisti); esso inoltre ne migliora notevolmente la qualità con l'aumento del contenuto di grassi e della spalmabilità, l'attenuazione del sapore piccante-pepato e il miglioramento dell'aroma di questo prodotto.

#### 3.2. *Etichettatura:*

Per fornire al consumatore informazioni esaurienti, tra le indicazioni obbligatorie devono figurare il tipo o i tipi di latte utilizzati per ottenere la «Κοπανιστή» (Kopanisti) nonché menzione dell'eventuale aggiunta di burro.

#### DOCUMENTO UNICO

### REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

#### «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

N. CE: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

IGP ( ) DOP ( X )

#### 1. **Denominazione:**

«Κοπανιστή» (Kopanisti)

#### 2. **Stato membro o paese terzo:**

Grecia

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

##### 3.1. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.3. Formaggi

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

La «Κοπανιστή» (Kopanisti) è un formaggio salato di consistenza cremosa e sapore piccante, prodotto tradizionalmente con latte vaccino, di pecora o di capra o con una miscela di tali tipi di latte.

Le caratteristiche fondamentali della «Κοπανιστή» (Kopanisti) sono le seguenti:

- umidità massima: 56 %;
- contenuto minimo di grassi sulla sostanza secca: 43 %;
- consistenza: formaggio a pasta molle di consistenza cremosa;
- crosta: assente;
- tessitura: molle e cremosa;
- colore: da giallo chiaro a grigio chiaro.

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

La qualità della «Κοπανιστή» (Kopanisti) è direttamente influenzata dal tipo di latte utilizzato per ottenerla. Quanto più il latte è ricco di solidi, tanto migliore sarà il prodotto che se ne ricava. Le razze animali allevate tradizionalmente nella zona corrispondente al nomos delle Cicladi e la peculiarità delle condizioni climatiche e geografiche contribuiscono alla produzione di latte di tale qualità.

Il latte da utilizzare nella produzione della «Κοπανιστή» (Kopanisti) deve soddisfare i criteri seguenti:

- deve essere prodotto sul territorio del nomos delle Cicladi;
- deve essere latte vaccino, di pecora o di capra o una miscela di tali tipi di latte;
- deve essere prodotto da razze di vacche, di pecore o di capre allevate tradizionalmente e adattatesi a vivere in questa regione, la cui alimentazione sia costituita di regola dalla vegetazione della zona;
- deve trattarsi di latte intero;
- deve essere munto almeno dieci giorni dopo il parto dell'animale;
- è vietato l'utilizzo di latte sottoposto a concentrazione o addizionato di latte in polvere o di latte concentrato, di proteine latte, di caseinati, di coloranti, di conservanti e di antibiotici;
- è consentita l'aggiunta di burro fresco nella percentuale massima del 15 % alla cagliata sgocciolata destinata a diventare «Κοπανιστή» (Kopanisti). Il burro deve essere prodotto con la crema ottenuta per scrematura dal latte del nomos delle Cicladi utilizzato nella produzione di altri formaggi.

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

L'alimentazione degli animali si basa principalmente sul pascolo in zone caratterizzate da una capacità di pascolo piuttosto bassa ma da una vegetazione particolarmente ricca, unica per la quantità di specie endemiche.

La posizione geografica e le condizioni climatiche delle Cicladi determinano una distinzione netta tra la stagione delle piogge (da ottobre ad aprile) e la stagione secca (da maggio a settembre).

Da maggio a settembre la vegetazione dei pascoli secca completamente: in tale periodo l'alimentazione degli animali si basa sulla vegetazione locale spontanea essiccata dei pascoli e sul fieno di cereali o di leguminose (veccia, trifoglio, erba medica ecc.) prodotto in campi situati all'interno della zona geografica delimitata. Poiché tuttavia il foraggio prodotto nella zona geografica delimitata non è sufficiente, da maggio a settembre (periodo in cui si osserva una diminuzione della produzione di latte) l'alimentazione degli animali è integrata con la somministrazione di foraggi prodotti al di fuori di tale zona geografica, in una percentuale massima del 40 % della razione alimentare. Nel caso specifico si tratta di cereali amidacei, crusca e fieno.

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

All'interno della zona geografica delimitata si svolgono tutte le fasi della produzione e della lavorazione del latte nonché la maturazione del prodotto finale.

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

—

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Le confezioni della «Κοπανιστή» (Kopanisti) devono recare obbligatoriamente le diciture seguenti:

- «Κοπανιστή» (Kopanisti);
- denominazione di origine protetta (DOP);
- formaggio;
- a seconda dei casi il o i tipi di latte da cui è stato ottenuto il prodotto ed eventualmente la dicitura: «con aggiunta di burro»;
- ove il prodotto sia ottenuto con latte crudo (non pastorizzato) occorre riportare sull'etichetta anche l'apposito marchio previsto dalla normativa nazionale e comunitaria [regolamento (CE) n. 853/2004, allegato II, sezione IX, capitolo IV];
- la ragione sociale e la sede del produttore-confezionatore;
- il peso del contenuto;
- la data di produzione;
- i dati di controllo così costituiti:
- prime due lettere della denominazione di origine: KO,
- il numero progressivo della confezione (ad esempio: KO1650-20/12/94).

### 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica in cui è prodotta la «Κοπανιστή» (Kopanisti) è delimitata dai confini amministrativi del distretto regionale greco delle Cicladi, costituito da 24 isole abitate e da oltre 100 isole e isolotti disabitati, situato nella parte meridionale del Mar Egeo.

### 5. Legame con la zona geografica:

#### 5.1. Specificità della zona geografica:

##### a) Suolo

La zona in cui è prodotta la «Κοπανιστή» (Kopanisti) è costituita dal complesso delle isole Cicladi, che conta oltre 124 tra isole abitate e disabitate e isolotti e occupa una superficie complessiva di 2 768 chilometri quadrati.

Le rocce che concorrono a formare la struttura delle Cicladi sono di origine esplosiva, vulcanica e metamorfica. I pascoli occupano oltre il 55 % della superficie complessiva del nomos delle Cicladi.

##### b) Clima

Il clima delle Cicladi, le cui isoterme annue vanno dai 18 ai 19 °C, è da temperato a marittimo, con basse precipitazioni annue. In generale le Cicladi sono relativamente secche e sono tra le regioni più ventose della Grecia. Le estati sono rinfrescate dai venti chiamati meltemia.

La tabella che segue indica l'umidità relativa, la temperatura media, il numero di giorni di pioggia e le ore di sole annui in alcune isole delle Cicladi in cui si produce la «Κοπανιστή» (Kopanisti):

Stazione meteorologica	Umidità relativa media annua (%)	Temperatura media annua (°C)	Giorni di pioggia	Ore di sole
Syros	65	18,5	79,6	2 894,7
Paros	76	18,4	63,1	2 840,7
Naxos	71	18,4	82,0	2 622,5

(Ministero della Difesa nazionale, 1978)

## c) Flora

Flora tipica delle Cicladi:

- specie endemiche: *Fritillaria tuntasia* (Kythnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichii* (Delo), *Symphytum naxicola* (Naxos), *Helichrysum amorgianum* (Amorgos) (Voliotis, 1987);
- gariga: *Quercus coccifera*, *Sarcopoterium spinosum*, *Genista acanthoclada*, *Anthyllis hermanniae*, *Euphorbia acanthothamnus*, *Thymelaea hirsuta*, *Hypericum empetrifolium*, *Cistus incanus*, *Cistus salvifolius*, *Satureja thymbra*, *Thymus capitus*, *Globularia alypum* ecc.;
- specie legnose della macchia mediterranea: *Laurus nobilis*, *Cercis siliquastrum*, *Calicotome villosa*, *Spartium junceum*, *Cotinus coggygria*, *Erica arborea*, *Myrtus communis*, *Erica manipuliflora*, *Asparagus acutifolius* ecc.;
- flora costiera:
- spiagge rocciose e paludi salmastre: *Arthrocnemum fruticosum*, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides* ecc.;
- spiagge sabbiose: *Pinus pinea*, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancratium maritimum* ecc. (Polunin, 1980).

Tipi e razze di animali da cui sono ottenuti il latte e la crema utilizzati per produrre il formaggio «κοπανιστή» (kopanisti)

Le peculiari condizioni geofisiche e climatiche della Grecia sono state i fattori determinanti per lo sviluppo dell'allevamento ovicaprino. Le principali caratteristiche di tale attività sono la preponderanza del sistema di allevamento estensivo, le ridotte dimensioni delle aziende e lo sviluppo di razze ovicaprine molto robuste e capaci di adattarsi alle condizioni difficili del paese, ma a bassa produzione di latte. L'adattamento alle condizioni naturali e l'uso di pascoli caratterizzati da una vegetazione straordinariamente varia, unica per la quantità di specie endemiche, fanno sì che il latte prodotto abbia una composizione chimica particolarmente ricca ed eccezionali proprietà organolettiche. La qualità del latte, insieme alla perizia dei casari, consente di produrre vari formaggi pregiati, il più rinomato dei quali è la «Κοπανιστή» (Kopanisti).

Solitamente le pecore allevate in Grecia, e in particolare nelle Cicladi, hanno un substrato genetico comune, ma le loro caratteristiche si differenziano in funzione delle particolari condizioni presenti nella zona in cui vivono. Si tratta di animali di piccola taglia, adattatisi alle difficili condizioni geofisiche e climatiche del paese; producono poco latte (80-120 chili l'anno) ma di qualità pregiata, soprattutto grazie al tipo di alimentazione e alla varietà della vegetazione delle campagne greche. Le pecore greche appartengono per la maggior parte alla razza Zackel (*Ovis Aries* L.). Oltre alle razze ovine locali sono allevati anche capi appartenenti a razze straniere o incroci con le pecore locali, ma la composizione del loro latte è più povera (Hatziminaoglou *et al.*, 1985).

Per quanto riguarda le capre, gran parte della popolazione ovina (circa l'80 %) è costituita da razze locali, il 14 % è il risultato di incroci migliorativi con diverse razze straniere mentre il 6 % circa appartiene alla razza Saanen. La razza caprina indigena presenta varianti nei colori e ha caratteristiche dell'animale non migliorato, quali la piccola taglia, lo scarso numero di parti plurigemellari, una bassa produzione di latte e la costituzione robusta. La produzione lattiera annua oscilla tra i 50 e i 100 litri per gli animali delle zone montuose e tra i 120 e i 150 litri per quelli delle zone pianeggianti. Nelle aree montuose, collinose e insulari l'alimentazione delle capre è costituita quasi esclusivamente dal pascolo libero. Nelle zone pianeggianti, dove vengono allevate le razze migliorate o quelle straniere, prevale l'allevamento domestico o semidomestico (Hatziminaoglou *et al.*, 1985).

Per quanto riguarda le vacche, le razze più diffuse nel nomos delle Cicladi sono la Frisona, la Svizzera e la razza locale Zea (Dipartimento per l'Agricoltura delle Cicladi, 1993).

## 5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche principali della «Κοπανιστή» (Kopanisti) sono l'alto contenuto di sale, il sapore pungente, piccante-pepato, la consistenza cremosa e l'aroma ricco.

Il sapore pungente, piccante-pepato è dovuto ai rapidi ed estesi processi di proteolisi e lipolisi che avvengono nel corso della maturazione. Le modalità di maturazione di questo formaggio sono uniche. La pasta sgocciolata e salata, arricchita o meno di burro fresco non pastorizzato, viene posta in un recipiente a imboccatura larga e trasferita in un ambiente fresco, dall'umidità relativa elevata, dove è lasciata a riposare finché sulla sua superficie si sviluppa un'abbondante flora microbica. Quando ciò avviene, la pasta è lavorata in modo da disperdere omogeneamente la flora microbica in tutta la massa del formaggio, che viene successivamente ricollocato nei recipienti a imboccatura larga. Tale operazione è ripetuta da due a quattro volte fino alla maturazione completa del formaggio, che richiede solitamente dai 30 ai 40 giorni.

Per accelerare e per tenere in un certo qual modo sotto controllo la maturazione della «Κοπανιστή» (Kopanisti), spesso nella cagliata fresca sgocciolata e acida viene mescolata una certa quantità di «Κοπανιστή» (Kopanisti) già matura e di buona qualità, denominata μάνα (mamma), in una percentuale che può arrivare al 10 % del peso.

L'abbondante sviluppo della flora microbica ottenuto mediante le manipolazioni cui il formaggio è sottoposto nel corso della maturazione determina la presenza di enzimi microbici responsabili di rapidi ed estesi processi proteolitici e lipolitici ai quali sono dovuti la rapida maturazione, il sapore piccante e l'aroma ricco della «Κοπανιστή» (Kopanisti).

La consistenza cremosa della «Κοπανιστή» (Kopanisti) è dovuta sia all'azione degli enzimi della flora microbica che si sviluppa nel corso della maturazione sia all'elevato tenore di umidità, che fa di questo prodotto un formaggio a pasta molle. La spalmabilità di questo prodotto viene ulteriormente accentuata dall'eventuale aggiunta di burro fresco durante la produzione. Tale pratica (ossia l'incorporazione di burro fresco nella cagliata) è e rimane diffusa nella caseificazione domestica per la produzione della «Κοπανιστή» (Kopanisti), per lo meno a Tinos.

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

In sintesi, i principali fattori che determinano il legame naturale tra la qualità e le caratteristiche della «Κοπανιστή» (Kopanisti) e l'ambiente naturale sono i seguenti:

- il sapore ricco della «Κοπανιστή» (Kopanisti) è da ascrivere alla composizione chimica particolarmente ricca del latte utilizzato, ottenuto da animali di razze indigene a bassa produzione di latte (dagli 80 ai 120 litri l'anno), di costituzione robusta, adattatisi alle difficili condizioni geofisiche e climatiche delle Cicladi (scarsa piovosità, elevato soleggiamento, forti venti ecc.);
- il particolare aroma della «Κοπανιστή» (Kopanisti) è dovuto tra l'altro alla presenza di molte piante endemiche e aromatiche nei pascoli naturali della zona geografica delimitata, utilizzate dagli allevatori, in base alla loro esperienza, per l'alimentazione degli animali;
- il sapore pungente, piccante-pepato è dovuto ai rapidi ed estesi processi proteolitici e lipolitici resi possibili dall'abbondante sviluppo microbico che si verifica nel corso della maturazione;
- la qualità costante di questo formaggio è garantita dall'incorporazione nella cagliata fresca di «Κοπανιστή» (Kopanisti) già matura e di buona qualità, in una percentuale che può arrivare al 10 % del peso del prodotto;
- la tecnologia di produzione della «Κοπανιστή» (Kopanisti) si è sviluppata insieme alla lunga esperienza dei produttori e valorizza in modo ottimale sia le materie prime che le condizioni climatiche delle Cicladi. Riveste particolare importanza la sgocciolata della cagliata fino all'ottenimento dell'umidità desiderata, seguita dall'aggiunta alla cagliata sgocciolata di sale, che viene distribuito in modo uniforme e omogeneo nella massa del formaggio per creare le condizioni propizie a uno sviluppo microbico controllato. L'abbondante materiale microbico che si sviluppa senza alcun intervento sulla superficie del formaggio è distribuito in modo uniforme in tutta la massa del prodotto attraverso le diverse manipolazioni cui il formaggio è sottoposto nel corso della maturazione. Nella cagliata si determina in tal modo la presenza di enzimi microbici responsabili di rapidi ed estesi processi proteolitici e lipolitici che contribuiscono alla rapida maturazione, al sapore piccante, alla cremosità e all'aroma ricco della «Κοπανιστή» (Kopanisti).

La «Κοπανιστή» (Kopanisti) è un formaggio tradizionale molto conosciuto, nato e sviluppatosi in Grecia, e in particolare nelle isole Cicladi, dove è prodotto in modo costante ormai da molto tempo.

I riferimenti allo sviluppo della produzione casearia in Grecia risalgono a tempi molto remoti. Per gli antichi Greci il latte era un alimento sacro perché Zeus era stato nutrito con il latte della capra Amaltea. Secondo la mitologia greca, l'arte casearia è stata un dono prezioso offerto ai mortali dagli dei dell'Olimpo. Tiro, figlia di Salmoneo e di Alcidece [...] fu così chiamata [con l'equivalente greco della parola «formaggio»] per il candore e la morbidezza del suo corpo» (Diodoro Siculo). Nell'*Odissea* (I, 218-250) Omero parla del formaggio preparato dal ciclope Polifemo (Sideris, 1982).

Markakis Zalonis, medico e filosofo di Tinos, pubblicò nel 1809 a Parigi un volume in lingua francese intitolato «Viaggio a Tinos, una delle isole dell'Arcipelago», riedito nel 1998 in greco ad opera dell'associazione «Gli amici di Krokos (Tinos)». Nel capitolo intitolato «I prodotti di Tinos», Zalonis scrive: «A Tinos si producono [...] formaggi molli, pochissimo olio». Nel capitolo intitolato «L'alimentazione degli abitanti di Tinos», Zalonis aggiunge: «[...] i tre pasti principali degli abitanti di Tinos sono per lo più a base di salumi. Ad essi si aggiungono uova, formaggio fresco, formaggio molle più forte e più piccante del roquefort stagionato o del géromé e un formaggio salato del Peloponneso [...]». Evidentemente in questo passo Zalonis fa riferimento alla «Κοπανιστή» (Kopanisti) di Tinos, che egli considera addirittura più forte e più piccante del roquefort stagionato!

In relazione alle Olimpiadi del 1859 e del 1870 esiste un riferimento ai premi assegnati ai vari prodotti esposti. Nella classe dei prodotti derivati dal latte si parla di un premio assegnato alla «Κοπανιστή» (Kopanisti) di Syros.

Parlando della tecnologia di produzione della «Κοπανιστή» (Kopanisti), Liambeis scrive nel 1899: «[...] questo formaggio ha un sapore pungente e pepato e per tali caratteristiche è ritenuto un cibo appetitoso [...] è venduto a un prezzo piuttosto elevato come articolo di lusso.»

La «Κοπανιστή» (Kopanisti) è ampiamente descritta anche nelle opere di Dimitriadis (1900), Tsouliadis (1936) e Zygouris (1952, 1956).

Infine, V. K. Veinoglou ed E. Anyfantakis descrivono la «Κοπανιστή» (Kopanisti) nel capitolo «Produzione casearia specifica» del loro manuale universitario intitolato «Lavorazione del latte — Volume secondo» edito da Karamperopoulos (1980). In tale opera gli autori osservano che «[...] le kopanisti più conosciute sono quelle prodotte a Mykonos e a Tinos [...]».

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

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.pdf>

---

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 186/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

**«KALAMATA» (KALAMATA)**

**N. CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

**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. Modifica (modifiche):**

**3.1. Descrizione del prodotto:**

La presente domanda descrive l'olio di oliva che ne è oggetto in modo più dettagliato rispetto al fascicolo di registrazione originario. Essa stabilisce criteri qualitativi più rigorosi affinché la denominazione sia utilizzata solo per l'olio di oliva di qualità migliore prodotto nella regione.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

### 3.2. Zona geografica:

La zona geografica nella quale è prodotto l'olio di oliva a denominazione di origine controllata «Καλαμάτα» (Kalamata) è delimitata dai confini amministrativi della Messenia (distretto della regione del Peloponneso); essa comprende tutte le aree in cui sono coltivati gli ulivi da cui si ottiene l'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata). È importante ricordare che le varietà di ulivo coltivate, le tecniche colturali, le pratiche di lavorazione delle olive, la storia della produzione dell'olio di oliva e il legame tra tale attività e gli usi e i costumi della popolazione, come pure le condizioni pedoclimatiche, sono simili in tutte le aree della Messenia in cui si coltiva l'ulivo. Di conseguenza, l'olio extravergine di oliva prodotto nella parte della Messenia non compresa nella vecchia provincia di Kalamata non presenta differenze sotto il profilo fisicochimico e organolettico rispetto all'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata).

Il laboratorio chimico del segretariato generale per i Consumatori del ministero dello Sviluppo, accreditato dal Consiglio oleicolo internazionale, ha svolto analisi organolettiche di campioni di olio di oliva extravergine prodotto in Messenia dalle quali risulta che, sotto il profilo organolettico, gli oli di oliva prodotti in tutte le aree della Messenia sono simili tra loro: nel gruppo degli oli di oliva prodotti all'interno della zona DOP esistente, la mediana del fruttato (Mf) è pari a 3,4, mentre la mediana dei difetti (Md) è pari a 0; nel gruppo degli oli di oliva prodotti nella parte rimanente della Messenia, la mediana del fruttato è pari a 3,9, mentre la mediana dei difetti è pari a 0; inoltre, nel gruppo degli oli di oliva prodotti all'interno della zona DOP esistente, la mediana dell'amaro (Mb) è pari a 2,37, mentre la mediana del piccante (Mp) è pari a 3,33; nel gruppo degli oli di oliva prodotti nella parte rimanente della Messenia, la mediana dell'amaro è pari a 2,51, mentre la mediana del piccante è pari a 3,21.

In base alle analisi chimiche svolte dal laboratorio chimico del segretariato generale per i Consumatori del ministero dello Sviluppo dal 2000 al 2010, l'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) prodotto in tutta la Messenia presenta le stesse caratteristiche, come evidenzia la tabella riportata di seguito.

	Media nella zona geografica attuale	Media nel resto della Messenia
Acidità	0,49	0,49
Numero di perossidi	8,35	8,05
K <sub>270</sub>	0,14	0,13
K <sub>232</sub>	1,73	1,53
Steroli totali	1 310	1 267
Acido palmitico %	11,82	11,75
Acido palmitoleico %	0,86	0,86
Acido stearico %	2,78	2,61
Acido oleico %	75,63	76,79
Acido linoleico %	7,07	6,1

Alla luce di quanto precede, si ritiene indispensabile stabilire una nuova delimitazione geografica sulla base delle rigorose specifiche descritte nella presente domanda.

### 3.3. Metodo di produzione:

In relazione al metodo di produzione, viene aggiunto in fase di raccolta delle olive l'utilizzo di mezzi meccanici (bacchiatrici) se la conformazione del rilievo lo permette. L'uso di bacchiatrici presenta vari vantaggi nell'ottica di una migliore qualità delle olive raccolte e, naturalmente, dell'olio prodotto.

Più specificamente, l'uso delle bacchiatrici in sostituzione della raccolta mediante bacchiatura manuale ha come conseguenza:

- la riduzione del costo e della durata della raccolta, il che consente di prendere in consegna olive prive di alterazioni entro il termine previsto per la raccolta;
- l'alta produttività degli ulivi grazie alla raccolta diretta dei frutti e alla potatura;
- una raccolta ottimale, senza danneggiamento dei rami e dei frutti.

Inoltre, nel corso della lavorazione delle olive nei frantoi, in fase di gramolatura della pasta, la temperatura non deve superare i 27 °C onde garantire la qualità dell'olio e conservarne le caratteristiche volatili, il colore e le proprietà antiossidanti.

È così possibile anche riportare l'indicazione facoltativa «estrazione a freddo» sulla confezione degli oli di oliva, secondo le norme di commercializzazione stabilite dal regolamento (CE) n. 1019/2002.

#### 3.4. Legame:

L'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) presenta un legame diretto con la storia, la tradizione e la cultura di tutta la Messenia e l'olivicoltura costituisce l'occupazione invernale per eccellenza dei suoi abitanti. Le fonti storiche e gli scavi effettuati nella zona attestano che la coltura dell'ulivo e la produzione di olio di oliva in Messenia si perdono nella notte dei tempi. L'olio di oliva è stato ed è tuttora un fattore importante sotto il profilo economico e sociale per lo sviluppo e la prosperità degli abitanti della zona.

Le condizioni pedoclimatiche della vecchia provincia di Kalamata sono uniformi e comuni all'intera Messenia: territori collinosi e in pendenza, moderata pluviometria annua (750-800 mm ca.), inverno mite, estate calda e prolungata, elevato soleggiamento, venti moderati, pendii (che favoriscono l'illuminazione e la ventilazione ottimale degli oliveti), terreni leggermente calcarei, con un pH da neutro a basico e concentrazioni soddisfacenti di fosforo, potassio, boro e di altri elementi. All'interno della zona geografica si osserva inoltre una situazione di uniformità in relazione alle tecniche colturali utilizzate e ai metodi di lavorazione delle olive. L'olio di oliva prodotto in tutta la regione della Messenia e quello prodotto nella vecchia provincia di Kalamata hanno le stesse peculiarità qualitative: colorazione intensa, sapore gradevole, naturale limpidezza e ricchezza di sostanze aromatiche, acidità nettamente inferiore al limite massimo consentito, particolare profilo degli acidi grassi, carattere mediamente fruttato con aroma di frutto verde, amarognolo e da leggermente a mediamente piccante.

I fattori che conferiscono alla materia prima le caratteristiche peculiari che si ritrovano nell'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) sono i seguenti:

- il clima ottimale della zona (lungo periodo di soleggiamento, piovosità ottimale ecc.);
- l'inverno mite e l'estate calda, asciutta e prolungata;
- i venti moderati e il rilievo collinare della zona, in combinazione con la conformazione «a coppa» che i coltivatori conferiscono alle piante. Il rilievo collinare della Messenia, che non consente sempre la raccolta meccanica e la meccanizzazione delle operazioni colturali, impone il ricorso alle pratiche colturali tradizionali (potatura, fresatura, raccolta);
- i terreni leggermente calcarei, con un pH da neutro a basico;
- le concentrazioni soddisfacenti di fosforo, magnesio, manganese, boro e di altri elementi;

- le piccole dimensioni degli appezzamenti, che consentono ai coltivatori della Messenia di curare con particolare attenzione gli ulivi producendo un olio di oliva di qualità, che basta loro per tutto l'anno;
- le meticolose operazioni di raccolta delle olive, eseguite quando i frutti raggiungono il giusto grado di maturazione, e le condizioni ottimali di lavorazione delle olive; l'esistenza di una zona geografica uniforme tra la catena montuosa del Taigeto e il Mar Ionio, con un peculiare microclima che conferisce caratteristiche comuni a tutto l'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) prodotto in Messenia.

## DOCUMENTO UNICO

## REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

## «ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)

N. CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Denominazione:**

«Καλαμάτα» (Kalamata)

2. **Stato membro o Paese terzo:**

Grecia

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:*

La denominazione si riferisce all'olio di oliva extravergine prodotto con olive delle varietà Koroneiki e Mastoidis. L'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) è ottenuto principalmente da olive della varietà Koroneiki e, nella percentuale massima del 5 %, da olive della varietà Mastoidis e presenta le caratteristiche descritte di seguito.

L'acidità totale, espressa in peso di acido oleico, non supera gli 0,50 grammi per 100 grammi di olio.

Gli indicatori relativi alla presenza di sostanze ossidate di vario tipo nell'olio di oliva devono presentare i seguenti valori costanti durante il confezionamento dell'olio:

K<sub>232</sub>: massimo 2,20K<sub>270</sub>: massimo 0,20Indice di perossidi: ≤ 14 MeqO<sub>2</sub>/kg

Steroli totali: &gt; 1 100 mg/kg

Tenore di acidi grassi (%):

Acido oleico: 70-80

Acido linoleico: 4,0-11,0

Acido stearico: 2,0-4,0

Acido palmitoleico: 0,6-1,2

Acido palmitico: 10,0-15,0

Caratteristiche organolettiche:

Descrizione	Valore medio
Fruttato di oliva	3-5
Amaro	2-3
Piccante	2-4
Difetti	0

L'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) ha carattere mediamente fruttato con aroma di frutto verde, amarognolo e da leggermente a mediamente piccante.

Colore: da verde a giallo-verde.

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

—

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

—

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

Le operazioni di coltivazione, produzione ed estrazione finalizzate all'ottenimento dell'olio extravergine di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) devono essere eseguite esclusivamente all'interno della zona geografica delimitata di cui al punto 4. La produzione e il primo stoccaggio dell'olio di oliva devono avvenire in impianti situati all'interno della zona geografica delimitata che rispettino tutte le disposizioni unionali e nazionali relative alla produzione degli alimenti e che dispongano di apparecchiature meccaniche inossidabili e di serbatoi inossidabili per lo stoccaggio dell'olio.

**Raccolta, trasporto e stoccaggio delle olive**

Nella maggior parte dei casi la raccolta delle olive avviene mediante bacchiatura manuale o con pettini, oppure con mezzi meccanici (bacchiatrici) quando il colore del frutto passa da verde a giallo-verde e finché abbia assunto un colore nerastro sul 50 % circa della superficie, ossia per un periodo di 4-6 settimane circa a partire dalla fine di ottobre, in funzione delle condizioni meteorologiche. La raccolta è sempre effettuata stendendo sotto la chioma degli alberi apposite reti. I frutti caduti a terra non possono in nessun caso essere raccolti per essere trasformati nei frantoi.

Il trasporto delle olive nei locali dei frantoi avviene dentro a cassette forate di plastica rigida o a sacchi costituiti esclusivamente di materiale vegetale, della capacità di 30-50 kg. Il trasporto al frantoio e l'estrazione dell'olio dalle olive avvengono entro 24 ore e nelle migliori condizioni possibili di conservazione (stoccaggio dei frutti all'ombra su palette per garantire la ventilazione ed evitare il contatto diretto con il terreno) onde evitare che i frutti subiscano alterazioni. Fino al momento della lavorazione, le olive devono essere conservate in un luogo fresco. Non devono trascorrere più di 24 ore dal momento della raccolta delle olive fino alla produzione dell'olio extravergine di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata). È vietato conservare le olive nel campo, dove i frutti sono esposti a vari rischi naturali e microbiologici.

**Lavorazione delle olive**

La lavorazione delle olive avviene in frantoi classici o a centrifuga, dove la temperatura della pasta di olive è mantenuta al di sotto dei 27 °C nella fase di gramolatura e in tutte le altre fasi della lavorazione. Arrivate al frantoio, le olive sono separate dalle foglie e dalle frasche, sono lavate e immerse nella frangitrice. Si passa poi alla gramolatura della pasta per 20-30 minuti, dopo di che avviene l'estrazione dell'olio per pressione o per centrifugazione, con l'aggiunta di pochissima acqua se le olive non dispongono di una quantità sufficiente di liquidi vegetali.

I frantoi devono essere ubicati entro i confini della Messenia.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Lo stoccaggio dell'olio extravergine di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) deve avvenire in serbatoi inossidabili situati in locali di stoccaggio aventi una conformazione adatta, a una temperatura non superiore ai 24 °C. Un primo stoccaggio può avere luogo anche all'interno dei frantoi nei quali l'olio di oliva è prodotto.

Il trasporto dell'olio di oliva dai frantoi ai locali di stoccaggio degli impianti di imbottigliamento deve avvenire in apposite cisterne inossidabili pulite scrupolosamente.

L'imbottigliamento dell'olio di oliva può avvenire all'interno o anche all'esterno della zona geografica delimitata, purché vi sia un sistema affidabile di tracciabilità e l'etichettatura si effettua in modo adeguato.

Per la vendita all'ingrosso è consentito il trasporto in cisterne inossidabili, che non appena riempite devono essere sigillate e opportunamente etichettate; viene osservato un adeguato sistema di tracciabilità. Per la vendita al dettaglio è consentito l'uso di tutte le confezioni fino a 5 litri, purché conformi alle disposizioni della normativa unionale e di quella greca.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

L'etichettatura del prodotto deve comprendere un codice alfanumerico indicante il numero progressivo dell'etichetta e le ultime due cifre dell'anno di produzione, secondo lo schema seguente:

KA/numero progressivo di etichetta/ultime due cifre dell'anno di produzione.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

L'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) è prodotto entro i confini amministrativi del distretto regionale greco della Messenia, che appartiene alla regione del Peloponneso ed è delimitato a nord dal fiume Neda e dai Monti dell'Arcadia, a est dalla catena montuosa del Taigeto, a sud dal Golfo di Messenia e a ovest dal Mar Ionio.

Gli oliveti coprono una superficie di circa 100 000 ettari.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

La zona geografica delimitata si trova all'estremità sudoccidentale del Peloponneso e copre una superficie di 2 991 chilometri quadrati. La parte orientale della Messenia è dominata dalla catena montuosa del Taigeto, che segna anche il confine naturale con il nomos della Laconia. Il Taigeto, che concorre a formare il microclima della zona, si distende su una lunghezza di 115 chilometri e la sua vetta più alta tocca i 2 400 metri di altitudine. La pianura più estesa e più fertile è la pianura messenica; altre pianure più piccole sono quella di Kiparissia, Gargaliani, Pylos, Methoni, Koroni, Longa e Petalidi.

Il clima e il terreno della zona geografica delimitata presentano peculiarità che favoriscono l'olivicoltura, cosicché gli interventi umani nella stagione colturale sono quelli strettamente indispensabili per il corretto sviluppo delle piante. Il microclima della zona va da mediterraneo mite (caldo e secco — temperato) a subtropicale. L'inverno è mite e l'estate è calda e prolungata. La stagione fredda va da novembre ad aprile e quella calda da maggio a ottobre. Le precipitazioni medie annue raggiungono i 750-800 mm circa e si osserva un'intensità maggiore durante l'inverno (330 mm di pioggia circa); segue l'autunno con 250 mm di pioggia circa, la primavera con 146 mm circa e infine l'estate con circa 23 mm di pioggia. Il mese più asciutto è quello di luglio (5,2 mm), mentre il più piovoso è considerato quello di novembre (138,2 mm).

L'umidità relativa media annua raggiunge il 67,7 %; il mese più secco è quello di luglio (58 %), mentre il più umido è quello di novembre (74 %).

Per quanto riguarda la temperatura media mensile, quella più bassa si registra nei mesi di dicembre e di gennaio con 10 °C e quella più elevata nei mesi di luglio e agosto con 28 °C. Le ore di sole sono oltre 3 000 l'anno.

Alla luce di quanto precede, il microclima della zona è ideale per l'olivicoltura, privo com'è di brusche variazioni di temperatura e con piogge sufficienti e distribuite adeguatamente per garantire le condizioni ideali di svolgimento del ciclo annuale dell'ulivo.

Il suolo è di tipo argillo-sabbioso, con un pH da neutro a basico. I terreni della zona geografica delimitata presentano un rilievo principalmente collinare e sono mediamente permeabili, con un drenaggio soddisfacente e un buon deflusso dell'acqua e delle sostanze sciolte nel terreno, il che evita il ristagno idrico e la formazione di crepe. Il terreno contiene quantitativi soddisfacenti di fosforo, boro, manganese e magnesio ma presenta un leggero deficit di azoto e potassio, al quale si supplisce con l'uso di concimi inorganici nella quantità necessaria. Dal punto di vista meccanico, i terreni presentano una composizione da fine a media. Gli uliveti si trovano per lo più su territori collinosi e in pendenza, il che consente una buona ventilazione delle piante e l'ottenimento di un prodotto di qualità.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

L'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) è ottenuto dalle prestigiose varietà Koroneiki e Mastoidis e l'intera produzione olearia rientra nella categoria dell'olio di oliva extravergine, in quanto i valori di acidità sono nettamente inferiori al limite massimo consentito e anche i parametri del numero di perossidi e del coefficiente di estinzione ( $K_{232}$ ) oscillano al di sotto dei limiti massimi consentiti dal regolamento unionale specifico. Parallelamente, il profilo degli acidi grassi è altamente specifico e costituisce una peculiarità dell'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata). Concretamente, la percentuale di acido oleico è molto alta, mentre gli acidi linoleico, stearico, palmitoleico e palmitico presentano valori ben precisi e si trovano in un rapporto particolare, il che distingue questo olio di oliva da tutti gli altri. Tale particolare profilo degli acidi grassi, insieme al carattere mediamente fruttato con aroma di frutto verde, amarognolo e leggermente piccante, conferisce all'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) il suo carattere tipico e inconfondibile.

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

##### Legame storico

La storia dell'olivicoltura nella zona geografica delimitata si perde nella notte dei tempi. Ne sono testimonianza i reperti archeologici e i riferimenti scritti giunti fino a noi, che attestano come le olive e l'olio da esse ricavato, oltre a essere consumati come alimento, costituissero la base per i profumi e fossero un elemento artistico. Attraverso gli scavi eseguiti nel Palazzo di Nestore, nei pressi di Hora, sono state rinvenute 1 200 tavolette di terracotta recanti iscrizioni in lineare B, che forniscono preziose informazioni sul ruolo dell'ulivo e sulla sua importanza per gli abitanti della zona tra il XIV e il XIII secolo a.C.

Presso Karpofora sono stati rinvenuti noccioli di oliva risalenti al 1900 a.C. Con il metodo del diagramma pollinico è stata studiata l'olivicoltura nella regione di Pylos mediante radiocronologia: è emerso che questa pianta era già coltivata nel 1100 a.C. e che si trattava per lo più dell'ulivo domestico.

La varietà Koroneiki è originaria della Messenia, come risulta dal nome di tale cultivar che rimanda alla cittadina costiera di Koroni, situata nella parte sudorientale della zona geografica delimitata.

Il commercio dell'olio di oliva avveniva attraverso i porti di Methoni e di Navarino (l'odierna Pylos). I commercianti greci completavano il loro carico con olio prodotto nella zona di Kiparissia.

Gli uliveti situati su terreni pubblici provenivano da proprietà turche cadute in mano agli occupanti veneziani e date in affitto ai coltivatori. Per soddisfare la domanda, arrivava olio di oliva non solo dai territori vicini al circondario di Koroni, ma anche da Mani e più in generale dall'intera Messenia.

### Legame naturale

I fattori che conferiscono alla materia prima le caratteristiche peculiari che si ritrovano nell'olio di oliva «Καλαμάτα» (Kalamata) sono i seguenti:

- il clima ottimale della zona: lungo periodo di soleggiamento, piovosità ottimale (750-800 mm ca.), inverno mite ed estate calda, secca e prolungata;
- i venti moderati e il rilievo collinare della zona, in combinazione con la conformazione «a coppa» che i coltivatori conferiscono alle piante (tre o quattro branche per albero e rimozione di parte della chioma interna), fattori che favoriscono un'esposizione ottimale degli uliveti alla luce e all'aria e quindi la corretta maturazione delle olive, determinando così le peculiarità dell'olio di oliva prodotto e contribuendo a ottenere un olio dalla colorazione intensa e dal sapore gradevole; il rilievo collinare della Messenia, che non consente sempre la raccolta meccanica e la meccanizzazione delle operazioni colturali, impone il ricorso alle pratiche colturali tradizionali (potatura, fresatura, raccolta);
- i terreni leggermente calcarei, con un pH da neutro a basico. Il suolo calcareo è più efficace di altri tipi di suolo nell'evitare l'assorbimento di ferro da parte delle piante e riesce a trattenere molto meglio l'acqua, il che consente agli ulivi coltivati su suolo calcareo di disporre, nei periodi di siccità, dell'umidità trattenuta. Le proprietà organolettiche dell'olio di oliva DOP «Καλαμάτα» (Kalamata) sono in gran parte dovute alle sostanze aromatiche che si formano grazie alle particolari caratteristiche del terreno (leggermente calcareo) e al ridotto assorbimento di acqua da parte delle piante dovuto alla bassa piovosità che si osserva nel periodo di maturazione delle olive e alla limitata irrigazione degli ulivi destinati alla produzione olearia nella zona geografica delimitata;
- le concentrazioni soddisfacenti di fosforo, magnesio, manganese, boro e di altri elementi. In particolare, il manganese (che catalizza molti processi enzimatici e biochimici e svolge un ruolo determinante nella formazione della clorofilla) e il magnesio (che svolge un ruolo determinante nella formazione della molecola della clorofilla) sono essenziali per ottenere un olio di oliva dalla caratteristica colorazione giallo-verde e ricco di sostanze aromatiche;
- la perizia dei produttori, che sanno scegliere il periodo adatto per la raccolta delle olive. Da frutti acerbi si ottiene un olio dal colore verde intenso, dal sapore amarognolo e povero di sostanze aromatiche. Se invece i frutti sono raccolti dopo la maturazione fisiologica, la concentrazione di sostanze aromatiche diminuisce, l'acidità aumenta e l'olio cambia colore;
- le condizioni ottimali di lavorazione delle olive, che consentono di produrre un extravergine dall'aroma fruttato di media intensità, amarognolo e da leggermente a mediamente piccante, con un'elevata quantità di steroli totali. La gramolatura della pasta è eseguita a una temperatura inferiore ai 27 °C, per poco tempo e con un uso limitato di acqua, onde evitare l'incorporazione nella pasta di aria atmosferica, l'ossidazione e la perdita di sostanze aromatiche, ottenendo così un olio di alta qualità e resistente all'ossidazione;
- le piccole dimensioni degli appezzamenti, che consentono ai coltivatori della Messenia di curare con particolare attenzione gli ulivi producendo un olio di oliva di qualità.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[http://www.minagric.gr/greek/data/prod\\_elaioladou\\_kalamata\\_291211.pdf](http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf)

---









## PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2012 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + DVD annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 310 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	840 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, DVD mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	100 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), DVD, una edizione alla settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, pubblicata nelle lingue ufficiali dell'Unione europea, è disponibile in 22 versioni linguistiche. Tale abbonamento comprende le serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni e informazioni).

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea sono temporaneamente non vincolate dall'obbligo di redigere tutti gli atti in lingua irlandese e di pubblicarli in tale lingua, le Gazzette ufficiali pubblicate in lingua irlandese vengono commercializzate separatamente.

L'abbonamento al Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici) riunisce le 23 versioni linguistiche ufficiali in un unico DVD multilingue.

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dà diritto a ricevere, su richiesta, i relativi allegati. Gli abbonati sono informati della pubblicazione degli allegati tramite un «Avviso al lettore» inserito nella Gazzetta stessa.

### Vendita e abbonamenti

Gli abbonamenti ai diversi periodici a pagamento, come l'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è pubblicato al seguente indirizzo:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_it.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm)

**EUR-Lex (<http://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>**

