

Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
	<i>I Comunicazioni</i>	
	Consiglio	
2003/C 246/01	Risoluzione del Consiglio su «Una maggiore coerenza nel diritto contrattuale europeo»	1
	Commissione	
2003/C 246/02	Tassi di cambio dell'euro	3
2003/C 246/03	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari	4
2003/C 246/04	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari	7
2003/C 246/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari	10
2003/C 246/06	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari	15
2003/C 246/07	Aiuti di Stato (Articoli 87, 88 e 89 del Trattato che istituisce la Comunità europea) — Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 88, paragrafo 2 del Trattato CE, destinata agli altri Stati membri e agli altri interessati — Aiuto di Stato C 30/2000 (ex N 766/1999) — Bova (Perù) — Paesi Bassi ⁽¹⁾	20
2003/C 246/08	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE (Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni)	21

<u>Numero d'informazione</u>	Sommar io (<i>segue</i>)	Pagina
2003/C 246/09	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE (Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni)	23
2003/C 246/10	Informazioni comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi in virt ù del regolamento (CE) n. 68/2001, del 12 gennaio 2001, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti destinati alla formazione ⁽¹⁾	24
2003/C 246/11	Informazioni comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi in virt ù del regolamento (CE) n. 70/2001, del 12 gennaio 2001, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese ⁽¹⁾	26



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

I

(Comunicazioni)

CONSIGLIO

Risoluzione del Consiglio su «Una maggiore coerenza nel diritto contrattuale europeo»

(2003/C 246/01)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

I. RAMMENTANDO QUANTO SEGUE:

1. In seguito alla sua comunicazione del luglio 2001 sul diritto contrattuale europeo ⁽¹⁾, la Commissione ha adottato una comunicazione dal titolo: «Una maggiore coerenza nel diritto contrattuale europeo — un piano d'azione» ⁽²⁾.
2. Il Parlamento europeo ha adottato una risoluzione su questa comunicazione in data 2 settembre 2003.
3. Tenendo conto dei contributi pervenuti dopo il luglio 2001, tale piano d'azione, sul quale si richiedono i pareri di tutte le parti interessate, suggerisce una strategia a lungo termine basata su una combinazione di proposte normative e non normative.
4. Oltre agli opportuni interventi settoriali, il piano d'azione contempla proposte volte ad accrescere la coerenza dell'acquis comunitario nel campo del diritto contrattuale, a promuovere l'elaborazione di clausole contrattuali standard destinate ad essere applicate nell'insieme dell'Unione europea e ad esaminare ulteriormente se le diversità del diritto contrattuale nell'Unione europea non richiedano anche soluzioni non settoriali.

II. CONSIDERANDO QUANTO SEGUE:

1. Le norme comunitarie, in particolare nel settore del diritto contrattuale, dovrebbero essere coerenti e garantire un corretto recepimento nella legislazione nazionale. In tale contesto, il quadro comune di riferimento proposto dalla Commissione potrebbe contribuire a migliorare la qualità e la coerenza della normativa comunitaria vigente e futura in questo settore. Questo quadro comune di riferimento non costituirebbe uno strumento giuridicamente vincolante.
2. È fondamentale garantire un funzionamento ordinato ed efficiente delle transazioni transfrontaliere nel mercato interno. In tale contesto, sarebbe opportuno adottare le misure appropriate e proporzionate per facilitare la conclusione di contratti transfrontalieri, ridurre i costi di transazione e consentire a tutti gli operatori economici e consumatori di sfruttare appieno i vantaggi offerti dal mercato

interno. Tali misure, compreso il quadro comune di riferimento, dovrebbero tener conto delle realtà del mercato interno e dunque delle esigenze pratiche degli operatori economici e dei consumatori. Gli Stati membri dovrebbero essere coinvolti attivamente nella loro preparazione ed elaborazione.

3. Dovrebbe essere garantita la coerenza tra il seguito dato al piano d'azione e il Libro Verde sulla trasformazione in strumento comunitario della convenzione di Roma del 1980 sulla legge applicabile alle obbligazioni contrattuali e sul rinnovamento della medesima. Si dovrebbe altresì tener conto della necessità di assicurare la coerenza con le convenzioni internazionali esistenti che sono dirette ad armonizzare il diritto privato, in particolare la convenzione delle Nazioni Unite sui contratti di vendita internazionale di merci, dell'11 aprile 1980.

III. ACCOGLIE CON FAVORE:

1. Il piano d'azione della Commissione su «Una maggiore coerenza nel diritto contrattuale europeo».
2. L'intenzione della Commissione di elaborare un quadro comune di riferimento basandosi su un progetto di ricerca nell'ambito del sesto programma quadro di ricerca e sviluppo tecnologico ⁽³⁾, tenendo debito conto di tutte le diverse tradizioni giuridiche degli Stati membri.

L'intenzione della Commissione di inserire le proposte contemplate dal piano d'azione, tra l'altro, nel contesto dell'obiettivo di sviluppare uno spazio di libertà, sicurezza e giustizia e di garantire che siano complementari al seguito dato al libro verde sulla trasformazione in strumento comunitario della convenzione di Roma del 1980 ⁽⁴⁾ sulla legge applicabile alle obbligazioni contrattuali e sul rinnovamento della medesima ⁽⁵⁾.

⁽¹⁾ Doc. 10996/01.

⁽²⁾ Doc. 7780/03.

⁽³⁾ Decisione 1513/2002/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 giugno 2002, relativa al sesto programma quadro di azioni comunitarie di ricerca, sviluppo tecnologico e dimostrazione volto a contribuire alla realizzazione dello Spazio europeo della ricerca e all'innovazione (GU L 232 del 29.8.2002, pag. 1).

⁽⁴⁾ Convenzione sulla legge applicabile alle obbligazioni contrattuali aperta alla firma a Roma il 19 giugno 1980 (80/934/CEE; GU L 266 del 9.10.1980, pag. 1; versione consolidata: GU L 27 del 26.1.1998, pag. 34).

⁽⁵⁾ Doc. 5516/03.

IV. SOTTOLINEA QUANTO SEGUE:

1. Al fine di conseguire una maggiore trasparenza, coerenza e semplificazione del diritto contrattuale, appare inoltre particolarmente utile migliorare, consolidare e codificare ulteriormente la vigente normativa comunitaria nel settore del diritto contrattuale.
2. L'elaborazione di clausole contrattuali standard applicabili nell'insieme dell'UE può essere utile; tuttavia, tali clausole standard dovrebbero essere elaborate dalle stesse parti contrattuali e rispettare le disposizioni imperative del diritto comunitario e nazionali, tra cui quelle relative alla tutela e all'informazione dei consumatori. Per il momento e in tale contesto, appare particolarmente utile raccogliere informazioni su iniziative attuali e future attraverso il sito web previsto dalla Commissione. Resta tuttavia inteso che la pubblicazione in tale sito web non dovrebbe essere interpretata come una forma di approvazione di dette iniziative.
3. È necessario riflettere ulteriormente sull'esigenza di misure non settoriali, come ad esempio uno strumento opzionale nel campo del diritto contrattuale europeo: la Commissione dovrebbe portare avanti questa riflessione in stretta collaborazione con gli Stati membri e tenendo debito conto del principio della libertà contrattuale.

V. INVITA LA COMMISSIONE A:

Istituire meccanismi appropriati, a livello sia politico che di esperti, tra cui un forum di discussione, per consentire a tutti gli Stati membri, al Consiglio e al Parlamento europeo nonché ai ricercatori, agli operatori della giustizia e alle altre parti interessate di partecipare attivamente all'elaborazione del quadro comune di riferimento. Questi meccanismi dovrebbero assicurare, attraverso adeguati sistemi di consultazione, che l'elaborazione del quadro comune di riferimento tenga debitamente conto del principio di sussidiarietà, delle esigenze pratiche degli operatori economici e dei consumatori e delle strutture stabilite e delle culture giuridiche degli Stati membri. Il progetto di ricerca di cui al punto III.2 dovrebbe inoltre essere realizzato in modo tale da tener conto dell'insieme delle tradizioni giuridiche degli Stati membri.

VI. INVITA GLI STATI MEMBRI A:

Partecipare attivamente ai lavori della Commissione relativi alle misure di follow-up proposte e ad incoraggiare le parti interessate nazionali a contribuire alle discussioni in corso a livello comunitario.

VII. INVITA LA COMMISSIONE A:

Informare periodicamente il Consiglio e a riferirgli almeno ogni 12 mesi, sui risultati del processo di discussione in corso e sui progressi compiuti nel settore del diritto contrattuale europeo.

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

13 ottobre 2003

(2003/C 246/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1688	LVL	lats lettoni	0,6473
JPY	yen giapponesi	126,82	MTL	lire maltesi	0,4289
DKK	corone danesi	7,4303	PLN	zloty polacchi	4,5183
GBP	sterline inglesi	0,70435	ROL	leu rumeni	38 797
SEK	corone svedesi	9,006	SIT	tolar sloveni	235,65
CHF	franchi svizzeri	1,5493	SKK	corone slovacche	41,278
ISK	corone islandesi	88,82	TRL	lire turche	1 646 000
NOK	corone norvegesi	8,225	AUD	dollari australiani	1,6948
BGN	lev bulgari	1,9471	CAD	dollari canadesi	1,5458
CYP	sterline cipriote	0,58435	HKD	dollari di Hong Kong	9,0416
CZK	corone ceche	32,073	NZD	dollari neozelandesi	1,9541
EEK	corone estoni	15,6466	SGD	dollari di Singapore	2,0142
HUF	fiorini ungheresi	256,7	KRW	won sudcoreani	1 340,67
LTL	litas lituani	3,4524	ZAR	rand sudafricani	8,1615

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2003/C 246/03)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP () IGP (x)

N. nazionale del fascicolo: 04517

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Department for Environment, Food and Rural Affairs
United Kingdom

Tel. (44-207) 270 81 70

Fax (44-207) 270 89 42.

2. Associazione richiedente

2.1. Nome: Scottish Quality Salmon Limited

2.2. Indirizzo: Durn
Isla Road
Perth PH2 7HG

2.3. Composizione: produttore/trasformatore (x) altro ().

3. Tipo di prodotto: Pesce fresco — classe 1.7.

4. Descrizione del disciplinare

(Riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: «Scottish Farmed Salmon».

4.2. *Descrizione:* Lo «Scottish Farmed Salmon» (salmone scozzese di allevamento) deve appartenere alla specie *Salmo Salar* (salmone dell'Atlantico). Deve avere una forma regolare. Visto lateralmente, il pesce deve avere una superficie ventrale arrotondata ed una muscolatura parietale che non dia segni di cedimento dopo l'eviscerazione. Il salmone scozzese di allevamento ha un aspetto iridescente e livrea argentea. La pigmentazione della carne deve avere un'intensità minima di 26 della scala Roche.

Il salmone scozzese di allevamento deve essere sodo, con una consistenza che varia da fibrosa a liscia e uniforme. Le qualità organolettiche del salmone scozzese di allevamento sono dovute alla pronta refrigerazione dopo la cattura.

4.3. *Zona geografica:* Costa occidentale della Scozia continentale, Isole occidentali, Orcadi e Shetland.

4.4. *Prova dell'origine:* Per più di 150 anni i biologi scozzesi si sono adoperati per migliorare la produzione di salmone selvaggio. I primi tentativi di incubare uova di salmone risalgono al 1838. Nel 1890 la Scozia contava 18 centri d'incubazione. Da allora e fino agli anni sessanta le capacità e le conoscenze nell'allevamento sono state ulteriormente perfezionate con l'esperienza fino all'avvio della produzione di salmone scozzese, con l'apertura del primo allevamento ittico nel Loch Ailort nell'Inverness-shire nel 1969.

Verso la fine degli anni settanta e i primi anni ottanta, con l'aumentare dell'esperienza e delle risorse disponibili, il tasso di espansione si è accresciuto, con un numero sempre maggiore di aziende operanti nel settore. I quantitativi prodotti sono aumentati rapidamente di conseguenza. Se nel 1980 sono state prodotte appena 600 tonnellate, tale cifra è passata a 32 500 tonnellate nel 1990 e a 115 000 tonnellate nel 1998. Questa rapida espansione della produzione si è accompagnata ad un aumento degli operatori del settore nelle comunità remote delle Scottish Highlands e delle Isole. Attualmente sono 4 000 le persone che lavorano direttamente nel settore della produzione del salmone scozzese di allevamento.

La purezza delle acque costiere e la tranquillità dei laghi hanno assicurato nutrimento e rifugio ai salmoni scozzesi di allevamento, mentre le sofisticate tecniche di allevamento hanno permesso il conseguimento e il mantenimento di una qualità pregiata.

Il successo dell'industria è in gran parte frutto della sua abilità di commercializzare il prodotto, di rispondere ai flussi commerciali e di adattarsi alle nuove esigenze dei consumatori. L'elemento essenziale in questo processo è stata la scommessa sulla qualità superiore. La qualità è anzi diventata la parola d'ordine tra tutti i produttori di salmone scozzese di allevamento ed è una condizione imprescindibile, come dimostra l'assegnazione del marchio Label Rouge al salmone scozzese di allevamento.

È quindi a ragion veduta che il salmone scozzese di allevamento ha continuato a godere dell'apprezzamento dei migliori chef, dei critici gastronomici e dei consumatori attenti di tutto il mondo. L'eccellente reputazione di cui gode il salmone scozzese per la qualità, l'omogeneità e le proprietà organolettiche risulta dalle inchieste condotte presso i consumatori.

4.5. Metodo di ottenimento

- 1) UOVA: In autunno i genitori vengono selezionati e prelevati dalle gabbie. Le uova sono raccolte tra novembre e dicembre. Le uova fecondate sono successivamente incubate in allevamenti ittici di acqua dolce, in condizioni rigorosamente controllate.
- 2) AVANNOTTI: Da gennaio a primavera, le uova sono incubate e alimentate dal sacco vitellino. Le condizioni sanitarie e l'accrescimento sono costantemente controllati dagli allevatori per assicurare un passaggio ottimale allo stadio di larva.
- 3) FINGERLING: Quando iniziano a nutrirsi da soli sono posti in vasche di acqua dolce per quattro mesi, durante i quali crescono fino a raggiungere lo stadio parr.
- 4) PARR: I parr, caratterizzati dai tipici segni sui fianchi, crescono rapidamente fino alla fine dell'inverno. In primavera perdono questi segni caratteristici e subiscono un'importante trasformazione fisiologica e anatomica, trasformandosi in giovani salmoni.
- 5) GIOVANI SALMONI: In condizioni di allevamento essi sono trasferiti dall'ambiente in acqua dolce, nel quale hanno vissuto dalla nascita, in gabbie o vasche poste in mare, dove si accrescono rapidamente. Il peso medio di un giovane salmone oscilla tra i 50 e i 90 grammi. Il passaggio dall'acqua dolce all'acqua marina è un'operazione molto delicata che richiede un'attenta sorveglianza per assicurare che i giovani salmoni non subiscano danni.
- 6) SALMONI: Una volta in acqua salata, i giovani salmoni crescono in gabbie situate nei laghi e nelle insenature intorno alla costa scozzese per un periodo che va da uno a due anni. I salmoni vengono alimentati con razioni bilanciate a base di farina e di olio di pesce che apportano tutte le sostanze nutritive di cui necessitano.
- 7) CATTURA: I salmoni di allevamento vengono catturati manualmente con metodi non cruenti con i quali vengono rapidamente storditi e dissanguati. Questo procedimento garantisce un'elevata igiene e qualità della carne.
- 8) EVISCERAZIONE: Una volta dissanguati, i salmoni vengono immediatamente refrigerati in acqua ghiacciata ad una temperatura inferiore a 4 °C. Successivamente vengono rapidamente eviscerati e raffreddati a temperature di confezionamento di 0-2 °C.
- 9) IMBALLAGGIO: I salmoni sono confezionati in cassette o contenitori alimentari per proteggere il prodotto durante le operazioni di manipolazione, stoccaggio e trasporto; tutte le operazioni di imballaggio sono effettuate conformemente a rigorose norme in materia di controllo della temperatura, igiene e classificazione del prodotto.

10) **DISTRIBUZIONE:** Il prodotto è immagazzinato e distribuito al consumatore nel rispetto di rigorose norme igieniche, che prevedono il controllo della temperatura tra 0 e 2 °C.

Ispettori indipendenti assicurano il rispetto della qualità del salmone scozzese di allevamento. Gli allevamenti ittici e gli impianti di confezionamento sono oggetto di dettagliati controlli e di verifiche frequenti e casuali.

4.6. **Legame:** La zona designata offre un ambiente particolare che produce le caratteristiche peculiari del salmone scozzese di allevamento. Queste caratteristiche comprendono:

- Elevati livelli di ricambio dei laghi marini e delle insenature, che determinano forti correnti grazie alle quali i pesci sono in continuo movimento. Questo assicura la compattezza della carne e previene la formazione eccessiva di grasso.
- L'elevato scambio di acqua assicura un'ossigenazione ottimale, che aumenta l'attività metabolica dei salmoni con effetti positivi sulle dimensioni e il peso dei pesci.
- L'elevata qualità delle acque dell'Atlantico settentrionale permettono una crescita omogenea del salmone che raggiunge così una forma omogenea.
- La modesta escursione termica dell'acqua in ogni periodo dell'anno fa sì che i pesci possano essere allevati in un ambiente stabile, che a sua volta determina sapore e consistenza costanti, senza note rancide.

4.7. **Struttura di controllo**

Nome: Food Certification Scotland Ltd

Indirizzo: Redwood
19 Culduthel Road
Inverness IV2 4AA

4.8. **Etichettatura:** Possono recare la designazione tutti i prodotti della gamma «Scottish Farmed Salmon» (salmone scozzese di allevamento): presentazioni e piatti (compresi i piatti pronti), mousse di salmone e patè di salmone, purché rechina nell'etichetta la menzione del luogo di fabbricazione (accompagnata dal riferimento al processo di fabbricazione).

Per evitare discriminazioni contro gli interessi del salmone scozzese selvaggio, i richiedenti dichiarano che l'uso continuato della definizione «Scottish Smoked Wild Salmon» (salmone scozzese selvaggio affumicato) e/o di qualsiasi altro abbinamento dei termini «Scottish» e «Salmon» in relazione al salmone selvaggio non risulterà in alcun modo pregiudicato, a condizione che tali salmoni selvaggi siano pescati in Scozia e che l'uso di tali termini nell'etichettatura avvenga in modo tale che i consumatori non vengano tratti in inganno per quanto riguarda l'Indicazione Geografica Protetta.

I richiedenti intendono reclamizzare il fatto che il salmone scozzese di allevamento è registrato come IGP, utilizzando il relativo logo e i termini sull'etichetta del prodotto, sugli opuscoli promozionali, nelle brochure e nelle intestazioni.

4.9. **Condizioni nazionali:** —

N° CE: UK/00141/2000.07.24.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 13 maggio 2003.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2003/C 246/04)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ART. 5

DOP (x) IGP ()

N. nazionale del fascicolo: 1/2003

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Indirizzo: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tel. (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Associazione richiedente

2.1. Nome: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano

2.2. Indirizzo: Via Giovanni XXIII — I-85020 Filiano (Potenza)

Tel. (39-09) 71 83 60 10

Fax (39-09) 71 83 60 09

2.3. Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ().

3. Tipo di prodotto: formaggio — classe 1.3.

4. Descrizione del disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: «Pecorino di Filiano»

4.2. Descrizione: Il «Pecorino di Filiano» è un formaggio a pasta dura prodotto con latte di pecora intero crudo, ottenuto in una o due mungiture e provenienti da allevamenti ubicati nell'areale di cui al punto.

Il formaggio, a pasta semicotta, ha forma cilindrica a facce piane, con scalzo diritto o leggermente convesso, presenta crosta recante i segni della caratteristica canestratura di colore dal giallo dorato al bruno scuro nelle forme più stagionate e trattate superficialmente con olio extravergine di oliva e aceto di vino.

La pasta con colore variabile dal bianco al paglierino, quest'ultimo relativo al prodotto più stagionato, mostra consistenza compatta con presenza di minute occhiature irregolarmente distribuite.

Il sapore, inizialmente dolce e delicato, diviene leggermente piccante al raggiungimento del periodo minimo di stagionatura con accentuazione al protrarsi della stessa.

La percentuale del grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30 %.

Il peso varia da 2,5 a 5 kg, il diametro della faccia da 15 a 30 cm e l'altezza dello scalzo da 8 a 18 cm.

Il prodotto viene immesso al consumo dopo un periodo minimo di 180 giorni di stagionatura.

- 4.3. *Zona geografica:* La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura del formaggio ottenuto avvengono nel territorio delimitato dal disciplinare di produzione, costituito da trenta comuni in provincia di Potenza (Regione Basilicata), situati nella fascia appenninica compresa tra il massiccio del Monte Vulture fino alla Montagna grande di Muro Lucano: detto territorio è caratterizzato da terreni vulcanici e da pascoli naturali ricchi di essenze spontanee aromatiche.
- 4.4. *Prova dell'origine:* Il territorio è da sempre vocato alla produzione del formaggio pecorino; gli allevamenti ovini esistevano già al tempo della conquista romana e si addensavano in prossimità della Via Appia che costituiva l'asse portante di una fitta rete di «tratturi», percorsi utilizzati dai pastori durante la transumanza.

In tempi relativamente recenti la produzione del formaggio pecorino assume un importante ruolo nell'economia del Regno di Napoli, la cui capitale costituisce il naturale sbocco del mercato. La stirpe dei Doria, feudatari dal 1530, a seguito di donazione dell'Imperatore Carlo V, della zona circostante il Monte Vulture in gran parte coincidente con la delimitazione territoriale del Pecorino di Filiano, organizza strutture produttive e stabilimenti per la trasformazione del latte e della lana: nei registri dell'azienda di famiglia è documentato che il patrimonio ovino di Filiano, che nel 1952 ha ottenuto l'autonomia amministrativa dal Comune di Avigliano del quale costituiva frazione, raggiunge punte di 10 000 capi, che dalla piana del fiume Ofanto si trasferiva in estate sulle alture della Valle di Vitalba.

L'alimentazione degli ovini è caratterizzata da eccellenti pascoli prevalentemente costituiti da loglio, trifoglio, poa, festuche, avena selvatica, sulla spontanea, timo e finocchio selvatico e dalla freschezza di acque, ricche di sali minerali delle falde vulcaniche del Monte Vulture. Soltanto il latte conforme è ammesso ai centri di lavorazione.

Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti e di agnelli, secondo una rigorosa modalità di ottenimento descritta nel disciplinare di produzione.

La stagionatura, ma spesso anche la caseificazione quando si tratta di piccole unità produttive, avviene in grotte naturali di tufo o in locali interrati che conferiscono al prodotto la freschezza e le caratteristiche organolettiche di grande pregio.

La prova dell'origine è ulteriormente confermata dagli specifici adempimenti ai quali si sottopongono gli allevatori produttori di latte, i produttori di formaggio, gli stagionatori e i porzionatori, se soggetti diversi dagli stagionatori: in tal modo viene garantita, in ogni momento, la rintracciabilità del prodotto, mediante verifiche documentali e visite ispettive da parte dell'organismo di controllo autorizzato.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* Il latte adoperato per l'ottenimento del Pecorino di Filiano proviene da pecore di razza Gentile di Puglia e di Lucania, Lecce, Comisana, Sarda e loro incroci.

Il latte crudo, opportunamente filtrato, è riscaldato tradizionalmente in caldaie fino alla temperatura massima di 40 °C e quando la temperatura della massa è compresa tra 36 e 40 °C si aggiunge caglio prodotto artigianalmente secondo le prescrizioni contenute nel disciplinare di produzione.

La cagliata viene rotta in modo energico utilizzando un mestolo di legno, recante una protuberanza all'apice, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso.

Dopo una sosta sotto siero di pochi minuti, la cagliata viene estratta ed inserita in contenitori di giunco o di altro materiale idoneo per prodotti alimentari con la sagomatura tipo giunco.

Si procede quindi ad una leggera pressatura con le mani per favorire la fuoruscita del siero.

Quindi le forme vengono immerse, per quindici minuti, nel liquido di scotta a temperatura non superiore a 90 °C.

La salatura della forma viene fatta a secco o per immersione in salamoia satura.

Il formaggio che viene messo a maturare nelle caratteristiche grotte di tufo o in idonei locali interrati ad una temperatura costante di 12-14 °C e ad un'umidità relativa del 70-85 % per almeno centottanta giorni, può essere trattato in superficie con olio extravergine di oliva e aceto di vino a partire dal ventesimo giorno di maturazione.

Il Pecorino di Filiano si produce tutto l'anno.

- 4.6. *Legame*: Il formaggio ovino prende il nome dal Comune di Filiano, situato in provincia di Potenza, nella Regione Basilicata, in passato Lucania.

La produzione vede il suo apice in primavera e all'inizio dell'estate, sia per consentire agli ovini di alimentarsi degli eccellenti pascoli primaverili di montagna, sia per rispondere alla maggiore richiesta di agnelli nel periodo di Pasqua, sia quale conseguenza dei parti programmati. In tal modo si consente al bestiame di produrre la maggior quantità di latte proprio nel periodo di massima disponibilità di essenze foraggere derivanti dal pascolo naturale quali: loglio, trifoglio, poa, festuche, dattile, veccia, avena selvatica, sulla spontanee di erbe officinali, timo, malva, finocchio selvatico.

Il latte viene trasformato in genere in piccoli caseifici artigianali, ciascuno dei quali provvede alla preparazione diretta del caglio secondo il modo tradizionale indicato nella disciplina di produzione ed assoggettato anch'esso al controllo di conformità. Il metodo di ottenimento rispetta la materia prima permettendo al prodotto di ottenere le caratteristiche organolettiche ottimali. Sono degni di nota l'uso del latte crudo, la lavorazione del latte che deve iniziare entro 24 ore dalla prima mungitura, e la tradizionale preparazione del caglio per la coagulazione del latte.

Ulteriore elemento che comprova il legame con l'ambiente è la stagionatura del formaggio nelle grotte naturali di tufo o in mancanza, in locali che ne riproducono le caratteristiche condizioni climatiche di temperatura e di umidità. Gli allevatori e i trasformatori che producono «Pecorino di Filiano» utilizzano questi particolarissimi locali i quali hanno la capacità di caratterizzare il prodotto conferendo allo stesso la freschezza e le proprietà organolettiche che gli sono riconosciute.

Infine la reputazione raggiunta dal formaggio nel secolo scorso è provata dal successo della sagra del Pecorino di Filiano che si svolge ininterrottamente da un trentennio con larga partecipazione di produttori, di esperti e di consumatori.

- 4.7. *Struttura di controllo*

Nome: Agroqualità

Indirizzo: Via Montebello, 8 — I-00185 Roma

- 4.8. *Etichettatura*: Il formaggio Pecorino di Filiano all'atto della sua immissione al consumo deve recare il contrassegno costituito da un marchio a fuoco che riporta in un ovale la lettera F unita ad una stella, contenuta nella dicitura «PECORINO di FILIANO» e la menzione «denominazione di origine protetta» ovvero la sua forma abbreviata «D.O.P.».

Il prodotto può essere immesso al consumo anche in porzioni corrispondenti alla metà o ad un quarto della forma certificata, a condizione che ciascuna porzione rechi il marchio a fuoco sopra indicato.

- 4.9. *Condizioni nazionali*: —

N. CE: IT/00279/03.02.25.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 4 luglio 2003.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2003/C 246/05)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP () IGP (x)

N. nazionale del fascicolo: 87

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Indirizzo: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 54 94

Fax (34) 913 47 54 10.

2. Associazione richiedente

2.1.-2.2. Nome e indirizzo:

Asociación Nacional Avileña-Negra Ibérica: Plaza de Sofraga, 1 — E-05001 Avila

Asociación de Criadores de Charolais de España: Lonja de Extremadura-Avda. Rodríguez de Ledesma, 3 — E-10001 Cáceres

Asociación Nacional de Carne de Retinto: C/ Murcia, 5-1º A — E-28045 Madrid

Asociación Extremeña de Limusin: Lonja de Extremadura-Avda. Rodríguez de Ledesma, 3 — E-10001 Cáceres

Asociación de Productores Agroganaderos de Monfragüe y su Entorno (APAME): Plaza de España, 1 — E-10520 Toril (Cáceres)

Asociación de ganaderos de Berrenda (Berrenda): C/ Adelardo Covarsí, 1 — E-06005 Badajoz

Matadero Municipal de Badajoz: Polígono Industrial El Nevero, s/n E-06004 Badajoz

Asociación de Cooperativas de Regantes de Extremadura (Acorex): Avda. Juan Carlos I, 41 — E-06800 Mérida

Asociación Ganaderos del Reino: C/ Agustina de Aragón, 16 — E-06004 Badajoz

Fabricantes de Pienso: C/ San José, 68 — E-06200 Almendralejo

SS. Cooperativa Comercialización «Dehesa de Extremadura»: Lonja de Extremadura-Avda. Rodríguez de Ledesma, 3 — E-10001 Cáceres

Sociedad Cooperativa «Cuatro Lugares»: Lonja de Extremadura-Avda. Rodríguez de Ledesma, 3 — E-10001 Cáceres

Asociación de Mujeres Familiares de Ámbito Rural (Amfar): Lonja de Extremadura-Avda. Rodríguez de Ledesma, 3 — E-10001 Cáceres

2.3. Composizione: Produttore/trasformatore (x) Altro (x).

3. **Tipo di prodotto:** Classe 1.1 — Carni bovine fresche.

4. Descrizione del disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. *Nome:* «Ternera de Extremadura».

4.2. *Descrizione:* Con la denominazione «Ternera de Extremadura» si intende esclusivamente la carne di carcasse di bovini di razze autoctone «Retinta», «Avileña-Negra Ibérica», «Morucha», «Blanca Cacerena», «Berrendas» e dei loro incroci con le razze «Charolaise» e «Limousine», perfettamente adattate all'ambiente, nonché con le razze autoctone succitate (atte alla riproduzione per la prima generazione e, per la seconda generazione, unicamente gli animali da carne) e allevate in regime di produzione estensiva. Solo il bestiame citato può fornire carni che possono vantare l'indicazione geografica protetta (IGP).

In base all'età e all'alimentazione degli animali, vengono distinti i seguenti tipi.

- TERNERA (VITELLA): animale destinato alla macellazione, di età compresa tra 7 e 12 mesi meno un giorno. Alimentato essenzialmente con latte materno, con eventuale complemento alimentare preventivamente autorizzato.
- AÑOJO (TORELLO): animale destinato alla macellazione, di età compresa tra 12 e 16 mesi meno un giorno, allevato con alimenti preventivamente autorizzati.
- NOVILLO (MANZO): animale destinato alla macellazione di età compresa tra 16 e 36 mesi, allevato con alimenti preventivamente autorizzati.

Le caratteristiche delle carni che potranno fregiarsi dell'indicazione geografica protetta «Ternera de Extremadura» saranno le seguenti.

- I. Vitella: carne di colore rosso brillante, grasso di colore bianco, consistenza soda, leggermente umida e struttura fine.
- II. Torello: carne di colore tra rosso chiaro e rosso porpora, grasso di colore bianco, consistenza soda al tatto, leggermente umida e struttura fine.
- III. Manzo: carne di colore rosso ciliegia, grasso di colore crema, consistenza soda al tatto e leggermente umida, struttura fine e quantità moderata di grasso intramuscolare.

I tipi di carcassa definiti dovranno essere conformi alle seguenti norme:

1. Carcasse delle categorie A ed E di cui al regolamento (CEE) n. 1208/81 del Consiglio
 2. Conformazione: E, U, R, O
 3. Copertura di grasso: 2, 3 e 4
 4. Igiene: applicazione norme comunitarie e nazionali
 5. Il pH sarà inferiore a 6 dopo ventiquattro ore dalla macellazione nel muscolo Longissimus dorsi all'altezza della 5-6^a costa.
- 4.3. *Zona geografica:* La zona di produzione degli animali le cui carni potranno fregiarsi dell'indicazione geografica protetta «Ternera de Extremadura» è costituita dalle comarcas indicate più sotto, con i relativi comuni: Albuquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo e Valencia de Alcántara.

La zona di produzione coincide con quella di trasformazione.

La zona geografica coperta dalla IGP corrisponde fondamentalmente a sistemi di allevamento di bestiame in cui la superficie boschiva viene sfruttata per il pascolo: essi rappresentano il miglior esempio di allevamenti estensivi nel bacino mediterraneo.

Concretamente, la dehesa dell'Estremadura è un esempio di sistema che associa agricoltura, allevamento e silvicoltura, nel quale il mantenimento della biodiversità ha permesso di garantire il buono stato di conservazione degli habitat naturali, sfruttando tutte le risorse disponibili, oltre che l'adozione delle specie produttive più varie; in questo contesto particolare si sviluppano i nostri allevamenti.

La dehesa dell'Estremadura ha una superficie di circa 1 800 000 ha (pari al 43 % del territorio della comunità autonoma), di cui circa 1 000 000 ha sono ricoperti di boschi, chiaro indicatore dell'importanza che questo sistema di produzione riveste in Estremadura.

- 4.4. *Prova dell'origine:* Potrà fregiarsi della IGP soltanto il bestiame delle razze autoctone «Retinta», «Avileña-Negra Ibérica», «Morucha», «Blanca Cacerëña», «Berrendas» e dei loro incroci con le razze «Charolaise» e «Limousine», perfettamente adattate all'ambiente, nonché con le razze autoctone succitate (atte alla riproduzione per la prima generazione e, per la seconda generazione, unicamente gli animali da carne) e allevate in regime di produzione estensiva.

La garanzia della qualità e dell'origine del prodotto sarà ottenuta con controlli ed analisi effettuati dal Consejo Regulador nelle aziende d'allevamento, negli stabilimenti di ingrasso, nei macelli e negli stabilimenti di sezionamento e taglio iscritti nei vari registri dell'indicazione geografica, conformemente a quanto disposto nel Manuale di qualità e nel Manuale delle procedure.

Portati a termine i vari controlli succitati, il Comitato di certificazione del Consejo Regulador, formato da rappresentanti di tutte le parti che intervengono nella filiera, valuterà i risultati ottenuti per prendere una decisione imparziale e obiettiva. In caso di esito positivo verrà rilasciato il certificato corrispondente e il prodotto verrà immesso sul mercato con la garanzia dell'origine, attestata dall'etichetta o dalla controetichetta numerata dallo stesso Consejo Regulador.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* Le pratiche di allevamento delle vacche madri corrispondono alle tecniche e alle utilizzazioni di sfruttamento tradizionale delle risorse naturali in regime estensivo, dove le vacche in questione pascolano all'aria aperta e senza stabulazione in tutte le stagioni dell'anno. L'alimentazione delle stesse è basata sui foraggi della dehesa o su altre erbe autoctone dell'ecosistema dell'Estremadura, consumati tal quali per tutto l'anno ed eventualmente integrati con supplementi alimentari a base di paglia, fieno, cereali e leguminose nonché concentrati di fibre.

I vitelli rimangono con le madri e vengono svezzati non prima del quinto mese di vita.

Il periodo di accoppiamento del bestiame che pascola nella dehesa è stabilito in modo da raggruppare le monte cosicché i parti avvengano nel periodo in cui il livello di risorse per il pascolo è superiore. In tal modo si soddisfano al contempo il fabbisogno nutrizionale del bestiame e le esigenze di produzione stagionale dei prati della dehesa, visto che il periodo dell'allattamento coincide con la necessità di maggiori apporti energetici.

La macellazione degli animali e la lavorazione delle carcasse vengono effettuate sul territorio della comunità autonoma dell'Estremadura ed unicamente nei macelli e stabilimenti di sezionamento preventivamente autorizzati e registrati dal Consejo Regulador.

- 4.6. *Legame:* L'ecosistema della dehesa, ottenuto grazie all'azione dell'uomo sulla foresta mediterranea nel corso dei secoli, occupa vaste zone dell'Estremadura, dove per tradizione le produzioni delle aziende d'allevamento sono state incentrate su un regime di tipo estensivo, mantenendo sempre un equilibrio tra specie animali (domestiche e selvatiche), ambiente naturale e intervento umano.

L'idea di estensificazione è strettamente legata all'utilizzazione di grandi superfici attraverso un allevamento che, grazie al suo carattere rustico, si è perfettamente adattato all'ambiente. L'asprezza del clima e la scarsa qualità dei suoli hanno favorito la pratica dell'allevamento.

I sistemi della dehesa sono caratterizzati dall'utilizzo dell'ambiente a fini di pascolo, in quanto la produzione erbacea soddisfa gran parte del fabbisogno energetico degli animali al pascolo. I pascoli — costituiti da una composizione variata di flora, con un'abbondanza di specie annue ad auto-semina — rappresentano un ulteriore contributo alle risorse energetiche del sistema.

L'importanza delle superfici boschive nella dehesa è da attribuirsi alla diversità di utilizzi e alle alternative di produzione che offre alla gestione umana del sistema.

La dehesa si trova in zone dove abbonda l'ardesia e il granito, sulle quali si sviluppano terre scure meridionali. Si tratta di terreni poco profondi, acidi e facilmente soggetti a erosione.

La zona boschiva è costituita principalmente da due specie: il leccio (*Quercus ilex*) e la quercia da sughero (*Quercus suber*), mentre fra quelle di minor importanza figurano la quercia *Quercus lusitanica*, il castagno (*Castanea sativa*) e la quercia comune (*Quercus robur*). Gli alberi offrono produzioni diverse, come le ghiande, materiale che può essere pascolato in bosco e la lettiera, che permettono la sopravvivenza del bestiame quando la componente erbacea è scarsa.

Le specie più rappresentative che costituiscono il sottobosco sono il cisto ladanifero (*Cistus ladaniferus*), la ginestra dei carbonai (*Sarothamnus scoparius*), il cisto marino (*Cistus monspeliensis*) e la ginestra spinosa (*Genista sp.*)

I pascoli si possono classificare in base al terreno su cui sorgono:

— Suoli granitici

Terreni sabbiosi soffici: si tratta di terreni di bassa qualità e scarsamente produttivi, che inaridiscono rapidamente non appena cessano le piogge primaverili. In tali terreni predominano le graminacee annuali a scarso sviluppo (*Vulpia periballia*) e le leguminose a scarso valore per il pascolo (*T. angustifolium* e *stellatum*).

Terreni sabbiosi: sono terreni più fertili, che producono prati più produttivi e di migliore qualità, che inaridiscono più lentamente. Sono costituiti da graminacee più alte e che presentano una maggiore capacità di accostamento (*Agrostis*, *Poa*, ecc.) e da leguminose annuali che rivestono un interesse maggiore per il pascolo (*Ornithopus*, *T. cherleri*, *T. arvense*, *T. campestre*, ecc.).

— Terreni di ardesia

Terreni scheletrici di ardesia: si tratta di terreni di scarsa produttività e di qualità molto scadente, composti da graminacee molto frugali e da una bassa percentuale di leguminose. Sono conosciuti come «pascoli magri».

Terreni di ardesia di media profondità: occupano grandi superfici distribuite in tutta la zona di produzione. In essi predominano le graminacee annuali (*Dactylis*, *Phalaris*) e le leguminose ad alto valore per il pascolo (*T. resupinatum*, *T. subterraneum*, *Ornithopus Biserrula*, ecc.). Sono terreni che registrano una produttività e una qualità accettabili; trattengono acqua e si seccano più tardi rispetto ai prati situati su terreni sabbiosi soffici.

Terreni di ardesia di buona profondità: si tratta dei prati che hanno una profondità superiore a 20 cm. Come la categoria precedente, si estendono su ampie superfici e sono costituiti da graminacee e da leguminose, con caratteristiche superiori a quelle del pascolo precedente.

— Terreni sedimentari del Terziario e del Quaternario

Si tratta di pascoli di scarsa qualità dove difficilmente crescono leguminose e graminacee. Abbondano *Juncus* e *Asphodelus* a causa dello scarso drenaggio nel corso dell'inverno. Quando cessano le piogge inaridiscono rapidamente.

— Pascoli da stabbatura

Sono prati precoci ad inaridimento tardivo, che presentano un'eccellente produttività e qualità e si estendono su superfici molto ridotte. Si trovano su suoli di tutti i tipi e sono il risultato di una stabbatura ripetuta, che determina un aumento della materia organica. Si riscontrano specie come *Poa bulbosa*, *T. subterraneum*, associati a *Trifolium*, *Scorpiurus*, *Medicago*, *Biserrula*, tutte specie ad alto valore nutritivo.

— Altri pascoli situati in «enclavi» speciali: si tratta dei pascoli di montagna.

I bovini delle aziende si adattano perfettamente e sfruttano tutti questi tipi di pascoli, che presentano una produzione molto varia sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo, anche in quelli più poveri.

Occorre ricordare che, oltre ai pascoli, l'ecosistema della dehesa produce ghiande, cereali per foraggio (frumento, orzo, avena, segale e triticale), legumi secchi (ceci, fave, ecc.), sughero, legna, carbone e altre risorse. Per questo non vi è dubbio che nel contesto di una comunità eminentemente agricola come quella dell'Estremadura, la dehesa sia un fenomeno di primaria importanza sotto il profilo economico, al quale si deve il 45 % della produzione agricola finale.

Se si considera l'intero patrimonio zootecnico bovino, si rileva una tendenza pressoché totale, in considerazione delle produzioni erbacee, verso la produzione carnica; soltanto in alcune zone irrigue permangono aziende d'allevamento destinate alla produzione di latte.

Attualmente, l'estensificazione dei sistemi d'allevamento va di pari passo con la necessità di conservare e di valorizzare i genotipi di razze autoctone.

Da vari studi effettuati in materia (Espejo Díaz, M.; García Torres, S. — Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado bovino de las dehesas españolas — Caratteristiche specifiche e distintive delle carni bovine dei pascoli spagnoli) risulta che i parametri di qualità maggiormente apprezzati dal consumatore sono superiori nelle razze della dehesa.

4.7. *Struttura di controllo*

Nome: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera de Extremadura»

Indirizzo: Avda. Ruta de la Plata, 4 — E-10001 Cáceres

Tel. (34) 927 62 91 46

Fax (34) 927 62 91 47

Il Consejo Regulador dell'indicazione geografica protetta «Ternera de Extremadura» è conforme alla normativa UNE-EN 45.011.

4.8. *Etichettatura*: Il Consejo Regulador designerà una persona che effettuerà una marcatura sulle carcasce, come identificazione e a garanzia dell'origine.

La marcatura verrà effettuata sulla parte esterna delle mezzene e verrà posta in modo tale che ogni parte della carcassa sia perfettamente identificata dopo il sezionamento.

Parimenti, il Consejo Regulador invierà le corrispondenti controetichette numerate di cui dovranno essere muniti i pezzi destinati alla vendita. Queste controetichette dovranno recare in modo ben visibile il logotipo della IGP e la dicitura «Ternera de Extremadura», nonché gli altri dati che il Consejo Regulador riterrà adeguati a garanzia della tracciabilità del prodotto e in conformità, in ogni caso, della legislazione in vigore in materia.

4.9. *Condizioni nazionali*

- Legge 25/1970, del 2 dicembre 1970, Statuto della vigna, del vino e delle bevande alcoliche e relativo regolamento approvato con decreto 835/1972, del 23 marzo 1972.
- Ordinanza 25 gennaio 1994 di attuazione nella legislazione spagnola del regolamento (CEE) n. 2081/1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
- Decreto regio 1643/99, del 22 ottobre 1999, sulle modalità di presentazione delle domande di iscrizione nel Registro comunitario delle denominazioni d'origine protette.

N. CE: ES/00220/02.01.10.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 29 luglio 2003.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2003/C 246/06)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP (x) IGP ()

N. nazionale del fascicolo: 97

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Indirizzo: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Associazione richiedente

- 2.1. Nome:
- a) Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu
 - b) Mateu-Mairata, SL
 - c) Distribuidora Alimentaria Mallorquina, SA
 - d) José Campins Reynés

- 2.2. Indirizzo:
- a) Ctra. Fornalutx, 8 — E-07100 Sóller (Mallorca)
 - b) C/ Ses escoles, 4 — E-07314 Selva (Mallorca)
 - c) C/ Gremi Sabaters, 72 — E-07009 Palma de Mallorca
 - d) C/ Arnau Tugores, 1 — E-07360 Lloseta (Mallorca)

2.3. Composizione: produttore/trasformatore (x) altro ().

3. Tipo di prodotto: Olio di oliva — Categoria 1.5 dell'allegato II del Trattato

4. Descrizione del disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

- 4.1. Nome: «Aceite de Mallorca» o «Aceite mallorquín» o «Oli de Mallorca» o «Oli mallorquí»

- 4.2. *Descrizione:* Olio extra vergine di oliva estratto dal frutto dell'Olea Europea L., appartenente alle varietà maiorchina o Empeltre, Arbequina e Picual, tramite procedimenti meccanici od altri mezzi fisici che non alterino l'olio, mantenendo intatti l'aroma, il sapore e le caratteristiche del frutto da cui è ottenuto.

Le caratteristiche fisico-chimiche dell'olio rispondente alla denominazione di origine «Aceite de Mallorca» sono le seguenti:

- Acidità massima: 0,8°
- Indice di perossidi: massimo 18 milleivalenti di ossigeno attivo per kg (20 milleivalenti di ossigeno attivo per kg di olio per gli oli che restano nei frantoi sino al mese di ottobre)
- Assorbimento alla radiazione ultravioletta (K270): massimo 0,20
- Umidità: massimo 0,1 %
- Impurezze: massimo 0,1 %

Le caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva di Maiorca sono nettamente differenziate. Si distinguono due tipi di oli: fruttato e dolce. Nell'analisi organolettica dell'olio fruttato predominano i sapori mandorlato, dolce e di oliva fruttata (gusto fruttato di oliva). La presenza degli attributi piccante e amaro è moderata, mentre si constata la mancanza di astringenza. Nell'olio dolce, l'attributo prevalente è, ovviamente, il dolce. Il piccante e l'amaro sono presenti in minima misura, mentre i parametri fruttati (mandorlato, gusto fruttato di oliva, gusto fruttato di altri tipi di frutta, di mela verde matura) sono praticamente inesistenti.

Il colore dell'olio di Maiorca varia dal giallo dorato al giallo verdastro, principalmente a seconda dell'epoca in cui sono state raccolte le olive.

- 4.3. *Zona geografica:* La zona di produzione delle olive e della lavorazione dell'olio si estende a tutti i comuni dell'isola di Maiorca, che appartiene alla Comunitat Autònoma de les Illes Balears (Comunità autonoma delle isole Baleari).

La zona di condizionamento coincide con quella di produzione e lavorazione.

- 4.4. *Prova dell'origine:* Le olive che giungono ai frantoi appartengono alle varietà autorizzate e provengono da ulivi iscritti nel registro degli uliveti (Registro de Plantaciones de Olivar) del Consejo Regulador che ne realizza il controllo.

La frangitura delle olive e l'estrazione dell'olio si effettuano nei frantoi iscritti nel Registro dei Frantoi.

Gli oli ottenuti sono sottoposti ad analisi fisicochimiche ed organolettiche e solo quelli che superano tutti i controlli vengono condizionati ed immessi sul mercato protetti dalla denominazione di origine. La controetichetta numerata è rilasciata dall'organismo di controllo a garanzia di conformità degli oli che beneficiano della denominazione di origine Maiorca ai requisiti del disciplinare.

L'olio viene stoccato e condizionato in frantoi e in impianti di condizionamento e di distribuzione regolarmente registrati che siano provvisti di apparecchiature adeguate per garantire un'ottima conservazione.

Il Consejo Regulador in qualità di organo di controllo procederà ad ispezioni periodiche per verificare che i processi di lavorazione e fabbricazione dei prodotti siano conformi al disciplinare.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* Le aziende oleicole di Maiorca sono composte, per lo più, da oliveti di montagna, siti in terreni molto accidentati e disposti a terrazza, metodo di coltura tipico di Maiorca che consente il contenimento della terra e la coltivazione in zone impervie. Ciò permette anche uno sfruttamento ottimale dell'acqua pluviale, limitando, nel contempo, l'erosione del suolo.

A Maiorca è frequente praticare contemporaneamente la coltura oleicola e l'allevamento di ovini della razza maiorchina, il che ha la duplice funzione di eliminare le erbacce e di apportare un concime organico che fornisce un apporto nutritivo agli alberi.

Le olive, dopo aver raggiunto il grado di maturità desiderato, vengono raccolte mediante la raccolta manuale, la bacchiatura o la scuotitura e sono trasportate alle condizioni stabilite per evitare il deterioramento delle medesime.

Le olive sono stoccate nei frantoi in zone destinate a tale scopo. La temperatura di stoccaggio non deve essere superiore ai 25°C. Questo fattore, associato alla limitazione del tempo di stoccaggio delle olive, ne evita il deterioramento per la successiva fabbricazione dell'olio.

Tra la raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio da una partita di olive possono trascorrere solo 48 ore.

I frutti vengono mondati e lavati per separare le foglie, i rami, la terra e le impurità, quindi vengono franti per procedere all'estrazione dell'olio. I frutti sono sottoposti a procedimenti meccanici di estrazione che includono le seguenti operazioni: frantumazione delle olive, mescolatura della pasta a una temperatura massima di 28°C, separazione delle fasi e stoccaggio. Al termine del processo di lavorazione dell'olio si procede alla valutazione del prodotto così ottenuto ed alla sua classificazione.

Il condizionamento ha luogo nella zona geografica delimitata, come stabilito dall'associazione richiedente.

L'operazione di condizionamento deve essere effettuata nella zona geografica delimitata per i seguenti motivi:

- Garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto. L'ambito di competenza territoriale del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Aceite de Mallorca», la struttura di controllo e certificazione, è limitato alla zona geografica delimitata, cioè l'isola di Maiorca. Il sistema di controllo del Consejo Regulador garantisce l'origine e la tracciabilità dell'olio maiorchino solo a condizione che esso venga condizionato nell'isola stessa, ma non qualora il condizionamento abbia luogo fuori della zona di produzione.

Essendo un prodotto liquido, l'olio si presta ad essere mescolato con altre sostanze (per esempio oli provenienti da altre zone), per cui se si autorizza il condizionamento fuori della zona geografica delimitata, si compromette la garanzia di origine dell'olio protetto.

- Conservare le caratteristiche tipiche dell'olio maiorchino e salvaguardarne la qualità. Il fatto di condizionare l'olio nella zona geografica delimitata contribuisce in misura decisiva a salvaguardarne le caratteristiche peculiari e la qualità, in quanto l'applicazione e il controllo delle norme in materia di trasporto e condizionamento dell'olio sono così affidati ai produttori e alla struttura di controllo della denominazione d'origine, che possiedono le competenze e la tecnica necessarie per garantire l'idonea manipolazione dell'olio in questione.

Poiché Maiorca è un'isola, il trasporto dell'olio sfuso al di fuori della zona di produzione implica una traversata marittima di durata considerevole, il che rischia di mettere a repentaglio la qualità del prodotto finito, le cui caratteristiche organolettiche – che distinguono l'olio di Maiorca da qualsiasi altro olio – potrebbero risultare menomate se il trasporto non si svolge in condizioni adeguate.

4.6. Legame

Storico

La coltura dell'olivo e la produzione e il consumo di olio d'oliva vantano una lunga tradizione nell'isola.

E' possibile trovare riferimenti a tale coltura e alla produzione e all'esportazione di olio fin dal secolo XIII, ai tempi della Corona di Aragona. Alla metà del secolo XV l'olio di Maiorca era esportato in modo regolare e continuo dall'isola, principalmente verso il Sud della Francia. Nel secolo XVI si assiste ad un'espansione della coltura dell'olivo e della produzione di olio che ha a lungo rappresentato la principale fonte di ricchezza di un gran numero di aziende agricole di Maiorca, molte delle quali disponevano di frantoio proprio. L'espansione della coltivazione dell'olivo si registrò soprattutto nelle zone settentrionali di Maiorca. All'inizio del secolo XVI le decime (tasse prelevate sul raccolto) dell'olio che si pagavano al re costituivano il 10 % del totale, cifra superata soltanto dal grano e dall'orzo. Durante i secoli XVII, XVIII e XIX l'olio di Maiorca svolse una funzione determinante nell'economia dell'isola, sia in quanto ingrediente di base nella nutrizione degli abitanti dell'isola sia in quanto prodotto di scambio e di esportazione.

In uno dei documenti che meglio riflettono le usanze e la vita sull'isola di Maiorca, «Die Balearen in Wort und Bild geschildert», scritto dall'Archiduc Luis Salvador de Austria durante il suo soggiorno sull'isola nel secolo XIX, si tesse l'elogio della qualità dell'olio vergine maiorchino. La qualità dell'olio di Maiorca viene ufficialmente riconosciuta nella seconda metà del secolo XIX. In occasione dell'Exposición Universal de Barcelona del 1888, infatti, la giuria internazionale conferisce la medaglia d'argento ad un olio di Maiorca.

I riferimenti citati comprovano lo stretto legame esistente fra Maiorca e la produzione dell'olio e consentono anche di concludere che gli uliveti tradizionali di Maiorca risalgono a circa 500 anni fa dato che gli alberi sono sopravvissuti nel corso dei secoli e non si è a conoscenza del propagarsi di alcun parassita od incendio di gravità tale da imporre il rinnovamento dell'insieme delle piante. L'oliveto, in quanto parte integrante del paesaggio, è un elemento talmente radicato dell'isola di Maiorca che, secondo credenze popolari, gli olivi maiorchini sarebbero addirittura millenari.

Naturale

Le caratteristiche dei terreni, l'orografia accidentata, le precipitazioni irregolari e l'età avanzata degli olivi maiorchini fanno sì che la produzione di olive sia limitata. L'età degli olivi è uno dei fattori che influiscono sulle caratteristiche dell'olio prodotto a Maiorca, diverso per molti aspetti da quello proveniente da altre zone di produzione. Del resto, il clima dell'isola di Maiorca determina l'epoca migliore per la raccolta delle olive, che qui avviene in anticipo rispetto ad altre zone in cui si coltiva l'olivo.

L'insieme di tutti i fattori citati, associato alle varietà di olive presenti a Maiorca, fa sì che gli oli ottenuti presentino diverse caratteristiche organolettiche, di tipo dolce se l'olio è estratto da olive invaiate, la cui caratteristica principale è la dolcezza ed in cui l'amaro e il piccante sono praticamente assenti, oppure di tipo fruttato se l'olio è estratto invece da olive verdi, il cui profilo organolettico è caratterizzato da un gusto spiccatamente amaro e piccante.

D'altro canto, è opportuno sottolineare che l'attività oleicola di Maiorca costituisce la principale attività agraria di talune comarche dell'isola, come nel caso della «Serra de Tramuntana». Questa attività ha infatti consentito di preservare e tutelare l'ambiente, evitando al tempo stesso la desertificazione e l'erosione e dando vita ad uno dei paesaggi più singolari dell'isola di Maiorca.

4.7. *Struttura di controllo*

Nome: Dirección General de Agricultura (Consejería de Agricultura y Pesca de les Illes Balears)

Indirizzo: Calle Foners, 10

E-07006 Palma de Mallorca

La Direzione generale dell'agricoltura, in quanto organo competente in materia di denominazioni di qualità della «Comunitat Autònoma de les Illes Balears» (Comunità autonoma delle isole Baleari), svolge in via provvisoria le funzioni di controllo finché il «Consejo Regulador» della DOP «Aceite de Mallorca» rispetterà la norma EN-45011.

- 4.8. *Etichettatura*: Sulle etichette e controetichette figura la dicitura: «Denominación de Origen Aceite de Mallorca».

Gli imballaggi nei quali l'olio di oliva viene immesso sul mercato con la denominazione di origine debbono essere muniti del timbro di garanzia — o della controetichetta — del Consejo Regulador, numerato e rilasciato da quest'ultimo, che si deve apporre negli stessi impianti di condizionamento, conformemente alle norme fissate dal Consejo Regulador e sempre in modo da vietarne il riutilizzo.

Sulle etichette proprie delle ditte di fabbricazione, adoperate per tali oli protetti, figura obbligatoriamente e in modo ben visibile il numero del registro delle imprese autorizzate a produrre oli tutelati dalla denominazione di origine, oltre ai dati a carattere generale stabiliti dalla legislazione in vigore.

- 4.9. *Condizioni nazionali*

- Legge 25/1970, del 2 dicembre, «Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes» (Statuto della vite, del vino e degli alcolici).
- Decreto 835/1972, del 28 marzo, in esecuzione della legge 25/1970.
- Ordinanza del 25 gennaio 1994, che precisa la corrispondenza fra la legislazione spagnola e il regolamento (CEE) n. 2081/92, in materia di denominazioni di origine e di indicazioni geografiche protette di prodotti agricoli ed agroalimentari.
- Decreto reale 1643/1999, del 22 ottobre, che disciplina la procedura di inoltro delle domande di iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

N. CE: ES/00263/2002.11.08.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 4 giugno 2003.

AIUTI DI STATO

(Articoli 87, 88 e 89 del Trattato che istituisce la Comunità europea)

Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 88, paragrafo 2 del Trattato CE, destinata agli altri Stati membri e agli altri interessati**Aiuto di Stato C 30/2000 (ex N 766/1999) — Bova (Perù) — Paesi Bassi**

(2003/C 246/07)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Con la lettera del 27 febbraio 2002, riprodotta qui di seguito, la Commissione ha notificato ai Paesi Bassi la sua decisione di dichiarare chiuso il procedimento previsto all'articolo 88, paragrafo 2 del Trattato CE.

- «1. Con lettera del 3 dicembre 1999, le autorità dei Paesi Bassi, a norma dell'articolo 88, paragrafo 3 del Trattato CE, avevano notificato alla Commissione l'aiuto da esse previsto. Con lettera del 26 gennaio 2000, la Commissione aveva chiesto informazioni supplementari ai Paesi Bassi, che le avevano inviate con lettera del 4 marzo 2000.
2. Con lettera del 22 giugno 2000, la Commissione aveva informato i Paesi Bassi della sua decisione d'iniziare, riguardo all'aiuto in oggetto, il procedimento previsto all'articolo 88, paragrafo 2 del Trattato CE.
3. La decisione della Commissione d'iniziare il procedimento era stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* ⁽¹⁾. La Commissione aveva chiesto alle parti interessate di presentare le loro osservazioni al riguardo.
4. Con lettera del 21 novembre 2000, la Commissione aveva ricevuto osservazioni della Germania e le aveva trasmesse alle autorità dei Paesi Bassi con lettera del 10 gennaio 2001. I Paesi Bassi non avevano reagito a tali osservazioni.
5. Beneficiaria dell'aiuto doveva essere l'Autobusfabriek Bova BV (Fabbrica di autobus Bova Srl, in appresso "Bova"), avente sede a Valkenswaard, nei Paesi Bassi.
6. Obiettivo del progetto al quale si voleva concedere l'aiuto era la consegna di 15 autobus a varie imprese di trasporto in Perù. Gli autobus, che dovevano essere costruiti e venduti dalla Bova, avrebbero prodotto emissioni di CO₂ inferiori del 50 % e gas a effetto serra in quantità minore rispetto agli autobus attualmente in uso in Perù, consumando inoltre meno carburante. Secondo le autorità di Paesi Bassi, il progetto doveva contribuire alla salvaguardia dell'ambiente in Perù, introducendovi una nuova tecnologia atta a limitare le emissioni.
7. L'aiuto notificato avrebbe avuto la forma di sovvenzione a fondo perduto, per l'importo di 3 022 500 NLG. I costi totali del progetto erano stati indicati a 9 750 000 NLG: l'intensità dell'aiuto sarebbe stata quindi del 31 %.
8. Con lettera del 29 novembre 2001 (registrata il 4 dicembre 2001), le autorità dei Paesi Bassi hanno notificato alla Commissione il loro ritiro della notifica.
9. Dato che le autorità dei Paesi Bassi hanno ritirato la notifica, la Commissione ha deciso, ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 659/1999 del Consiglio, del 22 marzo 1999, recante modalità di applicazione dell'articolo 88 del Trattato CE ⁽²⁾, di dichiarare chiuso il procedimento iniziato a norma del menzionato articolo 88 riguardo all'aiuto notificato».

⁽¹⁾ GU C 301 del 21.10.2000, pag. 13.

⁽²⁾ GU L 83 del 27.3.1999, pag. 1.

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE**(Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni)**

(2003/C 246/08)

Data di adozione della decisione: 15.9.2003**Stato membro:** Germania**N. dell'aiuto:** N 162/03**Titolo:** Aiuto per servizi di consulenza per il passaggio all'agricoltura biologica**Obiettivo:** Promuovere l'agricoltura biologica. L'aiuto sarà erogato per le spese di consulenza relative alla riconversione dell'azienda agricola all'agricoltura biologica**Fondamento giuridico:** Richtlinien über die Förderung der Beratung landwirtschaftlicher Unternehmen über die Umstellung auf den ökologischen Landbau**Stanzamento:** 1,5-1,8 milioni di EUR all'anno**Intensità o importo dell'aiuto:** L'aiuto è pari al 60 % delle spese documentate versate per consulenza, entro il limite di 1 000 EUR per azienda. Le aziende possono beneficiare dell'aiuto soltanto una volta**Durata:** Fino al dicembre 2007

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids**Data di adozione della decisione:** 15.9.2003**Stato membro:** Spagna**N. dell'aiuto:** N 166/03**Titolo:** Aiuti all'ammodernamento del settore dell'avicoltura**Obiettivo:** Ammodernamento e aumento della competitività del settore produttivo delle carni di pollame**Fondamento giuridico:** Proyecto de orden por la que se establecen las bases reguladoras y la convocatoria para el ejercicio 2003 de la concesión de ayudas destinadas a la modernización del sector de la avicultura de carne de pollo en España**Stanzamento:** 306 000 EUR**Intensità o importo dell'aiuto:** Diversi a seconda delle misure**Durata:** L'anno 2003

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids**Data di adozione della decisione:** 15.9.2003**Stato membro:** Spagna (Cantabria)**N. dell'aiuto:** N 180/03**Titolo:** Aiuti alle associazioni di agricoltori per la lotta integrata**Obiettivo:** Lotta alle malattie delle colture da parte delle associazioni di agricoltori mediante programmi di difesa integrata contro gli organismi dannosi alle colture**Fondamento giuridico:** Proyecto de Orden por la que se regula el reconocimiento de las agrupaciones para tratamientos integrados en agricultura (Atrias) y se convocan subvenciones para el ejercicio 2003**Stanzamento:** 18 500 EUR per il 2003**Intensità o importo dell'aiuto:** Fino al 100 % del costo**Durata:** 5 anni

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids**Data di adozione della decisione:** 15.9.2003**Stato membro:** Austria (Austria Superiore)**N. dell'aiuto:** N 305/03**Titolo:** Sovvenzione per i premi di assicurazione contro i danni causati da tempeste nelle serre

Obiettivo: Incoraggiare le aziende orticole che si avvalgono di serre ad ottenere una copertura assicurativa adeguata contro il danni causati dal vento. L'aiuto sarà erogato alle aziende orticole dell'Austria Superiore che abbiano sottoscritto una polizza di assicurazione per l'intero anno solare contro il danni alle serre causati dalla tempesta

Fondamento giuridico: Sonderrichtlinien für die Gewährung eines Zuschusses zu den Versicherungsprämien zum Schutz vor Sturmschäden an Gewächshäusern in der Landwirtschaft

Stanzamento: Stima: 55 000 EUR all'anno

Intensità o importo dell'aiuto: 50 % al massimo del premio di assicurazione pagato

Durata: Indeterminata

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids

Data di adozione della decisione: 15.9.2003

Stato membro: Germania (Sachsen)

N. dell'aiuto: N 567/02

Titolo: Aiuto a favore di misure per la tutela della natura

Obiettivo: Tutela della natura. L'aiuto è concesso per le seguenti finalità: protezione e sviluppo dei biotopi, protezione delle specie di flora e di fauna selvatiche nonché del loro habitat; investimenti in misure, impianti e tecnologie utilizzati per tutelare la natura, acquisizione di parcelle ai fini della protezione dell'ambiente, elaborazione e promozione di misure a tale scopo, cura delle aree tutelate e operazioni congiunte in tale ambito. In base al progetto di direttiva, sono ammissibili agli aiuti soltanto i terreni che non possono essere utilizzati per scopi agricoli e che sono destinati alla tutela della natura. Nelle zone ammissibili non è consentita alcuna produzione agricola. Nessuna delle misure finanziate può fruire di aiuti a favore dell'agricoltura

Fondamento giuridico: Richtlinie des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft für die Förderung von Maßnahmen des Naturschutzes im Freistaat Sachsen (Naturschutzrichtlinie)

Stanzamento: 12,3 milioni di EUR (2003), 14,2 milioni di EUR (2004) (finanziati a livello nazionale)

Intensità o importo dell'aiuto: Varia in funzione della misura sovvenzionata

Durata: Indeterminata

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids

Data di adozione della decisione: 15.9.2003

Stato membro: Germania (Renania-Palatinato)

N. dell'aiuto: N 580/02

Titolo: Sovvenzione per i premi di assicurazione per la perdita di produzione subita dagli allevamenti di suini della Renania-Palatinato

Obiettivo: Promuovere la copertura assicurativa nei confronti delle perdite economiche causate dalla peste suina e di altri rischi. L'aiuto è concesso sotto forma di sussidio per i premi di assicurazione per polizze sottoscritte dagli allevatori di suini. Per essere ammissibile la polizza di assicurazione e il premio che beneficia del sussidio devono coprire sempre le catastrofi naturali e gli eventi eccezionali a norma del punto 11.2.1 degli orientamenti comunitari per gli aiuti di Stato nel settore agricolo, nonché le condizioni atmosferiche avverse a norma del punto 11.3.1 degli stessi orientamenti

Fondamento giuridico: Verwaltungsvorschrift über die „Gewährung von Beihilfen zu Versicherungsprämien für Ertragschadenversicherungen in der Schweineproduktion in Rheinland-Pfalz“ (Entwurf)

Stanzamento: 60 000-70 000 EUR all'anno

Intensità o importo dell'aiuto: L'aiuto ammonta al 50 % al massimo del premio di assicurazione effettivo

Durata: Indeterminata

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE**(Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni)**

(2003/C 246/09)

Data di adozione della decisione: 17.9.2003**Stato membro:** Paesi Bassi**N. dell'aiuto:** N 357/03**Titolo:** Aggiornamento di una misura di aiuto nel settore delle patate alimentari**Obiettivo:** Realizzazione di campagne pubblicitarie e di azioni di ricerca e sviluppo nel settore della patata**Fondamento giuridico:** Verordening heffingen consumptie-aardappelen 2003**Stanziamiento:** Per il 2003: 418 417 EUR. In seguito: massimo 850 000 EUR all'anno**Intensità o importo dell'aiuto:** 100 %**Durata:** Indeterminata

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids**Data di adozione della decisione:** 17.9.2003**Stato membro:** Germania (Baden-Württemberg)**N. dell'aiuto:** N 541/02**Titolo:** Programma sulla qualità e marchio «Qualità certificata con indicazione dell'origine»**Obiettivo:**

Promozione di prodotti di qualità. La misura istituirebbe un aiuto a favore di un marchio di qualità Baden-Württemberg (Qualitätszeichen Baden-Württemberg, in appresso: «il marchio») utilizzabile da tutte le regioni o Stati membri dell'UE. Il messaggio principale del marchio riguarda la qualità del prodotto. Il marchio verrebbe concesso soltanto a prodotti che soddisfano determinati criteri qualitativi e requisiti connessi all'origine geografica del prodotto. Nell'ambito di questo programma di aiuti notificati possono essere finanziate iniziative per il controllo della qualità, l'informazione dei consumatori e la pubblicità. Il marchio e i prodotti da esso contrassegnati verrebbero pubblicizzati mediante opuscoli e pubblicità sulla stampa

Fondamento giuridico: Haushaltsgesetz des Landes Baden-Württemberg; Landwirtschaft- und Landeskulturgesetz Baden-Württemberg sowie Vollzugshinweise**Stanziamiento:** Da 1,6 a 1,9 milioni di EUR nel periodo 2003-2006**Intensità o importo dell'aiuto:** Le iniziative di controllo della qualità riceverebbero un finanziamento iniziale dell'80 % destinato a diminuire progressivamente fino ad essere abolito entro la fine del 2008. Per l'informazione dei consumatori l'aiuto potrebbe coprire fino al 100 % dei costi documentati, con un tetto di 100 000 EUR per beneficiario. Per le campagne pubblicitarie il tasso di aiuto è del 50 %; il settore deve coprire i costi residui**Durata:** Indeterminata

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids**Data di adozione della decisione:** 17.9.2003**Stato membro:** Spagna**N. dell'aiuto:** NN 21/02 (ex N 730/01)**Titolo:** Misure di lotta contro la BSE**Obiettivo:** Lotta contro la BSE**Fondamento giuridico:** Acuerdo del Consejo de Ministros por el que se determinan los criterios generales para la suscripción de convenios de colaboración específicos con las Comunidades Autónomas para instrumentar las acciones de lucha contra la encefalopatía espongiforme bovina durante el segundo semestre del 2001**Stanziamiento:** 95 044 054 EUR**Intensità o importo dell'aiuto:** Diversi a seconda delle misure**Durata:** Tra l'1.7.2001 e il 31.12.2001

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids

Informazioni comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi in virtù del regolamento (CE) n. 68/2001, del 12 gennaio 2001, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti destinati alla formazione

(2003/C 246/10)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Numero dell'aiuto: XT 101/02

Stato membro: Repubblica federale di Germania

Regione: Baviera

Titolo del regime di aiuti o nome dell'impresa che riceve un singolo aiuto: Perspektive e.V., gemeinnütziger Verein (Print), München

Base giuridica:

— Bayerische Haushaltsordnung (BayHO)

— VO (EG) Nr. 1784/1999

— EPPD zu Ziel 3

— Ergänzendes Programmplanungsdokument Ziel 3

Spesa annua prevista per il regime o importo totale dell'aiuto singolo concesso all'impresa:

— Totale dei costi ammissibili: 479 201 euro

— FSE: 90 397 euro

Intensità massima dell'aiuto: 80 %

Data di applicazione: Ottobre/novembre 2002

Durata del regime o dell'aiuto singolo concesso:

— Data prevista per l'ultimo pagamento: giugno 2004

— Durata del progetto: 1.1.2002-31.12.2003

Obiettivo dell'aiuto: Si tratta di un'azione di formazione generale per malati psichici e i disabili psichici disoccupati finalizzata al loro inserimento nel mercato del lavoro. È previsto il

conseguimento di qualifiche nei seguenti settori professionali: tipografia e ufficio/amministrazione. L'azione consente l'acquisizione di qualifiche trasferibili che migliorano sostanzialmente le opportunità di collocamento dei partecipanti. L'azione si basa sul programma quadro in materia di azioni finalizzate all'acquisizione di qualifiche professionali generali per disabili e malati psichici nelle imprese per l'inserimento professionale/assistenza della Baviera del 18.7.2001. Cfr. anche il progetto allegato dell'ente gestore

Settore (o settori) economico interessato: Altri servizi

Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto:

Regierung von Oberbayern
Integrationsamt
D-80534 München

Numero dell'aiuto: XT 74/02

Stato membro: Spagna

Regione: Comunità autonoma di Galizia

Titolo del regime di aiuti o nome dell'impresa che riceve un singolo aiuto: Formazione delle donne nelle professioni concernenti settori e attività considerati prioritari in Galizia

Base giuridica: Resolución del 28 de diciembre de 2001 por la que se establecen las bases reguladoras a las ayudas que regirán las líneas de actuación y estímulo a la formación de mujeres en aquellas profesiones ligadas a sectores y actividades considerados prioritarios en Galicia. (Diario Oficial de Galicia número 7, de 10 de enero de 2002)

Spesa annua prevista per il regime o importo totale dell'aiuto singolo concesso all'impresa: 1 797 026,19 euro

Intensità massima dell'aiuto: Gli aiuti disposti dalla legge in questione, che costituiscono aiuti di Stato, sono considerati come aiuti alla formazione generale. Pertanto, in base al disposto del regolamento (CE) n. 68/2001 della Commissione del 12 gennaio 2001, la loro intensità massima sarà la seguente, purché la Galizia soddisfi le condizioni per essere beneficiaria di aiuti regionali in virtù dell'articolo 87, paragrafo 3, lettera a) del trattato:

— 60 % per le grandi imprese,

— 80 % per le PMI.

— Qualora la formazione sia destinata a lavoratori svantaggiati, le percentuali di intensità succitate saranno migliorate di 10 punti percentuali

Data di applicazione: 11 febbraio 2002

Durata del regime o dell'aiuto singolo concesso: 30 novembre 2002

Obiettivo dell'aiuto:

— Corsi destinati a donne disoccupate. Formazione generale.

— Corsi destinati a donne occupate. Formazione generale.

Settore (o settori) economico interessato: Tutti i settori

Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto:

Directora General del Servicio Gallego de Promoción de la Igualdad del Hombre y de la Mujer
Praza de Europa, 15 A 2º
Área Central. Polígono Fontiñas
E-15707 Santiago de Compostela (A Coruña)
E-mail: sgphim@xunta.es

Altre informazioni: Persona che gestisce gli aiuti:

Javier Campa García
E-mail: javier.campa.garcia@xunta.es

Numero dell'aiuto: XT 91/02

Stato membro: Repubblica federale di Germania

Regione: Baviera

Titolo del regime di aiuti o nome dell'impresa che riceve un singolo aiuto: Condrops e.V., Franzstraße 5, 80802 München/Project «Frauencafé Viva Clara»

Base giuridica:

— VO (EG) Nr. 1784/1999

— EPPD zu Ziel 3

— Ergänzendes Programmplanungsdokument Ziel 3

— Bayerische Haushaltsordnung (BayHO)

Spesa annua prevista per il regime o importo totale dell'aiuto singolo concesso all'impresa:

— Totale dei costi ammissibili: 1 115 020 euro

— FSE: 188 944 euro

Intensità massima dell'aiuto: 20 %

Data di applicazione: 16 ottobre 2002

Durata del regime o dell'aiuto singolo concesso:

— Durata del progetto: 1.1.2001-31.12.2002

— Data prevista dell'ultimo pagamento: giugno 2003

Obiettivo dell'aiuto: Si tratta di un'azione di formazione generale per donne ex tossicodipendenti finalizzata al loro inserimento nel mercato del lavoro. L'obiettivo principale dell'azione è l'acquisizione delle competenze essenziali mediante tirocini nella piccola ristorazione, nelle biblioteche e nell'amministrazione. L'azione consente l'acquisizione di qualifiche trasferibili che migliorano sostanzialmente le opportunità di collocamento dei partecipanti. L'aiuto viene concesso a favore di una PMI ai sensi dell'allegato I del regolamento (CE) n. 68/2001. Cfr. anche il progetto allegato dell'ente gestore

Settore (o settori) economico interessato: Altri servizi

Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto:

Regierung von Oberbayern
Integrationsamt
D-80534 München

Informazioni comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi in virtù del regolamento (CE) n. 70/2001, del 12 gennaio 2001, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese

(2003/C 246/11)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Numero dell'aiuto: XS 43/03

Cardiff CF10 3AH
United Kingdom

Stato membro: Regno Unito

Altre informazioni: Le società di più grande dimensione possono beneficiare di aiuti analoghi in base al *de minimis*.

Regione: Galles

Titolo del regime di aiuti o nome dell'impresa che riceve un singolo aiuto: Reactive Development Programme

Base giuridica: Welsh Development Agency Act 1975, as amended

Numero dell'aiuto: XS 50/03

Stato membro: Regno Unito

Spesa annua prevista per il regime o importo totale dell'aiuto singolo concesso all'impresa: Il regime, nell'arco di 4 anni, fornirà finanziamenti a sostegno delle PMI, ripartiti come segue:

Regione: West Midlands

Titolo del regime di aiuti o nome dell'impresa che riceve un singolo aiuto: Environmental Business Growth Action Plan

Base giuridica:

— 2003/2004: 600 000 GBP

— Regional Development Agencies Act 1998

— 2004/2005: 600 000 GBP

— Industrial Development Act 1982, Sections 7 and 11

— 2005/2006: 600 000 GBP

— Industrial Development Act 1988, Section 8, Section 126

— 2006/2007: 600 000 GBP.

— Housing Grant Construction and Regeneration Act 1996

I fondi finanzieranno sino a 200 PMI all'anno conformi alla definizione di cui all'allegato I del regolamento relativo all'esenzione per categoria a favore delle PMI

— Industrial Development 1982, Section 11

— Section 2 of the Local Government Act 2000

Intensità massima dell'aiuto: L'intensità massima di aiuto sarà pari al 50 % dei costi di consulenza. Si calcola che nessuna PMI riceva più di 20 000 GBP a titolo di aiuto

— Part 3 of Leasehold Reform, Housing and Urban

— Environment Act 1995

Data di applicazione: 1.4.2003

— National Lottery Act 1998

Durata del regime o dell'aiuto singolo concesso: 31.3.2007

Spesa annua prevista per il regime o importo totale dell'aiuto singolo concesso all'impresa: Spesa pubblica annua per:

Obiettivo dell'aiuto: Mediante il ricorso a consulenze esterne di comprovata capacità, il programma di sviluppo reattivo affronta i fabbisogni specifici di miglioramento aziendale, al fine di aumentare l'efficienza di clienti situati nel Galles, contribuendo a ridurre i loro costi, a salvaguardarne le attività e a procurare loro nuovi ordinativi

— 2003: 3 161 127 GBP

— 2004: 3 681 398 GBP

— 2005: 3 471 271 GBP

— 2006: 2 916 859 GBP

— 2007: 2 509 624 GBP

— 2008: 2 023 782 GBP.

Settore (o settori) economico interessato: Tutti i settori fatte salve le norme speciali contenute in regolamenti e direttive vigenti in materia di aiuti di Stato in determinati settori

Totale per il regime: 17 764 061 GBP

Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto:

Gareth Loundes
Welsh Development Agency
Plas Glyndwr
Kingsway

Intensità massima dell'aiuto: Le PMI saranno conformi alla definizione di PMI di cui all'allegato I del regolamento 70/2001.

Per le spese di consulenza e la partecipazione a fiere commerciali l'intervento massimo sarà pari al 50 %. Per le sovvenzioni l'intervento massimo sarà conforme ai massimali in vigore per gli aiuti regionali a concorrenza del 30 % per gli investimenti materiali.

Il valore massimo dell'aiuto concesso nel quadro del programma alle singole imprese sarà di 100 000 GBP benché si preveda che l'importo cumulativo di tutte le varie possibili azioni sia notevolmente inferiore.

La sovvenzione in conto capitale sarà, in media, pari a 25 000 GBP

Data di applicazione: 1° marzo 2003

Durata del regime o dell'aiuto singolo concesso: Dal 1° marzo 2003 al 30 giugno 2007 conformemente al regolamento vigente; dopodiché il regime rispetterà i regolamenti che saranno in vigore

Obiettivo dell'aiuto: Fornire aiuti alla consulenza per contribuire a migliorare l'efficienza delle PMI sotto il profilo ecologico ed aiutarle a diversificarsi nell'area dei prodotti e dei servizi ambientali. Il regime inoltre fornirà aiuti per la partecipazione a fiere commerciali e concederà sovvenzioni importo molto ridotto per i costi in conto capitale inerenti all'eventuale conversione delle attività delle imprese. In questa regione molto nuova e in rapida espansione, le PMI non sarebbero in grado di

accedere al livello di consulenza specialistica e sostegno di cui hanno bisogno senza l'aiuto in questione

Settore (o settori) economico interessato: Tutti i settori manifatturieri e tutti i servizi. Fatte salve le norme speciali, i regolamenti e le direttive vigenti in materia di aiuti di Stato in determinati settori

Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto:

David Hill
Government Office West Midlands
77 Paradise Circus
Queensway
Birmingham B1 2DT
United Kingdom

Altre informazioni: Ente responsabile per il piano di azione:

Environment Agency
Sapphire East
550 Streetsbrook Road
Solihull B91 1QT
United Kingdom

Contatti: Marisa Gunn — Programme Manager
Gerard Scott — Programme Officer
Tel. 0121 711 23 24