

# Gazzetta ufficiale

# dell'Unione europea

# C 98

Edizione  
in lingua italiana

48<sup>o</sup> anno

## Comunicazioni e informazioni

22 aprile 2005

<u>Numero d'informazione</u>	<u>Sommario</u>	<u>Pagina</u>
	I <i>Comunicazioni</i>	
	<b>Consiglio</b>	
2005/C 98/01	Decisione del Consiglio, del 13 dicembre 2004, relativa alla nomina dei membri del comitato consultivo dell'Agenzia di approvvigionamento dell'Euratom .....	1
	<b>Commissione</b>	
2005/C 98/02	Tassi di cambio dell'euro .....	2
2005/C 98/03	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 .....	3
2005/C 98/04	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ( <sup>1</sup> ) .....	10

IT

1

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

Spedizione in abbonamento postale, articolo 2, comma 20/C, legge 662/96 — Milano.

## I

(Comunicazioni)

## CONSIGLIO

## DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 13 dicembre 2004

**relativa alla nomina dei membri del comitato consultivo dell'Agenzia di approvvigionamento dell'Euratom**

(2005/C 98/01)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea dell'energia atomica, in particolare l'articolo 54, secondo e terzo comma,

visto l'articolo X dello statuto dell'Agenzia di approvvigionamento dell'Euratom<sup>(1)</sup>,

vista la decisione del Consiglio, del 14 giugno 1999, relativa alla nomina dei membri del comitato consultivo dell'Agenzia di approvvigionamento dell'Euratom<sup>(2)</sup>,

visto il parere della Commissione,

considerando quanto segue:

Occorre procedere alla nomina dei membri del comitato per il periodo fino al 28 marzo 2005 tenendo conto delle candidature presentate dai governi degli Stati membri non ancora rappresentati,

DECIDE:

Cipro (1 posto)	Sig. Panicos DEMETRIADES
Repubblica ceca (3 posti)	Sig. Miroslav ŠEDINA
Estonia (1 posto)	Sig. Zdeněk HUBÁČEK
Ungheria (3 posti)	Sig. Vladimír HLAVINKA
Lettonia (1 posto)	Sig.ra Merle LUST
Lituania (1 posto)	Sig. Zoltán HORVÁTH
Polonia (5 posti)	Sig. Ákos PETŐ
	Sig.ra Ágnes SZÉL
	Sig. Andrejs SALMIŅŠ
	Sig. Donaldas JASULAITIS
	Sig. Stefan CHWASZCZEWSKI
	Sig.ra Katarzyna HINCZ
	Sig. Jacek Tadeusz KANIEWSKI
	Sig. Grzegorz KRZYSZTOSZEK
	Sig. Wladyslaw SIKORA
Slovenia (1 posto)	Sig. Ivo NOVAK
Slovacchia (2 posti)	Sig. Michal DURANKO
	Sig. Eduard ĎURČEK

Fatto a Bruxelles, addì 13 dicembre 2004

*Articolo unico*

Sono nominati membri del comitato consultivo dell'Agenzia di approvvigionamento dell'Euratom:

*Per il Consiglio*

*Il Presidente*

B.R. BOT

<sup>(1)</sup> GU 27 del 6.12.1958, pag. 534/58. Statuto modificato da ultimo dagli atti relativi all'adesione, allegato II, capitolo 12 Energia, A. Parte generale, paragrafo 1 lettera c) (GU L 236 del 23.9.2003, pag. 586).

<sup>(2)</sup> GU C 186 del 2.7.1999, pag. 1.

## COMMISSIONE

## Tassi di cambio dell'euro (¹)

21 aprile 2005

(2005/C 98/02)

**1 euro =**

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,3058	SIT	tolar sloveni	239,61
JPY	yen giapponesi	140,27	SKK	corone slovacche	39,535
DKK	corone danesi	7,4494	TRY	lire turche	1,7813
GBP	sterline inglesi	0,68475	AUD	dollari australiani	1,6872
SEK	corone svedesi	9,1855	CAD	dollari canadesi	1,6226
CHF	franchi svizzeri	1,5427	HKD	dollari di Hong Kong	10,1844
ISK	corone islandesi	81,75	NZD	dollari neozelandesi	1,7976
NOK	corone norvegesi	8,1560	SGD	dollari di Singapore	2,1564
BGN	lev bulgari	1,9559	KRW	won sudcoreani	1 314,03
CYP	sterline cipriote	0,5822	ZAR	rand sudafricani	7,9636
CZK	corone ceche	30,196	CNY	renminbi Yuan cinese	10,8075
EEK	corone estoni	15,6466	HRK	kuna croata	7,3800
HUF	fiorini ungheresi	248,20	IDR	rupia indonesiana	12 633,62
LTL	litas lituani	3,4528	MYR	ringgit malese	4,962
LVL	lats lettoni	0,6961	PHP	peso filippino	71,238
MTL	lire maltesi	0,4304	RUB	rublo russo	36,1940
PLN	zloty polacchi	4,1701	THB	baht thailandese	51,716
ROL	leu rumeni	36 129			

(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**

(2005/C 98/03)

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.

**SOMMARIO**

**REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO**

**«SIDRA DE ASTURIAS» o «SIDRA D'ASTURIES»**

**N. CE: ES/00260/28.10.2002**

**DOP ( X ) IGP ( )**

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori della DOP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i Servizi competenti della Commissione europea (¹).

**1. Servizio competente dello Stato membro**

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

Indirizzo: Infanta Isabel, 1. E-28071 Madrid

Telefono 34 91 347 53 94

Fax 34 91 347 54 10

**2. Richiedente**

**2.1. Nome**

- a) Asociación de Lagareros de Asturias (ALA) (Associazione dei torchiatori asturiani)
- b) Asociación de Sidra Asturiana (ASSA) (Associazione del sidro asturiano)
- c) Asociación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra (AACOMASI) (Associazione asturiana dei raccoglitori di mele da sidro).

**2.2. Indirizzo**

- a) C/ Dr. Alfredo Martínez, nº 6 — 2º, E-33005 OVIEDO — ASTURIAS
- b) La Espuncia, s/n, E-33318 VILLAVICIOSA — ASTURIAS
- c) C/ Siglo XX, nº 26-28 bajo, E-33208 GIJON — ASTURIAS

**2.3. Composizione**

Produttori/Trasformatori (X) altro ( )

**3. Tipo di prodotto:**

Classe 1-8.- Altri prodotti dell'allegato I: sidri

**4. Descrizione del disciplinare**

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

**4.1. Nome:** «Sidra de Asturias» o «Sidra d'asturias»

(¹) Commissione europea, Direzione generale dell'Agricoltura — Unità di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles

#### 4.2 Descrizione:

I prodotti da proteggere attraverso la denominazione di origine protetta «Sidra de Asturias» sono i seguenti:

- Sidro: bevanda prodotta dalla fermentazione alcolica, totale o parziale, della mela fresca o del suo mosto. Il suo titolo alcolometrico volumico minimo (alcole acquisito) deve essere pari al 5 %.

Si definisce secco il sidro il cui tasso di zuccheri è inferiore a 30 g/L; semisecco quando esso oscilla fra i 30 e i 50 g/l, dolce quando è superiore a 50 g/l (il suo limite massimo è fissato a 80 g/l).

Dal punto di vista organolettico il sidro è caratterizzato da un sapore schietto che può essere secco, semisecco o dolce e dalla persistenza di bolle, globuli e corone sottili derivanti dall'anidride carbonica endogena; l'aroma è netto ed equilibrato con un retrogusto che ricorda la mela fresca o la composta di mela; si presenta come una bevanda trasparente e brillante, con diverse tonalità di giallo.

- Sidro naturale: bevanda prodotta dalla fermentazione alcolica, totale o parziale, della mela fresca o del suo mosto, elaborata secondo i metodi tradizionali, senza aggiunta di zuccheri, contenente anidride carbonica di origine esclusivamente endogena. Il titolo alcolometrico volumico minimo deve essere pari al 5 %.

Il sidro naturale è caratterizzato da un sapore schietto e dall'equilibrio fra acidità e amaro, associato ad un retrogusto leggermente frizzante naturale. Il suo aroma è netto e fresco, con note varietali e fruttate ed una punta di acidità. Si presenta come una bevanda trasparente e brillante, il colore comprende tonalità che vanno dal giallo al paglierino.

Entrambi i prodotti sono elaborati a partire da varietà di mele da sidro tradizionalmente coltivate nella zona di produzione.

Le varietà autorizzate sono classificate, in base all'acidità ed alla concentrazione di composti fenolici, in otto tipologie vegetali: dolce, dolce-amara, amara, semiacida, semiacida-amara, amara-semiacida, acida e acido-amara.

Varietà	Classificazione tecnologica
Durona de Tresali	Acida
Blanquina	Acida
Limón Montés	Acida
Teórica	Acida
San Roqueña	Acida
Raxao	Acida
Fuentes	Acida
Xuanina	Acida
Ernestina	Dolce
Verdialona	Dolce
Regona	Acido-amara
Clara	Amara
Meana	Amara-semiacida
Coloradona	Dolce-amara
Solarina	Semiacida
De la Riega	Semiacida
Collaos	Semiacida
Perico	Semiacida
Carrió	Semiacida
Prieta	Semiacida
Perezosa	Semiacida
Panquerina	Semiacida-amara

#### 4.3 Zona geografica:

La zona di produzione della mela e di elaborazione del sidro protetto dalla denominazione di origine protetta «Sidra de Asturias» comprende il territorio della «Comunidad Autónoma del Principado de Asturias» (Comunità autonoma del principato di Asturia), regione geografia e storica della Spagna settentrionale che include 78 territori comunali (concejos): Allande, Aller, Amieva, Avilés, Belmonte de Miranda, Bimenes, Boal, Cabrales, Cabranes, Candamo, Cangas de Narcea, Cangas de Onís, Caravia, Carreño, Caso, Castrillón, Castropol, Coaña, Colunga, Corvera, Cudillero, Degaña, El Franco, Gijón, Gozón, Grado, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Illas, Langreo, Las Regueras, Laviana, Lena, Llanera, Llanes, Mieres, Morcín, Muros de Nalón, Nava, Navia, Noreña, Onís, Oviedo, Parres, Peñamellera Alta, Peñamellera Baja, Pesoz, Piloña, Ponga, Pravia, Proaza, Quirós, Ribadedeva, Ribadesella, Ribera de Arriba, Riosa, Salas, San Martín de Oscos, San Martín del Rey Aurelio, Santirso de Abres, Santa Eulalia de Oscos, Santo Adriano, Sariego, Siero, Sobrescobio, Somiedo, Soto del Barco, Tapia de Casariego, Taramundi, Teverga, Tineo, Valdés, Vegadeo, Villanueva de Oscos, Villaviciosa, Villayón, Yernes e Tameza.

Occorre tener presente che, sebbene la zona geografica delimitata abbia una superficie di 10 560 km<sup>2</sup>, la regione delle Asturie è una delle più montagnose d'Europa, il che riduce notevolmente la superficie agricola da destinare alla coltivazione della mela, coltivazione che è possibile quindi soltanto in piccole valli e sulle pendici di tutto il territorio (i 78 comuni citati).

Le condizioni orografiche e produttive della regione asturiana sono tali che, in maggiore o minore misura, le aziende agricole sono disseminate in tutti i comuni, il che, a sua volta, fa sì che i centri rurali siano piccoli e sparsi ovunque, così come le parcelle.

La coltivazione tradizionale della mela da sidro nelle Asturie è di tipo estensivo misto (mela da sidro, prati naturali). A causa delle piccole dimensioni delle aziende agricole asturiane, l'abbinamento dell'allevamento con la coltivazione della mela destinata all'elaborazione del sidro costituisce una delle principali caratteristiche socio-economiche dell'ambiente rurale della regione nonché una fonte di reddito supplementare all'interno dell'azienda agricola familiare; ciò, d'altro canto, permette di evitare in qualche misura l'esodo rurale, dando vita ad un'attività rispettosa dell'ambiente e capace di trattenere sul posto la popolazione.

Analogamente alla distribuzione delle zone di coltivazione dei meli da sidro, anche i torchi fanno storicamente la loro comparsa nel territorio sotto forma di impianti di piccole dimensioni all'interno delle aziende agricole che elaboravano il sidro per consumo familiare. Con il passare del tempo questa pratica è stata abbandonata e gli impianti si sono andati via via concentrando in località site in prossimità delle infrastrutture e dotate di servizi più adeguati allo sviluppo di un'attività a livello industriale.

#### 4.4 Prova dell'origine:

L'elaborazione dei prodotti (sidro naturale e sidro) protetti dalla D.O.P. «Sidra de Asturias/Sidra d'Asturias» si effettua a partire dalle varietà di mela da sidro autorizzate dal regolamento, provenienti da parcelle iscritte nei registri del Consejo Regulador ed elaborate in impianti anch'essi regolarmente iscritti, ubicati nella zona di produzione/elaborazione, che abbiano superato i controlli di produzione e trasformazione relativi alle varietà, alle tecniche di coltivazione, alla materia prima, alla spremitura, al processo di elaborazione, all'imbottigliamento e all'etichettatura, conformemente alla Procedura documentata del Sistema di Qualità elaborato dal Consejo Regulador.

Nell'elaborazione del «sidro» si deve verificare in particolar modo che, al momento di incorporare l'anidride carbonica, questa sia di origine esclusivamente endogena, che sia ottenuta durante la fase di fermentazione del mosto e che, una volta raccolta, depurata, compressa, filtrata e immagazzinata, venga aggiunta al sidro prima dell'imbottigliamento. Il controllo dell'intero processo viene effettuato secondo i metodi previsti dal Manuale di Qualità del Consejo Regulador, nel quale deve essere descritta almeno la tecnica di analisi per rilevare la presenza di anidride carbonica, tramite la determinazione di isotopi leggeri stabili e del rapporto C<sup>13</sup>/C<sup>12</sup>, che consente di risalire alla provenienza dell'anidride carbonica così incorporata.

Il processo di certificazione consiste in ispezioni di tipo visivo, documentale, nonché in prelievi di campioni del prodotto. Le varietà di sidro che ottengono la certificazione possono essere etichettate con il logotipo del Consejo Regulador e la dicitura «Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias» e sul loro imballaggio deve essere apposta un'etichetta numerata di controllo, fornita dal Consejo Regulador.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

Il sidro si elabora a partire da varietà di mela da sidro tradizionalmente coltivate nella zona di produzione e rientranti nelle seguenti tipologie varietali: dolce, acido, amaro, acido-amaro, dolce-amaro, amaro-semiacido, semiacido e semiacido-amaro.

Le fasi di elaborazione sono: mondatura e molitura delle mele, estrazione del mosto naturale di mela per spremitura, fermentazione, travasamento, chiarificazione, filtraggio con prodotti e materiali consentiti e, infine, imbottigliamento.

Nel caso del «sidro», si può produrre la carbonatazione con CO<sub>2</sub> di origine endogena, conformemente a quanto stabilito in questa scheda, nel Disciplinare e nel Manuale di qualità.

Il fatto di considerare l'imbottigliamento nella zona delimitata come una fase del processo di elaborazione della D.O.P. «Sidra de Asturias» è un modo per proteggere la reputazione della denominazione garantendo, oltre all'autenticità del prodotto, il mantenimento della sua qualità e delle sue caratteristiche, la cui responsabilità è assunta interamente e collettivamente dai beneficiari tramite il Consejo Regulador costituito a tale scopo.

Si facilita il controllo e la tracciabilità dei prodotti ottenuti, evitando di mescolarli con altri sidri di provenienza diversa, dato che i controlli previsti nella regione di produzione sotto la responsabilità dei beneficiari della D.O.P. sono realizzati scrupolosamente e sistematicamente da esperti che hanno una conoscenza approfondita delle caratteristiche del prodotto.

Analogamente, il fatto che i «sidri» possano contenere anidride carbonica, esclusivamente di carattere endogeno, ottenuta durante il processo di elaborazione, presuppone l'utilizzo di impianti idonei, integrati in quelli di imbottigliamento. Non è quindi consigliabile — e oltretutto renderebbe estremamente difficile il controllo — trasportare il sidro verso altri impianti di imbottigliamento con il rischio di «adulterare» il processo.

#### **Metodi consentiti**

##### 1. Mosti

- a) Ottenimento dei mosti per spremitura delle varietà di mela da sidro autorizzate e delle loro mescolanze.
- b) Refrigerazione e aggiunta di gas inerti per la conservazione dei mosti naturali
- c) Filtraggio e chiarificazione con sostanze autorizzate ed enzimi pectolitici.
- d) Correzione dei mosti con sostanze autorizzate.
- e) Concentrazione dei mosti ottenuti per spremitura delle varietà autorizzate ai fini dell'edulcorazione.

##### 2. Sidro

- a) Taglio dei sidri protetti
- b) Le pratiche proprie dell'elaborazione, del travaso, della chiarificazione, del filtraggio
- c) Ricorso alla refrigerazione
- d) Correzioni con sostanze autorizzate
- e) Utilizzo di gas inerti (azoto) per la conservazione del sidro
- f) Fermentazione con lieviti selezionati
- g) Incorporazione di anidride carbonica prima dell'imbottigliamento. L'anidride carbonica, di origine esclusivamente endogena, viene ottenuta durante il processo di fermentazione del mosto.
- h) Aggiunta, come edulcorante, di 80 g di zucchero al massimo per litro — sotto forma di sciroppo di zucchero, di mosto naturale o di mosto concentrato di mela — ed una proporzione volumica massima di una parte di liquore su dieci litri di sidro base.

3. Sidro naturale
  - a) Miscela di sidri naturali protetti
  - b) Le pratiche tradizionali di spremitura, travaso, chiarificazione, filtraggio
  - c) Utilizzo di trattamenti di refrigerazione
  - d) Correzioni con sostanze autorizzate
  - e) Utilizzo di gas inerti (azoto) per la conservazione dei sidri
  - f) Fermentazione con lieviti selezionati

**Pratiche vietate**

1. Mosti
  - a) Qualsiasi operazione che modifichi il tenore naturale in zucchero dei mosti naturali di mela.
  - b) Mescolanza di mosti naturali con mosti concentrati in qualunque proporzione.
  - c) Aromatizzazione artificiale dei mosti.
  - d) Pastorizzazione
2. Sidro
  - a) Aumento artificiale della gradazione alcolica naturale.
  - b) Correzione e/o aggiunta di sostanze non autorizzate.
  - c) Aggiunta di acqua in qualsiasi fase dell'elaborazione.
  - d) Aggiunta di vino, fermentati di frutta e/o alcole di qualsivoglia provenienza.
  - e) Utilizzo di edulcoranti artificiali e destrina.
  - f) Utilizzo di qualsiasi tipo di colorante tranne il caramello di zucchero.
  - g) Utilizzo di eteri, aromi e sostanze simili di qualsiasi classe o provenienza.
  - h) Pastorizzazione.
  - i) Aggiunta di anidride carbonica esogena.
3. Sidro naturale
  - a) Tutte le operazioni elencate al punto 2.
  - b) Aggiunta di anidride carbonica di qualsiasi provenienza.
  - c) Utilizzo di zuccheri di qualsiasi provenienza.

Il sidro naturale deve presentare le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

Acidità volatile: < 2.0 g/l acido acetico. Titolo alcolometrico: > 5 % (v/v). Anidride solforosa totale: < 150 mg/l. Pressione di anidride carbonica in bottiglia (20 °C): > 0.5 atm.

Il sidro deve presentare le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

Acidità volatile: < 2.0 g/l acido acetico. Titolo alcolometrico: > 5 % (v/v). Anidride solforosa totale: < 200 mg/l. Pressione di anidride carbonica in bottiglia (20 °C): > 3 atm.

**4.6 Legame:**

**4.6.1. Storico**

L'Asturia è al primo posto fra le regioni spagnole produttrici di sidro (80 % della produzione nazionale). La storia della regione asturiana è indissolubilmente legata alla coltivazione della mela da sidro e all'elaborazione di questa bevanda come documentano le relazioni del geografo Strabone sessanta anni avanti Cristo.

#### 4.6.2. Naturale

Gli agricoltori asturiani si sono attenuti per secoli ad un processo di selezione di varietà a partire da alberi ottenuti da semi, non innestati, scelti fra i più produttivi, maggiormente adattati all'ambiente e dalle cui mele si ricavava sidro di qualità superiore. Le varie caratteristiche delle varietà (dolce, dolce-amara, amara, semiacida, semiacida-amara, amara-semiacida, acida, acida-amara e amara acida) e tutte le mescolanze che ne scaturiscono conferiscono ai sidri asturiani le loro peculiari caratteristiche semiacide.

L'inclusione nella denominazione dei due tipi di prodotto (sidro naturale e sidro) è condizionata dalla norma di qualità esistente in Spagna (Ordinanza ministeriale 1/9/79) che differenzia i due tipi e stabilisce che il «sidro» possa essere elaborato con l'aggiunta di anidride carbonica esogena di qualsiasi origine.

I due tipi di sidro protetti dalla denominazione partono dalla denominazione «sidro naturale» che, nel caso del «sidro», consente l'aggiunta di CO<sub>2</sub> recuperato durante il processo di fermentazione (ovverosia di carattere esclusivamente endogeno) ed eventualmente di sciroppo di zucchero in piccola quantità. La materia prima, la tecnologia di elaborazione e gli impianti industriali sono praticamente identici e, sebbene il «sidro naturale» sia molto più antico, i «sidri» contenenti anidride carbonica aggiunta compaiono già nel secolo XIX, grazie al progresso tecnologico ed alla ricerca.

Il nome geografico «Asturias» è storicamente vincolato all'elaborazione e al consumo di sidro in Spagna; è infatti in questa regione che si produce la maggior parte del sidro nazionale.

#### 4.6.3. Il fattore umano

Il sidro occupa il terzo posto, in termini di fatturato, nel settore agroalimentare asturiano. Il sidro naturale è prodotto nei tradizionali locali di torchiatura (pigiato/i); nella regione asturiana si contano 106 pigiatoi a dimensione commerciale. L'aspetto della tradizione familiare di questo tipo di aziende è tale che oltre il 60 % è passato di padre in figlio. La forma giuridica più frequente è quella di impresa individuale; soltanto il 10 % ha assunto la forma di società per azioni o società a responsabilità limitata. Il mercato asturiano rappresenta il 93 % della produzione nazionale di sidro naturale. La produzione di sidro, invece, si concentra in 10 imprese, le quali costituiscono il 61 % del fatturato totale del settore. Il mercato nazionale assorbe l'80 % della produzione mentre all'esportazione viene destinata una percentuale compresa fra il 13 e il 14 %; il rimanente 7 % viene consumato nella regione stessa.

#### 4.7 Struttura di controllo:

Nome: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Sidra de Asturias»

Indirizzo C/Avenida de las Callejas, nº 3 — Planta plaza  
E-33300 Villaviciosa- (Asturias)

Tel. (34) 985 89 32 08

Fax (34) 985 89 31 70

Email: info@siderdeasturias.es

Il Consejo Regulador della denominazione protetta «Sidra de Asturias» rispetta la norma EN-45011.

#### 4.8 Etichettatura:

Per non indurre in errore il consumatore, occorre applicare le disposizioni in materia di etichettatura sancite dall'Ordinanza del 1° agosto 1979 che disciplina i sidri e le altre bevande ottenute dalla mela. L'articolo 17 dell'Ordinanza in parola prevede l'obbligo di far figurare sulle bottiglie, fra le altre menzioni obbligatorie, la denominazione «sidro» o «sidro naturale» a seconda dei casi.

Sulle etichette e sulle controetichette del sidro imbottigliato debbono figurare obbligatoriamente e in modo leggibile il nome della denominazione di origine «Sidra de Asturias» e i dati definiti dalla normativa d'applicazione.

Il consumatore distingue chiaramente il tipo di sidro grazie al diverso dispositivo di chiusura della bottiglia. Poiché per il «sidro» la pressione nella bottiglia è superiore a tre atmosfere, sia il sistema di chiusura che il tipo di bottiglia sono diversi da quelli adoperati per il sidro naturale.

Ad ogni modo, la D.O.P. «Sidra de Asturias» è la menzione che deve figurare sull'etichetta di tutti i sidri protetti che rispondono ai requisiti del regolamento d'applicazione approvato; inoltre, conformemente alla normativa generale in materia di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, le menzioni «Sidra» o «Sidra natural», secondo i casi, sono obbligatorie.

Tutti i recipienti che contengono sidro protetto dalla D.O.P. debbono essere provvisti di un'etichetta di controllo numerata fornita dal Consejo Regulador.

Non sono ammesse quelle etichette che, per qualunque motivo, possono indurre in confusione il consumatore ed il Consejo Regulador ha facoltà di revocare anche quelle già autorizzate.

#### 4.9 Condizioni nazionali:

La denominazione di origine protetta «Sidra de Asturias» deve rispondere ai seguenti requisiti di ordine legislativo:

Requisiti legislativi nazionali	Legge del 25/1970, del 2 dicembre «Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes» (Statuto della vite, del vino e degli alcolici) e il regolamento approvato con Decreto 835/1972, del 23 marzo.
	Decreto 835/1972 del 23 marzo, emanato in esecuzione della legge 25/1970.
	Ordinanza del 25 gennaio 1994, che precisa la corrispondenza fra la legislazione spagnola e il regolamento (CEE) n. 2081/1992, in materia di indicazioni geografiche e di denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
	Decreto reale 1643/1999, del 22 ottobre, che disciplina la procedura di inoltro delle domande d'iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

1. ORDINANZA DEL 1º AGOSTO 1979 (BOE del 28 agosto), che approva la regolamentazione del sidro e delle altre bevande estratte dalla mela.
  - Correzione di errori contenuti nel BOE del 21 settembre 1979.
  - Modificata con:
    - Ordinanza del 27 luglio 1984 (cfr. punto 2).
    - Ordinanza del 24 settembre 1985 (cfr. punto 3).
    - Deroghe alle specifiche in materia di tolleranza consentita della gradazione alcolica di cui all'articolo 17 con: Decreto reale 1045/1990 [cfr. I, 9].
    - Deroghe ai punti: 2, paragrafo A); 4, 5, 6, 8, 9 e 10, paragrafo B); e 6, paragrafo C) dell'articolo 6 del capitolo III con: Decreto reale 145/1997 [cfr. VIII, 7].
2. ORDINANZA DEL 27 LUGLIO 1984 (BOE del 7 agosto), che modifica parzialmente l'articolo 9 dell'ordinanza del 1º agosto 1979 (cfr. punto 1).
3. ORDINANZA del 24 SETTEMBRE 1985 (BOE del 16 ottobre), che modifica il capitolo VII dell'ordinanza del 1º agosto 1979 (cfr. punto 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**

(2005/C 98/04)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

**Data della decisione:** 4.8.2004**Stato membro:** Regno Unito — West Cumbria**Aiuto N:** N 177/04**Denominazione:** Aggiustamenti apportati alla carta degli aiuti regionali del Regno Unito 2000-2006**Obiettivo:** Aiuto regionale**Intensità o importo dell'aiuto:** 20 % ESN**Durata:** A decorrere dall'entrata in vigore della decisione fino al 31 dicembre 2006

Il testo della decisione nella lingua facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://europa.eu.int/comm/secretariat\\_general/sgb/state\\_aids/](http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/)**Data della decisione:** 5.9.2003**Stato membro:** Belgio**Aiuto N:** N 179/03**Denominazione:** Aiuto in favore di Ford Werke AG a Genk**Obiettivo:** Realizzazione di un grande progetto d'investimento nell'industria automobilistica in base alla disciplina multisettoriale degli aiuti regionali**Base giuridica:** Aiuto ad hoc**Stanziamento:** 1 073 milioni di EUR (Ford)**Intensità o importo dell'aiuto:** 45,06 milioni di EUR (Ford)**Durata:** 2003-2007**Altre informazioni:** L'aiuto, in totale, ammonta a 2.572 milioni di euro per cinque fornitori di componenti di primo livello nel quadro del progetto globale.

Il testo della decisione nella lingua facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://europa.eu.int/comm/secretariat\\_general/sgb/state\\_aids/](http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/)**Data della decisione:** 13.10.2004**Stato membro:** Regno Unito**Aiuto N:** N 195/2004**Denominazione:** Sostegno all'impiego delle strutture di ricerca e sviluppo nel National Microsystems Packaging Centre (NMPC)**Obiettivo:** Aiuto alla R&S**Stanziamento:** 5 000 000,00 GBP**Durata:** Dall'1.1.2005 al 31.12.2010

Il testo della decisione nella/e lingua/e facente/i fede, senza i dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://europa.eu.int/comm/sg/sgb/state\\_aids/](http://europa.eu.int/comm/sg/sgb/state_aids/)**Data della decisione:** 26.7.2004**Stato membro:** Portogallo**Aiuto N:** N 228/04**Denominazione:** Modifica del regime di aiuti a favore di prodotti turistici di carattere strategico (SIVETUR)**Obiettivo:** Migliorare e diversificare l'offerta turistica nazionale**Base giuridica:** Portaria**Stanziamento:** 300 milioni di euro**Intensità o importo dell'aiuto:** Variabile secondo i progetti d'investimento, le imprese e le regioni**Durata:** Fino al 31.12.2006**Altre informazioni:** N 89/2000

Il testo della decisione nella lingua facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://europa.eu.int/comm/secretariat\\_general/sgb/state\\_aids/](http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/)**Data di adozione:** 21.10.2004**Stato membro:** Spagna**Aiuto N:** N 240/2004**Denominazione:** Progetto di aiuto per la metanizzazione della Comunità autonoma della Regione di Murcia**Obiettivo:** Sviluppo regionale (tutti i settori)**Base giuridica:** Real Decreto 949/2001; Real Decreto 1434/2002; Orden ECO/31/2004; Orden de la Consejería de Economía, Industria e Innovación de la Región de Murcia

**Stanziamento:** 11 181 000 EUR

**Intensità o importo dell'aiuto:** La percentuale proposta di intensità dell'aiuto prevista dalla misura è pari al 17,91 % lordo.

**Durata:** Fino al 31.12.2012

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/](http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/)

---

**Data della decisione:** 21.10.2004

**Stato membro:** Spagna

**Aiuto N:** N 333/2004

**Denominazione:** Misure temporanee di difesa della costruzione navale — Proroga del regime

**Obiettivo:** Aiuto al funzionamento connesso al contratto nel settore della costruzione navale

**Base giuridica:** Real Decreto 442/1994 of 11 March 1994, as amended by Real Decreto 1274/2003 of 10 October 2003

**Intensità dell'aiuto:** 6 % massimo del valore del contratto

**Durata:** 25 ottobre 2002 — 31 marzo 2005; trasportatori GNL: 25 giugno 2003 — 31 marzo 2005

Il testo della decisione nella lingua facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://europa.eu.int/comm/secretariat\\_general/sgb/state\\_aids/](http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/)

---

**Data della decisione:** 30.3.2004

**Stato membro:** Germania

**Aiuto N:** N 423/03

**Denominazione:** Aiuto in favore di cinque società a Brandeburgo (DMT Potsdam — Gesellschaft für Umwelt- und Geotechnik; Quantum Hydrometrie GmbH — Gesellschaft für Mess- und Systemtechnik mbH; Institut für angewandte Gewässerökologie GmbH; WASY GmbH — Gesellschaft für wasserwirtschaftliche Planung und Systemforschung mbH; Voigt Ingenieure Luckau GmbH)

**Obiettivo:** Misura di aiuto allo sviluppo

**Base giuridica:** Aiuto ad hoc

**Stanziamento:** 3,29 milioni di EUR

**Durata:** 2003-2005

Il testo della decisione nella lingua facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://europa.eu.int/comm/secretariat\\_general/sgb/state\\_aids/](http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/)

---

**Data della decisione:** 8.9.2004

**Stato membro:** Germania

**Aiuto N:** N 598/2003

**Denominazione:** Aiuti a favore di DOW per la costruzione di una condotta per l'etilene fra Stade e Teutschenthal

**Obiettivo:** Sviluppo regionale

**Base giuridica:** Investitionszulagengesetz 1999

**Stanziamento:** 13 616 000 EUR

Il testo della decisione nella lingua facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://europa.eu.int/comm/secretariat\\_general/sgb/state\\_aids/](http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/)

---

**Data di adozione:** 2.3.2005

**Stati membri:** Irlanda

**Aiuto N:** N 599/2004

**Denominazione:** Esenzione dalle accise per i carburanti biologici — vantaggio fiscale

**Obiettivo:** Difesa dell'ambiente

**Base giuridica:** Section 98A of Finance Act of 1999 amended in 2004

**Stanziamento:** 3 milioni di EUR all'anno

**Durata:** 2 anni

Il testo della decisione nella lingua facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://europa.eu.int/comm/secretariat\\_general/sgb/state\\_aids/](http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids/)