

Gazzetta ufficiale

C 197

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

52° anno
21 agosto 2009

<u>Numero d'informazione</u>	Sommar	Pagina
------------------------------	--------	--------

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione

2009/C 197/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5563 — SHV/ERIKS) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione

2009/C 197/02	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

2009/C 197/03	Comunicazione della Commissione nel quadro dell'attuazione della direttiva 2004/108/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la direttiva 89/336/CEE ⁽¹⁾ (Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva)	3
---------------	---	---

IT

<u>Numero d'informazione</u>	Sommar io (<i>segue</i>)	Pagina
2009/C 197/04	Comunicazione della Commissione nell'ambito dell'applicazione della direttiva 1999/5/CE del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante le apparecchiature radio e le apparecchiature terminali di telecomunicazione e il reciproco riconoscimento della loro conformit� (1) (<i>Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva</i>)	3

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2009/C 197/05	Elenco delle societ� specializzate sul piano internazionale in materia di controllo e di sorveglianza (in appresso denominate «societ� di sorveglianza»), riconosciute dagli Stati membri ai sensi dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 800/1999 (<i>Il presente elenco sostituisce quello pubblicato nella GU C 222 del 30 agosto 2008, pag. 14</i>)	4
2009/C 197/06	Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunit� — Invito a presentare proposte in merito all'esercizio di servizi aerei di linea in conformit� degli oneri di servizio pubblico (1)	8

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione

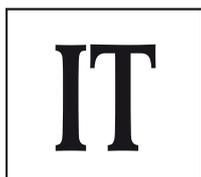
2009/C 197/07	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5598 — Dragados/Pol-Aqua Group) — Caso ammissibile alla procedura semplificata (1)	9
---------------	---	---

ALTRI ATTI

Commissione

2009/C 197/08	Pubblicazione di una domanda, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	10
2009/C 197/09	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	14

Nota per il lettore (vedi terza pagina di copertina)



(1) Testo rilevante ai fini del SEE

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.5563 — SHV/ERIKS)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2009/C 197/01)

In data 31 luglio 2009 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
 - in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32009M5563. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

20 agosto 2009

(2009/C 197/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,4243	AUD	dollari australiani	1,7124
JPY	yen giapponesi	134,11	CAD	dollari canadesi	1,5600
DKK	corone danesi	7,4436	HKD	dollari di Hong Kong	11,0398
GBP	sterline inglesi	0,86380	NZD	dollari neozelandesi	2,1055
SEK	corone svedesi	10,1977	SGD	dollari di Singapore	2,0617
CHF	franchi svizzeri	1,5169	KRW	won sudcoreani	1 777,50
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	11,3161
NOK	corone norvegesi	8,5955	CNY	renminbi Yuan cinese	9,7305
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,3320
CZK	corone ceche	25,585	IDR	rupia indonesiana	14 326,89
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	5,0228
HUF	fiorini ungheresi	271,50	PHP	peso filippino	68,964
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	45,2200
LVL	lats lettoni	0,6993	THB	baht thailandese	48,462
PLN	zloty polacchi	4,1520	BRL	real brasiliano	2,6194
RON	leu rumeni	4,2335	MXN	peso messicano	18,2733
TRY	lire turche	2,1250	INR	rupia indiana	69,3710

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

Comunicazione della Commissione nel quadro dell'attuazione della direttiva 2004/108/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la direttiva 89/336/CEE

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva)

(2009/C 197/03)

La data di cessazione della presunzione di conformità della norma «EN 55022:1998 Apparecchi per la tecnologia dell'informazione — Caratteristiche di radiodisturbo — Limiti e metodi di misura [CISPR 22:1997 (Modificata)]» e delle sue modifiche «A1:2000 alla EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A1:2000)» e «A2:2003 alla EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A2:2002)», fissata dalla comunicazione della Commissione pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 126 del 5 giugno 2009, è rinviata al 1° ottobre 2011.

Comunicazione della Commissione nell'ambito dell'applicazione della direttiva 1999/5/CE del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante le apparecchiature radio e le apparecchiature terminali di telecomunicazione e il reciproco riconoscimento della loro conformità

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva)

(2009/C 197/04)

La data di cessazione della presunzione di conformità della norma «EN 55022:1998 Apparecchi per la tecnologia dell'informazione — Caratteristiche di radiodisturbo — Limiti e metodi di misura [CISPR 22:1997 (Modificata)]» e delle sue modifiche «A1:2000 alla EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A1:2000)» e «A2:2003 alla EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A2:2002)», fissata dalla comunicazione della Commissione pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 280 del 4 novembre 2008, è rinviata al 1° ottobre 2011.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Elenco delle società specializzate sul piano internazionale in materia di controllo e di sorveglianza (in appresso denominate «società di sorveglianza»), riconosciute dagli Stati membri ai sensi dell'allegato VI del regolamento (CE) n. 800/1999

(Il presente elenco sostituisce quello pubblicato nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee C 222 del 30 agosto 2008, pag. 14)

(2009/C 197/05)

1. INDICAZIONI GENERALI

A norma dell'articolo 16, paragrafo 1, lettera b), e paragrafo 2, lettera c), del regolamento (CE) n. 800/1999 ⁽¹⁾ della Commissione, le società di sorveglianza riconosciute dagli Stati membri sono abilitate ad emettere certificati che attestano lo scarico e l'importazione dei prodotti agricoli che beneficiano di una restituzione all'esportazione in un paese terzo o quantomeno l'arrivo a destinazione di detti prodotti in un paese terzo.

Inoltre, le società di sorveglianza riconosciute e controllate da uno Stato membro a norma dell'articolo 16, lettere da a) a f), del regolamento (CE) n. 800/1999 o un ente ufficiale dello Stato membro, sono responsabili per l'esecuzione dei controlli di cui all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 639/2003 della Commissione (norme in materia di benessere degli animali vivi della specie bovina durante il trasporto ai fini della concessione di restituzioni all'esportazione).

Il riconoscimento e il controllo delle società di sorveglianza sono di competenza degli Stati membri.

Il riconoscimento di una società di sorveglianza da parte di uno Stato membro è valido in tutti gli Stati membri. In altri termini, i certificati rilasciati da società di sorveglianza riconosciute possono essere utilizzati in tutta la Comunità, quale che sia lo Stato membro in cui ha sede la società di sorveglianza che rilascia il certificato.

Per informazione degli esportatori comunitari di prodotti agricoli, la Commissione pubblica periodicamente un elenco di tutte le società di sorveglianza riconosciute dagli Stati membri. **L'elenco accluso è stato aggiornato il 1° luglio 2009.**

2. AVVERTENZA

La Commissione richiama l'attenzione degli esportatori sui punti seguenti:

- Il fatto che una società di sorveglianza figuri nell'elenco non garantisce automaticamente che i certificati da essa rilasciati siano accettabili. In alcuni casi possono essere richieste prove supplementari. Può anche darsi che in un secondo tempo i certificati rilasciati risultino inesatti,
- Una società può essere tolta dall'elenco in qualsiasi momento. Si consiglia quindi agli esportatori, prima d'impegnarsi con una di queste società, di verificare presso le autorità competenti se essa continui a godere del riconoscimento [cfr. allegato X del regolamento (CE) n. 800/1999],
- L'esportatore che desidera ottenere maggiori informazioni su una delle società in questione può rivolgersi all'autorità nazionale che ha concesso il riconoscimento di detta società.

⁽¹⁾ GU L 102 del 17.4.1999, pag. 11. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 671/2004 (GU L 105 del 14.4.2004, pag. 5).

ALLEGATO

Elenco delle società di sorveglianza riconosciute dagli Stati membri**DANIMARCA**

Baltic Control Ltd Aarhus ⁽¹⁾
Sindalsvej 42 B
P.O. Box 2199
8240 Risskov
DANMARK
Tel. +45 86216211
Fax +45 86216255
E-mail: baltic@balticcontrol.com

Periodo di validità del riconoscimento: dal 21.7.2008 al 20.7.2011

GERMANIA

IPC HORMANN GMBH ⁽¹⁾
Independent Product-Controlling
Ernst-August-Straße 10
29664 Walsrode
DEUTSCHLAND
Tel. +49 516160390
Fax: +49 51616039101
E-mail: ipc@ipc-hormann.com

Periodo di validità del riconoscimento: dall'1.4.2009 al 31.3.2012

Argos Control
Warenprüfung GmbH
Gustav-Meyer-Allee 26A
13355 Berlin
DEUTSCHLAND
Tel. +49 302830573-0
Fax +49 302830573-16
E-mail: Allgemein@argoscontrol.de

Periodo di validità del riconoscimento: dall'1.6.2008 al 31.5.2011

SPAGNA

Sgs Espanola de Control S.A. ⁽¹⁾
C/ Trespaderne, 29
Edificio Barajas I
(Bº del Aeropuerto)
28042 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913138000
Fax +34 913138080
<http://www.sgs.es>
E-mail: david.perez@sgs.com

Periodo di validità del riconoscimento: dall'1.10.2008 al 31.9.2011 [relativamente al regolamento (CE) n. 800/1999], dal 22.12.2008 al 21.12.2011 [relativamente al regolamento (CE) n. 639/2003]

FRANCIA

Control Union Inspections France
8 boulevard Ferdinand de Lesseps
B.P. 4077
76022 Rouen
FRANCE
Tel +33 232102100
Fax +33 235718099
Courriel: qufrance@control-union.fr

Periodo di validità del riconoscimento: approvazione scaduta; riapprovazione in corso di esame

⁽¹⁾ Questa società è stata anche abilitata ad effettuare controlli nei paesi terzi a norma del regolamento (CE) n. 639/2003 (benessere degli animali vivi della specie bovina durante il trasporto).

ITALIA

SOCIETÁ SGS ITALIA SpA
Sede legale: Via Gasparre Gozzi 1/A
20129 Milano MI
ITALIA
Tel. +39 0273931
Fax +39 0270124630
<http://www.sgs.com>

Periodo di validità del riconoscimento: dal 14.3.2008 al 13.3.2011

SOCIETÁ VIGLIENZONE ADRIATICA SpA
Sede legale: Via della Moscova n. 38
20121 Milano MI
ITALIA
<http://www.viglienzone.it>

Filiale di Ravenna: C.ne Piazza d'Armi, 130
48100 Ravenna RA
ITALIA
Tel. +39 0544422242
Fax +39 0544422330
E-mail: controlli@viglienzone.it

Periodo di validità del riconoscimento: dal 14.2.2009 al 13.2.2012

SOCIETÁ BOSSI & C. — TRANSITI SpA
Via D. Fiasella n. 1
16121 Genova GE
ITALIA
Tel. +39 0105716-1
Fax +39 010582346
<http://www.bossi-transiti.it>
E-mail: urveyor@bossi-transiti.it

Periodo di validità del riconoscimento: dal 15.6.2007 al 14.6.2010

PAESI BASSI

CONTROL UNION NEDERLAND ⁽¹⁾
Jufferstraat, 9-15
Postbus 22074
3003 DB Rotterdam
NEDERLAND
Tel. +31 102823390
Fax +31 104123967
E-mail: netherlands@controlunion.com

Periodo di validità del riconoscimento: dall'1.11.2008 al 31.10.2011

SAYBOLT INTERNATIONAL B.V.
Stoomloggerweg 12
3133 KT Vlaardingen
NEDERLAND
Tel. +31 104609911
Fax +31 104353600
<http://www.saybolt.com>

Periodo di validità del riconoscimento: dall'1.2.2007 al 31.1.2010

POLONIA

J.S. Hamilton Poland Ltd. Sp. z o.o.
Ul. Świętojańska 134
81-404 Gdynia
POLSKA/POLAND
Tel. +48 586607720
Fax +48 586007721
<http://www.hamilton.net.pl>

⁽¹⁾ Questa società è stata anche abilitata ad effettuare controlli nei paesi terzi a norma del regolamento (CE) n. 639/2003 (benessere degli animali vivi della specie bovina durante il trasporto).

Periodo di validità del riconoscimento: dal 3.12.2007 al 3.12.2010

Polcarga International Sp. z o.o.
Ul. Henryka Pobożnego 5
70-900 Szczecin
POLSKA/POLAND
Tel. +48 914340211
Fax +48 914882036
<http://www.polcarga.pl>

Periodo di validità del riconoscimento: dal 3.12.2007 al 3.12.2010

SGS Polska Sp. z o.o.
Ul. Bema 83
01-233 Warszawa
POLSKA/POLAND
Tel. +48 223292222
Fax +48 223292220
<http://www.sgs.pl>

Periodo di validità del riconoscimento: dal 3.12.2007 al 3.12.2010

FINLANDIA

OY LARS KROGIUS AB ⁽¹⁾
Vilhonvuorenkatu 11 B 10
FI-00500 Helsinki
SUOMI/FINLAND
Puhelin +358 947636300
Faksi +358 947636363
<http://www.krogius.com>
E-mail: average.finland@krogius.com

Periodo di validità del riconoscimento: dal 15.5.2009 al 14.5.2012

REGNO UNITO

ITS TESTING SERVICES LTD (Intertek)
Caleb Brett House
734 London Road
West Thurrock Grays
Essex RM20 3NL
UNITED KINGDOM
Tel. +44 1708680200
Fax +44 1708680262
E-mail: mstokes@caleb-brett.com

Periodo di validità del riconoscimento: dal 4.4.2007 al 4.4.2010

⁽¹⁾ L'autorizzazione al rilascio di certificati è concessa a questa società solo per Russia, Ucraina e Bielorussia. Per ulteriori informazioni si prega di contattare le autorità finlandesi.

Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Invito a presentare proposte in merito all'esercizio di servizi aerei di linea in conformità degli oneri di servizio pubblico

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2009/C 197/06)

Stato membro	Grecia
Rotta interessata	Atene–Astipalea Atene–Ikaria Atene–Leros Atene–Milos Salonicco–Chios Salonicco–Samos Limnos–Mitilene–Rodi–Samos–Rodi Rodi–Karpathos–Kassos–Sitia Alexandroupoli–Sitia Azio–Sitia Atene–Citera Atene–Naxos Atene–Paros Atene–Karpathos Atene–Sitia Atene–Skiathos Salonicco–Corfù Rodi–Kos–Leros–Astipalea Corfù–Azio–Cefalonia–Zacinto Atene–Kalymnos Salonicco–Kalamata Atene–Skyros Salonicco–Skyros Rodi–Kastelorizo
Durata del contratto	1 ottobre 2009-30 settembre 2013
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	77 giorni dalla data di pubblicazione dell'avviso degli OSP (GU C 131 del 10.6.2009, pag. 15)
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere gratuitamente il testo del bando di gara e qualsivoglia informazione e/o documentazione pertinente correlata alla gara d'appalto e all'onere di servizio pubblico	Autorità ellenica dell'aviazione civile Direzione generale dei trasporti aerei Divisione trasporto aereo e affari internazionali Sezione II Vas. Georgiou 1 166 04 Elliniko GREECE Tel. +30 2108916149 / 2108916121 Fax +30 2108947132 sito web: http://www.hcaa.gr

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.5598 — Dragados/Pol-Aqua Group)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2009/C 197/07)

1. In data 13 agosto 2009 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Dragados S.A. («Dragados», Spagna), appartenente a Actividades de Construccion y Servicios, S.A. («ACS Group», Spagna), acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del suddetto regolamento, il controllo dell'insieme di Przedsiębiorstwo Robót Inżynieryjnych «Pol-Aqua» S.A. («Pol-Aqua Group», Polonia) mediante offerta pubblica annunciata il 30 luglio 2009.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - Dragados: costruzioni, attività di dragaggio, opere civili, concessioni relative a strade e ferrovie,
 - Pol-Aqua Group: servizi di costruzione nel campo dell'ingegneria civile, trattamento delle acque, strade e oleodotti.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia, si riserva la decisione finale al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301 o 22967244) o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5598 — Dragados/Pol-Aqua Group, al seguente indirizzo:

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

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

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

(2009/C 197/08)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA»

N. CE: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002

DOP (X) IGP ()

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello stato membro:

Nome: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino
Indirizzo: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
E-mail: sgcaae@mapya.es

2. Associazione richiedente:

Nome: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga
Indirizzo: Av. de Andalucía, 1
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tel. +34 58632715
Fax +34 58632961
E-mail: chirimoya@crchirimoya.org
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: ortofruttili e cereali freschi o trasformati

4. Disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome:

«Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga»

4.2. Descrizione:

Frutti del Chirimoyo (*Annona Cherimola* Mill.), varietà botanica «Impressa», ottenuti dalla varietà locale «Fino de Jete», da consumarsi allo stato fresco.

Le caratteristiche del prodotto sono fornite per i frutti della varietà Fino de Jete e sono modulate dall'influenza dell'ambiente geografico, la Costa Tropicale di Granada-Málaga.

- Frutti con buccia formata da scaglie lisce o leggermente concave sulle ariste al momento ottimale del raccolto, forma del frutto sferica, ovoidale, cuoriforme o a rene, con tendenza simmetrica rispetto all'asse del peduncolo.
- Al momento ottimale di maturazione il colore è verde chiaro.
- Buccia del frutto relativamente spessa.
- Semi inglobati nei carpelli, ragion per cui non è facile staccarli.
- Sapore molto dolce ma equilibrato con il sapore subacido, con contenuto di zuccheri solubili superiore a 17° Brix.
- La polpa a maturazione è di colore bianco — bianco avorio.

Per quanto riguarda le categorie e le tolleranze ci si conforma alle disposizioni della norma di qualità per le anone. Saranno protetti dalla denominazione d'origine soltanto i frutti rientranti nelle categorie Extra e I.

4.3. Zona geografica:

La zona di produzione, condizionamento e imballaggio delle anone protette dalla Denominazione di origine «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga» è costituita dai terreni siti nell'omonima comarca naturale che corrisponde ai seguenti comuni:

per la provincia di Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentej, Jete e Almuñécar;

per la provincia di Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo e Vélez-Málaga.

Il condizionamento e l'imballaggio delle anone nella zona geografica è giustificato dal fatto che si tratta di un frutto molto delicato e deperibile la cui buccia può diventare molto facilmente scura in seguito a danni meccanici quali ammaccature, colpi, ecc. La manipolazione del prodotto deve essere realizzata con la massima attenzione dal momento della raccolta manuale nel campo fino all'imballaggio del prodotto negli appositi magazzini, da effettuarsi entro le 24 ore. E' assolutamente proibito effettuare un altro imballaggio del frutto nonché ulteriori manipolazioni del medesimo.

4.4. Prova dell'origine:

Sono elementi fondamentali che comprovano l'origine e la qualità del prodotto. Sono costituiti dai seguenti procedimenti:

- le anone della varietà autorizzata devono provenire da piantagioni iscritte e situate nella zona di produzione,
- le pratiche di coltivazione, nei frutteti regolarmente iscritti, devono essere stabilite nel disciplinare, debitamente controllato per garantirne l'osservanza,
- il prodotto viene trasportato e conservato in centri ortofrutticoli iscritti e situati nella zona di produzione in condizioni tali da garantirne la conservazione ottimale,

- il condizionamento, l'imballaggio, la presentazione, la spedizione e la conservazione delle anone devono essere effettuati sotto il controllo del Consejo Regulador,
- per garantire la qualità dei frutti vengono effettuate con una certa frequenza analisi fisico-chimiche ed organolettiche,
- vengono confezionati e immessi sul mercato con la garanzia dell'origine, comprovata dalla controetichetta numerata del Consejo Regulador, soltanto i frutti che abbiano superato tutti i controlli nel corso dell'intero processo. Il Consejo Regulador consegnerà alle imprese di commercializzazione il numero di controetichette corrispondenti, sulla base del prodotto consegnato dall'agricoltore a tale centro di condizionamento e imballaggio nonché del numero di pezzi contenuto in ciascun imballaggio.

4.5. Metodo di ottenimento:

La coltivazione delle anone ha inizio come quella di qualsiasi altra pianta da frutto, ossia con l'impianto, il quale avviene mediante una pianta innestata. Il materiale vegetale innestato corrisponde alla varietà tradizionalmente impiantata nella zona, ossia la varietà Fino de Jete.

La densità di impianto usuale oscilla fra 160 e 200 alberi per ettaro.

Durante i primi 3-4 anni di vita dell'albero si procede alla potatura di formazione, a partire dal quinto anno, una volta che la pianta entra in produzione, si procede alla potatura di fruttificazione che segna l'indice di produttività della pianta. Il periodo ottimale per realizzare la potatura è la fine dell'inverno.

La tecnica di impollinazione manuale, con l'aiuto dell'uomo, viene quindi ad integrare l'impollinazione naturale in quelle zone della Costa Tropical di Granada-Malaga che presentano un'impollinazione naturale irregolare o insufficiente.

Se è vero che la fecondazione è difficile, è vero anche che l'anona cherimolia ha il vantaggio di essere resistente ai parassiti. Il parassita principale di questa pianta è la «mosca della frutta» o «Mosca del Mediterraneo» (*Ceratitis Capitata* Wied). In proporzione inferiore si trova anche il *Coccus hesperidum* e lo *Pseudococcus citri*. Per combatterlo si adoperano anche insetticidi autorizzati.

Fra le malattie principali sono frequenti i marciumi delle radici principali, causati principalmente dalla *Armillaria mellea* e dalla *Rosellina necatrix* in seguito ad un eccesso di umidità alla base della pianta, ragion per cui si consiglia di scoprire la base della pianta e le radici principali, grattando la parte marcia fino ad arrivare al legno sano e disinfettando poi con un fungicida autorizzato.

All'inizio della primavera è normale arare il campo delle anone fino a circa quindici centimetri di profondità.

La quantità di fertilizzante dipende da una serie di fattori quali la fertilità del terreno, il sistema di irrigazione, l'innesto, l'età dell'albero e specialmente l'aspettativa di raccolto.

Nella zona delimitata si utilizzano sistemi di irrigazione ben differenziati, a seconda che il frutteto si trovi su terreni piani o in pendenza, ossia irrigazione localizzata e a tappeto, rispettivamente.

La raccolta del prodotto è esclusivamente manuale. Una volta raccolti i frutti, il trasporto verso i centri di condizionamento e di imballaggio deve essere effettuato con attenzione in modo da preservare intatte le caratteristiche del prodotto.

Una volta che i frutti sono giunti nei centri di condizionamento e di imballaggio, si procede alla classificazione in base alla categoria.

La manipolazione del prodotto deve essere realizzata con la massima cura dal momento della raccolta manuale nel campo fino all'imballaggio del prodotto negli appositi magazzini, che deve essere effettuato entro le 24 ore. È assolutamente proibito effettuare un secondo imballaggio del frutto nonché ulteriori manipolazioni.

4.6. Legame:

La varietà «Fino de Jete» è il risultato di un processo di selezione naturale con l'intervento umano su una specie giunta dal continente americano nel secolo XVIII. Attualmente si coltiva esclusivamente sulla Costa Tropicale di Granada-Malaga.

Fra i criteri per i quali è stata selezionata dagli agricoltori della zona ricordiamo: la resa elevata e sicura negli anni, fattore dovuto per lo più ad una biologia perfettamente adattata all'ambiente, il colore della buccia verde pallido parzialmente ascrivibile alle pratiche di coltivazione, l'alta densità di piantagione, le pratiche di potatura e la particolare orografia delle valli intertropicali che offrono ai frutti molta ombra riparandoli così dal sole.

D'altro canto, la buccia, formata da scaglie del tipo Impresa, è più spessa rispetto a quella di altre varietà, ne agevola la manipolazione e il trasporto diminuendo la fragilità del frutto in caso di danni meccanici. A livello organolettico il suo sapore è equilibrato, fra il dolce e il subacido, ed è d'altro canto influenzato dalle condizioni climatiche della zona, in cui i frutti maturano d'estate, epoca in cui si registrano le temperature più elevate di tutto l'anno; tali frutti contengono così maggiori quantità di zuccheri solubili. Questa è una conseguenza dell'ubicazione della zona di produzione ad un parallelo che corrisponde ad una zona temperata del pianeta, rispetto alle più importanti zone di produzione a livello mondiale in cui i frutti maturano invece durante tutto l'anno, in quanto le piante crescono a latitudini prossime dei tropici e addirittura all'equatore.

Tutte le caratteristiche confermano che la varietà «Fino de Jete» si comporta come un ecotipo perfettamente adattato alle condizioni subtropicali della zona di produzione di questa Denominazione d'origine.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga»
Indirizzo: Av. Juan Carlos I, Ed. Estación, Apdo. de Correos 648
18690 Almuñécar (Granada)
ESPAÑA
Tel. +34 958635865
Fax +34 958639201
E-mail: chirimoya@crchirimoya.org

Il Consejo Regulador della Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga» applica la norma EN 45011 conformemente alla normativa vigente.

4.8. *Etichettatura:*

Le etichette commerciali, proprie di ciascuna ditta iscritta, devono essere approvate dal Consejo Regulador. Su di esse deve figurare obbligatoriamente la dicitura: «Denominación de Origen Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga».

Qualsiasi confezione in cui viene confezionata l'anona protetta dalla Denominación de Origen sarà munita di controetichette numerate, rilasciate dal Consejo Regulador, e sarà collocata nei depositi iscritti e sempre in modo tale da non consentire un riutilizzo dell'imballaggio.

Le controetichette numerate vengono utilizzate sia per la categoria Extra che per la categoria I.

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

(2009/C 197/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«**COLLINE PONTINE**»

CE N.: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Indirizzo: Via XX Settembre 20
 00187 Roma RM
 ITALIA
 Tel. +39 0646655104
 Fax +39 0646655306
 e-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Associazione:

Nome: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina
 Indirizzo: Via Don Minzoni
 04100 Latina LT
 ITALIA
 Tel. +39 0773668957
 Fax +39 0773668957
 e-mail: aspollatina@libero.it
 Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.5 — Materie grasse — olio extravergine di oliva

4. Disciplinare:

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome:

«Colline Pontine»

4.2. Descrizione:

Olio extravergine di oliva con le seguenti caratteristiche fisiche e chimiche:

VALUTAZIONI CHIMICO — FISICHE

Acidità totale espressa in Acido Oleico inferiore o uguale 0,6 grammi per 100 gr di olio

Numero di perossidi uguale o inferiore a 12

Valore dei polifenoli superiore a 100 mg/kg

Acido oleico uguale o superiore a 72 per cento

PROFILO ORGANOLETTICO: colore dal verde intenso al giallo con riflessi dorati

Il colore è legato al periodo di raccolta delle olive della cultivar Itrana, che, grazie alla maturazione «scalare», può iniziare a novembre e protrarsi sino al 31 gennaio dell'anno successivo. Questa caratteristica varietale, consente a produttori e trasformatori dell'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine» di programmare la raccolta delle olive in funzione dei diversi fattori stagionali (andamento climatico, quantità di produzione negli oliveti).

All'olfatto, l'Olio di oliva extra vergine «Colline Pontine» si caratterizza per la presenza di un aroma fruttato da medio ad intenso di oliva verde, con retrogusto di mandorla e con nota tipica di erbaceo fragrante; sentore tipico è il pomodoro (verde). Da lieve a medio l'Amaro ed il Piccante.

DESCRITTORI ORGANOLETTICI	MEDIANA
Difetti	0
Fruttato di oliva	4-7
Amaro	3-5
Piccante	3-5
Pomodoro	3-6

L'olio extravergine di oliva «Colline Pontine» DOP deve essere ottenuto dalle seguenti varietà di olivo:

- «Itrana» dal 50 % al 100 %,
- «Frantoio» e «Leccino», sino al 50 %,
- Altre varietà, fino ad un massimo del 10 %.

4.3. Zona geografica:

La zona di produzione della denominazione di origine protetta «Colline Pontine» interessa il territorio amministrativo di alcuni comuni della provincia di Latina situati nella Regione Lazio e precisamente:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Rocca Massima, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

4.4. Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli olivicoltori, dei frantoiani e degli imbottigliatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte delle strutture di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare e dal relativo piano di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento:

Il disciplinare prevede tra l'altro che per la gestione del suolo, si eseguono delle lavorazioni meccaniche superficiali che risultano utili anche per il controllo delle erbe infestanti. È consentita la pratica dell'inerbimento. È consentito il diserbo chimico. La difesa fitosanitaria deve essere effettuata secondo le modalità della lotta guidata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sulle olive. La produzione non può superare i 100 Kg per pianta di olivo. La raccolta delle olive deve essere effettuata manualmente o meccanicamente a condizione che durante l'operazione sia evitata la permanenza delle drupe sul terreno. In ogni caso devono essere utilizzate le reti, mentre è vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente. La raccolta viene effettuata a partire dall'inizio dell'invasatura e si conclude entro il 31 gennaio. È vietato l'uso di prodotti chimici che provochino o agevolino l'abscissione dei frutti. Per il trasporto delle olive devono essere utilizzati contenitori traforati e lavabili. È consentita l'utilizzazione di contenitori di acciaio inossidabile o di altri materiali lavabili e per uso

alimentare, purchè la lavorazione delle olive in essi contenute sia eseguita nello stesso giorno. In ogni caso le olive raccolte debbono essere molite entro 48 ore dalla raccolta. È assolutamente vietato l'uso di coadiuvanti chimici e/o biologici, coadiuvanti meccanici (talco) e quindi per l'estrazione sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici leali atti a produrre oli che rappresentino il più fedelmente possibile le proprie caratteristiche. Le olive debbono essere sottoposte a defogliazione e lavaggio per eliminare eventuali residui di antiparassitari o sostanze estranee. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti. La gramolatura dovrà essere effettuata alla temperatura massima di 33 °C della pasta di olive, per una durata di 50 minuti al massimo. È vietato il metodo di trasformazione noto col nomadi «ripasso». È vietato altresì il ricorso a prodotti ad azione chimica o biologica e l'uso del talco nell'ambito del processo di estrazione. La resa in olio non può essere superiore a 27 % in peso di olive. È consentito l'ottenimento dell'olio extravergine a denominazione di origine protetta «Colline Pontine» con metodo biologico. I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Colline Pontine» ai fini dalla immissione al consumo debbono essere in vetro scuro, ceramica o in lamina metallica inossidabile con i costituenti a norma di legge e con l'etichetta di seguito descritta, di capacità non superiore a 5 litri. Sono ammesse confezioni in bustine monodose di laminato metallico di alluminio ed idonei materiali sintetici consentiti dalla legge, dalla capacità di 10 ml, recanti le disposizioni previste dalla normativa vigente più una numerazione progressiva attribuita dall'organismo di controllo. La coltivazione delle olive, nonché l'estrazione, e l'imbottigliamento dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta «Colline Pontine» devono avvenire nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente punto 4.3, per ridurre i rischi di deterioramento e decadimento della qualità organolettica nelle fasi tra l'estrazione, lo stoccaggio e la certificazione dell'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine»; i rischi di deterioramento qualitativo del prodotto, provocati dalla possibile esposizione con la luce, il calore, l'ossigeno dell'atmosfera, aumentano notevolmente con il trasporto del prodotto al di fuori della zona di produzione.

4.6. Legame:

L'olio extravergine di oliva «Colline Pontine» a denominazione di origine protetta possiede peculiarità e proprietà tipiche, che derivano dal territorio e, soprattutto dalla cultivar «Itrana», che non ha altrove una così intensa diffusione e che coltivata nell'area di cui al punto 4.3 assume caratteristiche qualitative particolari, conferendo all'olio extravergine di oliva «Colline Pontine» un gusto organolettico «marcato» e «peculiare».

L'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine» si riassume nella qualifica di «armonico» determinato da un sinergismo eccezionale favorevole oltre che per la qualificazione anche per la omogeneità dei suoi caratteri, pertanto l'olio è ben accetto ad un target molto ampio di consumatori.

Nella zona di produzione di cui al punto 4.3, i terreni sono generalmente costituiti da banchi di calcari, per lo più compatti, appartenenti geologicamente al cretaceo superiore; tali terreni, che hanno spesso debole strato coltivabile, sono molto permeabili ed aridi per un lungo periodo dell'anno. Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato dalle temperature miti invernali, di rado sotto lo zero termico. L'olivicoltura domina nella zona collinare della provincia Pontina, in una fascia quasi continua che dal territorio di Rocca Massima e Cori, si estende in direzione sud — est fino ai Comuni di Minturno e Castelforte, al confine della provincia napoletana.

La varietà di olivo Itrana, detta anche Oliva di Gaeta, Trana, Oliva Grossa, Cicerone ha il predominio assoluto nella zona di produzione dell'olio extra vergine di oliva «Colline Pontine», costituendo da sola il 70 % delle piante coltivate; tra la varietà Itrana ed il territorio di cui al punto 4.3 esiste un legame particolare ed originale, il sinonimo Oliva di Gaeta indica l'origine più antica della coltivazione di questa varietà, poi diffusasi dal territorio di Gaeta, Itri e Formia alla Stato Pontificio Romano, e quindi a tutta la zona collinare e montuosa della provincia Pontina. La costante diffusione della cultivar Itrana sul territorio, perciò, è il risultato di secoli di coltivazione dell'olivo; per la plurisecolare ed apprezzata utilizzazione come olive da tavola di una parte del prodotto (oliva di Gaeta), l'Itrana viene catalogata anche come olivo da mensa; in realtà dal punto di vista agronomico, a causa soprattutto della scalare invaiatura, la raccolta delle olive è molto tardiva.

Il terreno, la giacitura prevalente, il clima e la composizione varietale contribuiscono a definire la caratteristica principale dell'olio di oliva extra vergine «Colline Pontine», equilibrio ed armonia; la varietà Itrana, infatti, quando viene coltivata in altri areali di produzione italiane, fornisce un prodotto dove si modifica la composizione acidica e la quantità di polifenoli e le relative caratteristiche dell'amaro e del piccante, come confermato anche dai recenti studi effettuati da Regione Lazio, Arsial Lazio, I.S.O.L. — Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto e l'Università degli Studi di Roma «La Sapienza» nell'ambito del Programma Regionale per il miglioramento della qualità oleica, finanziato dalla U.E. — Unione Europea ai sensi del Reg. (CE) n. 2407/2001.

L'olio di oliva extra vergine «Colline Pontine», possiede un caratteristico fruttato erbaceo più o meno intenso, con una ben dosata ed equilibrata percezione dell'amaro e del piccante ed una percezione unica del sentore «Pomodoro Verde», non presente in altri territori, limitrofi e non limitrofi.

Tali caratteristiche sono dimostrate da più importanti riconoscimenti nazionali e internazionali di qualità, risalenti al 1872, nonché dalle numerose documentazioni storiche esistenti e dalle condizioni pedo-climatiche e varietali che lo rendono unico per armoniosità dei caratteri organolettici. Nella provincia Pontina, e soprattutto negli oliveti della fascia collinare pedemontana dove si trova la zona di produzione, l'olivicoltura è profondamente legata al tessuto sociale tanto è vero che ha condizionato per secoli lo sviluppo del territorio e di conseguenza la vita delle popolazioni che si sono succedute nel tempo, incidendo pure sull'economia della zona, quasi esclusivamente basata sulla produzione olivicola. Il clima è mite e favorevole alla pianta dell'olivo, i terreni delimitati nella zona di produzione sono montani o pedemontani e comprendono terreni con struttura da rocciosi ai ciottolosi o sciolti, addossati al sistema orografico dei monti: Lepini, Ausoni e Aurunci. I suoli hanno giacitura ed esposizione sud sud-ovest verso il mare. Il sistema orografico infatti costituisce una terrazza inclinata verso il mare lungo ben 100 km, ed è pertanto uno dei territori più vasti per omogeneità e condizioni geografiche d'Italia. Gli oliveti sono caratterizzati da secoli dalla forte presenza della varietà «Itrana», diffusa nel Lazio, ma solo nella provincia di Latina ha una così importante diffusione (negli oliveti dei comuni di Sonnino, Itri costituisce il 90 % del patrimonio di piante esistente). Gli alberi possiedono un buon sviluppo anche se in un ambiente pedologico poco favorevole per la presenza di forti dislivelli.

Lo stato della Chiesa, oltre a dedicarsi notevolmente alla questione delle paludi, concedeva, mediante un editto, tuttora conservato nell'archivio storico di Latina, un premio di 10 scudi ogni 100 piante di olivi messe a dimora, così nel 1786 furono piantati 48 901 ha di olivi. Anche il catasto del XVIII secolo conferma l'importante diffusione dell'olivicoltura. Lo Stato Italiano valorizzò sempre l'olivicoltura locale tutelandola dalle vicissitudini commerciali ne curò la partecipazione del prodotto in varie mostre. Durante il periodo delle bonifiche l'olio prodotto nel territorio continuò ad essere valorizzato con la partecipazione a diversi eventi Mostre internazionali, mentre nel periodo delle dell'autarchia, nonostante la mancanza di scambi internazionali, si determinò una politica di investimenti pure nell'olivicoltura, secondo le più aggiornate tecniche divulgate dalle allora Cattedre ambulanti di agricoltura.

4.7. Organismo di controllo:

l'organismo di controllo designata è un organismo privato

Nome: 3A-PTA
Indirizzo: Fraz. Pantalla
06050 Todi PG
ITALIA
Tel +39 07589572224
Fax +39 0758957257
e-mail: certificazione@parco3a.org
Sito Web: <http://www.parco3a.org>

4.8. Etichettatura:

Tutti i recipienti devono essere dotati di un sistema di chiusura che perda la sua integrità dopo la prima utilizzazione in nome della denominazione d'origine protetta «Colline Pontine» deve figurare in caratteri maiuscoli indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto a quella dell'etichetta e tale da essere nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono nell'etichetta stessa. L'etichetta deve riportare la dizione «Colline Pontine» con caratteri maggiori a tutti gli altri usati in etichetta e controetichetta. La «D.O.P. denominazione d'origine protetta», de essere riportata immediatamente al di sotto del nome geografico «Colline Pontine» con la stessa grandezza di caratteri del nome suddetto. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno i consumatori. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazioni territoriali nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa olivicola situata nell'area di produzione è consentita solo se il prodotto è stato ottenuto elusivamente con olive raccolte negli oliveti facente parte dell'azienda. È obbligatorio indicare nel fronte dell'etichetta l'annata di produzione delle olive. È consentito in etichetta il riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico. Il logo della denominazione «Colline Pontine», le cui caratteristiche ed indici colorimetrici sono dettagliatamente descritti nel

disciplinare, è costituito dalla prospettiva di tre colonne di stile Dorico in giallo ed un rametto sovrastante di olive con colorazione grigio — verde più grande del colonnato, sullo sfondo delle colline racchiuse in un contorno circolare con la denominazione «Colline Pontine». La simbologia si riferisce alle Civiltà pre-romane ed alla sequenza dei tre sistemi montuosi Lepini, Ausoni ed Aurunci. Il logo può essere separato dall'etichetta purchè sullo stesso verso dell'etichetta.



AVVISO

Il 21 agosto 2009 sarà pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 197 A il «Catalogo comune delle varietà delle specie di ortaggi — quinto complemento alla ventisettesima edizione integrale».

Gli abbonati possono ottenere gratuitamente la suddetta Gazzetta ufficiale nei limiti del numero e della(e) versione(i) linguistica(che) del(dei) loro abbonamento(i). Gli abbonati sono pregati di rispedire la cedola di ordinazione che si trova in calce, debitamente compilata, specificando il numero di matricola dell'abbonamento (il codice che figura a sinistra di ogni etichetta e che comincia per O/...). La gratuità e la disponibilità sono assicurate per un anno a decorrere dalla data d'uscita della Gazzetta ufficiale in questione.

Gli interessati non abbonati possono ordinare a pagamento questa Gazzetta ufficiale presso uno dei nostri uffici di vendita (cfr. http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm).

Questa Gazzetta ufficiale — come tutte le Gazzette ufficiali (serie L, C, C A, C E) — può essere consultata gratuitamente sul sito Internet <http://eur-lex.europa.eu>

ORDINATIVO

**Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea**
Servizio «Abbonamenti»
2, rue Mercier
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG
Fax +352 2929-42752

Il numero di matricola del mio abbonamento è il seguente: O/... .

Vogliate farmi pervenire la (le) ... copia(e) gratuita(e) della *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 197 A/2009 a cui dà (danno) diritto il (i) mio (miei) abbonamento(i).

Nome:

Indirizzo:

Data: Firma:

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2009 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 000 EUR all'anno (*)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	100 EUR al mese (*)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + CD-ROM annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	700 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	70 EUR al mese
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	40 EUR al mese
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	500 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	360 EUR all'anno (= 30 EUR al mese)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

(*) Vendita a numero: - fino a 32 pagine: 6 EUR
 - da 33 a 64 pagine: 12 EUR
 - oltre 64 pagine: prezzo fissato caso per caso

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

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

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

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

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

Vendita e abbonamenti

Le pubblicazioni a pagamento dell'Ufficio delle pubblicazioni sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è disponibile al seguente indirizzo:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm

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

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