

# Gazzetta ufficiale

# C 147

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

58° anno

5 maggio 2015

Sommario

#### IV *Informazioni*

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

##### **Commissione europea**

2015/C 147/01      Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di rifinanziamento: 0,05 % al 1° maggio 2015 — Tassi di cambio dell'euro ..... 1

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2015/C 147/02      Avviso del ministero dello sviluppo economico della Repubblica Italiana a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 94/22/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, relativa alle condizioni di rilascio e di esercizio delle autorizzazioni alla prospezione, ricerca e coltivazione di idrocarburi ..... 2

#### V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

##### **Commissione europea**

2015/C 147/03      Avviso di apertura di un riesame intermedio parziale delle misure antidumping e compensative applicabili alle importazioni di moduli fotovoltaici in silicio cristallino e delle relative componenti essenziali (celle) originari o provenienti dalla Repubblica popolare cinese ..... 4

IT

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione europea**

2015/C 147/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7605 — Equistone Partners Europe/Groupe Avelys) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	9
2015/C 147/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.7611 — IDeA/IP/Hunt/Corin) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	10

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2015/C 147/06	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	11
2015/C 147/07	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	16

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

## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

**Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di rifinanziamento <sup>(1)</sup>:****0,05 % al 1° maggio 2015****Tassi di cambio dell'euro <sup>(2)</sup>****4 maggio 2015**

(2015/C 147/01)

**1 euro =**

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1152	CAD	dollari canadesi	1,3512
JPY	yen giapponesi	134,07	HKD	dollari di Hong Kong	8,6460
DKK	corone danesi	7,4646	NZD	dollari neozelandesi	1,4727
GBP	sterline inglesi	0,73788	SGD	dollari di Singapore	1,4861
SEK	corone svedesi	9,3340	KRW	won sudcoreani	1 206,68
CHF	franchi svizzeri	1,0431	ZAR	rand sudafricani	13,4390
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	6,9245
NOK	corone norvegesi	8,4630	HRK	kuna croata	7,5826
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	14 521,99
CZK	corone ceche	27,364	MYR	ringgit malese	4,0152
HUF	fiorini ungheresi	303,42	PHP	peso filippino	49,803
PLN	zloty polacchi	4,0480	RUB	rublo russo	57,7651
RON	leu rumeni	4,4275	THB	baht thailandese	37,158
TRY	lire turche	3,0278	BRL	real brasiliano	3,4312
AUD	dollari australiani	1,4225	MXN	peso messicano	17,3313
			INR	rupia indiana	70,9961

<sup>(1)</sup> Tasso applicato all'operazione più recente rispetto alla data indicata. Nel caso di appalto a tasso variabile, il tasso di interesse è il tasso di interesse marginale.

<sup>(2)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Avviso del ministero dello sviluppo economico della Repubblica Italiana a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 94/22/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, relativa alle condizioni di rilascio e di esercizio delle autorizzazioni alla prospezione, ricerca e coltivazione di idrocarburi**

(2015/C 147/02)

Il ministero dello sviluppo economico, rende noto che è pervenuta una istanza di permesso di ricerca di idrocarburi della società MACOIL SpA, convenzionalmente denominata «MONTE PORZIO», per un'area ubicata nella regione Marche, in particolare nelle province di Pesaro Urbino e Ancona, delimitata da archi di meridiano e parallelo, i cui vertici sono indicati dalle seguenti coordinate geografiche:

Vertici	Coordinate geografiche	
	Longitudine E Monte Mario	Latitudine N
a	0°29'	43°45'
b	0°38'	43°45'
c	0°38'	43°44'
d	0°40'	43°44'
e	0°40'	43°43'
f	0°43'	43°43'
g	0°43'	43°40'
h	0°40'	43°40'
i	0°40'	43°38'
l	0°29'	43°38'

Le coordinate suindicate sono determinate secondo la carta nazionale dell'Istituto Geografico Militare (IGM) – Fogli della carta d'Italia alla scala 1:100 000 - n. 109, 110, 116, 117.

Sulla base di questa delimitazione, la superficie risulta pari a 208,70 km<sup>2</sup>.

Conformemente alla direttiva summenzionata; all'articolo 4 del decreto legislativo 25 novembre 1996, n. 625; al decreto ministeriale 4 marzo 2011 ed al decreto direttoriale 22 marzo 2011, il ministero dello sviluppo economico pubblica un avviso per permettere agli enti interessati di presentare istanze di permesso di ricerca di idrocarburi in concorrenza sulla stessa area, delimitata dai punti e dalle coordinate di cui sopra.

L'autorità competente per il rilascio del relativo permesso di ricerca, è il ministero dello sviluppo economico – direzione generale delle risorse minerarie ed energetiche – Divisione VI.

La disciplina per il rilascio del titolo minerario è meglio specificata nella seguente normativa: legge 21 luglio 1967, n. 613; legge 9 gennaio 1991, n. 9; decreto legislativo 25 novembre 1996, n. 625; decreto ministeriale 4 marzo 2011 e decreto direttoriale 22 marzo 2011.

Il termine per la presentazione delle candidature è di 3 mesi dalla pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Le candidature presentate successivamente a tale data non saranno prese in considerazione.

Le candidature devono essere inviate al seguente indirizzo:

Ministero dello sviluppo economico  
Direzione generale delle risorse minerarie ed energetiche  
Divisione VI  
Via Molise, 2  
00187 Roma  
ITALIA

L'istanza può essere presentata anche utilizzando la casella di *posta elettronica certificata (PEC)* «ene.rme.div6@pec.sviluppoeconomico.gov.it» presso la quale recapitare, con il solo impiego della firma digitale da parte di un legale rappresentante della società richiedente, la documentazione in formato elettronico.

Ai sensi del decreto del presidente del Consiglio dei Ministri 22 dicembre 2010, n. 22, allegato A, punto 2, il procedimento unico per il conferimento del permesso di ricerca ha la durata complessiva massima di 180 giorni.

---

## V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA  
COMMERCIALE COMUNE

## COMMISSIONE EUROPEA

**Avviso di apertura di un riesame intermedio parziale delle misure antidumping e compensative applicabili alle importazioni di moduli fotovoltaici in silicio cristallino e delle relative componenti essenziali (celle) originari o provenienti dalla Repubblica popolare cinese**

(2015/C 147/03)

La Commissione europea («la Commissione») ha ricevuto una domanda di riesame intermedio parziale a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri della Comunità europea <sup>(1)</sup> («il regolamento antidumping di base») e dell'articolo 19, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 597/2009 del Consiglio, dell'11 giugno 2009, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di sovvenzioni provenienti da paesi non membri della Comunità europea <sup>(2)</sup> («il regolamento antisovvenzioni di base»).

**1. Domanda di riesame**

La domanda di riesame è stata presentata da EU ProSun («il richiedente»), un'associazione di produttori UE di moduli fotovoltaici in silicio cristallino e delle relative componenti essenziali. La domanda si limita al valore di riferimento utilizzato per il meccanismo di adeguamento dei prezzi definito nell'impegno in vigore di cui al successivo punto 3.

**2. Prodotto oggetto dell'impegno in vigore**

Il prodotto oggetto dell'impegno in vigore è costituito da moduli fotovoltaici in silicio cristallino e componenti essenziali (celle), originari o provenienti dalla Repubblica popolare cinese, a meno che non siano in transito ai sensi dell'articolo V del GATT, attualmente classificati con i codici NC ex 8541 40 90 (codici TARIC 8541 40 90 21, 8541 40 90 29, 8541 40 90 31 e 8541 40 90 39) («prodotto oggetto dell'impegno»).

**3. Misure in vigore**

Le misure attualmente in vigore consistono in un dazio antidumping definitivo istituito dal regolamento (UE) n. 1238/2013 del Consiglio <sup>(3)</sup>, e in un dazio compensativo definitivo istituito dal regolamento (UE) n. 1239/2013 del Consiglio <sup>(4)</sup>.

Il 2 agosto 2013 mediante la decisione 2013/423/UE <sup>(5)</sup> la Commissione ha accettato un impegno offerto dalla Camera di commercio cinese per l'importazione e l'esportazione di macchinari e prodotti elettronici (CCCME) e un gruppo di produttori esportatori («le parti interessate») in relazione al procedimento antidumping relativo alle importazioni di moduli fotovoltaici in silicio cristallino e delle relative componenti essenziali (celle), originari o provenienti dalla Repubblica popolare cinese.

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

<sup>(2)</sup> GU L 188 del 18.7.2009, pag. 93.

<sup>(3)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 1238/2013 del Consiglio, del 2 dicembre 2013, che istituisce un dazio antidumping definitivo e riscuote definitivamente il dazio provvisorio sulle importazioni di moduli fotovoltaici in silicio cristallino e delle loro componenti essenziali (celle) originari o provenienti dalla Repubblica popolare cinese (GU L 325 del 5.12.2013, pag. 1).

<sup>(4)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 1239/2013 del Consiglio, del 2 dicembre 2013, che istituisce un dazio compensativo definitivo sulle importazioni di moduli fotovoltaici in silicio cristallino e delle relative componenti essenziali (celle) originari o provenienti dalla Repubblica popolare cinese (GU L 325 del 5.12.2013, pag. 66).

<sup>(5)</sup> Decisione 2013/423/UE della Commissione, del 2 agosto 2013, che accetta un impegno offerto in relazione al procedimento antidumping relativo alle importazioni di moduli fotovoltaici in silicio cristallino e delle relative componenti essenziali (celle e wafer) originari o provenienti dalla Repubblica popolare cinese (GU L 209 del 3.8.2013, pag. 26).

Il 4 dicembre 2013, con la decisione di esecuzione 2013/707/UE <sup>(1)</sup>, la Commissione ha confermato l'accettazione di un impegno offerto in relazione ai procedimenti antidumping e antisovvenzioni relativi alle importazioni di moduli fotovoltaici in silicio cristallino e delle relative componenti essenziali (celle), originari o provenienti dalla Repubblica popolare cinese, per il periodo di applicazione di misure definitive.

Le condizioni di attuazione dell'impegno di cui alla decisione di esecuzione 2013/707/UE sono state in seguito chiarite nella decisione di esecuzione 2014/657/UE <sup>(2)</sup>.

In base all'impegno sui prezzi accettato dalla Commissione, il prezzo minimo all'importazione del prodotto oggetto dell'impegno viene rettificato trimestralmente con riferimento ai prezzi internazionali a pronti dei moduli fotovoltaici in silicio cristallino, inclusi i prezzi cinesi, quali indicati dalla banca dati Bloomberg («il valore di riferimento esistente»). Nell'impegno si afferma che i prezzi a pronti, esclusi i prezzi cinesi, possono essere utilizzati come valore di riferimento se resi disponibili dalla banca dati Bloomberg. La banca dati Bloomberg contiene una serie di prezzi che esclude i prezzi cinesi, per i quali sono disponibili dati storici. Fatte salve le procedure del caso, sarebbe pertanto tecnicamente possibile utilizzare i prezzi a pronti che escludono i prezzi cinesi, come indicati nella banca dati Bloomberg, come valore di riferimento.

#### 4. Motivazione del riesame

Il richiedente ha addotto elementi di prova sufficienti da cui risulta che le circostanze in base alle quali il valore di riferimento esistente è stato accettato sono cambiate e che tali cambiamenti hanno carattere duraturo:

- il numero di società della Repubblica popolare cinese che segnalano dati da includere nel valore di riferimento esistente è aumentato notevolmente dopo l'accettazione dell'impegno, in particolare dall'inizio del 2014,
- ne consegue che, nell'ambito del valore di riferimento esistente, il peso delle società della Repubblica popolare cinese è aumentato, incidendo in modo considerevole sulla sua evoluzione,
- inoltre, i prezzi indicati da tali società sono sempre stati storicamente inferiori ai prezzi comunicati da altre società.

Tutti questi sviluppi sembrano di carattere duraturo e motivano quindi la necessità di rivedere l'utilizzo del valore di riferimento esistente.

Gli elementi di prova sufficienti presentati dal richiedente suggeriscono che il valore di riferimento esistente non è più rappresentativo dell'evoluzione dei prezzi dei moduli fotovoltaici in silicio cristallino. Se il riesame intermedio conferma questo fatto, il valore di riferimento esistente non soddisferebbe più il proprio obiettivo di cui alle decisioni della Commissione relative all'accettazione, alla conferma dell'accettazione e al chiarimento dei termini dell'impegno.

La Commissione esaminerà pertanto se l'obiettivo attuale è ancora rappresentativo dell'evoluzione dei prezzi dei moduli fotovoltaici in silicio cristallino.

#### 5. Procedura

Avendo stabilito, una volta informati gli Stati membri, che esistono elementi di prova sufficienti a giustificare l'apertura di un riesame intermedio limitato al valore di riferimento utilizzato per il meccanismo di adeguamento dei prezzi, la Commissione avvia un riesame in conformità all'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento antidumping di base e all'articolo 19, paragrafo 2, del regolamento antisovvenzioni di base.

Il governo della Repubblica popolare cinese è stato invitato a prendere parte alle consultazioni preliminari conformemente al regolamento antisovvenzioni di base.

La Commissione inizierà le consultazioni con le parti interessate conformemente alle procedure dell'impegno, poiché il presente riesame riguarda l'attuazione di detto impegno.

<sup>(1)</sup> Decisione di esecuzione 2013/707/UE della Commissione, del 4 dicembre 2013, relativa alla conferma dell'accettazione di un impegno offerto in relazione ai procedimenti antidumping e antisovvenzioni relativi alle importazioni di moduli fotovoltaici in silicio cristallino e delle relative componenti essenziali (celle) originari o provenienti dalla Repubblica popolare cinese per il periodo di applicazione di misure definitive (GU L 325 del 5.12.2013, pag. 214).

<sup>(2)</sup> Decisione di esecuzione 2014/657/UE della Commissione, del 10 settembre 2014, relativa all'accettazione di una proposta di un gruppo di produttori esportatori, in collaborazione con la Camera di commercio cinese per l'importazione e l'esportazione di macchinari e prodotti elettronici, per alcuni chiarimenti riguardanti l'attuazione dell'impegno di cui alla decisione di esecuzione 2013/707/UE (GU L 270 dell'11.9.2014, pag. 6).

### 5.1. Questionari

Per raccogliere le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'inchiesta, la Commissione invierà un questionario a Bloomberg. Tali informazioni e gli elementi di prova dovranno pervenire alla Commissione entro 37 giorni dalla data di invio del questionario, salvo disposizioni diverse.

La Commissione invita inoltre chiunque abbia comunicato a Bloomberg prezzi di moduli fotovoltaici in silicio cristallino, a prescindere dall'origine, a manifestarsi; a trasmettere alla Commissione le loro comunicazioni a Bloomberg; e a comunicare le proprie osservazioni in merito al riesame. Salvo disposizioni diverse, le informazioni e gli elementi di prova dovranno pervenire alla Commissione entro 37 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. La Commissione può richiedere ulteriori informazioni e/o verificare le informazioni ricevute nel corso dell'inchiesta.

Nel corso dell'inchiesta la Commissione può richiedere anche ad altre fonti le informazioni ritenute necessarie ai fini dell'inchiesta di riesame.

### 5.2. Altre comunicazioni scritte

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

### 5.3. Possibilità di audizione da parte dei servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta

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

### 5.4. Istruzioni per l'invio delle comunicazioni scritte, dei questionari compilati e della corrispondenza

Le informazioni trasmesse alla Commissione ai fini delle inchieste di difesa commerciale sono esenti dal diritto d'autore.

Prima di presentare alla Commissione informazioni e/o dati oggetto di diritto d'autore di terzi, le parti devono chiedere un'autorizzazione specifica al titolare del diritto d'autore, che consenta esplicitamente:

- a) alla Commissione di utilizzare le informazioni e i dati ai fini del presente procedimento di difesa commerciale; e
- b) di fornire alle parti interessate alla presente inchiesta le informazioni e/o i dati in una forma che consenta loro di esercitare il proprio diritto alla difesa.

Tutte le comunicazioni scritte delle parti interessate (informazioni richieste nel presente avviso, questionari compilati e corrispondenza), per le quali è chiesto un trattamento riservato, devono essere contrassegnate dalla dicitura «Limited» («Diffusione limitata») <sup>(1)</sup>.

Le parti interessate che trasmettono informazioni recanti tale dicitura sono tenute a presentare, a norma dell'articolo 19, paragrafo 2, del regolamento antidumping di base e dell'articolo 29, paragrafo 2, del regolamento antisovvenzioni di base, un riassunto non riservato delle stesse, contrassegnato dalla dicitura «For inspection by interested parties» («Consultabile da tutte le parti interessate»). Il riassunto deve essere sufficientemente dettagliato, in modo da consentire una comprensione adeguata della sostanza delle informazioni presentate a titolo riservato. Le informazioni riservate potranno non essere prese in considerazione se la parte interessata che le ha trasmesse non fornisce un riassunto non riservato nel formato richiesto e della qualità richiesta.

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



Le parti interessate sono invitate a presentare tutte le comunicazioni e le richieste per posta elettronica, comprese le scansioni di deleghe e certificazioni, ad eccezione delle risposte voluminose, che dovranno pervenire su CD-ROM o DVD, consegnato a mano o per posta raccomandata.

L'utilizzo della posta elettronica implica l'accordo con le norme applicabili alle comunicazioni in forma elettronica contenute nel documento «CORRESPONDENCE WITH THE EUROPEAN COMMISSION IN TRADE DEFENCE CASES» (Corrispondenza con la Commissione europea nei casi di difesa commerciale), pubblicato sul sito della direzione generale del Commercio: [http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc\\_148003.pdf](http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf)

Le parti interessate devono indicare il proprio nome, indirizzo postale, numero di telefono e indirizzo e-mail valido e assicurarsi che l'indirizzo e-mail fornito sia un indirizzo ufficiale di lavoro che è controllato quotidianamente. Una volta forniti i recapiti, la Commissione comunicherà con le parti interessate unicamente per posta elettronica, a meno che queste non richiedano esplicitamente di ricevere dalla Commissione tutti i documenti tramite un altro mezzo di comunicazione o a meno che la natura del documento da inviare non richieda il ricorso alla posta raccomandata.

Per ulteriori regole e informazioni riguardanti la corrispondenza con la Commissione, compresi i principi che si applicano alle comunicazioni per posta elettronica, si invitano le parti interessate a consultare le istruzioni sopraindicate relative alla comunicazione con le parti interessate.

Indirizzo della Commissione per l'invio della corrispondenza:

Commissione europea  
Direzione generale del Commercio  
Direzione H  
Ufficio: CHAR 04/039  
1040 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË  
E-mail: [trade-ad-R615@ec.europa.eu](mailto:trade-ad-R615@ec.europa.eu)

## 6. Omessa collaborazione

Qualora una parte interessata neghi l'accesso alle informazioni necessarie, non le comunichi entro i termini stabiliti oppure ostacoli gravemente l'inchiesta, possono essere stabilite conclusioni, positive o negative, in base ai dati disponibili.

## 7. Consigliere auditore

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

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

Il consigliere auditore darà inoltre la possibilità di organizzare un'audizione delle parti che consenta di esporre le diverse posizioni e le relative controargomentazioni.

Per ulteriori informazioni e per le modalità di contatto, le parti interessate possono consultare le pagine dedicate al consigliere auditore sul sito web della DG Commercio: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

## 8. Calendario dell'inchiesta

L'inchiesta sarà conclusa entro 15 mesi dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, in conformità all'articolo 11, paragrafo 5, del regolamento antidumping di base e all'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento antisovvenzioni di base.

## 9. **Trattamento dei dati personali**

I dati personali raccolti nel corso della presente inchiesta saranno trattati in conformità al regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2000, concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati <sup>(1)</sup>.

---

<sup>(1)</sup> GUL 8 del 12.1.2001, pag. 1.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di concentrazione**

**(Caso M.7605 — Equistone Partners Europe/Groupe Averys)**

**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2015/C 147/04)

1. In data 27 aprile 2015 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione Equistone Partners Europe SAS («Equistone», Francia), controllata in ultima istanza da Equistone LLP (Regno Unito), acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo di Averys SAS e relative controllate («gruppo Averys», Francia) mediante acquisto di titoli.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
  - Equistone: gestione di fondi di investimento in conto capitale,
  - gruppo Averys: progettazione, produzione e installazione di soluzioni di stoccaggio e archiviazione.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7605 — Equistone Partners Europe/Groupe Averys, al seguente indirizzo:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.7611 — IDeA/IP/Hunt/Corin)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**  
(2015/C 147/05)

1. In data 29 aprile 2015 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione IDeA Capital Funds SGR SpA («IDeA», Italia), IP Investimenti e Partecipazioni S.r.l. («IP», Italia) e Hunt Capital SA («Hunt», Lussemburgo) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Corin Group PLC («Corin», Regno Unito) mediante contratto di gestione sotto forma di accordo fra azionisti modificato.

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

- IDeA: gestione di fondi di fondi di private equity e investimenti diretti attraverso fondi diretti di private equity. IDeA è controllata indirettamente da De Agostini SpA, società capofila del gruppo De Agostini («gruppo De Agostini»). Il gruppo De Agostini opera in quattro settori: editoria, media, giochi e servizi, finanza;
- IP: attività di investimento comprendenti leveraged buy-out, management buy-out, spin-off industriali e turnaround, incluse le imprese a conduzione familiare e la cessione delle imprese alla generazione successiva;
- Hunt: attività di investimento di qualsiasi tipo in imprese commerciali, industriali, finanziarie o di altra natura;
- Corin: progettazione, fabbricazione, distribuzione e vendita di prodotti ortopedici.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione europea per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7611 — IDeA/IP/Hunt/Corin, al seguente indirizzo:

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

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2015/C 147/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«CITRON DE MENTON»

N. UE: FR-PGI-0005-01299 – 5.1.2015

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione**

«Citron de Menton»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati.

**3.2. Descrizione del prodotto la cui denominazione figura al punto 1**

Il «Citron de Menton» designa il frutto fresco intero della specie *Citrus limon* e delle varietà: Adamo, Cerza, Eureka, Santa Teresa nonché la varietà denominata localmente «Menton».

La raccolta è manuale. Il frutto non è sottoposto ad alcun trattamento chimico dopo la raccolta e non viene applicato alcun tipo di cera.

Presenta le seguenti caratteristiche:

- colore dell'epidermide: raggiunto quando il frutto è sull'albero, da giallo chiaro a giallo verdognolo se si tratta di un limone «di primizia», giallo intenso e luminoso quando ha raggiunto la maturità ottimale. Durante il periodo di freddo notturno invernale, presenta anche un colore giallo vivo, quasi fluorescente;
- buccia finemente granulata, molto aderente agli spicchi;
- diametro minimo di 53 mm e diametro massimo di 90 mm (misurato sulla sezione normale all'asse del frutto);
- profumo che sprigiona essenze aromatiche molto accentuate di cedronella fresca;
- tenore minimo di succo pari al 25 % del peso complessivo del frutto (in succo filtrato);
- succo molto profumato dal sapore acidulo, senza per questo essere amaro, espresso mediante un rapporto E/A (tenore in zuccheri espresso nell'estratto secco «E»/acidità espressa in acidità citrica «A») compreso tra 1,2 e 2,2;
- categoria extra o I, in riferimento alla normativa in vigore.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Nuove varietà possono essere introdotte a condizione che esse rispettino le caratteristiche descritte in precedenza, e che siano iscritte nel catalogo francese, selezionate dall'*Institut national de recherche agronomique* (Istituto nazionale di ricerca agronomica) e testate per dieci anni nella zona geografica. Dopo ogni modifica, l'elenco delle varietà è distribuito ai produttori nonché all'organismo di controllo ed alle competenti autorità di controllo.

Il «Citron de Menton» è venduto con una o due foglie attaccate al peduncolo in una proporzione minima del 30 % dei frutti. Le foglie, di colore verde chiaro, sono grandi, lanceolate con un lembo leggermente dentellato alla punta.

Tipi di presentazione: lotti calibrati, sfusi o in vaschette di peso inferiore ai 2 kg.

Quando è venduto sfuso, la calibrazione del «Citron de Menton» è la seguente: la differenza massima fra i calibri non supera l'ampiezza derivante dal raggruppamento di tre calibri consecutivi sulla scala dei calibri (codici di calibro).

Allorché il «Citron de Menton» è venduto in vaschetta, i frutti appartengono unicamente alla categoria extra e corrispondono ad un solo codice di calibro.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

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

La produzione e la raccolta del «Citron de Menton» sono realizzati nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto a cui la denominazione fa riferimento*

Il «Citron de Menton» è confezionato:

- in imballaggi di peso inferiore ad 8 kg,
- in imballaggi di peso inferiore a 15 kg unicamente per i frutti destinati alla trasformazione,
- in vaschette di peso inferiore a 2 kg.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto a cui la denominazione fa riferimento*

L'etichettatura comporta la denominazione «Citron de Menton» per esteso.

4. **Descrizione succinta della delimitazione della zona geografica**

La zona geografica si estende al territorio dei comuni del dipartimento delle Alpi Marittime, elencati in appresso:

Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin, Sainte-Agnès e Mentone.

5. **Legame con la zona geografica**

*Specificità della zona geografica*

La zona geografica del «Citron de Menton» presenta le seguenti caratteristiche:

**Fattori naturali**

La zona geografica del «Citron de Menton» è la zona di coltivazione del limone più settentrionale del mondo, situata tra il mare (a 7 km in linea d'aria dal mar Mediterraneo) e le montagne (numerose vette a più di 1 000 metri d'altitudine). Da queste montagne si dirama, in direzione nord-est - sud-ovest, una serie di colline che termina bruscamente nel mare, nel punto di confine Saint-Louis e Cap-Martin.

La zona geografica del «Citron de Menton» risente dell'influenza di un microclima caratterizzato da:

- lievi escursioni termiche con inverni miti (10 °C in media), salvo durante il breve periodo compreso tra la fine di gennaio e gli inizi di febbraio; una primavera ed un autunno piacevoli (16 °C in media) ma soggetti a temporali (70 millimetri al mese in media) ed un'estate calda senza essere canicolare (da 23 a 27 °C in media);
- un soleggiamento importante (2 800 h di sole all'anno) che favorisce il mantenimento di temperature clementi durante l'inverno;
- una presenza di brume che limitano il forte soleggiamento estivo;

- venti moderati: presenza di brezza marina e di venti di terra interni, mitigati dalla protezione dei rilievi montagnosi circostanti;
- un'igrometria estiva vicina al 75 %, prossima ai valori delle zone tropicali.

I suoli della zona geografica del «Citron de Menton» sono caratterizzati dalla presenza di una roccia-madre di gres, denominata «grès de Menton», di consistenza da argilloso-sabbiosa a sabbioso-argillosa, all'origine di suoli aerati, e dal pH moderatamente elevato (circa 8).

La rete idrografica della zona geografica del «Citron de Menton» è densa, ricca di numerosi torrenti che stanno a testimoniare una presenza sufficiente di falde freatiche.

#### Fattori umani

I primi agrumi compaiono a Mentone a partire dal 1341. Lo sviluppo vero e proprio dell'agrumicoltura della regione di Mentone risale tuttavia ai secoli XVII e XVIII con i primi testi legislativi che disciplinavano la coltivazione e il commercio dei limoni. L'apogeo della coltivazione e del commercio del «Citron de Menton» durerà circa un secolo, dalla metà del XVIII secolo alla metà del XIX secolo. L'agrumicoltura è all'epoca l'attività economica più importante di Mentone. Nel 1956, oltre a molteplici ragioni, fra le quali l'esodo agricolo, che contribuiscono al declino della coltivazione del limone, la fitopatia cosiddetta del «mal secco», provocata dall'ascomiceto *Phoma tracheiphila Petri*, decima letteralmente i limoni. Il rilancio attivo dell'agrumicoltura locale si registra tuttavia a partire dal 1992, con la concessione di sussidi agli agrumicoltori e la tutela dei terreni agricoli. Fra il 2004 e il 2012, vengono piantati 3 000 alberi, in modo che il numero di limoni nel 2012 sale a 5 000.

Dal punto di vista storico, gli agrumicoltori di Mentone coltivavano principalmente una varietà locale, denominata «Menton». Dopo la decimazione causata dalla fitopatia nel 1956, gli agrumicoltori svilupparono la coltivazione di altre varietà di limoni, adeguate alle condizioni pedoclimatiche locali.

Gli agrumicoltori coltivano il «Citron de Menton» su terreni a terrazza preparati (denominati localmente «restanques») che consentono di usufruire in modo ottimale del soleggiamento.

Il «Citron de Menton» è coltivato su particelle irrigabili, ad un'altitudine massima di 390 metri e ad una distanza inferiore o pari a 7 km dal mare in linea d'aria.

I produttori procedono almeno una volta all'anno alla potatura tra febbraio e settembre eliminando regolarmente i rami cosiddetti «succhioni» (rami «da legna», non fruttiferi o molto poco, che sottraggono la linfa ai rami fruttiferi).

La raccolta si effettua durante tutto l'anno in funzione del processo di maturazione dei frutti in quanto essi non maturano tutti contemporaneamente sulla pianta. La raccolta è manuale ed effettuata in vari passaggi permettendo così di selezionare i frutti maturi. Il colore ricercato per la commercializzazione deve essere ottenuto quando il frutto è ancora sull'albero. La raccolta avviene fra mille precauzioni: frutti staccati uno ad uno, utilizzo di cassette o cassette di cartone di una capienza massima di 20 kg, divieto di utilizzare sacchi a causa dei rischi di riscaldamento.

L'usanza di Mentone vuole che i frutti si raccolgano con qualche foglia. Si tratta al tempo stesso di un segno di riconoscimento e di una garanzia di freschezza. Onde evitare che l'integrità dell'epidermide dei frutti venga intaccata, il peduncolo dei frutti raccolti senza foglie è tagliato alla base del calice.

#### 5.1. Specificità del prodotto

Il «Citron de Menton» è caratterizzato dai seguenti elementi:

- la sua colorazione, che raggiunge quando è ancora sull'albero, dal giallo chiaro al giallo verdognolo per i limoni cosiddetti «di primizia», giallo chiaro intenso e luminoso a maturità ottimale e giallo vivo (quasi fluorescente) durante il periodo di freddo notturno invernale;
- la buccia finemente granulata, molto aderente agli spicchi;
- il profumo intenso caratterizzato dai forti aromi di cedronella fresca che si sprigionano soprattutto facendo «rotolare» il limone con un leggera pressione;
- il profumo intenso del succo e il sapore acidulo, senza essere amaro.

## 5.2. *Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o un'altra proprietà del prodotto*

Il legame causale fra la zona geografica del bacino di Menton e il «Citron de Menton» si basa sulla sua qualità determinata e sulla sua reputazione.

La particolare ubicazione della zona geografica del «Citron de Menton» tra mare e montagna conferisce al settore di Menton un clima particolare che spiega le peculiarità del «Citron de Menton»:

- la barriera montagnosa a Nord protegge l'albero dai danni che altrimenti arrecherebbero i venti provenienti da ovest, da nord e da nord-est durante il periodo della fruttificazione;
- la brezza marittima è benefica per l'albero, in quanto ne permette l'aerazione;
- i fianchi della collina del settore di Menton, di roccia-madre di gres, costituiscono da molti secoli una scelta adatta all'impianto di agrumi su terreni a terrazza preparati fino a 390 metri di altitudine (oltre la quale il clima diventa inadatto), che favoriscono la produzione (suoli aerati), limitano i rischi di gelate e garantiscono la piena maturazione del frutto (restituzione del calore);
- l'igrometria particolare del bacino di Menton, simile a quella del clima tropicale, favorisce la coltivazione del limone;
- la mitezza del clima, dovuta all'influenza marittima (particelle site a meno di 7 km dal mare in linea d'aria) e alle brume durante la stagione calda e che riducono il forte soleggiamento, limita l'accumulo di zuccheri e favorisce lo svilupparsi del sapore acidulo ma non amaro del «Citron de Menton»;
- la scarsa escursione termica fra il giorno e la notte è la principale causa del colore acceso così tipico del «Citron de Menton»;
- il freddo relativo del settore di Mentone dalla metà di gennaio alla fine di febbraio permette di ottenere un frutto di un bel colore vivo, dal gusto acidulo e adatto a mantenersi a lungo;
- l'umidità non eccessiva e le piogge primaverili e autunnali di breve durata, insieme alla mancanza di grandi coltivazioni ed alle piccole dimensioni degli agrumeti nonché le pratiche colturali (in particolare la potatura), conferiscono alla zona una straordinaria biodiversità locale che contribuisce a contenere il proliferare dei parassiti, consentendo in tal modo di ottenere una buona qualità sanitaria della produzione ed un utilizzo di prodotti fitosanitari solo in via del tutto eccezionale;
- la qualità sanitaria e la propensione a mantenersi a lungo, tipiche di questo limone, spiegano anche il fatto che non si faccia ricorso a trattamenti post-raccolto (fungicidi) ed a cere di rivestimento.

Le pratiche di potatura permettono di ottenere un frutto di buon calibro e succoso. Anche le possibilità di irrigazione e le usanze relative al raccolto (manuale, in più passaggi, piena di cautele) contribuiscono ad ottenere frutti di eccellente qualità, tanto a livello dell'aspetto visivo (integrità della buccia, assenza quasi totale di difetti) che gustativo (buon livello di maturazione raggiunto sull'albero, alla base del tenore minimo in succo e del rapporto E/A, i frutti non sono «deverdizzati»).

Le qualità particolari del «Citron de Menton» sono all'origine della sua reputazione a livello nazionale e mondiale. Un'intera opera gli è stata dedicata: «Le Citron de Menton», edizioni ROM (dicembre 2005).

Il «Citron de Menton» è molto apprezzato, sia per la qualità e il profumo della sua scorza che del suo succo, dai grandi cuochi francesi quali Alain Ducasse («Louis XV» a Monaco), Paul Bocuse («i fratelli Troisgros») oppure Joël Robuchon, che definisce il limone in questi termini: «profumo unico, sapore delicatamente acidulo, scorza molto profumata».

Le qualità particolari del «Citron de Menton» spiegano perché esso sia molto ricercato anche per l'elaborazione di numerosi prodotti trasformati: pasticceria, liquore di limone, confetture, olio aromatizzato ecc.

La «Fête du Citron» (festa del limone) a Mentone riunisce, fin dal 1934, migliaia di spettatori (200 000 visitatori nel 2011) provenienti dalla Francia e dall'estero. Essa costituisce il terzo evento più popolare delle Alpi Marittime. Carri decorati con limoni e arance sfilano nella città di Mentone e composizioni floreali a base di agrumi adornano i giardini della città.



**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento <sup>(?)</sup>]

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-735ca22e-cd8a-4112-9dfc-61ffde2e063c/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-735ca22e-cd8a-4112-9dfc-61ffde2e063c/telechargement)

---

---

<sup>(?)</sup> Cfr. nota n. 1.

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2015/C 147/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 53, PARAGRAFO 2, PRIMO COMMA, DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012**

«MONTES DE TOLEDO»

N. UE: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014

DOP (X) IGP ( )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

FUNDACIÓN C.R.D.O. MONTES DE TOLEDO  
Alferez Provisional, 3  
45001 Toledo  
ESPAÑA

Tel. +34 925257402  
Fax +34 925257402

E-mail: domt@domontesdetoledo.com  
Internet: www.domontesdetoledo.com

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

**3. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro (requisiti nazionali, organismo di controllo)

**4. Tipo di modifica**

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

## 5. Modifica (modifiche)

### Descrizione del prodotto

Oliva:

È soppressa la seguente frase:

«Indice di maturazione (unicamente a partire dal campione dell'albero): tra 3 e 5 [messo a punto dalla Estación de Olivicultura y Elaiotecnía (stazione di olivicoltura ed elaiotecnica), azienda "Venta del Llano", Mengíbar, Jaén].»

È aggiunta la seguente frase:

«Per l'ottenimento degli oli col marchio D.O.P. "Montes de Toledo" si utilizzano solo olive della varietà Cornicabra, fresche, sane e che siano giunte ad una maturazione ottimale.»

L'obiettivo della modifica consiste nell'adeguare i requisiti all'evoluzione delle tecniche di produzione che consentono di elaborare oli di qualità elevata utilizzando olive a diversi stadi di maturazione, sottolineando nel contempo la sua caratteristica principale, ossia che questa denominazione d'origine si distingue per il suo carattere monovarietale (Cornicabra).

Olio

È soppressa la seguente frase:

«L'olio a denominazione di origine "Montes de Toledo" è caratterizzato da un elevato contenuto di acido oleico e da un basso tenore di acido linoleico; esso possiede un alto contenuto di polifenoli totali che gli conferisce una notevole stabilità, qualità per la quale è apprezzato e si distingue in commercio.»

Tale soppressione è dovuta al fatto che le caratteristiche descritte sono già menzionate nella rubrica relativa al carattere specifico del prodotto e non costituiscono una condizione restrittiva, ma semplicemente una descrizione generica, poiché, anche se è provata l'influenza della varietà e della zona geografica nella composizione, i contenuti possono variare in funzione delle condizioni agroclimatiche di ciascuna campagna, senza che il carattere autentico degli oli vada perduto.

Acidità

Il limite massimo passa da 0,7 a 0,5°.

I miglioramenti nei metodi e nei processi di produzione introdotti dopo la redazione iniziale del disciplinare (1998) permettono di ridurre questo limite al fine di fornire ai consumatori un prodotto protetto di qualità migliore.

Assorbimento alla radiazione ultravioletta (K 270)

Il limite massimo passa da 0,15 a 0,20.

Tale modifica è necessaria per evitare di deprezzare oli che soddisfano i requisiti stabiliti per la categoria extra vergine e che presentano inoltre proprietà organolettiche eccezionali con intense note fruttate, in quanto è stato riscontrato che, nel caso della varietà Cornicabra, questo parametro negli oli ottenuti da olive verdi può superare naturalmente il valore di 0,15.

Secondo l'articolo «Influencia del índice de madurez de las aceitunas en la calidad de los aceites "cornicabra"» de las campañas 1995/96 y 1996/97 (Influenza del grado di maturazione delle olive sulla qualità degli oli «cornicabra» delle campagne 1995/96 e 1996/97). (F. Aranda Palomo, M.D. Salvador Moya, G. Fregapane Quadri), il coefficiente di estinzione K270, che indica una misura dei composti carbonilici (aldeidi e chetoni) presenti negli oli, subisce una netta diminuzione con la maturazione dei frutti, il che contrasta con i risultati ottenuti da Gracia *et al.*, 1996, per gli oli provenienti dalle varietà Arbequina, Blanqueta, Lechín, Villalonga e Verdial.

In particolare, si osserva che gli oli Cornicabra prodotti da olive con un indice di maturazione uguale o inferiore a 3,5 possono essere esclusi dalla categoria più elevata (extra vergine) perché questo parametro supera il valore fissato nel regolamento e visto che tali valori non sono inferiori a 0,15 fino ad uno stadio di maturazione vicino a 4.

Valutazione organolettica

La frase seguente:

«Dal punto di vista organolettico, gli oli di questa varietà lasciano una sensazione di marcata densità in bocca grazie al carattere fruttato e aromatico e presentano valori medi di amaro e piccante, con un aroma molto equilibrato allo stadio di maturazione ottimale (Dott.ssa Francis Gutiérrez, direttrice del gruppo di assaggiatori dell'Istituto dei grassi. Consiglio superiore della ricerca scientifica. Siviglia).»

è sostituita dalla frase:

«Gli oli della denominazione di origine "Montes de Toledo" presentano valori da medio ad intenso per quanto riguarda gli attributi positivi di fruttato, amaro e piccante.»

La modifica è dovuta al fatto che la formulazione precedente non ha tenuto conto dei limiti stabiliti per il termine «intenso» nel regolamento (CE) n. 640/2008 della Commissione<sup>(2)</sup>. Quando è stata redatta la versione precedente del disciplinare, il termine «medio» aveva un carattere estimativo relativamente a questi valori, in quanto non erano definiti i limiti per l'intensità degli attributi volti a stabilire la differenza tra «medio» e «intenso». La pubblicazione del suddetto regolamento ha permesso di stabilire tali limiti poiché è stato constatato che un gran numero di oli della varietà Cornicabra presenta valori che, per gli attributi amaro e piccante, superano l'intensità di 6 e sono quindi classificabili come «intensi», ossia come non conformi ai requisiti del disciplinare attualmente in vigore. È pertanto necessario adattare i requisiti al profilo caratteristico degli oli «Montes de Toledo», in cui l'amaro ed il piccante oscillano dal medio all'intenso, a seconda dell'epoca del raccolto, delle condizioni climatiche della campagna e dell'ubicazione geografica all'interno della zona.

#### *Prova dell'origine*

La frase seguente:

«In primo luogo, le olive provengono da oliveti situati nella zona di produzione e certificati, dove è coltivata la sola varietà autorizzata.»

è sostituita dalla frase:

«In primo luogo, le olive provengono esclusivamente da oliveti situati nella zona di produzione.»

Tale modifica è motivata dal fatto che le caratteristiche morfologiche della varietà Cornicabra presentano tratti distintivi sufficienti per consentire la verifica del requisito in materia di varietà all'arrivo al frantoio.

La frase seguente:

«I produttori di olive firmeranno un contratto con la fondazione “Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo” (Consiglio regolatore della denominazione d'origine Montes de Toledo) con il quale si impegnano a rispettare le condizioni di produzione stabilite nel presente disciplinare.»

è sostituita dalla frase:

«Le imprese di trasformazione del prodotto dovranno firmare un contratto con la Fondazione “Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo” (Consiglio regolatore della denominazione d'origine Montes de Toledo) con il quale si impegnano a garantire che i fornitori delle olive utilizzate per la sua fabbricazione rispettino le condizioni di produzione stabilite nel presente disciplinare.»

Tale modifica mira a rendere più efficiente il processo di certificazione del prodotto conformemente alla norma UNE-EN-ISO-IEC 17065, evitando la necessità di firmare un contratto con ciascuno delle migliaia di olivicoltori della zona. Le aziende di trasformazione potranno effettuare controlli sui propri fornitori nell'ambito del loro sistema di garanzia della tracciabilità del prodotto, mentre l'organismo di controllo effettuerà le corrispondenti verifiche di conformità durante le valutazioni periodiche.

Sono aggiunte le seguenti frasi:

«L'olio è condizionato all'interno della zona geografica delimitata.

Ciò permette di preservare le caratteristiche tipiche del prodotto, garantire una supervisione assoluta della produzione da parte degli organismi di controllo, pur garantendo anche che la manipolazione finale del prodotto sia affidata ai produttori, in quanto sono loro che conoscono meglio il comportamento degli oli di fronte alle manipolazioni proprie del condizionamento, come la durata e i metodi di decantazione, la manipolazione dei filtri, dei filtri a terra di diatomee e di cellulosa, le temperature di condizionamento, il comportamento al freddo e all'immagazzinamento. Infine, questa procedura consente di preservare la qualità garantendo, al tempo stesso, la tracciabilità degli oli.»

#### *Metodo di ottenimento*

Il paragrafo relativo ai suoli nei quali sono impiantati gli oliveti è soppresso, in quanto si tratta di una semplice descrizione dei suoli più tipici della zona e non stabilisce condizioni restrittive che influiscono sulla qualità e la specificità del prodotto.

La frase seguente:

«Le olive vengono raccolte dagli alberi utilizzando i metodi tradizionali di brucatura, bacchiatura o scuotitura, a rotazione in campagne successive per limitare il deterioramento dell'ulivo.»

<sup>(2)</sup> GUL 178 del 5.7.2008, pag. 11.

è sostituita dalla frase:

«Le olive vengono raccolte dagli alberi utilizzando i metodi tradizionali di brucatura, bacchiatura o scuotitura, che potranno variare in campagne successive per limitare il deterioramento dell'ulivo.»

La modifica è dovuta alla necessità di adeguarsi ai cambiamenti dei metodi di raccolta introdotti dopo la redazione della domanda di registrazione, grazie ai quali non è indispensabile cambiare i metodi di raccolta ad ogni nuova campagna.

La frase seguente:

«Il rimorchio o container verrà pulito con un getto d'acqua fredda a pressione prima di ogni carico.»

è sostituita dalla frase:

«Il rimorchio o il container dovrà essere mantenuto in condizioni di pulizia adeguate.»

L'obiettivo della suddetta modifica è garantire condizioni di pulizia adeguate indipendentemente dal metodo utilizzato per ottenerle.

La frase seguente:

«Nei cortili di raccolta dovrà essere presente un responsabile incaricato di vigilare sulla corretta catalogazione e separazione delle diverse qualità.»

I cortili dovranno disporre di sistemi di scarico separato delle olive raccolte dalla pianta e da terra, in modo da evitare qualsiasi mescolanza di qualità ed assicurare il loro trattamento separato.»

è sostituita dalla frase:

«Nei cortili di raccolta dovrà essere presente un responsabile incaricato di vigilare sulla corretta catalogazione e separazione delle diverse varietà e qualità.»

I cortili dovranno disporre di sistemi di scarico separato delle olive raccolte dalla pianta e da terra e delle varietà diverse dall'unica varietà autorizzata, in modo da evitare qualsiasi mescolanza di qualità ed assicurare il loro trattamento separato.»

Ciò è dovuto alla necessità di garantire il trattamento separato dell'unica varietà autorizzata.

La frase seguente:

«Le tramogge, piccole e grandi, dovranno essere lavate con getti d'acqua a pressione prima dello scarico giornaliero e ogni qualvolta si renda necessario.»

è sostituita dalla frase:

«I frantoi dovranno disporre di un sistema per la pulizia regolare delle tramogge, piccole e grandi.»

in quanto l'obiettivo è garantire che siano presenti tali sistemi di pulizia, indipendentemente dal metodo utilizzato.

È soppressa la seguente frase:

«L'acqua utilizzata per il lavaggio e per il trattamento dovrà essere di qualità sanitaria e priva di cloro e suoi derivati.»

in quanto si tratta di un requisito contenuto nella normativa in vigore.

È soppressa la seguente frase:

«È consentito unicamente l'utilizzo di talco come coadiuvante tecnologico in quantità comprese tra 0,5 % e 2,0 %.»

in quanto il talco è l'unico coadiuvante tecnologico attualmente consentito dalla normativa nel settore dell'estrazione dell'olio di oliva vergine.

La frase seguente:

«I frantoi dovranno classificare gli oli prodotti in base alle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche dell'olio della DO "Montes de Toledo" descritte precedentemente. A tal fine si avvaleranno dell'aiuto di tecnici e di laboratori specializzati.»

è sostituita dalla frase:

«I frantoi dovranno classificare gli oli prodotti in base alle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche dell'olio della DO "Montes de Toledo" descritte precedentemente. A tal fine si avvarranno dell'aiuto di tecnici e di laboratori qualificati.»

in quanto non è considerato essenziale che i tecnici e/o i laboratori utilizzati ai fini dell'autocontrollo siano specializzati (accreditati).

La frase seguente:

«Tutti i contenitori dovranno essere forniti di coperchi ed avere forma tronco-conica o con fondo piano inclinato per permettere il drenaggio e lo scarico periodici. Non sono ammessi contenitori con fondo piano orizzontale.»

è sostituita dalla frase:

«Tutti i contenitori dovranno essere forniti di coperchi e permettere il drenaggio e lo scarico periodici.»

poiché l'obiettivo consiste nel garantire lo scarico e il drenaggio del contenitore indipendentemente dal metodo utilizzato.

#### *Etichettatura*

La frase seguente:

«Su tutte le etichette deve figurare il logo della denominazione e la dicitura: "Denominazione di origine Montes de Toledo".»

Le confezioni destinate alle spedizioni per il consumo di olio d'oliva protetto sono munite di un sigillo di garanzia, delle etichette e controetichette numerate, fornite dall'organismo di controllo, in modo che non possano essere riutilizzate.»

è sostituita dalla frase:

«Su tutte le etichette deve figurare il logo della denominazione di origine e la dicitura: "Denominazione di origine protetta Montes de Toledo" o "DOP Montes de Toledo".»

Le confezioni destinate alle spedizioni per il consumo di olio d'oliva protetto sono munite di un sigillo di garanzia e di controetichette numerate con il logotipo della denominazione di origine, fornite dall'organismo di controllo, in modo che non possano essere riutilizzate.»

#### *Requisiti nazionali*

La presente rubrica è modificata come segue, al fine di renderla conforme alle norme in vigore:

- «— Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari,
- Orden de 9 de mayo de 1998 de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Gazzetta ufficiale di Castilla-La Mancha, numero 23, del 22 maggio 1998),
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.»

#### *Altro (struttura di controllo)*

Questa rubrica sarà redatta come indicato in appresso, sopprimendo l'elenco dei documenti costitutivi dell'organismo suddetto perché non rilevanti agli effetti del presente disciplinare.

«La certificazione del prodotto sarà effettuata dal "Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo", organizzazione sotto forma di fondazione, senza scopo di lucro, il cui patrimonio è devoluto in modo duraturo alla realizzazione degli obiettivi che le sono propri e che è certificata dall'ente nazionale di accreditamento (ENAC) in quanto conforme alla norma UNE-EN/ISO-IEC 17065.

Le informazioni sugli organismi di controllo autorizzati a effettuare la verifica del rispetto dei requisiti di cui al presente disciplinare sono aggiornate nella seguente pagina web:

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras\\_calidad/reg\\_op/buscar\\_reg\\_ent.htm](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/reg_op/buscar_reg_ent.htm)

L'organismo di controllo attuale è il seguente ente di certificazione:

Nome: Fundación “Consejo Regulador de la Denominación de Origen de aceite Montes de Toledo”

Indirizzo: C/Alferez Provisional, 3  
45001 Toledo  
ESPAÑA

Tel. +34 925257402

Fax +34 925257402

E-mail: domt@domontesdetoledo.com

Tale organismo di controllo è autorizzato dalla comunità autonoma di Castiglia-La Mancha ed è accreditato dall'ENAC per i requisiti stabiliti nella norma UNE-EN 17065 “Requisiti per gli organismi che certificano prodotti”.

L'organismo di controllo dovrà adottare le misure necessarie a valutare la conformità al disciplinare, conformemente ai requisiti del sistema di certificazione del prodotto specifico.

Esso dovrà rispettare le norme in vigore e tutti gli altri requisiti, quale il campionamento, l'assaggio e l'ispezione, che costituiranno la base del sistema di certificazione applicabile nel suo manuale di qualità.

Le sue funzioni specifiche consisteranno:

- nell'ispezione dei campioni,
- nella valutazione della conformità delle proprietà del prodotto definite nel disciplinare,
- nell'audit dei registri di produzione degli oli protetti.»

DOCUMENTO UNICO

«**MONTES DE TOLEDO**»

**N. UE: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014**

**DOP (X) IGP ( )**

**1. Denominazione**

«Montes de Toledo»

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

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

**3.1. Tipo di prodotto**

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

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

Olio di oliva extra vergine ottenuto dal frutto dell'olivo (*Olea europea* L.) della varietà CORNICABRA, mediante procedimenti meccanici od altri mezzi fisici a condizione che non producano alterazioni dell'olio, in modo da mantenere il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui proviene.

Caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche.

- acidità: massimo 0,5 °,
- indice di perossido: massimo 15 meq O<sub>2</sub>/Kg,
- assorbimento alla radiazione ultravioletta (K 270): massimo 0,20,
- umidità: massimo 0,1 %,
- impurità: massimo 0,1 %,
- il colore varia dal giallo dorato al verde intenso in funzione dell'epoca di raccolta e della situazione geografica interna alla zona,
- dal punto di vista organolettico gli oli con denominazione di origine «Montes de Toledo» presentano valori da medi a intensi per gli attributi positivi fruttato, amaro e piccante.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

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

La coltivazione delle olive e la fabbricazione degli oli devono avere luogo nella zona descritta al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

- L'olio viene immagazzinato in frantoi e impianti di condizionamento certificati dall'organo di controllo, provvisti di apparecchiature adeguate per assicurarne la conservazione ottimale.
- Il responsabile del confezionamento dovrà disporre di sistemi tali da permettere il confezionamento degli oli della denominazione d'origine indipendentemente da altri oli che potrebbe confezionare. Deve pertanto disporre di sistemi omologati di misurazione dell'olio.
- Il confezionamento dovrà avvenire in recipienti di vetro, in recipienti metallici rivestiti, in imballaggi in plastica (PET) o in ceramica vetrificata.
- Nell'intento di mantenere le caratteristiche tipiche del prodotto in tutte le fasi, il processo di condizionamento sarà realizzato entro i limiti della zona geografica riconosciuta. In tal modo gli organismi responsabili potranno mantenere il controllo totale della produzione e la manipolazione finale del prodotto resterà nelle mani dei produttori della zona in quanto sono loro che conoscono meglio il comportamento degli oli di fronte alle manipolazioni proprie del condizionamento, come la durata e i metodi di decantazione, la manipolazione dei filtri, dei filtri a terra di diatomee e di cellulosa, le temperature di condizionamento, il comportamento al freddo e all'immagazzinamento. Lo scopo è mantenere intatte le caratteristiche intrinseche del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura de l prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Su tutte le etichette deve figurare il logo della denominazione e la dicitura: «Denominazione di origine protetta Montes de Toledo» o «DOP Montes de Toledo».

Le confezioni destinate alle spedizioni per il consumo di olio d'oliva protetto sono munite di un sigillo di garanzia, delle etichette o delle controetichette numerate con il logotipo della denominazione di origine, fornite dall'organismo di controllo, in modo che non possano essere riutilizzate.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Essa è situata all'interno della comunità autonoma di Castilla-La Mancha e comprende le zone sud-occidentali della provincia di Toledo e quelle nord-occidentali della provincia di Ciudad Real, il cui asse centrale è costituito dalla formazione montuosa dei «Montes de Toledo». La zona geografica di produzione è costituita da 128 territori comunali appartenenti alle province di Toledo e Ciudad Real; di questi, 106 fanno capo a Toledo e 22 a Ciudad Real.



Comuni della provincia di Toledo:

Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroja, Aldeanueva de San Bartolome, Almonacid de Toledo, Añover de Tajo, Arges, Bargas, Belvis de la Jara, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Calera y Chozas, Campillo de la Jara, Cañumas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Cobeja, Chueca, Cobisa, Consuegra, Cuerva, Dosbarrios, Espinoso del Rey, Esquivias, Estrella (La), Gálvez, Guadamur, Guardia (La), Herencias (Las), Hontanar, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Mata (La), Mazarambroz, Menasalbas, Mesegar, Mocejón, Mohedas de la Jara, Montearagón, Mora, Nambroca, Nava de Ricomalillo (La), Navahermosa, Navalmorales (Los), Navalucillos (Los), Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Puebla de Montalban (La), Pueblanueva (La), Pulgar, Recas, Retamoso, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Pusa, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Pusa, Seseña, Sevilleja de la Jara, Sonseca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Totanes, Turleque, Ugena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villaluenga de la Sagra, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarejo de Montalbán, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos e Yuncos.

Comuni della provincia di Ciudad Real:

Alcoba, Anchuras, Arroba de los Montes, Cortijos (Los), El Robledo, Fernancaballero, Fontanarejo, Fuente el Fresno, Herencia, Horcajo de los Montes, Labores (Las), Luciana, Malagón, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Porzuna, Puebla de Don Rodrigo, Puertolápice, Retuerta del Bullaque e Villarrubia de los Ojos.

#### 5. **Legame con la zona geografica**

Le condizioni pedoclimatiche della cordigliera «Montes de Toledo» abbinata al lavoro di varie generazioni di olivicoltori, sono all'origine della selezione naturale della varietà Cornicabra, che rappresenta la varietà che si è adattata meglio alla zona e l'unica impiegata nella produzione dell'olio «Montes de Toledo». Per quanto riguarda il legame tra caratteristiche geologiche e caratteristiche pedologiche, occorre sottolineare che la formazione di suoli in generale poco fertili ha lasciato il segno in un tipo di coltura sottoposta a stress permanente. Questi aspetti hanno costituito, a loro volta, un mezzo di selezione naturale, determinando la differenziazione del prodotto. La varietà Cornicabra, combinata alle condizioni pedoclimatiche della zona geografica, conferisce all'olio le sue caratteristiche fisico-chimiche, l'alto tenore in acido oleico e il basso tenore in acido linoleico nonché l'alto contenuto in polifenoli, e le sue caratteristiche organolettiche particolari che danno una sensazione di marcata densità in bocca grazie al carattere fruttato e aromatico e, nel contempo, presentano valori da medi a intensi di amaro e piccante.

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

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento <sup>(3)</sup>)

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/20131204\\_PLIEGO\\_DOP\\_ACEITE\\_MONTES\\_TOLEDO.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/20131204_PLIEGO_DOP_ACEITE_MONTES_TOLEDO.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota n. 1.





ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)  
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**