

Edizione  
in lingua italiana

## Comunicazioni ed informazioni

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
	<i>I Comunicazioni</i>	
	<b>Consiglio</b>	
2002/C 168/01	Decisione del Consiglio del 27 giugno 2002 relativa alla nomina dei membri titolari e del membro supplente dei Paesi Bassi del comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori .....	1
2002/C 168/02	Risoluzione del Consiglio e dei rappresentanti dei governi degli Stati membri, riuniti in sede di Consiglio del 27 giugno 2002 relativa al quadro di cooperazione europea in materia di gioventù .....	2
	<b>Commissione</b>	
2002/C 168/03	Tassi di cambio dell'euro .....	6
2002/C 168/04	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	7
2002/C 168/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	10
2002/C 168/06	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	12
2002/C 168/07	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	15
2002/C 168/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	17

<u>Numero d'informazione</u>	Sommarario ( <i>segue</i> )	Pagina
2002/C 168/09	Consultazione pubblica su un progetto di raccomandazione relativa ai mercati di prodotti e servizi nel settore delle comunicazioni elettroniche che ammettono una regolamentazione ex ante, conformemente all'articolo 15 della direttiva 2002/21/CE <sup>(1)</sup> .....	19
2002/C 168/10	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.2819 — Canal de Isabel II/Hidrocanábrico/JV) <sup>(1)</sup> .....	20
2002/C 168/11	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.2842 — Saipem/Bouygues Offshore) <sup>(1)</sup> .....	20
2002/C 168/12	Notifica preventiva di una concentrazione [Caso COMP/M.2838 — P&O Stena Line (Holding) Ltd] <sup>(1)</sup> .....	21
2002/C 168/13	Comunicazione relativa alle conseguenze della scadenza del trattato che istituisce la Comunità europea del carbone e dell'acciaio (CECA) sugli accordi internazionali conclusi dalla CECA .....	22
<hr/>		
II <i>Atti preparatori</i>		
.....		
<hr/>		
III <i>Informazioni</i>		
 <b>Commissione</b>		
2002/C 168/14	Esercizio di servizi aerei di linea — Bando di gara pubblicato dalla Francia ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera d) del regolamento (CEE) n. 2408/92 del Consiglio, per l'esercizio di servizi aerei di linea tra Roanne (Renaison) e Parigi (Orly) <sup>(1)</sup> .....	23
<hr/>		
<b>Rettifiche</b>		
2002/C 168/15	Rettifica del bando di gara per la restituzione all'esportazione di frumento tenero verso qualsiasi paese terzo escluse la Polonia, l'Estonia, la Lituania e la Lettonia; del bando di gara per la restituzione all'esportazione di segala verso qualsiasi paese terzo escluse l'Estonia, la Lituania e la Lettonia e del bando di gara per la restituzione all'esportazione di orzo verso qualsiasi paese terzo esclusi gli Stati Uniti d'America, il Canada, l'Estonia e la Lettonia (GU C 129 del 31.5.2002) .....	24

## I

(Comunicazioni)

## CONSIGLIO

## DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 27 giugno 2002

**relativa alla nomina dei membri titolari e del membro supplente dei Paesi Bassi del comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori**

(2002/C 168/01)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il regolamento (CEE) n. 1612/68 del Consiglio, del 15 ottobre 1968, relativo alla libera circolazione dei lavoratori all'interno della Comunità <sup>(1)</sup> in particolare gli articoli 26 e 27,

visto l'elenco delle candidature presentato al Consiglio del governo dei Paesi Bassi,

considerando quanto segue:

- (1) Con decisione del 7 maggio 2002 <sup>(2)</sup>, il Consiglio ha nominato i membri titolari e i membri supplenti del comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori per il periodo dal 7 maggio 2002 al 6 maggio 2004, eccettuati i rappresentanti del governo dei Paesi Bassi;
- (2) È necessario nominare i membri titolari e il membro supplente dei paesi Bassi del comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori per la restante durata del mandato, ossia fino al 6 maggio 2004,

DECIDE:

*Articolo 1*

Sono nominati membri titolari e membro supplente del comitato consultivo per la libera circolazione dei lavoratori per il periodo **dal 24 giugno 2002 al 6 maggio 2004**:

**RAPPRESENTANTI DEL GOVERNO**

**a) Titolari**

Sig.ra G. WIDERA-STEVENSON

Sig. P. A. M. VAN DUN

**b) Supplenti**

Sig.ra C. C. VAN DE LOUW

*Articolo 2*

La presente decisione è pubblicata, a titolo informativo, nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Fatto a Lussemburgo, addì 27 giugno 2002.

*Per il Consiglio*

*Il Presidente*

M. ARIAS CAÑETE

---

<sup>(1)</sup> GU L 257 del 18.10.1968, pag. 2.

<sup>(2)</sup> GU C 119 del 22.5.2002, pag. 1.

**RISOLUZIONE DEL CONSIGLIO E DEI RAPPRESENTANTI DEI GOVERNI DEGLI STATI  
MEMBRI, RIUNITI IN SEDE DI CONSIGLIO****del 27 giugno 2002****relativa al quadro di cooperazione europea in materia di gioventù**

(2002/C 168/02)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA E I RAPPRESENTANTI DEI GOVERNI DEGLI STATI MEMBRI, RIUNITI IN SEDE DI CONSIGLIO,

considerando quanto segue:

- (1) Il Libro bianco della Commissione dal titolo «Un nuovo impulso per la gioventù europea» (in seguito denominato: «Libro bianco») prospetta un nuovo quadro per la cooperazione europea in materia di gioventù.
- (2) Il Consiglio «Istruzione e gioventù», del 29 novembre 2001, ha espresso un giudizio positivo sul Libro bianco e ha proposto ulteriori discussioni per definire il quadro della futura cooperazione.
- (3) Nelle conclusioni del 14 febbraio 2002 il Consiglio «Istruzione e gioventù» ha riconosciuto che il Libro bianco costituisce il punto di partenza per definire un quadro di cooperazione europea in materia di gioventù che comprende due elementi: da un lato, l'applicazione del metodo di coordinamento aperto (OMC) e, dall'altro, la maggiore considerazione della dimensione giovanile in altre politiche. Il Consiglio si è inoltre impegnato a proseguire l'elaborazione di un siffatto quadro in vista dell'adozione da parte del Consiglio «Istruzione e gioventù» del 30 maggio 2002.
- (4) Il Consiglio «Istruzione e gioventù» ha già adottato varie risoluzioni riguardanti la partecipazione dei giovani <sup>(1)</sup>, l'integrazione sociale dei giovani <sup>(2)</sup>, la promozione dello spirito di iniziativa, dell'intraprendenza e della creatività dei giovani <sup>(3)</sup>, il valore aggiunto del volontariato dei giovani nel quadro dello sviluppo dell'azione della Comunità per la gioventù <sup>(4)</sup>, nonché la dichiarazione relativa alla lotta al razzismo e alla xenofobia su Internet mediante l'intensificazione delle iniziative rivolte ai giovani.
- (5) Con la decisione n. 1031/2000/CE, del 13 aprile 2000, il Parlamento europeo e il Consiglio hanno adottato, in base all'articolo 149 del trattato, il programma d'azione comunitaria «Gioventù» <sup>(5)</sup>, attuato dalla Commissione, per consentire ai giovani di acquisire conoscenze, attitudini e competenze, gettando così le basi per il loro orientamento futuro, e di esercitare una cittadinanza responsabile che faciliti la loro integrazione attiva nella società.
- (6) La dichiarazione di Laeken, allegata alle conclusioni del Consiglio europeo, del 14 e 15 dicembre 2001, afferma

che una delle sfide fondamentali dell'Unione europea è «come avvicinare i cittadini — in primo luogo i giovani — al progetto europeo e alle istituzioni europee»,

RICORDANO CHE:

1. Nel quadro di cooperazione europea in materia di gioventù, delineato nel Libro bianco, vi sono aspetti complementari che devono essere affrontati in modo concreto:
  - a) applicazione dell'OMC alle priorità tematiche del campo più specifico della gioventù,
  - b) maggiore considerazione della dimensione giovanile nelle altre politiche.

SOTTOLINEANO CHE:

2. L'OMC sarà applicato mediante un approccio flessibile e adeguato al settore della gioventù, tenuto conto delle competenze degli Stati membri e del principio di sussidiarietà.
3. Ogni iniziativa proposta nel quadro della cooperazione europea in materia di gioventù deve tener conto dei principi di parità tra uomini e donne di cui all'articolo 2 e all'articolo 3, paragrafo 2 e di non discriminazione di cui agli articoli 12 e 13 del trattato.
4. I giovani, organizzati o meno, nonché le associazioni giovanili che li rappresentano dovrebbero essere associati al quadro di cooperazione, a livello sia europeo che nazionale.
5. I paesi candidati dovrebbero essere associati al quadro di cooperazione europea in materia di gioventù con ogni mezzo appropriato.
6. INVITANO LA COMMISSIONE E GLI STATI MEMBRI, NELLE RISPETTIVE SFERE DI COMPETENZA, per quanto riguarda l'OMC e la presa in considerazione orizzontale della dimensione giovanile in altre politiche ed iniziative pertinenti in materia di gioventù, ad adoperarsi, ove opportuno, affinché nelle politiche e nelle iniziative con un impatto sulla popolazione giovanile a livello sia nazionale che europeo vengano presi in considerazione temi come le necessità, la situazione, le condizioni di vita e le aspettative dei giovani.

<sup>(1)</sup> GU C 42 del 17.2.1999, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU C 374 del 28.12.2000, pag. 5.

<sup>(3)</sup> GU C 196 del 12.7.2001, pag. 2.

<sup>(4)</sup> GU C 50 del 23.2.2002, pag. 3.

<sup>(5)</sup> GU L 117 del 18.5.2000, pag. 1.

PER QUANTO RIGUARDA L'APPLICAZIONE DELL'OMC:

7. APPROVANO le quattro priorità tematiche proposte nel Libro bianco, la cui importanza è stata riconosciuta nelle conclusioni del Consiglio del 14 febbraio 2002:

a) partecipazione;

b) informazione;

c) attività di volontariato dei giovani;

d) migliore comprensione e conoscenza dei giovani.

8. SOTTOLINEANO che, per affrontare al meglio queste priorità tematiche, occorre procedere in modo flessibile, graduale e progressivo, avvalendosi, tra l'altro, degli elementi dell'OMC definiti nelle conclusioni del Consiglio europeo di Lisbona e successivamente.

9. RILEVANO che le seguenti priorità tematiche dovrebbero avere gli obiettivi sotto indicati:

a) Partecipazione

— Incoraggiare la partecipazione dei giovani all'esercizio della cittadinanza attiva,

— coinvolgere i giovani nell'iter decisionale, in particolare sostenere l'attività delle associazioni giovanili e delle diverse forme di partecipazione attiva dei giovani alla società civile,

— rafforzare la partecipazione a livello locale per promuovere comunità socialmente coese,

— stimolare lo scambio di buone pratiche, in particolare promuovendo ed incoraggiando le reti.

b) Informazione

— Potenziare i servizi di informazione dei giovani già esistenti, promuovendo in particolare l'informazione delle persone che lavorano con i giovani e per essi,

— promuovere il collegamento in rete di questi servizi e l'uso delle nuove tecnologie.

c) Attività di volontariato dei giovani

— Favorire le opportunità per l'esercizio della solidarietà e delle attività di volontariato da parte dei

giovani e la promozione di reti tra tutti gli attori interessati,

— promuovere attività di volontariato che consentano ai giovani di sviluppare il loro senso di impegno e cittadinanza attiva, nonché le competenze individuali e sociali e di acquisire utili conoscenze e capacità che contribuiscano in tal modo alla loro partecipazione alla società in generale e alla loro maggiore occupabilità,

— promuovere il riconoscimento e l'apprezzamento delle attività di volontariato, in particolare da parte delle autorità pubbliche, del settore imprenditoriale e della società civile.

d) Migliore comprensione e conoscenza dei giovani

— Facilitare l'elaborazione di studi in materia di gioventù, a livello nazionale ed europeo, anche da parte di strutture di ricerca e associazioni giovanili,

— facilitare il collegamento in rete delle strutture di ricerca; contribuire alla creazione di strumenti di studio e ricerca (ad esempio indicatori),

— esaminare, sulla scorta degli studi disponibili, quale altra iniziativa sarebbe eventualmente necessaria per sostenere le priorità attuali, le questioni relative all'autonomia giovanile e altri temi pertinenti per il futuro.

10. PRENDONO ATTO DELLE INTENZIONI DELLA COMMISSIONE INDICATE NEL LIBRO BIANCO E INVITANO LA COMMISSIONE:

a) ad elaborare, in consultazione con gli Stati membri, un questionario per ciascuna priorità, comprese le questioni fondamentali, da trasmettere agli Stati membri;

b) — a preparare, in base alle risposte degli Stati membri, una relazione di sintesi per ciascuna priorità, individuando le buone pratiche e gli approcci innovativi di interesse comune degli Stati membri,

— a presentare progetti di obiettivi comuni al Consiglio, previa consultazione del Forum europeo della gioventù, senza escludere altre forme di consultazione a livello europeo;

c) a procedere, conformemente al calendario indicativo di cui al punto 19 e in base alla relazione degli Stati membri, al follow-up degli obiettivi comuni di ciascuna priorità, che può condurre al loro adeguamento;

- d) ad informare, in modo opportuno, il Parlamento europeo, il Comitato economico e sociale e il Comitato delle regioni.

#### 11. INVITANO GLI STATI MEMBRI:

- a) in base al questionario della Commissione, a rispondere a ciascuna priorità secondo il calendario indicativo di cui al punto 19. Il questionario sarà strutturato in modo da poter individuare i meccanismi esistenti, le iniziative politiche e le misure che gli Stati membri prevedono di adottare a breve e medio termine, nonché esempi di buone pratiche. Possono inoltre essere sottoposti argomenti per future discussioni in relazione al tema in questione;
- b) prima di rispondere al questionario della Commissione, ad istituire i canali da essi ritenuti opportuni per la consultazione con i giovani, le associazioni giovanili e, se del caso, i consigli nazionali della gioventù o organismi analoghi;
- c) nelle rispettive sfere di competenza e conformemente al principio di sussidiarietà, ad attuare le misure che ritengono opportune per raggiungere gli obiettivi comuni decisi dal Consiglio, nonché la procedura di follow-up che rende possibile la stesura delle relazioni;
- d) per consentire il follow-up dell'attuazione delle misure adottate per il conseguimento degli obiettivi comuni di cui alla lettera c), a definire ove opportuno, al loro livello, i meccanismi di follow-up, compresi gli indicatori, per valutare i progressi compiuti per ciascuna priorità tematica.

#### 12. PRENDONO ATTO DELLE SEGUENTI PROCEDURE:

- a) il Consiglio stabilisce, ove opportuno, tenuto conto di un progetto della Commissione, gli obiettivi comuni e un calendario per le relazioni degli Stati membri sul follow-up per ciascuna priorità;
- b) il Consiglio stabilisce, ove opportuno, tenuto conto di un progetto della Commissione, le proposte di adeguamento degli obiettivi comuni;
- c) il Consiglio, in cooperazione con la Commissione, svolge un ruolo centrale da una Presidenza all'altra assicurando la continuità e mantenendo la dinamicità;
- d) il Consiglio può, in cooperazione con la Commissione, riesaminare l'applicazione dell'OMC in materia di gioventù alla luce dei progressi compiuti e tenuto conto dell'esercizio di valutazione di cui al punto 18.

PER QUANTO RIGUARDA GLI ASPETTI ORIZZONTALI (MAGGIORE CONSIDERAZIONE DELLA DIMENSIONE GIOVANILE IN ALTRE POLITICHE)

#### 13. CHIEDONO:

- a) che la dimensione giovanile sia inserita in altri programmi e politiche, a livello sia nazionale che europeo, conformemente alle priorità stabilite nel Libro bianco (istruzione, apprendimento lungo tutto l'arco della vita, mobilità, occupazione e integrazione sociale, lotta contro il razzismo e la xenofobia, autonomia) e ad altre priorità che saranno definite dal Consiglio in cooperazione con la Commissione;
- b) che le iniziative a favore dei giovani sia a livello nazionale che comunitario siano prese in esame in modo coerente.

14. PRENDONO ATTO DELLE SEGUENTI INTENZIONI DELLA COMMISSIONE INDICATE NEL LIBRO BIANCO E INVITANO LA COMMISSIONE ad esaminare i modi e i mezzi affinché le tematiche giovanili siano prese in considerazione nelle sue proposte e nelle iniziative e nei programmi comunitari.

15. PRENDONO ATTO DELL'INTENZIONE DELLA COMMISSIONE di istituire un gruppo di lavoro che rifletta sull'autonomia dei giovani.

16. FANNO PRESENTE che il Consiglio si impegna, nell'ambito della propria competenza, affinché gli interessi dei giovani siano presi in considerazione in altri settori politici.

17. INVITANO GLI STATI MEMBRI, nell'ambito delle rispettive sfere di competenza, ad adoperarsi quanto più possibile per attuare gli obiettivi generali individuati in merito alla considerazione orizzontale della dimensione giovanile in altre politiche.

PER QUANTO RIGUARDA LA VALUTAZIONE DEL QUADRO DI COOPERAZIONE IN MATERIA DI GIOVENTÙ:

18. PRENDONO ATTO DELLE INTENZIONI DELLA COMMISSIONE, INDICATE NEL LIBRO BIANCO, ED INVITANO LA COMMISSIONE ad elaborare, entro la fine del primo esercizio di attuazione delle quattro priorità tematiche, in associazione con gli Stati membri, una relazione di valutazione sul quadro di cooperazione, che successivamente, previa consultazione del Forum europeo per la gioventù, senza escludere altre forme di consultazione, sarà trasmessa per esame al Consiglio. La relazione comprenderà:

- a) la valutazione dell'OMC e, ove opportuno, proposte di modifica di detto metodo;

- b) in base alle informazioni fornite dagli Stati membri, una sintesi delle iniziative nazionali e comunitarie adottate per l'inclusione della considerazione orizzontale della dimensione giovanile in altre politiche.
19. PROPONGONO il seguente calendario indicativo:
- a) l'applicazione dell'OMC avrà inizio nel luglio 2002, dando la priorità ai temi della partecipazione e dell'informazione;
- b) le altre priorità saranno trattate in modo graduale, flessibile e progressivo secondo un calendario stabilito dalla presidenza, di concerto con gli Stati membri e la Commissione;
- c) per quanto riguarda l'inclusione della dimensione giovanile in altri programmi e politiche, il calendario sarà coordinato con i processi interessati;
- d) la relazione di valutazione sul quadro di cooperazione di cui al punto 18 sarà discussa dal Consiglio nel 2004.
-

# COMMISSIONE

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

12 luglio 2002

(2002/C 168/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	0,9873	LVL	lats lettони	0,5925
JPY	yen giapponesi	115,62	MTL	lire maltesi	0,4155
DKK	corone danesi	7,4282	PLN	zloty polacchi	4,1263
GBP	sterline inglesi	0,6382	ROL	leu rumeni	32665
SEK	corone svedesi	9,228	SIT	tolar sloveni	226,1963
CHF	franchi svizzeri	1,4681	SKK	corone slovacche	44,599
ISK	corone islandesi	85,18	TRL	lire turche	1637000
NOK	corone norvegesi	7,329	AUD	dollari australiani	1,7647
BGN	lev bulgari	1,9462	CAD	dollari canadesi	1,5063
CYP	sterline cipriote	0,57767	HKD	dollari di Hong Kong	7,7008
CZK	corone ceche	29,337	NZD	dollari neozelandesi	2,042
EEK	corone estoni	15,6466	SGD	dollari di Singapore	1,7259
HUF	fiorini ungheresi	246,53	KRW	won sudcoreani	1157,91
LTL	litas lituani	3,453	ZAR	rand sudafricani	9,8927

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

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

(2002/C 168/04)

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

REGOLAMENTO CEE N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP ( ) IGP (x)

N. Nazionale del fascicolo: 8/2000

**1. Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

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

Tel. (39) 064 81 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qualita@politiche agricole.it

**2. Associazione richiedente**

2.1. Nome: Associazione per la tutela dei prodotti tipici di Pachino

2.2. Indirizzo: Via Torino, 24, I-96018 Pachino (SR)

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

**3. Tipo di prodotto:** pomodoro — Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali allo stato naturale o trasformati.

**4. Descrizione del disciplinare**

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

4.1. **Nome:** Pomodoro di Pachino

4.2. **Descrizione:** Frutti allo stato fresco, riferibili alla specie botanica «*Lycopersicon esculentum* Mill.», delle seguenti tipologie:

— tondo liscio,

— costoluto,

— cherry (o ciliegino).

Le principali caratteristiche del «Pomodoro di Pachino» sono le seguenti:

- Polpa soda,
- Cavità placentare piccola,
- Elevato contenuto zuccherino, determinato da una quantità di solidi solubili maggiore di 4,5 brix.

4.3. **Zona geografica:** La zona di produzione del «Pomodoro di Pachino» comprende l'intero territorio comunale di Pachino e Portopalo di Capo Passero e parte dei territori comunali di Noto (provincia di Siracusa) ed Ispica (provincia di Ragusa), ricadenti nella parte sud orientale della Sicilia. La delimitazione della zona risulta nell'allegata cartografia.

4.4. **Prova dell'origine:** Il «Pomodoro di Pachino» è prodotto in un particolare areale caratterizzato da temperature elevate e da una quantità totale di radiazione globale, mediata sull'intero anno solare, la più elevata del Continente europeo (elaborazione dati provenienti dai satelliti Land sat e Meteosat). La vicinanza del mare determina una mitigazione del clima ed una scarsa frequenza delle gelate invernali-primaverili.

Tale insieme di fattori ha determinato lo sviluppo delle colture sotto serra che abbinato alla qualità dell'acqua di irrigazione, caratterizzata da una salinità compresa tra 1 500 e 10 000 ms. determina per i produttori di quella particolare area geografica delle scelte colturali obbligate e, nel contempo, le peculiari qualità organolettiche del Pomodoro di Pachino.

La rintracciabilità del prodotto è garantita dal fatto che i produttori del Pomodoro di Pachino devono iscrivere i terreni in un apposito elenco e sono tenuti a presentare all'Organismo di controllo annualmente una denuncia di produzione.

Le strutture di condizionamento devono essere iscritte in un altro apposito elenco e presentare una denuncia annuale di prodotto lavorato.

4.5. **Metodo di ottenimento:** La coltivazione del Pomodoro di Pachino deve essere effettuata in ambiente protetto (serre e/o in tunnel) ricoperti con fili di polietilene o altro materiale di copertura. Durante il periodo estivo le strutture possono essere ricoperte con rete anti insetto.

Il trapianto si esegue da agosto a febbraio, tranne per la tipologia cherry per la quale può essere effettuata tutto l'anno, rispettando una densità di impianto di n. 2-6 piante per m<sup>2</sup>.

La forma di allevamento è in verticale, ad una o più branche.

L'irrigazione è effettuata con acque di falde prelevate da pozzi ricadenti nel comprensorio delimitato la cui salinità varia da 1 500 a 10 000 ms.

La raccolta viene effettuata manualmente ogni 3-4 giorni.

La produzione massima consentita di Pomodoro di Pachino non deve superare i seguenti quantitativi per tipologia:

- pomodoro tondo liscio: t 100/ha,
- pomodoro costoluto: t 75/ha,
- pomodoro ciliegino o cherry: t 50/ha.

Non sono ammesse le coltivazioni fuori suolo.

- 4.6. **Legame:** Il pomodoro è il prodotto tipico della orticoltura pachinese. Le prime coltivazioni risalgono al 1925 localizzate lungo la fascia costiera in quelle aziende che disponevano di acqua di irrigazione da pozzi freatici.

Da queste prime esperienze si constatò che l'ortaggio coltivato in tal areale entrava in produzione con un anticipo di circa 15-20 giorni rispetto ad altre zone di produzione.

Tuttavia, l'interesse verso tale coltivazione era limitato dalla diffusa coltivazione della vite. Intorno agli anni '50, le coltivazioni di pomodoro si estesero su più ampie superfici localizzate sempre lungo la fascia costiera, utilizzando delle tecniche di forzatura e di difesa della coltura allo stato primordiale. Infatti, l'ambiente della fascia costiera, malgrado i particolari termometrici favorevoli, è soggetto ad eccezionali cadute istantanee di temperature e sbalzi termici tra il giorno e la notte che hanno talvolta causato la distruzione di intere coltivazioni orticole.

Gli apprestamenti di protezione più diffusi erano la copertura individuale delle singole piante con cladodi di ficodindia o tegole o coperture plurime con stuoie fatte con ristoppie intessute con filo di ferro ed animate da canne.

Agli inizi degli anni '60 si assiste alla nascita delle prime serre realizzate con capanne di canna comune e ricoperte con film di polietilene. Negli anni successivi le serre furono realizzate con strutture sempre più consistenti ed al posto delle canne vennero utilizzati pali di castagno ed una intelaiatura in legno di abete. La coltura protetta è, pertanto, da considerare la risultante di un processo di evoluzione iniziato in maniera primordiale e quasi naturale per anticipare la coltivazione e la raccolta del pomodoro.

La profonda crisi della viticoltura degli anni '70 portò ad una rapida riconversione di molte aree alla serricoltura ed alla nascita delle prime forme associative che iniziarono la commercializzazione del prodotto con l'indicazione della zona di origine Pachino.

Le tecniche colturali sono migliorate grazie all'uso di moderni sistemi di irrigazione localizzata e cominciarono ad affermare le serre metalliche zincate.

Il Pomodoro di Pachino ha così acquisito nel tempo sui mercati nazionali ed esteri una diffusa reputazione legata alle spiccate caratteristiche qualitative dei frutti.

Le particolari condizioni pedo-climatiche della zona di produzione conferiscono al prodotto tali caratteristiche qualitative che unite alle tecniche di produzione adottate dai produttori rendono tale coltura caratteristica di quella area geografica.

Le qualità del Pomodoro di Pachino sono legate ai caratteri intrinseci che lo contraddistinguono: il sapore, la consistenza della polpa, la lucentezza del frutto, la consistenza e la lunga durata post — raccolta; requisiti ravvisati dal consumatore che cerca sul mercato il Pomodoro di Pachino acclamando una notorietà ed una reputazione sia in Italia che all'Estero.

#### 4.7. **Struttura di controllo:**

Nome: So Cert — Società di certificazione Srl

Indirizzo: Via Castello Ursino, 55, I-95100 Catania.

- 4.8. **Etichettatura:** All'atto dell'immissione al consumo il Pomodoro di Pachino deve essere confezionato in cassette di cartone o legno che non superino il peso di 10 kg. I frutti devono essere disposti in un solo strato e sulle cassette deve essere apposto una copertura tale da impedire l'estrazione del contenuto senza che ne venga evidenziata la sua rottura. Il contenuto di ciascuna confezione deve essere omogeneo e contenere pomodori della stessa varietà, tipologia, categoria e calibro ed i frutti devono essere omogenei per quanto riguarda maturità e colorazione.

Le cassette devono essere identificate con la dicitura IGP Pomodoro di Pachino e devono riportare il simbolo comunitario ai sensi del regolamento (CE) n. 1726/98 della Commissione, del 22 luglio 1998, le caratteristiche commerciali: categoria, peso del collo, ed il logo identificativo della IGP Pomodoro di Pachino (cfr. logo) raffiguranti il disegno dell'isola di Sicilia con un cerchio nell'estrema punta dove è ubicata la zona di produzione del Pomodoro di Pachino. Ha forma di rombo dagli angoli tondeggianti di colore verde scuro Pantone 356 CVC, contenente una sagoma circolare interna di colore paglierino Pantone 607 CVC e dai contorni di colore verde chiaro Pantone 369 CVC.

La figura geometrica è tagliata sulla parte inferiore da una scritta di colore bianco recante la dicitura Pomodoro di Pachino inserita in una striscia rettangolare di colore nero.

La sagoma circolare interna contiene il disegno dell'isola di Sicilia di colore salmone Pantone 1595 CVC e contorno nero contrassegnato da un punto di colore giallo Pantone 123 CVC e dal contorno nero sull'estrema punta in basso.

Il logo reca nella zona più bassa la scritta IGP di colore paglierino Pantone 607 CVC.



4.9. **Condizioni nazionali:** —

N. CE: G/IT/00153/2000.8.10.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 15 marzo 2002.

---

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

(2002/C 168/05)

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

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP ( ) IGP (x)

N. nazionale del fascicolo: 90/00

1. **Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Indirizzo: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46

## 2. Associazione richiedente

2.1. Nome: Apetal — Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, LDA

2.2. Indirizzo: Rossio Marquês de Pombal, n.º 64 — 2ºD, P-7100-513 Estremoz

Tel. (351) 268 32 30 21

Fax (351) 268 32 30 21

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

3. **Tipo di prodotto:** Classe 1.2 — Prodotti a base di carne

## 4. Descrizione del disciplinare

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

4.1. **Nome:** Farinheira de Estremoz e Borba

4.2. **Descrizione:** salume affumicato costituito da grasso tenero proveniente dal sezionamento di suini di razza alentejana — ad esclusione dei verri e delle scrofe da riproduzione — tritato in frammenti di dimensioni non superiori a 1 cm, con aggiunta di farina di frumento (in proporzione di circa il 40 % di grasso per un 60 % di farina), sale, acqua, pasta di paprica e spicchi d'aglio secchi non germinati. Come involucro viene utilizzato budello naturale di bovino (intestino tenue), precedentemente messo a bagno in una miscela di acqua, sale e aceto. Forma a ferro di cavallo, con lunghezza compresa tra 8 e 15 cm e diametro di 2-4 cm. Colore giallo-arancio, aspetto liscio e opaco, consistenza da semi-molle a pastosa, involucro senza rotture, parzialmente riempito dall'impasto e ben aderente a quest'ultimo, avvolto con filo di cotone bianco e rosso fissato alle estremità con legatura semplice. Al taglio obliquo presenta un colore giallo-arancio, l'impasto perfettamente legato, con distribuzione irregolare della farina e del grasso, aspetto eterogeneo, marmorizzato, opaco. Il grasso è di colore bianco perlato. Aroma e sapore gradevoli, delicati, gusto di aglio, affumicato e con un buon equilibrio tra dolce e salato. Grasso aromatico e di sapore gradevole. Consistenza poco fibrosa e molto tenera.

4.3. **Zona geografica:** data la specificità del prodotto, le sue caratteristiche organolettiche e i metodi di produzione locali, la zona geografica di trasformazione è naturalmente circoscritta ai comuni di Alandroal, Borba, Estremoz e Vila Viçosa.

4.4. **Prova dell'origine:** la Farinheira de Estremoz e Borba può essere prodotta esclusivamente in impianti di trasformazione debitamente riconosciuti, situati nell'area geografica di trasformazione indicata. La materia prima proviene da suini di razza alentejana allevati, per lo più all'aperto, in aziende agricole che dispongono di zone boschive di lecci e/o sugheri compatibili con sistemi di produzione da estensivi a semi-estensivi. Risultato diretto dell'allevamento della razza suina alentejana, i prodotti tradizionali hanno conquistato un settore di consumatori in espansione, che presenta un rinnovato interesse per i prodotti di alta qualità e che esige oggi il meglio della produzione regionale. Frutto di tradizioni ancestrali, la Farinheira de Estremoz e Borba offre un sapore unico e raffinato, con caratteristiche sui generis.

4.5. **Metodo di ottenimento:** la Farinheira de Estremoz e Borba si ottiene dalla trasformazione di pezzi di grasso tenero di maiale di razza alentejana con aggiunta di farina di frumento in misura del 40 % di grasso per un 60 % di farina. Successivamente alla scelta, alla pulitura e al taglio del grasso vengono aggiunti gli altri ingredienti. Il prodotto viene quindi sottoposto alle fasi seguenti del processo, che includono la maturazione, l'insaccatura, la legatura e la stagionatura a freddo, mediante affumicatura lenta (mai inferiore a 4 giorni) con legno specifico della regione (leccio).

4.6. **Legame:** da sempre, l'allevamento dei suini di razza alentejana costituisce un'alternativa per l'alimentazione delle popolazioni e serve in certo modo a compensare le carenze prodotte da cattive annate agricole. Le carni ottenute dalla macellazione di questi animali consentivano di confezionare vari piatti di carne fresca e succulenti insaccati, particolarmente apprezzati. Gli insaccati sono stati per molto tempo alla base dell'alimentazione della gente del luogo, che all'ora di pranzo abbandonava il lavoro dei campi per gustare queste delizie. Il fatto di poter essere trasportati con facilità, di sopportare i rigori del clima e di non essere deperibili costituivano fattori preponderanti per la loro utilizzazione sistematica. Oggi come un tempo possiamo affermare che la carne suina riveste un'estrema importanza socioeconomica; a partire dalla materia prima — carne di suino alentejano — sono prodotti gli insaccati della regione di Estremoz e Borba, con caratteristiche di sapore ben definite e ineguagliabili.

4.7. **Struttura di controllo:**

Nome: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA

Indirizzo: Av.<sup>a</sup> General Humberto Delgado, n.º 34-1º Esq, P-7000-900 Évora

4.8. **Etichettatura:** Menzione obbligatoria: «Farinheira de Estremoz e Borba — Indicazione geografica». Apposizione di un marchio di controllo debitamente numerato recante il nome del prodotto e quello dell'organismo di certificazione.

4.9. **Condizioni nazionali:** Tutte le disposizioni d'applicazione derivanti dalla legislazione nazionale e comunitaria in vigore.

N. CE: PT/00157/2000.09.14.

**Data di ricevimento del fascicolo integrale:** 23 luglio 2001.

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

(2002/C 168/06)

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

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP ( ) IGP (x)

**N. nazionale del fascicolo: 105/00**

**1. Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Indirizzo: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46.

## 2. Associazione richiedente

2.1. Nome: Federação Agrícola dos Açores CRL

2.2. Indirizzo: Av.<sup>a</sup> Álvaro M. Homem, 31, P-9700-017 Angra do Heroísmo, Terceira Açores

Tel. (351) 295 62 83 50

Fax (351) 295 62 83 50

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

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

## 4. Descrizione del disciplinare

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

4.1. **Nome:** Carne dos Açores.

4.2. **Descrizione:** Carne proveniente da animali della specie bovina nati, allevati e macellati secondo metodi tradizionali nella regione autonoma delle Azzorre. La Carne dos Açores si divide in tre tipi di prodotto a seconda del sesso dell'animale e dell'età al momento della macellazione: Carne de Vitela dos Açores (maschi e femmine macellati fino all'età di 9 mesi o al raggiungimento dei 180 kg), Carne de Novilho dos Açores (maschi macellati fino all'età di 24 mesi e le cui carcasse pesano più di 180 kg) e Carne de Novilha dos Açores (femmine macellate fino all'età di 30 mesi o al primo parto, le cui carcasse pesano più di 175 kg). La Carne de Vitela dos Açores si presenta tenera, di colore rosato con leggera infiltrazione di grasso a livello intramuscolare, grande succulenza, consistenza tenera, con aroma e sapore caratteristici, dovuti al metodo di produzione tradizionale e in particolare alla forma di pascolo e al tipo di alimentazione. Le carcasse presentano conformazioni corrispondenti alle categorie E, U, R e O della tabella di classificazione EUROP delle carcasse di bovini, nonché una ridotta accumulazione di grasso di copertura corrispondente allo stato di ingrassamento delle categorie 2 e 3 della stessa tabella. Il grasso di copertura e quello cavitario presentano un colore bianco avorio e una consistenza soda. La Carne de Novilho e Novilha dos Açores si presenta tenera, di colore tra il rosso e il rosso scuro con leggera infiltrazione di grasso a livello intramuscolare, grande succulenza, consistenza tenera, con aroma e sapore caratteristici, dovuti al metodo di produzione tradizionale e in particolare alla forma di pascolo e al tipo di alimentazione. Le carcasse presentano conformazioni corrispondenti alle categorie E, U, R e O della tabella di classificazione EUROP delle carcasse di bovini, nonché una ridotta accumulazione di grasso di copertura corrispondente allo stato di ingrassamento delle categorie 2 e 3 della stessa tabella; tuttavia, a titolo eccezionale e negli anni in cui gli animali abbiano sofferto di una penuria alimentare riconosciuta, è ammessa la classificazione nella categoria 1. Il grasso di copertura e quello cavitario presentano un colore bianco avorio e una consistenza soda. La Carne de Vaca dos Açores si presenta tenera, di colore rosso scuro con leggera infiltrazione di grasso a livello intramuscolare, grande succulenza, con aroma e sapore caratteristici, dovuti al metodo di produzione tradizionale e in particolare alla forma di pascolo e al tipo di alimentazione. Le carcasse presentano conformazioni che arrivano fino alla categoria O della tabella di classificazione EUROP delle carcasse di bovini, nonché una ridotta accumulazione di grasso di copertura corrispondente allo stato di ingrassamento delle categorie 1, 2 e 3 della stessa tabella.

4.3. **Zona geografica:** La zona geografica di produzione ove hanno luogo la nascita, l'allevamento e la macellazione dei bovini da cui si ottiene la Carne dos Açores comprende tutte le isole dell'arcipelago delle Azzorre: Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico, Faial, Flores e Corvo.

- 4.4. **Prova dell'origine:** Possono beneficiare dell'indicazione geografica solo le carcasce provenienti da animali nati e allevati in aziende agricole situate all'interno della zona geografica sopra indicata, che dispongano del sistema di registrazione e identificazione degli animali definito nel disciplinare e che siano sottoposte al regime di controllo e certificazione previsto dal documento «Norme di controllo e certificazione della Carne dos Açores».
- 4.5. **Metodo di ottenimento:** Le carcasce provengono dalla macellazione e dal sezionamento di bovini nati e allevati secondo metodi ancestrali e tradizionali e macellati nella zona geografica delimitata. La macellazione avviene in macelli riconosciuti situati all'interno della zona geografica di produzione. Gli animali vengono macellati per lotti completi (serie ininterrotte), formati prima dell'ingresso nel macello a partire da animali provenienti da aziende diverse. Il dissanguamento e l'eviscerazione sono realizzati subito dopo lo stordimento, che è obbligatorio. La macellazione avviene sempre in presenza di un tecnico della Commissione tecnica di controllo e certificazione o di un suo rappresentante debitamente abilitato, che è responsabile dell'identificazione delle carcasce. Dopo l'ispezione post mortem, le carcasce degli animali macellati vengono raffreddate in modo che le masse muscolari più interne raggiungano una temperatura di 7 °C (+ 1 °C) in un periodo di 24 ore. Fino al momento della spedizione, le carcasce sono mantenute in ambiente refrigerato ad una temperatura compresa tra 2 °C e 4 °C e ad un tasso di umidità relativa compreso tra 85 e 90 %; questa maturazione in ambiente refrigerato dura 7 giorni, ma l'uscita per la vendita è autorizzata a partire dal terzo giorno. Durante le prime 24 ore successive alla macellazione, il pH deve essere inferiore a 6. Precedentemente alla vendita al consumatore finale è vietato ogni tipo di congelazione.
- 4.6. **Legame:** Nell'ottenere questo prodotto, gli allevatori si sono sempre preoccupati di salvaguardare l'insieme delle tradizioni ancestrali e sui generis dell'attività pastorizia caratteristica delle Azzorre. Le Azzorre possiedono un sistema di produzione naturale, che consente di mantenere una relazione equilibrata tra la produzione animale e le condizioni ecologiche delle varie isole. Come vuole la tradizione, gli animali sono allevati nei pascoli dell'arcipelago, le cui condizioni sono intimamente e direttamente legate alla combinazione del binomio vegetazione-clima. Questi pascoli rivestono di fatto un'importanza indiscutibile nell'ambito dell'agricoltura locale, dovuta alla loro estensione, alla loro fertilità e al ruolo determinante che essi svolgono per l'abbondanza del bestiame ivi allevato. A partire dal XVI secolo, storici e cronisti parlano della qualità delle carni bovine prodotte nelle Azzorre, che non sono legate a una razza particolare ma piuttosto al sistema di produzione.
- 4.7. **Struttura di controllo:**
- Nome: IAMA — Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas
- Indirizzo: Rua do Passal, n.º 150, P-9500 Ponta Delgada.
- 4.8. **Etichettatura:** Menzione obbligatoria: «Carne dos Açores — Indicazione geografica». Apposizione di un marchio di controllo debitamente numerato recante il nome del prodotto e quello dell'organismo di certificazione.
- 4.9. **Condizioni nazionali:** Tutte le disposizioni d'applicazione derivanti dalla legislazione nazionale e comunitaria in vigore.

N. CE: G/PT/00155/2000.09.14.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 23 luglio 2001.

---

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

(2002/C 168/07)

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

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP ( ) IGP (x)

**N. Nazionale del fascicolo: 80/89**

**1. Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural  
Indirizzo: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa  
Tel. (351) 213 18 43 00  
Fax (351) 213 52 13 46.

**2. Associazione richiedente**

2.1. Nome: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA  
2.2. Indirizzo: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre  
2.3. Composizione: produttore/trasformatore (x) altro ( ).

3. **Tipo di prodotto:** Carni fresche e frattaglie. Classe 1.1.

**4. Descrizione del disciplinare**

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

4.1. **Nome:** Borrego do Nordeste Alentejano.

4.2. **Descrizione:** Carcasse di peso compreso tra 9 e 13 kg o tra 13,1 e 15 kg, che presentano una carne tenera, con leggera infiltrazione di grasso a livello intramuscolare. I grassi di copertura e cavitari presentano colore bianco e consistenza soda, le carni sono tenere e molto succulente, con un aroma sui generis.

Le carcasse di peso compreso tra 9 e 13 kg sono classificate nelle categorie B o C della tabella di classificazione delle carcasse di agnelli leggeri ai sensi del regolamento (CE) n. 1278/94 del Consiglio. Le carcasse di peso compreso tra 13,1 e 15 kg sono classificate nelle categorie U, R o O della tabella EUROP di classificazione delle carcasse di ovini ai sensi dei regolamenti (CEE) n. 461/93 e (CE) n. 1278/94 del Consiglio. Per quanto riguarda lo stato di ingrassamento, le carcasse rientrano nelle categorie 2, 3 o 4 della tabella di classificazione EUROP.

4.3. **Zona geografica:** La zona geografica di produzione ove hanno luogo la nascita, l'allevamento e la macellazione dei Borregos do Nordeste Alentejano è circoscritta ai comuni di Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre e Sousel, nel distretto di Portalegre.

- 4.4. **Prova dell'origine:** Possono beneficiare dell'indicazione geografica solo le carcasse provenienti da animali nati e allevati in aziende agricole situate all'interno della zona geografica di produzione che dispongano di sistemi di registrazione e identificazione degli animali riproduttori debitamente aggiornati, che rispettino tutte le norme relative all'alimentazione e alla salute degli animali e che siano sottoposte al regime di controllo e certificazione previsto dal documento «Norme di controllo e certificazione del Borrego do Nordeste Alentejano».
- 4.5. **Metodo di ottenimento:** Le carcasse e le frattaglie sono ottenute a partire dalla macellazione e dal sezionamento di agnelli nati da pecore della razza Merino Branco Regional, in linea pura o in incrocio con altre razze (dette «miglioratrici»), nati e allevati secondo metodi tradizionali e macellati tra i 90 e i 120 giorni di età. Gli animali passano per macelli appartenenti alla rete nazionale di macellazione e riconosciuti dalla Comunità europea, che devono essere localizzati nella zona geografica di produzione e aver ricevuto il riconoscimento specifico dell'associazione di produttori responsabile. Lo stordimento degli animali prima della macellazione è obbligatorio. Gli animali vengono macellati in serie continue, senza interruzione; ciascuna serie è costituita unicamente da agnelli appartenenti a un solo produttore riconosciuto. La macellazione avviene sempre in presenza di un tecnico dell'ente di certificazione o di un suo rappresentante debitamente abilitato, in modo da comprovare il buon funzionamento e il rispetto delle **norme di produzione**. Subito dopo l'ispezione post mortem, le carcasse o i pezzi rispettivi degli animali macellati vengono raffreddati fino a una temperatura pari o inferiore a 4 °C ( $\pm 1$  °C), le frattaglie fino a una temperatura di 3 °C. La temperatura interna di 7 °C è raggiunta in meno di 12 ore e i prodotti sono mantenuti ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'85 % e il 90 % fino al momento della spedizione, secondo quanto disposto dalla normativa in vigore.
- 4.6. **Legame:** La produzione della carne di Borrego do Nordeste Alentejano è intimamente legata al montado (bosco di sugheri, lecci e querce), ai pascoli naturali e migliorati, alla vegetazione spontanea e alle caratteristiche xerofite associate ai querceti. L'esistenza di un ecosistema caratteristico, nonché il patrimonio di conoscenze delle popolazioni, segnatamente in materia di gestione e allevamento delle greggi, permette di ottenere un agnello con caratteristiche specifiche legate alla regione di produzione. L'allevamento ovino è praticato in regime estensivo, utilizzando le risorse foraggere caratteristiche, secondo un metodo di produzione tradizionale che esiste da decenni. Di fatto, l'origine dell'allevamento ovino nella regione si perde nella notte dei tempi ed è intimamente legata alla razza Merino Branco. A motivo del suo sapore e della sua consistenza, la carne di agnello occupa da sempre un posto importante nell'alimentazione della popolazione locale e viene utilizzata per la preparazione di svariati piatti tradizionali.
- 4.7. **Struttura di controllo:**
- Nome: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Indirizzo: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre.
- 4.8. **Etichettatura:** Menzione obbligatoria: «Borrego do Nordeste Alentejano — Indicação geográfica». Apposizione di un marchio di controllo debitamente numerato recante il nome del prodotto e quello dell'organismo di certificazione. I modelli di etichetta e di marchio figurano nel disciplinare.
- 4.9. **Condizioni nazionali:** Tutte le disposizioni d'applicazione derivanti dalla legislazione nazionale e comunitaria in vigore.

N. CE: G/PT/00143/2000.07.26.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 23 luglio 2001.

---

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

(2002/C 168/08)

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

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP (x) IGP ( )

**N. Nazionale del fascicolo: 82/99**

**1. Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Indirizzo: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46.

**2. Associazione richiedente**

2.1. Nome: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano

2.2. Indirizzo: Rua Armação de Pêra, n.º 7, P-7670 Ourique

Tel. (351-286) 51 80 30

Fax (351-286) 51 20 70

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

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

**4. Descrizione del disciplinare**

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

4.1. **Nome:** Carne de Porco Alentejano.

4.2. **Descrizione:** Per Carne de Porco Alentejano s'intende la carne ottenuta dal sezionamento di carcasse di suini di razza Alentejana, macellati tra gli 8 e i 14 mesi di età, iscritti nel libro genealogico portoghese dei suini (sezione razza Alentejana) o nel libro delle nascite, e nati da padre e madre iscritti nel libro genealogico o nel registro zootecnico della razza, nati, allevati e macellati nella zona geografica delimitata.

La Carne de Porco Alentejano proviene da carcasse con un peso minimo di 50 kg e un peso massimo di 100 kg. Il grasso è brillante, compatto, non essudativo e di colore bianco. Il colore della carne oscilla tra il rosa pallido e il rosa scuro. La Carne de Porco Alentejano si distingue per la grana fine ed è molto saporita e succulenta. Il suo pH, 24 ore dopo la macellazione, è compreso tra 5,7 e 6,0.

4.3. **Zona geografica:** tenuto conto delle specificità della produzione, delle caratteristiche organolettiche e del patrimonio di conoscenze della popolazione, la zona geografica di produzione è circoscritta ai comuni di Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior (eccetto la freguesia di S. João Baptista), Elvas (eccetto la freguesia di S. Pedro), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (eccetto la freguesia di S. Matias do Castelo), Grândola (eccetto la freguesia di Melides), Alvito, Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, Castro Verde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (eccetto le freguesias di Vila Nova de Mil Fontes e S. Teotónio), Santiago de Cacém (eccetto la freguesia di Santo André) e Sines.

4.4. **Prova dell'origine:** Possono beneficiare della denominazione d'origine Carne de Porco Alentejano solo le carni di animali allevati in aziende agricole situate all'interno della zona geografica delimitata, che rispettino le condizioni di allevamento descritte nel documento intitolato «Disciplinare — Carne de porco Alentejano — DO» e che siano sottoposte al regime di controllo e certificazione previsto dal documento «Norme di controllo e certificazione della Carne de Porco Alentejano».

4.5. **Metodo di ottenimento:** la carne è ottenuta dal sezionamento di carcasse di suini di razza Alentejana, iscritti nel libro genealogico portoghese dei suini (sezione razza Alentejana) o nel libro delle nascite e allevati in aziende agropastorali localizzate nella zona geografica sopra delimitata, ad esclusione degli animali riproduttori. Il trasporto degli animali verso il luogo di macellazione è effettuato con mezzi adeguati, evitando situazioni di stress; la sua durata non supera le otto ore consecutive ed è vietato l'uso di tranquillanti. Le operazioni di carico e scarico degli animali sono effettuate per mezzo di rampe o banchine. Prima della macellazione, gli animali devono obbligatoriamente essere tenuti per un periodo di 24 ore in locali adeguati e arieggiati, mettendo a loro disposizione solo acqua pulita. La macellazione e il sezionamento sono autorizzati unicamente in macelli e laboratori riconosciuti dall'UE e che abbiano ottenuto il parere favorevole dell'organismo privato di certificazione e controllo (OPC). Prima della macellazione si procede obbligatoriamente allo stordimento degli animali, seguito subito dopo dal dissanguamento e dall'eviscerazione. La catena di macellazione è ininterrotta, in modo da ridurre i rischi di contaminazione microbica. La macellazione e le operazioni di sezionamento si svolgono in presenza di un rappresentante dell'OPC.

Si procede in seguito alla refrigerazione delle carcasse, che avviene lentamente, in modo da raggiungere la temperatura di 1 °C in 5 ore. La maturazione, realizzata a 1 °C, dura almeno due giorni. Quanto alla congelazione, essa è proibita sia per le carcasse che per le carni. Le carcasse o i pezzi che abbiano subito danni durante il processo di pre-macellazione, macellazione, dissanguamento, refrigerazione, sezionamento o maturazione vengono declassati.

4.6. **Legame:** Già ai tempi dell'impero romano i prodotti ottenuti a partire dai suini locali godevano di un buon prestigio e, insieme all'olio d'oliva, ai vini e ai metalli preziosi, figuravano tra le materie prime che i Romani importavano e di cui ornavano le tavole per impressionare gli invitati.

Fino agli anni '60, il suino di razza Alentejana era la principale fonte di approvvigionamento carneo di tutto il paese. In quel periodo gli allevatori conducevano le mandrie con i propri mezzi fino ai grandi centri urbani dove si trovavano i principali macelli. In provincia, lontano dalle grandi città, la macellazione tradizionale del maiale garantiva la disponibilità di carne per tutto l'anno. Più tardi, con la diffusione delle razze precoci, numerosi furono gli allevatori che sostituirono, nelle proprie aziende, i suini di razza Alentejana con animali di razze più produttive. A partire dal 1992 si registra un'inversione di tendenza. Oggi, come nei tempi più remoti, comincia a diffondersi un interesse per l'allevamento di animali specialmente adattati al sistema estensivo, al fine di valorizzare il montado dell'Alentejo e di migliorare le condizioni ambientali della regione, minacciata dallo spopolamento umano e animale. Di fatto, l'allevamento di questi animali è indissociabile dal pascolo in querceto, caratteristico di tutta la zona di produzione. Le ghiande di querce e sugheri, frutti del montado, costituiscono un elemento essenziale nell'alimentazione di questi animali, che influisce in maniera indiscutibile sulle caratteristiche organolettiche delle loro carni.

**4.7. Struttura di controllo:**

Nome: Agricert — Certificação de produtos alimentares, LDA

Indirizzo: Rua Dr. António Pires Antunes, 4-r/c esq.º — sala C, P-7350 Elvas.

**4.8. Etichettatura:** Menzione obbligatoria: «Carne de Porco Alentejano — Denominazione d'origine». Apposizione di un marchio di controllo debitamente numerato recante il nome del prodotto e quello dell'organismo di certificazione.

**4.9. Condizioni nazionali:** Tutte le disposizioni d'applicazione derivanti dalla legislazione nazionale e comunitaria in vigore.

N. CE: G/PT/000158/00.09.14.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 23 luglio 2001.

---

**Consultazione pubblica su un progetto di raccomandazione relativa ai mercati di prodotti e servizi nel settore delle comunicazioni elettroniche che ammettono una regolamentazione ex ante, conformemente all'articolo 15 della direttiva 2002/21/CE**

(2002/C 168/09)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 1, della direttiva 2002/21/CE del Parlamento e del Consiglio, del 7 marzo 2002, che istituisce un quadro normativo comune per le reti ed i servizi di comunicazione elettronica (GU L 108 del 24.4.2002, pag. 33), è stata avviata una consultazione pubblica il 18 giugno 2002 su un progetto di raccomandazione relativa ai mercati di prodotti e servizi nel settore delle comunicazioni elettroniche che ammettono una regolamentazione ex ante.

Per maggiori informazioni, consultare il sito Web:

[http://europa.eu.int/information\\_society/topics/telecoms/news/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/information_society/topics/telecoms/news/index_en.htm)

---

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso COMP/M.2819 — Canal de Isabel II/Hidrocontábrico/JV)**

(2002/C 168/10)

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

In data 14 giugno 2002 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CEE) n. 4064/89 del Consiglio. Il testo completo della decisione è disponibile unicamente in lingua spagnola e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti d'affari in esso contenuti saranno stati tolti. Esso sarà disponibile:

- in versione cartacea, presso gli uffici vendita dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee (cfr. lista);
- in formato elettronico, nella versione «CES» della base dati Celex, documento n. 302M2819. Celex è il sistema di documentazione computerizzato del diritto comunitario.

Per ulteriori informazioni relative agli abbonamenti pregasi contattare:

EUR-OP  
Information, Marketing and Public Relations  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Tel.: (352) 2929 427 18; fax: (352) 2929 427 09

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso COMP/M.2842 — Saipem/Bouygues Offshore)**

(2002/C 168/11)

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

In data 2 luglio 2002 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CEE) n. 4064/89 del Consiglio. Il testo completo della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti d'affari in esso contenuti saranno stati tolti. Esso sarà disponibile:

- in versione cartacea, presso gli uffici vendita dell'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali delle Comunità europee (cfr. lista);
- in formato elettronico, nella versione «CEN» della base dati Celex, documento n. 302M2842. Celex è il sistema di documentazione computerizzato del diritto comunitario.

Per ulteriori informazioni relative agli abbonamenti pregasi contattare:

EUR-OP  
Information, Marketing and Public Relations  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Tel.: (352) 2929 427 18; fax: (352) 2929 427 09

**Notifica preventiva di una concentrazione****[Caso COMP/M.2838 — P&O Stena Line (Holding) Ltd]**

(2002/C 168/12)

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

1. In data 5 luglio 2002 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CEE) n. 4064/89 del Consiglio <sup>(1)</sup>, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1310/97 <sup>(2)</sup>. Con tale operazione l'impresa The Peninsular and Oriental Steam navigation Company («P&O») acquisisce ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del suddetto regolamento il controllo dell'insieme di P&O Stena Line Holding limited («P&OSL») mediante acquisto di azioni o quote di Stena Line (UK) Limited (Stena). P&OSL è un'impresa comune tra P&O e Stena.

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

— P&O: gestioni di terminali portuali, servizi di traghetto, logistica, trasporto merci,

— P&OSL: servizi di traghetto (merci e multivalenti) tra Dover e Calais e tra Dover e Zeebrugge.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CEE) n. 4064/89. Tuttavia si riserva la decisione finale al riguardo.

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

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse per fax [n. (32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.2838 — P&O Stena Line (Holding) Ltd, al seguente indirizzo:

Commissione europea  
Direzione generale della Concorrenza  
Direzione B — Task Force Concentrazioni  
J-70  
B-1049 Bruxelles

---

<sup>(1)</sup> GU L 395 del 30.12.1989, pag. 1; versione rettificata: GU L 257 del 21.9.1990, pag. 13.

<sup>(2)</sup> GU L 180 del 9.7.1997, pag. 1; versione rettificata: GU L 40 del 13.2.1998, pag. 17.

**Comunicazione relativa alle conseguenze della scadenza del trattato che istituisce la Comunità europea del carbone e dell'acciaio (CECA) sugli accordi internazionali conclusi dalla CECA**

(2002/C 168/13)

A norma dell'articolo 97 del trattato che istituisce la Comunità europea del carbone e dell'acciaio (CECA), quest'ultimo giungerà a scadenza il 23 luglio 2002.

La CECA ha concluso una serie di accordi bilaterali con paesi terzi che non prevedono la possibilità della scadenza del trattato CECA.

La Commissione ha proposto il seguente approccio:

1. I rappresentanti dei governi degli Stati membri, riuniti in sede di Consiglio, deciderebbero che i diritti e gli obblighi che scaturiscono dagli accordi internazionali conclusi dalla CECA debbano essere trasferiti alla Comunità europea a decorrere dal 24 luglio 2002.
  2. Il Consiglio dell'Unione europea deciderebbe inoltre che, a decorrere dal 24 luglio 2002, i diritti e gli obblighi che scaturiscono dagli accordi internazionali conclusi dalla CECA con i paesi terzi debbano essere trasferiti alla Comunità europea (CE).
  3. Tali decisioni entrerebbero in vigore il giorno successivo alla loro pubblicazione nella Gazzetta ufficiale e si applicherebbero a decorrere dal 24 luglio 2002.
  4. In seguito all'adozione delle suddette decisioni, la Commissione informerebbe i paesi terzi interessati del trasferimento alla CE dei diritti e degli obblighi della CECA che scaturiscono dagli accordi in questione. Essa apporterebbe inoltre tutte le modifiche tecniche necessarie al fine di rendere gli accordi compatibili con la normativa CE e, ove opportuno, negozierebbe le modifiche riguardanti gli accordi.
-

## III

(Informazioni)

## COMMISSIONE

## Esercizio di servizi aerei di linea

**Bando di gara pubblicato dalla Francia ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera d) del regolamento (CEE) n. 2408/92 del Consiglio, per l'esercizio di servizi aerei di linea tra Roanne (Renaïson) e Parigi (Orly)**

(2002/C 168/14)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

1. **Introduzione:** A norma delle disposizioni dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CEE) n. 2408/92 del Consiglio, del 23 luglio 1992, relativo sull'accesso dei vettori aerei della Comunità alle rotte intracomunitarie, la Francia ha deciso di imporre oneri di servizio pubblico sui servizi aerei di linea tra Roanne (Renaïson) e Parigi (Orly). Le norme prescritte dagli oneri di servizio pubblico in questione sono state pubblicate nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* C 91 del 30.3.2000.

Se entro il 28 settembre 2002 nessun vettore aereo avrà istituito o sarà in procinto di istituire servizi aerei di linea tra Roanne (Renaïson) e Parigi (Orly), conformemente agli oneri di servizio pubblico imposti e senza corrispettivo finanziario, la Francia, nel quadro della procedura di cui all'articolo 4, paragrafo 1, lettera d), del regolamento citato, limiterà l'accesso alla rotta in questione a un unico vettore e indirà una gara per assegnare il diritto di prestare questi servizi a decorrere dal 28 ottobre 2002.

2. **Oggetto della gara d'appalto:** Fornitura, a decorrere dal 28 ottobre 2002, di servizi aerei di linea tra Roanne (Renaïson) e Parigi (Orly), conformemente agli oneri di servizio pubblico imposti su tale rotta e pubblicati nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* C 91 del 30.3.2000.

3. **Partecipazione:** La partecipazione è aperta a tutti i vettori aerei comunitari titolari di una licenza di esercizio valida, rilasciata da uno Stato membro ai sensi del regolamento (CEE) n. 2407/92, del 23 luglio 1992, sul rilascio delle licenze ai vettori aerei.

4. **Procedura:** La presente gara d'appalto è soggetta alle disposizioni dell'articolo 4, paragrafo 1, lettere d), e), f), g), h) e i) del regolamento (CEE) n. 2408/92.

5. **Capitolato d'oneri:** Il capitolato d'oneri completo, che comprende le norme specifiche applicabili all'appalto e

l'accordo di delega di servizio pubblico, nonché l'allegato tecnico (testo degli oneri di servizio pubblico apparso nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*), può essere richiesto gratuitamente al seguente indirizzo:

Chambre de Commerce et d'Industrie du Roannais, 4, rue Marengo, F-42334Roanne Cedex, tel. (33) 4 77 44 54 64, telefax (33) 4 77 72 17 17.

(Eventualmente, allo stesso indirizzo può essere ottenuto anche materiale informativo sull'aeroporto Roanne Renaïson e sulla situazione demografica e socioeconomica del relativo bacino d'utenza).

6. **Corrispettivo finanziario:** Le offerte presentate devono espressamente indicare la somma richiesta a titolo di compensazione per la gestione dei servizi in questione nei tre anni successivi alla data prevista per l'inizio della gestione (con ripartizione annuale). L'importo esatto del corrispettivo accordato sarà determinato retroattivamente ogni anno, sulla base delle spese e delle entrate effettivamente generate dal servizio, nei limiti dell'importo indicato nell'offerta. Tale limite massimo può essere riveduto, soltanto in caso di mutamento imprevedibile delle condizioni di esercizio.

I versamenti annuali sono effettuati mediante acconti e un conguaglio. Il versamento del saldo è effettuato soltanto dopo l'approvazione dei conti del vettore relativi alla rotta in questione e la verifica della prestazione del servizio alle condizioni previste dall'articolo 8.

In caso di recesso anticipato dal contratto, le disposizioni dell'articolo 8 sono attuate al più presto per consentire il versamento al vettore del saldo del corrispettivo finanziario dovuto e, se opportuno, il limite massimo di cui al primo comma viene ridotto proporzionalmente alla durata effettiva dell'esercizio.

7. **Durata del contratto:** La durata del contratto (accordo di delega di servizio pubblico) è di tre anni a decorrere dalla data prevista per l'inizio della gestione dei servizi aerei indicata all'articolo 2 del presente bando di gara.
8. **Verifica della prestazione del servizio e dei conti del vettore:** La prestazione del servizio e la contabilità analitica del vettore concernente la rotta in questione sono esaminate almeno una volta all'anno, di concerto con il vettore.
9. **Recesso dal contratto e preavviso:** Le parti possono recedere anticipatamente dal contratto soltanto con un preavviso di sei mesi. In caso di mancato rispetto di un onere di servizio pubblico da parte del vettore, si considera che il vettore abbia esercitato il recesso senza preavviso se non ha ripreso il servizio in maniera conforme agli oneri di servizio pubblico entro un mese dalla data dell'intimazione ad adempiere.
10. **Sanzioni:** La mancata osservanza, da parte del vettore, del preavviso di cui all'articolo 9 è sanzionata con un'ammonda amministrativa, per un importo massimo di 7 622,45 EUR, in applicazione dell'articolo R 330-20 del codice dell'aviazione civile, o con una sanzione calcolata sulla base del numero di mesi di mancato preavviso e del deficit reale della rotta nell'anno considerato e comunque non superiore al corrispettivo finanziario massimo di cui all'articolo 6.

In caso di inadempienza grave agli oneri di servizio pubblico, può essere decisa la risoluzione del contratto considerando che il vettore non abbia rispettato il preavviso.

Fatta salva l'applicazione delle disposizioni dell'articolo R 330-20 del codice civile dell'aviazione, in caso di inadempienza parziale agli oneri di servizio pubblico, il corrispettivo finanziario previsto all'articolo 6 viene debitamente ridotto. Tale riduzione tiene conto, se opportuno, del numero di voli annullati per ragioni imputabili al vettore, del numero di voli effettuati con una capacità inferiore a quella richiesta, del numero di voli effettuati senza rispettare gli oneri di servizio pubblico in materia di scali nonché del numero di giorni in cui non sono stati rispettati gli oneri di servizio pubblico per quanto riguarda la permanenza a destinazione o l'utilizzo dei sistemi informatici di prenotazione.

11. **Presentazione delle offerte:** Le offerte dovranno essere inviate per posta mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento, nel qual caso fa fede il timbro postale, o consegnate a mano dietro rilascio di una ricevuta, entro e non oltre sei settimane a decorrere dal giorno della pubblicazione del presente bando di gara nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*, entro le ore 17 (ora locale), al seguente indirizzo:

Chambre de commerce et d'industrie du Roannais, 4, rue Marengo, F-42334 Roanne Cedex. Tel.: 4 77 44 54 64. Fax: 4 77 72 17 17.

12. **Validità del bando:** Ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (CEE) n. 2408/92, il presente bando vale a condizione che nessun vettore aereo comunitario presenti, entro il 28 settembre 2002, un programma di esercizio della rotta in questione a decorrere dal 28 ottobre 2002, conformemente agli oneri di servizio pubblico imposti e senza corrispettivo finanziario.

---

#### RETTIFICHE

**Retifica del bando di gara per la restituzione all'esportazione di frumento tenero verso qualsiasi paese terzo escluse la Polonia, l'Estonia, la Lituania e la Lettonia; del bando di gara per la restituzione all'esportazione di segala verso qualsiasi paese terzo escluse l'Estonia, la Lituania e la Lettonia e del bando di gara per la restituzione all'esportazione di orzo verso qualsiasi paese terzo esclusi gli Stati Uniti d'America, il Canada, l'Estonia e la Lettonia**

(Gazzetta ufficiale delle Comunità europee C 129 del 31 maggio 2002)

(2002/C 168/15)

A pagina 18, 20 e 21, titolo III «Offerte», punto 1, ottavo trattino, il numero di telefax del «Direktoratet for Fødevarerhverv» è sostituito da:

«(45) 33 95 80 80».

---