ISSN 1725-2466

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 148

49° anno

Edizione in lingua italiana

24 giugno 2006

Comunicazioni e informazioni

Numero d'informazione — Sommario — Pagina

I *Comunicazioni*

Commissione

2006/C 148/01 Tassi di cambio dell'euro 1

2006/C 148/02 Elenco dei laboratori approvati a norma degli articoli 30 e 33 del regolamento (CE) n. 2003/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 ottobre 2003 2

2006/C 148/03 Pubblicazione delle decisioni prese dagli Stati membri in merito al rilascio o al ritiro delle licenze d'esercizio ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 4 del regolamento (CEE) n. 2407/92 del Consiglio sul rilascio delle licenze ai vettori aerei [1] 11

2006/C 148/04 Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari 12

2006/C 148/05 Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari 15

2006/C 148/06 Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari 18

2006/C 148/07 Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari 21

2006/C 148/08 Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari 25

2006/C 148/09 Comunicazione della Commissione che dichiara formalmente obsoleti alcuni atti del diritto comunitario nel settore dell'agricoltura 29

2006/C 148/10 Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni 32

2006/C 148/11 Notifica di titoli in architettura [1] 34

IT

[1] Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

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

2006/C 148/12 Notifica preventiva di una concentrazione (Caso n. COMP/M.4278 — PAI Partners SAS/AMEC SPIE SA) — Caso ammissibile alla procedura semplificata [1] 35

2006/C 148/13 Procedura d'informazione — Regole tecniche [1] 36

2006/C 148/14 Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso n. COMP/M.4206 — Veolia-BCP/SNCM) [1] 42

II *Atti preparatori*

. . . . . .

III *Informazioni*

Commissione

2006/C 148/15 Bando di gara per la restituzione all'esportazione di orzo verso alcuni paesi terzi 43

2006/C 148/16 Bando di gara per la restituzione all'esportazione di frumento tenero verso alcuni paesi terzi 46

IT

[1] Testo rilevante ai fini del SEE

I

(Comunicazioni)

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro [1]

23 giugno 2006

(2006/C 148/01)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,2502	SIT	tolar sloveni	239,65
JPY	yen giapponesi	145,50	SKK	corone slovacche	38,300
DKK	corone danesi	7,4564	TRY	lire turche	2,1335
GBP	sterline inglesi	0,68800	AUD	dollari australiani	1,7096
SEK	corone svedesi	9,2213	CAD	dollari canadesi	1,4041
CHF	franchi svizzeri	1,5641	HKD	dollari di Hong Kong	9,7118
ISK	corone islandesi	95,45	NZD	dollari neozelandesi	2,0633
NOK	corone norvegesi	7,9180	SGD	dollari di Singapore	1,9995
BGN	lev bulgari	1,9558	KRW	won sudcoreani	1 195,25
CYP	sterline cipriote	0,5750	ZAR	rand sudafricani	9,3880
CZK	corone ceche	28,498	CNY	renminbi Yuan cinese	10,0049
EEK	corone estoni	15,6466	HRK	kuna croata	7,2615
HUF	fiorini ungheresi	280,84	IDR	rupia indonesiana	11 755,01
LTL	litas lituani	3,4528	MYR	ringgit malese	4,604
LVL	lats lettoni	0,6960	PHP	peso filippino	66,586
MTL	lire maltesi	0,4293	RUB	rublo russo	33,9130
PLN	zloty polacchi	4,1098	THB	baht thailandese	48,118
RON	leu rumeni	3,6115			

[1] *Fonte:* tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

Elenco dei laboratori approvati a norma degli articoli 30 e 33 del regolamento (CE) n. 2003/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 ottobre 2003 [1]

(2006/C 148/02)

SEZIONE A

Elenco dei laboratori approvati competenti a verificare la rispondenza dei concimi CE alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 2003/2003 a termini dell'art. 30 di detto regolamento.

Stato Membro	Laboratori approvati
Belgio	*Laboratoire fédéral de l'alimentation de Liège* Rue Boumal 5 B-4000 Liège Tel. +32-4-252-01-58 Fax +32-4-252-22-96 *Bodemkundige Dienst van België V.Z.W.* Willem de Croylaan 48 B-3001 Leuven-Hervelee Tel. +32-16-31-09-22 Fax +32-16-22-42-06 *S.A. Oleotest N.V.* Lage Weg 427 B-2660 Antwerpen Tel. +32-3-216-01-15 Fax +32-3-238-76-72 *Federaal Laboratorium voor de voedselveiligheid Gentbrugge* Braemkasteelstraat 59 B-9050 Gentbrugge Tel. +32-9-210-21-00 Fax +32-9-210-21-01
Repubblica ceca	*ÚKZÚZ – Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský* Hroznová 2 CZ-656 06 Brno Tel. +420-543-54-82-71 Fax +420-543-21-11-48
Danimarca	*Plantedirektoratet* *Kemisk analyse af foder og gødning* Skovbrynet 20 DK-2800 Kgs. Lyngby Tel. +45-45-26-37-88 Fax +45-45-26-36-10
Germania	*Bundesanstalt für Materialforschung und prüfung (BAM) — Fachgruppe II 2* Unter den Eichen 87 D-12205 Berlin Tel. +49-30-8104-1220 Fax +49-30-8104-1227 *Landeslabor Brandenburg — Fachbereich U 4* Templiner Str. 21 D-14473 Postdam Tel. +49-331-232-62-40 Fax +49-331-232-62-26 *Hessisches Dienstleistungszentrum für Landwirtschaft, Gartenbau und Naturschutz (HDLGN)* Am Versuchsfeld 11-13 D-34128 Kassel Tel. +49-561-9888-0 Fax +49-561-9888-300

[1] GU L 304 del 21.11.2003, pag. 1, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2076/2004 della Commissione (GU L 359 del 4.12.2004, pag. 25).

Stato Membro	Laboratori approvati
	LUFA Rostock der LMS-Landwirtschaftsberatung GmbH Graf-Lippe-Str.1 18059 Rostock Tel. +49-381-203-070 oder 203-07-10 Fax +49-381-203-07-90 *LUFA Nord-West* Jägerstraße 1 D-26125 Oldenburg Tel. +49-441-801-840 Fax +49-441-801-899 *Untersuchungszentrum NRW-LUFA* Nevinghoff 40 D-48147 Münster Tel. +49-251-2376-0 Fax +49-251-2376-521 *Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt Speyer (Rheinland Pfalz — Saarland)* Obere Langgasse 40 D-67346 Speyer Tel. +49-6232-136-0 Fax +49-6232-136-110 *Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft Fachbereich Landw. Untersuchungswesen* Gustav-Kühn-Straße 8 D-04159 Leipzig Tel. +49-341-9174-246 Fax +49-341-9174-211 *AGROLAB GmbH — LUFA-ITL GmbH* Gutenbergstraße 75-77 D-24116 Kiel Tel. +49-431-1228-0 Fax +49-431-1228-498 *Labor der Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft (TLL)* Naumburger Str. 98 D-07743 Jena Tel. +49-3641-683-434 *IKM Institut für Kalk und Mörtelforschung e.V.* Annastraße 67-71 D-50968 Köln Tel. +49-221-934-674-44 Fax +49-221-934-674-14 *Biodata Analytik GmbH* Philipp-Reis-Str. 4 D-35440 Linden Tel. +49-6403-9090-0 Fax +49-6403-9090-90 *K&SAktiengesellschaft Zentrallabor* In der Aue 1 D-363666 Heringen Tel. +49-6624-81-1429 Fax +49-6624-81-1233 *BASF Atkiengesellschaft* Abt. GKA Analytik Carl Bosch Straße 38 D-67056 Ludwigshafen Tel. +49-621-605-17-39 Fax +49-621-609-22-05 *Degussa AG* Abt. Analytik Dr. Albert Frank Str. 32 D-83308 Trostberg Tel. +49-8621-862-422 Fax +49-8621-865-02-422

Stato Membro	Laboratori approvati
Estonia	*Põllumajandusuuringute Keskus — Agrokeemia labor* EE-75501 Harjumaa Tel. +372-67-29-115 Fax +372-67-29-113 *Põllumajandusuuringute Keskus — Jääkide ja saasteainete labor* EE-75501 Harjumaa Tel. +372-67-29-115 Fax +372-67-29-113 *BSI Inspectorate Estonia AS* Randvere tee 5 EE-74001 Viimsi Harju county Tel. +372-60-55-979 Fax +372-60-55-981
Grecia	*Γενικό Χημείο του Κράτους* *Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών Β' Διεύθυνση* Αναστασίου Τσόχα 16 GR-11521 Αθήνα, Ελλάδα Τηλ: +30-210-64-30-570 Φαξ: +30-210-64-30-570 *Γενικό Χημείο του Κράτους* *Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών — Β' Διεύθυνση* Ν. Βότση 1 GR-54625 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα Τηλ: +30-231-053-05-57 Φαξ: +30-231-050-23-40 *Γενικό Χημείο του Κράτους* *Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών* *Διεύθυνση Πατρών* Κ.Τ. Λιμάνι GR-26110 Πάτρα, Ελλάδα Τηλ: +30-261-033-67-86 Φαξ: +30-261-033-45-12
Spagna	*Laboratorio Arbitral Agroalimentario* *Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria* *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación* Carretera de la Coruña, Km. 10,700 E-28023 Madrid Tel. +34-91-347-49-45 Fax.: +34-91-347-49-41-68 *Laboratorio Agrario Regional* *Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León* C/La Lora, 2 E-09071 Burgos Tel. +34-947-48-48-53 Fax +34-947-48-58-27 *Laboratorio Químico Central de Armamento (LQCA)* *Carretera San Martin de la Vega, Km. 10,500* E-28330 La Marañosa-San Martin de la Vega (Madrid) Tel. +34-91-809-85-45 Fax +34-91-894-54-08 *Laboratorio Oficial Jose Maria de Madariaga (LOM)* C/Alenza 1y 2 E-28003 Madrid Tel. +34-91-336-70-09 Fax.: +34-91-441-48-08

Stato Membro	Laboratori approvati
Francia	*Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes* Laboratoire de Bordeaux — Talence 351, Cours de la Libération F-33 405 Talence Cedex *SADEF — Atelier matières fertilisantes minérales* Rue de la Station Pôle d'Aspach F-68700 Aspach le Bas *Station agronomique de l'Aisne* *Laboratoire des matières fertilisantes* Rue Ferdinand Christ BP101 F-02007 Laon Cedex *SILLIKER S.A. — Section Engrais* Site de Cergy 10, les Châteaux Saint-Sylvère F-95011 Cergy Cedex *SGS Multilab* 2 bis, rue Duguay Trouin BP 1282 F-76178 Rouen Cedex *Nobel Explosifs France* CESPy.V F-21270 Vosges *INERIS (Institut National de l'Environnement et des Risques)* Parc Technologique Alata BP 2 F-60550 Verneuil-en-Halatte
Irlanda	*Young's Cross, Celbridge* Co Kildare Ireland Tel. +353-1-5057000 Fax +353-1-5057070
Italia	*Laboratorio di Conegliano Veneto* Ministero delle Politiche agricole e forestali — Ispettorato Centrale Repressione Frodi Viale Venezia, 14 I-31015 Conegliano Veneto (TV) Tel. +39-0438-656-710 Fax +39-0438-656-712 *Laboratorio di Modena* Ministero delle Politiche agricole e forestali — Ispettorato Centrale Repressione Frodi Via J.Cavedone, 29 I-41100 Modena Tel. +39-059-358-419 Fax +39-059-344-412 *Laboratorio di Salerno — Sezione Distaccata di Bari* Ministero delle Politiche agricole e forestali — Ispettorato Centrale Repressione Frodi Viale P. Borsellino e G. Falcone, 2 I-70100 Bari Tel. +39-080-502-828 Fax +39-080-502-828 *Laboratorio di Catania* Ministero delle Politiche agricole e forestali — Ispettorato Centrale Repressione Frodi Via Varese, 45 I-95123 Catania Tel. +39-095-731-0211 Fax +39-095-365-066

Stato Membro	Laboratori approvati
	Laboratorio di Roma Ministero delle Politiche agricole e forestali — Ispettorato Centrale Repressione Frodi Via del Fornetto, 85 I-00149 Roma Tel. +39-06-553-44-252/+39-06-553-02-223 Fax +39-06-553-44-291
Cipro	*Analytical Laboratories* Ministry of Agriculture, Natural Resources and Environment — Department of Agriculture CY-1412 Nicosia Tel. +35-722-40-85-19 Fax +35-722-78-14-25
Lettonia	*Agroķīmisko pētījumu centrs* Struktoru iela, 14a LV-1039 Rīga Tel. +371-75-52-996 Fax +371-75-51-272 *LATSERT laboratorija* Lāčplēša iela 87 LV-1011 Rīga Tel. +371-721-78-17 Fax +371-721-78-20
Lituania	*AB ACHEMA* Trąšų bandymų laboratorija Jonalaukio km. Ruklos sen. LT-55551 Jonavos raj. Tel. +370-349-56-121 Fax +370-349-56063
Lussemburgo	*Administration des Services Techniques de l'Agriculture Division des Laboratoires de contrôle et d'essais — Service de Chimie* Avenue Salentiny B.P. 75 L-9001 Ettelbruck Tel. +352-81-00-81-1 Fax +352-81-00-81-333
Ungheria	*Talajvédelmi Laboratórium, Bács-Kiskun Megyei Növény- és Talajvédelmi Szolgálat* Halasi utca 36. H-6001 Kecskemét Tel. +36-76-50-24-76 Fax +36-76-32-86-77 *Talajvédelmi Laboratórium, Hajdú-Bihar Megyei Növény- és Talajvédelmi Szolgálat* Böszörményi út 146 H-4001 Debrecen Tel. +36-52-52-59-25 Fax +36-52-53-41-91
Malta	—
Paesi Bassi	*RIKILT Instituut voor Voedselveiligheid* Bornsesteeg 45 NL – 6708PD Wageningen Tel. +31-317-475-574 Fax +31-317-417-717 TNO Defence and Safety Location Rijswijk Lange Kleiweg 137 NL – 2288GJ Rijswijk Tel. +31-15-284-33-32 Fax +31-15-284-39-51

Stato Membro	Laboratori approvati
Austria	*Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH* *Abteilung für Düngemittelüberwachung und Mikroskopie* Spargelfeldstrasse 191 A-1226 Wien Tel. +43-050555-34-110 Fax +43-05055533-212
Polonia	*Nawozowe Laboratorium Badawcze w Instytucie Nawozów Sztucznych w Puławach* al. Tysiąclecia Państwa Polskiego 13A PL-24-110 Puławy Tel. +48-81-887-64-44 Fax.: +48-81-887-63-36 *Laboratorium Badania Niebezpiecznych Właściwości Materiałów w Instytucie Przemysłu Organicznego w Warszawie* ul. Annopol 6 PL-03-236 Warszawa Tel. +48-22-811-12-31 Fax +48-22-811-07-99 *Laboratorium Badawcze w Wojskowym Instytucie Technicznym Uzbrojenia w Zielonce k/Warszawy* ul. Prymasa St. Wyszyńskiego 7 PL-05-220 Zielonka Tel. +48-22-761-44-01 Fax +48-22-761-44-45 *Laboratorium Nawozów i Wyrobów Chemicznych w Polskim Centrum Badań i Certyfikacji oddział w Pile* ul. Śniadeckich 5 PL-64-920 Piła Tel. +48-67-213-87-00 Fax +48-67-213-83-84 *Dział Laboratoryjny Stacji Chemiczno-Rolniczej Oddział w Bydgoszczy* ul. Powstańców Wielkopolskich 6 PL-85-090 Bydgoszcz Tel. +48-52-322-02-20 Fax +48-52-322-32-46 *Dział Laboratoryjny Stacji Chemiczno-Rolniczej Oddział w Kielcach* *ul. Wapiennikowa 21* PL-25-112 Kielce Tel. +48-41-361-01-51 Fax +48-41-361-02-25 *Laboratorium Stacji Chemiczno-Rolniczej w Lublinie* *ul.Sławnikowska 5* PL-20-810 Lublin Tel. +48-81-742-63-01 Fax +48-81-742-63-34 *Dział Laboratoryjny Stacji Chemiczno-Rolniczej w Olsztynie* *ul. Kołobrzeska 11* PL-10-444 Olsztyn Tel. +48-89-533-20-92 Fax +48-89-533-20-92 *Dział Laboratoryjny Stacji Chemiczno-Rolniczej w Poznaniu* *ul. Sieradzka 29* PL-60-163 Poznań Tel. +48-61-868-97-51 Fax +48-61-868-58-60 *Dział Laboratoryjny Stacji Chemiczno-Rolniczej w Warszawie* *ul. Żółkiewskiego 17* PL-05-075 Warszawa-Wesoła Tel. +48-22-773-53-21 Fax +48-22-773-53-21

Stato Membro	Laboratori approvati
Portogallo	*Laboratório de Análise de Fertilizantes do Laboratório Químico Agrícola Rebelo da Silva* Tapada da Ajuda — Apartado 3228 P-1301-903 Lisboa Tel. +351-213-617-740 Fax +351-213-636-460 *Laboratório da Unidade Fabril de Adubos de Alverca da ADP — Adubos de Portugal S.A.* Salgados da Póvoa P-2615-909 Alverca do Ribatejo Tel. + 351-210-300-547 Fax + 351-210-300-604
Slovenia	*Kmetijski inštitut Slovenije* Hacquetova 17 SL-1000 Ljubljana Tel. +386-1-28-05-262 Fax +386-1-28-05-255
Slovacchia	*Skúšobné laboratórium hnojív Ústredného kontrolného a skúšobného ústavu poľnohospodárskeho* Matúškova 21 SK-83316 Bratislava Tel. +421-2-547-758-22 ext. 202 Fax +421-2-546-512-03
Finlandia	*Elintarviketurvallisuusvirasto (EVIRA)* Eläintauti- ja elintarviketutkimusosasto Mustialankatu 3 FIN-00790 Helsinki Tel. +358-9-57-65-111 Fax +358-9-82-31-198
Svezia	—
Regno Unito	*Health and Safety Laboratory — Science Group 1* Harpur Hill Buxton Derbyshire SK179JN United Kingdom Tel. +44-(0)1298-218151 Fax +44-(0)114-2892500 *Aberdeen City Council* Environment & Consumer Protection, Services Department Laboratory of the Public Analyst Old Aberdeen House Dunbar Street Aberdeen AB241UE United Kingdom Tel: +44-(0)1224-491648 *Glasgow City Council* Glasgow Scientific Services 64 Everard Drive Glasgow G211XG United Kingdom Tel +44-(0)141-5622270 Fax +44-141-563-5129 *Dundee City Council Scientific Services* 24 Mains Loan Dundee DD47AA United Kingdom Tel +44-(0)1382-455909 *Kent Scientific Services* 8 Abbey Wood Road, Kings Hill West Malling, Kent, ME194YT United Kingdom Tel: +44-(0)-1732-220001

Paesi EFTA	Laboratori approvati
Islanda	*LUFA Nord — West* *Zentrale* Finkenborner Weg 1A D-31787 Hameln Tel. +354-5151-98-71-0 Fax.: +354-5151-98-71-11
Liechtenstein	—
Norvegia	*Jordforsk* Frederik A. Dahls vei 20 N-1432 As Tel. +47-64-94-81-00 Fax +47-64-94-81-10

SEZIONE B

Elenco dei laboratori approvati competenti fino all'11 dicembre 2007 a verificare la rispondenza dei concimi CE alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 2003/2003 a termini dell'art. 33 di detto regolamento.

Stato Membro	Laboratori approvati
Germania	*Landensanstalt für Landwirtschaftliche Chemie der Universität Hohenheim* Emil-Wolff-Straße 14 D-70599 Stuttgart Tel. +49-711-459-2671 Fax +49-711-459-3495 *Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft* *Abt. Qualitätssicherung und Untersuchungswesen* Lange Point 4 D-85354 Freising Tel. +49-8161-71-3827 Fax +49-8161-71-4103 *Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau* Strenzfelder Allee 22 D-06406 Bernburg Tel. +49-3471-334-0 oder 3471-334-100 Fax +49-3471-334-105 *YARA GmbH & Co KG* Hanninghof 35 D-48249 Dülmen Tel. +49-2494-798-217 Fax +49-2594-7455
Spagna	*Laboratorio Agroambiental* *Departamento de Agricultura y Alimentacíon del Gobierno de Aragón* Avda. Montaña, 1005 E-50071 Zaragoza Tel. +34-976-71-64-81 Fax +34-976-71-64-87 *Laboratorio Agroalimentario* *Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalidad Valenciana* C/Pintor Goya 8 E-46100 Burjassot (Valencia) Tel. +34-96-363-15-51 Fax +34-96-390-05-10 *Laboratorio Neiker, A.B.* *Departamento de Agricultura y Pesca del gobierno Vasco* C/Berreaga, 1 E-480160 Derio (Vizcaya) Tel. +34-944-03-43-00 Fax +34-944-03-43-10

Stato Membro	Laboratori approvati
	Centro Fraisoro *Diputación Foral de Guipúzcoa* C/Fina Fraisoro, s/n Apartado 240 E-20159 Zizurkil (Guipuzcoa) Tel. +34-943-69-10-64 Fax +34-943-69-33-04 *Centro de Formación, Investigación y Tecnología Agraria de Galicia* *Consejería de Política Agroalimentaria y Desarrollo Rural de la Junta de Galicia* C/Fonte dos Concheiros 11 Bajo E-15703 Santiago de Compostela (La Coruña) Tel. +34-981-54-66-81 Fax +34-981-54-66-76 *Laboratorio Agrolimentario y de Análisis de Residuos* *Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura* Avda. De la Universidad, s/n Tel. +34-927-00-40-03 Fax +34-927-00-40-43 *Laboratorio Agroalimentario* *Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía* Carretera Nacional 431, Km. 624 E-21610 San Juan del Puerto (Huelva) Tel. +34-959-35-63-27 /+34-959-35-62-07 Fax +34-959-35-65-13
Ungheria	*Talajvédelmi Laboratórium, Fejér Megyei Növény- és Talajvédelmi Szolgálat* País út 232. H-2481 Velence Tel. +36-22-58-92-23 Fax +36-22-58-92-11 *Talajvédelmi Laboratórium, Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Növény- és Talajvédelmi Szolgálat* Vízpart körút 32. H-5001 Szolnok Tel. +36-56-51-68-30 Fax +36-56-51-68-21 *Talajvédelmi Laboratórium, Vas Megyei Növény- és Talajvédelmi Szolgálat* Ambrózy sétány 2. H-9762 Tanakajd Tel. +36-94-57-74-23 Fax +36-94-37-71-60

Pubblicazione delle decisioni prese dagli Stati membri in merito al rilascio o al ritiro delle licenze d'esercizio ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 4 del regolamento (CEE) n. 2407/92 del Consiglio sul rilascio delle licenze ai vettori aerei [1] [2]

(2006/C 148/03)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

DANIMARCA

Licenze di esercizio rilasciate

Categoria B: Licenze di esercizio rilasciate ai vettori che rispondono ai criteri previsti dall'articolo 5, paragrafo 7, lettera a) del regolamento (CEE) n. 2407/92

Nome del vettore aereo	Indirizzo del vettore aereo	Autorizzato al trasporto di	Decisione in vigore dal
Air Alpha A/S	Postbox 630 Odense Lufthavn 5270 Odense N Denmark	passeggeri, posta, merci	11.5.2006

GERMANIA

Licenze di esercizio rilasciate

Categoria A: Licenze d'esercizio rilasciate ai vettori che non rispondono ai criteri previsti dall'articolo 5, paragrafo 7, lettera a) del regolamento (CEE) n. 2407/92

Nome del vettore aereo	Indirizzo del vettore aereo	Autorizzato al trasporto di	Decisione in vigore dal
Jetline Fluggesellschaft mbH & Co. KG	Mercedesstraße 9 D-70794 Filderstadt	passeggeri, posta, merci	20.4.2006

[1] GU L 240 del 24.8.1992, pag. 1.
[2] Comunicate alla Commissione europea prima del 31.8.2005.

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

(2006/C 148/04)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione a norma dell'articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«STAFFORDSHIRE CHEESE»

N. CE: UK/0354/26.7.2004

DOP (X) IGP ( )

La presente scheda riepilogativa è stata redatta solo a scopo informativo. Per maggiori informazioni gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso le autorità nazionali indicate nella sezione 1 oppure presso la Commissione europea ([1]).

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome:	Department for Environment, Food and Rural Affairs Food Chain, Marketing and Competitiveness Division
Indirizzo:	Area 4 C, 4th Floor Nobel House 17 Smith Square London, SWIP 3JR United Kingdom
Tel.:	0207 238 6075
Fax:	0207 238 5728
e-mail:	Funda.Lancaster@defra.gsi.gov.uk

2. *Associazione richiedente:*

Nome:	The Staffordshire Cheese Company
Indirizzo:	Glenmore House 55 Rose Bank Leek Staffordshire ST13 6AG United Kingdom
Tel.:	01538 399733
Fax:	01538 399985
e-mail:	JKnox1066@aol.com
Composizione:	Produttori/trasformatori (X) altro (X)

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.3 — Formaggi

([1]) Commissione europea, Direzione generale per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

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

4.1 Nome: «Staffordshire Cheese»

4.2 Descrizione: Lo «Staffordshire Cheese» è un formaggio prodotto con il latte delle vacche allevate nelle aziende dello Staffordshire. La pasta è liscia, leggermente granulosa, dura o semidura secondo il grado di stagionatura, ha un colore crema pallido e un gusto cremoso, fresco e lattico. Il tenore di materia grassa oscilla fra il 30 e il 35 % e il grasso rappresenta il 48-51 % della materia secca. La singola forma è cilindrica, pesa tra gli 8 e i 10 kg e viene venduta avvolta in un telo.

4.3 Zona geografica: La contea dello Staffordshire, in Inghilterra

4.4 Prova dell'origine: Il latte e la crema utilizzati per la fabbricazione del formaggio possono provenire da qualsiasi azienda agricola dello Staffordshire. Attualmente, essi provengono da sette aziende situate in prossimità del caseificio. I camion-cisterna che provvedono alla raccolta del latte e della crema seguono un itinerario specifico e dispongono di computer di bordo che registrano i dati dell'azienda, il volume del latte, la temperatura di quest'ultimo e la data di raccolta. Per ciascun produttore, il *Dairy Farmers of Britain* (DFB — una grande cooperativa lattiero-casearia che fornisce il latte per la produzione dello «Staffordshire Cheese») elabora un registro delle operazioni contenente una bolla di consegna che consente di ricostruire il percorso del latte dall'azienda di origine al formaggio pressato posto nel locale di stagionatura. Quando un camion-cisterna consegna il latte alla *Staffordshire Cheese Company*, il computer di bordo crea una bolla di consegna su cui figura il volume del latte, il numero dell'itinerario seguito dal camion, la temperatura del latte e la data di consegna. La cooperativa dispone di un sistema informatico centralizzato, il «Core milk system» (Sistema lattiero centrale), in cui vengono ogni giorno registrati i dati forniti dai camion-cisterna, in particolare l'itinerario seguito, le aziende visitate e l'analisi chimica e batteriologica del latte raccolto.

Il manuale di procedure in materia di sicurezza degli alimenti (*Food safety Workbook*) elaborato dalla *Food Standards Agency* descrive in dettaglio il sistema di gestione della sicurezza dei prodotti alimentari. Oltre a definire le garanzie di qualità che devono essere offerte dai fornitori delle materie prime utilizzate per la fabbricazione del formaggio, il manuale affronta anche la questione della tracciabilità di quest'ultimo una volta uscito dal luogo di produzione. Se il formaggio è venduto intero, la data di fabbricazione figura sulla fattura. Se è venduto in porzioni, l'etichetta riporta la data d'imballaggio e rimanda per ulteriori particolari al dossier di fabbricazione. A tal fine viene tenuta una contabilità materiale e si provvede alla conservazione dei dati relativi alle partite, alle fatture di vendita e ai clienti.

4.5 Metodo di ottenimento: Il latte fresco crudo proveniente dalle aziende situate nella contea dello Staffordshire è tenuto per una notte a una temperatura di refrigerazione compresa tra 0 e 5 °C. Il secondo giorno, al latte viene aggiunta crema dello Staffordshire (anch'essa prodotta nelle aziende della contea), mescolando per 15 minuti. La miscela di latte e crema viene pastorizzata per 15-20 secondi a una temperatura compresa tra 72 e 75,5 °C. Essa viene quindi trasferita in un tino e portata a una temperatura di 32,5-35 °C. Una volta raggiunta la temperatura di 28 °C, al latte viene aggiunta una coltura di fermenti lattici concentrati allo 0,2-0,4 % composta di ceppi di *Lactococcus lactis* subsp. *Cremoris*, *Lactocuccus lactis* subsp. *Lactis* e *Lactocuccus lactis* subsp. *Diocetylactis* al fine di esaltarne il sapore ed accrescerne il grado di acidità.

Dopo una maturazione di 60-75 minuti a 32,5 °C si procede all'aggiunta del caglio a una temperatura di 31-33 °C. La coagulazione del caglio richiede 45-50 minuti ed è oggetto di una verifica manuale prima di procedere al taglio.

La cagliata così ottenuta è soda e netta al taglio. Dopo 35-45 minuti, essa viene tagliata lungo l'asse longitudinale del tino e trasversalmente ad esso, dapprima con una lama verticale e in seguito, nello stesso modo, con una lama orizzontale. Questa operazione richiede 20 minuti.

I blocchi di cagliata vengono quindi mescolati a una temperatura di 30-32 °C per 40 minuti e messi a riposare per 35 minuti, lasciando evacuare il siero attraverso un filtro posto nella parte bassa del tino. Una volta conclusa questa fase di spurgo, il tenore di acido lattico è di 0,29 %. I blocchi vengono in seguito frantumati ogni 15 minuti per un periodo di 45 minuti. Il tenore di acido lattico passa a 0,39 % dopo la prima frantumazione, a 0,45 % dopo la seconda e a 0,53 % dopo l'ultima.

I blocchi di cagliata vengono successivamente frantumati con un apposito apparecchio in acciaio inossidabile («peg mill»). Nel corso di questa operazione viene aggiunto un 2,5 % di sale, che viene incorporato girando i blocchi una volta con una pala di plastica alimentare e tre volte a mano. In totale, il formaggio viene girato solo quattro volte per evitare un eccessivo essiccamento dei blocchi di cagliata.

I blocchi salati vengono quindi collocati manualmente in stampi di acciaio inossidabile rivestiti di un telo di mussola. I teli sono provvisti di un fondo circolare e gli stampi sono fatti in modo da permettere l'evacuazione del siero e conferire al formaggio la sua forma particolare. I formaggi vengono quindi pressati (140 g/cm^2) per una notte a una temperatura di 21-25 °C. Dopo la pressatura, il telo ricopre perfettamente la superficie del formaggio. I formaggi vengono immagazzinati su ripiani a una temperatura di 7-10 °C e rivoltati dapprima quotidianamente per una settimana, una volta alla settimana in seguito. La versione dolce del formaggio è matura dopo 2-4 settimane, ma il prodotto può essere ulteriormente stagionato fino a un periodo massimo di 12 mesi.

4.6 Legame: Le origini del formaggio risalgono ai monaci cistercensi stabilitisi nel 13º secolo a Leek, Staffordshire, dove conducevano una vita di preghiera, di studio e di lavoro. I monaci aspiravano all'autosufficienza ed erano dunque al tempo stesso agricoltori, vasai, fornai, birrai, casari e stampatori. Furono essi ad introdurre la loro tecnica casearia nella regione. La produzione dello «Staffordshire Cheese» è proseguita fino all'avvento della Seconda guerra mondiale, quando la politica di raccolta centralizzata del latte messa in atto dal *Milk Marketing Board* segnò la fine di molti formaggi regionali inglesi. La presente domanda intende pertanto contribuire alla rinascita (ad opera di un casaro artigianale con la collaborazione di agricoltori locali) di questo formaggio tradizionale scomparso, come tanti altri, a causa della politica alimentare condotta durante la guerra, che sta oggi riconquistando una certa notorietà presso dettaglianti e consumatori.

La contea dello Staffordshire, grazie al suo clima occidentale temperato e umido e al suo terreno di calcare carbonifero, è coperta di pascoli lussureggianti che danno origine al latte cremoso da cui il formaggio trae tutto il suo carattere. Il suolo produce spontaneamente un'erba di buona qualità (le contee limitrofe del Cheshire e del Derbyshire presentano precipitazioni e temperature più elevate rispetto allo Staffordshire). Le proprietà di questa erba risultano essenziali per la natura stessa dello «Staffordshire Cheese»: tutto il latte e la crema utilizzati per la fabbricazione del formaggio provengono in effetti da vacche allevate su questi pascoli. D'inverno, le vacche vengono alimentate essenzialmente con erbe e granturco insilati provenienti dal suolo dello Staffordshire, cui sono aggiunti piccoli quantitativi di concentrati destinati ad aumentare il tenore proteico della dieta.

Lo Staffordshire confina con le contee del Cheshire e del Derbyshire. Il Cheshire è caratterizzato da precipitazioni e temperature superiori rispetto a quelle dello Staffordshire. Il suolo presenta un elevato contenuto salino ed è dunque notevolmente diverso dal calcare carbonifero dello Staffordshire. Il formaggio più caratteristico della contea è il Cheshire Cheese, di sapore molto acido e consistenza granulosa.

L'altra contea limitrofa dello Staffordshire è il Derbyshire, dove vengono prodotti lo Stilton e il Derby Cheese, formaggi assai diversi dallo «Staffordshire Cheese». Lo Stilton contiene infatti *Penicillium Rocquforti* e il Derby Cheese presenta una consistenza liscia che fa pensare a una versione più morbida del Cheddar.

Lo «Staffordshire Cheese» si distingue dalle altre varietà di formaggio prodotte nelle contee vicine a causa della natura particolare del regime alimentare delle vacche, della coltura di fermenti lattici utilizzata e delle dimensioni del telo in cui viene avvolto, che conferisce al prodotto finale un aspetto e una consistenza caratteristici. Questo formaggio, che sta oggi riconquistando una certa notorietà presso dettaglianti e consumatori, viene venduto nei mercati agricoli, presso le aziende, nei negozi di specialità locali e per corrispondenza.

4.7 Struttura di controllo:

Nome: Staffordshire County Council Trading Standards Service

Indirizzo: 24 Horninglow Street
Burton on Trent
Staffordshire DE14 1PG
United Kingdom

Tel.: –

Fax: –

e-mail: –

L'autorità preposta al controllo è un ente pubblico ufficiale conforme ai principi della norma EN 45011.

4.8 Etichettatura: Il marchio DOP autorizzato verrà usato nel luogo di vendita del prodotto o su qualsiasi confezione che lo contenga.

4.9 Condizioni nazionali: —

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

(2006/C 148/05)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione a norma dell'articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«ŠTRAMBERSKÉ UŠI»

N. CE: CZ/0378/18.10.2004

DOP ( ) IGP (X)

La presente scheda riepilogativa è stata redatta solo a scopo informativo. Per maggiori informazioni gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso le autorità nazionali indicate nella sezione 1 oppure presso la Commissione europea [1].

1. *Servizio competente dello Stato membro:*

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví

Indirizzo: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč

Tel.: (420) 220 383 111

Fax: (420) 224 324 718

E-mail: posta@upv.cz

2. *Richiedente:*

Nome: Sdružení pro ochranu výrobců Štramberských uší

Indirizzo: Město Štramberk, Náměstí č. 9
CZ-742 66 Štramberk

Tel.: (420) 556 812 094

Fax: (420) 556 812 094

E-mail: podatelna@stramberk.cz

Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro (X)

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 2.4. Prodotto della panificazione

4. *Descrizione del disciplinare (sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)*

4.1 Nome: «Štramberské uši»

[1] Commissione europea, Direzione generale per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

4.2 Descrizione: Specialità di pasticceria prodotto secondo una ricetta storica con i seguenti ingredienti: farina 00, zucchero a velo, uova intere, acqua, lievito in polvere e spezie (cannella, anice, chiodi di garofano, anice stellata) e miele oppure caramello. L'impasto è arrotolato oppure versato in uno stampo circolare (2-3 mm di spessore e da 9,5 a 12 cm di diametro); dopo la cottura è piegato in guisa di cornetto che, in forma semplificata, ricorda un orecchio umano. Il sapore e l'odore dipendono dalle spezie utilizzate. Non è consentito alterare il sapore armonico del prodotto mediante l'aggiunta di specie dall'aroma predominante. È vietato l'uso di additivi chimici di qualsiasi tipo, ad eccezione del lievito in polvere. Il prodotto è messo in vendita come semplice biscotto, generalmente in sacchetti da 5-10 pezzi, oppure con un ripieno di lunga conservazione o fresco per il consumo immediato.

4.3 Zona geografica: Si tratta della zona della città di Štramberk e i suoi immediati dintorni.

4.4 Prova dell'origine: È garantita la rintracciabilità di ciascun prodotto. Su ciascun imballaggio è indicato l'indirizzo, il codice identificativo e il numero di telefono del produttore, la composizione del prodotto, il peso, la data di scadenza per il consumo, il tipo di prodotto e la classe merceologica di appartenenza.

I membri dell'associazione utilizzano, sulla base di accordi di licenza, il marchio protetto, il cui titolare è la città di Štramberk, membro dell'associazione per la protezione dei produttori di «Štramberské uši».

I controlli del disciplinare di produzione sono effettuati in loco dal servizio competente dell'Ispettorato nazionale dell'agricoltura e dei prodotti alimentari.

4.5 Metodo di ottenimento: Alle uova battute a neve e zuccherate è aggiunta gradualmente la farina, alla quale sono stati mescolati il lievito in polvere, l'acqua e le spezie, oltre al miele o caramello. L'impasto è versato in uno stampo circolare oppure steso, ritagliato nella forma desiderata e adagiato sulla piastra da forno. Si procede quindi alla cottura in forno e quando la pasta è ancora calda il biscotto è arrotolato in forma di cornetto.

Una volta raffreddati gli «Štramberské uší» vengono assemblati e confezionati in sacchetti trasparenti.

4.6 Legame: Le leggende sull'origine degli «Štramberské uší» (orecchie di Štramberk) risalgono alle cronache segrete dei Mongoli, scritte 13 anni dopo la morte del fondatore dello Stato mongolo, il potente conquistatore Gengis Khan. Nel 1241 una truppa dell'esercito tartaro prese d'assedio il castello di Štramberk. I cittadini si rifugiarono in parte nel castello e in parte sulla collina Kotouč. Nella notte precedente all'Ascensione si scatenò un violento temporale con precipitazioni torrenziali e l'alluvione sommerse l'esercito tartaro. L'accampamento fu distrutto e i sopravvissuti fuggirono in tutta fretta. Sul luogo furono poi trovati sacchi contenenti le orecchie tagliate dai Tartari ai Cristiani che avevano fatto prigionieri. Da allora, per ringraziamento a Dio, tutti gli anni la popolazione si reca in pellegrinaggio alla collina Kotouč il giorno dell'Ascensione. In ricordo di quei tristi tempi, a Štramberk si vendono ancora oggi gli «Štramberské uši».

Gli «Štramberské uši» sono prodotti da lungo tempo. Un tempo erano prodotti soltanto in occasione della processione annuale dell'Ascensione, mentre oggi si confezionano anche durante le feste che accompagnano la commemorazione di avvenimenti del passato. La ricetta è stata tramandata da generazione in generazione e non c'era famiglia di Štramberk che non cucinasse questo tipo di biscotto. Tale abitudine culinaria e tale leggenda non si ritrovano in nessun'altra regione. Perché sia rispettata la tradizione e si conservi la ricetta originale, ma anche al fine di offrire dei prodotti di prima qualità, dal 1991 la città di Štramberk è titolare del marchio protetto nazionale collegato alla denominazione «Štramberské uši» con il quale i produttori contraddistinguono il loro prodotto. Nel 2000 la ricetta è stata registrata come denominazione di origine con il n. 175, assieme alla delimitazione del territorio in cui è consentito produrre gli «Štramberské uši».

4.7 Struttura di controllo:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát Olomouc

Indirizzo: Pavelkova 13, CZ-772 85 Olomouc

Tel.: (420) 585 151 514

Fax: (420) 585 151 511

E-mail: olomouc@szpi.gov.cz

4.8 Etichettatura: Il prodotto è confezionato in un sacchetto trasparente di polipropilene. In un campo colorato è stampigliata la denominazione del prodotto «Štramberské uši» (marchio tutelato dallo Stato n. 227 965), al di sotto della quale è riportata una breve descrizione dell'origine del prodotto. In calce all'etichetta si trovano l'indirizzo, il codice identificativo e il numero di telefono del produttore, la composizione del prodotto, il peso, la data di scadenza nonché il tipo e la categoria di prodotto, in conformità dei decreti del Ministero dell'agricoltura n. 324/1997 relativo all'etichettatura dei prodotti alimentari (…) e n. 333/1997 sugli alimenti (…).

Al di fuori del campo colorato, in basso a sinistra è riportato sulla confezione il marchio di tutela statale n. 179 248 corredato della denominazione «Štramberské uši». Titolare di entrambi i marchi tutelati è la città di Štramberk, che è socia dell'Associazione dei produttori di Štramberské uší. Gli altri soci dell'Associazione utilizzano il marchio tutelato sulla base di licenze che vengono iscritte nel registro dei marchi tutelati presso l'Ufficio della proprietà industriale di Praga. Accanto all'indicazione del n. 179 248 è riportata la seguente dicitura: «Tento výrobek je chráněn ochrannými známkami č. 179 248 a 227 965 a označením původu č. 175» (Questo prodotto è tutelato dai marchi registrati n. 179 248 e 227 965 e dalla denominazione di origine n. 175).

La dimensione e il tipo di carattere di stampa, il colore e il disegno finale dell'etichetta sono lasciati alla discrezionalità di ciascun produttore, fatte salve le citate disposizioni di legge.

4.9 Condizioni nazionali: —

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

(2006/C 148/06)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione a norma dell'articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA»

N° CE: ES/0346/8.6.2004

DOP ( ) IGP (X)

La presente scheda riepilogativa è stata redatta solo a scopo informativo. Per maggiori informazioni gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso le autorità nazionali indicate nella sezione 1 oppure presso la Commissione europea ([1]).

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome:	Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.
Indirizzo:	Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071, Madrid
Telefono:	(34) 91 347 53 94
Fax:	(34) 91 347 54 10
Posta elettronica:	sgcaproagro@mapya.es

2. *Associazione richiedente*

Nome:	Agrupación de Productores del Alfajor de Medina Sidonia
Indirizzo:	C/Los Pozos s/n. 11180 Medina Sidonia (Cádiz)
Telefono:	+34 956 410002
Fax:	+34 956 410005
Posta elettronica:	—
Composizione:	Produttori/trasformatori (X) Altre categorie: ( )

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 2.4.: Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria.

4. *Descrizione del disciplinare (sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)*

4.1. Nome del prodotto: «Alfajor de Medina Sidonia»

4.2. Descrizione: Dolce di tradizione araba prodotto nel comune di Medina Sidonia, attraverso un procedimento che rispetta le tecniche tradizionali, con i seguenti ingredienti: miele puro d'api, mandorle, nocciole, farina, pangrattato e spezie (coriandolo, chiodi di garofano, anice, sesamo e cannella).

([1]) Commissione europea, Direzione generale per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

Di colore tostato al taglio, presenta un aroma lievemente speziato e un sapore che ricorda la frutta secca e il miele con un risultato equilibrato al palato. A forma di sigaro, è commercializzato singolarmente o in scatole di diverse unità.

Le caratteristiche fisico-chimiche, espresse in percentuale del prodotto finito, sono le seguenti: umidità (max.): 12,00; proteine (min.): 6,00; grassi (min.): 9,50; ceneri (max.): 2,00.

Ingredienti:

— miele puro d'api: min. 30 % — max. 50 %;

— frutta secca: min. 15 % — max. 20 %

(di cui almeno il 55 % di mandorle e il 20 % di nocciole della frutta secca totale);

— polvere (farina e pangrattato): max. 40 %;

— spezie: min. 30 % — max. 3 %.

4.3. Zona geografica: La zona di produzione e confezionamento è il comune di Medina Sidonia, situato al centro della provincia di Cadice e il cui territorio rientra in parte nel parco naturale «Los Alcornocales».

4.4. Prova dell'origine:

Certificati

Le imprese produttrici iscritte nel registro dell'organismo di controllo (*Consejo Regulador*) saranno soggette ad ispezioni periodiche a fini di controllo e verifica della conformità ai requisiti prescritti.

Nel corso di tali ispezioni, i controllori raccoglieranno dati concernenti la fabbricazione, le materie prime, l'immagazzinamento e il volume di produzione e potranno prelevare alcuni campioni di prodotto.

L'impresa produttrice iscritta presenterà, mediante apposito modulo, una domanda di certificazione di una partita di prodotto affinché l'organo di controllo possa effettuare la campionatura del prodotto.

Per ottenere la certificazione la partita di prodotto dovrà essere conforme ai requisiti amministrativi, tecnici e regolamentari stabiliti nel disciplinare. L'organo di controllo deciderà in merito alla concessione o meno della certificazione, sulla base del fascicolo presentato contenente i dati relativi alle ispezioni effettuate, i risultati analitici ed altri documenti in suo possesso.

Una volta ottenuta la certificazione, il prodotto sarà commercializzato sotto il controllo del *Consejo Regulador*. I singoli prodotti recheranno la controetichetta di identificazione della denominazione specifica su cui, oltre al nome «Alfajor de Medina Sidonia» e al logotipo, sarà stampato un numero specifico corrispondente ad ogni confezione.

4.5. Metodo di ottenimento: La fabbricazione si limita alla realizzazione di una ricetta ancestrale serbata da secoli nel comune di Medina Sidonia. La prima fase del procedimento di fabbricazione degli «alfajores» consiste nel riscaldamento del miele. Al raggiungimento della temperatura richiesta, si aggiungono le nocciole e le mandorle precedentemente tostate e tritate, il pangrattato, la farina, il sesamo tostato, il coriandolo, i chiodi di garofano e l'anice (queste ultime tre spezie tostate e macinate) e si mescola il tutto. La pasta è quindi tagliata a caldo, lasciata raffreddare a temperatura ambiente e poi lavorata per ottenere la forma cilindrica allargata, caratteristica di questo dolce. Il procedimento consente l'aggiunta di cannella alla pasta ancora calda.

Infine, i pezzi sono immersi in uno sciroppo, ricoperti di zucchero e un po' di cannella in polvere. In seguito, ogni dolcetto è avvolto con carta sottilissima (come per le sigarette) e confezionato.

4.6. Legame: L'«Alfajor de Medina Sidonia» è uno dei dolci andalusi di cui l'origine e l'evoluzione sono meglio documentate: vi sono prove del suo prestigio e della sua fama sin dal XV secolo.

La tradizione pasticcera di Medina Sidonia, che poggia essenzialmente su questa ricetta ancestrale tramandata di generazione in generazione e su una squisita scelta di materie prime, permette di ottenere un dolce dalle particolari qualità, noto da tempo con il nome di «Alfajor de Medina Sidonia».

Legame storico

Nel corso del tempo la tradizione e la reputazione pasticcera di Medina Sidonia sono state documentate in diversi scritti, in particolare nell'opera del celebre Dr. Thebussen, scrittore e giornalista gastronomico, di cui si riporta un passaggio:

> *«Per laborare l'alfajor o alajú, preparerai quello che ti dico: un azumbre di miele bianco, tre mezzi di nocciole e una libbra di mandorle, il tutto tostato e tritato, un'oncia e mezza di cannella in polvere, due once di anice, quattro pizzichi di chiodi di garofano e altri quattro di coriandolo, tostati e macinati, una libbra di sesamo tostato, otto libbre di polvere macinata ottenuta da pane senza sale né lievito, ben cotto nel forno, con mezza libbra di zucchero e quando...».*

Condizioni di produzione

L'economia del comune di Medina si basa in parte sull'industria agroalimentare, in particolare sulla pasticceria, che prevale su tutti gli altri settori.

La reputazione di Medina Sidonia come zona tradizionale dolciaria rappresenta un punto di riferimento nel settore nell'intera provincia di Cadice e ciò conferma l'importanza della tradizione pasticcera della città, fondata su ricette centenarie.

L'«alfajor» gode di grande reputazione come il dolce più rappresentativo di Medina Sidonia.

4.7. Organismo di controllo:

Nome:	Consejo Regulador de la Denominación Específica «Alfajor de Medina Sidonia».
Indirizzo:	Plaza de España s/n 11180 Medina Sidonia (Cádiz)
Telefono:	+34-956 41 24 80
Fax:	+34-956 41 24 80
Posta elettronica:	—

4.8. Etichettatura: Dopo aver ottenuto il certificato dal *Consejo Regulador*, l'impresa produttrice potrà commercializzare il prodotto attenendosi alle disposizioni contenute nel disciplinare dell'indicazione geografica.

Le etichette saranno autorizzate dal *Consejo Regulador* e su di esse dovrà figurare obbligatoriamente la dicitura «Denominación de Origen Alfajor de Medina Sidonia».

Le controetichette saranno numerate e spedite dal *Consejo Regulador*.

4.9. Condizioni nazionali:

— Legge 25/1970, del 2 dicembre 1970, statuto della vigna, del vino e delle bevande alcoliche.

— Decreto 835/1972, del 23 marzo 1972, di applicazione della legge 25/1970.

— Ordinanza 25 gennaio 1994, di attuazione nella legislazione spagnola del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

— Decreto regio 1643/99, del 22 ottobre 1999, sulle modalità di presentazione delle domande di iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

— Legge 24/2003, del 10 luglio sulla vigna e il vino.

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

(2006/C 148/07)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione a norma dell'articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«COLIFLOR DE CALAHORRA»

CE N.: ES/0268/15.1.2003

DOP ( ) IGP (X)

La presente scheda riepilogativa è stata redatta solo a scopo informativo. Per maggiori informazioni gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso le autorità nazionali indicate nella sezione 1 oppure presso la Commissione europea ([1]).

1. *Servizio competente dello stato membro:*

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

Indirizzo: Infanta Isabel, 1/E-28071 Madrid

Tel.: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Associazione richiedente:*

Nome: Asociación Profesional de Productores y Comercializadores de Coliflor

Indirizzo: C/Doctor Fleming, 12 — 1º Calahorra (La Rioja)

Tel.: (34-941) 14 77 21

Fax: –

e-mail: –

Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ( )

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.6 — Cavolfiore

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

4.1 Nome:

«Coliflor de Calahorra»

([1]) Commissione europea, Direzione generale per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

4.2 Descrizione:

1. L'indicazione geografica protetta «Coliflor de Calahorra» è riservata ai cavolfiori della specie Brassica oleracea L. Convar. Botrytis (L) Alef varietà Botrytis, ottenuti dagli ibridi Nautilus, Castelgrand, Arbond, Pierrot, Armetta, Fargo, Belot, Scaler, Mayfair, Daydrean, Arthur, RS-91013, Dunkl, Fortrose, Jerome, Matra, Tucson, Aviso, Cafano, Admirable, Imola, Serrano, Nomad, Midar, 5090, Kerjo, Eclipse, Kimball, Astral, Regata, RS-84299, Arven e Astoria, delle categorie «Extra» e «I» e destinati ad essere consegnati allo stato fresco al consumatore, ad eccezione di quelli destinati alla trasformazione industriale.

Le caratteristiche distintive dei cavolfiori tutelati dall'indicazione geografica in questione sono la freschezza, la compattezza, il colore e l'aspetto, nella misura in cui non devono essere granulosi e devono presentare un indice di compattezza superiore a 0,5.

2. Il materiale di moltiplicazione disponibile sul mercato della Comunità autonoma di La Rioja è costituito per lo più da ibridi che permettono di ottenere qualità superiore, omogeneità, resistenza alle fitopatie, miglioramento delle rese e adattabilità. Le condizioni edafologiche e climatiche ottimali della zona protetta consentono di combinare varietà di cicli diversi per ottenere raccolti scaglionati e prezzi migliori grazie ad un'offerta più ristretta e ad una domanda più vasta.

Ogni anno potranno essere aggiunte le varietà che, previo apposito test, siano risultate conformi ai parametri di qualità richiesti. Tale inserimento avverrà sulla base dell'apposita domanda presentata dalla *Asociación Profesional de Productores y Comercializadores de Coliflor*, di un rapporto tecnico positivo dell'ICAR e dell'eventuale approvazione finale da parte del *Consejo de Coordinación*.

4.3 Zona geografica:

La zona di produzione coincide con quella di conservazione, di condizionamento e di imballaggio onde salvaguardare la qualità e garantire la tracciabilità e il controllo. Essa è costituita dai territori comunali di Aguilar de río Alhama, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Arnedo, Autol, Calahorra, Cervera de río Alhama, Pradejón, Quel e Rincón de Soto, tutti appartenenti alla comarca di Rioja Baja, e dal territorio comunale di Alcanadre, situato nella Rioja Media. Questa delimitazione si basa su condizioni climatiche, edafologiche e colturali.

4.4 Prova dell'origine:

I produttori e le imprese di condizionamento e di commercializzazione di cavolfiori che intendono beneficiare della indicazione geografica devono essere iscritti nei registri corrispondenti e produrre cavolfiori delle varietà ibride Nautilus, Castelgrand, Arbond, Pierrot, Armetta, Fargo, Belot, Scaler, Mayfair, Daydrean, Arthur, RS-91013, Dunkl, Fortrose, Jerome, Matra, Tucson, Aviso, Cafano, Admirable, Imola, Serrano, Nomad, Midar, 5090, Kerjo, Eclipse, Kimball, Astral, Regata, RS-84299, Arven e Astoria, raccomandate per ogni campagna dai tecnici della *Asociación Profesional de Productores y Comercializadores de Coliflor*.

I produttori e le imprese di condizionamento e di commercializzazione di cavolfiori sono soggetti ad un autocontrollo messo a punto dai tecnici e dall'*Asociación* per verificare se soddisfano le condizioni del disciplinare.

Per verificare in modo obiettivo ed imparziale che i cavolfiori che recano l'indicazione soddisfino i requisiti del regolamento e del disciplinare, sarà effettuato un controllo esterno ad opera dell'ICAR (*Instituto de Calidad de La Rioja*). Se detti controlli si rivelano soddisfacenti, l'ICAR procederà alla certificazione del prodotto.

L'analisi dei campioni prelevati per verificare i parametri richiesti dagli organi di controllo sarà effettuata esclusivamente nei laboratori accreditati in base alla norma EN-45001.

Ciascun produttore o impresa di condizionamento-commercializzazione chiederà alla *Asociación* l'iscrizione nel programma di controllo e l'ICAR esaminerà la domanda mediante un audit specifico, detto audit di registro. In caso di esito positivo, il richiedente sarà iscritto nel registro corrispondente della *Asociación* che si incaricherà dell'aggiornamento periodico. Successivamente, l'ICAR lo valuterà mediante un piano di audit, a seguito del quale verrà redatto un rapporto che sarà a sua volta esaminato dalla *Asociación*. Se la decisione è favorevole, viene concessa la certificazione del prodotto, garantendo in questo modo che saranno immessi sul mercato con garanzia di origine solo i cavolfiori che superano tutti i controlli lungo tutto il processo.

Il *Consejo de Coordinación* vigilerà sull'imparzialità della *Asociación* e sarà composto di rappresentati di quest'ultima e della *Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja*.

La tracciabilità del prodotto sarà garantita tramite la sua identificazione in ognuna delle fasi di produzione, condizionamento, imballaggio, conservazione e commercializzazione.

Le etichette che accompagnano il prodotto saranno numerate, il che permette di verificare se il numero di etichette corrisponde alla quantità di prodotto certificato spedito, evitando che possano essere etichettati con il logo della denominazione cavolfiori non tutelati dalla stessa.

Gli elementi comprovanti che i cavolfiori sono originari di quella determinata zona geografica sono:

— le caratteristiche del cavolfiore,

— il controllo e la certificazione, che garantiscono la tracciabilità e l'origine.

Il condizionamento, l'imballaggio e la conservazione devono essere effettuati nella zona geografica delimitata e nei centri iscritti nei registri al fine di preservare la qualità e garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto.

4.5 Metodo di ottenimento:

L'impianto ha luogo quando la pianta ha da due a quattro foglie ben formate, con una densità di 0,4 X 0,80 m. per le varietà precoci e di 0,4 X 0,90 m. per le varietà tardive. Le piante vanno quindi irrigate per consentire un buon radicamento.

Per la lavorazione del terreno, l'irrigazione e il controllo fitosanitario si seguono le tecniche e le pratiche più adeguate ad ogni fase.

Il raccolto è effettuato manualmente, il più rapidamente e accuratamente possibile, quando le infiorescenze sono completamente formate e coperte dalle foglie interne, selezionando le piante in base alle dimensioni e al grado di compattezza, in modo da garantire una migliore conservazione e qualità. Per ogni particella si effettueranno tanti passaggi quanti saranno necessari e il prodotto dovrà essere immagazzinato entro dodici ore dal raccolto.

Il condizionamento, che precede l'immagazzinamento, si effettua in campo e consiste nel lavaggio, nel taglio delle foglie, nella classificazione e nell'imballaggio. Una volta immagazzinati, i cavolfiori vengono refrigerati in modo da eliminarne il calore accumulato nei campi. Il condizionamento deve essere effettuato nella zona geografica delimitata e nei centri iscritti nei registri, al fine di preservare la qualità e garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto.

L'imballaggio si effettua in casse monostrato, di forma tale che i cavolfiori non si possano muovere, e con un contenuto omogeneo in termini di origine, varietà, qualità, colore e dimensioni. L'imballaggio deve essere effettuato nella zona geografica delimitata e nei centri iscritti nei registri, al fine di preservare la qualità e garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto.

La conservazione si effettua in celle frigorifere a bassa temperatura (mai inferiori allo zero) ed elevato tasso di umidità relativa. I cavolfiori devono essere isolati da altri ortaggi o frutta. La conservazione deve essere effettuata nella zona geografica delimitata e nei centri iscritti nei registri, al fine di preservare la qualità e garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto.

4.6 Legame:

Legame storico: che il cavolfiore si coltivi a Calahorra fin dai tempi antichi e che la sua qualità sia particolarmente pregiata è dimostrato dal «*Diccionario Geográfico — Estadístico — Histórico de España*» *di MADOZ*, pubblicato nel 1846, in cui nel volume su La Rioja, a pag. 59, a proposito del comune di Calahorra si legge: «*PROD.: i principali prodotti del paese sono l'olio d'oliva, il vino e i cereali; vi si coltivano anche buoni legumi, patate, frutta e ortaggi; sono molto apprezzati inoltre le amarene ed i cavolfiori,….*».

Nel corso degli ultimi trent'anni i cavolfiori di La Rioja hanno occupato una posizione di spicco sui mercati spagnoli e costituiscono una delle colture che hanno saputo mantenere un livello costante in termini di produzione e di superficie coltivata, situandosi sotto entrambi i profili al primo posto a livello nazionale (25 % del totale). La Rioja è inoltre la prima regione spagnola per la commercializzazione dei cavolfiori, dato che il suo mercato, sia pure in forma ufficiosa, è il mercato di riferimento per i prezzi di questo ortaggio in altre regioni produttrici.

Fattori naturali: la coltivazione del cavolfiore è molto influenzata dal clima in quanto questo ortaggio necessita, per svilupparsi in condizioni ottimali, di temperature miti e di umidità relativa elevata.

La zona di produzione del cavolfiore a La Rioja è caratterizzata da estati prolungate e inverni miti, è al riparo da forti venti in quanto sita in una valle circondata da montagne e beneficia di un elevato tasso di umidità grazie all'influenza dei fiumi Ebro e Cidacos.

Le temperature non troppo elevate, e senza bruschi sbalzi, dell'estate, periodo che coincide con la prima fase di crescita delle piante, fa sì che queste ultime sviluppino un buon sistema radicolare. Nel periodo autunnale-invernale si verifica prima l'induzione floreale e successivamente la formazione dell'infiorescenza. Grazie al fatto che le temperature calano in modo graduale, la crescita del cavolfiore è lenta, il che gli conferisce la compattezza e il colore bianco, due caratteristiche alla base della qualità e della reputazione del cavolfiore riojano.

I terreni della zona in cui si coltiva il cavolfiore in questione sono terreni alluvionali, profondi, ricchi e ben drenati, con un pH compreso tra 5,5 e 8,2, un indice di materia organica superiore all'1,2 % e un tenore di fosforo di 20-30 ppm e di potassio da 200 a 250 ppm, nonché calcio e fosforo in percentuali sufficienti. Le caratteristiche elencate sono le più idonee per questo tipo di ortaggio in quanto gli apportano tutte le sostanze nutritive necessarie a determinare quel particolare ritmo di crescita cui si deve la qualità del prodotto.

Fattori umani: gli agricoltori della zona, che si tramandano da tempi antichissimi le tecniche di coltivazione del cavolfiore, sanno che la fase più delicata è quella della raccolta, perché occorre un'attenzione particolare per tagliare la pianta al momento giusto, quando presenta le dimensioni, la compattezza e la qualità adeguate.

Grande importanza riveste inoltre il grado di associazionismo dei produttori della zona unito ad una struttura commerciale costituita da proprietari di magazzini, cooperative e organizzazioni di produttori, tutti dotati di una grande esperienza e conoscenza dei mercati; in tal modo essi possono concentrare l'offerta, aumentare la qualità e ridurre la stagionalità, contribuendo notevolmente a valorizzare il prodotto.

La fama dei cavolfiori di La Rioja si deve alla loro qualità pregiata, che si ottiene grazie a condizioni edafologiche e climatiche ottimali per questo ortaggio ed alla vasta competenza in materia degli agricoltori della zona.

4.7 Struttura di controllo:

Nome: Instituto de Calidad de La Rioja

Indirizzo: Avd. de La Paz, 8-10, E-26071 Logroño (La Rioja)

Tel.: (34-941) 29 16 00

Fax: (34-941) 29 16 02

e-mail: –

4.8 Etichettatura: Su tutte le etichette devono comparire obbligatoriamente la dicitura *Indicación Geográfica Protegida «Coliflor de Calahorra»* e il relativo logotipo.

4.9 Condizioni nazionali: Il presente disciplinare è conforme alle seguenti disposizioni nazionali in materia di denominazioni di origine:

— Legge costituzionale 3/1982 del 9 giugno 1982, Statuto di autonomia de La Rioja (modificata dalle leggi costituzionali 3/1994 del 24 marzo 1994 e 2/1999 del 7 gennaio 1999);

— Legge 3/1995 dell'8 marzo 1995, Regime giuridico del governo e dell'amministrazione pubblica della Comunità autonoma de La Rioja;

— Legge 30/1992, del 26 novembre, Regime giuridico delle amministrazioni pubbliche e della procedura amministrativa comune.

— Ordinanza del 25 gennaio 1994 di attuazione nella legislazione spagnola del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

— Decreto regio 1643/1999 del 22 ottobre 1999, sulle modalità di presentazione delle domande di iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

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

(2006/C 148/08)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione a norma dell'articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«ACEITE MONTERRUBIO»

CE N.: ES/0198/15.5.2001

DOP (X) IGP ( )

La presente scheda riepilogativa è stata redatta solo a scopo informativo. Per maggiori informazioni gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso le autorità nazionali indicate nella sezione 1 oppure presso la Commissione europea ([1]).

1. *Servizio competente dello stato membro:*

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

Indirizzo: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: 34 91 347 53 94

Fax: 34 91 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Associazione richiedente:*

Nome — Indirizzo:

SOCIEDAD COOP. DEL CAMPO LA UNIDAD
Ctra. De Castuera, s/n. 06427 Monterrubio de la Serena. Badajoz

RAMONA GARCÍA LÓPEZ.
Ctra. De Belalcázar, s/n. 06247. Monterrubio de la Serena. Badajoz

UNIÓN MONTERRUBIANA DEL CAMPO, S.C. LTDA.
C/ Purísima, nº8. 06247 Monterrubio de la Serena. Badajoz

REY ALIMENTACIÓN, S.L.
C/ Pilar, nº 104. 06420 Castuera. Badajoz

Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ( )

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.5 Grassi

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

4.1 Nome: «Aceite Monterrubio»

([1]) Commissione europea, Direzione generale per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

4.2 Descrizione: Olio d'oliva extravergine ottenuto dal frutto dell'olivo (*Olea Europaea L.*). Per la produzione di quest'olio vengono utilizzate, per il 90 % le varietà «Cornezuelo» e «Jabata» («Picual») e per il restante 10 % le varietà «Mollar», «Corniche», «Pico-limón», «Morilla» e «Cornicabra».

Olio di colore giallo verdastro, di gran stabilità, di sapore fruttato, aromatico, mandorlato e leggermente amaro e piccante.

Caratteristiche:

— Acidità massima: 0,5°

— Tenore d'acqua: Inferiore allo 0,1 %

— Impurezze: Inferiori allo 0,1 %

— Indice K_{270}: Inferiore allo 0.20

— Indice di perossidi: Inferiore a 20

4.3 Zona geografica: La zona geografica di produzione, fabbricazione e condizionamento si trova ad est della provincia di Badajoz, nella Comunità autonoma dell'Estremadura; essa comprende i territori comunali di sedici comuni delle comarche di «La Serena», «La Siberia» e «Campiña Sur».

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

4.4 Prova dell'origine: La fabbricazione di quest'olio verrà effettuata a partire da aziende olivicole e frantoi iscritti nei debiti registri del *Consejo Regulador*, conformemente al procedimento PC-01: domanda di iscrizione nei registri del manuale di qualità.

Gli oli che saranno commercializzati con la denominazione di origine «Aceite Monterrubio» dovranno seguire la procedura di certificazione che effettuerà il *Consejo Regulador*, conformemente ai procedimenti interni PC-02 (processo di certificazione del prodotto), PC-03 (valutazione dei risultati e rilascio del certificato) e PC-04 (mantenimento, sospensione e soppressione della certificazione). Con questa procedura di certificazione sarà verificata la qualità del prodotto che dovrà corrispondere a quanto prescritto nel disciplinare.

4.5 Metodo di ottenimento: La comarca di La Serena ha una produzione media annua di 1 500 Kg/ha (considerando una media di 150 olivi/ha).

Tradizionalmente questa coltura è soggetta alle seguenti tecniche colturali:

— coltivazione

— concimazione

— potatura (manuale e meccanica)

— scacchiatura (con diserbante)

— raccolta (olive raccolte direttamente dall'albero)

Vengono applicati due processi per l'ottenimento dell'olio:

— processo discontinuo o tradizionale,

— processo continuo o di fasi.

Il processo discontinuo avviene secondo il seguente schema:

VAGLIATURA ↦ LAVATURA ↦ SPREMITURA ↦ ESTRAZIONE ↦ DECANTAZIONE ↦ IMMAGAZZINAMENTO

IN CAMPO **IN FRANTOIO**

Il processo continuo avviene secondo il seguente schema:

PULITURA ↦ LAVATURA ↦ MACINAZIONE ↦ ESTRAZIONE ↦ DECANTAZIONE ↦ IMMAGAZZINAMENTO ↦ CONDIZIONAMENTO

IN FRANTOIO

Il condizionamento dell'olio coperto dalla denominazione di origine protetta «Aceite Monterrubio» dovrà essere effettuato all'interno della zona geografica delimitata, perché così stabilito dall'associazione richiedente. Ciò è necessario per tutelarne la qualità e assicurarne la tracciabilità e il controllo durante tutto il processo di certificazione fino alla sua conclusione. Detto processo termina con l'apposizione sulla confezione del prodotto della controetichetta numerata che ne garantisce qualità e origine. Le controetichette sono rilasciate dal *Consejo regulador*, le cui competenze, secondo il proprio regolamento interno, sono le seguenti:

— a livello territoriale, la zona di produzione;

— a livello dei prodotti, i prodotti coperti dalla denominazione di origine protetta in ogni fase della produzione, dell'immagazzinamento, del condizionamento, della distribuzione e della commercializzazione;

— a livello delle persone, le persone iscritte nei vari registri.

È pertanto necessario che il condizionamento sia realizzato nella zona geografica delimitata di cui alla lettera C del disciplinare, per garantirne la tracciabilità e il controllo durante l'intero processo produttivo da parte dell'organismo di controllo (*Estructura de Control*) e tutelare la qualità del prodotto protetto.

4.6 Legame:

Legame storico:

La comarca di La Serena, situata ad est della provincia di Badajoz, è legata da secoli al nome e al passato di una delle istituzioni più antiche dell'intero paese: La Mesta. La ripartizione dei terreni è stata di importanza vitale per lo sviluppo degli oliveti della zona, terreni che nel corso della storia erano stati di proprietà delle famiglie nobili con grandi latifondi. I terreni furono ripartiti tra i vicini dei vari villaggi, i quali vi impiantarono olivi su estensioni di terreno grandi e piccole.

Le prime testimonianze scritte sugli olivi della zona risalgono al 1791 e sono contenute nel libro «Viajes de La Serena», di Antonio Agúndez Fernández che, parlando di Monterrubio de la Serena, sottolinea l'abbondanza degli olivastri, il che favorì l'innesto dell'olivo.

Attualmente la coltivazione dell'olivo è la seconda in ordine di importanza sia in rapporto alla superficie occupata (circa 18 000 ettari) che in rapporto alla produzione: in alcuni comuni della comarca si tratta di una vera e propria monocoltura.

Legame naturale

La combinazione di fattori come le particolari caratteristiche edafologiche e climatiche della zona, la perfetta sintonia della coltura con la natura, l'assetto antropico-rurale, l'importante sviluppo sociale ed economico ed una cultura radicata nella coltivazione dell'olivo fanno sì che in questa zona si ottenga un prodotto come questo olio d'oliva extravergine, particolarmente differenziato e apprezzato sia dai critici che dai consumatori.

La zona geografica interessata è inserita nella parte più ad est della bassa Estremadura, sui contrafforti della Sierra Morena. Il territorio presenta gole ed alture poco elevate. Gli oliveti digradano tra querceti e campi di cereali, con massiccia presenza di arbusti nelle zone elevate, paesaggio tipico, questo, della zona mediterranea subtropicale, caratterizzata da inverni miti ed estati calde e aride, in cui le scarse precipitazioni impediscono qualsiasi altro tipo di coltura.

Qui di seguito si illustrano con maggiore dettaglio le caratteristiche geografiche che fanno dell'«Aceite Monterrubio» un prodotto caratteristico della zona.

a) Orografia

Due fasce orografiche distinte:

1. penepiano, con altitudini comprese tra 300 e 500 metri.

2. montagna, con altitudini comprese tra 600 e 800 metri.

Le coltivazioni di cereali, olivi e viti si trovano nei fondovalle. Sui pendii si trovano pascoli con querce e grandi oliveti. Sulle cime e sulle principali alture si trovano cespugli e affioramenti sassosi.

b) Suoli

In generale, la maggior parte dei terreni coltivati ad olivo sono francoargillosi, ma negli ultimi anni sono stati impiantati oliveti anche in terreni più leggeri. Il pH del terreno va da acido a leggermente acido. La profondità è anch'essa variabile, con zone in cui affiora l'ardesia ed altre zone con profondità sino a 50 centimetri con buona capacità di ritenzione d'acqua.

c) Clima

Il clima è di tipo mediterraneo con alcune caratteristiche continentali rese più temperate dalla prossimità dell'Oceano Atlantico. Gli inverni sono miti e le estati sono lunghe e calde. Le precipitazioni sono inferiori a 500 mm/anno. La temperatura media oscilla tra i 16° e i 18 °C, sino a raggiungere anche i 40 °C in estate.

4.7 Struttura di controllo:

Nome: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Aceite Monterrubio»

Indirizzo: C/ Nicanor Guerrero, 9B
06427 Monterrubio de La Serena Badajoz

Tel.: 924 61 00 88

Fax: 924 61 05 03

e-mail: —

Il *Consejo Regulador de la Denominación de Origen (D.O.P.)* è conforme alla normativa UNE-EN 45011.

4.8 Etichettatura: Sulle etichette, controetichette e sigilli dei contenitori dovranno comparire obbligatoriamente e in modo chiaro e distinto il nome della denominazione di origine «Aceite Monterrubio» nonché i dati stabiliti dalla legislazione in materia.

Nell'etichetta deve essere indicata chiaramente l'origine del prodotto. Non saranno autorizzate le etichette che possono creare in qualche modo confusione nel consumatore. Inoltre, il *Consejo Regulador* potrà revocare etichette già autorizzate.

4.9 Condizioni nazionali:

Requisiti legislativi nazionali	Legge 25/1970, del 2 dicembre 1970, statuto della vigna, del vino e delle bevande alcoliche.
	Decreto 835/1972, del 23 marzo 1972, di applicazione della legge 25/1970.
	Ordinanza 25 gennaio 1994, di attuazione nella legislazione spagnola del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
	Decreto regio 1643/99, del 22 ottobre 1999, sulle modalità di presentazione delle domande di iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

Comunicazione della Commissione che dichiara formalmente obsoleti alcuni atti del diritto comunitario nel settore dell'agricoltura

(2006/C 148/09)

Elenco degli atti eliminati dall'*acquis* comunitario operante

(Cereali)

Regolamento (CE) n. 949/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 145 del 4.6.2002, pag. 11 [392R1766-A05]

Regolamento (CE) n. 1414/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 201 dell'8.8.2003, pag. 16

Regolamento (CE) n. 1526/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 229 del 27.8.2002, pag. 11

Regolamento (CE) n. 2314/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 342 del 30.12.2003, pagg. 32-33

(Ortofrutticoli)

Regolamento (CE) n. 1428/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 206 del 3.8.2002, pag. 8

Regolamento (CE) n. 1074/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 155 del 24.6.2003, pagg. 7-8

Regolamento (CE) n. 1913/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 283 del 31.10.2003, pagg. 25-26

Regolamento (CE) n. 1999/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 296 del 14.11.2003, pagg. 15-16

Regolamento (CE) n. 2310/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 342 del 30.12.2003, pagg. 24-25

(Banane)

Regolamento (CE) n. 1101/2001 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 150 del 6.6.2001, pag. 41

Regolamento (CE) n. 1121/2001 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 153 dell'8.6.2001, pag. 12

Regolamento (CE) n. 1402/2001 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 189 dell'11.7.2001, pagg. 10-11

Regolamento (CE) n. 2206/2001 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 323 del 7.12.2001, pagg. 10-15

Regolamento (CE) n. 353/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 55 del 26.2.2002, pagg. 25-26

(Vino)

Regolamento (CE) n. 644/2001 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 91 del 31.3.2001, pagg. 37-39

Regolamento (CE) n. 346/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 5 del 26.2.2002, pagg. 12-13

Regolamento (CE) n. 347/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 55 del 26.2.2002, pagg. 14-15

Regolamento (CE) n. 2299/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 348 del 21.12.2002, pagg. 72-73

Regolamento (CE) n. 2328/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 349 del 24.12.2002, pagg. 13-16

Regolamento (CE) n. 42/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 7 dell'11.1.2003, pagg. 3-24

Regolamento (CE) n. 597/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 85 del 2.4.2003, pagg. 8-10

Regolamento (CE) n. 1440/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 204 del 13.8.2003, pagg. 32-50

Regolamento (CE) n. 1472/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 211 del 21.8.2003, pagg. 10-11

(Latte)

Regolamento (CE) n. 887/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 127 del 23.5.2003, pag. 18

Regolamento (CE) n. 1881/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 275 del 25.10.2003, pagg. 30-31

(Carni bovine)

Regolamento (CE) n. 1034/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 150 del 18.6.2003, pagg. 21-23

Regolamento (CE) n. 1033/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 150 del 18.6.2003, pagg. 15-20

Regolamento (CE) n. 1032/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 150 del 18.6.2003, pagg. 9-14

Regolamento (CE) n. 1059/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 161 del 19.6.2002, pagg. 9-10

Regolamento (CE) n. 1061/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 162 del 20.6.2002, pagg. 6-9

Regolamento (CE) n. 604/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 86 del 3.4.2003, pagg. 7-12

Regolamento (CE) n. 1180/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 172 del 2.7.2002, pagg. 11-12

Regolamento (CE) n. 1197/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 174 del 4.7.2002, pagg. 19–21

Regolamento (CE) n. 1654/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 250 del 18.9.2002, pagg. 3-5

Regolamento (CE) n. 1655/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 250 del 18.9.2002, pagg. 6-10

Regolamento (CE) n. 1761/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 265 del 3.10.2002, pagg. 8-12

Regolamento (CE) n. 1834/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 278 del 16.10.2002, pagg. 3-8

Regolamento (CE) n. 1967/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 300 del 5.11.2002, pagg. 9-15

Regolamento (CE) n. 2042/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 315 del 19.11.2002, pagg. 3-8

Regolamento (CE) n. 2048/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 316 del 20.11.2002, pagg. 9-14

(Riso)

Regolamento (CE) n. 346/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 50 del 25.2.2003, pagg. 15-19

Regolamento (CE) n. 1442/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 205 del 14.8.2003, pagg. 3-8

Regolamento (CE) n. 1443/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 205 del 14.8.2003, pagg. 9-14

(Grassi)

Regolamento (CE) n. 327/2001 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 115 del 25.4.2001, pagg. 12-13

Regolamento (CE) n. 2599/2001 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 345 del 29.12.2001, pagg. 43-44

(Zucchero)

Regolamento (CE) n. 181/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 31 dell'1.2.2002, pag. 29

(Tabacco greggio)

Regolamento (CE) n. 735/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 113 del 30.4.2002, pag. 8

(Carni ovine e caprine)

Regolamento (CE) n. 258/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 41 del 13.2.2002, pagg. 16-17

Regolamento (CE) n. 264/2002 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 39 del 9.2.2002, pag. 14

Regolamento (CE) n. 285/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 42 del 15.2.2003, pagg. 28-30

Regolamento (CE) n. 774/2003 della Commissione
Gazzetta ufficiale L 112 del 6.5.2003, pagg. 6-8

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE

Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni

(2006/C 148/10)

Data di adozione della decisione: 15.5.2006

Stato membro: Repubblica di Lituania

Numero dell'aiuto: N 21/2006

Titolo: Compensazione delle perdite dovute all'applicazione di misure fitosanitarie

Obiettivo: Aiuti alla lotta contro le fitopatie

Fondamento giuridico:

— Lietuvos Respublikos fitosanitarijos įstatymas (Žin. 1999 m., Nr.113-3285);

— 2003 m. gruodžio 31 d. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimas Nr. 1706 dėl nuostolių dėl fitosanitarijos priemonių taikymo dalinio kompensavimo tvarkos (Žin. 2004 m., Nr. 4–58)

— 2004 m. kovo 1 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymas Nr. 3D–88 dėl kompensacijos už nuostolius dėl fitosanitarijos priemonių taikymo skaičiavimo metodikos (Žin. 2004 m., Nr. 38–1249)

Stanziamento: Stanziamento annuale: 1 500 000 LTL (circa 430 000 EUR)

Intensità o importo dell'aiuto: Fino al 90 %

Durata: Illimitata

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Data di adozione della decisione: 15.5.2006

Stato membro: Repubblica di Lettonia

Numero dell'aiuto: NN 22/2006 (ex N 95/2005)

Titolo: Aiuti destinati a compensare i danni arrecati da una tempesta

Obiettivo: Compensazione dei danni causati da una calamità naturale

Fondamento giuridico: 2005. gada 25. janvāra Ministru Kabineta noteikumi Nr. 70 "Noteikumi par valsts atbalstu lauksaimniecībai 2005. gadā un tā piešķiršanas kārtību". (Publicēts: Vēstnesis Nr. 27; 17.2.2005.)

Stanziamento: 3 000 000 LVL (4 269 000 EUR)

Intensità o importo dell'aiuto: Fino al 50 % dei costi ammissibili

Durata: 2005

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Data di adozione della decisione: 15.5.2006

Stato membro: Grecia

Numero dell'aiuto: N 38/A/2006

Titolo: Programma ZEUS (misure a favore degli agricoltori e dei piscicoltori le cui aziende abbiano subito danni a seguito di calamità naturali o di condizioni climatiche sfavorevoli nel corso del periodo marzo 2004-dicembre 2005)

Obiettivo: Indennizzo delle perdite causate dalle condizioni climatiche sfavorevoli

Fondamento giuridico: Πρόγραμμα ΖΕΥΣ (μέτρα υπέρ των παραγωγών που οι γεωργικές τους εκμεταλλεύσεις ζημιώθηκαν από θεομηνίες ή δυσμενείς καιρικές συνθήκες κατά την χρονική περίοδο Μάρτιος 2004 — Δεκέμβριος 2005 — Σχέδιο κοινής υπουργικής απόφασης)

Stanziamento: 70 000 000 EUR

Intensità o importo dell'aiuto: Dal 50 % al 100 %

Durata: Massimo 4 anni

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Data di adozione della decisione: 15.5.2006

Stato membro: Italia (Campania)

Numero dell'aiuto: N 78/2006

Titolo: Interventi nelle zone agricole colpite da calamità naturali (grandine del 7 giugno 2005, nelle province di Napoli e Salerno)

Obiettivo: Compensazione dei danni alla produzione agricola causati da avversità atmosferiche

Fondamento giuridico: Decreto legislativo n. 102/2004

Stanziamento: Si fa riferimento al regime approvato (NN 54/A/04)

Intensità o importo dell'aiuto: Fino all'80 %

Durata: Fino al termine dei pagamenti

Altre informazioni: Provvedimento di applicazione del regime approvato dalla Commissione nell'ambito del fascicolo relativo all'aiuto di Stato NN 54/A/2004 (Lettera della Commissione C(2005) 1622 def. del 7 giugno 2005)

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Data di adozione della decisione: 15.5.2006

Stato membro: Italia (Puglia)

Numero dell'aiuto: N 156/2006

Titolo: Interventi nelle zone agricole colpite da calamità naturali (piogge alluvionali dal 7 al 22 ottobre nelle province di Brindisi e Taranto)

Obiettivo: Compensazione dei danni alle strutture agricole causati da avversità atmosferiche

Fondamento giuridico: Decreto legislativo n. 102/2004

Stanziamento: Si fa riferimento al regime approvato (NN 54/A/04)

Intensità o importo dell'aiuto: Fino al 100 %

Durata: Fino al termine dei pagamenti

Altre informazioni: Provvedimento di applicazione del regime approvato dalla Commissione nell'ambito del fascicolo relativo all'aiuto di Stato NN 54/A/2004 (Lettera della Commissione C(2005) 1622 def. del 7 giugno 2005)

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Data di adozione della decisione: 8.12.2005

Stato membro: Regno Unito

Numero dell'aiuto: N 516/2005

Titolo: Proroga del regime del forum dell'industria delle carni rosse

Obiettivo: Proroga di 3 anni del regime del forum dell'industria delle carni rosse con un aumento dello stanziamento

Fondamento giuridico: Agriculture Act 1967, come modificato

Stanziamento: Aumento dello stanziamento: 6,18 mio GBP (9,14 mio EUR)

Intensità o importo dell'aiuto: Fino al 100 %

Durata: Proroga di 3 anni fino al 31 marzo 2009

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

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Notifica di titoli in architettura

(2006/C 148/11)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

La direttiva 85/384/CEE del Consiglio, del 10 giugno 1985, concernente il reciproco riconoscimento dei diplomi, certificati e altri titoli nel settore dell'architettura e che contiene misure destinate ad agevolare l'esercizio effettivo del diritto di stabilimento e di libera prestazione di servizi, e in particolare il suo articolo 7; nonché la direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, e in particolare il suo articolo 21, paragrafo 7, dispongono che gli Stati membri notificano alla Commissione le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative adottate in materia di rilascio di diplomi, certificati e altri titoli nel settore oggetto delle direttive. La Commissione ne dà adeguata comunicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, indicando le denominazioni adottate dagli Stati membri per i diplomi, certificati e altri titoli di formazione e, se del caso, per il titolo professionale corrispondente.

Il Portogallo ha notificato una nuova denominazione riguardo all'elenco dei diplomi, certificati e altri titoli in architettura. Pertanto, occorre modificare gli elenchi delle denominazioni allegate alla direttiva 85/384/CEE, riprese anche nell'allegato V.7.1 della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali nel modo seguente.

La comunicazione 2005/C 135/05 della Commissione, a norma dell'articolo 7 della direttiva 85/384/CEE ([1]), nonché l'allegato V.7.1. della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, sono completati come segue:

Per quanto concerne il titolo dei diplomi e gli organismi che rilasciano i diplomi, la denominazione aggiunta relativa al Portogallo è la seguente:

— Portogallo: «Carta de Curso de Licenciatura em Arquitectura» — Universidade Lusíada de Lisboa — 1991/1992

([1]) Comunicazione della Commissione 2005/C 135/05, del 2.6.2005, GU C 135 del 2.6.2005, pag. 5

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso n. COMP/M.4278 — PAI Partners SAS/AMEC SPIE SA)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(2006/C 148/12)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

1. In data 20.6.2006 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ([1]). Con tale operazione l'impresa PAI Partners SAS («PAI», Francia), acquisisce (acquisiscono) ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio il controllo dell'insieme di AMEC SPIE SA («AMEC SPIE», Francia), attualmente detenuto da AMEC plc, mediante acquisto di azioni.

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

— per PAI: fondo d'investimento privato,

— per AMEC SPIE: fornitura di servizi regionali multitecnici e fornitura di servizi multitecnici nei settori nucleari, petrolifero e gas — comunicazione, ferroviario e IT.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia si riserva la decisione finale al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 4064/89 del Consiglio ([2]), il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare 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 alla Commissione per fax [fax n. (32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.4278 — PAI Partners SAS/AMEC SPIE SA, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

([1]) GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.
([2]) GU C 217 del 29.7.2000, pag. 32; il regolamento (CEE) n. 4064/89 del Consiglio è stato sostituito dal regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio.

Procedura d'informazione — Regole tecniche

(2006/C 148/13)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 giugno 1998 che prevede una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (GU L 204 del 21.7.1998, pag. 37; GU L 217 del 5.8.1998, pag. 20).

Notifiche di progetti nazionali di regole tecniche ricevute dalla Commissione

Riferimento [1]	Titolo	Scadenza della sospensione di tre mesi [2]
2006/0260/UK	Regolamento 2006 sugli obblighi di responsabilità del produttore (rifiuti di imballaggio (Irlanda del Nord)	1.9.2006
2006/0261/UK	Regolamento 2006 sull'istruzione (Standard nutrizionali per i pasti scolastici) (Inghilterra)	1.9.2006
2006/0262/PL	Regolamento del ministro degli Interni e dell'Amministrazione del ..... 2006 relativo all'elenco dei prodotti per la sicurezza pubblica o per la tutela della salute, della vita e dei beni, nonché alle regole per l'autorizzazione all'utilizzo di tali prodotti	1.9.2006
2006/0263/NL	Regolamento del segretario di Stato all'Edilizia sociale, all'Assetto territoriale e alla Gestione dell'ambiente di modifica del regolamento 2004 recante ulteriori requisiti per i fuochi d'artificio	4.9.2006
2006/0264/SI	Regolamento relativo alla conformità di norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale	4.9.2006
2006/0265/S	Disposizioni dell'Agenzia delle Poste e Telecomunicazioni in merito alla modifica delle disposizioni (2004:8) concernenti le deroghe all'obbligo di licenza per alcuni trasmettitori radio	4.9.2006
2006/0266/D	Regolamento relativo al traffico elettronico in ambito giuridico presso la pretura di Amburgo sezioni registro delle imprese e cooperative	7.9.2006
2006/0267/A	Descrizione interfaccia radio «Trasmissioni satellitari» Interfaccia n.: FSB-RU016	7.9.2006
2006/0268/UK	Regolamento 2006 in materia di acque minerali naturali, acque di sorgente e acque potabili in bottiglia (Galles)	7.9.2006
2006/0269/PL	Regolamento del ministro dell'Economia relativo ai requisiti per gli areometri di vetro, alla tipologia delle analisi e delle verifiche da effettuare durante il controllo metrologico legale di tali strumenti di misura	8.9.2006
2006/0270/NL	Progetto di regolamento di modifica del regolamento 2003 sugli imballaggi dell'Associazione produttori di bevande	8.9.2006

(1) Anno, numero di registrazione, Stato membro autore.
(2) Periodo nel corso del quale il progetto non può essere adottato.
(3) Senza scadenza, in quanto la Commissione ha accettato la motivazione di urgenza invocata dallo Stato membro autore del progetto.
(4) Senza scadenza, in quanto si tratta di specificazioni tecniche o di altri requisiti o di regole relative ai servizi connessi con misure di carattere fiscale o finanziario, ai sensi dell'articolo 1, punto 11, secondo comma, terzo trattino, della direttiva 98/34/CE.
(5) Procedura di informazione chiusa.

La Commissione richiama l'attenzione sulla sentenza riguardante la «CIA Security», emessa il 30 aprile 1996 nella causa C-194/94 (Racc. 1996, pag. I-2201), secondo la quale la Corte di giustizia ritiene che gli articoli 8 e 9 della direttiva 98/34/CE (all'epoca 83/189/CEE) debbano essere interpretati nel senso che i singoli possono farli valere dinanzi a un giudice nazionale, il quale deve rifiutare l'applicazione di una regola tecnica nazionale che non sia stata notificata conformemente alla direttiva di cui sopra.

Detta sentenza conferma la comunicazione della Commissione del 1º ottobre 1986 (GU C 245 dell'1.10.1986, pag. 4).

L'inadempimento dell'obbligo di notifica comporta pertanto l'inapplicabilità delle regole tecniche in esame, che di consequenza sano inopponibili ai singoli.

Per ulteriori altri informazioni sulla procedura di notifica, rivolgersi a:

Commissione europea
DG Imprese e industria, Unità C3

B-1049 Bruxelles

e-mail: Dir83-189-Central@cec.eu.int

oppure visitare il sito internet: http://europa.eu.int/comm/enterprise/tris/

Per eventuali informazioni su tali notifiche, rivolgersi ai servizi nazionali, il cui elenco è riportato di seguito:

ELENCO DEI DIPARTIMENTI NAZIONALI RESPONSABILI DELL'APPLICAZIONE DELLA DIRETTIVA 98/34/CE

BELGIO

BELNotif
Qualité et Sécurité
SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie
NG III — 4ème étage
Boulevard du Roi Albert II/16
B-1000 Bruxelles

Sig.ra Pascaline Descamps
Tel.: (32-2) 277 80 03
Fax: (32-2) 277 54 01
E-mail: pascaline.descamps@mineco.fgov.be
paolo.caruso@mineco.fgov.be

E-mail generico: belnotif@mineco.fgov.be

Sito Web: http://www.mineco.fgov.be

REPUBBLICA CECA

Czech Office for Standards, Metrology and Testing
Gorazdova 24
PO BOX 49
CZ-128 01 Praha 2

Sig. Miroslav Chloupek
Director of International Relations Department
Tel.: (420) 224 907 123
Fax: (420) 224 914 990
E-mail: chloupek@unmz.cz

Sig.ra Lucie Růžičková
Tel.: (420) 224 907 139
Fax: (420) 224 907 122
E-mail: ruzickova@unmz.cz

E-mail generico: eu9834@unmz.cz

Sito Web: http://www.unmz.cz

DANIMARCA

Erhvervs- og Byggestyrelsen
(National Agency for Enterprise and Construction)
Dahlerups Pakhus
Langelinie Allé 17
DK-2100 København Ø (oppure DK-2100 Copenhagen OE)

Sig. Bjarne Bang Christensen
Legal adviser
Tel.: (45) 35 46 63 66 (linea diretta)
E-mail: bbc@ebst.dk

Sig.ra Birgit Jensen
Principal Executive Officer
Tel.: (45) 35 46 62 87 (linea diretta)
Fax: (45) 35 46 62 03
E-mail: bij@ebst.dk

Cassetta delle lettere per messaggi relativi a notifiche — noti@ebst.dk

Sito Web: http://www.ebst.dk/Notifikationer

GERMANIA

Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie
Referat XA2
Scharnhorststr. 34-37
D-10115 Berlin

Sig.ra Christina Jäckel
Tel.: (49) 30 201 46 353
Fax.: (49) 30 201 453 79
E-mail: infonorm@bmwa.bund.de

Sito Web: http://www.bmwa.bund.de

ESTONIA

Ministry of Economic Affairs and Communications
Harju str. 11
EE-15072 Tallinn

Sig. Karl Stern
Executive Officer of Trade Policy Division
EU and International Co-operation Department
Tel.: (372) 625 64 05
Fax: (372) 631 30 29
E-mail: karl.stern@mkm.ee

E-mail generico: el.teavitamine@mkm.ee

Sito Web: http://www.mkm.ee

GRECIA

Ministry of Development
General Secretariat of Industry
Mesogeion 119
GR-101 92 Athens
Tel.: (30) 210 69 69 863
Fax: (30) 210 69 69 106

ELOT
Acharnon 313
GR-111 45 Athens

Sig.ra Evangelia Alexandri
Tel.: (30) 210 212 03 01
Fax: (30) 210 228 62 19
E-mail: alex@elot.gr

E-mail generico: 83189in@elot.gr

Sito Web: http://www.elot.gr

SPAGNA

S.G. de Asuntos Industriales, Energéticos, de Transportes y Comunicaciones y de Medio Ambiente
D.G. de Coordinación del Mercado Interior y otras PPCC
Secretaría de Estado para la Unión Europea
Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación
Torres «Ágora»
C/ Serrano Galvache, 26-4ª
E-20033 Madrid

Sig. Angel Silván Torregrosa
Tel.: (34) 91 379 83 32

Sig.ra Esther Pérez Peláez
Consigliere tecnico
E-mail: esther.perez@ue.mae.es
Tel.: (34) 91 379 84 64
Fax: (34) 91 379 84 01

E-mail generico: d83-189@ue.mae.es

FRANCIA

Délégation interministérielle aux normes
Direction générale de l'Industrie, des Technologies de l'information et des Postes (DiGITIP)
Service des politiques d'innovation et de compétitivité (SPIC)
Sous-direction de la normalisation, de la qualité et de la propriété industrielle (SQUALPI)
DiGITIP 5
12, rue Villiot
F-75572 Paris Cedex 12

Sig.ra Suzanne Piau
Tel.: (33) 1 53 44 97 04
Fax: (33) 1 53 44 98 88
E-mail: suzanne.piau@industrie.gouv.fr

Sig.ra Françoise Ouvrard
Tel.: (33) 1 53 44 97 05
Fax: (33) 1 53 44 98 88
E-mail: francoise.ouvrard@industrie.gouv.fr

E-mail generico: d9834.france@industrie.gouv.fr

IRLANDA

NSAI
Glasnevin
Dublin 9
Ireland

Sig. Tony Losty
Tel.: (353) 18 07 38 80
Fax: (353) 18 07 38 38
E-mail: tony.losty@nsai.ie

Sito Web: http://www.nsai.ie/

ITALIA

Ministero delle attività produttive
Direzione Generale per lo sviluppo produttivo e la competitività
Ispettorato tecnico dell'industria — Ufficio F1
Via Molise 2
I-00187 Roma

Sig. Vincenzo Correggia
Tel.: (39) 06 47 05 22 05
Fax: (39) 06 47 88 78 05
E-mail: vincenzo.correggia@attivitaproduttive.gov.it

Sig. Enrico Castiglioni
Tel.: (39) 06 47 05 26 69
Fax: (39) 06 47 88 78 05
E-mail: enrico.castiglioni@attivitaproduttive.gov.it

E-mail generico: ucn98.34.italia@attivitaproduttive.gov.it

Sito Web: http://www.minindustria.it

CIPRO

Cyprus Organization for the Promotion of Quality
Ministry of Commerce, Industry and Tourism
13-15, A. Araouzou street
CY-1421 Nicosia

Tel.: (357) 22 40 93 10
Fax: (357) 22 75 41 03

Sig. Antonis Ioannou
Tel.: (357) 22 40 94 09
Fax: (357) 22 75 41 03
E-mail: aioannou@cys.mcit.gov.cy

E-mail generico: dir9834@cys.mcit.gov.cy

Sito Web: http://www.cys.mcit.gov.cy

LETTONIA

Ministry of Economics of Republic of Latvia
Trade Normative and SOLVIT Notification Division
SOLVIT Coordination Centre
55, Brīvības Street
LV-1519 Riga

Reinis Berzins
Deputy Head of Trade Normative and SOLVIT Notification Division
Tel.: (371) 70 13 230
Fax: (371) 72 80 882

Zanda Liekna
Senior Officer of Division of EU Internal Market Coordination
Tel.: (371) 701 32 36
Tel.: (371) 701 30 67
Fax: (371) 728 08 82
E-mail: zanda.liekna@em.gov.lv

E-mail generico: notification@em.gov.lv

LITUANIA

Lithuanian Standards Board
T. Kosciuskos g. 30
LT-01100 Vilnius

Sig.ra Daiva Lesickiene
Tel.: (370) 5 270 93 47
Fax: (370) 5 270 93 67

E-mail: dir9834@lsd.lt

Sito Web: http://www.lsd.lt

LUSSEMBURGO

SEE — Service de l'Energie de l'Etat
34, avenue de la Porte-Neuve B.P. 10
L-2010 Luxembourg

Sig. J.P. Hoffmann
Tel.: (352) 46 97 46 1
Fax: (352) 22 25 24
E-mail: see.direction@eg.etat.lu

Sito Web: http://www.see.lu

UNGHERIA

Hungarian Notification Centre —
Ministry of Economy and Transport
Industrial Department
Budapest
Honvéd u. 13-15.
H-1880

Sig. Zsolt Fazekas
Leading Councillor
E-mail: fazekas.zsolt@gkm.gov.hu
Tel.: (36) 137 42 8 73
Fax: (36) 147 31 622

E-mail: notification@gkm.gov.hu

Sito Web: http://www.gkm.hu/dokk/main/gkm

MALTA

Malta Standards Authority
Level 2
Evans Building
Merchants Street
VLT 03
MT-Valletta

Tel.: (356) 21 24 24 20
Tel.: (356) 21 24 32 82
Fax: (356) 2124 2406

Sig.ra Lorna Cachia
E-mail: lorna.cachia@msa.org.mt

E-mail generico: notification@msa.org.mt

Sito Web: http://www.msa.org.mt

PAESI BASSI

Ministerie van Financiën
Belastingsdienst/Douane Noord
Team bijzondere klantbehandeling
Centrale Dienst voor In-en uitvoer
Engelse Kamp 2
Postbus 30003
9700 RD Groningen
Nederland

Sig. Ebel van der Heide
Tel.: (31) 50 5 23 21 34

Sig.ra Hennie Boekema
Tel.: (31) 50 5 23 21 35

Sig.ra Tineke Elzer
Tel.: (31) 50 5 23 21 33
Fax: (31) 50 5 23 21 59

E-mail generico:
Enquiry.Point@tiscali-business.nl
Enquiry.Point2@tiscali-business.nl

AUSTRIA

Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit
Abteilung C2/1
Stubenring 1
A-1010 Wien

Sig.ra Brigitte Wikgolm
Tel.: (43) 1 711 00 58 96
Fax: (43) 1 715 96 51 oppure (43) 1 712 06 80
E-mail: not9834@bmwa.gv.at

Sito Web: http://www.bmwa.gv.at

POLONIA

Ministry of Economy and Labour
Department for European and Multilateral Relations
Plac Trzech Krzyży 3/5
PL-00-507 Warszawa

Sig.ra Barbara Nieciak
Tel.: (48) 22 69 3 54 07
Fax: (48) 22 69 3 40 28
E-mail: barnie@mg.gov.pl

Sig.ra Agata Gągor
Tel.: (48) 22 69 3 56 90

E-mail generico: notyfikacja@mg.gov.pl

PORTOGALLO

Instituto Português da Qualidade
Rua Antonio Gião, 2
P-2829-513 Caparica

Sig.ra Cândida Pires
Tel.: (351) 21 29 4 82 36 oppure 81 00
Fax: (351) 21 29 4 82 23
E-mail: c.pires@mail.ipq.pt

E-mail generico: not9834@mail.ipq.pt

Sito Web: http://www.ipq.pt

SLOVENIA

SIST — Slovenian Institute for Standardization
Contact point for 98/34/EC and WTO-TBT Enquiry Point
Šmartinska 140
SLO-1000 Ljubljana

Sig.ra Vesna Stražišar
Tel.: (386) 14 78 3041
Fax: (386) 14 78 3098

E-mail: contact@sist.si

SLOVACCHIA

Sig.ra Kvetoslava Steinlova
Director of the Department of European Integration,
Office of Standards, Metrology and Testing of the Slovak Republic
Stefanovicova 3
SK-814 39 Bratislava

Tel.: (421) 2 5249 3521
Fax: (421) 2 5249 1050
E-mail: steinlova@normoff.gov.sk

FINLANDIA

Kauppa- ja teollisuusministeriö
(Ministry of Trade and Industry)

Visitor address:
Aleksanterinkatu 4
FIN-00171 Helsinki
e
Katakatu 3
FIN-00120 Helsinki

Indirizzo postale:
PO Box 32
FIN-00023 Government

Sig.ra Leila Orava
Tel.: (358) 9 1606 46 86
Fax: (358) 9 1606 46 22
E-mail: leila.orava@ktm.fi

Sig.ra Katri Amper
Tel.: (358) 9 1606 46 48

E-mail generico: maaraykset.tekniset@ktm.fi

Sito Web: http://www.ktm.fi

SVEZIA

Kommerskollegium
(National Board of Trade)
Box 6803
Drottninggatan 89
S-13 86 Stockholm

Sig.ra Kerstin Carlsson
Tel.: (46) 86 90 48 82 oppure (46) 86 90 48 00
Fax: (46) 86 90 48 40 oppure (46) 83 06 759
E-mail: kerstin.carlsson@kommers.se

E-mail generico: 9834@kommers.se

Sito Web: http://www.kommers.se

REGNO UNITO

Department of Trade and Industry
Standards and Technical Regulations Directorate 2
151 Buckingham Palace Road
London SW1 W 9SS
United Kingdom

Sig. Philip Plumb
Tel.: (44) 207 21 51 488
Fax: (44) 207 21 51 529
E-mail: philip.plumb@dti.gsi.gov.uk

E-mail generico: 9834@dti.gsi.gov.uk

Sito Web: http://www.dti.gov.uk/strd

EFTA — ESA

EFTA Surveillance Authority
Rue Belliard 35
B-1040 Bruxelles

Sig.ra Adinda Batsleer
Tel.: (32) 2 286 18 61
Fax: (32) 2 286 18 00
E-mail: aba@eftasurv.int

Sig.ra Tuija Ristiluoma
Tel.: (32) 2 286 18 71
Fax: (32) 2 286 18 00
E-mail: tri@eftasurv.int

E-mail generico: DRAFTTECHREGESA@eftasurv.int

Sito Web: http://www.eftasurv.int

EFTA
Goods Unit
EFTA Secretariat
Rue Joseph II 12-16
B-1000 Bruxelles

Sig.ra. Kathleen Byrne
Tel.: (32) 2 286 17 49
Fax: (32) 2 286 17 42
E-mail: kathleen.byrne@efta.int

E-mail generico: DRAFTTECHREGEFTA@efta.int

Sito Web: http://www.efta.int

TURCHIA

Undersecretariat of Foreign Trade
General Directorate of Standardisation for Foreign Trade
Inönü Bulvari n° 36
TR-06510
Emek — Ankara

Sig. Mehmet Comert
Tel.: (90) 312 212 58 98
Fax: (90) 312 212 87 68
E-mail: comertm@dtm.gov.tr

Sito Web: http://www.dtm.gov.tr

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata

(Caso n. COMP/M.4206 — Veolia-BCP/SNCM)

(2006/C 148/14)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

Il 29.5.2006 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 (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua francese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti commerciali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

— sul sito Internet di Europa nella sezione dedicata alla concorrenza (http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per società, per numero del caso, per data e per settore,

— in formato elettronico sul sito EUR-Lex, al documento n.32006M4206. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario. (http://ec.europa.eu/eur-lex/lex)

III

(Informazioni)

COMMISSIONE

Bando di gara per la restituzione all'esportazione di orzo verso alcuni paesi terzi

(2006/C 148/15)

I. OGGETTO

1. È indetta una gara per la restituzione all'esportazione di orzo di cui al codice NC 1003 00 90 verso alcuni paesi terzi.

2. La quantità totale che può formare oggetto di fissazione della restituzione massima all'esportazione, di cui all'articolo 4, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1501/95 della Commissione ([1]), è di circa 1 000 000 di tonnellate.

3. L'aggiudicazione è effettuata conformemente alle disposizioni:

   — del regolamento (CEE) n. 1784/2003 del Consiglio ([2]),

   — del regolamento (CE) n. 1501/95,

   — del regolamento (CE) n. 935/2006 della Commissione ([3]).

II. PERIODI DI PRESENTAZIONE

1. Per la prima delle gare settimanali il periodo di presentazione delle offerte inizia l'30.6.2006 e termina il 6.7.2006 alle ore 10.

2. Per le gare settimanali successive il periodo di presentazione delle offerte scade alle ore 10 del giovedì di ogni settimana, ad eccezione del 3 agosto 2006, del 17 agosto 2006, del 24 agosto 2006, del 2 novembre 2006, del 28 dicembre 2006, del 5 aprile 2007 e del 17 maggio 2007.

   Per la seconda gara settimanale e le gare successive il periodo di presentazione delle offerte inizia a decorrere dal primo giorno lavorativo successivo al giorno di scadenza della gara precedente.

3. Il presente bando è pubblicato esclusivamente per indire la presente gara. Fatta salva la possibilità di modifica o di sostituzione, esso è valido per tutte le gare settimanali effettuate nel periodo di validità della presente gara.

([1]) GU L 147 del 30.6.1995, pag. 7. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 777/2004 (GU L 123 del 27.4.2004, pag. 50).
([2]) GU L 270 del 21.10.2003, pag. 78.
([3]) GU L 172 del 24.6.2006 pag. 3.

III. OFFERTE

1. Le offerte devono pervenire per iscritto entro le date e le ore indicate nel titolo II, mediante deposito contro dichiarazione di ricevuta oppure mediante lettera raccomandata, telex, fax o telegramma, ad uno dei seguenti indirizzi:

   — Bureau d'intervention et de restitution belge (BIRB)
   rue de Trèves, 82
   B-1040 Bruxelles
   Fax: (02) 287 25 24

   — Státní zemědělský intervenční fond
   Odbor zahraničního obchodu
   Ve Smečkách 33
   CZ-110 00 Praha 1
   Telefono (420) 222 87 14 58
   Fax (420) 222 87 15 63

   — Direktoratet for Fødevareerhverv
   Nyropsgade 30
   DK-1780 Copenhague
   Fax: 33 92 69 48

   — Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
   Deichmannsaue 29
   D-53179 Bonn
   Fax: 00 49 228 6845 3624

   — Pollumajanduse Registrite ja Informatsiooni Amet (PRIA)
   Narva maantee 3
   Tartu 51009
   Telefono (372) 7 37 12 00
   Fax (372) 7 37 12 01
   E-mail: pria@pria.ee

   — OPEKEPE
   241, rue Acharnon
   GR-10446 Athènes
   telex: 221736 ITAG GR;
   Fax: 862 93 73

   — Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA)
   c/Beneficencia 8
   E-28004 Madrid
   telex: 23427 FEGA E;
   Fax: 521 98 32, 522 43 87

— Office national interprofessionnel des grandes cultures (ONIGC)
120, Boulevard de Courcelles
F-75017 Paris
Fax: 33 1 44 18 23 19- 33 1 47 05 61 32

— Department of Agriculture and Food
Other Market Supports Division
Johnstown Castle Estate
Co. Wexford
Ireland
Fax: 053 42843

— Ministero per le attività produttive, direzione generale per la politica commerciale e per la gestione del regime degli scambi, divisione II
viale America
I-00144 Roma
telex: MINCOMES 623437, 610083, 610471;
Fax: 592 62 174, 599 32 248, 596 47 531

— Κυπριακός Οργανισμός Αγροτικών Πληρωμών,
Μιχαήλ Κουτσόφα 20 (Εσπερίδων και Μιχαήλ Κουτσόφτα)
CY-2000 /Nicosia
telephone (357) 22 55 77 77
fax (357) 22 55 77 55
E-mail: commissioner@capo.gov.cy

— Lauku Atbalsta Dienests
Republikas laukums 2
LV-Rīga, — 1981
Telefono (371) 702 7893
Fax (371) 702 7892
Email: lad@lad.gov.lv

— Nacionaline mokėjimo agentura prie Zemės ukio ministerijos
Uzsienio Prekybos Departamentas
Blindziu g. 17
LT-08111 Vilnius
Telefono (370) 52 69 17
Fax (370) 52 69 03

— Service d'économie rurale, office du blé
113-115, rue de Hollerich
L-1741 Luxembourg
telex: AGRIM L 2537;
Fax: 45 01 78

— Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal
Soroksári út. 22-24.
H-1095 Budapest
Telefono (36) 1 — 219 45 20
Fax (36) 1 — 219 45 11

— Agenzija ta' Pagamenti — Trade Mechanisms Unit
Ministeru ghall-Affarijiet Rurali u l-Ambjent
Barriera Wharf
MT-Valletta CMR 02
Telefono (356) 22952 227/225/115
Fax (356) 22952 224

— Hoofdproductschap Akkerbouw
Stadhoudersplantsoen 12
2517 JL Den Haag
Nederland
Fax: (31 70) 346 14 00

— AMA (Agrarmarkt Austria)
Dresdnerstraße 70
A-1200 Wien
Telefono: (43 1) 33151 — 328, 33151 — 258
Fax: (43 1) 33151 — 4469, (43 1) 33151 — 4624

— Agencja Rynku Rolnego
Biuro Administrowania Obrotem Towarowym z Zagranicą
Dział Produktów Zbożowych
Nowy Świat 6/12
PL-00-400 Warszawa
Telefono (48-22) 661 75 90
Fax (48-22) 661 74 06

— Ministério das Finanças, Direcção-Geral das Alfandegas e Impostos Especiais sobe o Consumo
Terreiro do Trigo — Efidicio da Alfandega
P-1149-060 Lisboa
Fax: (351-21) 881 42 61
Telefono (351-21) 881 42 63

— Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja
Dunajska Cesta 160
SLO-1000 Ljubljana
Telefono (386) 14 78 92 28
Fax (386) 14 79 92 06

— Pôdohospodárska platobná agentúra
Dobrovičova 12
SK-815 26 Bratislava
Telefono (421) 259 26 63 97
Fax (421) 259 26 63 61

— Maa- ja metsätalousministeriö (MMM)
Interventioyksikkö — Intervention Unit
Malminkatu 16, Helsinki
PL 30
FIN-00023 Valtioneuvosto
Telefono: +358 (0) 9 16001
Fax: +358 (0) 9 1605 2772, +358 (0) 9 1605 2778

— Statens Jordbruksverk
Vallgatan 8
S-55182 Jönköping
Fax: 46 36 19 05 46

— Cereals Exports — Rural Payments Agency
Lancaster House, Hampshire Court
Newcastle upon Tyne NE4 6YH
United Kingdom
Telefono 44 (0191) 226 5286
Fax: 44 (0191) 226 5101
e-mail: cerealexports@rpa.gsi.gov.uk

Le offerte non presentate per telex, fax o telegramma devono pervenire al relativo indirizzo in doppia busta sigillata. La busta interna, anch'essa sigillata, deve recare la seguente dicitura:

«Offerta relativa alla gara per la restituzione all'esportazione di orzo verso alcuni paesi terzi, — [regolamento (CE) n. 935/2006 — Riservato».

Fino al momento in cui lo Stato membro di cui trattasi non comunica all'interessato l'avvenuta aggiudicazione, le offerte presentate non possono essere ritirate.

2. L'offerta, nonché la prova e la dichiarazione di cui all'articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1501/95, sono redatte nella lingua ufficiale o in una delle lingue ufficiali dello Stato membro il cui organismo competente ha ricevuto l'offerta.

IV. CAUZIONE DI GARA

La cauzione di gara è costituita a favore dell'organismo competente.

V. AGGIUDICAZIONE

Dall'avvenuta aggiudicazione sorge:

a) il diritto al rilascio, nello Stato membro in cui è stata presentata l'offerta, di un titolo di esportazione indicante la restituzione all'esportazione prevista nell'offerta e aggiudicata per la quantità in causa;

b) l'obbligo di chiedere un titolo di esportazione per tale quantità nello Stato membro di cui alla lettera a).

Bando di gara per la restituzione all'esportazione di frumento tenero verso alcuni paesi terzi

(2006/C 148/16)

I. OGGETTO

1. È indetta una gara per la restituzione all'esportazione di frumento tenero di cui al codice NC 1001 90 99 verso alcuni paesi terzi.

2. La quantità totale che può formare oggetto di fissazione della restituzione massima all'esportazione, di cui all'articolo 4, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1501/95 della Commissione ([1]), è di circa 2 000 000 di tonnellate.

3. L'aggiudicazione è effettuata conformemente alle disposizioni:

   — del regolamento (CEE) n. 1784/2003 del Consiglio ([2]),

   — del regolamento (CE) n. 1501/95,

   — del regolamento (CE) n. 935/2006 della Commissione ([3]).

II. PERIODI DI PRESENTAZIONE

1. Per la prima delle gare settimanali il periodo di presentazione delle offerte inizia l'30.6.2006 e termina il 6.7.2006 alle ore 10.

2. Per le gare settimanali successive, il periodo di presentazione delle offerte scade alle ore 10 del giovedì di ogni settimana, ad eccezione del 3 agosto 2006, del 17 agosto 2006, del 24 agosto 2006, del 2 novembre 2006, del 28 dicembre 2006, del 5 aprile 2007 e del 17 maggio 2007.

   Per la seconda gara settimanale e le gare successive il periodo di presentazione delle offerte inizia a decorrere dal primo giorno lavorativo successivo al giorno di scadenza della gara precedente.

3. Il presente bando è pubblicato esclusivamente per indire la presente gara. Fatta salva la possibilità di modifica o di sostituzione, esso è valido per tutte le gare settimanali effettuate nel periodo di validità della presente gara.

   La presentazione delle offerte sarà tuttavia sospesa per le settimane nelle quali non si riunisce il comitato di gestione per i cereali.

III. OFFERTE

1. Le offerte devono pervenire per iscritto entro le date e le ore indicate nel titolo II, mediante deposito contro dichiarazione di ricevuta oppure mediante lettera raccomandata, telex, fax o telegramma, ad uno dei seguenti indirizzi:

   — Bureau d'intervention et de restitution belge (BIRB)
   rue de Trèves, 82
   B-1040 Bruxelles
   Fax: (02) 287 25 24

   — Státní zemědělský intervenční fond
   Odbor zahraničního obchodu
   Ve Smečkách 33
   CZ-110 00 Praha 1
   Telefono (420) 222 87 14 58
   Fax (420) 222 87 15 63

   — Direktoratet for Fødevareerhverv
   Nyropsgade 30
   DK-1780 København
   Fax: 33 92 69 48

   — Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
   Deichmannsaue 29
   D-53179 Bonn
   Fax: 00 49 228 6845 3624

   — Pollumajanduse Registrite ja Informatsiooni Amet (PRIA)
   Narva maantee 3
   Tartu 51009
   Telefono (372) 7 37 12 00
   Fax (372) 7 37 12 01
   E-mail: pria@pria.ee

   — OPEKEPE
   241, rue Acharnon
   GR-10446 Athènes
   telex: 221736 ITAG GR;
   Fax: 862 93 73

   — Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA)
   c/Beneficencia 8
   E-28004 Madrid
   telex: 23427 FEGA E;
   Fax: 521 98 32, 522 43 87

   — Office national interprofessionnel des grandes cultures (ONIGC)
   120, Boulevard de Courcelles
   F-75017 Paris
   Fax: 33 1 44 18 23 19- 33 1 47 05 61 32

   — Department of Agriculture and Food
   Other Market Supports Division
   Johnstown Castle Estate
   Co. Wexford
   Ireland
   Fax: 053 42843

   — Ministero per le attività produttive, direzione generale per la politica commerciale e per la gestione del regime degli scambi, divisione II
   viale America
   I-00144 Roma
   telex: MINCOMES 623437, 610083, 610471;
   Fax: 592 62 174, 599 32 248, 596 47 531

   — Κυπριακός Οργανισμός Αγροτικών Πληρωμών,
   Μιχαήλ Κουτσόφα 20 (Εσπερίδων και Μιχαήλ Κουτσόφτα)
   CY-2000 /Nicosia
   telephone (357) 22 55 77 77
   fax (357) 22 55 77 55
   E-mail: commissioner@capo.gov.cy

([1]) GU L 147 del 30.6.1995, pag. 7. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 777/2004 (GU L 123 del 27.4.2004, pag. 50).
([2]) GU L 270 del 21.10.2003, pag. 78.
([3]) GU L 172 del 24.6.2006 pag. 6.

— Lauku Atbalsta Dienests
Republikas laukums 2
Rīga, LV — 1981
Telefono (371) 702 7893
Fax (371) 702 7892
Email: lad@lad.gov.lv

— Nacionaline mokėjimo agentura prie Zemės ukio ministerijos
Uzsienio Prekybos Departamentas
Blindziu g. 17
LT-08111 Vilnius
Telefono (370) 52 69 17
Fax (370) 52 69 03

— Service d'économie rurale, office du blé
113-115, rue de Hollerich
L-1741 Luxembourg
telex: AGRIM L 2537;
Fax: 45 01 78

— Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal
Soroksári út. 22-24.
H-1095 Budapest
Telefono (36) 1 — 219 45 20
Fax (36) 1 — 219 45 11

— Agenzija ta' Pagamenti — Trade Mechanisms Unit
Ministeru ghall-Affarijiet Rurali u l-Ambjent
Barriera Wharf
MT-Valletta CMR 02
Telefono (356) 22952 227/225/115
Fax (356) 22952 224

— Hoofdproductschap Akkerbouw
Stadhoudersplantsoen 12
2517 JL Den Haag
Nederland
Fax: (31 70) 346 14 00

— AMA (Agrarmarkt Austria)
Dresdnerstraße 70
A-1200 Wien
Telefono: (43 1) 33151 — 328, 33151 — 258
Fax: (43 1) 33151 — 4469, (43 1) 33151 — 4624

— Agencja Rynku Rolnego
Biuro Administrowania Obrotem Towarowym z Zagranicą
Dział Produktów Zbożowych
Nowy Świat 6/12
PL-00-400 Warszawa
Telefono (48-22) 661 75 90
Fax (48-22) 661 74 06

— Ministério das Finanças, Direcção-Geral das Alfandegas e Impostos Especiais sobe o Consumo
Terreiro do Trigo — Efidicio da Alfandega
P-1149-060 Lisboa
Fax: (351-21) 881 42 61
Telefono (351-21) 881 42 63

— Agencija Republike Slovenije za kmetijske trge in razvoj podeželja
Dunajska Cesta 160
1000 Ljubljana
Telefono (386) 14 78 92 28
Fax (386) 14 79 92 06

— Pôdohospodárska platobná agentúra
Dobrovičova 12
SK-815 26 Bratislava
Telefono (421) 259 26 63 97
Fax (421) 259 26 63 61

— Maa- ja metsätalousministeriö (MMM)
Interventioyksikkö — Intervention Unit
Malminkatu 16, Helsinki
PL 30
FIN-00023 Valtioneuvosto
Telefono: +358 (0) 9 16001
Fax: +358 (0) 9 1605 2772, +358 (0) 9 1605 2778

— Statens Jordbruksverk
Vallgatan 8
S-55182 Jönköping
Fax: 46 36 19 05 46

— Cereals Exports — Rural Payments Agency
Lancaster House, Hampshire Court
Newcastle upon Tyne
NE4 6YH — United Kingdom
Telefono 44 (0191) 226 5286
Fax: 44 (0191) 226 5101
e-mail: cerealexports@rpa.gsi.gov.uk

Le offerte non presentate per telex, fax o telegramma devono pervenire al relativo indirizzo in doppia busta sigillata. La busta interna, anch'essa sigillata, deve recare la seguente dicitura:

«Offerta relativa alla gara per la restituzione all'esportazione di frumento tenero verso alcuni paesi terzi — [regolamento (CE) n. 935/2006 — Riservato».

Fino al momento in cui lo Stato membro di cui trattasi non comunica all'interessato l'avvenuta aggiudicazione, le offerte presentate non possono essere ritirate.

2. L'offerta, nonché la prova e la dichiarazione di cui all'articolo 5, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1501/95, sono redatte nella lingua ufficiale o in una delle lingue ufficiali dello Stato membro il cui organismo competente ha ricevuto l'offerta.

IV. **CAUZIONE DI GARA**

La cauzione di gara è costituita a favore dell'organismo competente.

V. **AGGIUDICAZIONE**

Dall'avvenuta aggiudicazione sorge:

a) il diritto al rilascio, nello Stato membro in cui è stata presentata l'offerta, di un titolo di esportazione indicante la restituzione all'esportazione prevista nell'offerta e aggiudicata per la quantità in causa;

b) l'obbligo di chiedere un titolo di esportazione per tale quantità nello Stato membro di cui alla lettera a).