

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2010/C 105/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

Cerere de modificare în conformitate cu articolul 9

„LIMONE DI SORRENTO”

NR. CE: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

IGP (X) DOP ()

1. **Rubrica din caietul de sarcini afectată de modificare:**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințe naționale
- Altele (de precizat)

2. **Tip de modificare:**

- Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrată pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu implică nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

(1) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării de către autoritățile publice a unor măsuri sanitare sau de protecție a plantelor obligatorii [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificare (modificări):

3.1. Metoda de obținere:

- La articolul 4 alineatul (3) a fost modificată descrierea conținută în caietul de sarcini în vigoare, referitoare la structurile sub care sunt cultivate plantele de „Limone di Sorrento”, în sensul că, deși se preferă în continuare utilizarea parilor din lemn de castan, a fost de asemenea prevăzută utilizarea parilor din alte tipuri de lemn și/sau aliaje metalice (ținând cont de faptul că materialul din care este realizat parul nu influențează calitatea produsului).

În plus – dat fiind faptul că din textul caietului de sarcini în vigoare nu rezultă că tehnica tradițională de producție a „Limone di Sorrento” constă în cultivarea plantelor fie sub structuri alcătuite din pari și acoperite, fie sub umbrare din esențe vegetale, altele decât lămâiul – a fost schimbată ordinea elementelor în teză, pentru a explicita mai bine conceptul.

- La articolul 4 alineatul (5) și la articolul 5 alineatul (4) a fost modificată data începerii recoltării lămâiilor. Într-adevăr, ținând cont de schimbările climatice survenite la nivel mondial pe parcursul ultimilor ani, timpul de coacere a produsului s-a modificat. Pentru a adapta caietul de sarcini la această schimbare, data începerii recoltării lămâiilor a fost devansată cu o lună și fixată la 1 ianuarie, în timp ce în caietul de sarcini în vigoare era fixată la 1 februarie.

- La articolul 4 antepenultimul alineat a fost modificată valoarea producției maxime de lămâi la hectar. Într-adevăr, ca urmare a recunoașterii indicației geografice protejate, a ameliorării tehnicilor de cultivare tradiționale cu ajutorul agronomilor însărcinați de Organismul pentru protejarea indicației geografice protejate și datorită schimbărilor condițiilor climatice, s-a înregistrat o creștere a potențialului de producție a „Limone di Sorrento”. În plus, înlocuirea plantelor bătrâne și a celor bolnave de gomoză cu alte plante, acum pe deplin productive și revenirea la îngrășămintele organice permit obținerea la ora actuală a unor producții medii anuale per plantă mult mai ridicate, păstrând neschimbată calitatea produsului.

În consecință, a fost modificată valoarea producției maxime de lămâi la hectar din caietul de sarcini, aceasta fiind adaptată la posibilitățile actuale și fiind, deci, mărită de la 35 la 45 de tone.

- La articolul 6 ultimul alineat a fost modificat randamentul în suc al lămâii, acesta fiind redus de la 30 % la 25 %. Monitorizând, practic, randamentul loturilor de producție în momentul presării cu ajutorul mașinilor, prin reglarea presiunii de extracție a instalației în așa fel încât să se limiteze prezența substanței solide și, în consecință, a turbidității, au fost evidențiate uneori randamente mai mici de 30 %, dar superioare întotdeauna valorii de 25 %. Această observație a făcut necesară actualizarea datelor respective din caietul de sarcini în vigoare.

3.2. Legătura:

- Modificarea prevede reformularea punctului 4.6 din fișa publicată în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene* (JO C 77, 17.3.2000, p. 5).

Reformularea se referă pe de o parte la introducerea anumitor elemente care să ateste vechimea prezenței „Limone di Sorrento” în peninsula Sorrento și importanța pe care o are cultivarea sa pentru populațiile din zonă, iar pe de altă parte la eliminarea mențiunilor privind tipul de lemn care trebuie utilizat la construirea umbrarului.

Eliminarea indicațiilor privind tipul de lemn de castan care trebuie utilizat la construirea umbrarului este consecința logică a modificării solicitate, relative la metoda de obținere, care autorizează utilizarea structurilor și a parilor provenind chiar din alte materiale, diferite de lemnul de castan, pentru construirea umbrarelor. Această modificare este justificată de faptul că peisajul, începând din secolul 19 și până astăzi, a fost întotdeauna caracterizat de prezența livezilor de lămâi, cultivate sub umbrare sau la umbra altor plante cu tulpina înaltă, care să protejeze planta de lămâi de intemperiiile iernale.

Referirea la parii de castan este un simplu detaliu tehnico-istoric legat de metoda de cultivare a lămâiului și nu prezintă importanță în ceea ce privește legătura dintre mediu și produs. În acest scop, trebuie subliniat că peisajul și teritoriul au fost modelate datorită intuiției agricultorilor din zonă care, grație propriilor cunoștințe în domeniu, au știut să proiecteze și să construiască, folosind cele mai bune materiale disponibile la acea epocă, structuri apte să protejeze livezile de lămâi, garantând astfel coacerea corectă a fructelor. Lemnul de castan a fost ales de agricultori doar pentru caracteristicile sale tehnice, deoarece era mult mai dur, mai ușor de prelucrat și mai durabil decât lemnul de arin, dovedindu-se prin urmare mai adecvat pentru construirea umbrarelor. În lumina celor de mai sus, rezultă că elementul de legătură dintre mediu și „Limone di Sorrento” este constituit de prezența umbrarelor ca atare, care au făcut dintotdeauna parte integrantă din tehnica de producție, deoarece asigură protecția fructelor și garantează coacerea lor progresivă. Prin urmare, se poate considera că referirile la tipul de lemn utilizat pentru producerea parilor constituie o simplă referință istorică, complet distinctă de legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea lămâilor de Sorrento.

Pe baza acestor considerente, se consideră că reformularea propusă la punctul 5.3 din documentul unic este conformă cu condițiile aflate la originea înregistrării denumirii.

3.3. Etichetarea:

- La articolul 7 alineatul (1) a fost adăugată o precizare referitoare la comercializarea produsului. În caietul de sarcini în vigoare se face referire doar la comercializarea produsului în „containere rigide”, în timp ce în practică, în special pentru categoria fructe și legume, este foarte răspândită metoda comercializării produselor în vrac.

Această prevedere referitoare la comercializarea lămâilor de Sorrento în vrac a făcut necesară reglementarea etichetării individuale a produsului, pentru a facilita identificarea acestuia de către consumatori și a-i favoriza trasabilitatea. Versiunea modificată a caietului de sarcini prevede, prin urmare, că la comercializarea „Limone di Sorrento” IGP în vrac, etichetele trebuie să fie prezente pe 80 % dintre fructe.

- Tot la articolul 7, acolo unde se vorbește de „produse elaborate”, a fost necesară eliminarea cuvintelor „în cadrul enumerării ingredientelor”, pentru a da paragrafului sensul corect și a nu da loc la interpretări greșite. În caietul de sarcini se face, de fapt, referire la utilizarea denumirii protejate pe etichetele produselor prelucrate și nu la includerea „Limone di Sorrento” în lista ingredientelor produsului prelucrat, așa cum ar putea rezulta, în mod eronat, din lectura actualului caiet de sarcini.

Prezența cuvintelor „în cadrul enumerării ingredientelor” în caietul de sarcini în vigoare este rezultatul unei simple erori materiale în redactarea documentului; într-adevăr, paragraful următor re referă, în mod corect, la „controlul utilizării corecte a „Limone di Sorrento” IGP pentru produsele elaborate și/sau prelucrate”.

- La articolul 7 penultimul alineat, a fost eliminat termenul „consorzi” (organisme) dintre referințele care pot fi adăugate pe eticheta „Limone di Sorrento” IGP, deoarece reglementarea națională referitoare la Organismele pentru protejarea indicațiilor geografice (Legea nr. 526/1999 din 21 decembrie 1999) prevede că pentru fiecare indicație geografică protejată poate fi autorizat un singur organism. Dat fiind faptul că există deja un organism pentru protejarea denumirii „Limone di Sorrento” recunoscut în temeiul legii menționate mai sus, indicarea pe etichetă a altor organisme ar fi în mod clar improprie, în sensul aplicării reglementării naționale.
- În sfârșit, tot la articolul 7, a fost rectificată mențiunea „Limoni”, care apare în reprezentarea grafică a logoului denumirii și în descrierea sa, indicându-se mențiunea exactă, înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 2446/2000 din 6 noiembrie 2000: „Limone”. Este vorba despre corectarea unei erori materiale, în sensul că în caietul de sarcini în vigoare se vorbește despre „Limoni di Sorrento” doar la descrierea logoului, în timp ce în restul textului se vorbește în mod corect doar de „Limone di Sorrento”.

3.4. Cerințe naționale:

- Au fost eliminate două teze, de la articolul 4 alineatul (2), respectiv alineatul (5), prin care se atribuia Regiunii în mod automat puterea de a aduce modificări caietului de sarcini.

Mai exact a fost eliminată teza de la articolul 4 alineatul (2) prin care se conferea organismelor tehnice regionale competența de a autoriza forme de cultivare a „Limone di Sorrento” diferite de cea prevăzută în caietul de sarcini.

În plus, la alineatul (5) din același articol a fost eliminată teza prin care se conferea Regiunii Campania puterea de a modifica, prin decret și în funcție de situația climatică, datele la care poate fi efectuată recoltarea lămâilor.

Eliminarea celor două teze menționate mai sus din caietul de sarcini în vigoare a fost necesară deoarece prin acestea, puterea de a aduce modificări a caietului de sarcini era atribuită în mod impropriu Regiunii și nu Comisiei Europene.

— La articolul 5 a fost modificat alineatul (1) și a fost eliminat alineatul (2). Amândouă alineatele atribuiam, în mod impropriu, Regiunii Campania competențe care revin de fapt organismului de control. În consecință, la articolul 5 alineatul (1) a fost înlocuită fraza „registru, ținut și actualizat de Regiunea Campania, direct ... prezentul articol” cu următoarea frază: „listă ținută de organismul de control”, care în cazul de față este IS.ME.CERT.

Înlocuirea termenului „registru” cu termenul „listă”, la articolul 5 alineatul (3) și la articolul 7 alineatul (4), se înscrie în logica celor explicitate mai sus.

3.5. Altele:

— În fine, din caietul de sarcini în vigoare a fost eliminat articolul 8, în care se prevedea pedepsirea „conform legii” a uzurpării denumirii produsului. Acest articol a fost eliminat deoarece a fost considerat pleonastic. Este într-adevăr evident că persoanele care comit fraude vor fi pedepsite conform legii. În acest caz, Decretul-lege nr. 297/2004 stabilește „modalitățile de sancționare prin aplicarea Regulamentului (CEE) nr. 2081/92”, în prezent Regulamentul (CE) nr. 510/2006.

Modificarea caietului de sarcini este propusă de Consorzio di Tutela Limone di Sorrento I.G.P. (Organismul pentru protejarea „Limone di Sorrento” IGP), cu sediul în Vico Equense 80069 (NA) – Via Domenico Caccioppoli 25 care are un interes legitim în calitate de organism recunoscut în temeiul Legii nr. 525/1999 și care este constituit din producători de „Limone di Sorrento” IGP, supuși în mod regulamentar controlului din partea organismului de control.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„LIMONE DI SORRENTO”

NR. CE: IT-PGI-0105-0098-06.11.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Limone di Sorrento”

2. Statul membru sau țara terță:

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate

3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1:

În momentul comercializării, „Limone di Sorrento” IGP prezintă o formă eliptică, simetrică, cu lobul pedicular ușor proeminent și cu suprafața de la bază de mărime medie.

Dimensiunile sale sunt medii, mediu-mari, iar greutatea este de minimum 85 g. Lămâile cu o greutate mai mică de 85 g, dar reunind celelalte caracteristici descrise la prezentul punct, pot fi destinate prelucrării.

Pedunculul lămâii este de grosime medie, la fel și lungimea, iar legătura cu pedunculul e puternică; conul de la vârf este prezent, dar sunt absenți canelura conului și reziduul stilar. Axa carpelară e rotundă, medie și semiplină.

Coaja fructului „Limone di Sorrento” IGP este de culoare galben-lămâie pe mai mult de 50 % din suprafață și de grosime medie (flavedo și albedo); flavedoul este bogat în uleiuri esențiale și are un parfum și o aromă puternice; pulpa este de culoare galben-pai, cu textură medie, iar sucul, de culoare galben-pai, este abundent (cu un randament de minimum 25 %) și are o aciditate ridicată (minimum 3,5 g/100 ml).

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

—

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

—

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Produsul „Limone di Sorrento” IGP trebuie comercializat fie în vrac, cu etichete autocolante pe 80 % dintre fructe, fie în containere rigide speciale, cu capacitatea cuprinsă între un minim de 0,5 kg și un maxim de 15 kg, realizate din materiale de origine vegetală, din carton sau din alt material reciclabil, autorizat în orice caz de legislația UE.

Pe ambalajele care poartă marcajul IGP sau pe etichetele acestora trebuie să figureze, cu caractere de tipar clare și lizibile, de aceeași dimensiune, mențiunile „Limone di Sorrento” și „Indicazione geografica protetta” (sau acronimul IGP), precum și numele, denumirea juridică și adresa întreprinderii producătoare sau ambalatoare și cantitatea de produs conținută efectiv în ambalaj, exprimată conform normelor în vigoare.

Pe etichetă trebuie să figureze, de asemenea, simbolul grafic pentru imaginea artistică a logoului specific și univoc, care nu trebuie utilizat decât împreună cu indicația geografică protejată. Simbolul grafic este compus din imaginea a trei lămâi cu frunzulițe, dintre care două mai mici dispuse în poziție ușor laterală și una mai mare. În interiorul acesteia din urmă este reprezentată panorama coastei peninsulei Sorrento, până la Punta Scutolo. Peisajul este de culoare verde Pantone 360 CV, frunzele sunt de culoare verde Pantone 362 CV, cele două lămâi mai mici și dreptunghiul care încadrează mențiunea „Limone di Sorrento” sunt de culoare galben Pantone process yellow, marea este de culoare albastru Pantone 284 CV, iar mențiunea „Limone di Sorrento” este de culoare neagră.



Produsele preparate, derivate din prelucrarea lămâii, pot să utilizeze, în cadrul denumirii, referința la numele geografic „Sorrento”, cu condiția să respecte următoarele condiții:

- lămâile utilizate pentru prepararea produsului să aparțină exclusiv „Limone di Sorrento” IGP;
- să fie indicat cu exactitate raportul ponderal între cantitatea de „Limone di Sorrento” IGP utilizată și cantitatea de preparat obținută;
- prepararea și/sau prelucrarea lămâilor să aibă loc exclusiv pe teritoriul comunelor enumerate la punctul 4;
- să fie demonstrată utilizarea „Limone di Sorrento” IGP prin intermediul achiziționării și al păstrării bonurilor de achiziționare de la producătorii înscrisi în listă și înscrierea ulterioară în documentele oficiale.

Este interzisă adăugarea oricărui calificativ suplimentar la „Limone di Sorrento” IGP, diferit de cele enumerate mai sus, inclusiv a adjectivelor: „tipo, gusto, uso, selezionato, scelto” (tip, gust, utilizare, selecționat, ales) sau altele similare.

Este permisă totuși utilizarea unor referiri la întreprinderi, nume, denumiri juridice și mărci private, cu condiția ca acestea să nu aibă caracter laudativ și să nu inducă în eroare consumatorul.

Aceste mențiuni pot fi indicate pe etichetă cu caractere ale căror dimensiuni nu trebuie să depășească jumătate din dimensiunile caracterelor utilizate pentru indicarea indicației geografice protejate.

4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Aria de producție a „Limone di Sorrento” IGP se situează în interiorul următoarelor comune: Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant’Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri și Anacapri.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Peninsula Sorrento este constituită dintr-o limbă îngustă de pământ care se întinde înspre Marea Tireniană, separând Golful Napoli de Golful Salerno. Este mărginită la est de masivul Muntelui Faito și Sant’Angelo, în timp ce axul central este format dintr-o înșiruire de coline cu câteva înălțimi mai importante, cum ar fi Monte Comune și Monte Vico Alvano.

Din punct de vedere geologic, matricea calcaroasă alternează cu bancuri de tuf gri de Sorrento, care ocupă așa-zisul Piano di Sorrento, și anume zona de câmpie care întinde de la Meta la Sorrento; în anumite zone, cum ar fi Massa Lubrense și Sorrento, este prezentă și gresia. Suprafața este compusă în principal din straturi derivate din alterarea materialelor piroclastice (andosoluri); prezența bancurilor de lapili garantează o bună drenare a solurilor.

Natura vulcanică a solurilor garantează o bună capacitate de schimb cationic, permițând un aport de elemente minerale, cum ar fi potasiul, calciul și siliciul, care asigură producții agricole de înaltă calitate, îndeosebi prin favorizarea formării de cantități crescute de zaharuri.

Din punct de vedere climatic, zona se caracterizează printr-un bun regim pluviometric (circa 800 mm/an), distribuit în principal toamna și primăvara. Zona nu este deci aridă și permite cultivarea citricelor cu irigații minime.

Temperaturile minime din timpul iernii coboară rareori sub 0 °C, în timp ce în perioada estivală, acțiunea atenuantă a brizelor marine menține în general temperaturile sub valoarea de 30 °C.

5.2. Specificitatea produsului:

„Limone di Sorrento” este puternic eflorescent: se pot distinge de fapt până la cinci înfloriri principale, iar planta are, ca și caracteristică biologică, un polimorfism pronunțat.

Fructul prezintă multe variațiuni în ceea ce privește forma, dimensiunea, grosimea cojii, finețea epicarpului și numărul de semințe. Această eterogenitate depinde, dincolo de diferitele perioade de înflorire, de diferența clonală și de condițiile pedoclimatice particulare ale ariei de cultură.

Aceste elemente nu modifică, însă, caracteristicile organoleptice (senzoriale) și reologice tipice ale „Limone di Sorrento”. Lămâia este de caracterizată, în fapt, de un raport echilibrat între zaharurile solubile și acizii organici (citric și malic). Absorbția crescută de potasiu, aflat în cantități importante în sol, determină prezența unui conținut ridicat de uleiuri esențiale prețioase în glandele oleifere ale cojii.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Reputația de care se bucură de secole „Limone di Sorrento”, nu doar în aria de producție ci și în restul Italiei și de asemenea în lume, este indiscutabilă, deoarece produsul face parte integrantă din cultura și istoria țării noastre și reprezintă un element definitoriu al peisajului peninsulei Sorrento, prin prezența umbrarului, structura sa tipică de protecție.

Citricile sunt prezente în peninsula Sorrento din timpuri îndepărtate; două plante de lămâi distincte și elegante care apar în mozaicurile antice romane din „Casa del frutteto”, datând din anul 79 e.n., în zona arheologică a orașului Pompei, au permis efectuarea unei comparații cu varietatea de lămâie cultivată astăzi în regiunea Sorrento. În peninsula Sorrento, gușele din secolul al XVIII-lea înfățișează lămâii și portocalii, în prezența predominantă a nucilor, măslinilor și viței de vie. Producția de lămâi începe de fapt să fie exportată, chiar în această epocă, cu ajutorul navelor, ajungând până în țările de peste ocean.

Dezvoltarea intensivă a cultivării începe în 1800, cu utilizarea umbrarelor, structuri de protecție întâlnite exclusiv în această zonă.

În secolul al XIX-lea lămâile de Sorrento sunt exportate în Europa și în America, în lădițe din lemn de plop (așa cum atestă o mulțime de documente de vânzare și de transport ale epocii) și constituie o sursă de venit care permite importante investiții în dezvoltarea sectorului turistic.

În această perioadă, clasică grădina de lămâi din peninsula Sorrento, pe alocuri presărată cu portocali, devine legată de însăși imaginea orașului Sorrento și de succesul său în plan turistic. Deja în 1700, în cursul călătoriei sale în Italia din perioada cunoscută sub numele de „grand tour”, Goethe citează și elogiază „pământul unde înfloresc lămâii”, referindu-se la zona orașului Sorrento.

Piața a atribuit întotdeauna lămâilor provenind din zona orașului Sorrento un preț de vânzare mult mai ridicat, față de prețul lămâilor provenind din alte zone de producție, recunoscând valoarea și calitățile particulare ale acestui fruct. În plus, prin caracteristicile aromatice excepționale ale cojii sale, acest fruct stă la baza preparării tradiționalei infuzii de „Limone di Sorrento” cunoscută sub numele de „limoncello”.

Calitatea specifică a „Limone di Sorrento” IGP este rezultatul combinării mai multor factori, cum ar fi caracteristicile pedoclimatice unice ale zonei, protecția specifică oferită culturilor de prezența umbrarelor sau a plantelor cu tulpina înaltă și practicile de selecție clonală efectuate de secole de către agricultorii locali. Acest ansamblu de factori determină producerea unui fruct a cărui coajă are un conținut foarte ridicat de uleiuri esențiale și al cărui suc prezintă un raport echilibrat între acizi și zaharuri, care determină caracteristicile sale organoleptice deosebite, datorită cărora poate fi consumat ca atare, chiar și fără adaos de zahăr.

Tehnicile de producție și înfloririle multiple permit obținerea acestor caracteristici excepționale pe parcursul întregii perioade de recoltare.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție publicând propunerea de modificare a indicației geografice protejate „Limone di Sorrento” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 81 din 6 aprilie 2007.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil:

— la următoarea pagină web: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

sau

— accesând direct pagina principală de internet a ministerului (<http://www.politicheagricole.it>) și dând clic pe „Prodotti di Qualità” (în stânga ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
