

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

### COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» (19A04830) (GU n.175 del 27-7-2019)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» registrata con regolamento CE n. 123/97 del 23 gennaio 1997.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera con sede in via Tommaso Schiva, 29 - 18100 Imperia e che il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'art.13, comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo acquisito il parere della Regione Liguria competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Riviera Ligure» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAIV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

#### DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «RIVIERA LIGURE»

##### Art. 1.

##### Denominazione

La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure»

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: «Riviera dei Fiori», «Riviera del Ponente Savonese», «Riviera di Levante», e' riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Varieta' di olivo

1. La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori», e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varieta' di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 90%. Possono, altresì, concorrere altre varieta' presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.

2. La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera del Ponente Savonese», e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varieta' di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 50%. Possono, altresì, concorrere altre varieta' presenti negli oliveti in misura non superiore al 50%.

3. La denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante», e' riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varieta' di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Lavagnina, Razzola, Pignola e le cultivar locali autoctone per almeno il 65%. Possono, altresì, concorrere altre varieta' presenti negli oliveti in misura non superiore al 35%.

Art. 3.

Zona di produzione

1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione situati nel territorio amministrativo della Regione Liguria. Tale zona e' riportata in apposita cartografia.

2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure» accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori» comprende, nella Provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabrana, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroscia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Ligure, CastelVittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prela', Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, S.Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S.Michele, Rocchetta Nervina, Carpasio, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroscia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

del Ponente Savonese», comprende nella Provincia di Savona l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlanda, Albisola Superiore, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvechio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Porzio, Stella, Zuccarello.

4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante», comprende, nelle Province di Genova e La Spezia, l'intero territorio amministrativo, dei seguenti comuni: provincia di Genova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano, Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese. Provincia di La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto Vara, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Ricco' del Golfo.

Art. 4.

#### Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata attraverso la documentazione dei prodotti in entrata ed in uscita. E' infatti obbligatorio da parte di tutti i soggetti coinvolti nella filiera, compilare appositi documenti che accompagnano gli spostamenti di ogni partita di olive e/o olio indicandone tutte le informazioni utili a garantire l'origine del prodotto. Questi documenti devono essere trasmessi all'organismo di controllo che nel corso delle verifiche ispettive li controllera' unitamente alle registrazioni delle operazioni atte a garantire la tracciabilita' del prodotto. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e confezionatori, nonche' attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' e la rintracciabilita' (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. L'olivicoltore aventi gli oliveti inseriti nel sistema di controllo identifica e tiene separate le olive destinate alla denominazione di origine protetta Riviera Ligure e trasmette all'autorita' l'informazione sulla movimentazione del prodotto e la produzione realizzata nella campagna. Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione, e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

#### Caratteristiche di coltivazione

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

2. I sestii di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli destinati alla denominazione di origine protetta di cui all'art.1.

3. Sono pertanto idonei gli oliveti collinari di media o forte pendenza con disposizione prevalente a terrazze, situati nella zona indicata al precedente art. 3, i cui terreni derivano dalla disgregazione della roccia madre di origine calcarea.

4. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera dei Fiori», sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza piu' o meno accentuata con disposizione a terrazze, derivano dalla disgregazione meccanica della roccia madre di origine calcarea (Eocene) con la formazione di stratificazioni che nel tempo hanno dato origine a terreni di medio impasto con tendenza allo sciolto nelle quote piu' elevate.

5. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera del Ponente Savonese», sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza con disposizione a terrazze, ad esclusione della piana di Albenga, derivano dalla roccia madre di origine calcarea che sotto l'azione degli agenti meteorici e dei corsi d'acqua, ha dato origine a terreni di medio impasto e generalmente profondi, resi piu' sciolti e di maggiore permeabilita' nelle quote piu' elevate a causa della presenza di scisti.

6. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva «Riviera di Levante», sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 4 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza, disposti a terrazze sostenute nella parte costiera da muretti a secco, originatisi nel Miocene ed Eocene, derivano dalla roccia madre a prevalenza calcarea nella zona interna, e scistosa-arenacea in quella costiera. I terreni della zona interna sono di medio impasto con buona presenza di argilla, quelli costieri sono sciolti a prevalenza sabbiosa.

7. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art. 1 deve essere effettuata entro il 31 marzo di ogni anno.

8. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non puo' superare Kg. 7000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non puo' superare il 25%.

9. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovra' essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

Art. 6.

#### Modalita' di oleificazione

1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera dei Fiori», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.

2. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera del Ponente Savonese», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.

3. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera Levante», comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art. 3.

4. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art. 1 deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.

5. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

Art. 7.

#### Caratteristiche al consumo

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera dei Fiori», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da giallo a giallo-verde;

descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22):

nella valutazione organolettica la mediana del difetto deve essere = 0;

fruttato: mediana  $\geq 3$ ;

piccante: mediana  $\leq 2$ ;

amaro: mediana  $\leq 2$ ;

dolce: mediana  $\geq 4$ ;

acidita' massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi  $\leq 17$  MeqO<sub>2</sub>/Kg;

K 232  $\leq 2,30$ ;

K 270  $\leq 0,160$ .

2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera del Ponente Savonese», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da giallo-verde a giallo;

descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22):

nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0;

fruttato: mediana  $\geq 3$ ;

piccante: mediana  $\leq 2,5$ ;

amaro: mediana  $\leq 2,5$ ;

dolce: mediana  $\geq 4$ ;

acidita' massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio:

numero perossidi  $\leq 17$  MeqO<sub>2</sub>/Kg;

K 232  $\leq 2,30$ ;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

K 270  $\leq$  0,160.

3. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta «Riviera Ligure», accompagnata dalla menzione geografica «Riviera di Levante», deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: da giallo a verde-giallo;

descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22):

nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0;

fruttato: mediana  $\geq$  3;

piccante: mediana  $\leq$  4;

amaro: mediana  $\leq$  4;

dolce: mediana  $\geq$  4;

acidita' massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio:

numero perossidi  $\leq$  18 MeqO<sub>2</sub>/Kg;

K 232  $\leq$  2,30;

K 270  $\leq$  0,160.

4. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

5. In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.

6. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal piano dei controlli, approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

Art. 8.

#### Legame con l'ambiente

Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar specifiche di questo territorio danno infatti un carattere distintivo all'olio ligure.

Questi elementi, cultivar specifiche della Liguria ed ambiente inteso come clima e territorio oltre che la stessa scalarita' di maturazione delle olive delle specifiche cultivar liguri, concorrono al profilo dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta Riviera Ligure, caratterizzato dall'equilibrio tra le note dolce e fruttato leggero.

Altri elementi che comprovano il legame prodotto/territorio sono le varieta' di olivo esclusive della Liguria, i valori di acido oleico tra i piu' elevati di tutta Italia strettamente correlati alla varieta' e al clima e le modalita' colturali (in particolare raccolta) coinfluenzati dalla orografica territoriale.

L'introduzione e la diffusione dell'ulivo e' storicamente attribuita ai monaci benedettini che selezionarono nell'alto medioevo le cultivar locali e migliorarono le tecniche di coltivazione insegnando l'utilizzo dei terrazzamenti con la costruzione dei muretti a secco. Il commercio dell'olio della riviera ligure e' certificato dai documenti relativi alla Repubblica di Genova in merito all'amministrazione ed al vettovagliamento della citta': dal 1593 viene istituita la Magistratura dei provvisori dell'olio che garantiva l'imparzialita' dell'amministrazione di questo importante bene, introducendo l'obbligo per i produttori della riviera ligure di consegnare una quota di produzione ad un prezzo fissato.

Documenti del XVII secolo confermano forniture di olio di oliva

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

della riviera ligure per esempio al Ducato di Milano, al Principe di Savoia.

La vocazione olearia ligure si consolida poi nel XVIII secolo e prosegue con un fiorente commercio dell'olio locale soprattutto a ponente. Alla fine dell'ottocento la fama e le caratteristiche dell'olio ligure sono ben note anche all'estero, come emerge da manuali di produzioni alimentari. E' a questo periodo che risale la denominazione «Riviera Ligure», epoca in cui la Liguria e' passata sotto la dominazione della casa Savoia ed in cui la riviera di Genova e' divenuta Riviera Ligure, acquisendo le menzioni «ponente» e «levante» che ricordano la posizione centrale occupata da Genova. E' subito dopo l'unificazione d'Italia, quando la Liguria ha acquisito l'estensione geografica che ha attualmente, senza la zona di Nizza, che il termine «Riviera» si e' imposto quale denominazione corrente della produzione olivicola della regione.

#### Art. 9.

##### Designazione e presentazione

1. Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore».

2. E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, e' consentito solo se il prodotto e' stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti all'interno delle zone delimitate dall'art. 3 e 5 comma 1.

4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al punto 1 dell'art. 3 e di quanto disposto dall'art. 5.

5. Le menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art. 1 del presente disciplinare, devono essere riportate con dimensione non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata «Riviera Ligure».

6. L'uso di altre indicazioni geografiche consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del decreto ministeriale 4 novembre 1993, n. 573, riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla meta' di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1.

7. Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

8. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro, metallo e ceramica di capacita' non superiore a litri 5.

9. E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

delle olive da cui l'olio e' ottenuto.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

**Pagina 8 di 8**

---

**UNIONALIMENTARI-CONFAPI**

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA  
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • [info@unionalimentari.com](mailto:info@unionalimentari.com)  
[www.unionalimentari.com](http://www.unionalimentari.com)