

Gazzetta ufficiale

C 212

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

55° anno
19 luglio 2012

Numero d'informazione

Sommario

Pagina

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2012/C 212/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6515 — Arrow Electronics/Altimate Group) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informazioni

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

Commissione europea

2012/C 212/02	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2012/C 212/03	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca	3
---------------	---	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2012/C 212/04	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6600 — AAEC/Entero/BMC Investments) ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2012/C 212/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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	6
---------------	---	---



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.6515 — Arrow Electronics/Altimate Group)****(Testo rilevante ai fini del SEE)****(2012/C 212/01)**

In data 25 giugno 2012 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente 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 inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
 - in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32012M6515. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

18 luglio 2012

(2012/C 212/02)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2234	AUD	dollari australiani	1,1867
JPY	yen giapponesi	96,63	CAD	dollari canadesi	1,2399
DKK	corone danesi	7,4388	HKD	dollari di Hong Kong	9,4893
GBP	sterline inglesi	0,78400	NZD	dollari neozelandesi	1,5397
SEK	corone svedesi	8,4927	SGD	dollari di Singapore	1,5416
CHF	franchi svizzeri	1,2010	KRW	won sudcoreani	1 398,54
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,0063
NOK	corone norvegesi	7,4825	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7937
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,4810
CZK	corone ceche	25,278	IDR	rupia indonesiana	11 587,05
HUF	fiorini ungheresi	285,90	MYR	ringgit malese	3,8702
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	51,021
LVL	lats lettoni	0,6959	RUB	rublo russo	39,6991
PLN	zloty polacchi	4,1795	THB	baht thailandese	38,794
RON	leu rumeni	4,5653	BRL	real brasiliano	2,4756
TRY	lire turche	2,2131	MXN	peso messicano	16,1445
			INR	rupia indiana	67,8280

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2012/C 212/03)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca ⁽¹⁾, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	31.5.2012
Durata	31.5.2012-31.12.2012
Stato membro	Danimarca
Stock o gruppo di stock	SAN/*234_1 e SAN/*234_2
Specie	Cicerello (<i>Ammodytes</i> spp.)
Zona	Acque UE delle zone IIa, IIIa e IV escluse le acque entro sei miglia nautiche dalle linee di base del Regno Unito nelle Isole Shetland, Fair e Foula.
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	—

⁽¹⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.6600 — AAEC/Entero/BMC Investments)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 212/04)

1. In data 9 luglio 2012 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione ABN AMRO Effecten Compagnie B.V. («AAEC», Paesi Bassi), controllata al 100 % di ABN AMRO Bank N.V. («ABN AMRO», Paesi Bassi), e Entero B.V. («Entero», Paesi Bassi), controllata al 100 % di ING Bank N.V. («ING», Paesi Bassi), acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune di BMC Investments B.V. e di alcune sue controllate («BMC», Paesi Bassi) mediante acquisto di quote.

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

- AAEC: specializzata nella detenzione di quote di partecipazione per conto di ABN AMRO (ad esempio in seguito a ristrutturazioni),
- Entero: specializzata nel capitale di rischio (detiene, ad esempio, quote di partecipazione in seguito a ristrutturazioni),
- ABN AMRO: importante istituto finanziario,
- ING: importante istituto finanziario,
- BMC: società di consulenza e gestione specializzata in servizi di consulenza per il settore pubblico olandese.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione finale al riguardo.

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6600 — AAEC/Entero/BMC Investments, al seguente indirizzo:

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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

(2012/C 212/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«AIL FUMÉ D'ARLEUX»****N. CE: FR-PGI-0005-0820-02.08.2010****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Ail fumé d'Arleux».

2. Stato membro o paese terzo:

Francia.

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

Classe 1.6: ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

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

L'«Ail fumé d'Arleux» è un tipo di aglio al quale il ricorso ad un metodo tradizionale e ad una sapiente competenza umana di intreccio e di affumicatura mediante torba di palude e/o lignite e/o pagliette di grano e/o segatura di legno conferisce una notevole attitudine alla conservazione.

L'«Ail fumé d'Arleux» è prodotto a partire da un aglio a bulbo rosa di primavera (*Allium sativum*, famiglia delle *Liliaceae*) appartenente alla varietà II e del tipo «Ail du Nord»; esso è caratterizzato da una lunga dormienza, da bulbi medi e dalla mancanza di scapo florale e ben si adatta al contesto climatico e storico della regione Nord-Pas de Calais. La mancanza di scapo florale consente la presentazione dell'aglio nella tipica treccia; le foglie sono infatti abbastanza morbide da consentirne l'intreccio. Le varietà adoperate sono le seguenti: Ail du Nord, Gayant e Arno. È consentita l'introduzione di nuove varietà a condizione che esse rispettino i criteri definiti in precedenza. L'elenco delle varietà è distribuito, dopo ogni modifica, ai produttori, all'organismo di controllo ed alle competenti autorità di controllo. Al momento della raccolta il bulbo è di dimensioni medie (calibro tra 40 e 80 mm a seconda del tipo di presentazione), di colore bianco mentre la tunica esterna degli spicchi è di color rosa scuro.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

L'«Ail fumé d'Arleux» si presenta tradizionalmente come una treccia con un numero di teste che va da 10 a 90, talvolta addirittura 120. Può presentarsi anche in trecce da 3 teste. È l'essiccazione delle teste dell'aglio con le foglie, nei campi o mediante ventilazione dinamica negli appositi capannoni, che permette la confezione delle trecce. L'intreccio è effettuato manualmente, come per una treccia di capelli.

L'affumicatura, che ha luogo dopo l'intreccio, avviene negli affumicatori e si protrae per almeno sette giorni. Dopo l'affumicatura è possibile ottenere varie colorazioni, a seconda dei materiali di combustione adoperati. I colori vanno dal marrone-rosso chiaro al marrone scuro. Le trecce così ottenute possono eventualmente essere messe in apposite retine prima della commercializzazione.

L'«Ail fumé d'Arleux» presenta le seguenti caratteristiche:

- piacevole odore di fumo,
- colore omogeneo in tutta la treccia, la cui intensità è convalidata in base ad un indice cromatico definito.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Senza oggetto.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

Senza oggetto.

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

Tutte le fasi di coltivazione, intreccio, affumicatura e condizionamento devono avvenire nella zona delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Un condizionamento in retina può essere effettuato dopo l'affumicatura. Tale condizionamento deve avvenire nella zona delimitata, onde ridurre al massimo le manipolazioni del prodotto. L'«Ail fumé d'Arleux» è in effetti un prodotto fragile (l'affumicatura rende fragili le tuniche esterne ed i gambi al punto che essi possono rompersi facilmente), ragion per cui occorre ridurre al massimo le manipolazioni e le fasi di trasporto. Un condizionamento nella zona delimitata consente di preservare l'integrità fisica del prodotto e delle singole trecce.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Oltre ai requisiti regolamentari, ciascuna etichetta deve comportare:

- la denominazione dell'IGP,
- il numero della partita, onde garantirne la tracciabilità,
- il logo IGP dell'Unione europea e/o la dicitura Indicazione Geografica Protetta.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La delimitazione della zona geografica corrisponde all'attuale occupazione dei terreni con la coltivazione dell'aglio nel bacino tradizionale di Arleux e si giustifica con le condizioni pedoclimatiche locali e con la presenza di torbiere.

La zona geografica corrisponde a 62 comuni: 35 nel dipartimento del Nord e 27 in quello di Pas de Calais.

Dipartimento del Nord

Arleux, Aubencheul au Bac, Aubigny au Bac, Bruille lez Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Ecaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Ferin, Flers en Escrebieux, Fressain, Fressies, Goeulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem Lenglet, Lambres lez Douai, Lauwin Planque, Lecluse, Lewarde, Loffre, Marcq en Ostrevant, Marquette en Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt, Villers au tertre.

Dipartimento del Pas de Calais

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Ecourt Saint Quentin, Epinoy, Gouy sous Bellonne, Hendecourt les Cagnicourt, Marquion, Noyelles sous Bellonne, Oisy le Verger, Palluel, Quiery La Motte, Recourt, Riencourt les Cagnicourt, Rumaucourt, Saily en Ostrevent, Sains les Marquion, Sauchy Cauchy, Sauchy Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers les Cagnicourt, Vitry en Artois.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il terreno

Diversi materiali parentali costituiscono i terreni più rappresentativi della regione di Cambrésis: limosi loessici, formazioni argillose del Terziario e, in misura minore, materiali a dominante sabbiosa derivanti da formazioni Terziarie, gesso e alluvioni fluviali.

L'«Ail fumé d'Arleux» è coltivato nella zona delimitata su particelle caratterizzate da un tipo di terreno da limoso a limoso-argilloso con una percentuale massima di argilla del 30 %.

Il clima

Il clima della zona è temperato, con temperature relativamente omogenee da un anno all'altro. Le temperature minime sono temperate (il numero di giorni con valori inferiori allo 0 è scarso) e le massime raramente oltrepassano i 30 °C. Vi è inoltre scarsa escursione termica fra il giorno e la notte.

Quanto alle precipitazioni, osserviamo una ripartizione omogenea della pluviometria ed un totale di circa 650 mm nell'arco di un anno (media degli ultimi 30 anni).

La presenza di torba

Arleux si colloca in una valle circondata da prati, fiumi e paludi.

La valle della Sensée «traccia un lungo solco verde» fra i due altipiani nudi di Douaisis e di Cambrésis.

Nella Sensée confluiscono le acque di affluenti secondari fra cui l'Agache e l'Hirondelle, che attraversano le paludi e gli stagni per riversarsi nel Canal du Nord.

Le paludi della valle della Sensée si estendono su quasi 800 ettari, su cui sono presenti depositi alluvionali e torba.

I mulini e le chiuse, una volta numerosi nella valle, hanno contribuito a mantenere il livello d'acqua nelle paludi mentre l'estrazione della torba adoperata come combustibile prima del massiccio arrivo del carbone ha dato origine agli stagni.

5.2. Specificità del prodotto:

La specificità del prodotto si basa su una tecnica ben precisa, ovvero l'affumicatura nonché su una qualità determinata al tempo stesso dall'affumicatura e dalla tipica presentazione in trecce e, infine, su un'antica reputazione che si è mantenuta in vita fino ai giorni nostri.

Tecnica tradizionale: l'affumicatura

L'affumicatura tradizionale è realizzata per combustione di un misto di torba di palude, segatura di legno e pagliette di grano. Al giorno d'oggi viene aggiunta la lignite in quanto l'estrazione della torba non è più sostenibile e la lignite possiede le stesse proprietà di combustione. La coltivazione dell'aglio deve la sua espansione nel bacino di Arleux alla presenza della torba ed alla tecnica dell'affumicatura. Ciò rende il bacino di Arleux una regione in cui l'aglio è tradizionalmente affumicato.

Una qualità determinata

L'affumicatura conferisce all'«Ail fumé d'Arleux» un colore omogeneo su tutta la treccia, la quale assume così una tonalità che va dal marrone-rosso chiaro al marrone scuro e possiede un piacevole odore di fumo. Questo processo inoltre fa sì che l'aglio si conservi più a lungo. L'utilizzo di diverse varietà di

aglio del Nord consente la presentazione a treccia grazie all'assenza dello scapo florale. Questa presentazione veniva inizialmente adoperata per appendere l'aglio ad appositi ganci nell'affumicatoio e per facilitarne la vendita; essa continua tuttora ad essere apprezzata non soltanto per la sua praticità ma anche per il suo aspetto.

Una reputazione mai smentita

La prima comparsa della produzione di aglio nelle statistiche dipartimentali risale al 1804. Durante il diciannovesimo secolo il prodotto viene premiato a più riprese in occasione di concorsi e di fiere agricole. Durante il ventesimo secolo, la coltivazione si intensifica ed i contadini fanno conoscere il prodotto commercializzandolo grazie al sistema della vendita porta a porta. La reputazione dell'«Ail fumé d'Arleux» valica quindi i confini della sua zona di produzione.

Al giorno d'oggi, la fiera dell'aglio, che si tiene ad Arleux, è il principale avvenimento che contribuisce al diffondersi della reputazione del prodotto. Organizzato per la prima volta nel 1962, l'evento attira, da qualche anno a questa parte, un numero crescente di visitatori e contribuisce ad accrescere la notorietà del prodotto sia nella stampa che presso il pubblico che affluisce alla fiera.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

In una regione che gode di condizioni pedoclimatiche favorevoli alla coltivazione dell'aglio (terreni leggeri, poco umiferi, che si asciugano e riscaldano facilmente, non sassosi, ed un clima temperato con scarse escursioni termiche e precipitazioni distribuite omogeneamente nel corso dell'anno), la tradizione dell'affumicatura dell'aglio è nata proprio grazie alla presenza di torba nella regione.

La torba veniva adoperata come combustibile per riscaldamento ma ben presto venne utilizzata anche per affumicare l'aglio. In effetti, il clima della zona non consente un'essiccazione soddisfacente dell'aglio. L'affumicatura consentirà quindi di completare l'essiccazione dell'aglio e, di conseguenza, di conservarlo evitando la formazione delle muffe. L'affumicatura conferisce all'aglio anche un colore rossastro ed un odore del tutto particolari. I produttori di aglio ricorrono ad altri materiali di affumicatura, anch'essi ben radicati nella regione.

L'intreccio dell'aglio ha la funzione di confezionarlo in modo da agevolarne l'appenditura negli affumicatori. Questi due metodi sono intimamente legati e costituiscono il know-how richiesto per produrre l'«Ail fumé d'Arleux». Con l'avvento dei cavalli da tiro (aratura) e, a maggior ragione, della meccanizzazione, la coltivazione dell'aglio non poteva più avere luogo in queste zone paludose; essa si è quindi estesa su terre più lontane dalle torbiere.

Le spighette di grano si ricavano dalla trebbiatura del grano nelle aziende agricole che si servono di vecchie trebbiatrici; questo tipo di macchinari tuttavia diventa sempre più raro e viene utilizzato per superfici sempre più piccole; oggi come oggi poche sono ancora le aziende agricole in grado di offrire le spighette di grano ai produttori di aglio in quanto i moderni macchinari le gettano per terra nei campi durante la trebbiatura. Numerose aziende di questo tipo si trovano nel Béthunois. Esse producono paglia per gli Haras Nationaux o per le grandi scuderie da corsa della regione parigina (Vincennes, Chantilly) che hanno richieste specifiche per quanto riguarda la qualità della paglia destinata ad alimentare i propri cavalli. Quanto alla segatura di legno, i produttori privilegiano un approvvigionamento regionale. In effetti la foresta nel Nord-Pas de Calais si compone essenzialmente di specie a foglie caduche (93 %), in particolare di querce, di faggi e di frassini. Il legno di tutte queste specie si presta perfettamente all'affumicatura dell'aglio.

Così i produttori dell'«Ail fumé d'Arleux», grazie all'intreccio dell'aglio da un lato e ad un preciso metodo di affumicatura dall'altro (inizialmente con la torba, quindi, più di recente, associando a questo materiale altri combustibili) sono riusciti a conferire al loro prodotto una solida reputazione come sta a dimostrare ancor oggi il successo della fiera dell'aglio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPAilfumedArleux06122011.pdf>

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2012 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + DVD annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 310 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	840 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, DVD mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	100 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), DVD, una edizione alla settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, pubblicata nelle lingue ufficiali dell'Unione europea, è disponibile in 22 versioni linguistiche. Tale abbonamento comprende le serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni e informazioni).

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea sono temporaneamente non vincolate dall'obbligo di redigere tutti gli atti in lingua irlandese e di pubblicarli in tale lingua, le Gazzette ufficiali pubblicate in lingua irlandese vengono commercializzate separatamente.

L'abbonamento al Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici) riunisce le 23 versioni linguistiche ufficiali in un unico DVD multilingue.

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dà diritto a ricevere, su richiesta, i relativi allegati. Gli abbonati sono informati della pubblicazione degli allegati tramite un «Avviso al lettore» inserito nella Gazzetta stessa.

Vendita e abbonamenti

Gli abbonamenti ai diversi periodici a pagamento, come l'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è pubblicato al seguente indirizzo:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT