

Gazzetta ufficiale C 203 dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno
17 giugno 2020

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2020/C 203/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9328 — Platinum Equity Group/Multi-Color Corporation) ⁽¹⁾	1
2020/C 203/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV) ⁽¹⁾	2
2020/C 203/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9784 — Triton/Renk) ⁽¹⁾	3

IV Informazioni

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

Commissione europea

2020/C 203/04	Tassi di cambio dell'euro — 16 giugno 2020	4
---------------	--	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2020/C 203/05	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9862 — Fiege/Reiner Kurzhals/Cornelius Brosche/Remondis/WDL), Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

Commissione europea

2020/C 203/06

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

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 M.9328 — Platinum Equity Group/Multi-Color Corporation)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 203/01)

L'11 giugno 2019 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32019M9328. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 203/02)

L'8 giugno 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9844. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

—————

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.9784 — Triton/Renk)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 203/03)

Il 6 maggio 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. 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/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9784. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

16 giugno 2020

(2020/C 203/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1308	CAD	dollari canadesi	1,5320
JPY	yen giapponesi	121,39	HKD	dollari di Hong Kong	8,7634
DKK	corone danesi	7,4561	NZD	dollari neozelandesi	1,7474
GBP	sterline inglesi	0,89370	SGD	dollari di Singapore	1,5713
SEK	corone svedesi	10,5136	KRW	won sudcoreani	1 369,11
CHF	franchi svizzeri	1,0717	ZAR	rand sudafricani	19,2518
ISK	corone islandesi	152,81	CNY	renminbi Yuan cinese	8,0041
NOK	corone norvegesi	10,7389	HRK	kuna croata	7,5475
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 978,26
CZK	corone ceche	26,564	MYR	ringgit malese	4,8342
HUF	fiorini ungheresi	345,50	PHP	peso filippino	56,664
PLN	zloty polacchi	4,4272	RUB	rublo russo	78,4390
RON	leu rumeni	4,8359	THB	baht thailandese	35,180
TRY	lire turche	7,7442	BRL	real brasiliano	5,7647
AUD	dollari australiani	1,6324	MXN	peso messicano	24,9681
			INR	rupia indiana	86,0480

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.9862 — Fiege/Reiner Kurzhals/Cornelius Brosche/Remondis/WDL)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 203/05)

1. In data 9 giugno 2020 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⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Fiege Logistik Stiftung & Co. KG («Fiege», Germania), appartenente al gruppo Fiege (Germania);
- Remondis Assets & Services GmbH & Co. KG («Remondis», Germania), appartenente al gruppo Remondis (Germania), controllata in ultima istanza da Rethmann SE & Co. KG («Rethmann», Germania);
- Westphalia DataLab GmbH («WDL», Germania).

Fiege, Remondis e gli altri azionisti, il sig. prof. dott. Reiner Kurzhals e il sig. Cornelius Brosche, acquisiscono il controllo di WDL ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Fiege: appartiene al gruppo Fiege, che fornisce diversi servizi di logistica (soprattutto) sul mercato tedesco, ma anche internazionale;
- Remondis: Remondis è l'unità amministrativa centrale del gruppo Remondis. Le attività principali del gruppo Remondis sono lo smaltimento dei rifiuti, il trattamento delle acque e il riciclaggio. Il gruppo Remondis è una divisione del gruppo Rethmann. Il gruppo Rethmann è organizzato in tre divisioni: 1) gestione delle acque ed economia circolare, 2) logistica e 3) prodotti alimentari e mangimi;
- WDL: fornisce consulenza alle imprese nel settore dell'analisi dei dati e sviluppa e commercializza soluzioni software per imprese basate sull'intelligenza artificiale, in particolare sull'apprendimento automatico, per analizzare dati commerciali e/o per prevedere sviluppi commerciali, oltre a soluzioni software per la ricerca medica.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva 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. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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, con indicazione del seguente riferimento:

M.9862 — Fiege/Reiner Kurzhals/Cornelius Brosche/Remondis/WDL

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti.

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 203/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias)

N. UE: PGI-CY-02369 – 15.9.2017

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias)

2. **Stato membro o Paese terzo**

Cipro

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il nome «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias» fa riferimento al prodotto stagionato, affumicato e marinato nel vino, avente le caratteristiche di seguito illustrate.

Caratteristiche fisiche:

Il prodotto può essere venduto al pezzo, tagliato o sotto forma di collana di salsicce in serie da due pezzi.

Tutte le salsicce presentano una forma allungata, stretta e cilindrica.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: grigio-marrone scuro tendente al nero all'esterno e malva chiaro all'interno, con spazi bianchi ben distinti costituiti dal grasso.

Aroma: di affumicatura, vino rosso, coriandolo (*Coriandrum sativum*) e cumino (*Cuminum cyminum*).

Sapore: leggermente salato, con un gusto pronunciato di vino rosso, affumicatura, coriandolo, cumino e pepe nero (*Piper nigrum*).

Consistenza: compatta. Durante il taglio, le fette rimangono compatte senza che la carne macinata si sminuzzi.

Caratteristiche chimiche:

Umidità: 40-60 %

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Cloruro di sodio: 1,5-3 %

Tenore di materie grasse: 35 %

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias» è preparato senza alcun tipo di conservanti (come nitriti, nitrati o polifosfati), esaltatori di sapidità o altri additivi. Anche le materie prime utilizzate nella sua fabbricazione devono essere prive di qualsiasi tipo di additivo e/o conservante (come nitriti o nitrati).

Per produrre il «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias», occorrono le seguenti materie prime:

- carne suina fresca macinata, proveniente da animali sani e macellati nelle condizioni previste dalla legge (completo dissanguamento e immediata refrigerazione). Al momento della ricezione, vengono effettuati controlli per garantire il colore (rosso chiaro caratteristico), l'odore (di carne fresca) e la temperatura interna (tra 0 e 4 °C);
- budello di suino pre-pulito, salato ed essiccato a una temperatura inferiore a 4 °C. Alla ricezione vengono effettuati controlli per garantirne la purezza e l'odore (fresco);
- sale grosso (marino);
- coriandolo (*Coriandrum sativum*) macinato, cumino (*Cuminum cyminum*) macinato e pepe nero (*Piper nigrum*) macinato;
- vino rosso secco prodotto nella zona geografica delimitata a partire da vigneti della varietà locale Mavro, varietà predominante nella regione, ma che possono includere anche viti della varietà Marathevtiko (Vamvakada). Le viti sono coltivate nella regione di produzione dei vini a denominazione di origine controllata (DOP) Pitsilia. Alla ricezione vengono effettuati controlli per garantire l'aroma (caratteristico della varietà), la gradazione alcolica (tra 12 e 15 %) e il tenore zuccherino (inferiore a 4 g/l).

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

Le fasi della produzione del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias» che devono avvenire nella zona geografica delimitata sono: la salatura (a secco) della carne macinata e la marinatura nel vino, l'aggiunta delle spezie, l'insaccamento dell'impasto di carne macinata in un budello di suino legato a intervalli regolari per formare una collana di «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias», l'affumicatura e la maturazione (ove applicabile).

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias» può essere proposto confezionato o sfuso, intero o tagliato.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Indipendentemente dalla forma (confezionato o sfuso, intero o tagliato), il prodotto deve recare la marcatura ufficiale contenente il nome registrato del prodotto e i recapiti dell'unità di fabbricazione e/o di affettatura e confezionamento (nel caso in cui l'affettatura e il confezionamento non siano effettuati nell'unità di fabbricazione).

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata di Pitsilia, nota per il suo carattere montuoso, comprende zone a un'altitudine di almeno 700 m, situate all'interno dei confini amministrativi dei seguenti comuni:

Provincia di Nicosia: Agia Eirini, Alithinou, Alona, Apliki, Askas, Gourri, Kannavia, Kourdali, Lagoudera, Lazanias, Livadia Nicosie, Palaichori, Platanistasa, Polistipos, Saranti, Spilia, Farmakas, Fikardou, Fterikoudi, Kampi.

Provincia di Larnaca: Odou.

Provincia di Limisso: Agios Theodoros, Agios Ioannis, Agios Konstantinos, Agios Pavlos, Agridia, Agros, Amiantos (Kato) e Amiantos (Pano), Dimes, Zoopigi, Kato Milos, Kiperounta, Pelendri, Potamitissa, Sikopetra, Chandria.

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione del nome «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias» DOP fa leva sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto, sviluppate e preservate attraverso una modalità di preparazione e conservazione naturale che non richiede l'uso di altre sostanze o additivi.

Le caratteristiche del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias» sono espressione delle competenze dei produttori. In particolare:

una carne magra e ad alto contenuto di grassi determinerebbe un prodotto dalla consistenza più molle rispetto a quella desiderata;

la corretta salatura della carne macinata è frutto dell'esperienza dei produttori che sanno come mescolarla a intervalli regolari per ottenere una distribuzione uniforme e il contenuto di sale desiderato nel prodotto finale;

le operazioni di salatura e marinatura nel vino sono effettuate contemporaneamente; la carne macinata è marinata nel vino e mescolata regolarmente in modo che il sapore, l'aroma e il colore caratteristici del vino siano distribuiti uniformemente nell'impasto;

lo sviluppo del sapore e dell'aroma pronunciati, caratteristici del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias», e il suo colore interno dipendono sia dalla durata della marinatura nel vino dell'impasto di carne macinata, sia dalla scelta del vino che deve avere idonee caratteristiche aromatiche e chimiche, deve essere rosso, secco e provenire dai vigneti della varietà locale *Mavro* (varietà predominante nella regione, con circa l'80 % della superficie totale coltivata a vite), che possono includere anche viti della varietà *Maratheviko*.

Alla carne macinata vengono poi aggiunte le spezie, allo stesso modo del sale e del vino.

Le operazioni di salatura, marinatura nel vino, aggiunta delle spezie e impastamento della carne macinata sono fasi importanti del processo di fabbricazione per garantire che tutte le salsicce preparate con lo stesso impasto abbiano le medesime caratteristiche.

Una volta che l'impasto ha assunto le caratteristiche desiderate dal produttore, si procede all'insaccamento in un budello di suino naturale chiuso all'estremità e legato a intervalli regolari per formare una collana di «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias». Durante l'insaccamento e la legatura del budello, il fatto di praticare piccoli fori per evitare l'umidità in eccesso costituisce una prassi importante che fa parte della competenza dei produttori. In caso di umidità eccessiva, il prodotto finale non presenterebbe infatti l'omogeneità richiesta a causa della presenza di bolle d'aria.

Anche l'affumicatura rappresenta un aspetto essenziale della competenza dei produttori, in quanto determina il sapore, l'aroma, la consistenza e il colore del prodotto finale. L'affumicatura è inoltre la fase del processo di fabbricazione che determina il colore esterno del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias», che diventa più scuro al termine dell'operazione. L'affumicatura è delicata, graduale ed effettuata a freddo. L'intensità del fuoco, la durata dell'affumicatura, la distanza tra la collana di salsicce e il fuoco, così come la regolarità della rotazione delle salsicce nell'affumicatoio sono tutti elementi che dipendono dall'esperienza dei produttori e grazie ai quali il prodotto finale raggiunge l'affumicatura, ma senza che il sapore e l'aroma ottenuti durante la marinatura nel vino e nelle spezie risultino alterati. L'intensità del fuoco varia a seconda delle condizioni climatiche, in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche del prodotto e la sua consistenza. Infatti, se durante l'affumicatura l'intensità del fuoco è elevata, la consistenza del prodotto finale diventa più «croccante» e il suo colore esterno più scuro, il che non è auspicabile.

Analogamente, l'affumicatura e la maturazione (se del caso) sono operazioni che consentono al prodotto di raggiungere il tasso di umidità desiderato e di acquisire la consistenza compatta, caratteristica al consumo, diversamente da prodotti simili non affumicati/maturati.

Il clima della regione di Pitsilia, caratterizzato da estati fresche e asciutte e inverni miti, e i terreni in pendenza, poco fertili, hanno contribuito allo sviluppo della produzione e della conservazione a temperatura ambiente dei prodotti trasformati, consentendo alle famiglie di disporre di carne tutto l'anno senza la necessità di conservarla nel grasso (come avveniva in altre regioni). Le competenze produttive sono rimaste invariate, tramandandosi di generazione in generazione, e sono tuttora utilizzate nei moderni impianti dei produttori della regione di Pitsilia.

Inoltre le condizioni pedoclimatiche della regione di Pitsilia hanno sempre contribuito, rispetto ad altre regioni, alla produzione di una minore quantità di uva, ma con un succo ricco di polifenoli. Insieme ad altre competenze produttive, i produttori del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias» hanno ereditato gli «eccellenti vini neri» citati da N. Ierides (1903) in «Σύντομος Ιστορία της Κύπρου» (Breve storia di Cipro): tutti elementi che hanno concorso a rafforzare ulteriormente il legame tra il prodotto e la regione, conferendo al «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias» l'aroma e il sapore intensi del vino locale *Mavro*.

Le caratteristiche del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias», frutto delle competenze dei produttori e dell'utilizzo del vino della regione, hanno permesso a questo prodotto di acquisire una reputazione alla stregua del Pafitiko Loukaniko e di essere considerato una delle migliori salsicce cipriote, come indicato in particolare da P. Xioutas (1978) in «Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων» (Gli animali nel folclore cipriota).

I prodotti trasformati a base di carne di Pitsilia, tra cui il «Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias», sono caratterizzati da un legame inscindibile con la propria regione e in tal senso sono citati in testi turistici e/o gastronomici che vi fanno specifico riferimento (ministero dell'Agricoltura, delle risorse naturali e dell'ambiente, 2011: «Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου» (Mappa culinaria di Cipro) e «Τροφή: Αφορμή Σχέσης» (Cibo e relazioni) di Florentia Kithraiotou (2009)].

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/FE9A90EB4A75497BC22583A9003E9C46?OpenDocument>

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT