

Gazzetta ufficiale

C 108

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni ed informazioni

52° anno
12 maggio 2009

Numero d'informazione Sommario Pagina

II *Comunicazioni*

DICHIARAZIONI COMUNI

Parlamento europeo

Consiglio

Commissione

2009/C 108/01	Dichiarazione del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione sul finanziamento dei progetti nel settore dell'energia e dell'Internet a banda larga e della valutazione dello stato di salute della PAC nell'ambito del piano europeo di ripresa economica	1
---------------	--	---

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

Parlamento europeo

2009/C 108/02	Comunicazione del Parlamento europeo relativa al premio del cittadino europeo — <i>CIVI EUROPAEO PRAEMIUM</i>	2
---------------	---	---

IT

Commissione

2009/C 108/03	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione

2009/C 108/04	Tassi di cambio dell'euro	6
---------------	---------------------------------	---

Corte dei conti

2009/C 108/05	Relazione speciale n. 10/2008 «L'aiuto allo sviluppo fornito dalla CE ai servizi sanitari nell'Africa subsahariana»	7
2009/C 108/06	Relazione speciale n. 12/2008 «Lo strumento per le politiche strutturali di preadesione (ISPA), 2000-2006»	7

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2009/C 108/07	Informazioni sintetiche comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi ai sensi del regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nella produzione di prodotti agricoli e recante modifica del regolamento (CE) n. 70/2001	8
---------------	---	---



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

(Comunicazioni)

DICHIARAZIONI COMUNI

PARLAMENTO EUROPEO

CONSIGLIO

COMMISSIONE

Dichiarazione del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione sul finanziamento dei progetti nel settore dell'energia e dell'Internet a banda larga e della valutazione dello stato di salute della PAC nell'ambito del piano europeo di ripresa economica

(2009/C 108/01)

Il Parlamento europeo, il Consiglio e la Commissione hanno convenuto il finanziamento, nell'ambito del piano europeo di ripresa economica per la modernizzazione delle infrastrutture e la solidarietà energetica, di progetti nel settore dell'energia e dell'Internet a banda larga e della valutazione dello stato di salute della PAC. I progetti che possono beneficiare del sostegno comunitario sono indicati negli atti legislativi interessati.

Il pacchetto, che mira a stimolare ulteriormente l'economia e a migliorare la sicurezza energetica, ammonta a 5 000 milioni di EUR ai prezzi attuali:

- un importo di 3 980 milioni di EUR sarà messo a disposizione per il finanziamento dei progetti nel settore dell'energia della rubrica 1a del quadro finanziario: 2 000 milioni di EUR nel 2009 e 1 980 milioni di EUR nel 2010;
 - inoltre, un importo di 1 020 milioni di EUR sarà messo a disposizione all'interno della rubrica 2 per sviluppare l'accesso ad Internet a banda larga nelle zone rurali e per potenziare le operazioni connesse alle «nuove sfide» definite nel contesto della valutazione dello stato di salute della PAC.
-

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

PARLAMENTO EUROPEO

**Comunicazione del Parlamento europeo relativa al premio del cittadino europeo — CIVI
EUROPAEO PRAEMIUM**

(2009/C 108/02)

La cancelleria del premio del cittadino europeo ha tenuto la sua riunione costitutiva il 2 aprile 2009, a Bruxelles, sotto la presidenza di Hans-Gert PÖTTERING, presidente del Parlamento europeo. Nel corso della riunione è stato stabilito il seguente elenco dei vincitori del premio per il 2008.

Il presidente del Parlamento europeo, uno dei vicepresidenti o qualsiasi altro deputato debitamente abilitato dal presidente del Parlamento europeo, consegnerà il premio nel corso di una cerimonia pubblica, che si svolgerà presso il luogo di residenza del vincitore.

CIVI EUROPAEO PRAEMIUM

Vincitori

- José María MUÑO A GANUZA
- Associação Nacional de Municípios Portugueses
- Kärntner Konsensgruppe
- Duna Televízió
- Verein zur Förderung des Städtepartnerschaft Leipzig-Travnik
- Lajos OSZLARI
- AEDE-Canarias
- Unrepresented Nations and Peoples Organisation (UNPO)
- Polska Akcja Humanitarna
- Naturpark Bayerischer Wald e.V.
- Divadlo z Pasáže
- Jochen GEWECKE
- Towarzystwo Bambrów Poznańskich
- Bürger Europas

-
- Federação de Associações de Juventude dos Açores
 - Πυροσβεστικό Σώμα Ελλάδος
 - Europees Musikfestival voor de Jeugd
 - Francisca SAUQUILLO PÉREZ del ARCO
 - Campus 15
 - Franz-Josef MEYER
 - Grażyna ORLOWSKA-SONDEJ
 - Donaubüro-Ulm
 - Kolpingjugend Europa
 - Ulla RÜDENHOLZ
 - Jean Pierre DAULOUEDE
 - Susanna LIPOVAC und Kinderberg International e.V.
 - Amministratori del Comune di Lula 2002-2007
 - Kolegium Europy Wschodniej im. Jana Nowaka-Jeziorańskiego
 - Santiago SÁNCHEZ-AGUSTINO RODRÍGUEZ
 - Tomasz RÓŻNIAK
 - Wojciech WRZESIŃSKI
 - Raissa MURUMETS
 - Emberi Jogi KÖZPONT
 - Michael NIELSEN
 - Luigi CIOTTI
 - G700 Blog
 - Oud Limburgse Schuttersfederatie
-

COMMISSIONE

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

Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2009/C 108/03)

Data di adozione della decisione	17.3.2009
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 756/07
Stato membro	Spagna
Regione	Cataluña
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Instrumentos de apoyo a las PYMEs Innovadoras de INVERTEC (Plan de actuaciones 2009-2011)
Base giuridica	Ley organica 6/2006 de 19 de Julio 2006 de reforma del Estatuto de Autonomía de Cataluña and Ley 12/2005 de 17 de noviembre 2005 de nueva regulación del Centre d'Innovació i Desenvolupament Empresarial
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Capitale di rischio, PMI
Forma dell'aiuto	Capitale di rischio
Dotazione di bilancio	Spesa annua prevista 8,3 Mio EUR Importo totale dell'aiuto previsto 25 Mio EUR
Intensità	—
Durata	fino al 31.12.2011
Settore economico	Tutti i settori
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Generalitat de Cataluña Gran Via de les Corts Catalanes, 69, 2a planta — 08010 Barcelona y Centro de Innovación y Desarrollo Empresarial (CIDEM) Paseo de Gràcia, 129 08008 Barcelona ESPAÑA
Altre informazioni	—

Il testo originale della decisione, della quale è stata soppressa ogni informazione confidenziale, è disponibile sul sito:

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

Data di adozione della decisione	25.2.2009
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 41/09
Stato membro	Germania
Regione	Thüringen
Titolo (e/o nome del beneficiario)	ERDF-Risikokapitalfonds Thüringen
Base giuridica	Investitionsleitfaden der Private Equity Thüringen GmbH & Co. KG
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Capitale di rischio
Forma dell'aiuto	Capitale di rischio
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 40 Mio EUR
Intensità	—
Durata	fino al 30.6.2009
Settore economico	Tutti i settori
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Private Equity Thüringen GmbH & Co. KG Gorkistraße 9 990984 Erfurt DEUTSCHLAND
Altre informazioni	—

Il testo originale della decisione, della quale è stata soppressa ogni informazione confidenziale, è disponibile sul sito:

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

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

11 maggio 2009

(2009/C 108/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3574	AUD	dollari australiani	1,7835
JPY	yen giapponesi	132,82	CAD	dollari canadesi	1,5676
DKK	corone danesi	7,4490	HKD	dollari di Hong Kong	10,5198
GBP	sterline inglesi	0,89860	NZD	dollari neozelandesi	2,2537
SEK	corone svedesi	10,5205	SGD	dollari di Singapore	1,9835
CHF	franchi svizzeri	1,5057	KRW	won sudcoreani	1 674,70
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	11,4055
NOK	corone norvegesi	8,7020	CNY	renminbi Yuan cinese	9,2615
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,3562
CZK	corone ceche	26,767	IDR	rupia indonesiana	14 114,82
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,7733
HUF	fiorini ungheresi	277,45	PHP	peso filippino	64,098
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	43,8726
LVL	lats lettoni	0,7092	THB	baht thailandese	46,980
PLN	zloty polacchi	4,3820	BRL	real brasiliano	2,8151
RON	leu rumeni	4,1599	MXN	peso messicano	17,8577
TRY	lire turche	2,1136	INR	rupia indiana	67,2050

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

CORTE DEI CONTI

Relazione speciale n. 10/2008 «L'aiuto allo sviluppo fornito dalla CE ai servizi sanitari nell'Africa subsahariana»

(2009/C 108/05)

La Corte dei conti europea informa che è stata pubblicata la sua relazione speciale n. 10/2008 «L'aiuto allo sviluppo fornito dalla CE ai servizi sanitari nell'Africa subsahariana».

La relazione è disponibile, per essere consultata o scaricata, sul sito Internet della Corte dei conti europea: www.eca.europa.eu

La relazione può anche essere ottenuta gratuitamente, in versione cartacea e CD-ROM, facendone richiesta alla Corte dei conti:

Corte dei conti europea
Unità «Comunicazione e relazioni»
12 rue Alcide De Gasperi
L-1615 Lussemburgo
LUXEMBOURG
Tel.: + (352) 4398-1
E-mail: euraud@eca.europa.eu

oppure compilando un buono d'ordine elettronico su EU-Bookshop.

Relazione speciale n. 12/2008 «Lo strumento per le politiche strutturali di preadesione (ISPA), 2000-2006»

(2009/C 108/06)

La Corte dei conti europea informa che è stata pubblicata la sua relazione speciale n. 12/2008 «Lo strumento per le politiche strutturali di preadesione (ISPA), 2000-2006».

La relazione è disponibile, per essere consultata o scaricata, sul sito Internet della Corte dei conti europea: www.eca.europa.eu

La relazione può anche essere ottenuta gratuitamente, in versione cartacea e CD-ROM, facendone richiesta alla Corte dei conti:

Corte dei conti europea
Unità «Comunicazione e relazioni»
12 rue Alcide De Gasperi
L-1615 Lussemburgo
LUXEMBOURG
Tel.: + (352) 4398-1
E-mail: euraud@eca.europa.eu

oppure compilando un buono d'ordine elettronico su EU-Bookshop.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Informazioni sintetiche comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi ai sensi del regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nella produzione di prodotti agricoli e recante modifica del regolamento (CE) n. 70/2001

(2009/C 108/07)

Aiuto N.: XA 38/09

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 5 milioni di EUR.

Stato membro: Repubblica federale di Germania

Intensità massima dell'aiuto: Fino al 100 %.

Regione: Freistaat Bayern (Baviera)

Data di applicazione: L'aiuto è concesso a decorrere dalla data della pubblicazione su Internet delle informazioni sintetiche concernenti l'aiuto.

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Übernahme eines Teils der Kosten für die Impfdurchführung im Rahmen einer Notimpfung gegen Blauzungenkrankheit bei Rindern.

Durata del regime o dell'aiuto individuale: 1 marzo 2009 al 31 dicembre 2009

Base giuridica:

Obiettivo dell'aiuto:

— Verordnung zum Schutz gegen die Blauzungenkrankheit (konsolidierte Fassung), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 22. August 2006 (elektronischer Bundesanzeiger Amtlicher Teil 43 2006 V1), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 6. Juli 2007 (Bundesgesetzblatt I Seite 1264), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 21. Dezember 2007 (Bundesgesetzblatt I Seite 3144), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Dezember 2008 (eBAnz AT142 2008 V1).

Per evitare la rapida propagazione della febbre catarrale e la conseguente minaccia per le aziende agricole, in tutta la Baviera occorre porre in essere rapidamente una campagna generalizzata di vaccinazione urgente. Sussiste quindi un interesse pubblico a un'immediata immunizzazione della popolazione animale per salvaguardare non solo il valore dei singoli capi di allevamento, ma soprattutto in primo luogo, per offrire copertura immunitaria alla popolazione animale interessata e ridurre i focolai di infezione da cui si propaga la malattia.

— Verordnung über bestimmte Impfstoffe zum Schutz vor der Blauzungenkrankheit vom 2. Mai 2008 (BAnz. 2008 Nr. 67 S. 1599).

Gli aiuti coprono i costi che gli allevatori sopportano per la somministrazione di vaccini per la prevenzione ed eradicazione della febbre catarrale degli ovini.

— Regolamento (CE) n. 1266/2007 della Commissione sulla lotta alla febbre catarrale.

I beneficiari sono le PMI ai sensi del regolamento (CE) n. 1857/2006.

— Satzung über die Leistungen der Bayerischen Tierseuchenkasse (Leistungssatzung) vom 16. Oktober 2008 (StAnz Nr. 43/2008), (XA 287/2008).

— Decisione della Commissione, del 28 novembre 2008, recante approvazione dei programmi annuali e pluriennali di eradicazione, lotta e sorveglianza di talune malattie animali e zoonosi presentati dagli Stati membri per il 2009 e gli anni successivi, nonché del contributo finanziario della Comunità a detti programmi (GU L 322 del 2.12.2008, pag. 39)

Gli aiuti non comportano pagamenti diretti in denaro ma sono erogati in natura sotto forma di servizi agevolati ai produttori. Il ministero del Land Baviera per l'Ambiente e la salute assume i costi del vaccino nei confronti del Fondo per le malattie degli animali del Land Baviera. Il Fondo per le malattie degli animali della Baviera assume le spese nei confronti dei veterinari che effettuano la vaccinazione. La scelta e l'incarico preventivo dei veterinari per la somministrazione del vaccino spetta all'allevatore.

L'aiuto non comprende misure il cui costo, conformemente al diritto comunitario, debba essere sostenuto dalle aziende agricole.

Assunzione dei costi di acquisizione dei vaccini per l'immunizzazione di base di bovini non ancora vaccinati e per i richiami di bovini vaccinati in Baviera. I costi complessivi della vaccinazione ammontano a circa 6,3 Mio EUR.

Base giuridica dell'aiuto: articolo 10, paragrafi 1, e da 3 a 8, del regolamento (CE) n. 1857/2006.

Settore economico: Allevatori (aziende agricole) di bovini.

Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto:

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Rosenkavalierplatz 2
Postfach 810140
81901 München
DEUTSCHLAND

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten
Referat C/6
Ludwigstr. 2
80539 München
DEUTSCHLAND

Indirizzo web:

Base giuridica:

<http://www.bundesrecht.juris.de/bundesrecht/blauzungenimpfstv/gesamt.pdf>

<http://www.lgl.bayern.de/tiergesundheit/blauzungenkrankheit.htm>

<http://portal.versorgungskammer.de/portal/page/portal/btsk/btskrg/leistungssatzung2009.pdf>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:322:0039:0049:DE:PDF>

Regime dell'aiuto:

<http://www.stmug.bayern.de/tiergesundheit/krankheiten/blauzunge/beihilfe.htm>

Altre informazioni: —

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso COMP/M.5377 — SNCF-VFE P/Bolloré/JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2009/C 108/08)

1. In data 4 maggio 2009 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 e a seguito di un rinvio in conformità dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Voyage France Europe Partenaires («VFE P», Francia), appartenente al gruppo SNCF, controllato dallo Stato francese, e Bolloré SA («Bolloré», Francia) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del succitato regolamento, il controllo comune di un'impresa comune («JV», Francia) mediante acquisto di quote in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

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

- VFE P: trasporto ferroviario di viaggiatori in Francia e all'estero,
- SNCF: servizi ferroviari per passeggeri e merci,
- Bolloré: holding articolata in sei poli di attività : i) produzione di beni industriali; ii) prestazione di servizi logistici e di trasporto; iii) distribuzione di prodotti petroliferi; iv) comunicazione e media; v) sfruttamento di piantagioni; vi) gestione di un portafoglio di partecipazioni,
- JV: commercializzazione e gestione di un servizio di accesso a Internet e di un servizio di portale multimediale sui treni ad alta velocità in Francia e all'estero.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. 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.

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 2 2964301 o 2967244) o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5377 — SNCF-VFE P/Bolloré/JV, al seguente indirizzo:

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

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

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

(2009/C 108/09)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CORNISH SARDINES»

N. CE: UK-PGI-0005-0589-23.1.2007

IGP (X) DOP ()

1. **Nome:**

«Cornish Sardines»

2. **Stato membro o paese terzo:**

Regno Unito

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

Classe 1.7 — pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. *Descrizione del prodotto designato dal nome di cui al punto 1:*

«Cornish Sardines» (sardine della Cornovaglia) è il nome attribuito al pesce pelagico della specie *Sardina pilchardus* catturato fino a sei miglia al largo della costa della Cornovaglia, sbarcato e sottoposto a lavorazione nella contea di Cornwall (Cornovaglia). Il nome comune di questo pesce è «sardina».

Le sardine della Cornovaglia presentano una colorazione verde argento o verde oliva sul dorso, con i fianchi dorati e riflessi dall'argenteo iridescente al bianco argenteo sul ventre. Sul fianco superiore si allinea una fila di chiazze scure, talvolta distribuite su una o due altre file sottostanti. La taglia del pesce può variare secondo la stagione. Un chilogrammo deve contenere dalle 9 alle 18 sardine.

La carne fresca ha una consistenza soda e fine, che si rammollisce e si deteriora rapidamente ed esponenzialmente a temperature superiori a 1 °C. Il sapore è più o meno pronunciato a seconda della freschezza del pesce e del tenore di grasso nella carne.

Le sardine di Cornovaglia fresche devono essere lucide e sode, con le scaglie per la maggior parte intatte e le branchie di colore rosa scuro o rosso. Devono essere carnose e avere odore di fresco. La migliore stagione per le sardine è la tarda estate, quando la carne è più umida e saporita. Le sardine della Cornovaglia possono essere vendute fresche o congelate.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. *Materie prime:*

Non pertinente

3.4. *Mangimi (solo per prodotti di origine animale):*

Non pertinente

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

Le sardine devono essere catturate nell'area sottoposta alla giurisdizione della Commissione per la pesca marittima della Cornovaglia (*Cornwall Sea Fisheries Committee — CSFC*), cioè fino a sei miglia al largo della costa della Cornovaglia, nonché sbarcate e lavorate nella contea di Cornwall (Cornovaglia).

Per lavorazione in questo contesto si intende una o più delle seguenti operazioni: sfilettatura, decapitazione, eviscerazione, congelamento, marinatura, salatura e condizionamento.

- Sfilettatura: separazione manuale o meccanica della testa e della spina dorsale dalla carne.
- Decapitazione ed eviscerazione: asportazione della testa e dei visceri, lasciando eventualmente la coda.
- Congelamento: l'intero prodotto è portato e mantenuto ad una temperatura inferiore a 0 °C, venendo così a solidificarsi.
- Salatura o marinatura: conservazione del prodotto mediante riduzione della fase acquosa, con l'aggiunta di sale e/o di acidi, in modo da creare un ambiente inospitale per i batteri della decomposizione.
- Condizionamento: imballaggio in recipienti individuali di meno di 10 kg.

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

Non pertinente

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Non pertinente

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

La contea di Cornwall (Cornovaglia), comprese le aree marine costiere sotto la giurisdizione della Commissione per la pesca marittima della Cornovaglia (*Cornwall Sea Fisheries Committee — CSFC*), cioè fino a sei miglia al largo della costa della Cornovaglia.

La giurisdizione del *Cornish Sea Fisheries District* (distretto di pesca marittima della Cornovaglia) è stata creata con il *Sea Fisheries Regulation Act* (legge per la regolamentazione della pesca marittima) del 1888 ed è abilitata ad emanare ordinanze per regolamentare la pesca marittima all'interno del distretto. La CSFC è competente ad applicare e a far rispettare la legislazione sulla pesca lungo la costa della Cornovaglia. Il distretto costiero si estende fino a sei miglia (circa 1 350 miglia nautiche) al largo della costa.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Particolarità della zona geografica:*

Esiste un legame molto stretto tra la zona geografica e le pratiche di pesca — cattura, sbarco e lavorazione — della sardina di Cornovaglia, che vengono esercitate secondo metodi tradizionali ampiamente documentati. La sardina della Cornovaglia è attirata nella zona geografica dalle condizioni ambientali favorevoli che trova nelle acque poco profonde delle insenature lungo la costa della Cornovaglia. Queste acque offrono l'ambiente preferito dalla sardina. L'oscillazione nord atlantica (NAO) è il principale fenomeno climatico che caratterizza la zona dell'Atlantico in cui è situata la Cornovaglia e determina generalmente l'andamento delle temperature e delle maree, dalle quali dipende a sua volta la localizzazione del fitoplancton di cui si nutrono le sardine.

Il particolare legame con la zona geografica consiste nel fatto che le sardine vengono pescate quando si spostano verso queste insenature poco profonde. Questa peculiare tecnica di pesca ricorda le pratiche tradizionali tramandate dalle passate generazioni.

Il pesce veniva tradizionalmente catturato nel momento in cui si avvicinava di più alla costa. In passato i banchi di sardine venivano avvistati da sentinelle appostate sulle scogliere, che facevano segno alle imbarcazioni di dirigersi verso il punto in cui era stato avvistato il banco. La zona era limitata alla linea di veduta dall'alto delle scogliere. Questa tradizione si è protratta fino ad oggi; la conoscenza dei luoghi in cui si radunano i pesci si è tramandata da una generazione all'altra, anche se l'avvistamento dall'alto della scogliera è stato soppiantato dalla moderna tecnologia. Il progresso tecnologico ha permesso di distanziarsi sempre più dalla costa, ma ancora oggi i pescherecci locali rimangono in vista della costa e seguono i banchi nel loro spostamento verso le acque basse. Il limite geografico delle operazioni di cattura corrisponde al limite di 6 miglia della CSFC, sicché la zona geografica coincide perfettamente con l'area di cattura della sardina.

Trattandosi di un pesce delicato, che deve essere sbarcato in breve tempo, i piccoli pescherecci che salpano dai porticcioli della zona — tutti situati in Cornovaglia — vi fanno ritorno senza indugio. Si tratta di una tradizione costante di questa attività di pesca.

5.2. Specificità del prodotto:

Il legame con la zona geografica è determinato da una lunga storia di pesca, sbarco e lavorazione della sardina con tecniche tradizionali nell'area specificata. Attualmente la pesca è praticata con tecniche moderne e sostenibili, che garantiscono una gestione oculata della risorsa ittica in questione.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la notorietà o altre caratteristiche del prodotto:

Cattura

Ad un certo punto del loro ciclo di vita, le sardine nuotano vicino alla riva; l'accostarsi dei banchi ha dato origine ai tradizionali metodi di pesca che, nel corso della storia, sono diventati un evento collettivo vissuto dalle comunità locali. Pescatori e abitanti del luogo collaboravano a tirare il pesce a riva.

Benché i metodi si siano evoluti, la pesca rimane una componente fondamentale dell'economia della Cornovaglia. Le 329 miglia del litorale cornico sono costellate di porti, porticcioli e cale da cui salpano ancora oggi i pescherecci dediti alla pesca della sardina.

L'esperienza acquisita dai pescatori della Cornovaglia testimonia di una secolare tradizione di pesca nella zona. Le competenze tramandatesi da una generazione all'altra sono, tra l'altro, l'abilità di reperire le sardine e il tocco esperto e delicato nel maneggiare gli attrezzi da pesca.

Una buona retata dipende anche dalla tradizione di pesca in gruppo, costituita dalla collaborazione di più pescherecci originari di uno stesso porto o appartenenti alla stessa impresa.

Sbarco e lavorazione

In passato ogni porto disponeva di attrezzature per il magazzinaggio e la lavorazione («cantine del pesce») e la popolazione locale dava una mano per assicurare che i prodotti ittici fossero apprestati nel più breve tempo possibile. Anche oggi, il pesce deve essere sbarcato rapidamente a causa della sua costituzione delicata. Al ritorno dei pescherecci nei vari porti della Cornovaglia, il pescato viene trasportato negli stabilimenti della regione per essere condizionato, immagazzinato, lavorato.

La lavorazione avviene nella zona delimitata della contea di Cornwall. Si tratta della stessa zona di porticcioli e insenature nella quale il pesce veniva tradizionalmente lavorato in passato. La tecnologia moderna, le norme di igiene e la pressione dell'edilizia sulla costa hanno spostato la lavorazione del pesce dalle «cantine» dei villaggi agli stabilimenti costruiti nei siti industriali, ma questi si trovano comunque tutti nel territorio della Cornovaglia e sono caratteristici della zona geografica.

Le sardine destinate al mercato del fresco sono trasportate intere, su ghiaccio e in cassette refrigerate da 10 kg o meno. Altrimenti il pesce viene congelato e condizionato in scatole o sacchi per essere depositato in magazzini frigoriferi prima della distribuzione ai clienti. Ogni fase della lavorazione deve avere luogo nel territorio della Cornovaglia.

Reputazione

Il nome Cornwall (Cornovaglia) e l'aggettivo «Cornish» (cornico) sono utilizzati da secoli per i prodotti ittici e sono quindi fortemente legati alla reputazione del pesce catturato, sbarcato e lavorato nella zona geografica.

Le prime esportazioni documentate di sardine in salamoia dal porto di Looe in Cornovaglia risalgono al 1555. Nel XVII e XVIII secolo, queste esportazioni sono diventate uno dei capisaldi dell'industria della pesca della Cornovaglia, con sbarchi che hanno raggiunto il massimo storico di circa 16 000 tonnellate nel 1871. I principali destinatari erano i paesi cattolici d'Europa, in particolare l'Italia dove il prodotto era noto, nel nord, con il nome di «Salacche Inglesi».

L'uso del nome *Cornish Sardine* e la reputazione del prodotto si sono diffusi negli ultimi dieci anni grazie all'infaticabile impegno degli operatori aderenti alla *Cornish Sardine Management Association* (Associazione per la gestione della sardina della Cornovaglia) e all'eccellente qualità dei loro prodotti. Le *Cornish Sardines* registrano un volume di vendite in costante crescita sul mercato al dettaglio, soprattutto nel Regno Unito dove hanno acquisito un marchio di distinzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/documents/cornishsardines-pdo.pdf>

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

(2009/C 108/10)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO»

N. CE: IT-PDO-0005-0580-22.12.2006

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Formaggio di Fossa di Sogliano»

2. Stato membro o Paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto (Allegato II):

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):

All'atto della sua immissione al consumo il «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. si presenta con le seguenti caratteristiche. La parte esterna del prodotto finito varia dal colore bianco avorio al giallo ambrato.

Alla fine della stagionatura il peso delle singole forme del «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. varia da grammi 500 (cinquecento) a grammi 1 900 (millenovecento). I formaggi hanno forme irregolari, caratterizzate da arrotondamenti e depressioni, la superficie si presenta prevalentemente umida e grassa, in alcuni casi può essere ricoperta di grasso condensato e muffe facilmente asportabili con leggera raschiatura. La presenza di piccole screpolature ed eventuali macchie giallo ocra, più o meno intense, sulla superficie, rientrano nelle caratteristiche del prodotto. La buccia è assente o appena accennata. La pasta interna è di consistenza semi dura, facilmente friabile, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino. L'odore e' caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo.

Il sapore varia a seconda della composizione del formaggio stagionato, secondo le seguenti caratteristiche:

— il pecorino presenta un gusto aromatico e sapore fragrante, intenso e gradevole, leggermente piccante, in modo più o meno accentuato;

— il vaccino è fine e delicato, moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro;

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

— il misto presenta sapore gradevole ed equilibrato tra il saporito e l'amabile con sentori amarognoli.

Il «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. , non presenta più netta distinzione tra pasta e crosta , pertanto viene consumato nella sua totalità senza togliere la parte esterna della crosta; eventualmente se sono evidenti macchie o addensamenti di grasso questi vanno tolti con una leggera raschiatura della superficie.

La quantità di grasso sulla sostanza secca è superiore al 32 %.

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

La materia prima per la produzione del «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP è costituita dal latte ovino e bovino proveniente da allevamenti situati nella zona geografica delimitata. Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona Italiana, la Bruna Alpina, la Pezzata Rossa e relative meticcie, mentre le razze ovine sono la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabianese la delle Langhe e la Pinzirita e relative meticcie.

Il latte impiegato proviene da 2 mungiture giornaliere. Il formaggio deve essere prodotto con l'impiego esclusivo o la miscela delle seguenti tipologie di latte:

— latte ovino intero: PECORINO

— latte vaccino intero: VACCINO

— miscela di latte intero vaccino (massimo 80 %) e di latte intero ovino (minimo 20 %): MISTO

Le caratteristiche del latte sono:

LATTE BOVINO

Grasso p/v % = > 3,4

Proteine p/v % = > 3,0

Carica batterica UF/ml = < 100 000

Cellule somatiche/ml = < 350 000

Sporigeni Anaerobi/litro assenti

Sostanze inibenti assenti

Punto crioscopico °C = < 0,520

LATTE OVINO

Grasso p/v % = > 6,0

Proteine p/v % = > 5,4

Carica batterica UF/ml = < 1 400 000

Cellule somatiche/ml = < 1 400 000

Sostanze inibenti assenti

Viene utilizzato latte crudo, ma è consentito l'utilizzo di latte pastorizzato. È vietato l'uso di additivi.

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

Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo. L'alimentazione base del bestiame stabulato è costituita da foraggi, composti da graminacee e leguminose raccolte da prati monofiti, oligofiti e polifiti dei territori regionali, individuati al punto 4, che attraverso il clima e le caratteristiche del suolo determinano la qualità della produzione del latte. Gli animali al pascolo utilizzano le stesse essenze foraggere utilizzate per la fienagione ed i pascoli polifiti spontanei ricchi di flora con specie vegetali erbacee, arbustive e arboree. I foraggi affienati o verdi ed il pascolo possono essere integrati da mangimi semplici (un solo tipo di granaglie) o composti (più tipi di granaglie), con eventuale aggiunta di prodotti minerali/vitaminici. L'integrazione della dieta con mangimi, non deve superare il 30 % della razione giornaliera totale. Non è ammesso l'uso di insilati.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione e di infossatura che concorrono alla produzione della DOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» devono avvenire nella zona geografica individuata al punto 4.

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

Il «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP viene distribuito confezionato per proteggere le caratteristiche del prodotto secondo le seguenti modalità di confezionamento:

- A. vendita nei sacchi di stagionatura;
- B. vendita delle forme intere o porzionate in confezioni sottovuoto
- C. vendita delle forme intere o porzionate in vaschette filmate
- D. vendita delle forme intere o porzionate in incarti con carta atta ad uso alimentare.

Le confezioni suddette di «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP possono essere contenute in imballi costituiti da sacchetti di tessuto o incarti o da cassette di legno o di cartone.

Le operazioni di porzionatura di confezionamento devono avvenire nella zona delimitata al punto 4 in quanto i formaggi dopo il periodo di infossatura non presentano più la netta distinzione tra la pasta e la crosta per l'effetto della fermentazione anaerobica avvenuta in questa fase della lavorazione e le forme si presentano umide e unte ed indifese verso i processi di essiccazione e di indurimento. Occorre pertanto che il prodotto venga confezionato prima della distribuzione commerciale per evitare la formazione di crepe e fessure nella pasta e per proteggere le caratteristiche del prodotto.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Sulla etichetta devono comparire a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità, alle prescrizioni del Reg. CE n. 1898/2006 e successive modifiche) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

la tipologia di latte utilizzato (Pecorino, Vaccino, Misto);

la dicitura «da latte crudo» per i formaggi prodotti senza pastorizzazione del latte;

il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del caseificatore o dell'infossatore la sede del confezionatore se il prodotto è confezionato da azienda diversa dalle precedenti categorie;

il numero di riconoscimento dello stabilimento di infossatura indicando PRM per la stagionatura primaverile e EST per quella estiva.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Il logo della DOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» è costituito dalla forma stilizzata di una fossa, i cui contorni esterni, a forma di trapezio isoscele, rappresentano la pietra arenaria e i cui contorni interni, rappresentano le forme dei formaggi che fuoriescono dalla base minore aperta, del trapezio isoscele. Al centro della fossa è situato il simbolo araldico della Signoria Malatesta, un elefantino. I disegni sono in rosso su base giallo-paglierino. Sotto il semicerchio che delimita la base maggiore del trapezio, nella prima riga si trova la dicitura FORMAGGIO DI FOSSA e nella seconda riga la dicitura DI SOGLIANO D.O.P. A semicerchio attorno alla parte laterale superiore della fossa stilizzata è riportata la scritta «Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane» a dimostrazione della continuità storica e del legame con il territorio.

La superficie occupata dal logo di identificazione sopra specificato, non dovrà essere inferiore al 25 % della superficie totale dell'etichetta.



4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione del «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. comprende l'intero territorio delle province di Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino; Ancona; Macerata; Ascoli Piceno e parte del territorio della Provincia di Bologna, limitatamente ai Comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'area di produzione del «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP si sviluppa lungo il crinale pedecollinare e collinare della dorsale appenninica tra Romagna e Marche. Le caratteristiche geomorfologiche sono i sedimenti argillosi, sabbiosi o alternanze di essi, appartenenti ai depositi del Pliocene inferiore e del Quaternario attuale. I siti dove lavorano le fosse, sono scavate in una formazione che è composta da una serie di arenarie micaceo-feldespatiche, in generale poco cementate, di colore giallo-bruno o giallastre, in strati dello spessore variabile dai 30/40 cm a 1 m. circa, con alternanze di sottili livelli di argille marnose grigie e grigio-azzurre.

5.2. Specificità del prodotto:

Il «Formaggio di Fossa di Sogliano», si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica per l'odore caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo. Tali caratteristiche sono strettamente legate al metodo di ottenimento in cui la fase di stagionatura in fossa rappresenta sicuramente un elemento specifico. Prima dell'infossatura del formaggio le fosse vanno adeguatamente preparate secondo la seguente metodologia: durante il periodo di riposo la fossa viene tenuta chiusa tramite copertura di legno, e aggiunta di sabbia o sassi; per l'utilizzo viene aperta e aerata, poi sanificata con fuoco e fumo, incendiando al suo interno piccole quantità di paglia di grano. Spento il fuoco si procede alla pulizia, eliminando ogni residuo di cenere; si realizza sul fondo un pavimento sopra elevato, tramite l'utilizzo di tavole di legno non trattato, questo consentirà il deflusso dei liquidi grassi prodotti dalla fermentazione del formaggio, durante la stagionatura; viene fatto il rivestimento delle pareti con uno strato minimo di 10 cm. di paglia di grano, sorretto da uno steccato verticale di canne; la fossa viene riempita accatastando i sacchi di formaggio, fino all'imboccatura; dopo un periodo di assestamento, non superiore ai 10 giorni, la fossa può essere rimboccata con aggiunta di prodotto analogo, nello spazio che si è creato; riempita la fossa, la bocca viene coperta con teli non colorati e idonei all'uso alimentare, e/o paglia, atti ad evitare la traspirazione. La fossa viene quindi chiusa tramite l'apposizione di un coperchio di legno sigillato con gesso o malta di arenaria calcidrata. E' ammessa l'ulteriore copertura con sassi, polvere di arenaria, sabbia e/o tavole. Da questo momento comincia la stagionatura. È vietata l'apertura delle fosse durante l'intero periodo di stagionatura. L'infossatura varia da un minimo di 80 giorni ad un massimo di 100 giorni.

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

La domanda di registrazione del «Formaggio di Fossa di Sogliano» è giustificata dalle caratteristiche del tutto uniche del processo produttivo, indissolubilmente correlato allo specifico ambiente geologico e climatico nonché alla tradizione propriamente locale, leale e costante nel corso dei secoli, di cui sono abili detentori solo gli infossatori del luogo che si sono tramandati conoscenza e "sensibilità" di generazione in generazione. La tradizione di infossare si introdusse durante il Medioevo e divenne ben presto parte integrante della civiltà contadina del territorio compreso tra le valli del Rubicone e del Marecchia, fino al fiume Esino, a cavallo della Romagna e delle Marche. L'uso di infossare era naturalmente legato alle necessità di conservazione del prodotto, nonché al desiderio di proteggerlo dalle razzie delle tribù ed eserciti che, nel corso dei secoli, cercarono di occupare il territorio. Le Fosse venivano scavate artificialmente nella roccia viva di arenaria e lasciate grezze. Tale operazione divenne poi così frequente da essere soggetta a precise norme legislative. Le prime documentazioni riguardanti le fosse e le tecniche di infossatura, risalgono al XIV secolo e appartengono agli archivi della famiglia Malatesta, proprietaria del territorio. A partire dal 1350 la Signoria dei Malatesta istituì la Compagnia dell'Abbondanza dentro la cinta muraria, nei castrum, e nelle tumbae, case coloniche sparse sul territorio. Le fosse erano usate per custodire, celare, preservare cereali, generi alimentari di varia natura e per stagionare il formaggio, in caso di assedio, epidemia, carestia e per sottrarlo alle durissime clausole dei contratti che regolavano le colonie. Nel corso dei secoli l'usanza si è mantenuta costante e leale, secondo le regole stabilite dai codici malatestiani.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

sul seguente link

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (www.politicheagricole.it) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione

2009/C 108/08	Notifica preventiva di concentrazione — (Caso COMP/M.5377 — SNCF-VFE P/Bolloré/JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	10
---------------	--	----

ALTRI ATTI

Commissione

2009/C 108/09	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	11
2009/C 108/10	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	15



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2009 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 000 EUR all'anno (*)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	100 EUR al mese (*)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + CD-ROM annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	700 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	70 EUR al mese
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	40 EUR al mese
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	500 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	360 EUR all'anno (= 30 EUR al mese)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

(*) Vendita a numero: - fino a 32 pagine: 6 EUR
 - da 33 a 64 pagine: 12 EUR
 - oltre 64 pagine: prezzo fissato caso per caso

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 non sono temporaneamente 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 CD-ROM 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

Le pubblicazioni a pagamento dell'Ufficio delle pubblicazioni sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è disponibile 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. Questo sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* e comprende anche i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori della legislazione.

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