

Gazzetta ufficiale

C 320

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

52° anno
24 dicembre 2009

<u>Numero d'informazione</u>	Sommar	Pagina
------------------------------	--------	--------

II *Comunicazioni*

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione

2009/C 320/01	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
2009/C 320/02	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 320/03	Tassi di cambio dell'euro	5
---------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

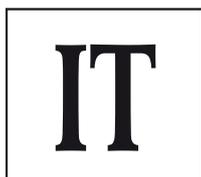
2009/C 320/04	Informazioni sintetiche comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi ai sensi del regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nella produzione di prodotti agricoli e recante modifica del regolamento (CE) n. 70/2001	6
2009/C 320/05	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	10
2009/C 320/06	Elenco dei porti negli Stati membri dell'UE in cui sono consentiti sbarchi e trasbordi di prodotti della pesca e servizi portuali accessibili ai pescherecci di paesi terzi, ai sensi dell'articolo 5 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio	13
2009/C 320/07	Elenco degli Stati membri ed autorità competenti ai sensi degli articoli 15 paragrafo 2, 17 paragrafo 8 e 21 paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio	17
2009/C 320/08	Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Oneri di servizio pubblico in relazione a servizi aerei di linea ⁽¹⁾ ...	21

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione

2009/C 320/09	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5744 — Toray/TCC/JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	22
---------------	---	----



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

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**

(2009/C 320/01)

Data di adozione della decisione	19.11.2009
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 592/08
Stato membro	Repubblica slovacca
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Pomoc na školenie a poradenské služby pre lesníkov vrátane vypracovania projektov na odborné hospodárenie v lesoch
Base giuridica	Zákon č. 326/2005 Z. z. o lesoch v znení neskorších predpisov Zákon č. 523/2004 Z. z. o rozpočtových pravidlách verejnej správy v znení neskorších predpisov Zákon č. 231/1999 Z. z. o štátnej pomoci v znení neskorších predpisov Schéma štátnej pomoci na školenia, poradenstvo a plány na odborné hospodárenie v lesoch
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Silvicoltura
Forma dell'aiuto	Servizio agevolato
Dotazione di bilancio	Totale: circa 4,96 milioni di EUR (149,50 milioni di SKK) Annuale: circa 0,83 milioni di EUR (25 milioni di SKK)
Intensità	100 % dei costi ammissibili
Durata	Data dell'approvazione da parte della Commissione fino al 31 dicembre 2013
Settore economico	Silvicoltura
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministero dell'Agricoltura della Repubblica slovacca Dobrovičova 12 812 66 Bratislava SLOVENSKO/SLOVAKIA
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

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

Data di adozione della decisione	19.11.2009
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 310/09
Stato membro	Italia
Regione	Lombardia
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Imboschimento, ricostituzione del potenziale forestale e interventi preventivi
Base giuridica	Programma di sviluppo rurale della Regione Lombardia per il periodo di programmazione 2007-2013 (misure 221, 223 e 226)
Tipo di misura	Regime di aiuti
Obiettivo	Sviluppo rurale: miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale
Forma dell'aiuto	Sovvenzione
Dotazione di bilancio	53 260 815 EUR per l'intero periodo di programmazione
Intensità	Fino al 100 %
Durata	Fino al 31 dicembre 2013
Settore economico	Silvicoltura
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Regione Lombardia Direzione Generale Agricoltura Via Pola 12/14 20124 Milano MI ITALIA
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:
http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	20.11.2009
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 439/09
Stato membro	Italia
Regione	Valle d'Aosta
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Disciplina degli aiuti regionali in materia di foreste
Base giuridica	—
Tipo di misura	Regime di aiuti
Obiettivo	Aiuti al settore forestale
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta
Dotazione di bilancio	Spesa massima annuale: 1,35 milioni di EUR per il 2009, 2,43 milioni di EUR per il 2010, 2,93 milioni di EUR per il 2011 (importi provvisori per i prossimi anni in linea con le previsioni di bilancio triennali) Importo massimo complessivo: 15 milioni di EUR

Intensità	Max. 100 % dei costi ammissibili
Durata	2009-2015
Settore economico	Settore forestale
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Regione Autonoma Valle d'Aosta Amerique 127/A 11020 Quart AO ITALIA
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:
http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

—————

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 320/02)

Data di adozione della decisione	19.11.2009
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	NN 43/09
Stato membro	Paesi Bassi
Regione	Groningen
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Maatregelen ten gunste van Groningen Aiport NV
Base giuridica	Overeenkomst beëindiging subsidierelatie Staat/GAE Overeenkomst inzake baanverlenging en waarde luchthaven terreinen GAE
Tipo di misura	Aiuto individuale
Obiettivo	Sviluppo regionale
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 21,32 Mio EUR
Intensità	100 %
Durata	—
Settore economico	Trasporti
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministerie van Verkeer en Waterstaat Plesmanweg 1-6 2597 JG Den Haag Postbus 20 904 — 2500 EX Den Haag NEDERLAND
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

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

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

23 dicembre 2009

(2009/C 320/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,4276	AUD	dollari australiani	1,6270
JPY	yen giapponesi	130,95	CAD	dollari canadesi	1,4983
DKK	corone danesi	7,4433	HKD	dollari di Hong Kong	11,0698
GBP	sterline inglesi	0,89470	NZD	dollari neozelandesi	2,0345
SEK	corone svedesi	10,4511	SGD	dollari di Singapore	2,0142
CHF	franchi svizzeri	1,4895	KRW	won sudcoreani	1 689,95
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,8969
NOK	corone norvegesi	8,3525	CNY	renminbi Yuan cinese	9,7482
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,2940
CZK	corone ceche	26,403	IDR	rupia indonesiana	13 574,46
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,9074
HUF	fiorini ungheresi	273,70	PHP	peso filippino	66,403
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	43,1707
LVL	lats lettoni	0,7082	THB	baht thailandese	47,603
PLN	zloty polacchi	4,1723	BRL	real brasiliano	2,5370
RON	leu rumeni	4,1937	MXN	peso messicano	18,3732
TRY	lire turche	2,1784	INR	rupia indiana	66,8470

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

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 320/04)

Aiuto n.: XA 215/09

Stato membro: Francia

Regione: Département de la Seine-Maritime

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Aides aux diagnostics d'installation des exploitations ne bénéficiant pas d'une Dotation Jeune Agriculteur (Seine-Maritime)

Base giuridica: Articles L1511-2, L3231-2 et 3232-1 du Code Général des Collectivités Territoriales; délibération du Conseil général du 31 mars 2009 relative à la politique agricole départementale de la période 2009-2012.

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 20 000 EUR all'anno.

Intensità massima di aiuti: 50 %.

Data di applicazione: Dalla data di ricevimento da parte della Commissione.

Durata del regime o dell'aiuto individuale: Periodo 2009-2012.

Obiettivo dell'aiuto:

L'obiettivo di tale dispositivo è di permettere ai futuri insediati che non rispondano ai criteri d'accesso alla dotazione per i giovani agricoltori di realizzare uno studio preliminare tecnico ed economico del loro progetto d'insediamento. Tale studio preliminare deve permettere di verificare la redditività economica del progetto e di facilitare l'accesso al credito cosicché l'azienda possa disporre di uno studio affidabile da presentare alle banche in vista di eventuali prestiti. Tale dispositivo deve permettere di limitare gli insediamenti agricoli a condizioni dal punto di vista economico non florido e di lottare contro la precarietà delle aziende.

Gli aiuti saranno concessi nel rispetto dell'articolo 15 del regolamento (CE) n. 1857/2006.

Settore economico: Tutto il settore agricolo.

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

Monsieur le Président du Département de Seine-Maritime
Quai Jean Moulin
76101 Rouen Cedex 1
FRANCE

Sito web:

<http://www.seinemaritime.net/guidedes aides/medias/File/aide-aux-diagnostic-d-installation-des-exploitants-ne-beneficiant-pas-de-la-dotation-jeune-agriculteur-t2.pdf>

Altre informazioni: —

Aiuto n.: XA 216/09

Stato membro: Francia

Regione: Département de la Seine-Maritime

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Aides aux études technico-économiques et juridiques préalables à une diversification (Seine-Maritime)

Base giuridica: Articles L1511-2, L3231-2 et 3232-1 du Code Général des Collectivités Territoriales; délibération du Conseil général du 31 mars 2009 relative à la politique agricole départementale de la période 2009-2012.

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 75 000 EUR l'anno.

Intensità massima di aiuti: 50 %.

Data di applicazione: Dalla data di ricevimento da parte della Commissione.

Durata del regime o dell'aiuto individuale: Periodo 2009-2012.

Obiettivo dell'aiuto:

L'obiettivo di tale dispositivo è di permettere alle aziende agricole interessate da un progetto di diversificazione di ottenere il know-how sulla fattibilità del rispettivo progetto.

Gli studi saranno limitati ai progetti di diversificazione che rimangano nel settore della produzione primaria dei prodotti agricoli o della commercializzazione nei locali aziendali dei prodotti animali o vegetali destinati alla prima vendita.

Tale studio dovrà inoltre facilitare l'accesso al credito permettendo alle aziende di disporre di uno studio preciso e affidabile per trattare eventuali accordi in ordine a prestiti concessi da istituti bancari.

Gli aiuti saranno concessi nel rispetto dell'articolo 15 del regolamento (CE) n. 1857/2006.

Settore economico: Tutto il settore agricolo.

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

Monsieur le Président du Département de Seine-Maritime
Quai Jean Moulin
76101 Rouen Cedex 1
FRANCE

Sito web:

<http://www.seinemaritime.net/guidedes aides/medias/File/etude-technico-economique-et-juridique-de-diversification-t2.pdf>

Altre informazioni: —

Aiuto n.: XA 219/09

Stato membro: Francia

Regione: Département de la Seine-Maritime

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Aides à la certification annuelle «Agriculture Biologique» (Seine-Maritime).

Base giuridica: Articles L1511-2, L3231-2 et 3232-1 du Code Général des Collectivités Territoriales; délibération du Conseil général du 31 mars 2009 relative à la politique agricole départementale pour la période 2009-2012.

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 10 000 EUR l'anno.

Intensità massima di aiuti: 50 % del costo della prestazione, con il massimale di un aiuto fissato a 200 EUR a prestazione.

Data di applicazione: Dalla data della ricezione da parte della Commissione.

Durata del regime o dell'aiuto individuale: periodo 2009-2012.

Obiettivo dell'aiuto:

Il numero di aziende agricole certificate AB (agricoltura biologica) in Seine-Maritime è relativamente basso. L'oggetto di tale aiuto è di incoraggiare tale tipo di produzione con aiuti sul costo della certificazione per gli agricoltori che si impegnano per le loro aziende a effettuare tale certificazione.

Nel caso di cumulo con altri aiuti statali, di enti pubblici o collettività, sia pure con la rigorosa osservanza del limite degli aiuti stabilito dall'articolo 14 del regolamento (CE) n. 1857/2006, questo strumento deve promuovere lo sviluppo dell'agricoltura ecologica in questo dipartimento.

Gli aiuti saranno concessi nel rispetto dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 1857/2006.

Settore economico: Tutto il settore agricolo.

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

Monsieur le Président du Département de Seine-Maritime
Quai Jean Moulin
76101 Rouen Cedex 1
FRANCE

Sito web:

<http://www.seinemaritime.net/guidedes aides/medias/File/aide-a-la-certification-annuelle-agriculture-biologique-+-formulaire-t2.pdf>

Altre informazioni: —

Aiuto n.: XA 224/09

Stato membro: Italia

Regione: Toscana

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Attività di divulgazione in merito alla assicurabilità delle produzioni agricole e zootecniche da eventi atmosferici, epizootie e danni da animali predatori

Base giuridica: L.R. 24 gennaio 2006, n. 1 «Disciplina degli interventi regionali in materia di agricoltura e di sviluppo rurale».

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 0,100 milioni di euro per l'anno 2009.

Intensità massima di aiuti: 80 %

Data di applicazione: A decorrere dalla data di pubblicazione del numero di registrazione della domanda di esenzione sul sito della Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale della Commissione.

Durata del regime o dell'aiuto individuale: 31 dicembre 2009.

Obiettivo dell'aiuto:

Assistenza tecnica [articolo 15 del regolamento (CE) n. 1857/2006], ed in particolare:

- a) prestazioni di assistenza tecnica nel settore agricolo relativamente alla istruzione generale e formazione degli agricoltori [spese inerenti l'organizzazione del programma di formazione comma 2 lettera a) alinea «i»];

- b) servizi di consulenza forniti da terzi [a carattere non continuativo, comma 2 lett. c)],
- c) organizzazione e partecipazione a forum [spese di pubblicazione e affitto degli stand, comma 2 lett. d) alinea «iii» e «iv»].

Settore economico:

Codice NACE

A10601 — Attività di supporto alla produzione vegetale;

A10602 — Attività di supporto alla produzione animale.

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

Regione Toscana
Palazzo Strozzi Sacratì
Piazza del Duomo 10
50122 Firenze FI
ITALIA

Sito web:

http://www.regione.toscana.it/regione/export/RT/sito-RT/Contenuti/sezioni/agricoltura/aziende_agricole/rubriche/opportunita_scadenze/visualizza_asset.html_1224200525.html

Altre informazioni: —**Aiuto n.:** XA 229/09**Stato membro:** Polonia**Regione:** Obszar całego kraju

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Program pomocy dla rodzin rolniczych, w których gospodarstw rolnych i działach specjalnych produkcji rolnej powstały szkody spowodowane przez powódź w 2009 r.

Base giuridica: Uchwała nr 137/2009 Rady Ministrów z dnia 11 sierpnia 2009 r. w sprawie ustanowienia programu pomocy dla rodzin rolniczych, w których gospodarstw rolnych i działach specjalnych produkcji rolnej powstały szkody spowodowane przez powódź w 2009 r.

e

l'articolo 11 del regolamento (CE) n. 1857/2006 del 15 dicembre 2006 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 (GU L 358 del 16.12.2006, pag. 3).

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: Le risorse finanziarie nazionali per tutte le forme di aiuti a favore delle aziende agricole possono ammontare ad un importo complessivo di 190 milioni di PLN.

Intensità massima di aiuti:

- 1) colture, ad esempio piante coltivate in terreni agricoli per uso successivo:
- a) l'80 % della perdita di reddito calcolata dal governo regionale a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1857/2006; o

- b) il 90 % della perdita di reddito calcolata dal governo regionale a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1857/2006, per le aziende agricole site nelle zone di montagna ed in altre zone svantaggiate, come definite nelle norme relative al sostegno allo sviluppo rurale cofinanziato dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale o per i siti Natura 2000 e nelle zone interessate dall'attuazione della direttiva quadro sulle acque;

- 2) edifici per il bestiame, magazzini, serre ed altri edifici e strutture ad uso agricolo nonché trattori, macchinari ed attrezzature agricole e bestiame:

- a) l'80 % dell'intensità lorda dell'aiuto di cui all'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1857/2006, calcolata in base alle spese effettivamente sostenute;

- b) il 90 % dell'intensità lorda dell'aiuto di cui all'articolo 11, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 1857/2006, calcolata in base alle spese effettivamente sostenute, nelle zone svantaggiate, come definite nelle norme relative al sostegno allo sviluppo rurale cofinanziato dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale, o nei siti Natura 2000 e nelle zone interessate dall'attuazione della direttiva quadro sulle acque.

Data di applicazione: L'aiuto può essere erogato a decorrere dalla data di pubblicazione del numero di identificazione del regime di aiuto sul sito internet della Commissione.

Durata del regime di aiuto individuale: Fino al 31 agosto 2010.

Obiettivo dell'aiuto: Aiutare le famiglie degli imprenditori agricoli a superare le difficoltà finanziarie temporanee dovute ai danni a colture, edifici per il bestiame, magazzini, serre ed altri edifici e strutture ad uso agricolo nonché trattori, macchinari ed attrezzature agricole e bestiame, ai sensi dell'articolo 11 del regolamento (CE) n. 1857/2006.

Settore economico: Agricoltura.

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

- 1) Forma di aiuto

Aiuti al pagamento degli interessi di prestiti destinati a far fronte alle calamità.

Autorità: Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa

Indirizzo:

Al. Jana Pawła II 70
00-175 Warszawa
POLSKA/POLAND

- 2) Forma di aiuto:

Riduzioni ed esenzioni per il pagamento dei contributi previdenziali e il saldo dei pagamenti arretrati, sotto forma di dilazione di pagamento dei contributi o loro rateizzazione; detrazione totale o parziale dei contributi.

Autorità: Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego

Indirizzo:

Al. Niepodległości 190
00-608 Warszawa
POLSKA/POLAND

3) Forma di aiuto:

Dilazione e rateizzazione dei pagamenti nell'ambito di contratti di vendita e di affitto della ZWRSP (Agenzia fondiaria agricola del ministero del Tesoro), senza applicazione di oneri e di interessi durante il periodo di dilazione; riduzioni e detrazione di rate per il pagamento di canoni d'affitto.

Autorità: Agencja Nieruchomości Rolnych

Indirizzo:

ul. Dolańskiego 2
00-215 Warszawa
POLSKA/POLAND

4) Forma di aiuto:

Agevolazioni fiscali a favore del settore agricolo.

Autorità: Sindaco del comune, paese o città.

Indirizzo: Variabile a seconda dell'ubicazione del terreno agricolo.

5) Forma di aiuto:

Assistenza sociale sotto forma di pagamento una tantum.

Autorità: Centri di assistenza sociale.

Indirizzo: Variabile a seconda del luogo di residenza dell'imprenditore agricolo.

Sito web:

<http://www.minrol.gov.pl/>, link «Pomoc dla rodzin rolniczych, w których gospodarstwach rolnych i działach specjalnych produkcji rolnej powstały szkody spowodowane przez powódź w 2009 r.»

Altre informazioni: —

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 320/05)

Aiuto n.: XA 206/09

Stato membro: Spagna

Regione: Regione di Murcia

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Ayudas a las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias en la Región de Murcia.

Base giuridica: Proyecto de Orden de la Consejería de Agricultura y Agua, que establece las bases reguladoras de concesión de ayudas a las Organizaciones Interprofesionales Agroalimentarias en la Región de Murcia.

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 0,240 milioni di EUR

Intensità massima di aiuti: 0,70

Data di applicazione: 1° gennaio 2010

Durata del regime o dell'aiuto individuale: 31 dicembre 2013

Obiettivo dell'aiuto: Prestazioni di assistenza tecnica [articolo 15 del regolamento (CE) n. 1857/2006].

Settore economico:

Codice NACE;

A1 — Produzioni vegetali, caccia e servizi connessi.

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

Gines Vivancos Mateo
Director General de Industrias y Asociacionismo Agrario
Consejería de Agricultura y Agua
Plaza Juan XXIII, s/n
30008 Murcia
ESPAÑA

Sito web:

[http://www.carm.es/neweb2/servlet/integra.servlets.ControlPublico?IDCONTENIDO=12950&IDTIPO=100&RASTRO=c428\\$m](http://www.carm.es/neweb2/servlet/integra.servlets.ControlPublico?IDCONTENIDO=12950&IDTIPO=100&RASTRO=c428$m)

Altre informazioni: I beneficiari di questi aiuti sono organizzazioni interprofessionali agroalimentari legalmente costituite e riconosciute ai sensi della Ley 38/1994, che rappresentino una

significativa proporzione del settore agrario della regione di Murcia, svolgano attività intese a prestare assistenza tecnica ai produttori primari (agricoltori), e che costituiscano PMI conformemente alla definizione della raccomandazione 2003/361/CE della Commissione.

Aiuto n.: XA 235/09

Stato membro: Repubblica ceca

Regione: —

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Finanční podpora pojištění

Base giuridica: § 2da zákona č. 252/1997 Sb., o zemědělství, ve znění pozdější předpisů, zásady pro poskytování finanční podpory pojištění PGRLF, a.s.

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 500 000 000 CZK

Intensità massima di aiuti:

50 % dei costi di assicurazione del bestiame contro malattie infettive o altre epizootie,

50 % dei costi di assicurazione del raccolto contro perdite dovute ad avverse condizioni atmosferiche.

Data di applicazione: A decorrere dalla data di pubblicazione delle informazioni sintetiche relative al regime di aiuto sul sito web della Commissione.

Durata del regime o dell'aiuto individuale: Fino al 31 dicembre 2013.

Obiettivo dell'aiuto: Obiettivo dell'aiuto è rendere la copertura assicurativa disponibile ad un numero più ampio di agricoltori, garantendo in tal modo una migliore protezione delle attività commerciali contro le perdite impreviste. L'aiuto è concesso a norma dell'articolo 15 del regolamento (CE) n 1857/2006 della Commissione.

Settore economico: Piccole e medie imprese attive nella produzione primaria di prodotti agricoli di cui all'allegato I del trattato.

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

Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, a. s.
Za Poříčskou branou 252/6
Karlín
186 00 Praha 8
ČESKÁ REPUBLIKA

Sito web:

Il programma sarà pubblicato sul sito <http://www.pgrlf.cz/pojisteni/zvysenapodpora.php>

Altre informazioni: L'aiuto non costituisce un ostacolo al funzionamento del mercato interno per quanto concerne il settore dei servizi assicurativi; esso inoltre non è limitato alla copertura assicurativa offerta da un'unica compagnia di assicurazioni o da un unico gruppo assicurativo. Le compagnie assicurative con le quali un contratto è concluso non devono avere sede nella Repubblica ceca.

Praga, 10 settembre 2009

Ing. Martin KARBAN

ředitel a předseda představenstva PGRLE, a. s.

Aiuto n.: XA 237/09

Stato membro: Repubblica di Lituania

Regione: —

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Paramos teikimas už šalutinių gyvūninių produktų, neskirtų vartoti žmonėms, pašalinimą ir sunaikinimą (schemos Nr. XA 194/07 pakeitimas)

Base giuridica: Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. balandžio 13 d. įsakymas Nr. 3D-162 „Dėl paramos teikimo už šalutinių gyvūninių produktų, neskirtų vartoti žmonėms, pašalinimą ir sunaikinimą taisyklių patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2006 m. gegužės 26 d. įsakymo Nr. 3D-217 bei žemės ūkio ministro 2006 m. spalio 3 d. įsakymo Nr. 3D-385 pripažinimo netekusiais galios pakeitimo projektas.“

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 6 235 000 LTL (1 807 233 EUR al tasso di cambio ufficiale).

Intensità massima di aiuti:

1. Fino al 100 % dei costi di rimozione e distruzione dei capi morti, ove esista l'obbligo di eseguire test TSE su detti capi.
2. Fino al 100 % dei costi di rimozione e fino al 75 % dei costi di distruzione di:

— equini, bovini di età inferiore ai 24 mesi, ovini e caprini di età inferiore ai 18 mesi;

— suini, qualora il suinicoltore possieda più di 1 000 capi;

— avicoli morti.

3. Fino al 50 % dei costi di rimozione e fino al 75 % dei costi di distruzione, qualora:

— il suinicoltore possieda più di 1 000 capi.

Data di applicazione: Il regime entra in vigore nel momento in cui la Commissione spedisce la ricevuta contrassegnata da un numero di identificazione e pubblica le relative informazioni sintetiche su Internet.

Durata del regime o dell'aiuto individuale: Fino al 31 dicembre 2013.

Obiettivo dell'aiuto:

Aiuti alle PMI.

Concedere aiuti alle aziende e agli agricoltori operanti nel settore zootecnico al fine di garantire l'attuazione di un programma coerente di monitoraggio e di garanzia di smaltimento sicuro di tutti i capi morti.

In applicazione dell'articolo 16 del regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione.

Settore economico: Produzione primaria di prodotti agricoli.

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

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija
Gedimino pr. 19 (Lelevelio g. 6)
LT-01103 Vilnius
LIETUVA/LITHUANIA

Sito web:

http://www.lrs.lt/pls/proj/dokpaieska.showdoc_l?p_id=5634&p_query=&p_tr2=&p_org=13&p_fix=

Altre informazioni: All'entrata in vigore del presente regime di aiuti di stato, il regime di aiuti n. XA 194/07 non sarà più applicabile.

Aiuto n.: XA 239/09

Stato membro: Italia

Regione: Provincia Autonoma di Trento

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: «Programma di aiuti per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione della malattia denominata "Apple proliferation" (*Scopazzi del melo*). Indennizzo per le perdite di reddito dovute all'abbattimento e alla distruzione degli impianti infetti».

Base giuridica:

Regolamento CE n. 1857/2006, articolo 10;

Deliberazione della Giunta provinciale n. 2391 del 31 ottobre 2007;

Deliberazione della Giunta provinciale n. 2392 del 31 ottobre 2007;

Deliberazione della Giunta provinciale n. 684 del 18 marzo 2008.

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 3 000 000,00 EUR

Intensità massima di aiuti: L'aiuto sarà erogato entro il limite massimo del 70 % delle spese ammissibili.

Data di applicazione: l'aiuto si applica a partire dal 15 ottobre 2009.

Durata del regime o dell'aiuto individuale: Gli aiuti potranno essere concessi fino al 31 dicembre 2010.

Obiettivo dell'aiuto: Indennizzare gli agricoltori per il mancato reddito dovuto all'abbattimento obbligatorio e all'estirpazione degli impianti infetti (Regolamento CE n. 1857/2006, articolo 10).

Graduazione delle agevolazioni: Sono ammissibili interventi fino al 70 % delle spese ammissibili.

Settore economico: Codice NACE: A 01.24 (Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo).

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

Provincia Autonoma di Trento
Servizio Aziende agricole e territorio rurale
Via G.B. Trener 3
38100 Trento TN
ITALIA

Sito web:

http://www.delibere.provincia.tn.it/ricerca_delibere.asp (è sufficiente inserire il numero e l'anno della deliberazione da visualizzare).

Altre informazioni: proroga del precedente regime autorizzato con il n. XA 161/2008.

Elenco dei porti negli Stati membri dell'UE in cui sono consentiti sbarchi e trasbordi di prodotti della pesca e servizi portuali accessibili ai pescherecci di paesi terzi, ai sensi dell'articolo 5 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio

(2009/C 320/06)

La pubblicazione dell'elenco si basa sull'articolo 5 paragrafo 4 del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio, del 29 settembre 2008 ⁽¹⁾.

Stato membro	Porti designati
Belgio	Oostende Zeebrugge
Bulgaria	Burgas Varna
Cipro	Limassol
Danimarca	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals København Skagen Thyborøn (*) Aalborg Århus
Estonia	Per il momento nessuno
Finlandia	Per il momento nessuno
Francia	En métropole: Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes-Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer

⁽¹⁾ GU L 286 del 29.10.2008, pag. 1.

Stato membro	Porti designati
	Dans les départements d'outre-mer: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Guyane) (*)
Germania	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (trasbordo non consentito) Sassnitz/Mukran (trasbordo non consentito)
Grecia	Per il momento nessuno
Irlanda	Killybegs (*)
Italia	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Lettonia	Liepaja Riga Ventspils
Lituania	Klaipeda
Malta	Valetta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Paesi Bassi	Per il momento nessuno
Polonia	Gdynia Szczecin Świnoujście
Portogallo	Aveiro Lisbon Peniche Porto Setúbal Sines

Stato membro	Porti designati
	Viana do Castelo Açores: Horta Ponta Delgada Madeira: Caniçal
Romania	Midia
Slovenia	Per il momento nessuno
Spagna	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga Marín Palma de Maiorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcia de Arousa
Svezia	Per il momento nessuno
Regnoinito	Aberdeen (*)/ (**) Dundee (*) (solo accesso ai servizi portuali) Falmouth (*) (sbarco non consentito) Fraserburgh (*)/ (**) Grangemouth (*) (solo accesso ai servizi portuali) Greenock (*) (solo accesso ai servizi portuali) Grimsby Hull Immingham Invergordon (*) (solo accesso ai servizi portuali) Kinlochbervie (*)/ (**) Leith (*) (solo accesso ai servizi portuali) Lerwick (*)/ (**) Lochinver (*)/ (**) Methel (*) (solo accesso ai servizi portuali)

Stato membro	Porti designati
	Peterhead Plymouth (*)/ (**) Scrabster (*)/ (**) Stornoway (*) (solo accesso ai servizi portuali) Ullapool (*)/ (**)

(*) Non é un Posto di Ispezione Frontaliero (PIF) dell'UE.

(**) Lo sbarco é consentito solo ai pescherecci di bandiera dei paesi SEE o EFTA.

Elenco degli Stati membri ed autorità competenti ai sensi degli articoli 15 paragrafo 2, 17 paragrafo 8 e 21 paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio

(2009/C 320/07)

La pubblicazione dell'elenco si basa sull'articolo 22 paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio, del 29 settembre 2008 ⁽¹⁾. Le autorità competenti hanno ricevuto notifica in applicazione dei seguenti articoli del regolamento:

a) articolo 15, paragrafo 1: l'esportazione di catture effettuate da pescherecci battenti bandiera di uno Stato membro è subordinata alla convalida di un certificato di cattura da parte delle autorità competenti dello Stato membro, conformemente a quanto stabilito all'articolo 12, paragrafo 4, se necessario nel quadro della cooperazione di cui all'articolo 20, paragrafo 4;

articolo 15, paragrafo 2: gli Stati membri di bandiera notificano alla Commissione le rispettive autorità competenti per la convalida dei certificati di cattura di cui al paragrafo 1;

b) articolo 17, paragrafo 8: gli Stati membri notificano alla Commissione le rispettive autorità competenti per i controlli e le verifiche dei certificati di cattura a norma dell'articolo 16 e dei paragrafi da 1 a 6 del presente articolo;

c) articolo 21, paragrafo 3: gli Stati membri notificano alla Commissione le rispettive autorità competenti per la convalida e la verifica della sezione «riexportazione» dei certificati di cattura secondo la procedura di cui all'articolo 15.

Stato membro	autorità competenti
Austria	a): — non applicabile b), c): — Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, Bundesamt für Ernährungssicherheit
Belgio	—
Bulgaria	a), b), c): — National Agency for Fisheries and Aquaculture
Cipro	a), b), c): — Τμήμα αλιείας και θαλάσσιων ερευνών (Department of Fisheries and Marine Research)
Repubblica Ceca	a): — non applicabile b), c): — General Directorate of Customs, Customs Division
Danimarca	a): — The Danish Directorate of Fisheries b): — The Danish Directorate of Fisheries — The Danish Veterinary and Food Administration c): — in sospeso
Estonia	a): — Ministry of the Agriculture Fishery Economic Department b), c): — Estonian Tax and Customs Board
Finlandia	a), b), c): — Uudenmaan työ- ja elinkeinokeskus (The Employment and Economic Development Centre of Uusimaa) — Kaakkois-Suomen työ- ja elinkeinokeskus (The Employment and Economic Development Centre of South-East Finland)

⁽¹⁾ GU L 286 del 29.10.2008, pag. 1.

Stato membro	autorità competenti
Francia	a): — Les directions départementales des affaires maritimes (DDAM) — Les directions régionales des affaires maritimes (DRAM) — Le Centre de surveillance des pêches CROSS A Etel b): — Les bureaux de dédouanement — Le Centre de surveillance des pêches CROSS A Etel c): — Les bureaux de dédouanement
Germania	a), b), c): — Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Grecia	a), b): — Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης & Τροφίμων, Διεύθυνση θαλάσσιου αλιείας (Ministry of Rural Development & Food, Directorate of Marine Fisheries) — Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης & Τροφίμων, διεύθυνση αλιευτικών εφαρμογών & Εαπ (Ministry of Rural Development & Food, Directorate of Fisheries Extension) c): — Υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης & Τροφίμων, Διεύθυνση αλιευτικών εφαρμογών & Εαπ (Ministry of Rural Development & Food, Directorate of Fisheries Extension)
Ungheria	a): — non applicabile
Irlanda	a), c): — Sea Fisheries Protection Authority b): — Department of Agriculture Fisheries and Food (Border Inspection Posts) — Office of Customs & Excise
Italia	—
Lettonia	a): — Ministry of Agriculture of the Republic of Latvia b), c): — State Environmental Service, Marine and Inland Waters Administration
Lituania	a): — Fisheries Department under the Ministry of Agriculture b), c): — Customs Department under the Ministry of Finance
Lussemburgo	a): — non applicabile b), c): — Administration des services vétérinaires
Malta	a), b), c): — The Veterinary Regulation, Fisheries Conservation and Control Division
Paesi Bassi	a), c): — Algemene Inspectie Dienst b): — Algemene Inspectie Dienst — Customs Department
Polonia	a), b), c): — Gdynia District Sea Fisheries Inspectorate — Słupsk District Sea Fisheries Inspectorate — Szczecin District Sea Fisheries Inspectorate

Stato membro	autorità competenti
Portogallo	a), c): — Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura, Autoridade Nacional de Pesca — Direcção de Serviços de Informação e Gestão de Actividade — Direcção de Serviços de Estruturas e Economia da Pesca, Divisão da Indústria Transformadora e Mercados — Direcção de Serviços de Fiscalização da Pesca — Inspeção Regional das Pescas dos Açores — Direcção Regional de Pescas da Madeira b): — Direcção-Geral das Pescas e Aquicultura, Autoridade Nacional de Pesca — Direcção de Serviços de Fiscalização da Pesca — Alfândega de Viana do Castelo — Alfândega de Leixões — Alfândega do Aeroporto do Porto — Alfândega de Aveiro — Alfândega de Peniche — Alfândega Marítima de Lisboa — Alfândega do Aeroporto de Lisboa — Alfândega de Setúbal — Delegação Aduaneira de Sines — Delegação Aduaneira do Aeroporto de Faro — Alfândega de Ponta Delgada — Delegação Aduaneira do Aeroporto de Santa Maria — Delegação Aduaneira da Horta — Alfândega do Funchal — Delegação Aduaneira do Aeroporto da Madeira
Romania	a): — National Agency of Fisheries and Aquaculture b), c): — National Customs Authority
Slovacchia	a): — non applicabile b), c): — The State Veterinary and Food Administration
Slovenia	a): — Carinski urad Koper, Izpostava Luka Koper (Customs Directorate Koper, Customs Office Luka Koper) b), c): — Carinski urad Koper, Izpostava Luka Koper (Customs Directorate Koper, Customs Office Luka Koper) — Carinski urad Ljubljana, Izpostava Terminal Ljubljana (Customs Directorate Ljubljana, Customs Office Terminal Ljubljana) — Carinski urad Ljubljana, Izpostava Letališče Brnik (Customs Directorate Ljubljana, Customs Office Letališče Brnik) — Carinski urad Maribor, Izpostava Maribor (Customs Directorate Maribor, Customs Office Maribor) — Carinski urad Maribor, Izpostava Gruškovje (Customs Directorate Maribor, Customs Office Gruškovje) — Carinski urad Celje, Izpostava Celje (Customs Directorate Celje, Customs Office Celje) — Carinski urad Sežana, Izpostava Jelšane (Customs Directorate Sežana, Customs Office Izpostava Jelšane) — Carinski urad Sežana, Izpostava Terminal Sežana (Customs Directorate Sežana, Customs Office Izpostava Terminal Sežana) — Carinski urad Brežice, Izpostava Obrežje (Customs Directorate Brežice, Customs Office Izpostava Obrežje) — Carinski urad Brežice, Izpostava ŽP Dobova (Customs Directorate Brežice, Customs Office Izpostava ŽP Dobova)
Spagna	a): — Subdirección General de Asuntos Pesqueros Comunitarios — Subdirección General de Acuerdos y Organizaciones Regionales de Pesca — Subdirección General de Conservación de los Recursos Litorales y Acuicultura b): — Subdirección General de Asuntos Pesqueros Comunitarios — Subdirección General de Inspección Pesquera

Stato membro	autorità competenti
	c): — Subdirección General de Asuntos Pesqueros Comunitarios
Svezia	a), b), c): — Swedish Board of Fisheries
Regnoinito	a): — Marine Scotland — Marine and Fisheries Agency b): — UK Port Health Authorities c): — Marine and Fisheries Agency

Comunicazione della Commissione a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Oneri di servizio pubblico in relazione a servizi aerei di linea

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2009/C 320/08)

Stato membro	Italia
Rotte interessate	Alghero-Roma Fiumicino e viceversa Alghero-Milano Linate e viceversa Cagliari-Roma Fiumicino e viceversa Cagliari-Milano Linate e viceversa Olbia-Roma Fiumicino e viceversa Olbia-Milano Linate e viceversa
Data di entrata in vigore degli oneri di servizio pubblico	20 dicembre 2009
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata agli oneri di servizio pubblico	Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione Trasporto Aereo Viale del Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA web: http://www.enac.gov.it E-mail: osp@enac.gov.it

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.5744 — Toray/TCC/JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2009/C 320/09)

1. In data 15 dicembre 2009 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 Toray Industries Inc. («Toray», Giappone) e Tonen Chemical Corporation («TCC», Giappone) (controllata da Exxon Mobil Corporation), acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del suddetto regolamento, il controllo comune di Tonen Specialty Separator Godo Kaisha («TKGK», Giappone) mediante acquisto di quote.

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

- Toray: fibre e tessuti; plastica e pellicole; fibre di carbonio e materiali compositi a fibra di carbonio; materiali per circuiti elettronici e semiconduttori; membrane per il trattamento delle acque; scienze farmaceutiche e biologiche,
- TCC: prodotti petrolchimici di base e specialità chimiche a base di petrolchimici, tra cui solventi e adesivi,
- TKGK: ricerca, sviluppo, produzione e commercializzazione di separatori per batterie a ioni di litio («li-ion»).

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. Tuttavia, si riserva la decisione finale 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.

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 o 22967244) o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5744 — Toray/TCC/JV, al seguente indirizzo:

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

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32.

Avviso del ministro degli Affari economici del Regno dei Paesi Bassi a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 94/22/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 1994, relativa alle condizioni di rilascio e di esercizio delle autorizzazioni alla prospezione, ricerca e coltivazione di idrocarburi

(2009/C 320/10)

Il ministro degli Affari economici rende noto che è pervenuta una domanda di autorizzazione alla prospezione di idrocarburi per il territorio denominato Terschelling-West.

Il territorio in questione, che si trova nella provincia Friesland e nelle acque territoriali, è delimitato dalle linee rette che collegano i seguenti vertici:

Vertice	X	Y
1	139 725,00	600 837,00
2	145 445,00	598 067,00
3	142 573,00	595 291,00
4	140 264,00	595 686,00
5	137 803,00	598 952,00

La posizione dei vertici summenzionati è espressa in coordinate geografiche calcolate secondo il sistema di rilevamento planimetrico nazionale (*Rijks Driehoeksmeting*).

Sulla base di questa descrizione la superficie risulta di 23,22 km².

Vista la direttiva summenzionata e considerato l'articolo 15 della *Mijnbouwwet* (legge sulle attività estrattive, Stb. 2002, 542), il ministro degli Affari economici indice un invito a presentare candidature in concorrenza per un'autorizzazione alla prospezione di idrocarburi per l'area delimitata dai vertici e dalle coordinate summenzionati.

L'autorità competente per la concessione dell'autorizzazione è il ministro degli Affari economici. I criteri, le condizioni e i requisiti, di cui all'articolo 5, paragrafi 1 e 2, e all'articolo 6, paragrafo 2, della direttiva summenzionata, sono stabiliti nella legge sulle attività estrattive (*Mijnbouwwet*) (Stb. 2002, 542).

Il termine per la presentazione delle domande è di 13 settimane dalla pubblicazione del presente invito nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le domande devono essere inviate all'indirizzo seguente:

De minister van Economische Zaken
ter attentie van J. C. De Groot, directeur Energiemarkt
ALP A/562
Bezuidenhoutseweg 30
Postbus 20101
2500 EC Den Haag
NEDERLAND

Le domande presentate successivamente a tale data non saranno prese in considerazione.

La decisione in merito alle domande sarà presa entro 12 mesi dalla data di cui sopra.

Per ulteriori informazioni contattare il signor E. J. Hoppel al seguente numero di telefono: +31 703797088.

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.5730 — Telefónica/Hansenet Telekommunikation)
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2009/C 320/11)

1. In data 16 dicembre 2009 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio (1). Con tale operazione l'impresa Telefónica Deutschland GmbH («Telefónica» Germania), controllata da Telefónica S.A. (Spagna) acquisisce ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento il controllo dell'insieme dell'impresa Hansenet Telekommunikation GmbH («Hansenet», Germania), mediante acquisto di azioni.

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

— per Telefónica: servizi di telefonia fissa e mobile, servizi di comunicazione elettronica,

— per Hansenet: servizi di accesso ad internet a banda larga e vari servizi di telecomunicazione.

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. 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 o 22967244) o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5730 — Telefónica/Hansenet Telekommunikation, al seguente indirizzo:

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

(1) GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.5661 — Abbott/Solvay Pharmaceuticals)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2009/C 320/12)

1. In data 15 dicembre 2009 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 l'impresa Abbott (Stati Uniti) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del suddetto regolamento, il controllo dell'insieme di Solvay Pharmaceuticals (Belgio) mediante acquisto di elementi all'attivo.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - Abbott: impresa del settore sanitario che opera a livello mondiale nel settore dei prodotti farmaceutici, nutrizionali e diagnostici e dei dispositivi medici,
 - Solvay Pharmaceuticals: opera nel settore dei prodotti farmaceutici e, tramite la sua controllata Innogenetics N.V., nel campo diagnostico.
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. 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 o 22967244) o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5661 — Abbott/Solvay Pharmaceuticals, al seguente indirizzo:

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

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.5723 — Warburg Pincus/Novo/Archimedes Pharma JV)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2009/C 320/13)

1. In data 11 dicembre 2009 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 le imprese Warburg Pincus Private Equity VIII OP e Warburg Pincus International Partners LP, controllate da Warburg Pincus & Co., USA («Warburg Pincus»), e Novo Nordisk A/S e Novozymes A/S, di proprietà al 100 % della Novo Nordisk Foundation, Danimarca («Novo»), acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del suddetto regolamento, il controllo comune di Archimedes Pharma Ltd., Regno Unito, («Archimedes») mediante acquisto di quote.

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

- Warburg Pincus: società di investimento di private equity con sede negli Stati Uniti, che opera a livello mondiale in numerosi settori tra cui l'assistenza sanitaria,
- Novo: istituzione che sostiene la ricerca in scienza della salute e storia dell'arte, per lo più mediante sovvenzioni,
- Archimedes: gruppo farmaceutico specializzato nel settore ospedaliero con attività commerciali consolidate e un portafoglio di prodotti incentrati su oncologia, terapia del dolore, neurologia e medicina critica.

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. Tuttavia, si riserva la decisione finale 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.

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 o 22967244) o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5723 — Warburg Pincus/Novo/Archimedes Pharma JV, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
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 di modifica, 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 320/14)

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

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9****«CASTELMAGNO»****N. CE: IT-PDO-0217-0006-17.03.2006****IGP () DOP (X)****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro [da precisare]

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. **Modifica (modifiche):**

3.1. *Prova dell'origine:*

Sono state inserite informazioni relative alla tracciabilità del prodotto che non erano state indicate nel vecchio disciplinare di produzione.

3.2. *Metodo di ottenimento:*

Viene specificata la percentuale di latte ovino e/o caprino da aggiungere eventualmente al latte di vacca crudo per la preparazione del formaggio.

Vengono individuati i tipi genetici del bestiame bovino il cui latte serve per produrre «Castelmagno».

Viene inserita l'indicazione dei foraggi e dei mangimi vietati, nonché dei componenti dei mangimi costituenti l'integrazione della razione alimentare.

Si precisa che le mungiture devono essere fino ad un massimo di 4 mungiture consecutive.

Viene descritta in maniera dettagliata la metodica produttiva del «Castelmagno» così come tramandata tradizionalmente.

Viene individuata la metodica produttiva per il «Castelmagno» avente la menzione aggiuntiva «di Alpeggio».

Viene specificato che la presenza nella pasta di eventuali venature blu verdastre all'interno, caratteristica da sempre presente nel disciplinare, può essere dovuta eventualmente anche alla foratura delle forme secondo la tecnica tradizionale (manuale con ferri lunghi).

Viene inoltre dettagliato che durante la stagionatura le forme potranno essere spazzolate e/o lavate utilizzando sostanze naturali, che non abbiano effetto colorante diretto, onde contenere lo sviluppo di muffe indesiderate e di acari.

3.3. *Etichettatura:*

Viene descritto in modo dettagliato il marchio di origine con il quale viene marchiato il formaggio al momento della formatura.

Viene specificato che il «Castelmagno», essendo prodotto tutto al di sopra dei 600 metri s.l.m. può recare in etichetta la dicitura «prodotto della montagna».

Viene individuato un marchio di conformità apposto prima dell'immissione al consumo del prodotto, denominato «sventolina», posto sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine. Vengono descritte le dimensioni e gli indici colorimetrici delle due sventoline riportanti la menzione aggiuntiva «prodotto della montagna» o «di alpeggio».

Vengono specificate le modalità di vendita del formaggio, che può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato.

SCHEMA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«CASTELMAGNO»****N. CE: IT-PDO-0217-0006-17.03.2006****DOP (X) IGP ()**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero Delle Politiche Agricole e Forestali
Indirizzo: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Associazione:

Nome: Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno
Indirizzo: Piazza Caduti 1
12020 Castelmagno (Cuneo) CN
ITALIA
Tel. +39 0171986148
Fax +39 0171986148
E-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.3 — Formaggio

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome:

«Castelmagno»

4.2. Descrizione:

Formaggio di latte vaccino crudo con eventuale aggiunte di latte ovino e/o caprino in percentuale da un minimo del 5 ad un massimo del 20 %. Il bestiame bovino deve essere riconducibile ai tipi genetici Barà Pustertaler, Bruna, Pezzata Rossa d'Oropa, Pezzata Rossa, Montbeliard, Grigio Alpina, Piemontese, Valdostana e loro incroci.

Le caratteristiche della DOP, riferite al periodo minimo di stagionatura (60 giorni) sono le seguenti: forma cilindrica a facce piane del diametro di 15-25 cm. Lo scalzo è di 12-20 cm. Il peso varia dai 2 ai 7 kg. È un formaggio presamico pressato a pasta semidura che si produce per l'intero arco dell'anno, tranne che per la tipologia d'alpeggio che viene prodotta nell'intervallo di tempo maggio — ottobre. La crosta si presenta non edibile, sottile di colore giallo-rossastro, liscia, tendente al rigido e regolare ai minimi di stagionatura, assume un colore più scuro, si ispessisce e diventa rugosa con il progredire della stagionatura. La pasta presenta un colore bianco perlaceo o bianco avorio ai minimi di stagionatura, un colore giallo ocrato con eventuali venature blu verdastre all'interno col progredire della stagionatura, ottenute anche mediante la foratura delle forme secondo la tecnica tradizionale (manuale con ferri lunghi). La struttura è friabile ai minimi di stagionatura, più compatta col progredire della stagionatura. Il sapore è fine, delicato e moderatamente salato ai minimi di stagionatura, più saporito col progredire della stagionatura.

La percentuale minima di grasso sulla sostanza secca è del 34 %.

Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato. Le operazioni di porzionamento e preconfezionamento possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

4.3. Zona geografica:

Il formaggio «Castelmagno» deve essere prodotto e stagionato nel territorio amministrativo di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana, comuni della provincia di Cuneo.

4.4. Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo degli allevatori, dei produttori/stagionatori, dei confezionatori e dei porzionatori, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Inoltre, il quantitativo di latte prodotto, nonché i bovini e gli ovicapri da cui deriva la materia prima, devono essere soggetti a controllo funzionale. Deve essere sempre presente la scheda tecnica del caglio ed il riferimento al lotto in uso. Devono anche essere denunciate mensilmente il numero delle forme prodotte. Per il formaggio «Castelmagno» che si fregia della menzione aggiuntiva «di Alpeggio», gli appezzamenti sui quali sono gestiti gli animali al pascolo devono essere iscritti in un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo. Di tali appezzamenti sono determinate le quantità massime di latte prodotto per specie animale di cui si terrà conto nell'emissione dell'autorizzazione alla marchiatura. La stima delle potenzialità massime in termini di litri di latte sostenibile dall'area pascolata deve essere realizzata tenendo conto della composizione floristica, del momento di utilizzazione, della tipologia e del carico animale presente; inoltre deve essere denunciato ogni anno l'inizio e la fine dell'attività di pascolo all'Organismo di controllo. Gli alpeggi devono essere censiti dall'Organismo di controllo. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Le condizioni da rispettare sono relative alle strutture destinate alla produzione del latte ed alla sua lavorazione e stagionatura. Le stalle dove viene prodotto il latte devono essere registrate ai sensi della normativa vigente ed i punti di lavorazione devono essere in possesso o del bollo CEE oppure, in caso di aziende che effettuano la vendita diretta, di idonea autorizzazione sanitaria rilasciata sulla base della vigente normativa nazionale.

Entro il 10 di ogni mese deve essere dichiarato all'Organismo di Controllo il numero di forme prodotte o stagionate da ogni azienda nel mese precedente.

4.5. Metodo di ottenimento:

Le vacche che forniscono il latte per la DOP devono essere sottoposte a mungitura non più di due volte al giorno. Non è consentito utilizzare latte conservato oltre i 2 giorni, ovvero massimo 4 mungiture consecutive. Nell'ambito della gestione aziendale è vietato il ciclo di asciutta delle vacche fuori dalla zona tipica di produzione; ad eccezione dei capi di proprietà dei margari. L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo e da fieno di prato polifita di provenienza prevalente dai territori dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana. È vietato l'uso di insilati di mais. I componenti dei mangimi costituenti l'integrazione della razione alimentare dovranno essere costituiti da cereali, leguminose, sali minerali e vitamine consentiti dalle leggi vigenti. È consentito il raffreddamento del latte per lo stoccaggio ad una temperatura non inferiore ai 6 °C. Il latte, dopo l'eventuale scrematura per affioramento, va riscaldato alla temperatura di 30-38 °C. Non è consentita la pastorizzazione e la termizzazione del latte. È vietato l'uso di fermenti. La coagulazione avviene ad una temperatura compresa tra 30 e 38 °C in un tempo tra i 30 e i 90 minuti con caglio liquido di vitello (con almeno il 70 % di chimosina). La lavorazione in caldaia avviene mantenendo la massa in continua

agitazione per un tempo da 10 a 15 minuti. La cagliata così frantumata viene lasciata depositare sul fondo della caldaia o scaricata. Si lascia riposare per almeno 18 ore; è consentito raffreddare la cagliata. Trascorse le 18 ore, la cagliata viene messa in recipienti e sommersa nel siero delle lavorazioni precedenti per un periodo che va dai 2 ai 4 giorni per una regolare fermentazione. Successivamente la cagliata viene rotta e poi finemente tritata, rimescolata e salata. Il prodotto viene ora avvolto in una tela in tessuto vegetale o sintetico, ed introdotto nelle «fascelle» di formatura in legno o altro materiale idoneo ove rimane per almeno 1 giorno e sottoposta a pressatura manuale o meccanica. È consentita un'ulteriore salatura delle forme a secco per dare colore e consistenza alla crosta di formaggio. La maturazione deve avvenire in grotte naturali fresche ed umide o comunque in locali che ripetano dette condizioni ambientali per un periodo minimo di 60 giorni su assi di legno o altro materiale idoneo. La temperatura di stagionatura deve essere compresa tra i 5 ed i 15 °C e l'umidità tra 70 - 98 %, così da assicurare condizioni di temperatura ed umidità tali da garantire le condizioni necessarie per un corretto sviluppo delle muffe naturali e tipiche del Castelmagno D.O.P. Durante la stagionatura le forme potranno essere spazzolate e/o lavate utilizzando sostanze naturali, che non abbiano effetto colorante diretto, onde contenere lo sviluppo di muffe indesiderate e di acari. Il formaggio «Castelmagno» può portare la menzione aggiuntiva «di Alpeggio» a condizione che il latte sia proveniente esclusivamente da vacche, capre e pecore alimentate al pascolo con almeno il 90 % di flora locale per un periodo compreso tra l'inizio di maggio e la fine di ottobre, tutto il processo produttivo avvenga in alpeggio e che la caseificazione avvenga al di sopra dei 1 000 metri s.l.m.

4.6. *Legame:*

Per i fattori naturali si segnalano le condizioni climatiche proprie dell'area montana interessata che influenzano la qualità dei foraggi, caratterizzati da essenze alpine, nonché la maturazione naturale del prodotto. Per i fattori umani, si evidenzia la continuità della tradizione secolare, anche per gli aspetti tecnici della lavorazione, che si è mantenuta nel tempo nel rispetto degli usi consolidati.

4.7. *Organismo di controllo:*

la struttura di controllo adempie le condizioni di cui alla norma EN 45011.

Nome: INOQ — Istituto Nord Ovest Qualità
Indirizzo: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12093 Moretta (Cuneo) CN
ITALIA

Tel. +39 0172911223
Fax +39 0172911320
E-mail: —

4.8. *Etichettatura:*

Il prodotto viene marchiato all'origine con il logo impresso sulla faccia a contatto con la base della fascella al momento della formatura. Prima dell'immissione del prodotto al consumo verrà apposta sul formaggio conforme un contrassegno identificativo, che costituisce il marchio di conformità, denominato «sventolina» sulla stessa faccia occupata dal marchio di origine. Il marchio di origine è costituito da una «C» stilizzata con abbozzi di vette alpine nella parte superiore ed al centro una forma ellittica di formaggio intagliato. Il marchio è realizzato in due dimensioni: di cm 11 × 12 per marciare le forme da 2 a 3 kg, e cm 15,3 × 16,3 per le forme da 3 a 7 kg.

Il formaggio «Castelmagno» essendo prodotto tutto al di sopra dei 600 m s.l.m. reca in etichetta la dicitura «prodotto della montagna»; quando la produzione del latte e la caseificazione avvengono al di sopra dei 1 000 metri s.l.m., il formaggio Dop anziché la dicitura «prodotto della montagna» recherà in etichetta la dicitura «di Alpeggio». Nel caso di formaggio «Castelmagno» prodotto della montagna, la scritta della sventolina sarà in campo colore blu. Per il formaggio «Castelmagno» d'Alpeggio la sventolina porterà la menzione «Di Alpeggio» sulle quattro eliche che la compongono; la scritta «Castelmagno» sarà in campo colore verde muschio ed i caratteri della scritta «Di Alpeggio», posta all'interno della scritta «Castelmagno», avranno un'altezza di 6 mm. Su entrambe le scritte verrà riportata la dicitura «crosta non edibile».

Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso al consumo con la Denominazione di Origine Protetta «Castelmagno». Il marchio di conformità è costituito da un contrassegno di carta a forma circolare con fustellature a quattro eliche di diametro di cm 18 recanti il medesimo disegno di cui al marchio d'origine. I contrassegni devono recare le diciture di legge oltre alla dicitura Denominazione di Origine Protetta «Castelmagno» e, se del caso, delle menzioni aggiuntive «prodotto della montagna» o «di Alpeggio». Nel formaggio venduto porzionato e preconfezionato dovrà essere sempre riconoscibile il marchio di origine ed il contrassegno identificativo. L'etichettatura relativa al prodotto porzionato o preconfezionato deve riportare il nome del produttore e dello stagionatore e deve essere conforme alle vigenti disposizioni normative in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari ed in ogni caso deve sempre consentire la visibilità dei contrassegni costitutivi della DOP e il numero del lotto di appartenenza per permettere una migliore rintracciabilità del prodotto.

Bando di gara relativo alla riduzione del dazio all'importazione di granturco proveniente dai paesi terzi

(2009/C 320/15)

I. OGGETTO

1. È indetta una gara relativa alla riduzione del dazio all'importazione di granturco di cui al codice NC 1005 90 00 proveniente dai paesi terzi.
2. L'aggiudicazione è effettuata conformemente alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1292/2009 della Commissione ⁽¹⁾.

II. TERMINI

1. Il termine di presentazione delle offerte per la prima gara parziale scade il 14 gennaio 2010 alle ore 10 (ora di Bruxelles).

Il termine di presentazione delle offerte per le gare parziali successive scade i giorni indicati di seguito alle ore 10 (ora di Bruxelles):

- 28 gennaio 2010,
- 11 e 25 febbraio 2010,
- 11 e 25 marzo 2010,
- 15 e 29 aprile 2010,
- 12 e 27 maggio 2010.

2. Il presente bando è pubblicato esclusivamente per indire la presente gara. Fatta salva la possibilità di modifica o di sostituzione, è valido per tutte le gare parziali effettuate nel periodo di validità della presente gara.

III. OFFERTE

1. Le offerte devono pervenire per iscritto entro le date e le ore indicate nel titolo II, mediante deposito contro dichiarazione di ricevuta oppure per via elettronica a uno dei seguenti indirizzi:

Indirizzo di consegna:

FEGA (Fondo Español de Garantía Agraria)
C/ Beneficencia, 8
28004 Madrid
ESPAÑA

E-mail: intervec@fega.mapya.es

Fax +34 913104618 / 915219832 / 915224387 / 913476387 / 913474708

Le offerte non presentate per via elettronica devono pervenire al relativo indirizzo in doppia busta sigillata. La busta interna, anch'essa sigillata, deve recare la seguente dicitura «Offerta relativa alla gara per l'aggiudicazione della riduzione del dazio all'importazione di granturco — regolamento (UE) n. 1292/2009».

Fino al momento in cui lo Stato membro di cui trattasi non comunica all'interessato l'avvenuta aggiudicazione, le offerte presentate non possono essere ritirate.

2. L'offerta, nonché la prova e la dichiarazione di cui all'articolo 6, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1296/2008 della Commissione ⁽²⁾, sono redatte nella lingua ufficiale o in una delle lingue ufficiali dello Stato membro il cui organismo competente ha ricevuto l'offerta.

⁽¹⁾ GU L 347 del 24.12.2009.

⁽²⁾ GU L 340 del 19.12.2008, pag. 57.

IV. CAUZIONE DI GARA

La cauzione di gara è costituita a favore dell'organismo competente.

V. AGGIUDICAZIONE

Dall'avvenuta aggiudicazione sorge:

- a) il diritto al rilascio, nello Stato membro in cui è stata presentata l'offerta, di un titolo di importazione indicante la riduzione del dazio all'importazione prevista nell'offerta e aggiudicata per il quantitativo in causa;
 - b) l'obbligo di chiedere un titolo di importazione per tale quantitativo nello Stato membro di cui alla lettera a).
-

**Bando di gara per l'aggiudicazione della riduzione del dazio all'importazione di granturco
proveniente dai paesi terzi**

(2009/C 320/16)

I. OGGETTO

1. È indetta una gara per l'aggiudicazione della riduzione del dazio all'importazione di granturco di cui al codice NC 1005 90 00 proveniente dai paesi terzi.
2. L'aggiudicazione è effettuata conformemente alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1292/2009 della Commissione ⁽¹⁾.

II. TERMINI

1. Il termine di presentazione delle offerte per la prima gara parziale scade il 14 gennaio 2010 alle ore 10 (ora di Bruxelles).

Il termine di presentazione delle offerte per le gare parziali successive scade nei giorni seguenti alle ore 10 (ora di Bruxelles):

- 28 gennaio 2010
- 11 e 25 febbraio 2010,
- 11 e 25 marzo 2010,
- 15 e 29 aprile 2010,
- 12 e 27 maggio 2010.

2. Il presente bando è pubblicato esclusivamente per indire la presente gara. Fatta salva la possibilità di modifica o di sostituzione, esso è valido per tutte le gare parziali effettuate nel periodo di validità della presente gara.

III. OFFERTE

1. Le offerte devono pervenire per iscritto entro la data e l'ora indicate nel titolo II, mediante deposito contro dichiarazione di ricevuta, mediante lettera raccomandata oppure per via elettronica a uno dei seguenti indirizzi:

Indirizzo di consegna:

Ministério das Finanças
Direcção Geral das Alfândegas e Impostos Especiais sobre o Consumo
Terreiro do Trigo — Edifício da Alfândega
1149-060 Lisboa
PORTOGALLO

Tel. +351 218814263
Fax +351 218814261

Le offerte non presentate per via elettronica devono pervenire al relativo indirizzo in doppia busta sigillata. La busta interna, anch'essa sigillata, deve recare la seguente dicitura «Offerta relativa alla gara per l'aggiudicazione della riduzione del dazio all'importazione di granturco — regolamento (UE) n. 1292/2009».

Fino al momento in cui lo Stato membro di cui trattasi non comunica all'interessato l'avvenuta aggiudicazione, le offerte presentate non possono essere ritirate.

2. L'offerta, nonché la prova e la dichiarazione di cui all'articolo 7, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1296/2008 della Commissione ⁽²⁾, sono redatte nella lingua ufficiale o in una delle lingue ufficiali dello Stato membro il cui organismo competente ha ricevuto l'offerta.

⁽¹⁾ GU L 347 del 24.12.2009.

⁽²⁾ GU L 340 del 19.12.2008, pag. 57.

IV. CAUZIONE DI GARA

La cauzione di gara è costituita a favore dell'organismo competente.

V. AGGIUDICAZIONE

Dall'avvenuta aggiudicazione sorge:

- a) il diritto al rilascio, nello Stato membro in cui è stata presentata l'offerta, di un titolo di importazione indicante la riduzione del dazio all'importazione prevista nell'offerta e aggiudicata per il quantitativo in causa;
 - b) l'obbligo di chiedere un titolo di importazione per tale quantitativo nello Stato membro di cui alla lettera a).
-

Bando di gara per l'aggiudicazione della riduzione del dazio all'importazione di sorgo proveniente dai paesi terzi

(2009/C 320/17)

I. OGGETTO

1. È indetta una gara per l'aggiudicazione della riduzione del dazio all'importazione di sorgo di cui al codice NC 1007 00 90 proveniente dai paesi terzi.
2. L'aggiudicazione è effettuata conformemente alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1292/2009 della Commissione ⁽¹⁾.

II. TERMINI

1. Il termine di presentazione delle offerte per la prima gara parziale scade il 14 gennaio 2010 alle ore 10 (ora di Bruxelles).

Il termine di presentazione delle offerte per le gare parziali successive scade i giorni indicati di seguito alle ore 10 (ora di Bruxelles):

- 28 gennaio 2010,
- 11 e 25 febbraio 2010,
- 11 e 25 marzo 2010,
- 15 e 29 aprile 2010,
- 12 e 27 maggio 2010.

2. Il presente bando è pubblicato esclusivamente per indire la presente gara. Fatta salva la possibilità di modifica o di sostituzione, esso è valido per tutte le gare parziali effettuate nel periodo di validità della presente gara.

III. OFFERTE

1. Le offerte devono pervenire per iscritto entro la data e l'ora indicate nel titolo II, mediante deposito contro dichiarazione di ricevuta, mediante lettera raccomandata oppure per via elettronica a uno dei seguenti indirizzi:

Indirizzo di consegna:

FEGA (Fondo Español de Garantía Agraria)
C/ Beneficencia, 8
28004 Madrid
ESPAÑA

E-mail: intervec@fega.mapya.es

Fax +34 913104618 / 915219832 / 915224387 / 913476387 / 913474708

Le offerte non presentate per via elettronica devono pervenire al relativo indirizzo in doppia busta sigillata. La busta interna, anch'essa sigillata, deve recare la seguente dicitura «Offerta relativa alla gara per l'aggiudicazione della riduzione del dazio all'importazione di sorgo — regolamento (UE) n. 1292/2009».

Fino al momento in cui lo Stato membro di cui trattasi non comunica all'interessato l'avvenuta aggiudicazione, le offerte presentate non possono essere ritirate.

2. L'offerta, nonché la prova e la dichiarazione di cui all'articolo 6, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1296/2008 della Commissione ⁽²⁾, sono redatte nella lingua ufficiale o in una delle lingue ufficiali dello Stato membro il cui organismo competente ha ricevuto l'offerta.

⁽¹⁾ GU L 347 del 24.12.2009.

⁽²⁾ GU L 340 del 19.12.2008, pag. 57.

IV. CAUZIONE DI GARA

La cauzione di gara è costituita a favore dell'organismo competente.

V. AGGIUDICAZIONE

Dall'avvenuta aggiudicazione sorge:

- a) il diritto al rilascio, nello Stato membro in cui è stata presentata l'offerta, di un titolo di importazione indicante la riduzione del dazio all'importazione prevista nell'offerta e aggiudicata per il quantitativo in causa;
 - b) l'obbligo di chiedere un titolo di importazione per tale quantitativo nello Stato membro di cui alla lettera a).
-

AVVISO DI CONSULTAZIONE PUBBLICA**Indicazioni geografiche della Svizzera**

(2009/C 320/18)

Sono in corso negoziati bilaterali con la Svizzera sulla protezione delle indicazioni geografiche. In questo contesto, viene presa in considerazione la possibilità di tutelare nella Comunità europea, in quanto indicazioni geografiche, le denominazioni di seguito elencate.

La Commissione invita ogni Stato membro o paese terzo ovvero ogni persona fisica o giuridica che abbia un interesse legittimo, stabilita o residente in uno Stato membro o in un paese terzo, ad opporsi alla registrazione presentando una dichiarazione debitamente motivata.

La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione europea entro un termine di due mesi dalla data della presente pubblicazione. Le dichiarazioni di opposizione devono essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica: AGRI-B3-GI@ec.europa.eu

Sono ricevibili soltanto le dichiarazioni di opposizione pervenute entro il termine di cui sopra, le quali dimostrano che la protezione della denominazione proposta:

- a) è in conflitto con il nome di una varietà vegetale o di una razza animale e potrebbe pertanto indurre in errore il consumatore quanto alla vera origine del prodotto;
- b) è omonima o parzialmente omonima di una denominazione già tutelata nella Comunità europea ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾;
- c) tenuto conto della reputazione di un marchio, della notorietà e della durata di utilizzazione dello stesso, è tale da indurre in errore il consumatore quanto alla vera identità del prodotto;
- d) danneggia l'esistenza di una denominazione omonima o parzialmente omonima o di un marchio oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione del presente avviso;
- e) ovvero se le dichiarazioni di opposizione forniscono particolari da cui si possa desumere che la denominazione di cui si propone la protezione è generica.

I criteri di cui sopra sono valutati con riferimento al territorio della Comunità che, per quanto riguarda i diritti di proprietà intellettuale, si riferisce solo al territorio o ai territori in cui detti diritti sono tutelati. La tutela definitiva delle denominazioni in questione nella Comunità europea è subordinata all'esito positivo dei negoziati in corso e alla successiva adozione di un atto giuridico.

Il presente avviso non pregiudica la possibilità di inoltrare domanda di registrazione di denominazioni trasmesse dalla Svizzera ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 510/2006.

Elenco delle indicazioni geografiche della Svizzera — prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

Classe di prodotto	Denominazione	Protezione ⁽¹⁾
Spezie	Munder Safran	DOP
Formaggi	Berner Alpkäse/Berner Hobelkäse	DOP

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽²⁾ Elenco trasmesso dalle autorità svizzere nell'ambito dei negoziati in corso. Estratto del registro svizzero delle indicazioni geografiche, ordinanza svizzera del 28 maggio 1997 (http://www.admin.ch/ch/f/rs/c910_12.html).

Classe di prodotto	Denominazione	Protezione ⁽¹⁾
	Formaggio d'alpe ticinese	DOP
	L'Etivaz	DOP
	Gruyère	DOP
	Raclette du Valais	DOP
	Sbrinz	DOP
	Tête-de-Moine/Fromage de Bellelay	DOP
	Vacherin fribourgeois	DOP
	Vacherin Mont-d'Or	DOP
Frutta	Poire à Botzi	DOP
Legumi e ortaggi	Cardon épineux genevois	DOP
Prodotti a base di carne	Longeole	IGP
	Saucisse d'Ajoie	IGP
	Saucisson neuchâtelois/Saucisse neuchâteloise	IGP
	Saucisson vaudois	IGP
	Saucisse aux choux vaudoise	IGP
	St. Galler Bratwurst/St. Galler Kalbsbratwurst	IGP
	Viande des Grisons	IGP
	Viande séchée du Valais	IGP
Prodotti della panetteria e della pasticceria	Pain de seigle valaisan	DOP
Prodotti della macinazione	Rheintaler Ribel	DOP

(1) Ai sensi della normativa svizzera in vigore (ordinanza della Confederazione svizzera del 28 maggio 1997).

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 320/19)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK» O «PRESSBURGER KIPFEL» O «POZSONYI KIFLI»

N. CE: SK-TSG-0007-0056-04.02.2008

1. Nome e indirizzo del richiedente:

Nome: Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska

Indirizzo: M.R. Štefánika 10

902 01 Pezinok

SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 336413314

E-mail: repecu@stonline.sk

2. Stato membro o paese terzo:

Repubblica slovacca (SK)

3. Disciplinare di produzione:

3.1. Nome proposto per la registrazione:

«Bratislavský rožok» o «Pressburger Kipfel» o «Pozsonyi kifli»

3.2. Si tratta di un nome:

specifico in sé e per sé

che indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

Il prodotto è specifico quanto alla sua composizione e al metodo di produzione, storicamente consolidati. Il termine «Bratislavský rožok» è usato esclusivamente per indicare questo particolare prodotto di panetteria fine.

Il nome slovacco «Bratislavský rožok» è stato usato per la prima volta attorno al 1920, dopo che la città di Pressburg, allora parte della Cecoslovacchia e capitale della Slovacchia, aveva cambiato il proprio nome in Bratislava. In quell'anno, il nome della pasta venne adattato per essere in linea con quello della città, di qui la denominazione «Bratislavský rožok». Dopo l'adozione del nuovo nome, in Austria si iniziò a usare l'espressione Kipfel al posto del più comune Beugel, insieme al vecchio nome della città. Tale usanza è proseguita in Austria fino ai giorni nostri, pertanto in tedesco si raccomanda di utilizzare la denominazione «Pressburger Kipfel». La denominazione originariamente usata in ungherese era Pozsonyi patkó (traducibile con «Ferro di cavallo di Bratislava»). Secondo le informazioni recenti fornite da numerosi panettieri o pasticceri ungheresi, soprattutto a Budapest, il prodotto è realizzato e venduto con il nome di «Pozsonyi kifli», che può essere tradotto con «Bratislavský rožok», ovvero il nome utilizzato per riferirsi alla città dal 1918. In considerazione di tale usanza, così consolidata, si suggerisce di mantenere la denominazione «Pozsonyi kifli».

3.3. Indicare se è richiesta la riserva del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006:

Registrazione **con** riserva del nome

Registrazione **senza** riserva del nome

3.4. Tipo di prodotto:

Classe 2.3. Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria.

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare al quale si riferisce il nome di cui al punto 3.1:*

Prodotto di alta pasticceria a forma di mezzaluna con ripieno di semi di papavero o noci e superficie lucida e marmorizzata.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da marrone a marrone scuro; dopo una base di pasta grezza dello spessore di alcuni millimetri, tagliando la superficie si trova solo farcitura — il colore del ripieno di semi di papavero va dal grigio scuro al nero, il colore del ripieno di noci è marrone;

aspetto: superficie uniforme lucida di colore da marrone a marrone scuro con lievi screziature più chiare, per un effetto marmorizzato della crosta superiore;

consistenza: base della pasta compatta e sottile, si sgretola quando viene spezzata;

aroma e sapore: delicati, tipici della farcitura scelta (ovvero, tipico sapore di noci o di semi di papavero), piacevole sapore dolce con l'aroma tipico degli ingredienti utilizzati.

Caratteristiche fisiche:

forma: a ferro di cavallo di diametro più stretto per il ripieno di semi di papavero, a C per il ripieno di noci;

peso: solitamente compreso fra 40 e 60 g.

Proprietà chimiche:

- contenuto di grassi della materia secca: min. 20 %,
- contenuto di zuccheri della materia secca: min. 12 %.

3.6. *Descrizione del metodo di produzione per il prodotto agricolo o alimentare al quale si riferisce il nome di cui al punto 3.1:*

Materie prime e ingredienti usati per il prodotto

Ricetta per 10 kg di farina

IMPASTO	Semi di papavero	Noci
Farina di grano T-512	10,00 kg	10,00 kg
Zucchero granulato	1,50-1,70 kg	1,50-1,70 kg
Lievito	0,40-0,70 kg	0,40-0,70 kg
Grassi commestibili (olio vegetale, margarina o burro)	3,00-4,00 kg	3,00-4,00 kg
Sale	0,06-0,10 kg	0,06-0,10 kg
Latte in polvere	0,20-0,30 kg	0,20-0,30 kg
Liquido dell'uovo — albume e tuorlo (uova fresche)	0,40-1,20 kg	0,40-1,20 kg
Acqua	2,00-2,50 kg	2,00-2,50 kg
RIPIENO DI SEMI DI PAPAVERO		
Semi di papavero finemente triturati	8,00-12,00 kg	—
Zucchero granulato	4,00-8,00 kg	—
Zucchero vanigliato	0-0,50 kg	—
Latte in polvere	0-1,00 kg	—

Scorza di limone tritata o pasta di limone	0-0,10 kg	—
Cannella triturrata	0-0,05 kg	—
Acqua	4,00-6,00 kg	—
RIPIENO DI NOCI		
Gherigli di noci tritati	—	8,00-12,00 kg
Zucchero granulato	—	4,00-6,00 kg
Briciole dolci	—	1,00-3,00 kg
Uva passa	—	0-0,50 kg
Aromi	—	0-0,10 kg
Acqua	—	3,00-5,00 kg
GUARNIZIONE		
Liquido dell'uovo (albume e tuorlo) o tuorlo (per la guarnizione della superficie)	0,60-1,20 kg	0,60-1,20 kg

Processo di produzione:

Per preparare la pasta, occorre mescolare la farina con 2,00-2,50 kg di acqua, eventualmente latte in polvere diluito in acqua, lievito, sale, zucchero e grassi alimentari (olio vegetale, margarina o burro). L'impasto così mescolato deve essere lasciato lievitare per circa 30-40 minuti. Dopo che l'impasto è aumentato visibilmente di volume, deve essere brevemente lavorato di nuovo e successivamente separato in pezzi, da cui occorre formare delle palline di pasta. Dopo una lievitazione di 15-20 minuti, le palline di pasta vengono arrotolate in strisce di forma ellittica il cui asse principale misura 12-15 cm. La striscia di pasta arrotolata deve avere uno spessore compreso fra 2 e 3 mm. Successivamente, occorre disporre sulle strisce arrotolate di pasta delle piccole quantità di ripieno di semi di papavero o noci, di forma cilindrica, e quindi avvolgere le strisce di pasta in modo che formino dei cilindri di lunghezza compresa fra 12 e 15 cm, con un diametro che gradualmente si restringe dal centro alle estremità. Quando il ripieno è stato avvolto, occorre che la pasta sia unita in modo uniforme e che il punto di giunzione si trovi sulla parte posteriore del prodotto, quando questo viene composto a forma di mezzaluna sulla teglia. Per il ripieno di semi di papavero, il prodotto viene composto a forma di ferro di cavallo, mentre per il ripieno di noci a forma di lettera C. Le forme devono essere sufficientemente diverse, affinché si capisca a colpo d'occhio quale ripieno contiene il prodotto.

Per preparare il ripieno di semi di papavero, occorre sciogliere lo zucchero in poca acqua e portarlo a ebollizione. I semi di papavero tritati, mescolati al latte in polvere, vengono gradualmente aggiunti allo zucchero sciolto continuando a mescolare e fatti bollire fino a produrre una massa relativamente densa. Successivamente, occorre raffreddare il ripieno di semi di papavero e aggiungere una generosa porzione di scorza di limone fresco tritata o di pasta di limone, assieme a una piccola quantità di zucchero vanigliato, se necessario. Il ripieno di noci non viene cotto, i gherigli di noci tritati vengono bensì semplicemente mescolati con zucchero, acqua calda e la giusta quantità di aromi. È consentito sostituire al massimo il 10 % del peso dei gherigli di noci tritati con briciole dolci.

La densità di entrambi i ripieni deve essere tale da consentire di formare delle palline con le mani.

In questa forma, i prodotti vengono disposti in una teglia e spennellati con l'uovo intero o il tuorlo soltanto, diluito con pochissima acqua. I prodotti spennellati con l'uovo e disposti sulle teglie vengono lasciati in un ambiente fresco e ventilato, affinché il ricircolo d'aria permetta di asciugarne leggermente la superficie. Quando la superficie è asciutta, i prodotti vengono disposti all'interno di un forno di lievitazione. I prodotti lievitati vengono cotti come prodotti di pasta sfoglia. Durante la lievitazione e in particolare durante la cottura il flusso d'aria secca crea sulla superficie delle sottili fessure e la tipica struttura marmorizzata della crosta superiore del prodotto.

Se si vuole conferire ai «Bratislavský rožok» un forte effetto marmorizzato in superficie, occorre togliere i cornetti dal forno all'incirca a metà del processo di lievitazione, cospargerli nuovamente con il liquido dell'uovo intero o il tuorlo, lasciare asciugare (da 15 a 30 minuti) e porli nuovamente in forno fino a lievitazione completa. Ciò consente di ottenere un effetto marmorizzato ancora più evidente. La cottura dei prodotti avviene in assenza di vapore a 180-200 °C.

Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni dei prodotti; è richiesto un tempo di cottura di 7-8 minuti per cornetti di 30-35 g, 10-12 minuti per prodotti di 40-50 g e oltre 15 minuti per cornetti di 60 g o più pesanti.

Una volta lasciati raffreddare, i prodotti sono pronti per essere spediti e venduti.

Etichettatura:

nome evidenziato del prodotto «Bratislavský rožok» o del suo equivalente in tedesco o ungherese

Logo comunitario o logo e dicitura *Zaručená tradičná špecialita* (Specialità tradizionale garantita). L'abbreviazione ZTŠ (STG) può essere riportata sulla confezione.

Metodo e luogo di vendita:

il «Bratislavský rožok» viene commercializzato al pezzo nei punti vendita specializzati del produttore o nelle pasticcerie, nelle caffetterie e nei fast-food.

Conservazione:

il prodotto va conservato a una temperatura massima di +10 °C.

3.7. *Specificità del prodotto agricolo o alimentare:*

- la specificità del prodotto è data dalla sua superficie distintiva, che è «marmorizzata», ossia finemente screziata con macchie di colore più chiaro rispetto al resto della crosta superiore. Gli altri prodotti di panetteria o pasticceria non presentano questo tipo di superficie,
- il prodotto differisce da simili prodotti di pasticceria di pasta frolla presenti sul mercato per via della forma e del peso differenti, nonché della quantità della farcitura. L'impasto ha una maggiore quantità di grassi aggiunti rispetto ad altri prodotti, e nessuno fra questi presenta una superficie marmorizzata,
- il prodotto ha un aroma e un sapore specifici, ottenuti grazie al ripieno di semi di papavero o di noci,
- il prodotto ha un aspetto distintivo e una forma che richiama il ferro di cavallo o la lettera C,
- il prodotto è fatto a mano e non viene prodotto in serie.

Per mantenere il carattere tradizionale del prodotto, durante la preparazione occorre rispettare quanto espressamente previsto dalla ricetta:

- per la preparazione dell'impasto, la ricetta deve indicare una quantità di grassi commestibili di almeno il 30 % in proporzione alla quantità di farina usata,
- il ripieno deve costituire oltre il 50 % del peso complessivo del prodotto cotto,
- l'uovo intero o il tuorlo devono essere spennellati sul prodotto prima della cottura e, rispettando il metodo di produzione, devono realizzare un effetto marmorizzato sul prodotto cotto.

3.8. *Carattere tradizionale del prodotto agricolo o alimentare:*

Il carattere tradizionale del prodotto è riconducibile alla sua composizione tradizionale, ossia al fatto che il ripieno deve rappresentare oltre il 50 % del peso complessivo del prodotto cotto.

Il prodotto con il suo nome specifico viene realizzato da oltre due secoli, anche nelle vicine Ungheria e Austria, paesi con i quali la Slovacchia aveva in comune un'unica costituzione meno di 90 anni fa.

Nel suo volume *S vareškou dvoma tisícročiami*, che ripercorre 2 000 anni di gastronomia, Vladimír Tomčík riporta delle citazioni tratte da libri mastri, secondo le quali il «Bratislavský rožok» veniva servito nelle locande già nel 1590, sebbene il segreto della ricetta di questo cornetto sia molto più antico.

Nella sua opera *Ulice a námestia mesta Bratislavy* («Strade e piazze della città di Bratislava»), pubblicata a Bratislava nel 1905, a pagina 305 Tivadar Ortvyar scrive che «[...] non troppo distante dalla pasticceria di Viktor Mayer, la vecchia panetteria Scheuermann (ora panetteria Lauda) sforna i ferri di cavallo farciti ai semi di papavero e alle noci che hanno reso Bratislava famosa per questa specialità». (*Ulice a námestia mesta Bratislavy*; Storia della città dai nomi delle vie e delle piazze secondo la ricerca originale della dott.ssa Tivadar Ortvyar, Bratislava, 1905; editore F. K. Wigand. Alle pagine 304 e 305 del libro in ungherese indicato nell'allegato 1 si fa riferimento alla panetteria Scheuermann in relazione all'odierna *Hviezdoslavovo námestie*. Nella relativa parte di testo, si legge che «Accanto alla via che porta questo nome vi è la vecchia panetteria Scheuermann (ora panetteria Lauda), che produce le paste a forma di ferro di cavallo e farcite ai semi di papavero e alle noci, che hanno contribuito a consolidare la fama di Bratislava legandola a questa specialità. Il "Bratislava cracker" è un'altra fra queste specialità [...]»)

A pagina 52 del volume *Chlieb náš každodenný* («Il nostro pane quotidiano») di V. Szemes e V. Karovič, pubblicato a Bratislava nel 1992, si legge che «In occasione della festa di San Nicola nel 1785, il fornaio Schiermann espose in vetrina un nuovo tipo di prodotto di panetteria farcito, passato alla storia come *prešpurské beugle* [...]». Si ritiene che la differenza fra i nomi Scheuermann e Schiermann sia dovuta a un errore tipografico, il nome corretto è Scheuermann.

Numerosi fornai di Bratislava hanno continuato a produrre il «Bratislavský rožok». Uno dei più rinomati è Ágoston Schwappach; nella sua panetteria, fondata nel 1834, offriva ai suoi clienti dolci a forma di ferro di cavallo con ripieno ai semi di papavero e alle noci. Ai fornai del «Bratislavský rožok» Scheuermann e Lauda, sono succeduti, fra gli altri, il mastro fornaio Johann Korče, vissuto fra il 1851 e il 1919 e cavaliere dell'Ordine di Francesco Giuseppe, e suo figlio, il mastro fornaio Hans Korče. Alla famiglia Korče è poi succeduto Emil Kastner.

Era molto conosciuto anche il forno di Gustáv Wendler, situato a Bratislava nella *Štefánikova ulica* e che spediva i «Bratislavský rožok» per posta.

Dalle pagine della *Pressburger Wegweiser*, l'ex gazzetta di Bratislava, nel 1863, il pasticcere e fornaio Anton Pressberger pubblicizza, fra le altre cose, anche dei «*beugle* ripieni ai semi di papavero e alle noci».

Il quotidiano viennese *Neue Freie Presse* del 16 aprile 1938 riporta una ricetta per i *Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky*. La ricetta e il metodo di produzione descritti sono pressoché identici a quelli usati oggi.

Anche Terézia Vansová e Ján Babilon hanno descritto il «Bratislavský rožok» nella loro pubblicazione del 1870.

I «Bratislavský rožok» sono stati preparati da una serie di fornai e pasticceri in numerose città europee, in particolare in Austria, nella Repubblica ceca e in Ungheria. In base alle informazioni fornite da esperti di prodotti da forno in altri paesi, vi sono numerose città in cui si preparano prodotti denominati «Bratislavský rožok», o comunque la forma, la ricetta approssimativa e il metodo di produzione di questo prodotto sono quantomeno conosciuti. La preparazione del «Bratislavský rožok» è stata oggetto dell'attività di formazione pratica di numerose scuole per fornai e pasticceri nella ex Cecoslovacchia, soprattutto dopo il 1950. Il nome «Bratislavský rožok» è stato utilizzato dal 1918, successivamente alla fondazione della Cecoslovacchia e al cambiamento dei nomi originari *Pressburg* o *Pozsony* in Bratislava. Anche il nome del prodotto è cambiato. Il nome originario *beugle* è stato modificato in ungherese in *patkó*, che significa «ferro di cavallo». Il nome *rožok* ha iniziato ad essere utilizzato apparentemente insieme al nuovo nome della città. In Ungheria, si utilizza tuttora il nome «*Pozsonyi kifli*» («Bratislavský rožok»), ovvero il vecchio nome della città associato al nuovo termine usato per riferirsi alla forma. Anche in Austria, è più frequente l'utilizzo del nome «*Pressburger Kipfel*», mentre è raro l'uso del termine *beugle*.

Il «Bratislavský rožok» ha una lunga tradizione storica, a dispetto della popolarità di cui gode ai giorni nostri. Si stima che in Slovacchia venga regolarmente preparato da oltre 20 forni e pasticcerie e almeno una volta a settimana da dozzine di produttori.

Nel 1999 e nel 2005 la Cooperativa delle panetterie slovacche ha presentato il «Bratislavský rožok» fra i prodotti in gara per la Selezione internazionale per la coppa del mondo di panetteria *Lesaffre* a Parigi, ricevendo numerosi elogi da parte dei giudici.

All'inizio del 2007 si è tenuto un concorso internazionale per il miglior «Bratislavský rožok»; la gara è stata organizzata per la prima volta nella storia nell'ambito della fiera internazionale di gastronomia *Danubius Gastro* a Bratislava e ha visto la partecipazione di nove squadre provenienti da tre paesi (copertina della *Bratislavské noviny* del 25 gennaio 2007).

I giornali di Bratislava e numerosi periodici nazionali hanno dato spazio all'evento con una serie di articoli sul concorso.

Il 25 luglio 2008 il quotidiano *Nový čas* ha pubblicato un articolo sul «Bratislavský rožok». L'articolo ha riportato anche una ricetta tradizionale del 1938, nonché la descrizione del prodotto che «[...] è fatto a forma di ferro di cavallo con un ripieno di semi di papavero o a forma di lettera C con un ripieno di noci.».

Nell'articolo dal titolo «Bratislavský rožok — una tradizione con una lunga storia», pubblicato a pagina 52 della rivista *EPICURE*, si legge che il prodotto «[...] con il ripieno di semi di papavero è a forma di ferro di cavallo, mentre quello con il ripieno di noci è a forma di lettera C».

3.9. Requisiti minimi e procedure per il controllo della specificità:

Viene eseguito il controllo delle caratteristiche analitiche di base della ricetta — l'impasto deve contenere almeno il 30 % dei grassi commestibili e il ripieno deve rappresentare oltre il 50 % del peso complessivo del prodotto finito.

I controlli vengono svolti sulle materie prime impiegate per la produzione e sul rispetto delle esatte proporzioni degli ingredienti secondo la ricetta.

Vengono altresì verificati i seguenti parametri:

- caratteristiche organolettiche,
 - controllo visivo della superficie e dell'aspetto, volto a verificare che entrambi soddisfino le caratteristiche indicate al punto 3.5 del disciplinare; analisi sensoriale dell'aroma e del sapore;
- requisiti fisici, chimici e microbiologici,
 - controllo visivo della forma del prodotto, per verificare che questo soddisfi le caratteristiche indicate al punto 3.5 del disciplinare;
 - il tenore di materia grassa e materia secca è monitorato con metodi di analisi standard;
 - il ripieno deve rappresentare oltre il 50 % del peso complessivo del prodotto cotto, come indicato al punto 3.7 del disciplinare;
- rispetto del metodo tecnico di produzione.

Le verifiche da parte degli organi o degli enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto vengono effettuate con cadenza annuale.

I controlli sensoriali delle caratteristiche organolettiche sono di norma effettuati una volta l'anno.

Ciascun produttore provvede autonomamente a svolgere i propri controlli intermedi.

4. **Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto:**

4.1. *Nome e indirizzo:*

Nome: BEL/NOVAMANN International, s.r.o.

Indirizzo: Továrenská 14
815 71 Bratislava
P.O.BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 250213376

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk

Organo pubblico/ente pubblico Organo privato/ente privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente:*

Il controllo della qualità e del rispetto del disciplinare della «Bratislavský rožok» è effettuato, sulla base dei criteri indicati nella domanda, dalla società BEL/NOVAMANN International, s.r.o., organismo di certificazione CERTEX, accreditato conformemente alla norma EN 45011. La società in oggetto è autorizzata dal Ministero dell'agricoltura della Repubblica slovacca a eseguire il controllo della conformità al disciplinare di produzione.

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 320/20)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 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

«HESSISCHER HANDKÄSE», «HESSISCHER HANDKÄS»

N. CE.: DE-PGI-0005-0618-06.07.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Hessischer Handkäse», «Hessischer Handkäs»

2. Stato membro o paese terzo:

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.3 Formaggi

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

La denominazione «Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» è riservata a piccoli panetti di formaggio che, poiché inizialmente venivano formati a mano, hanno le dimensioni del palmo di una mano. Il formaggio denominato «Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» va classificato tra i formaggi a base di latte acido ossia quei formaggi elaborati prevalentemente a partire da latte cagliato esclusivamente mediante acidificazione (senza caglio).

L'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» può assumere la forma di *Rotschmierekäse* (formaggio acido ottenuto mediante coltura di batterio rosso della morchia del formaggio ovvero *brevibacterium linens*) a pasta gialla nonché di formaggio con formazione di muffe. In quest'ultima varietà l'intensità della formazione di muffe è irregolare. La forma caratteristica dell'«Hessischer Handkäse», determinata dal metodo tradizionale di produzione, è quella di panetto. Il peso delle singole forme di formaggio oscilla fra i 20 e i 125 grammi. L'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» è prodotto soltanto nella categoria dei formaggi magri.

Caratteristiche dell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs»:

a) come *Rotschmierekäse* a pasta gialla:

Aspetto esterno	Superficie liscia, di colore che va dal giallo-dorato al rosso-marrone, aspetto lucido, grasso
Parte interna	Bianco leggermente tendente al giallino
Consistenza	Morbida ma soda, maturazione uniforme dall'esterno verso l'interno
Odore e sapore	schietto, robusto e piccante

b) come *Rotschmierekäse* a pasta gialla con formazione di muffe (casereccio):

Aspetto esterno	Tendente al giallo, con uno strato di muffa che può formarsi anche su un solo lato; può presentare crosta irregolare o rugosa
Parte interna	Tra il bianco e il giallino, opaco al taglio
Consistenza	morbida, maturazione uniforme dall'esterno verso l'interno
Odore e sapore	puro, dolce fino a leggermente aromatico

La composizione dell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» dipende dalla materia prima, il latte cagliato. La tabella 1 mostra le principali sostanze contenute nell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs».

Tabella 1

Composizione dell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» (principali sostanze)

	Proporzione (in percentuale)
Contenuto di grasso nella sostanza secca	1,1-2,3
Proteine	26,6-37,7
Carboidrati	< 1
Acqua	55,2-68,6

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

La materia prima adoperata nella preparazione dell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» è il latte cagliato. La sua importanza è fondamentale in quanto costituisce il principale ingrediente di questo tipo di formaggio, prodotto esclusivamente con latte vaccino. Altri ingredienti sono: sali di stagionatura, sale da tavola (eventualmente iodato), cumino (a seconda delle varianti della ricetta), eventualmente caseina e colture pure (i cosiddetti *Rotschmiere* ovvero il *Brevibacterium linens*).

Caratteristiche del *quark* di latte acido destinato alla produzione dell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs»:

Aspetto esterno	Bianco
Consistenza	Morbido ma granuloso, leggermente sabbioso, non grasso
Odore e sapore	Puro, acido
Estratto secco	32 % come minimo
PH	< 4,2

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

—

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

La produzione dell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» ha luogo nella zona geografica.

Essa si suddivide in due fasi:

- taglio e mescolatura delle singole porzioni di *quark* di latte acido;
- mescolatura con sali di stagionatura, sale da tavola ed eventualmente cumino nonché gli ingredienti e le colture necessari all'ottenimento delle diverse varietà di *Rotschmierkäse* ovvero *Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs* con la formazione di muffe;
- formatura dei formaggi;
- stagionatura dei formaggi in camera di stagionatura, seguita da poststagionatura fino al condizionamento dell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs».

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

Il formaggio stagionato viene condizionato nell'impresa del fabbricante all'interno della zona geografica poiché questi formaggi non possono essere trasportati in altre regioni per esservi condizionati; la qualità di questi panetti che pesano al massimo 125 grammi risentirebbe infatti in modo significativo se essi venissero trasportati altrove senza essere stati previamente confezionati. La superficie dei formaggi, inoltre, si asciugherebbe durante il trasporto dall'azienda del produttore ad un'altra impresa di condizionamento. Esisterebbe anche il rischio di infezione batteriologica durante il trasporto verso un'altra impresa di condizionamento.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

—

4. Definizione concisa della zona geografica:

Bundesland Hessen

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» è prodotto da molti secoli nella regione Hessen nel rispetto delle tradizioni contadine. Le ricette ed i metodi di produzione si sono tramandati nel tempo mantenendosi intatti nei caseifici della regione Hessen e, sia pure adattati ai moderni requisiti in materia di elaborazione di formaggi di latte acido, continuano ad attenersi alla tradizione.

Il primo riferimento storico all'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» risale al 1813 allorché gli abitanti di Groß Gerau iniziarono a vendere sul mercato di Mainz i propri formaggi modellati manualmente.

Con l'aumento della produzione, l'«Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs» si trasformò in un alimento fondamentale per la gente umile del posto. Il significato economico e culturale dell'«Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs» nella regione Hessen è evidenziato nel 1893 con l'introduzione di una macchina apposita. Questa invenzione di Peter Traiser II, abitante di Groß Gerau, diede un nuovo impulso alla produzione dell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» nell'Hessen. La regione di Hüttenberger Land, oggi parte del *Lahn-Dill-Kreis*, era e continua ad essere un centro di produzione di questo formaggio modellato manualmente. Dal 1835 in poi il bollettino del comune di Hochelheim riferisce che il commercio di formaggio costituisce una fonte di guadagno per la comunità.

Col trascorrere del tempo nella regione Hessen si è venuta a creare una vera e propria cultura alimentare intorno all'«Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs». Una delle varianti più conosciute nella regione comporta la collocazione del formaggio in una marinata di cipolla, aceto ed olio («Musik») in modo da ottenere il cosiddetto «Handkäs mit Musik». Fino ad oggi le ricette tradizionali sia per la produzione che per il consumo e la denominazione «Hessischer Handkäs»/«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs» sono rimaste intatte.

Attualmente l'«Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs» viene prodotto in caseifici di piccole e medie dimensioni, dove questa specialità viene fabbricata in base a ricette e a metodi tradizionali, sia pure adattati alla moderna tecnologia.

5.2. Specificità del prodotto:

L'«Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs» gode di ottima reputazione nella regione di Hessen e nelle zone circostanti ed è noto come una specialità tipica del *Land* Hessen. Questa specialità, assieme all'«Äbbelwoi» (sidro) non può mancare in nessun ristorante della regione. Il grande significato di questo formaggio per gli abitanti della regione, sia come prodotto alimentare sia come fattore economico, ha fatto sì che l'«Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs» abbia acquisito in passato uno status del tutto particolare nella regione. L'«Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs» riveste quindi per il *Land* Hessen enorme importanza in quanto parte della sua cultura alimentare nonché in quanto prodotto alimentare di alta qualità per gli abitanti. Ancora oggi questo formaggio continua ad essere considerato tipico della zona. L'«Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs» viene inoltre celebrato come il prodotto alimentare più noto nelle trasmissioni televisive «Handkäs mit Musik», in cui si parla per l'appunto delle prelibatezze dell'Hessen. L'unicità dell'«Hessischer Handkäses/Hessischen Handkäs» deriva dalla lunga esperienza dei caseifici della regione, specializzati nell'ottenere le migliori caratteristiche da ciascun lotto di *quark* mettendo così in risalto le migliori proprietà del *quark*. Ciò aumenta il livello qualitativo e garantisce una qualità uniforme del prodotto di base. Il tradizionale metodo di produzione artigianale, unito all'esperienza degli operatori, contribuisce a rendere unico e davvero speciale l'«Hessischer Handkäses»/«Hessischer Handkäs». Per «produzione tradizionale» si intende la selezione, la composizione individuale e la miscela dei singoli lotti di *quark* provenienti dalle varie aziende per la produzione dell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischer Handkäs». Tale modo di procedere garantisce una materia prima quasi completamente omogenea. Dopo avere dato forma ai panetti di formaggio, si dà inizio alla stagionatura per 2-3 giorni; la temperatura nelle camere di stagionatura passa da 18 °C nella fase iniziale a circa 30 °C in quella finale. Questo «metodo tradizionale» conferisce al formaggio un sapore più accentuato.

Il carattere speciale ed unico dell'«Hessischer Handkäse»/«Hessischen Handkäs» (soprattutto della variante «mit Musik») comporta il suo riconoscimento come specialità della regione Hessen che travalica i confini della medesima.

5.3. Legame causale fra 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):

La lunga tradizione di elaborazione del prodotto nel *Land* Hessen, il particolare *know-how* dei caseifici che da tale tradizione deriva garantendo un elevato livello qualitativo nonché il radicarsi dell'«Hessischer Handkäses/Hessischer Handkäs» nella gastronomia della regione in quanto piatto tipico ne hanno fatto una specialità regionale molto nota ed apprezzata.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail/30599015.2>

<u>Numero d'informazione</u>	Sommarario (<i>segue</i>)	Pagina
2009/C 320/10	Avviso del ministro degli Affari economici del Regno dei Paesi Bassi a norma dell'articolo 3, paragrafo 2, della direttiva 94/22/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 1994, relativa alle condizioni di rilascio e di esercizio delle autorizzazioni alla prospezione, ricerca e coltivazione di idrocarburi	23
2009/C 320/11	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5730 — Telefónica/Hansenet Telekommunikation) ⁽¹⁾	24
2009/C 320/12	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5661 — Abbott/Solvay Pharmaceuticals) ⁽¹⁾	25
2009/C 320/13	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5723 — Warburg Pincus/Novo/Archimedes Pharma JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	26
ALTRI ATTI		
Commissione		
2009/C 320/14	Pubblicazione di una domanda di modifica, 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	27
2009/C 320/15	Bando di gara relativo alla riduzione del dazio all'importazione di granturco proveniente dai paesi terzi	33
2009/C 320/16	Bando di gara per l'aggiudicazione della riduzione del dazio all'importazione di granturco proveniente dai paesi terzi	35
2009/C 320/17	Bando di gara per l'aggiudicazione della riduzione del dazio all'importazione di sorgo proveniente dai paesi terzi	37
2009/C 320/18	Avviso di consultazione pubblica — Indicazioni geografiche della Svizzera	39
2009/C 320/19	Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari	41
2009/C 320/20	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	47



⁽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>

