

# Gazzetta ufficiale

## dell'Unione europea

# C 38



Edizione  
in lingua italiana

## Comunicazioni e informazioni

53° anno  
16 febbraio 2010

---

Numero d'informazione      Sommario      Pagina

### II *Comunicazioni*

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

#### **Commissione europea**

2010/C 38/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5648 — OТПP/Macquarie/Bristol Airport) <sup>(1)</sup> .....	1
2010/C 38/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport) <sup>(1)</sup> .....	1

---

### IV *Informazioni*

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

#### **Commissione europea**

2010/C 38/03	Tassi di cambio dell'euro .....	2
--------------	---------------------------------	---

---

**IT**

Prezzo:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V    *Pareri*

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

**Commissione europea**

2010/C 38/04	Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro pluriennale 2010 per la concessione di sovvenzioni nel settore della rete transeuropea di trasporto (TEN-T) per il periodo 2007-2013 [Decisione della Commissione C(2010) 607] .....	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 — Sviluppo, distribuzione, promozione e formazione — Invito a presentare proposte — EACEA/03/10 — Sostegno alla distribuzione transnazionale di film europei — Sistema di sostegno «automatico» 2010 .....	4

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione europea**

2010/C 38/06	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	---	---

ALTRI ATTI

**Consiglio**

2010/C 38/07	Avviso all'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi cui si applicano le misure restrittive previste dalla posizione comune 2004/161/PESC del Consiglio .....	7
--------------	--	---

**Commissione europea**

2010/C 38/08	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 .....	8
2010/C 38/09	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	13



<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE

## II

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

## COMMISSIONE EUROPEA

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso COMP/M.5648 — OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 38/01)

In data 11 dicembre 2009 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32009M5648. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 38/02)

In data 26 novembre 2009 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32009M5652. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

15 febbraio 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3607	AUD	dollari australiani	1,5304
JPY	yen giapponesi	122,42	CAD	dollari canadesi	1,4253
DKK	corone danesi	7,4437	HKD	dollari di Hong Kong	10,5736
GBP	sterline inglesi	0,86760	NZD	dollari neozelandesi	1,9510
SEK	corone svedesi	9,8805	SGD	dollari di Singapore	1,9203
CHF	franchi svizzeri	1,4661	KRW	won sudcoreani	1 572,96
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,4855
NOK	corone norvegesi	8,0530	CNY	renminbi Yuan cinese	9,2977
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,3093
CZK	corone ceche	26,002	IDR	rupia indonesiana	12 722,54
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,6609
HUF	fiorini ungheresi	271,38	PHP	peso filippino	62,973
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	41,1370
LVL	lats lettoni	0,7085	THB	baht thailandese	45,155
PLN	zloty polacchi	4,0168	BRL	real brasiliano	2,5284
RON	leu rumeni	4,1150	MXN	peso messicano	17,5857
TRY	lire turche	2,0611	INR	rupia indiana	63,0340

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

*(Pareri)*

## PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro pluriennale 2010 per la concessione di sovvenzioni nel settore della rete transeuropea di trasporto (TEN-T) per il periodo 2007-2013**

**[Decisione della Commissione C(2010) 607]**

(2010/C 38/04)

La Commissione europea, direzione generale dell'Energia e dei Trasporti, pubblica un invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro pluriennale per la rete transeuropea di trasporto (TEN-T) per il periodo 2007-2013, al fine di concedere sovvenzioni ai seguenti progetti:

Settore n. 12: progetti nel settore «Gestione del traffico aereo/Blocchi funzionali di spazio aereo (ATM/FAB)». L'importo massimo disponibile per le sovvenzioni, per il 2010, è 20 milioni di EUR.

Data di chiusura dell'invito a presentare proposte: 30 aprile 2010.

Il testo completo dell'invito a presentare proposte è disponibile all'indirizzo:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2010.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm)

---

**MEDIA 2007 — SVILUPPO, DISTRIBUZIONE, PROMOZIONE E FORMAZIONE****Invito a presentare proposte — EACEA/03/10****Sostegno alla distribuzione transnazionale di film europei — Sistema di sostegno «automatico» 2010**

(2010/C 38/05)

**1. Obiettivi e descrizione**

Il presente avviso di invito a presentare proposte si basa sulla decisione n. 1718/2006/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 novembre 2006, relativa all'attuazione di un programma di sostegno al settore audiovisivo europeo (MEDIA 2007).

Uno degli obiettivi del programma è favorire e sostenere una maggiore distribuzione transnazionale di recenti film europei fornendo fondi ai distributori in funzione dei risultati da loro ottenuti sul mercato, per ulteriori reinvestimenti in nuovi film europei non nazionali.

Il sistema mira altresì a promuovere lo sviluppo di collegamenti tra i settori della produzione e della distribuzione aumentando così la quota di mercato dei film europei e la concorrenzialità delle società europee.

**2. Candidati ammissibili**

Il presente avviso è destinato alle società europee specializzate nella distribuzione cinematografica di opere europee le cui attività contribuiscono al conseguimento degli obiettivi di cui sopra del programma MEDIA descritto nella decisione del Consiglio.

I candidati devono avere la loro sede in uno dei seguenti paesi:

- i 27 paesi dell'Unione europea
- i paesi EFTA
- la Svizzera
- la Croazia.

**3. Azioni ammissibili**

Il sistema di sostegno «automatico» consta di due fasi:

- la creazione di un fondo potenziale, proporzionale al numero di ingressi in sala a pagamento venduti per film europei non nazionali negli Stati partecipanti al programma, fino a un tetto massimo fisso per film, modulato a seconda dei paesi.
- il reinvestimento del fondo potenziale: così generato da ogni società, il fondo deve essere reinvestito in 3 moduli (3 tipi di azione) entro il 1° ottobre 2011:
  - 1) la coproduzione di film europei non nazionali;
  - 2) l'acquisizione dei diritti di sfruttamento, ad esempio attraverso minimi garantiti, di film europei non nazionali; e/o
  - 3) le spese di edizione (copie, doppiaggio, sottotitoli), di promozione e di pubblicità per film europei non nazionali.

Azione di tipo 1 e 2:

- La durata massima delle azioni è di 30 mesi.
- Le azioni devono iniziare l'1 agosto 2010 e terminare l'1 febbraio 2013.

Azione di tipo 3:

- La durata massima delle azioni è di 42 mesi.
- Le azioni devono iniziare l'1 febbraio 2010 e terminare l'1 agosto 2013.

#### 4. Criteri di attribuzione

Un fondo potenziale sarà attribuito alle società di distribuzione europee ammissibili in base agli ingressi totalizzati dai film europei non nazionali distribuiti dal richiedente nell'anno di riferimento (2009). Entro i limiti delle risorse finanziarie disponibili, il fondo potenziale sarà calcolato in base a un importo fisso per ingresso ammissibile.

Il sostegno avverrà sotto forma di un fondo potenziale (il «fondo») a disposizione di distributori per ulteriori investimenti in recenti film europei non nazionali.

Il fondo può essere reinvestito:

- 1) per produrre nuovi film europei non nazionali (ossia film non ancora ultimati alla data di richiesta di reinvestimento);
- 2) per soddisfare i minimi garantiti di distribuzione per recenti film europei non nazionali;
- 3) per coprire i costi di distribuzione, vale a dire promozione e pubblicità per recenti film europei non nazionali.

#### 5. Bilancio

Il bilancio complessivo disponibile è pari a 18 150 000 EUR.

Non è previsto un importo massimo.

Il contributo finanziario assegnato avviene sotto forma di sovvenzione. Il contributo finanziario della Commissione non può superare il 40 %, il 50 % o il 60 % del totale dei costi ammissibili.

L'Agenzia si riserva il diritto di non attribuire l'intero ammontare di fondi a disposizione.

#### 6. Termine ultimo per la presentazione delle domande

Le proposte per la creazione di un fondo potenziale devono essere inviate entro e non oltre il 30 aprile 2010 (fa fede il timbro postale) al seguente indirizzo:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)  
Constantin Daskalakis  
BOUR 3/66  
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1  
1140 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Saranno ammesse unicamente le domande presentate mediante il modulo di domanda ufficiale, debitamente firmato dalla persona autorizzata ad assumere impegni vincolanti a nome dell'organizzazione richiedente. Le buste devono indicare chiaramente:

#### MEDIA 2007 — DISTRIBUTION EACEA/03/10 — AUTOMATIC CINEMA

Le domande inviate via fax o posta elettronica saranno scartate.

#### 7. Informazioni complete

Il testo integrale delle linee guida dettagliate, unitamente al modulo di domanda, è disponibile al seguente indirizzo Internet: [http://ec.europa.eu/information\\_society/media/distrib/schemes/auto/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm)

Le domande devono essere conformi a tutti i requisiti delle linee guida, essere presentate utilizzando gli appositi moduli e devono contenere tutte le informazioni e gli allegati specificati nel testo integrale dell'invito a presentare proposte.

---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di una concentrazione**

**(Caso COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH)**

**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 38/06)

1. In data 5 febbraio 2010 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione Lloyds TSB Development Capital Ltd («LDC», Regno Unito), appartenente a Lloyds Banking Group plc, acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Petrochem Carless Holdings Ltd («PCH», Regno Unito), mediante acquisto di quote.

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

- LDC: investimenti in private equity, con un portafoglio di imprese in una vasta gamma di settori di mercato nel Regno Unito,
- PCH: raffinazione e fornitura di idrocarburi speciali ad alto rendimento, fluidi avanzati per autotrazione e specialità chimiche.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni <sup>(2)</sup>, 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), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH, al seguente indirizzo:

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

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).



## ALTRI ATTI

## CONSIGLIO

**Avviso all'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi cui si applicano le misure restrittive previste dalla posizione comune 2004/161/PESC del Consiglio**

(2010/C 38/07)

CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi che figurano nell'allegato della posizione comune 2004/161/PESC del Consiglio.

In seguito ad un riesame dell'elenco delle persone, delle entità e degli organismi cui si applicano le misure restrittive previste dalla posizione comune 2004/161/PESC del Consiglio concernente misure restrittive nei confronti dello Zimbabwe, il Consiglio dell'Unione europea ha stabilito che le persone, le entità e gli organismi figuranti nel summenzionato allegato soddisfano i criteri di cui alla suddetta posizione comune e dovrebbero pertanto restare soggetti alle misure restrittive prorogate dalla decisione 2010/92/PESC <sup>(1)</sup> del Consiglio.

Si attira l'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 314/2004, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare bisogni fondamentali o per effettuare pagamenti specifici (cfr. l'articolo 7 del regolamento).

Le persone, le entità o gli organismi in questione possono presentare al Consiglio, insieme ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che li include nell'elenco summenzionato. Le eventuali richieste dovranno essere inoltrate al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea  
Segretariato generale  
Rue de la Loi Wetstraat 175  
1048 1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi in questione sulla possibilità di presentare ricorso contro la decisione del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 275, secondo comma e all'articolo 263, quarto e sesto comma del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

---

<sup>(1)</sup> GU L 41 del 16.2.2010, pag. 6.

# COMMISSIONE EUROPEA

## **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**

(2010/C 38/08)

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

DOCUMENTO UNICO

### **REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«OBWARZANEK KRAKOWSKI»**

**N. CE: PL-PGI-005-0674**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominazione:**

«Obwarzanek krakowski»

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

Polonia

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

**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 2.4. prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria

**3.2. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare di cui al punto 1:**

L'«obwarzanek krakowski» è un prodotto da forno a forma di anello; assume una forma ovale con un buco al centro o, più raramente, è perfettamente circolare. La sua superficie è formata da strisce di pasta arrotolate in modo da formare una spirale. Le strisce di cui è composto un «obwarzanek krakowski» presentano una sezione rotonda oppure ovale.

Il colore dell'«Obwarzanek krakowski» varia dal dorato chiaro al dorato scuro al marrone chiaro, con una brillantezza pronunciata.

Dimensioni del prodotto:

— diametro: 12-17 cm,

— spessore: 2-4 cm,

— peso: 80-120 g.

Al tatto l'«obwarzanek krakowski» è consistente e la superficie varia da liscia a leggermente rugosa. Le strisce visibili della spirale sulla crosta sono alquanto sode e la mollica all'interno è chiara, morbida e leggermente umida. La crosta croccante e la mollica di questo prodotto hanno un sapore piuttosto dolce, tipico dei prodotti da forno che vengono prima riscaldati (in acqua bollente) quindi infornati. È percepibile anche il sapore degli ingredienti con cui si cosparge la superficie.

L'«obwarzanek krakowski» viene decorato mediante diversi ingredienti fra cui: sale, semi di sesamo, semi di papavero, semi di grano nero, mescolanza di erbe o di spezie (peperoncino, cumino, pepe), formaggio e cipolla. Il prodotto può essere cosperso anche con altri ingredienti. Questo è un aspetto tradizionale del prodotto. Il fatto di cospargerlo con diversi tipi di ingredienti non incide sulle caratteristiche dell'«obwarzanek krakowski».

### 3.3. Materie prime:

Per l'elaborazione dell'«obwarzanek krakowski» si adopera farina di grano adatta all'alimentazione; il 30 % della farina di grano può essere sostituito da farina di segala.

A 100 kg di farina si aggiungono i seguenti ingredienti:

- grasso: 2-3 kg,
- zucchero: 2-4 kg,
- lievito: 1-2 kg,
- sale: 1-1,5 kg,
- acqua per fare l'impasto: 40-48 l,
- eventuale aggiunta di piccole quantità di miele all'acqua utilizzata per la precottura, secondo la tradizione pasticceria.

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

—

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

Nella zona geografica delimitata devono avere luogo le seguenti fasi:

- preparazione della pasta con il lievito;
- messa in forma dell' «obwarzanek krakowski»;
- precottura;
- decorazione;
- cottura in forno.

L'impasto dell'«obwarzanek krakowski» è preparato secondo il metodo della fase unica. Una volta mescolata, la pasta è lasciata riposare per consentirle di lievitare. La durata dipende dalle condizioni ambientali e può andare da pochi minuti durante l'estate fino ad un'ora nei mesi invernali. La pasta viene poi suddivisa in pezzi di piccole dimensioni che vengono srotolati e tagliati in strisce della lunghezza, dello spessore e del peso desiderati. Il panettiere attorciglia due o tre strisce conferendo loro la forma di una spirale, quindi forma un anello avvolgendolo sulla mano e premendolo sul piano di lavoro. L'«obwarzanek krakowski» così formato viene quindi collocato su un ripiano per farlo lievitare, infine precotto; ciò significa che l'impasto, crudo, viene immerso in acqua ad una temperatura minima di 90 °C e lasciato cuocere fino a quando non emerge in superficie. Si procede quindi a decorarlo e ad infornarlo.

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

Fino a quando non si raffredda, l'«obwarzanek krakowski» non può essere confezionato. Se venisse confezionato ancora caldo, infatti, il prodotto perderebbe rapidamente croccantezza, diventando umido ed acquisendo caratteristiche indesiderabili (filosità e gommosità).

### 3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

L'«obwarzanek krakowski» può essere venduto sfuso e privo di etichetta. I punti vendita recano la dicitura «obwarzanek krakowski». Se lo si confeziona, sull'etichetta «obwarzanek krakowski» devono figurare alcune indicazioni conformemente alle norme in vigore.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La regione di Małopolska entro i confini amministrativi della città di Cracovia ed i distretti di Cracovia e di Wieliczka.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

Gli archivi ed i musei di Cracovia racchiudono documenti e libri che testimoniano la ricca e secolare tradizione panettiera della città. I primi riferimenti documentati ai panettieri di Cracovia risalgono al XIII secolo. Nell'atto costitutivo della città di Cracovia del 1257 il principe Bolesław Wstydlivy (detto il Casto) autorizzò i borgomastri a costruire panifici (nel documento denominati «stationes») che, dati in affitto, avrebbero dovuto offrire rendite perpetue. I re polacchi tenevano in grande considerazione i panettieri di Cracovia, il che si riflette nei numerosi privilegi che venivano loro conferiti, fra i quali ricordiamo il diritto di costruire panifici, di percepire un affitto e di scegliere il mulino in cui macinare la farina.

Nel 1458 il consiglio municipale di Cracovia ratificò gli statuti dell'associazione dei panettieri. Questi statuti comprendevano disposizioni relative alla qualità dei prodotti, alle dimensioni dei forni ed ai procedimenti adoperati dai panettieri. Tuttavia, il privilegio più importante fu concesso ai panettieri cracoviani nel 1496, allorché il re Jan III Olbracht concesse loro diritti speciali e decretò che le persone che vivevano al di fuori della città non potessero preparare pane bianco, prodotto che include l'«obwarzanek krakowski»: questo privilegio fu successivamente conferito da tutti i re polacchi fino a Jan III Sobieski (seconda metà del diciassettesimo secolo). Nell'antica terra di Cracovia, in quello che ora è il distretto di Wieliczka, esiste anche una miniera di salgemma da cui si ricavava una materia prima adoperata per molti secoli dai panettieri di Małopolska.

La cooperativa dei panettieri non era solo un'associazione di artigiani ma rivestiva anche carattere religioso, umanitario e difensivo. Alla metà del sedicesimo secolo la difesa di una delle porte principali della città, la Nowa Brama (Porta Nuova), situata in fondo alla via *Sienna*, fu infatti affidata per l'appunto ai panettieri di Cracovia. Questi ultimi accumularono armi e munizioni all'interno di questa porta da utilizzare in caso di attacco.

L'abilità dei locali panettieri, sviluppatasi durante le centinaia di anni di elaborazione del prodotto, costituisce un fattore essenziale nel mantenimento di quelli che sono i suoi tratti caratteristici: l'elaborazione e la messa in forma manuali della pasta, che conferisce ad ogni singolo «obwarzanek krakowski» una forma leggermente diversa, e la precottura che costituisce la fase iniziale della produzione.

### 5.2. Specificità del prodotto:

L'«obwarzanek krakowski» possiede una struttura ed una consistenza davvero uniche, ottenute grazie alla precottura della pasta in acqua calda, ad una temperatura minima di 90 °C, prima della cottura in forno. L'«obwarzanek krakowski» si contraddistingue anche per la sua tipica forma anulare, la superficie a spirale e l'essere abbondantemente cosparsa di ingredienti. Un altro tratto caratteristico che contraddistingue l'«obwarzanek krakowski» da altri prodotti da forno analoghi è che riesce a mantenersi fresco per qualche ora.

### 5.3. Qualità specifica, reputazione o altre caratteristiche del prodotto:

Il legame del prodotto con la regione si basa sulle caratteristiche specifiche descritte al punto 5.2 e sulla reputazione descritta in appresso.

La reputazione dell'«obwarzanek krakowski» è stata coltivata dai panettieri di Cracovia e dintorni i quali si sono dedicati alla preparazione di questo prodotto unico e squisito per gli abitanti della città negli ultimi 600 anni. La tradizione della preparazione dell'«obwarzanek krakowski» è circoscritta a questa zona geografica.

L'«obwarzanek krakowski» è un prodotto di panetteria tradizionale che, inizialmente, poteva essere elaborato solamente durante la Quaresima da panettieri appositamente designati dall'associazione dei panettieri di Cracovia. Lo *Slownik Staropolski* (dizionario del polacco antico) definisce questa ciambella come un tipo di dolce di forma rotonda, probabilmente cotto in acqua prima di essere infornato. Il nome polacco «obwarzanek krakowski» deriva infatti dal modo in cui il prodotto viene elaborato, ossia dalla cottura dell'impasto in acqua calda.

I primi riferimenti al fatto che l' *obwarzanek* venisse preparato a Cracovia e dintorni compaiono nelle cronache della corte del re Władysław Jagiełło e della regina Jadwiga. In una di queste cronache, precisamente quella del 2 marzo 1394, si legge quanto segue: «per la regina, per un anello di *obrzanek*, 1 grosz».

Nel 1611 l'associazione di panettieri emanò un decreto (*laudum*) con il quale si autorizzava l'associazione medesima a disciplinare la vendita degli *obwarzanek* all'interno della città conferendo il diritto di scegliere i panettieri che avrebbero dovuto venderli. Un cambiamento radicale per quanto riguarda il diritto di preparare questo prodotto si registra nel XIX secolo. Il 22 gennaio 1802 fu firmato un decreto con cui si consentiva a tutti i panettieri di preparare l'«obwarzanek», una volta giunto il proprio turno. I panettieri prescelti per elaborare l'«obwarzanek» venivano sorteggiati. Quelli che vennero sorteggiati nel 1843 continuarono a preparare il prodotto fino al 1849, anno in cui probabilmente quest'abitudine cessò; non vi sono infatti prove del fatto che la pratica continuasse ad essere applicata. Ciò può voler dire che, col passar del tempo, questa pratica fu messa da parte e che tutti i panettieri divennero liberi di preparare l'«obwarzanek» in ogni giorno dell'anno, come avviene attualmente.

L'«obwarzanek krakowski» era venduto in chioschi che aprivano prima delle sei del mattino affinché gli abitanti di Cracovia potessero acquistare fin dalle prime ore del mattino il pane fresco, fra cui, appunto, l'«obwarzanek krakowski». La corporazione assicurava il controllo della qualità e della freschezza dei prodotti e delegava ad otto dei suoi membri il compito di controllare i chioschi. Qualsiasi in frazione era severamente sanzionata. Col passare del tempo l'«obwarzanek krakowski» ha iniziato ad essere venduto diversamente. Fino agli anni cinquanta, lo si vendeva in panieri di vimini.

Al giorno d'oggi l'«obwarzanek krakowski» è venduto non soltanto in negozi e panifici bensì anche sui tipici carretti. Al giorno d'oggi girano per le strade di Cracovia circa 170-180 carretti. La produzione giornaliera media di «obwarzanek» venduti sul mercato di Cracovia è di quasi 150 000 pezzi.

La reputazione degli «obwarzanek krakowski» è tale da renderli protagonisti delle campagne promozionali di Cracovia. In quanto simbolo notissimo della città e dell'intera regione di Małopolska, esso è spesso adoperato negli annunci pubblicitari destinati sia alla popolazione locale sia ai turisti — ad esempio in annunci pubblicati sulla stampa locale ed in altri apposti sugli aerei che fanno rotta su Cracovia. In occasione di un concorso indetto nel 2004 per eleggere il miglior ricordo turistico di Cracovia, il secondo premio fu vinto da un oggetto che rappresentava per l'appunto un «obwarzanek krakowski» cosparso di semi di papavero e da un altro raffigurante un drago.

L'«obwarzanek krakowski» stesso ha ottenuto numerosi premi; ne ha vinto uno nel concorso nazionale di cucina «Nasze Kulinarne Dziedzictwo» ed ha ricevuto il premio «Perła 2003» nella Fiera agricola internazionale di Poznań. L'«obwarzanek krakowski» è stato incluso, insieme a molte altre specialità regionali di tutta la Polonia, in un calendario del 2004 che faceva parte di una campagna di promozione dei prodotti regionali. Numerosi sono anche i riferimenti a questo prodotto in molte guide turistiche di Cracovia e Małopolska nonché in vari articoli e scritti sulla storia e le tradizioni di Cracovia.

L'«obwarzanek krakowski» è sempre presente nel festival del pane *Święto Chleba* — un evento che si tiene regolarmente a Cracovia. Un'immagine dell'«obwarzanek krakowski» è usata anche in quanto parte di una campagna di promozione dei migliori ristoranti della città. Ai ristoranti raccomandati vengono infatti consegnate statuette di bronzo che raffigurano un «obwarzanek krakowski» simbolico su una forchetta. Sulle porte dei ristoranti raccomandati è inoltre possibile vedere adesivi in cui è rappresentato l'«obwarzanek krakowski».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---

**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**

(2010/C 38/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. 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**

**«PORC DE FRANCHE-COMTÉ»**

**N. CE: FR-PGI-005-0504-04.11.2005**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominazione:**

«Porc de Franche-Comté»

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

Francia

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

**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.1 Carni (e frattaglie) fresche.

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

La carne suina della Franca Contea è un tipo di carne fresca refrigerata proveniente da maiali nutriti con prodotti a base di siero di latte, macellati ad un'età minima di 182 giorni (il che corrisponde ad un'età media di macellazione compresa tra 190 e 200 giorni) per un peso a caldo minimo delle carcasse pari a 75 kg (senza limite massimo).

Gli animali ingrassati sono femmine e maschi castrati, selezionati in base ai seguenti criteri genetici:

- le scrofe madri di porcellini ingrassati non possiedono il gene della sensibilità all'alotano;
- i verri utilizzati nella fase terminale consentono di produrre carni di buona qualità, di colore rosato ed uniforme;
- la percentuale di suini da carne sensibili all'alotano è inferiore al 3 % e devono essere indenni all'allele Rn-

La carne suina della Franca Contea è selezionata a tutti i livelli (carcasse, unità di taglio, unità di vendita al consumatore) per garantire una mancanza di difetti di aspetto della carne (difetti di depilazione, difetti di cotenna, punti di sangue, fratture, presenza di sostanze estranee). La selezione tiene conto anche del colore della carne (vengono scartate quelle di colore scuro e quelle pallide) e la qualità dei grassi che devono essere bianchi e sodi (le carni contenenti grassi molli ed oleosi sono scartate). Infine, la qualità della carne è garantita anche grazie ad una selezione operata sul pH finale della carne.

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

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

Il maiale della Franca Contea è nutrito con siero di latte, un sottoprodotto della trasformazione casearia che deve costituire fra il 15 ed il 35 % in materia secca della razione alimentare e può essere somministrato allo stato naturale, sotto forma di concentrato o ancora essiccato.

Allo scopo di soddisfare il fabbisogno nutrizionale del suino, l'alimentazione a base di siero di latte viene integrata prevalentemente con cereali e prodotti derivati lasciando un posto importante ai cereali ed ai loro prodotti derivati: tale alimento complementare è così costituito perlomeno dal 50 % di cereali e prodotti derivati dai questi ultimi i quali, a loro volta, sono costituiti nella misura del 25 % da cereali nonché da proteine vegetali equilibrate in amminoacidi. Anche l'apporto in acido linoleico presente nell'alimentazione, che può essere fonte di degradazione per la qualità del grasso, è controllato e limitato all'1,7 % della razione complessiva.

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

Il «Porc de Franche-Comté» è venduto sotto forma di carne fresca refrigerata, condizionata o meno, e sotto forma di:

- carcasse,
- tagli primari,
- tagli secondari.

### 3.5. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

L'etichettatura del prodotto deve comprendere:

Denominazione di vendita: «Porc de Franche-Comté».

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

Il «Porc de Franche-Comté» è nato, ingrassato e macellato esclusivamente nella regione Franche-Comté, che corrisponde ai dipartimenti del Doubs (25), dello Jura (39), della Haute Saone (70) e del Territoire de Belfort (90).

La macellazione nella zona geografica consente di limitare lo stress degli animali durante il trasporto e di garantire al massimo la qualità tecnologica delle carni.

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

### 5.1. *Specificità della zona geografica:*

La Franca Contea si stende fra il Rodano e il Reno ed è circondata da due massicci montagnosi che le danno forma: il Giura ad est ed il massiccio dei Vosgi a nord. Ad ovest il paesaggio della regione presenta una zona bassa costituita da pianure solcate dai due principali corsi d'acqua: la Saône e il Doubs per risalire verso est attraverso il susseguirsi di due altipiani, fino alla catena del Giura.

Regione modellata largamente dall'attività agricola, principalmente dall'allevamento bovino (il cui orientamento predominante è la produzione di latte e formaggi), la Franca Contea dispone di un'industria casearia ben sviluppata e munita di status «denominazione d'origine controllata». Il territorio è cosparso da una moltitudine di «fruitières» (denominazione locale dei caseifici).

Questi caseifici producono siero di latte, materia prima privilegiata per l'alimentazione animale: povero in materie grasse e in acidi grassi insaturi, è invece ricco in lisina e treonina (amminoacidi essenziali per talune specie animali). E' quindi lo sviluppo dei caseifici (che, a causa delle loro dimensioni ridotte, adoperano il siero di latte sul posto evitando il trasporto e la refrigerazione) che ha consentito all'allevamento suino di espandersi nella regione della Franca Contea.

Gli sbocchi di questa produzione suina locale sono essenzialmente regionali. Il maiale della regione Franca Contea viene venduto sotto forma di carni fresche ma anche come materia prima destinata ai produttori di salumi stagionati.



## 5.2. Specificità del prodotto:

Una combinazione di qualità specifiche del «Porc de Franche-Comté»:

Il «porc de Franche-Comté» possiede qualità riconosciute dai salumai ossia la qualità delle carcasse e la buona capacità di lavorazione:

- ottima struttura della carne, bellissimo colore ed ottima consistenza,
- mancanza di essudato, sia nei muscoli conservati che nei pezzi pretagliati,
- qualità che si ritrovano nei prodotti cotti: braciole tenere, prosciutti dalla consistenza soda e vellutata, con aroma franco e molto appetitoso, grassi sodi e di colore bianco.

Queste qualità della carne suina della regione Franca Contea sono legate a vari fattori: la genetica, le condizioni di trasporto e di macellazione, l'alimentazione, l'età e il peso degli animali mandati al macello.

Qualità e genetica:

Gli animali utilizzati per l'allevamento del «Porc de Franche-Comté», che sono maschi castrati o femmine non utilizzati per la riproduzione (onde evitare il rischio di odori sgradevoli delle carni di maschi non castrati), vengono selezionati in base a due geni principali che hanno una notevole incidenza su questa qualità tecnologica: il gene *alotano* (*hal*) o di sensibilità allo stress è la causa della sindrome PSE (*Pale, Soft, Exsudative*) e l'allele RN- del gene RN (o delle carni acide) è, dal canto suo, responsabile delle carni cosiddette «acide».

Qualità e condizioni di allevamento:

Oltre alla genetica degli animali, l'IGP *Porc de Franche-Comté* si basa su condizioni di allevamento (alimentazione a base di siero di latte ed allevamento lungo) precipue della Franca Contea, le quali si riflettono sulla qualità della carne prodotta.

Pertanto, è stato dimostrato che il razionamento energetico autorizzato dall'utilizzo di siero di latte può comportare un miglioramento della qualità della carne grazie ad una crescita più lenta ed all'aumento dell'età degli animali destinati alla macellazione, il che si traduce in una carne di maggiore maturità. Il siero di latte migliora inoltre anche la qualità dei grassi corporei del maiale.

È stato inoltre dimostrato che macellare gli animali in età più avanzata (superiore a 182 giorni per il *Porc de Franche-Comté*) ed il peso della cui carcassa è elevato (superiore a 75 kg per il *Porc de Franche-Comté*) conferisce maggiore qualità alla carne, segnatamente dal punto di vista della consistenza e dello spessore del lardo dorsale. Inoltre, il peso della carcassa e l'età di macellazione, associati alle peculiarità dell'alimentazione dei suini, consentono di migliorare la qualità organolettica dei tessuti adiposi del suino. Con l'aumentare dell'età e del peso dell'animale, infatti, i grassi insaturi tendono a diminuire.

La qualità della carne del *Porc de Franche-Comté* migliora anche grazie alle condizioni di trasporto e di macellazione intese a ridurre lo stress degli animali.

Infine, le condizioni di alimentazione del *Porc de Franche-Comté* consentono di ridurre la presenza di acidi grassi insaturi nelle carni contribuendo in tal modo a migliorare le qualità organolettiche della carne e dei suoi derivati. La periossidazione degli acidi grassi insaturi può infatti provocare la comparsa di sfumature tendenti all'arancio sul grasso che ricopre i prosciutti secchi ed alterare l'aroma della carne a causa della produzione di cetoni e di aldeidi che può dar luogo anche ad un odore di rancido. Queste pratiche sfociano in una riduzione del tasso di lipidi insaturi presenti nella carne garantendo a quest'ultima un buon livello qualitativo dal punto di vista visivo ed olfattivo.

Una reputazione che si è mantenuta negli anni:

a partire dal secolo XIX, l'ingrasso del maiale ricorrendo al siero di latte proveniente dai locali caseifici si è andato sviluppando fino a diventare una vera e propria specializzazione dell'agricoltura della Franca Contea.

Il legame tra la produzione lattiero-casearia e quella suina si è quindi perpetuata fino ai giorni nostri e gli allevamenti di suini rimangono strettamente legati ai diversi caseifici DOC della regione (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Gli allevamenti di suini costituiscono pertanto uno sbocco per la valorizzazione del siero di latte prodotto nei caseifici e rappresentano anche una fonte di ammendanti organici messi a disposizione dei caseifici per fertilizzare i loro pascoli. Si tratta di un sistema economico locale in cui l'equilibrio di un settore dipende da quello dell'altro.

Attualmente, la carne del *Porc de Franche-Comté* intende rispondere alle esigenze di un mercato regionale sia per quanto riguarda le carni fresche destinate ai consumatori sia per quanto riguarda le materie prime destinate alla trasformazione.

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 un'altra caratteristica del prodotto (per le IGP):*

La produzione di suini della regione Franca Contea si è andata sviluppata parallelamente ai locali caseifici.

La peculiarità della produzione e della trasformazione lattiera regionale è all'origine della locale produzione suina. Le piccole dimensioni dei caseifici della zona rafforzano in effetti l'interesse di utilizzare sul posto il siero di latte, senza trasporti e senza raffreddamento; ciò spiega che, ora come ora, la Franca Contea sia la sola regione francese nella quale esista un utilizzo rilevante del siero di latte nell'alimentazione suina.

Si calcola infatti che, su quasi 1 000 milioni di litri di latte trasformati dai circa 180 caseifici regionali, che producono pressappoco 850 milioni di litri di siero di latte, circa un quarto viene attualmente adoperato nel settore suino.

Questa peculiarità va di pari passo con lo sviluppo di sistemi particolari di allevamento, quali la messa a punto di lattodotti di collegamento tra i caseifici e le stalle per evitare il trasporto del siero nei camion oppure gli scambi di letame tra allevatori di suini ed aderenti alle cooperative lattiere che se ne servono come fertilizzante.

Infine, a partire dagli anni ottanta, sono stati realizzati numerosi investimenti negli allevamenti regionali onde conciliare l'utilizzo del siero di latte con le esigenze della moderna produzione suina e quasi i 2/3 dei locali adibiti all'ingrasso dei suini della Franca Contea adoperano attualmente il siero di latte (circa 70 000 locali ovvero 190 000 maiali prodotti annualmente). D'altra parte, le strutture di produzione dei suini che fanno ricorso al siero di latte e le unità di trasformazione di formaggio hanno lo stesso sistema di distribuzione.

Si è venuto a creare così nella Franca Contea un vero e proprio legame tra la produzione suina e la regione stessa grazie alla produzione di formaggio e la disponibilità di siero di latte che vi si produceva. Il metodo di alimentazione che ha preso piede con l'utilizzo del siero di latte nell'alimentazione destinata ai suini, associato a tempi più lunghi di allevamento (aumento del peso e dell'età dei capi di bestiame ...) è pertanto direttamente connesso alla Franca Contea e consente di ottenere le caratteristiche peculiari del «*Porc de Franche-Comté*», ovvero carni di buona consistenza e poco essudative, dotate di un bel colore e di grasso sodo e bianco; queste carni godono di ottima reputazione presso i consumatori della regione che ne apprezzano la qualità e sono molto legati alla sua origine locale.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

---



## PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2010 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 100 EUR all'anno
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	770 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	300 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

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

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea 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.

Il formato CD-ROM sarà sostituito dal formato DVD nel 2010.

### Vendita e abbonamenti

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

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_it.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm)

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

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

IT