

Gazzetta ufficiale

C 150

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

55° anno
26 maggio 2012

Numero d'informazione Sommario Pagina

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2012/C 150/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6524 — Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok) ⁽¹⁾	1
2012/C 150/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6470 — TE/Deutsch) ⁽¹⁾	1

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2012/C 150/03	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V Avvisi

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione europea

2012/C 150/04	MEDIA 2007 — Sviluppo, distribuzione, promozione e formazione — Invito a presentare proposte — EACEA/14/12 — Sostegno alla digitalizzazione dei cinema europei	3
---------------	--	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2012/C 150/05	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	7
2012/C 150/06	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business) ⁽¹⁾	8

ALTRI ATTI

Commissione europea

2012/C 150/07	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	9
2012/C 150/08	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	13



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.6524 — Sberbank of Russia/BNP Paribas Personal Finance/BNP Paribas Vostok)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 150/01)

In data 3 maggio 2012 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32012M6524. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.6470 — TE/Deutsch)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 150/02)

In data 2 aprile 2012 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
 - in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32012M6470. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

25 maggio 2012

(2012/C 150/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2546	AUD	dollari australiani	1,2815
JPY	yen giapponesi	99,80	CAD	dollari canadesi	1,2890
DKK	corone danesi	7,4310	HKD	dollari di Hong Kong	9,7395
GBP	sterline inglesi	0,80030	NZD	dollari neozelandesi	1,6563
SEK	corone svedesi	8,9930	SGD	dollari di Singapore	1,6039
CHF	franchi svizzeri	1,2014	KRW	won sudcoreani	1 486,23
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,4739
NOK	corone norvegesi	7,5510	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9470
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5815
CZK	corone ceche	25,423	IDR	rupia indonesiana	11 947,18
HUF	fiorini ungheresi	300,77	MYR	ringgit malese	3,9564
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	54,962
LVL	lats lettони	0,6983	RUB	rublo russo	40,0510
PLN	zloty polacchi	4,3530	THB	baht thailandese	39,758
RON	leu rumeni	4,4685	BRL	real brasiliano	2,5435
TRY	lire turche	2,3106	MXN	peso messicano	17,5657
			INR	rupia indiana	69,5160

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE EUROPEA

MEDIA 2007 — SVILUPPO, DISTRIBUZIONE, PROMOZIONE E FORMAZIONE

Invito a presentare proposte — EACEA/14/12

Sostegno alla digitalizzazione dei cinema europei

(2012/C 150/04)

1. Obiettivi e descrizione

Il presente 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).

Gli obiettivi globali del programma sono:

- a) conservare e valorizzare la diversità culturale e linguistica europea e il patrimonio audiovisivo cinematografico, garantire l'accesso al pubblico dello stesso e favorire il dialogo tra le culture;
- b) accrescere la circolazione e la visibilità delle opere audiovisive europee all'interno e all'esterno dell'Unione europea, intensificando fra l'altro la cooperazione fra le parti attive;
- c) rafforzare la concorrenzialità del settore audiovisivo europeo nel quadro di un mercato europeo aperto e concorrenziale propizio all'occupazione, promuovendo fra l'altro i collegamenti tra i professionisti dell'audiovisivo.

L'obiettivo del piano relativo alla «digitalizzazione del cinema» è di incoraggiare le sale che proiettano una notevole percentuale di opere europee non nazionali a sfruttare le possibilità offerte dalla distribuzione digitale.

Il presente invito a presentare proposte si propone di favorire la transizione digitale delle sale che proiettano film europei, sostenendo i costi indiretti legati all'acquisto di un proiettore digitale.

2. Candidati ammissibili

Il presente invito è destinato agli operatori cinematografici europei indipendenti la cui attività principale è la proiezione di film.

I candidati devono essere stabiliti in uno dei seguenti paesi:

- i 27 Stati membri dell'Unione europea,
- i paesi SEE, la Svizzera e la Croazia,
- Bosnia-Erzegovina (a condizione che portino a termine il processo di negoziato e formalizzino la partecipazione di questo paese al programma MEDIA).

Le organizzazioni dei candidati devono:

- essere sale cinematografiche di prima visione (che presentino nella loro programmazione film europei in prima visione, nel termine massimo dei dodici mesi successivi all'uscita nazionale),
- essere aperte al pubblico da almeno 3 anni,
- disporre di un sistema di biglietteria e di dichiarazione dell'incasso,
- disporre di almeno uno schermo e 70 poltrone,
- avere effettuato almeno 520 proiezioni annuali per le sale permanenti (ossia sale cinematografiche aperte al pubblico almeno 6 mesi l'anno), 300 proiezioni annuali per sale con un unico schermo (30 proiezioni al mese) e almeno 30 proiezioni al mese per cinema all'aperto/estivi (cinema che operano per meno di 6 mesi all'anno),
- l'anno precedente sono stati venduti almeno 20 000 biglietti d'ingresso per cui è stato pagato il prezzo regolare.

I candidati che dispongono o disporranno di un proiettore grazie a un integratore terzo, in seguito alla firma di un accordo VPF, non saranno ammessi a beneficiare del sostegno.

Sono considerati ammissibili al sostegno, i cinema la cui programmazione nel 2011 sia stata dedicata almeno per il 50 % a film europei; di questi, almeno il 30 % dev'essere composto da film europei non nazionali.

Un film è ritenuto europeo se è conforme alla definizione del programma MEDIA di tali film in base al sistema di sostegno selettivo e al sistema di sostegno automatico del cinema.

I film che sono già stati classificati sono elencati nella banca dati film europei:

http://ec.europa.eu/culture/media/programme/distrib/filmbase/index_en.htm

Un film è ritenuto europeo se è conforme alla seguente definizione:

qualsiasi opera recente di fiction (compresi i film d'animazione) o documentario, di durata non inferiore a 60 minuti, che soddisfi le seguenti condizioni:

- l'opera è prodotta a maggioranza da uno o più produttori con sede in un paese partecipante al programma MEDIA. Per essere considerate produttori effettivi, le società di produzione devono essere accreditate. Per determinare chi sia l'effettivo produttore, si possono anche considerare altri elementi come il controllo creativo, la proprietà dei diritti di sfruttamento e la quota dei profitti,

e

- l'opera dev'essere realizzata con la partecipazione significativa di professionisti che abbiano nazionalità o residenza in uno dei paesi partecipanti al programma MEDIA. Si intende per «Partecipazione significativa» quella che abbia ottenuto più del 50 % dei punti sulla base della tabella seguente, (ossia che abbia ottenuto 10 o più punti nel caso di un'opera di fiction o la percentuale più alta di punti se il totale è inferiore a 19 come avviene normalmente per documentari o film d'animazione per i quali solitamente le categorie non vengono incluse integralmente nei crediti):

Funzioni	Punti
Regista	3
Sceneggiatore	3
Compositore	1
Primo attore	2
Secondo attore	2
Terzo attore	2
Direttore artistico/Design produzione	1

Funzioni	Punti
Direttore della fotografia	1
Montatore	1
Suono	1
Luogo delle riprese	1
Laboratorio	1
TOTALE	19

Non sono considerati ammissibili al sostegno i film pubblicitari, pornografici o che esaltino il razzismo o la violenza.

3. Azioni ammissibili

Sostenere i costi indiretti associati all'acquisto di proiettori digitali che soddisfino i requisiti di sicurezza del contenuto nel rispetto della Digital Cinema Initiative (DCI), da installare in un cinema che rispetti tutti i criteri di ammissibilità.

Si può richiedere il sostegno soltanto per un proiettore per ogni schermo, e per un massimo di 3 schermi per ogni cinema.

Il proiettore dev'essere acquistato tra la data di presentazione e il 31 dicembre 2013.

4. Criteri di aggiudicazione

Le candidature/le azioni ammissibili saranno valutati in funzione dei seguenti criteri:

Criteri	Punti
Dimensione europea (percentuale dei film europei non nazionali)	65
Numero dei proiettori richiesto per cui può essere concessa una sovvenzione	
1 proiettore <input type="checkbox"/>	7
2 proiettori <input type="checkbox"/>	13
3 proiettori <input type="checkbox"/>	25
Esistenza di un meccanismo nazionale di sostegno	
No <input type="checkbox"/>	10
Sì <input type="checkbox"/>	0

5. Bilancio

Il bilancio annuale stimato concesso al cofinanziamento dei progetti ammonta a 2 000 000 EUR.

Il contributo finanziario aggiudicato è una sovvenzione concessa come somma forfettaria pari a un massimo di 20 000 EUR per ogni schermo.

La sovvenzione copre qualsiasi costo relativo alla transizione digitale delle sale cinematografiche europee, eccezion fatta per il costo del proiettore digitale e del server.

L'Agenzia si riserva la possibilità di non attribuire tutti i fondi disponibili.

6. Termine ultimo per la presentazione delle candidature

Il termine ultimo per l'invio delle candidature è fissato entro il **31 luglio 2012** (farà fede la data del timbro postale).

Le candidature devono essere inviate al seguente indirizzo:

Agenzia esecutiva per l'educazione, gli audiovisivi e la cultura (EACEA)
Constantin DASKALAKIS
BOUR 3/66
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Saranno accettate soltanto le candidature presentate utilizzando il modulo ufficiale, debitamente firmato dalla persona autorizzata ad assumere impegni giuridicamente vincolanti a nome dell'organizzazione richiedente. Le buste devono riportare chiaramente la dicitura:

MEDIA programme — Distribuzione EACEA/14/12 — Digitisation of cinemas

Le candidature inviate tramite fax o posta elettronica saranno respinte.

7. Informazioni complete

Le linee guida e i moduli di candidatura sono disponibili al seguente indirizzo:

http://ec.europa.eu/culture/media/index_en.htm

Le candidature devono essere presentate utilizzando l'apposito modulo e contenere tutte le informazioni e gli allegati richiesti.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2012/C 150/05)

1. In data 15 maggio 2012 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Aegon Spanje Holding B.V. (Spagna), appartenente al gruppo Aegon (Paesi Bassi), e Liberbank SA (Spagna) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA (Spagna) mediante acquisto di quote.

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

- Aegon Spanje Holding B.V.: produzione e distribuzione di prodotti assicurativi e pensionistici in Spagna,
- Liberbank SA: fornitura di servizi bancari, produzione e distribuzione di prodotti assicurativi e pensionistici in Spagna,
- Liberbank Vida y Pensiones, Seguros y Reaseguros, SA: produzione e distribuzione di prodotti assicurativi vita e di prodotti pensionistici in Spagna.

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 ⁽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), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6594 — Aegon/Liberbank/Liberbank Vida, al seguente indirizzo:

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

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

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

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2012/C 150/06)

1. In data 21 maggio 2012 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 della Commissione ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Robert Bosch GmbH («Bosch», Germania) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'attività «materiale per officine di riparazione» dell'impresa SPX Corporation, svolta con il nome di SPX Service Solutions («attività di SPX Service Solutions», Stati Uniti), mediante acquisto di quote e di attivi.

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

- Bosch: fornitura di prodotti e prestazione di servizi nei settori della tecnologia automobilistica e industriale, della tecnologia dei beni di consumo e delle costruzioni, in particolare nel settore del materiale per officine di riparazione auto mediante la divisione dell'aftermarket automobilistico,
- attività di SPX' Service Solutions: fornitura di materiale per officine di riparazione auto e di materiale per la manutenzione nei settori della climatizzazione e della refrigerazione.

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

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6538 — Robert Bosch/SPX' Service Solutions Business, al seguente indirizzo:

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

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

ALTRI ATTI

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

(2012/C 150/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. 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**«FICODINDIA DI SAN CONO»****N. CE: IT-PDO-0005-0647-26.09.2007****IGP () DOP (X)****1. Denominazione:**

«Ficodindia di San Cono».

2. Stato membro o paese terzo:

Italia.

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

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

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

La DOP «Ficodindia di San Cono » è riservata ai frutti provenienti dalle seguenti cultivar della specie «Opunzia Ficus Indica» coltivate nel territorio delimitato all'articolo 4: «Surfarina» detta anche «Gialla» o «Nostrale» — «Sanguigna» detta anche «Rossa» — «Muscaredda» o «Sciannarina» detta anche «Bianca». E' ammessa anche una percentuale non superiore al 5 % degli ecotipi locali delle selezioni di «Trunzara». I frutti di Ficodindia, vengono così distinti:

— qualità: qualità A (agostani) se ottenuti dalla prima fioritura; qualità B (tardivi o scozzolati) se ottenuti dalla seconda fioritura,

— categoria: EXTRA e I così come definite dal *Codex Alimentarius*,

— peso: da 105 g a 140 g, da 140 g a 190 g, da 190 g a 270 g (tolleranza 5 %), rispettivamente classi B, C, D del *Codex Alimentarius*.

All'atto dell'immissione al consumo i frutti di Ficodindia di San Cono devono rispondere alle seguenti caratteristiche: peso frutto > 105 g (tolleranza 5 %); grado rifrattometrico non inferiore al 14 %; durezza della polpa non inferiore a 5 kg/cm²; colore con sfumature dal verde al giallo-arancio per la cultivar gialla, con sfumature dal verde al rosso rubino per la cultivar rossa; sfumature dal verde al bianco paglierino per la cultivar bianca.

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

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

—

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

—

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

Le operazioni di raccolta, in relazione all'andamento climatico stagionale, si svolgono dal 20 agosto al 30 settembre per i frutti di prima fioritura (agostani) e dal 10 settembre al 31 dicembre per i frutti di seconda fioritura (tardivi o scozzolati). I frutti raccolti devono essere obbligatoriamente sottoposti alla despinazione ed essere immessi al consumo qualificati come: frutti despinati.

La produzione ed il condizionamento del «Ficodindia di San Cono» devono essere effettuati necessariamente nella zona delimitata all'articolo 4 per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano causare ferite e danneggiamenti ai frutti o ammaccature della loro buccia alterando il colore e la lucentezza che li contraddistinguono.

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

Il prodotto, lavorato e despinato, va immesso al consumo in imballaggi nuovi: cassette di legno, plastica e cartone e vaschette di plastica e cartone. Nelle cassette è consentito l'utilizzo degli alveoli. I pesi delle confezioni consentiti sono: 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 3,5 kg, 5 kg con uno scostamento massimo del 10 %. Le confezioni devono essere sigillate con termo-saldatura o, nel caso delle retine, con punti metallici in modo da impedire che il contenuto possa essere manipolato senza la rottura del contenitore stesso. È ammessa, secondo le tradizioni, la presenza di frutti delle tre diverse cultivar di Fico d'India (Surfarina o Nostrale o Gialla; Sanguigna o Rossa; Muscaredda o Sciannarina o Bianca) nello stesso contenitore. È ammessa anche una percentuale non superiore al 5 % degli ecotipi locali delle selezioni di «Trunzara».

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Sulle confezioni devono figurare, il logo della denominazione, così come di seguito riportato e il simbolo dell'UE. È consentito in aggiunta l'utilizzo della scritta: «Cactus Pear»; la dicitura «Fiorone» solo sulle confezioni contenenti frutti di peso compreso tra 105 e 130 g; l'indicazione della data di raccolta del prodotto; il logo che è rappresentato dalla dicitura DOP Denominazione di Origine Protetta, da tre frutti di ficodindia con corona disposti a raggiera sopra la Sicilia con cinque stelle e sottostante scritta «Ficodindia di San Cono».



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

La zona di produzione del «Ficodindia di San Cono» comprende il territorio posto ad altitudine compresa tra 200 e 600 metri s.l.m., dei seguenti Comuni: San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN), Mazzarino (CL).

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Peculiarità della zona di produzione del «Ficodindia di San Cono» è rappresentata dalla distribuzione degli areali di coltivazione lungo una fascia altimetrica compresa tra 200 e 600 m s.l.m. dove dolci colline si alternano a piccole vallate con terreni per lo più di origine alluvionale, di medio impasto, profondi e freschi, dotati di un ottimo drenaggio naturale e la cui componente sabbiosa è prevalente sulle altre componenti (percentuale di sabbia non inferiore al 50 %) e con un pH mediamente neutro e sub-alcalino (pH 6,9-8,1). La maggior parte dei terreni sono irrigui. Per questi terreni la corretta gestione del fabbisogno idrico della pianta è lasciata alla esperienza degli operatori del luogo i quali tenendo conto dell'andamento stagionale delle condizioni ambientali, nonché dei fattori legati all'età

delle piante, alla quantità di frutti presenti e all'altitudine del ficodindieto, stabiliscono gli interventi irrigui più opportuni. La restante parte dei terreni coltivabili è localizzata in corrispondenza del limite altimetrico superiore e beneficia in assoluto delle condizioni climatiche legate all'altimetria e delle condizioni pedologiche dell'area geografica rendendo quindi possibile la coltivazione di frutti di grande pregio anche senza irrigazione.

5.2. Specificità del prodotto:

Tra le caratteristiche distintive del «Ficodindia di San Cono» si annoverano le grandi dimensioni dei frutti, la buccia dai colori intensi e vivi, un profumo molto delicato e un sapore molto dolce. La dolcezza e le dimensioni del «Ficodindia di San Cono» rispetto ad altre zone di produzione siciliane risultano essere degli importanti parametri distintivi poiché correlati alla tipicità della zona geografica.

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

Le particolari caratteristiche del «Ficodindia di San Cono» e cioè la dimensione molto sviluppata del frutto, il colore intenso della buccia, la dolce fragranza della polpa, si sviluppano grazie alla perfetta combinazione di fattori ambientali ed umani che caratterizzano la zona di produzione.

Il territorio è dotato di caratteristiche particolari, quali l'altitudine e la conformazione orografica che rappresentano elementi essenziali nella determinazione delle particolari condizioni di intensità e qualità della radiazione luminosa, dell'alternanza dei cicli di bagnatura-asciugatura dell'epicarpo dei frutti e dell'escursione termica giornaliera, soprattutto nel periodo di maturazione dei frutti. Il territorio infatti è caratterizzato dalla presenza di dolci colline alternate a piccole vallate, lontano dalle coste e con inverni non eccezionalmente rigidi. Queste vallate sono totalmente aperte da est ad ovest e questo permette la buona irradiazione solare dei terreni e l'incunarsi dei venti provenienti da est che favoriscono un clima mite soprattutto nel periodo estivo-autunnale, durante il corso della maturazione dei frutti. L'aria calda estivo-autunnale è mitigata, anche nelle ore più calde del giorno, dal regolare alzarsi nella tarda mattinata, di una brezza proveniente da ovest e dal nord-ovest che fa sì che la temperatura non raggiunga mai livelli troppo alti.

I fenomeni fisici sopra descritti interagendo con la radiazione luminosa sono responsabili della formazione e dell'evoluzione degli antociani, responsabili del colore dell'epicarpo dei frutti di ficodindia e della loro polpa.

Inoltre, la presenza degli impianti di coltivazione lungo la fascia altimetrica, combinata all'efficienza nella gestione del fabbisogno idrico dei terreni irrigui operata dai coltivatori locali, permette in quest'area la produzione di ficodindia di peso maggiore e dal contenuto zuccherino più alto rispetto ad impianti di altre zone geografiche site a quote altimetriche inferiori. I terreni dell'areale, avendo una elevata capacità di trattenere l'umidità per lunghi periodi di tempo, fanno sì che l'umidità si mantenga costante nel terreno e la pianta riesca a concludere il suo ciclo produttivo nelle migliori condizioni possibili senza stress e limitazioni.

L'insieme dei fattori ambientali rende esclusivo il rapporto con la qualità del ficodindia di San Cono. Questi peculiari fattori insieme all'attività dell'uomo, alle sue capacità colturali ed alla messa a punto di pratiche di salvaguardia dell'ambiente e della tradizione socio-produttiva (compreso il mantenimento delle tecniche di coltivazione del ficodindia nel rispetto e nella tutela delle vallate e delle colline) contribuiscono a conferire al ficodindia di San Cono caratteristiche riconosciute dalla letteratura tecnico-scientifica e dalla ormai consolidata valorizzazione commerciale. Grazie al forte radicamento della popolazione rurale nell'area di produzione considerata, con tutta la sua tradizionale esperienza, con le sue capacità culturali tramandate da generazione in generazione, con la continua ricerca e messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche colturali, si sono determinate le condizioni affinché la coltivazione del ficodindia di San Cono si consolidasse nel tempo, fino ad oggi, come un patrimonio storico-tradizionale e culturale di tutto il territorio oltre che come fondamentale risorsa economica.

Grande testimonianza è la tradizionale Sagra del Ficodindia ormai arrivata alla 25^o edizione, la quale è un misto di cultura, tradizioni, promozione commerciale ed aggiornamento tecnico-scientifico con i tradizionali convegni che ogni anno si tengono sul ficodindia. Tali risultati sono dovuti al totale coinvolgimento culturale, lavorativo ed economico degli abitanti della zona nel processo produttivo del ficodindia di San Cono, che hanno contribuito a determinare un forte legame prodotto stesso con l'ambiente ed in particolare, a sviluppare nel corso del tempo, un profondo legame sentimentale tra la popolazione del territorio e il frutto in questione. E' l'uomo, infatti, che oltre a mantenere inalterate nel tempo le tecniche di coltivazione, sa capire attraverso la sua grande esperienza il momento giusto per effettuare la raccolta. Non effettua infatti una raccolta troppo precoce che abbasserebbe la qualità degli zuccheri presenti e conferirebbe ai frutti quel sapore tipico di cladodo poco gradevole al gusto del consumatore né effettua una raccolta troppo ritardata che determinerebbe un abbassamento delle caratteristiche organolettiche delle bacche conferendo ad esse uno sgradevole sapore di stantio ma raccoglie nel momento perfetto cioè quando i frutti hanno raggiunto i livelli

minimi di colorazione della buccia ottimo indicatore dello stadio di maturazione presentando al consumo un prodotto dalla perfetta sapidità e fragranza. Attorno a questa coltura c'è anche tanta storia. Nel 1840 l'agronomo francese De Gasparin visitando la Sicilia descrisse il ficodindia così: «la manna, la provvidenza della Sicilia, rappresenta ciò che il banano è per i paesi equinoziali e l'albero del pane per le isole del oceano Pacifico...» Il definitivo successo del ficodindia e la sua trasformazione in coltura intensiva risalgono alla metà degli anni settanta del XX secolo: Sono gli anni in cui si afferma in maniera preponderante l'area di San Cono, il cui territorio incuneato tra tre grossi centri, Enna, Caltagirone e Caltanissetta, è oggi la più importante zona di produzione in coltura specializzata esistente e giudicata dagli esperti del settore «capitale della produzione di ficodindia in Italia.»

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Ficodindia di San Cono» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 185 del 10 agosto 2007.

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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

(2012/C 150/08)

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

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI MODIFICA A NORMA DELL'ARTICOLO 9**

«DANABLU»

N. CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti 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 alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

3.1. Designazione delle merci:

3.1.1. Tenore di acqua del Danablu 60+

Per garantire meglio, a livello della tecnica di produzione, che il Danablu 60+, mantenga le sue caratteristiche di formaggio avente una consistenza in genere morbida, porzionabile e spalmabile, leggermente più asciutto e farinoso nella parte esterna della forma, il tenore minimo di sostanza secca è ridotto dal 58 % (tenore massimo di acqua: 42 %) al 56 % (tenore massimo di acqua: 44 %).

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Si è rilevato che alcuni caseifici producono Danablu 60+ avente un tenore di acqua inferiore a quello stabilito nel disciplinare, nel timore di superare la percentuale massima del 42 %. Ciò può conferire al Danablu 60+ una consistenza leggermente più ferma e meno cremosa di quella prevista dal disciplinare. A partire da questa osservazione, l'associazione dei produttori ha verificato nel corso di un triennio quali effetti i tenori di sostanza secca e di acqua abbiano sulla valutazione generale del prodotto. Un comitato tecnico ha proceduto a un'analisi intesa a verificare l'eventuale relazione esistente tra il tenore di acqua del Danablu 60+ e il punteggio ottenuto per la consistenza, l'odore e il sapore, nonché tra il tenore di acqua e la valutazione complessiva stabilita applicando le prove standardizzate della società Steins Laboratorium A/S in occasione dei controlli cui di norma il Danablu 60+ è sottoposto. Da un'analisi più approfondita dei risultati è emerso che è possibile produrre un Danablu 60+ di buona qualità avente un tenore di acqua superiore al 42 % e che la fissazione del tenore massimo di acqua al 44 % consente di evitare la produzione da parte di alcuni caseifici, che temono di superare l'attuale limite del 42 %, di un Danablu 60+ avente una consistenza più ferma e meno cremosa di quella prevista dal disciplinare.

3.1.2. Peso massimo del Danablu

Per ottimizzare la produzione ed evitare inutili sprechi, l'associazione dei produttori desidera che l'attuale disposizione in materia di peso applicabile al Danablu cilindrico piatto («tra i 2,75 e i 3,25 kg») sia modificata per stabilire un'indicazione di peso approssimativo («± 3 kg»). Questa modifica di carattere tecnico non influisce sulla qualità del Danablu. L'esperienza ha mostrato che la divisione in porzioni di un Danablu cilindrico piatto dell'attuale dimensione comporta sprechi significativi. Una leggera modifica del peso permetterebbe di ridurre questi sprechi, se il taglio è effettuato correttamente utilizzando metodi moderni.

3.1.3. Etichettatura

La modifica è intesa a completare l'etichettatura con l'indicazione «Danish Blue Cheese», o una dicitura equivalente in una delle lingue ufficiali dell'Unione, dato che «Danish Blue Cheese» costituisce un marchio registrato, allo stesso titolo di «Danablu». L'indicazione «Danish Blue Cheese» è sempre stata considerata valida in tutte le lingue ufficiali e a essa si fa riferimento sui diversi mercati con la traduzione utilizzata nel paese in questione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«DANABLU»

N. CE: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. **Dénominazione:**

«Danablu»

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

Danimarca

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:*

Formaggio con un tenore di grassi superiore al 50 % o al 60 %, prodotto a partire da latte vaccino della Danimarca, a pasta erborinata da semidura a molle, stagionato fino all'apparizione della muffa di colore blu.

Composizione

Danablu 50+: tenore minimo di grasso nella sostanza secca (%): 50; tenore minimo di sostanza secca (%): 52

Danablu 60+: tenore minimo di grasso nella sostanza secca (%): 60; tenore minimo di sostanza secca (%): 56

Forma e peso (non affettato)

— cilindro piatto avente un diametro di 20 cm circa e un peso di 3 kg circa,

— rettangolo di 30 cm circa di lunghezza e 12 cm circa di larghezza, avente un peso di 4 kg circa.

Superficie

Di colore variabile da bianco a leggermente giallastro o lievemente bruno, è praticamente priva di microrganismi e muffe. Le forme possono presentare un leggero avvallamento al centro, come pure aperture dovute a perforazioni. Non è ammesso il rivestimento con paraffina o emulsioni plastiche.

Crosta

Sul formaggio non si forma una crosta propriamente detta, ma uno strato esterno consistente e leggermente fermo. È ammessa la presenza di aperture dovute a perforazioni. Le facce e lo scalzo sono interi, piani e regolari.

Colore

Da bianco a leggermente giallastro, senza sfumature grigie e non eccessivamente erborinato, con screziature regolarmente distribuite e venature blu-verdastre nelle aperture di perforazione come pure nei caratteristici buchi e fenditure. Le screziature possono diventare meno nette in prossimità dei lati esterni del formaggio. I segni di perforazione sono privi di microrganismi e di muffe di origine estranea.

Struttura

Aperture e fenditure regolarmente ripartite nella massa (aperture di coagulazione) e segni di perforazione. La massa può diventare più densa in prossimità dei lati esterni del formaggio. Assenza di buchi provocati dalla fermentazione.

Consistenza

Consistenza molle, ma non friabile, perlopiù morbida, porzionabile e spalmabile, leggermente più asciutta e farinosa in prossimità dei lati esterni del formaggio.

Odore e sapore

Gusto deciso e piccante, fortemente marcato dalla presenza dell'erborinatura blu. Il sapore può essere forte, leggermente salato e acido, con una blanda tendenza all'amaro.

Durata della stagionatura

Almeno cinque settimane.

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

Il Danablu è prodotto utilizzando esclusivamente latte proveniente dalla zona geografica indicata.

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

Non è previsto alcun requisito specifico per quanto concerne l'origine degli alimenti per animali.

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

L'intero processo di produzione ha luogo nella zona geografica indicata.

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

Non è prevista alcuna norma specifica in materia di affettatura, grattugiatura o confezionamento.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Danablu (50+ o 60+).

È possibile aggiungere l'indicazione «Danish Blue Cheese» o una dicitura equivalente in una delle lingue ufficiali dell'UE.

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

Danimarca

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Nel rispetto della ricetta originale, il Danablu è prodotto utilizzando esclusivamente latte vaccino danese.

Delimitazione concisa della zona geografica

I fattori basilari che collegano la produzione del Danablu alla zona geografica danese, sono la maestria e le competenze tradizionali dei casari della Danimarca. Queste competenze senza pari garantiscono il mantenimento nel tempo della qualità del formaggio Danablu prodotto.

5.2. Specificità del prodotto:

Il Danablu è un formaggio che può avere un tenore di grassi superiore al 50 % o al 60 %, prodotto a partire da latte vaccino danese, a pasta erborinata da semidura a molle, stagionato fino all'apparizione della muffa di colore blu. Il latte è omogeneizzato e quindi sottoposto a trattamento termico o pastorizzazione, che conferiscono al formaggio un sapore forte e piccante e una consistenza leggermente friabile che permette la porzionatura della forma. Rispetto ad altri formaggi erborinati, il Danablu ha un gusto deciso. La crosta è di colore bianco e priva di muffe o di altri microrganismi visibili.

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

Tanto nell'Unione europea quanto nei paesi terzi, il Danablu è famoso come specialità prodotta a partire da materie prime danesi e di origine danese. Questa reputazione è stata conseguita grazie agli interventi a livello di legislazione e alle iniziative adottate dai produttori in materia di qualità nel corso di sessant'anni, che hanno permesso di mantenere le caratteristiche tradizionali e specifiche del prodotto.

Legame storico

Nel corso della seconda guerra mondiale, una università americana ha depositato un brevetto per l'omogeneizzazione del latte destinato alla produzione di formaggio e ha cercato di ottenere il pagamento di diritti sul formaggio danese prodotto utilizzando latte omogeneizzato. La richiesta è stata respinta in quanto si è potuto dimostrare che il metodo era stato introdotto in Danimarca, venti anni prima, da Marius Boel. Più o meno consapevolmente Boel avrebbe avuto fin dall'infanzia l'idea di questo formaggio, dato che si era dedicato assai precocemente ad appassionanti esperimenti per la coltura di muffe blu nella sua fattoria di Salling, dove i suoi genitori producevano burro e formaggio. Aveva infatti notato che di tanto in tanto i formaggi ammuffivano e, per pura curiosità, li aveva assaggiati. Marius Boel ha così scoperto che questi formaggi «avevano un caratteristico gusto piccante», come ha lui stesso dichiarato. Ha perciò prelevato della muffa dal formaggio per metterla a coltura su del pane. Dopo aver essiccato e macinato questo pane ha aggiunto la polvere ottenuta alla cagliata fresca, creando così il precursore del Danablu.

Nel 1927, Marius Boel ha cercato di fabbricare del formaggio utilizzando latte omogeneizzato ottenuto da un caseificio di Odense. L'idea gli era venuta esaminando la consistenza della crema per il caffè al 9 %, che, nonostante un contenuto di grassi relativamente basso, resta cremosa grazie all'omogeneizzazione. Questi esperimenti hanno comportato un notevole miglioramento qualitativo dei formaggi, che in tal modo avevano maggior tenore di grassi, gusto più piccante, colore più bianco e maggiore capacità di ritenzione idrica. La pratica di procedere all'omogeneizzazione del latte destinato alla fabbricazione del formaggio si è rapidamente diffusa nei caseifici che producevano formaggio di questo tipo e la bassa pastorizzazione del latte per la produzione di formaggio è divenuta corrente nei caseifici danesi degli anni '30.

Questi diversi fattori spiegano la forte crescita della domanda di formaggio blu danese negli anni '30 e, parallelamente, del numero di produttori. Per mantenere un determinato livello di qualità, si è deciso di avviare trattative con l'ispettore capo Lohse, direttore dello *Statskontrol*, l'ufficio nazionale per i controlli sui prodotti lattiero-caseari, al fine di istituire un sistema di controlli regolari dei formaggi destinati all'esportazione. Le trattative hanno portato a concludere che in un primo tempo era necessario istituire un'associazione di produttori in grado di discutere le caratteristiche del sistema di controllo. È stata perciò indetta una riunione da tenersi il 23 giugno 1934, in occasione della quale è stato deciso di creare un'associazione di produttori.

Il giorno stesso in cui è stata creata l'associazione si è deciso, di concerto con l'ispettore Lohse, di organizzare la prima prova di valutazione della qualità del formaggio a Odense, il 16 luglio 1934. Sono state necessarie tre prove per stabilire i criteri occorrenti per valutare la qualità della crosta, della struttura, del colore, dell'odore e del sapore nonché per l'idoneità generale del formaggio all'esportazione. Nel settembre 1934, l'associazione ha avviato trattative con il ministero dell'Agricoltura e lo *Statskontrol* per stabilire le regole intese a definire le caratteristiche del formaggio e quelle per il riconoscimento dei caseifici produttori di formaggio per l'esportazione. I negoziati hanno portato alla promulgazione da parte del ministero dell'Agricoltura, del «regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser» (regolamento relativo alla valutazione di formaggi di tipo Roquefort nelle valutazioni da parte dello Stato), entrato in vigore il 1° gennaio 1936.

La denominazione «Danablu» del formaggio è stata ufficializzata nel 1952, con la pubblicazione del decreto del ministero dell'Agricoltura n. 80, del 13 marzo 1952, relativo alle denominazioni dei formaggi danesi. Nel 1958 è stata pubblicata la legge n. 214, del 16 giugno 1958, relativa segnatamente alla preparazione e alla manipolazione del formaggio, che stabilisce le linee guida in materia di produzione e di controllo. Questa normativa è stata ulteriormente definita con i decreti del 1963 e del 1969 che stabiliscono le caratteristiche dei formaggi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf

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

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

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

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

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

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

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

Vendita e abbonamenti

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

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

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

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

