

Gazzetta ufficiale

C 163

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

55° anno
9 giugno 2012

Numero d'informazione Sommario Pagina

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2012/C 163/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6585 — CNP Assurances/Swisslife France/JV) ⁽¹⁾	1
2012/C 163/02	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	2

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2012/C 163/03	Tassi di cambio dell'euro	4
---------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

Commissione europea

2012/C 163/04	Publicazione 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	5
---------------	---	---



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.6585 — CNP Assurances/Swisslife France/JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 163/01)

In data 25 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 francese 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 32012M6585. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE

Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2012/C 163/02)

Data di adozione della decisione	7.3.2012
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.32673 (11/N)
Stato membro	Francia
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Dispositif de soutien aux exploitations aquacoles et de pêche continentale en difficultés structurelles
Base giuridica	<ul style="list-style-type: none"> — Article L 353-1 du Code Rural de la pêche maritime — Articles D 352-15 à 354-45 du Code Rural et de la pêche maritime — Arrêté du 22 janvier 2009 fixant le montant des aides au redressement des exploitations en difficulté — Projet de circulaire DPMA/SDAEP/C2011 — Dispositif Aquadiff «aquaculteurs et pêcheurs professionnels en eau douce en difficulté» — Projet de circulaire DPMA/SDAEP/C2011 — Aide à la réinsertion professionnelle en faveur des exploitants en difficulté et congé de formation des chefs d'exploitation ou d'entreprise aquacole ou de pêche professionnelle
Tipo di misura	Regime di aiuti
Obiettivo	Ristrutturazione e riconversione delle imprese in difficoltà nel settore dell'acquacoltura e della pesca continentale
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta
Dotazione di bilancio	4 039 000 EUR suddivisi in sei rate annuali di 670 000 EUR
Intensità	<ul style="list-style-type: none"> — Aiuto per la diagnosi: massimo 300 EUR o il costo della prestazione. — Aiuto per il risanamento: massimo 20 000 EUR per un'azienda con 1 unità lavorativa autonoma, 40 000 EUR per un'azienda con 2 unità lavorative autonome e 160 000 EUR per un GAEC (<i>Groupeement Agricole d'Exploitation en Commun</i> = consorzio agricolo di gestione in comune) composto da 3 aziende, con 6 unità lavorative autonome e 10 dipendenti equivalenti a tempo pieno. — Aiuto per il monitoraggio tecnico-economico: massimo 600 EUR o il costo della prestazione. — Aiuto per la cessazione dell'attività: 3 100 EUR per lavoratore (massimo due lavoratori per azienda e massimo tre imprese per consorzio di gestione in comune), cui si aggiungono 1 550 EUR in caso di trasloco; possibilità, per il beneficiario, di seguire una formazione professionale remunerata della durata di sei o dodici mesi. — Congedo di formazione sovvenzionato: 75 % del salario minimo interprofessionale di crescita (SMIC), della durata di sei o dodici mesi
Durata	6 anni
Settore economico	Acquacoltura e pesca d'acqua dolce

Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire 3 Place de Fontenoy 75007 Paris FRANCE
Altre informazioni	La Francia si è impegnata a notificare preventivamente alla Commissione ciascun fascicolo per il quale, nel contesto della ristrutturazione, l'esperto raccomanda un incremento di capacità che comporti un aumento della produzione. La Francia si è impegnata a presentare ogni anno una relazione sull'attuazione del regime di aiuti in questione, in cui figurino le informazioni elencate al punto 86, lettere da a) a i), degli Orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione di imprese in difficoltà (GU C 244 dell'1.10.2004, pag. 2)

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

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

Data di adozione della decisione	21.3.2012
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.34295 (12/N)
Stato membro	Francia
Regione	Litorale francese
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Mesures de soutien accordées aux entreprises ostréicoles touchées par la mortalité des huîtres en 2011
Base giuridica	Paragraphe 4.4 des lignes directrices pour l'examen des aides d'Etat dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture du 3 avril 2008
Tipo di misura	Regime di aiuti
Obiettivo	Compensazione delle perdite causate dalla mortalità anomala delle ostriche nel 2011
Forma dell'aiuto	Indennizzo delle perdite, riduzione degli oneri finanziari, esonero dai canoni demaniali
Dotazione di bilancio	20 milioni di EUR
Intensità	14,7 %
Durata	2012
Settore economico	Acquacoltura, ostricoltura
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministère de l'agriculture et de la pêche français 78 rue de Varenne 75349 Paris 07 FRANCE
Altre informazioni	—

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

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

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

8 giugno 2012

(2012/C 163/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2468	AUD	dollari australiani	1,2665
JPY	yen giapponesi	98,90	CAD	dollari canadesi	1,2894
DKK	corone danesi	7,4319	HKD	dollari di Hong Kong	9,6723
GBP	sterline inglesi	0,80795	NZD	dollari neozelandesi	1,6314
SEK	corone svedesi	8,9781	SGD	dollari di Singapore	1,6043
CHF	franchi svizzeri	1,2012	KRW	won sudcoreani	1 464,58
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	10,5563
NOK	corone norvegesi	7,5995	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9486
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5540
CZK	corone ceche	25,481	IDR	rupia indonesiana	11 806,72
HUF	fiorini ungheresi	296,60	MYR	ringgit malese	3,9708
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	53,953
LVL	lats lettoni	0,6973	RUB	rublo russo	40,8070
PLN	zloty polacchi	4,2960	THB	baht thailandese	39,524
RON	leu rumeni	4,4648	BRL	real brasiliano	2,5353
TRY	lire turche	2,2848	MXN	peso messicano	17,6203
			INR	rupia indiana	69,1540

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

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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 163/04)

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 AI SENSI DELL'ARTICOLO 9****«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»****N. CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011****IGP () DOP (X)****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

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

2. Tipo di modifica:

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

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

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

3. Modifica (modifiche):

1) Denominazione del prodotto:

oltre alla denominazione esistente «Queijo de Cabra Transmontano», aggiungere un altro nome: «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

2) Ampliamento della zona geografica. Includere i «concelhos» di Alijó, Vimioso e Bragança (solamente le seguenti «freguesias»: Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas).

3) Definizione del prodotto (formaggio): la durezza del formaggio va da semiduro a extra duro e non si limita ad extra duro.

4) Definizione del prodotto (formaggio): togliere dalla definizione l'espressione «e di fabbricazione artigianale».

5) La coagulazione deve avere luogo entro 40-60 minuti.

6) Dimensioni dei formaggi: oltre i 12-19 cm di diametro e i 0,6-0,9 kg di peso, aggiungere la possibilità di diametro compreso fra 6 e 12 cm e di peso compreso fra 0,3 e 0,9 kg.

7) Elementi specifici del disciplinare «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

Caratteristiche del formaggio

Forma: cilindro basso (piatto), regolare senza bordi ben definiti, in due formati.

Diametro: da 6 a 12 cm e da 12 a 19 cm.

Altezza: da 3 a 6 cm.

Peso: da 0,250 a 0,500 kg e da 0,500 a 0,900 kg.

Crosta: dura a extra-dura, intera, ben formata, liscia, di colorazione bianca o rosso peperone.

Pasta

Consistenza: soda, dura a extra-dura e non burrosa.

Aspetto: poco untuoso e con alcuni occhi.

Colore: bianco ed uniforme.

Aroma e sapore: aroma intenso e gradevole; sapore pulito, generalmente con una leggera punta piccante.

Materie grasse: da 28 a 50 %.

Umidità: da 25 a 35 %.

Stagionatura

In locali di stagionatura naturale o in impianti in atmosfera controllata.

Condizioni ambientali

Temperatura: da 5 a 12 °C.

Umidità relativa: da 70 a 85 %.

Durata minima della stagionatura: 90 giorni.

B.2. Caratteristiche della materia prima

Le materie prime adoperate per l'ottenimento del Queijo de Cabra Transmontano sono le seguenti:

latte di capra della razza Serrana, crudo e puro,

sale alimentare,

caglio di origine animale.

Il Queijo de Cabra Transmontano Velho può essere unto su tutta la sua superficie di olio d'oliva e paprica (che gli conferisce la colorazione rosso peperone).

- 8) Vendita in porzioni. Il pre-confezionamento è consentito previo accordo dell'associazione di produttori e dell'organismo di controllo e di certificazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»/«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO»

N. CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Queijo de Cabra Transmontano»/«Queijo de Cabra Transmontano Velho».

2. Stato membro o paese terzo:

Portogallo.

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:

Definizione: il «Queijo de Cabra Transmontano» è un formaggio stagionato semiduro a extra-duro, ottenuto per sgocciolamento lento della cagliata, dopo coagulazione del latte di capra crudo, ottenuto con caglio di origine animale. Esso può essere commercializzato con la denominazione «Queijo de Cabra Transmontano» o «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

B.1. Caratteristiche fisiche e chimiche**B.1.1. Queijo de Cabra transmontano**

Caratteristiche del formaggio

Forma: cilindro basso (piatto), regolare senza bordi ben definiti, in due formati.

Diametro: da 6 a 12 cm e da 12 a 19 cm.

Altezza: da 3 a 6 cm.

Peso: da 0,300 a 0,600 kg e da 0,600 a 0,900 kg.

Crosta: semi-dura, intera, ben formata, liscia e di color bianco.

Pasta

Consistenza: soda, semi-dura e non burrosa.

Aspetto: poco untuoso e con alcuni occhi.

Colore: bianco ed uniforme.

Aroma e sapore: aroma intenso e gradevole, sapore pulito, generalmente con una leggera punta piccante.

Tenore in materie grasse su estratto secco: da 35 a 55 %.

Proteine: da 25 a 40 % su estratto secco.

Umidità: da 27 a 37 %.

Stagionatura

In locali di stagionatura naturale o in impianti in atmosfera controllata.

Condizioni ambientali

Temperatura: da 5 a 12 °C.

Umidità relativa: da 70 a 85 %.

Durata minima della stagionatura: 60 giorni.

B.1.2. Queijo de Cabra transmontano «Velho»

Caratteristiche del formaggio

Forma: cilindro basso (piatto), regolare senza bordi ben definiti, in due formati.

Diametro: da 6 a 12 cm e da 12 a 19 cm.

Altezza: da 3 a 6 cm.

Peso: da 0,250 a 0,500 kg e da 0,500 a 0,900 kg.

Crosta: dura a extra-dura, intera, ben formata, liscia, di colorazione bianca o rosso peperone.

Pasta

Consistenza: soda, dura a extra-dura e non burrosa.

Aspetto: poco untuoso e con alcuni occhi.

Colore: bianco ed uniforme.

Aroma e sapore: aroma intenso e gradevole; sapore pulito, generalmente con una leggera punta piccante.

Tenore in materie grasse su estratto secco: da 35 a 55 %.

Proteine: da 25 a 40 % su estratto secco.

Umidità: da 25 a 35 %.

Stagionatura

In locali di stagionatura naturale o in impianti in atmosfera controllata.

Condizioni ambientali

temperatura: da 5 a 12 °C.

Umidità relativa: da 70 a 85 %.

Durata minima della stagionatura: 90 giorni.

B.2. Caratteristiche della materia prima

Le materie prime adoperate per l'ottenimento del «Queijo de Cabra Transmontano» sono le seguenti:

latte di capra della razza Serrana, crudo e puro.

Caratteristiche fisico-chimiche del latte

Acidità: da 14 a 24 (ml NaOH N/L).

pH: fra 6,5 e 6,9.

Densità: da 1,026 a 1,034.

Materie grasse: da 3,8 a 7,0 (g/100 g).

Proteine: da 2,8 a 5,0 (g/100 g).

Caseina: da 2,2 a 3,0 %.

Acqua: da 87,0 a 88,8 %.

Estratto secco: da 11,2 a 13 %.

Sale alimentare.

Caglio di origine animale.

Il Queijo de Cabra Transmontano Velho può essere unto su tutta la superficie di olio d'oliva e paprica (che gli conferisce la colorazione rosso peperone).

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

Latte di capra della razza Serrana allevate nella zona geografica di cui al punto 4.

Caglio di origine animale e sale conformemente alle esigenze di qualità imposte dalla legge.

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

L'alimentazione delle greggi caprine è a base di piante spontanee, esistenti soprattutto nei pascoli, sui terreni messi a riposo o sui campi incolti o messi a maggese. I pascoli arborei (compresi i germogli dell'anno e le foglie di alcuni alberi) e le piante arbustive (ovvero diverse specie quali ginestre, eriche e ginestrelle tridentate [*pterospartum tridentatum*]), sono le preferite dalla capra Serrana e possono soddisfare, nella misura del 90 %, il fabbisogno alimentare di questi animali.

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

Le fasi specifiche della produzione che debbono avere luogo nella zona geografica delimitata, di cui al punto 4, sono la produzione di latte, la fabbricazione e la stagionatura del formaggio.

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

È consentita la vendita al consumatore in porzioni purché previamente confezionate. Per garantire la tracciabilità ed il controllo del prodotto questo pre-confezionamento avviene nelle unità di fabbricazione. In alcuni casi, e sempre nel rispetto del principio di tracciabilità del prodotto, detto pre-confezionamento può essere effettuato in altri impianti soggetti al controllo dell'organismo di controllo e di certificazione.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Sull'etichetta dei formaggi o sulle porzioni devono figurare obbligatoriamente le seguenti denominazioni:

- la denominazione «Queijo de Cabra Transmontano — DOP» o «Queijo de Cabra Transmontano Velho — DOP»,
- sull'etichetta di ogni singola forma o porzione deve figurare altresì il marchio di certificazione,
- il simbolo dell'Unione europea per le Denominazioni d'origine protette.

Il controllo e la certificazione da parte dell'organismo di certificazione vertono soltanto sulla fase specifica di cui trattasi.

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

La zona di produzione del latte e della produzione e della stagionatura del «Queijo de Cabra Transmontano» e del «Queijo de Cabra Transmontano Velho» è limitata ai «concelhos» di: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (unicamente le «freguesias» di Quintela de Lampças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas), nel distretto di Bragança, e ai «concelhos» di Alijó, Valpaços e Murça nel distretto di Vila Real.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

L'ubicazione geografica e le condizioni topografiche e climatiche sono quelle della regione di Trás-os-Montes, in quanto questa DOP abbraccia oltre un terzo della regione in parola, ripartita in due distretti: Bragança e Vila Real.

Questa zona, inserita nella regione di Trás-os-Montes, abbraccia un territorio di 447 600 ha costituito da fosse tectoniche, valli profonde ed erose e zone montane.

Il bacino idrografico del Douro domina l'intera regione, nella quale gli affluenti della riva destra (Sabor, Tua, Pinhão e Corgo) e quelli della riva sinistra (Águeda, Côa, Távora e Varosa) separano catene montagnose che si estendono parallelamente al mare, oltrepassando a volte i 1 500 metri.

Le caratteristiche peculiari della parte portoghese del bacino idrografico del secondo fiume più grande della penisola conferiscono a tutta la regione una fisionomia del tutto particolare se non addirittura unica al mondo, con grandi diversità climatiche, culturali e persino umane (LAGE, 1985).

Le catene montagnose che si estendono parallelamente al mare impediscono il passaggio dei venti marittimi, la cui influenza si va attenuando quindi man mano che si procede verso l'interno, lasciando spazio progressivamente all'influenza continentale. Sempre sull'asse Nord-Sud, in direzione del Douro, aumenta l'influenza mediterranea.

Esiste una stretta correlazione fra la struttura geologica e litologica, il rilievo, il clima e la morfologia dei terreni. I suoli della regione sono derivati essenzialmente da graniti, scisti e grovacche di consistenza franco-sabbiosa.

5.2. Specificità del prodotto:

La filiera di produzione del formaggio caprino è fortemente rappresentata nei tredici «concelhos» inclusi nella DOP (nel «concelho» di Bragança soltanto le quindici «freguesias» sopra menzionate) che possono essere considerati i più agresti, marginali, con minor qualità di vita e nei quali la popolazione ha subito un forte declino negli ultimi dieci anni. La produzione caprina in queste zone di montagna è intimamente correlata al ciclo climatico ed al *modus vivendi* degli allevatori di caprini. Al riparo da interferenze esterne, gli animali vengono allevati in un ambiente completamente naturale (sistema di produzione estensivo di tipo tradizionale).

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):

Il sistema di produzione è estensivo tradizionale, nell'ambito del quale gli animali compiono un determinato percorso quotidiano a seconda dell'epoca dell'anno, delle loro condizioni fisiologiche e delle disponibilità locali in termini di alimentazione. La base dell'alimentazione è esclusivamente naturale, con grande predominanza di piante spontanee autoctone regionali. La composizione della dieta degli animali, che dipende dalle loro preferenze alimentari, rappresenta circa il 60 % di specie arboree, il 30 % di specie arbustive e il 10 % di graminacee (in percorsi che consentano all'animale di scegliere liberamente).

Questa alimentazione così particolare e la tecnica di fabbricazione del formaggio tradizionale di capra, frutto di conoscenze acquisite nel corso di varie generazioni in queste regioni montagnose, conferisce al formaggio stagionato un sapore ed un aroma caratteristici e li rende saporiti e gustosi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://www.gpp.pt/Valor/Queijo_Cabra_Transmont.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>

