

Gazzetta ufficiale C 153

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

56° anno

31 maggio 2013

Numero d'informazione

Sommario

Pagina

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2013/C 153/01

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6818 — Deutsche Bahn/Veolia Transport Central Europe) (1) 1

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2013/C 153/02

Tassi di cambio dell'euro 2

IT

Prezzo:
3 EUR

(1) Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2013/C 153/03	Avviso relativo alle misure antidumping in vigore nei confronti delle importazioni nell'Unione di melamina originaria della Repubblica popolare cinese: modifica della denominazione sociale di una società soggetta a un'aliquota individuale del dazio antidumping	3
---------------	--	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2013/C 153/04	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6952 — Goldman Sachs/THL/CTI Foods) — Caso ammissibile alla procedura semplificata (¹)	4
2013/C 153/05	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software) — Caso ammissibile alla procedura semplificata (¹)	5
2013/C 153/06	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6917 — FSI/Merit/Yildirim/CMA CGM) (¹)	6
2013/C 153/07	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV) (¹)	7

ALTRI ATTI

Commissione europea

2013/C 153/08	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	8
2013/C 153/09	Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità 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.6818 — Deutsche Bahn/Veolia Transport Central Europe)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2013/C 153/01)

In data 30 aprile 2013 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 32013M6818. 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⁾

30 maggio 2013

(2013/C 153/02)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,2944	AUD	dollari australiani	1,3493
JPY	yen giapponesi	131,70	CAD	dollari canadesi	1,3433
DKK	corone danesi	7,4546	HKD	dollari di Hong Kong	10,0500
GBP	sterline inglesi	0,85570	NZD	dollari neozelandesi	1,6149
SEK	corone svedesi	8,5720	SGD	dollari di Singapore	1,6396
CHF	franchi svizzeri	1,2487	KRW	won sudcoreani	1 462,64
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	12,9347
NOK	corone norvegesi	7,6190	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9428
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5605
CZK	corone cecche	25,795	IDR	rupia indonesiana	12 700,66
HUF	fiorini ungheresi	293,33	MYR	ringgit malese	3,9855
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	54,811
LVL	lats lettoni	0,7014	RUB	rublo russo	41,1161
PLN	zloty polacchi	4,2667	THB	baht thailandese	39,130
RON	leu rumeni	4,3438	BRL	real brasiliano	2,6870
TRY	lire turche	2,4274	MXN	peso messicano	16,5044
			INR	rupia indiana	73,0490

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso relativo alle misure antidumping in vigore nei confronti delle importazioni nell'Unione di melamina originaria della Repubblica popolare cinese: modifica della denominazione sociale di una società soggetta a un'aliquota individuale del dazio antidumping

(2013/C 153/03)

Le importazioni di melamina originaria della Repubblica popolare cinese sono soggette a un dazio antidumping definitivo istituito dal regolamento di esecuzione (UE) n. 457/2011 del Consiglio (¹).

La Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd, società che ha sede nella Repubblica popolare cinese, le cui esportazioni di melamina nell'Unione sono soggette — in forza del citato regolamento — a un prezzo minimo all'importazione comune a tutti i produttori esportatori cinesi che hanno collaborato, ha comunicato alla Commissione che dal 20 dicembre 2011 la sua nuova denominazione sociale è Sichuan Golden-Elephant Sincerity Chemical Co., Ltd. La società ha sostenuto che la modifica della denominazione non pregiudica il suo diritto di beneficiare del prezzo minimo all'importazione applicato alla società sotto la precedente denominazione sociale (Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd).

La Commissione ha esaminato le informazioni fornite e ha concluso che la modifica della denominazione sociale non inficia in alcun modo le conclusioni del regolamento (UE) n. 457/2011. Ne consegue che, all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) n. 457/2011 del Consiglio, il riferimento alla società Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd è da intendersi come riferimento alla società Sichuan Golden-Elephant Sincerity Chemical Co., Ltd.

Il codice addizionale TARIC A986 precedentemente attribuito alla Sichuan Jade Elephant Melamine S&T Co., Ltd si applica alla Sichuan Golden-Elephant Sincerity Chemical Co., Ltd.

(¹) GU L 124 del 13.5.2011, pag. 2.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.6952 — Goldman Sachs/THL/CTI Foods)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 153/04)

1. In data 24 maggio 2013 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 Goldman Sachs Group, Inc. («Goldman Sachs», Stati Uniti) e Thomas H. Lee Partners, LP («THL», Stati Uniti) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa CTIF Holdings, Inc. («CTIF», Stati Uniti) mediante acquisto di quote.

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

- Goldman Sachs svolge attività di "investment banking" e di gestione titoli e investimenti, offrendo un'ampia gamma di servizi finanziari a imprese, enti finanziari, governi e privati,
- THL è una società di private equity che investe in imprese operanti su scala mondiale, prevalentemente nell'America settentrionale, nei seguenti settori: i) consumatori e sanità, ii) media e servizi di informazione, iii) servizi finanziari e servizi alle imprese,
- CTIF è un'impresa di trasformazione di prodotti alimentari specializzata nella fornitura di carni lavorate, contorni e minestre, salse e fagioli disidratati al settore dei servizi alimentari, prevalentemente nell'America settentrionale.

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.6952 — Goldman Sachs/THL/CTI Foods, al seguente indirizzo:

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

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («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.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)****(2013/C 153/05)**

1. In data 24 maggio 2013, 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 Bain Capital Investors, LLC («Bain Capital Investors», Stati Uniti) e Golden Gate Capital Opportunity Funds, LP («Golden Gate Capital», Stati Uniti) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa BMC Software, Inc. («BMC», Stati Uniti) mediante acquisto di quote.

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

- Bain Capital Investors è un'impresa di investimento in private equity,
- Golden Gate Capital è un'impresa di investimento in private equity,
- BMC opera nella fornitura di software di gestione informatica e di server e di servizi connessi.

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.6953 — Bain Capital Investors/Golden Gate Capital/BMC Software, 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.6917 — FSI/Merit/Yildirim/CMA CGM)
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2013/C 153/06)

1. In data 24 maggio 2013 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Fonds Stratégique d'Investissement («FSI», Francia) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa CMA CGM («CMA CGM», Francia), insieme a Merit Corporation («Merit», Libano) e Yildirim Holding («Yildirim», Turchia), mediante acquisto di quote.

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

- FSI, che è controllata dal gruppo pubblico francese Caisse des Dépôts et Consignations, è un fondo di investimento francese che acquisisce partecipazioni minoritarie in imprese quotate e non quotate con un forte potenziale di crescita e una prospettiva di investimento a medio-lungo termine,
- Yildirim opera nei seguenti settori: carbone e metalli, produzione e vendita di concimi, estrazione mineraria e ferroleghi, navigazione e cantieristica, gestione di porti,
- Merit è una holding che non svolge attività proprie in Europa oltre ai servizi di audit prestati per CMA CGM,
- CMA CGM opera nel settore dei servizi di navigazione marittima, in particolare il trasporto di linea containerizzato e i servizi di stivaggio.

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.6917 — FSI/Merit/Yildirim/CMA CGM, al seguente indirizzo:

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

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

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV)
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2013/C 153/07)

1. In data 23 maggio 2013 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 e a seguito di un rinvio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Vilmorin & Cie SA («VCO», Francia), controllata dal gruppo Limagrain («Limagrain», Francia), e KWS SAAT AG («KWS», Germania) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa Genective SA («Genective», Francia) mediante acquisto di quote.

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

- Limagrain: il gruppo Limagrain è un gruppo agroindustriale internazionale specializzato in sementi agricole, sementi orticole e prodotti cerealicoli. La società madre è una cooperativa francese di 3 500 agricoltori: SCA Limagrain. VCO è la holding per la divisione 'Sementi' del gruppo Limagrain, che opera nella ricerca, nella selezione, nella produzione e nella vendita di sementi destinate principalmente al settore professionale,
- KWS: KWS opera prevalentemente nella ricerca, nella selezione, nella produzione e nella vendita di sementi per coltivazioni agricole nelle zone climatiche temperate,
- Genective: l'attività di Genective comprende la ricerca e lo sviluppo di varietà pre-commerciali contenenti uno o più elementi transgenici pronti per l'introgressione nel germoplasma commerciale (prodotti IP), nonché la brevettazione di questi prodotti IP.

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.6454 — Limagrain/KWS/Genective JV, al seguente indirizzo:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 153/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«CILIEGIA DI MAROSTICA»

N. CE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

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

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

— 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)

Descrizione del prodotto

Il diametro minimo della «Ciliegia di Marostica» IGP da consumo fresco è stato incrementato da 20 a 23 mm, in coerenza con le modifiche della piattaforma varietale indicate al successivo articolo 5 del disciplinare.

Per il prodotto fresco, le caratteristiche commerciali sono state riferite alle norme comunitarie vigenti.

È stato previsto che il prodotto con pezzatura anche inferiore al 23 mm, parzialmente integro e senza peduncolo e in genere con caratteristiche inferiori, può essere destinato alla trasformazione industriale. Questo al fine di definire meglio i requisiti di utilizzo del prodotto per la trasformazione.

Metodo di ottenimento

Ampliamento della piattaforma varietale: è stato aggiornato l'elenco delle varietà ammesse, con l'introduzione di varietà più performanti ed attuali per il mercato, dal punto di vista produttivo e soprattutto qualitativo (frutti più grossi, gustosi e serbevoli) al fine di favorire la sostituzione di cultivar ormai non più rispondenti alla domanda del mercato, pur mantenendo il più possibile la biodiversità locale.

La varietà Ulster è stata eliminata in quanto attualmente non più coltivata nel comprensorio.

Riordino e semplificazione della tecnica colturale: la descrizione della tecnica colturale è stata riordinata e semplificata, definendo disposizioni concise ed esaurenti nel caso di avviamento di nuovi impianti e per gli impianti cerasicoli già avviati. Nello specifico per quanto riguarda le tecniche colturali ammesse per i nuovi impianti sono state inserite specifiche disposizioni relative alla preparazione del terreno e al materiale vegetale. Inoltre, indipendentemente dal tipo di impianto sono state ridefiniti alcuni aspetti relativi alle caratteristiche di terreni, alla densità, alla forma di allevamento, alla difesa fitosanitaria, alla gestione del suolo, alla concimazione e all'irrigazione.

Conservazione del prodotto: è stato indicato il trattamento da riservare ai frutti non commercializzati entro 48 ore dalla raccolta, che dovranno essere frigo conservati oppure trattati con altri accorgimenti idonei a rallentare i processi di respirazione dei frutti, al fine di garantire la qualità delle ciliegie.

Etichettatura

Confezionamento: è stata inserita la capacità minima dei contenitori, pari a 250 grammi, per rispondere alle esigenze dei consumatori che oggi chiedono confezioni di dimensioni ridotte.

Tolleranza: si prevede una tolleranza in termini di calibro e colore del 10 % in numero o in peso delle ciliegie poste nelle singole confezioni.

Logo: si modifica il colore della foglia presente sul logo dell'indicazione geografica, uniformando il colore della stessa al colore del peduncolo del frutto che rappresenta la «Ciliegia di Marostica IGP». Inoltre, si propone di semplificare la dicitura del logo, da «Ciliegia di Marostica Ciliegia IGP» a «Ciliegia di Marostica IGP», a tutela della riconoscibilità del prodotto da parte dei consumatori.

Infine, si eliminano i requisiti che si riferiscono alle dimensioni del logo, lasciando invariato il rapporto altezza/base, che dovrà rispettare il rapporto 1,2, al fine di un utilizzo più razionale sui materiali promozionali.

È stata prevista la possibilità di sostituire l'acronimo IGP con la dicitura per esteso dello stesso ed è stata esplicitata l'obbligatorietà dell'uso del simbolo dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine ⁽³⁾

«CILIEGIA DI MAROSTICA»

N. CE: IT-PGI-0105-01057-27.11.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Ciliegia di Marostica».

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 cui al punto 1

La denominazione «Ciliegia di Marostica» designa i frutti ottenuti dalla coltivazione delle varietà ascrivibili ai seguenti gruppi:

- precocissime «Sandra» e «Francese», quest'ultima ascrivibile alle varietà *Bigarreau Moreau* e *Burlat*,
- intermedie «Roana» e il durone precoce «Romana»,
- tardive «Milanese», «Durone Rosso», (Ferrovia simile) e «Bella Italia»,
- «Sandra Tardiva»,
- le varietà «Van», «Giorgia», «Ferrovia», «Durone Nero I», «Durone Nero II» e «Mora di Cazzano».

Sono inoltre consentite le seguenti varietà: «Bella di Pistoia» («Durone Rosso»), «Black Star», «Early Bigi», «Grace Star», «Kordia», «Lapins», «Marostegana», «Prime Giant», «Regina», e «Folfer».

La «Ciliegia di Marostica» per il consumo fresco è caratterizzata da un calibro elevato e un colore intenso che può variare da rosso fuoco a rosso scuro in relazione alle varietà.

I frutti da immettere in commercio per il consumo fresco devono essere integri, sani, provvisti di peduncolo, puliti e privi di residui visibili sulla superficie.

La pezzatura minima dei frutti destinati al consumo fresco è pari a 23 mm.

I frutti destinati ad altri usi (es. industria dolciaria) possono essere senza peduncolo, parzialmente integri e avere una pezzatura anche inferiore a 23 mm.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

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

—

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

Tutte le fasi di coltivazione e raccolta della «Ciliegia di Marostica» devono avvenire nell'area geografica delimitata.

La raccolta delle ciliegie destinate al commercio per il consumo fresco deve essere eseguita a mano.

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugatura, confezionamento, ecc.

I frutti devono essere disposti in contenitori con pareti rigide. Già in ambito aziendale deve essere eseguita la cernita per eliminare i frutti di scarto e con pezzatura insufficiente.

Fino al momento della consegna per la commercializzazione i frutti devono essere mantenuti in luoghi freschi e ombreggiati per evitare lo scadimento della qualità e della conservabilità.

Il prodotto non avviato alla commercializzazione entro le 48 ore successive alla raccolta, deve essere opportunamente trattato con la tecnica della frigoconservazione oppure con altri accorgimenti idonei a rallentare i processi metabolici dei frutti.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

La «Ciliegia di Marostica» destinata al commercio per il consumo fresco deve essere confezionata in contenitori appositi di taglia varia e comunque compresi tra 250 g e 10,0 kg.

I materiali devono essere atossici, nuovi e puliti preferibilmente di legno, plastica o cartone.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente ciliegie di uguale varietà e qualità.

E' ammessa una tolleranza di disomogeneità in termini di calibrazione e colore del 10 % in numero o in peso del prodotto posto nelle singole confezioni.

È obbligatorio l'uso del simbolo dell'Unione.

All'esterno di ogni imballaggio deve essere inserito il seguente logo dell'indicazione geografica:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della «Ciliegia di Marostica» comprende il territorio amministrativo di 9 comuni in provincia di Vicenza: Marostica, Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Bassano e Schiavon.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona di produzione della «Ciliegia di Marostica» è da lungo tempo indicata quale territorio vocato alla cerasicoltura e diversi autori hanno sottolineato la qualità delle ciliegie raccolte nell'areale di produzione.

Tale zona si estende nella parte a nord su un territorio collinare con altitudine compresa fra 100 e 400 metri circa; la parte sud comprende terreni di alta pianura con altitudine prevalente compresa fra 90 e 100 metri circa sul livello del mare.

I terreni sui quali è coltivato il ciliegio, derivando in buona parte da rocce basaltiche terziarie, è particolarmente fertile, povero di azoto ma ricco di potassio.

Questa origine, insieme alla giacitura declive ed esposizione a sud, favorisce l'assenza di ristagni e l'accumulo degli zuccheri.

Il clima della zona si presenta mite e ventilato con quasi assenza di nebbie e protetto a nord dalla catena alpina e dolomitica.

5.2. Specificità del prodotto

Le ciliegie sono cuoriformi, con calibro importante e colore dal rosso fuoco al rosso scuro; la polpa è mediamente succosa, dal sapore dolce molto gradevole.

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 legame della «Ciliegia di Marostica» con la zona di produzione è costituito dalla rinomanza storica del frutto, che risale al 1400 e pervenuta fino ai giorni nostri.

Nei documenti storici, la coltivazione del ciliegio sui colli di Marostica è segnalata fin dall'epoca romana e anche nelle epoche successive.

La fama della «Ciliegia di Marostica» sembra avere origini molto antiche ed essere legata alla vicenda storica della «partita a scacchi», che racconta la sfida a scacchi viventi tra due cavalieri per conquistare la mano di una giovane dama, figlia di Taddeo Parisio, castellano e governatore della «terra e castello nobile di Marostica», svolta nel 1454. Così fu disputata la partita e il vincitore ebbe in sposa la figlia, il perdente la sorella del governatore. A ricordo del fausto evento, Taddeo Parisio ordinò che si mettessero a dimora in tutto il territorio delle piante di ciliegie a ricordo del fausto evento.

Nel corso della «Mostra regionale delle ciliegie» che si tiene annualmente nella zona di produzione verso la fine di maggio, si ricorda questo evento con l'elezione delle giovani che vestiranno i panni delle due promesse sposate durante la rappresentazione della vicenda storica.

L'esistenza di un mercato delle ciliegie nella zona di Marostica, risalente fin dal 1882, conferma la tradizionale vocazionalità di tale territorio per la coltura del ciliegio.

Nella zona di Marostica esiste anche una «Strada delle ciliegie», che ha inizio nel circondario della cittadina di Bassano e per via, piano inizialmente e poi per colli e vallette collega paesi interessati dalla produzione delle ciliegie.

Per la fama della «Ciliegia di Marostica» determinante risulta il *savoir faire* dei produttori, sia nella coltivazione dei frutteti, spesso situati in zone collinari e declivi, nonché nella particolare attenzione posta durante la raccolta manuale delle ciliegie.

La costante, ininterrotta e sapiente coltivazione dei ciliegi sulle colline declivi e dal clima mite della provincia vicentina offre da secoli un frutto famoso per il colore, la succosità e la dolcezza.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 (4)].

Si comunica che questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Ciliegia di Marostica» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 245 del 19 ottobre 2012.

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».

(4) Cfr. nota 3.

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 153/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«STAKLIŠKĖS»

N. CE: LT-PGI-0005-0819-27.07.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Stakliškės».

2. Stato membro o paese terzo

Lituania.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.).

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

L'idromele «Stakliškės» è una bevanda alcolica di colore ambrato chiaro, prodotta tradizionalmente mediante fermentazione naturale del mosto di idromele con sostanze vegetali (luppolo, tiglio, bacche di ginepro). La composizione del miele, delle erbe e delle spezie conferisce alla bevanda un gusto caratteristico forte di miele dal sapore leggermente dolce-amaro e un aroma piccante. La totalità dell'etanolo presente nell'idromele è ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale. Nella produzione di idromele non si usano zuccheri, dolcificanti, coloranti, esaltatori di sapidità o conservanti e il suo titolo alcolometrico non è corretto con etanolo.

Proprietà fisico-chimiche dell'idromele «Stakliškės»:

- tenore di etanolo: $12 \pm 1\%$ vol.,
- tenore di zucchero: $160 \pm 8\text{ g}/\text{dm}^3$,
- acidi titolabili espressi in acido citrico: $7 \pm 0,5\text{ g}/\text{dm}^3$,
- estratto secco totale: $180 \pm 8\text{ g}/\text{dm}^3$,
- acidi volatili espressi in acido acetico: non più di $1,5\text{ g}/\text{dm}^3$,
- tenore di ferro: non più di $10\text{ mg}/\text{dm}^3$,
- tenore complessivo di solfiti e biossido di zolfo: non più di $200\text{ mg}/\text{dm}^3$.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Materie prime:

- acqua,
- miele naturale avente i seguenti requisiti:

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- tenore di zuccheri riduttori (somma di fruttosio e glucosio): almeno 60 g/100 g,
- tenore di saccarosio: non più di 5 g/100 g,
- tenore di acqua: non più del 20 %,
- indice diastasico (scala di Schade): almeno 8,
- tenore di lievito di bassa fermentazione: non più del 5 % del mosto,
- erbe aromatiche/spezie (3,5 g/l):
 - luppolo,
 - tiglio,
 - bacche di ginepro.

Il mosto di idromele «Stakliškės» è preparato miscelando in parti uguali (in peso) miele e acqua (la stessa quantità di miele per la stessa quantità d'acqua).

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

—

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

- I. Sciogliere il miele, decantare il miele liquido e togliere la schiuma e le impurità.
- II. Decozione del luppolo e delle altre erbe aromatiche/spezie; raffreddamento, filtrazione e dosaggio della decozione.
- III. Pompaggio del miele liquido, della quantità di acqua necessaria e della decozione in un bollitore per la pastorizzazione. Pastorizzazione del mosto di idromele.
- IV. Pastorizzazione e raffreddamento del mosto di idromele.
- V. Fermentazione del mosto di idromele.
- VI. Chiarificazione dell'idromele.
- VII. Maturazione dell'idromele per almeno nove mesi.
- VIII. Filtraggio e imbottigliamento dell'idromele.

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

L'Idromele «Stakliškės» deve essere imbottigliato in recipienti di vetro, ceramica o di altro tipo, di differenti forme e capacità, immediatamente dopo la maturazione e filtrazione, dato che l'esposizione all'atmosfera durante il trasporto o il deposito temporaneo provocherebbe un rischio di ossidazione e l'alterazione delle specifiche caratteristiche organolettiche. Inoltre, l'esposizione all'aria consentirebbe la contaminazione con batteri acetici o altri microrganismi, determinando una fermentazione dannosa per il prodotto.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica è la *seniūnija* (distretto comunale) di Stakliškės.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

L'indicazione geografica «Stakliškės» è il nome della località in cui è fabbricato l'idromele. Essa si situa in una depressione circondata da colline e foreste. L'ubicazione è favorevole all'apicoltura e alla produzione di altre materie prime utilizzate nella fabbricazione dell'idromele, visto che il 60 % della superficie è ricoperta da terreni agricoli e il 23 % da foreste, mentre il 17 % è ricoperta d'acqua o utilizzata per altri scopi.

Storia:

il nome della località Stakliškės è stato menzionato per la prima volta nel 1375 nelle cronache dell'Ordine teutonico e deriva dalla parola «*Stokielyšk*». Secondo la storia, durante una partita di caccia due signori avrebbero scommesso su chi avrebbe potuto bere fino a cento bicchieri di idromele. Uno di essi ci riuscì e, preso dallo stupore, esclamò: «*Stokielyšk*» («cento bicchieri»). Per questo motivo il luogo è stato chiamato *Stokielyček* o *Stakliškės*.

La più antica informazione scritta in particolare sul consumo di idromele nel paese Baltico si trova negli appunti di viaggio di Wulfstan e risale circa all'anno 890. Questo mercante itinerante visitava le regioni lungo il Baltico e ciò gli ha permesso di scoprire l'abbondanza di miele e il suo uso per la preparazione dell'idromele. Il re e i nobili bevevano del latte di giumenta, mentre i poveri e gli schiavi bevevano l'idromele. Gli Estes non producevano birra, in quanto l'idromele era disponibile in abbondanza. All'inizio del XIV secolo, Pierre de Duisburg, autore di una cronaca dell'Ordine teutonico, scriveva che gli antenati dei lituani bevevano acqua, vino di miele — denominato idromele — e latte di giumenta, ma sempre dopo averli consacrati.

L'idromele diventò una specie di leggenda e si è cercato di farlo ritornare in auge alla fine del ventesimo secolo, ma solo dopo la seconda guerra mondiale l'ingegnere Aleksandras Sinkevičius, della fabbrica di idromele di Stakliškės, si mise alla ricerca della ricetta di un idromele che, in passato (dal XV al XVIII secolo), era ottenuto da miele selvatico e da diverse erbe aromatiche e spezie per rilanciare la produzione di idromele tradizionale, naturale, non alcolico, che all'epoca non era più prodotto né in Lituania, né nei paesi vicini.

All'epoca, l'operato di Aleksandras Sinkevičius fu ostacolato e solo nel 1957 egli riuscì a produrre idromele nel 1957. L'8 settembre 1958, i primi 700 litri di mosto di idromele furono portati a ebollizione nella vecchia caldaia del birrificio di Stakliškės. Solo allora inizia la produzione industriale dell'idromele «*Stakliškės*». Tuttavia, come descrive Aivaras Ragauskas nel libro *Aleksandras sinkevičius (1908-1989), Trečdalis gyvenimo paskirto lietuviškam midui* [Aleksandras Sinkevičius (1908-1989) — Un terzo di vita dedicato all'idromele lituano] (Vilnius, 2008), «Era difficile rispettare le previsioni. Ad esempio, nel 1964 si poté produrre solo il 91 % di quanto previsto. In mancanza di laboratorio e dei fondamenti della produzione, non era facile mantenere un livello di qualità costante, tanto più che molte persone non avevano una conoscenza adeguata della materia.» Di conseguenza, la produzione di idromele subì gravi perdite nel 1963. Solo il 12 gennaio 1967, dopo un lungo processo di perfezionamento della ricetta, relativo alla percentuale di erbe e spezie e al processo di produzione, Aleksandras Sinkevičius scriveva quanto segue al procuratore Viktoras Galinaitis e ad altri funzionari con lettera n. 24 LTSR (archivi della produzione di idromele di Stakliškės): «in condizioni estremamente primitive, ho fabbricato i prodotti che non possono essere realizzati in fabbriche meccanizzate, e per questo motivo essi sono di buona qualità».

Il 18 gennaio 1967 veniva redatto il primo manuale tecnico di produzione di questo idromele, che descriveva le materie prime e l'intero processo di produzione e nel 1968 si stabiliva il disciplinare dell'idromele «*Stakliškės*» ancor'oggi rispettato.

La reputazione dell'idromele «*Stakliškės*» trova il suo puntuale riscontro nel costante aumento della domanda, 80 000 litri sono stati infatti prodotti nel 1978, contro i 60 000 litri nel 1977. Nel 1989, le prime partite di idromele erano esportati nel Regno Unito e negli Stati Uniti. Attualmente è esportato in Polonia, Belgio, Lettonia, Cina, Israele e in altri paesi.

Finora il metodo tradizionale di produzione di idromele «*Stakliškės*» e le competenze professionali dei produttori di tale regione, tramandate di generazione in generazione, garantiscono l'autenticità di questa bevanda dalla maturazione lenta, avente un aroma e un sapore delicati. Ciò è dimostrato dal conferimento nel 2002 dello status di patrimonio culinario da parte del Fondo del patrimonio culinario lituano all'idromele «*Stakliškės*», che ne ha confermato in tal modo la sua produzione a partire da ingredienti naturali e con tecniche tradizionali. Inoltre, il Ministero dell'agricoltura ha attribuito all'idromele nel 2010 un certificato di prodotto appartenente al patrimonio nazionale, attestante che esso costituisce un prodotto tradizionale che rispetta il carattere tradizionale, antico e autentico del metodo di produzione, della composizione e delle caratteristiche.

5.2. Specificità del prodotto

Il metodo di produzione tradizionale, vale a dire la lunga fermentazione naturale (fino a 90 giorni) e la lunga maturazione (almeno nove mesi), nonché la ricetta tradizionale, secondo cui l'idromele è prodotto unicamente con miele naturale ed erbe aromatiche e spezie (luppolo, tiglio e bacche di ginepro)

conferiscono all'idromele «Stakliškės» un caratteristico gusto forte di miele, dal sapore leggermente dolce-amaro, un aroma piccante e un buon equilibrio zuccheri/acidi. L'idromele «Stakliškės» si distingue dalle altre varietà di idromele prodotte nei paesi vicini per il fatto che il suo tenore di etanolo è ottenuto esclusivamente mediante fermentazione naturale e non è corretto con nessuna aggiunta di etanolo, e dal fatto che il miele non può essere sostituito da zucchero, dolcificanti o distillato di miele.

La specificità e la reputazione del prodotto emergono da un'analisi effettuata nel 2007 dall'ufficio di indagini e studi di mercato UAB RAIT, che ha dimostrato che l'idromele «Stakliškės» si distingueva dalle altre bevande dello stesso tipo per la sua qualità elevata (riconosciuta dal 70 % degli intervistati), il suo gusto squisito (riconosciuto dal 59 % degli intervistati) e il suo aroma molto piacevole (riconosciuto dal 51 % degli intervistati). Le altre qualità spesso attribuite a tale bevanda sono: un gusto pronunciato (menzionato dal 39 % degli intervistati), un confezionamento gradevole (menzionato dal 36 % degli intervistati), il fatto che esso è destinato a un pubblico di mezza età (menzionato dal 36 % degli intervistati) e il suo prezzo elevato (menzionato dal 40 % degli intervistati).

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

L'indicazione geografica protetta dell'idromele «stakliškės» si fonda sulla storia del prodotto avente le caratteristiche di cui al punto 5.2 e sulla capacità tradizionale delle persone di preservare le particolarità della sua produzione e della sua fama.

L'idromele «Stakliškės» deve la sua reputazione al suo carattere tradizionale. Il libro *Lietuviškas midus* (L'idromele lituano) (Kaunas 1969), pubblicato nel 1969, descrive l'idromele «Stakliškės» come una «specie di bevanda nazionale tipica prodotta in passato. Si tratta di una bevanda leggermente alcolica, poco acida e molto profumata e delicata, ricca in vitamine e recante il nome della località dove avviene la produzione di idromele lituano. Ha un colore ambrato chiaro. Versato in bicchiere emana fragranze di "prato fiorito"».

La reputazione dell'idromele «Stakliškės» è confermata dall'attribuzione della medaglia d'oro all'esposizione internazionale AgroBalt'98 e dal certificato che gli è stato conferito a Degustalit, una degustazione di prodotti alimentari e di bevande lituane organizzata nel 2004 dall'Agenzia lituana per la regolamentazione del mercato dei prodotti agricoli e alimentari, che lo riconosce come la migliore bevanda.

L'apprezzamento e la popolarità dell'idromele «Stakliškės» sono confermate da articoli pubblicati regolarmente nella stampa regionale e nazionale, nonché da informazioni pubblicate anche su Internet: «Stakliškių midus» (L'idromele Stakliškės) (Mūsų sodai, 1964, n. 5); «Kur Stakliškių auksas ir sidabras» (Dove sono l'oro e l'argento di Stakliškės?) (Švyturys, 1968, n. 24); «Stakliškių midus» (L'idromele Stakliškės) (Laisvė, 25 novembre 1983); «Metai, kaip lietuviškas midus» (Un anno come idromele lituano) (Kooperatininkas, 1988, n. 9); «Stakliškės» (Šiaurės Atėnai, 2003, n. 646); «AgroBalt: pirmoji lietuviškų maisto produktų ir gėrimų degustacija» (AgroBalt: prima degustazione di prodotti alimentari e di bevande lituane) (Elta, 9 giugno 2004); «„Ida Basar“ Europos Parlamente išlaikė pirmajį lietuviškų vaisių egzaminą» («Ida Basar» ha superato la prima prova delle specialità lituane al Parlamento europeo) (meniu.lt, 11 ottobre 2004); «„Lietuviškas midus“ degtinės gaminti nesirengia» («Lietuviškas midus» non produrrà vodka) (BNS, 14 aprile 2006).

I lituani associano il nome della località di Stakliškės esclusivamente a questa bevanda. L'idromele «Stakliškės» ha contribuito a preservare l'identità lituana nell'era sovietica. Oggi è un ambasciatore perfetto della Lituania all'estero. Esso rappresenta la Lituania: fa parte dei souvenir o dei regali che si acquistano in Lituania, assieme all'ambrà e allo šakotis (dolce tradizionale lituano). Dal 2011, UAB Lietuviškas midus organizza visite guidate in cui i visitatori si familiarizzano con il metodo ancestrale di fabbricazione dell'idromele e hanno la possibilità di degustare e di valutare questa bevanda, e diverse altre bevande fermentate. I visitatori preferiscono l'idromele «Stakliškės», a causa del suo sapore e della sua denominazione, che associano al luogo visitato. Nel 2011 ci sono stati 1 040 visitatori, e nel 2012 il loro numero sarà di circa 1 800, ciò conferma la reputazione dell'idromele «Stakliškės».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 (3)].

http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into=middle&tmpl_id=2702

(3) Cfr. nota 2.

PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2013 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 300 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + DVD annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 420 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	910 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>

