

Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni ed informazioni

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
<i>I Comunicazioni</i>		
Commissione		
97/C 273/01	ECU.....	1
97/C 273/02	Elenco dei documenti trasmessi dalla Commissione al Consiglio nel periodo dal 4 al 29. 8. 1997.....	2
97/C 273/03	Comunicazione della Commissione relativa al metodo di fissazione dei tassi di riferimento e di attualizzazione (*)	3
97/C 273/04	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari	4
97/C 273/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari	6
97/C 273/06	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari	8
97/C 273/07	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari	10
97/C 273/08	Comunicazione ai sensi dell'articolo 19, paragrafo 3 del regolamento n. 17 del Consiglio — Caso n. IV/34.010 — Nederlandse Vereniging van Banken (Accordo GSA 1991) (*).....	12
Rettifiche		
97/C 273/09	Commissione amministrativa delle Comunità europee per la sicurezza sociale dei lavoratori migranti — Tasso di conversione delle monete in applicazione del regolamento (CEE) n. 2615/79 del Consiglio (GU C 235 del 2. 8. 1997)	16

I

(Comunicazioni)

COMMISSIONE

ECU (*)

8 settembre 1997

(97/C 273/01)

Importo in moneta nazionale per una unità:

Franco belga e lussemburghese	40,6265	Marco finlandese	5,89226
Corona danese	7,49126	Corona svedese	8,45404
Marco tedesco	1,96754	Sterlina inglese	0,688745
Dracma greca	309,246	Dollaro USA	1,09035
Peseta spagnola	166,039	Dollaro canadese	1,50665
Franco francese	6,61844	Yen giapponese	132,031
Sterlina irlandese	0,730358	Franco svizzero	1,61263
Lira italiana	1918,02	Corona norvegese	8,08551
Fiorino olandese	2,21625	Corona islandese	78,7888
Scellino austriaco	13,8453	Dollaro australiano	1,49139
Scudo portoghese	199,676	Dollaro neozelandese	1,70261
		Rand sudafricano	5,10830

La Commissione ha installato una telescrivente con meccanismo di risposta automatica capace di trasmettere ad ogni richiedente, su semplice chiamata per telex, i tassi di conversione nelle principali monete. Questo servizio opera ogni giorno dalle ore 15,30 alle ore 13 del giorno dopo.

Il richiedente deve procedere nel seguente modo:

- chiamare il numero di telex 23789 a Bruxelles;
- trasmettere il proprio indicativo di telex;
- formare il codice «cccc» che fa scattare il meccanismo di risposta automatica che produce l'iscrizione sulla propria telescrivente dei tassi di conversione dell'ecu;
- non interrompere la comunicazione prima della fine del messaggio che è segnalata dall'iscrizione «ffff».

Nota: Presso la Commissione sono altresì in servizio fax a risposta automatica (ai n. 296 10 97 e n. 296 60 11) che forniscono dati giornalieri concernenti il calcolo dei tassi di conversione applicabili nel quadro della politica agricola comune.

(*) Regolamento (CEE) n. 3180/78 del Consiglio (GU L 379 del 30. 12. 1978, pag. 1), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1971/89 (GU L 189 del 4. 7. 1989, pag. 1).

Decisione 80/1184/CEE del Consiglio (convenzione di Lomé) (GU L 349 del 23. 12. 1980, pag. 34).

Decisione n. 3334/80/CECA della Commissione (GU L 349 del 23. 12. 1980, pag. 27).

Regolamento finanziario, del 16 dicembre 1980, applicabile al bilancio generale delle Comunità europee (GU L 345 del 20. 12. 1980, pag. 23).

Regolamento (CEE) n. 3308/80 del Consiglio (GU L 345 del 20. 12. 1980, pag. 1).

Decisione del consiglio dei governatori della Banca europea per gli investimenti del 13 maggio 1981 (GU L 311 del 30. 10. 1981, pag. 1).

**ELENCO DEI DOCUMENTI TRASMESSI DALLA COMMISSIONE AL CONSIGLIO
NEL PERIODO DAL 4 AL 29. 8. 1997**

(97/C 273/02)

I documenti sono disponibili presso gli uffici di vendita i cui indirizzi figurano in quarta di copertina.

Codice	Numero di catalogo	Titolo	Data di adozione da parte della Commissione	Data di trasmissione al Consiglio	Numero di pagine
COM(97) 233	CB-CO-97-311-IT-C	Proposta di decisione del Consiglio della Commissione relativa alla conclusione dell'accordo tra le Comunità europee e il governo degli Stati Uniti d'America in merito all'applicazione dei principi della «comitas gentium» attiva nell'esecuzione delle loro regole di concorrenza ⁽¹⁾	18. 6. 1997	4. 8. 1997	20
COM(97) 353	CB-CO-97-358-IT-C	Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, all'Istituto monetario europeo al Comitato economico e sociale — Accrescere la fiducia dei consumatori negli strumenti di pagamento elettronici nel Mercato unico ⁽¹⁾	9. 7. 1997	4. 8. 1997	24
COM(97) 439	CB-CO-97-445-IT-C	Proposta modificata di decisione del Parlamento europeo e del Consiglio relativa al Quinto programma quadro delle azioni comunitarie di ricerca, di sviluppo tecnologico e di dimostrazione (1998-2002) ⁽²⁾ ⁽³⁾ Proposta modificata di decisione del Consiglio relativa al Quinto programma quadro di attività di ricerca e di insegnamento della Comunità europea dell'energia atomica (Euratom) (1998-2002) ⁽²⁾ ⁽³⁾	11. 8. 1997	11. 8. 1997	16
COM(97) 436	CB-CO-97-439-IT-C	Proposta modificata di decisione del Consiglio concernente l'organizzazione della cooperazione su obiettivi comunitari concordati in materia di energia ⁽²⁾ ⁽³⁾	26. 8. 1997	28. 8. 1997	14
COM(97) 446	CB-CO-97-455-IT-C	Proposta modificata di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulla protezione giuridica delle invenzioni biotecnologiche ⁽²⁾ ⁽³⁾	29. 8. 1997	29. 8. 1997	44

⁽¹⁾ Documento comprendente una scheda di impatto sulle imprese, in particolare le PMI.

⁽²⁾ Documento che sarà pubblicato nella Gazzetta ufficiale.

⁽³⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

N.B.: I documenti COM sono disponibili in abbonamento globale o tematico e per singoli numeri; in quest'ultimo caso il prezzo è proporzionale al numero di pagine.

Comunicazione della Commissione relativa al metodo di fissazione dei tassi di riferimento e di attualizzazione

(97/C 273/03)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

[La presente comunicazione annulla e sostituisce i testi precedenti relativi a metodo di fissazione del tasso di riferimento e di attualizzazione, in particolare la comunicazione della Commissione del 10 agosto 1996 ()]*

Nell'ambito del controllo comunitario degli aiuti di Stato disposto dal trattato CE, la Commissione si avvale di vari parametri, tra cui i tassi di riferimento e di attualizzazione.

Tali tassi sono utilizzati per misurare l'equivalente sovvenzione di un aiuto erogato in varie quote nonché per calcolare gli elementi di aiuto risultanti da regimi di prestiti agevolati. Essi sono impiegati anche per l'applicazione della regola «de minimis»⁽²⁾ e per la restituzione degli aiuti illegali⁽³⁾.

I tassi di riferimento devono rispecchiare il livello medio dei tassi di interesse in vigore, nei vari Stati membri, per i prestiti a medio e lungo termine (5-10 anni) corredati delle normali garanzie.

La Commissione ha deciso di sostituire al sistema attuale di fissazione dei tassi di riferimento un calcolo basato sui tassi interbancari cosiddetti «swap» a 5 anni, maggiorati di un premio.

Con decorrenza 1° agosto 1997 i tassi di riferimento saranno determinati come segue:

- per tutti gli Stati membri ad eccezione dell'Italia, del Portogallo e della Grecia il tasso indicativo è definito come il tasso «swap» interbancario a 5 anni, nella valuta interessata, maggiorato di un premio di 0,75 punti (75 punti base).

Per l'Italia e il Portogallo il tasso indicativo è definito come il tasso «swap» interbancario a 5 anni, nella valuta interessata, maggiorato di un premio di 200 punti base.

Per la Grecia il tasso indicativo è definito come il tasso interbancario a 1 anno (Athibor), in dracme, maggiorato di un premio di 300 punti base;

- il tasso di riferimento è considerato pari alla media dei tassi indicativi rilevati nel corso dei mesi di settembre, ottobre e novembre precedenti;

- in corso d'anno, il tasso di riferimento viene sottoposto a revisione qualora si discosti di oltre il 15 % dalla media dei tassi indicativi registrati nell'ultimo trimestre noto.

Va peraltro specificato:

- che il tasso di riferimento così determinato è un tasso minimo che può essere aumentato in situazioni di rischio particolare (per esempio imprese in difficoltà, mancanza delle garanzie normalmente richieste dalle banche, ecc.). In tali casi il premio potrà raggiungere i 400 punti base ed essere anche superiore, nell'ipotesi in cui nessuna banca privata avrebbe accettato di concedere il prestito;

- che la Commissione, qualora lo ritenga necessario dopo l'esame di alcuni casi, si riserva la possibilità di utilizzare un tasso di base a termine più breve (per es. Libor a 1 anno) o più lungo (per es. tasso di rendimento dei titoli di Stato a 10 anni) del tasso «swap» interbancario a 5 anni;

- che nel caso in cui il tasso «swap» interbancario a 5 anni non fosse disponibile, il tasso di base sarà fissato al livello del tasso di rendimento dei titoli di Stato a 5 anni, maggiorato di un premio di 25 punti base.

La Commissione renderà pubblico il tasso di riferimento su Internet all'indirizzo seguente.

<http://europa.eu.int/en/comm/dg04/aid/tauxref.htm>

(*) GU C 232 del 10. 8. 1996, pag. 10.

(2) GU C 68 del 6. 3. 1996, pag. 9.

(3) GU C 156 del 22. 6. 1995, pag. 5.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(97/C 273/04)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 5, lettera f), in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP (x) IGP ()

Numero nazionale del fascicolo: 78/96

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Indirizzo: Av. Defensores de Chaves, n° 6
P-1000 Lisboa

Telefono: (00-35) 1 357 92 76

Telefax: (00-35) 1 353 58 72

2. Associazione richiedente:

a) Nome: Associação de Produtores de Queijo do Pico

b) Indirizzo: Lajes do Pico — Ilha do Pico
P-9960 Açores

c) Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ().

3. Tipo di prodotto: Classe 1.3 — Formaggi

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

a) *Nome:* Queijo do Pico

b) *Descrizione:* Formaggio stagionato, ottenuto per sgocciolatura lenta della cagliata prodotta dalla coagulazione del latte di vacca crudo addizionato con caglio di origine animale. La forma è quella di un cilindro piatto e arrotondato, regolare, convesso lateralmente. Crosta di colore giallo, diametro compreso tra 16 e 17 cm, altezza da 2 a 3 cm e peso variabile tra 650 e 800 g. Consistenza molle e pastosa, pasta di colore bianco giallognolo, sapore deciso e salato e aroma caratteristico, intenso e gradevole. La pasta, caratterizzata dalla presenza di «occhi», ha una struttura irregolare, poco compatta e molto cremosa. Tenore di grassi tra il 45 e il 49 %, umidità compresa tra il 67 e il 71 %.

c) *Zona geografica:* Date le caratteristiche organolettiche del prodotto, le condizioni edafo-climatiche richieste per la produzione del latte e per la trasformazione e maturazione del formaggio, nonché i metodi locali, leali e costanti impiegati sia per l'ottenimento della materia prima che per la trasformazione e maturazione del Queijo do Pico, l'area geografica di produzione, trasformazione ed elaborazione è naturalmente circoscritta alla Ilha do Pico, nell'arcipelago delle Azzorre.

d) *Prova dell'origine:* Il Queijo do Pico può essere prodotto esclusivamente in impianti riconosciuti, situati nella Ilha do Pico, dove è trasformato, secondo tecniche tradizionali di

fabbricazione, il latte proveniente dalle vacche lattifere della regione, allevate all'aperto, la cui alimentazione di base è fornita dai pascoli naturali o migliorati ove predominano il loglio inglese, il loglio d'Italia, la gramigna perenne e il trifoglio giallo, nonché la menta, il lomice rosso, le felci e il pitosforo. Tale regime alimentare, unito ad altre tecniche di allevamento, alle conoscenze tradizionali e alle condizioni edafo-climatiche locali, garantiscono e delimitano l'origine geografica del prodotto. Un regime di controllo consente inoltre di ricostruire le varie fasi del processo produttivo (allevamento e alimentazione degli animali, mungitura e trasporto del latte, trasformazione di quest'ultimo e maturazione del formaggio).

- e) *Metodo di ottenimento*: Il latte ottenuto dalla mungitura di animali di razza bovina allevati e alimentati in maniera tradizionale è trasportato ai caseifici, dove viene filtrato e stabilizzato a una temperatura di 26-27 °C. Prima di essere aggiunto al latte, il caglio è diluito in acqua con l'aggiunta di un cucchiaino da minestra di sale grosso. La coagulazione avviene dopo circa 45-60 minuti. Il raggiungimento della giusta consistenza viene verificato con tecniche empiriche. Il taglio della cagliata in cubi di piccole dimensioni viene effettuato con una spatola o uno strumento speciale (lira) e dura circa 4 minuti. Dopo la sgocciolatura spontanea (4-5 minuti), la cagliata viene posta su un tavolo coperto da un telo sottile per far scolare il siero. La pasta così ottenuta viene introdotta nelle fascere e premuta dalle mani «fredde» delle casare per rendere ben lisce le facce del formaggio. La salatura avviene a secco, per contatto diretto del sale (circa 21 g) con ciascuna faccia. Successivamente, i formaggi vengono lasciati per una notte sullo scolatoio e quindi posti in un locale (temperatura prossima ai 17 °C e umidità relativa del 75-80 %) o in una cella (temperatura prossima ai 15 °C e umidità relativa controllata dell'80-85 %) di stagionatura, dove rimangono dai 17 ai 30 giorni. Nel corso della stagionatura, i formaggi vengono rivoltati due volte al giorno e i «bordi» della forma vengono levigati tra il 3° e il 4° giorno.
- f) *Rapporto con la zona*: L'Ilha do Pico possiede da tempi immemorabili una notevole vocazione alla produzione di bestiame da latte, che costituisce uno dei pilastri della fragile economia locale. La durezza del clima e le difficoltà di comunicazione hanno fatto della fabbricazione del formaggio una necessità assoluta, poiché esso garantisce la conservazione del latte e costituisce una riserva strategica, alimentare ed economica. Il relativo isolamento degli abitanti dell'isola spiega la sopravvivenza, fino ai nostri giorni, delle tecniche casearie tradizionali, ammodernate unicamente dal punto di vista igienico-sanitario. La produzione del Queijo do Pico resta un'attività complementare dell'azienda agricola e la struttura di fabbricazione e commercializzazione resta in prevalenza familiare. Le prime testimonianze scritte relative alla produzione del Queijo do Pico risalgono rispettivamente al 1867 e al 1877 e in entrambi i casi confermano l'importanza economica e l'antichità della fabbricazione di detto formaggio.
- g) *Struttura di controllo*:
Nome: Comissão Técnica de Controlo e Certificação
Indirizzo: Rua do Passal, n° 150
P-9500 Ponta Delgada
- h) *Etichettatura*: Menzione obbligatoria: Queijo do Pico — Denominazione di origine. Apposizione di un marchio di certificazione debitamente numerato, il cui modello è allegato al disciplinare.
- i) *Condizioni nazionali*: Decreto n. 96/32 della Secretaria Regional de Agricultura e Pescas, dell'11 ottobre 1996, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Regione autonoma delle Azzorre, IIª serie, n. 44, del 29. 10. 1996, che stabilisce le principali caratteristiche e norme di fabbricazione del Queijo do Pico precisandone l'area geografica di produzione.

Numero CE: G/PT/00035/97.01.31.

Data di ricevimento del fascicolo completo: 31. 1. 1997.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e della denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(97/C 273/05)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 5, lettera f), in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP () IGP (x)

Numero nazionale del fascicolo: 76/97

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Indirizzo: Av. Defensores de Chaves, n° 6
P-1000 Lisboa

Telefono: (00-351) 1 357 92 76

Telefax: (00-351) 1 353 58 72

2. Associazione richiedente:

a) Nome: Associação Nacional de Suínos da Raça Bísara

b) Indirizzo: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320 Vinhais

c) Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

3. Tipo di prodotto: Classe 1.2 — Prodotto a base di carne. Salume affumicato.

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

a) *Nome:* Salpicão de Vinhais

b) *Descrizione:* Salume affumicato di forma rettilinea e sezione cilindrica, prodotto con carni di lombata e filetto di maiali di razza «bísara» o nati dall'incrocio di questa razza (con almeno il 50 % di sangue «bísaro») e racchiuso in un involucri ricavato dall'intestino crasso del maiale. Le carni utilizzate sono condite con sale, vino rosso o bianco della regione, acqua, aglio, polvere di peperone dolce e/o piccante e foglie di alloro. Ha una lunghezza di 15-20 cm e un colore marrone chiaro. L'involucro, cucito da un lato e legato dall'altro per mezzo di un filo di cotone, deve essere privo di rotture e ben aderente al contenuto. La tecnica di legatura è caratteristica: dopo aver fatto due nodi all'estremità del budello, questo viene girato prima di effettuare un ultimo nodo. Il diametro è compreso tra i 5 e gli 8 cm. Al taglio presenta un impasto perfettamente legato, di colore rosso vivo con tonalità non omogenea. Leggermente salato, possiede un gusto e un aroma di affumicato molto gradevoli e caratteristici.

c) *Zona geografica:* Date le caratteristiche organolettiche del prodotto, le condizioni edafo-climatiche richieste per la trasformazione e i metodi locali, leali e costanti, l'area geografica di trasformazione è naturalmente circoscritta ai comuni di Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flôr en Vinhais.

d) *Prova dell'origine:* Il Salpicão de Vinhais può essere prodotto esclusivamente in impianti riconosciuti, situati nell'area geografica di trasformazione indicata. La materia prima proviene da suini di razza bísara o da incroci con almeno il 50 % di sangue bísaro, allevati secondo un sistema tradizionale in cui l'alimentazione è essenzialmente a base di patate,

- zucche, ghiande (note con il nome di «bolota de carvalho»), barbabietole, cereali ed altri prodotti di origine vegetale (in particolare, sottoprodotti orticoli). Nella fase finale di ingrassamento, il maiale consuma notevoli quantità di castagne provenienti dalle campagne circostanti, ciò che conferisce alle sue carni qualità organolettiche molto caratteristiche, riconoscibili dagli intenditori. Un regime di controllo consente di ricostruire le varie fasi del processo produttivo.
- e) *Metodo di ottenimento*: La produzione del Salpicão de Vinhais comprende le fasi seguenti.
- Taglio: le carni della lombata e dei filetti vengono tagliate in cubetti di circa 5 cm.
- Condimento: avviene in due fasi, con sale, acqua, vino, foglie di alloro, aglio e polvere di peperone dolce.
- Insaccatura: dopo un breve riposo, l'impasto viene inserito in un involucro ricavato dall'intestino crasso del maiale, precedentemente tagliato a metà e con una delle estremità già cucite, mentre l'altra viene legata quando il ripieno è ben compatto. Per chiudere il salume vengono effettuati due nodi consecutivi all'estremità; il budello viene quindi girato una volta prima di effettuare l'ultimo nodo.
- Affumicatura e stagionatura: l'affumicatura avviene a fuoco lento, con calore poco intenso e ben graduato, utilizzando legna secca di quercia e/o di castagno; segue un periodo di stagionatura, in locali freschi e al riparo dalla luce, che conferisce al Salpicão l'aroma e il sapore caratteristici. La fase di affumicatura e stagionatura non può essere inferiore a 40 giorni.
- f) *Rapporto con la zona*: Verso la fine del XVIII secolo, nella fredda regione di Trás-os-Montes, castagne, patate e pane di segale erano gli alimenti di base della popolazione; la carne di maiale, fonte di proteine e di grassi, costituiva un nutriente complemento. L'allevamento dei suini nella regione è una pratica attestata da tempi assai remoti, come testimonia la presenza di diverse sculture zoomorfiche (berrões, porcos, verracos e toiricos) in varie località dell'alto Trás-os-Montes. Per poterne consumare tutto l'anno le carni sono state messe a punto varie tecniche di conservazione, un'arte ancestrale trasmessa di padre in figlio.
- Gli alimenti affumicati, noti sotto l'appellativo collettivo di «fumeiro», devono in gran parte la loro origine al clima freddo della regione, che obbliga a un uso costante del camino. Quest'ultimo offre in effetti condizioni di affumicatura ideali: fumo poco intenso e graduale, prodotto a partire dalla legna locale (essenzialmente, rovere e castagno), cui si aggiunge l'umidità costante generata dal calderone d'acqua esposto in permanenza alla fiamma. Altra caratteristica fondamentale è l'estrema cura riservata all'alimentazione dei maiali, a base di prodotti della regione, in particolare la zucca, la patata e la castagna (quest'ultima di fondamentale importanza nella fase finale dell'ingrassamento).
- Le condizioni naturali della regione, i suoi prodotti, l'alimentazione dei maiali, i metodi ancestrali di fabbricazione trasmessi da una generazione all'altra, nonché il profondo attaccamento della popolazione locale alle proprie radici e tradizioni, fanno del Salpicão de Vinhais un prodotto dalle qualità organolettiche uniche.
- g) *Struttura di controllo*:
- Nome: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes
- Indirizzo: Av. 25 de Abril, 273 s/l
P-5370 Mirandela
- h) *Etichettatura*: Menzione obbligatoria: «Salpicão de Vinhais — Indicazione geografica». Apposizione di un marchio di controllo debitamente numerato e conforme alle Regras de Controlo e Certificação (norme di controllo e certificazione).
- i) *Condizioni nazionali*: Decreto n. 139/96, pubblicato nella Gazzetta ufficiale (DR) n. 301, II^a serie, del 30. 12. 1996, che stabilisce le principali norme di produzione e caratteristiche del Salpicão de Vinhais precisandone l'area geografica di trasformazione.

Numero CE: G/PT/00036/97.01.31.

Data di ricevimento del fascicolo completo: 31. 1. 1997.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(97/C 273/06)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 5, lettera f), in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOB () IGP (x)

Numero nazionale del fascicolo: 77/97

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Indirizzo: Av. Defensores de Chaves, n° 6
P-1000 Lisboa

Telefono: (00-351) 1 357 92 76

Telefax: (00-351) 1 353 58 72.

2. Associazione richiedente:

a) Nome: Associação Nacional de Suínos da Raça Bísara

b) Indirizzo: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320 Vinhais

c) Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

3. Tipo di prodotto: Classe 1.2 — Prodotto a base di carne. Salume affumicato.

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

a) *Nome:* Chouriça de Carne de Vinhais o Linguíça de Vinhais.

b) *Descrizione:* Salume affumicato a sezione cilindrica, prodotto con carni e grasso di maiali di razza «bísara» o nati dall'incrocio di questa razza (con almeno il 50 % di sangue «bísaro»), con un involucro costituito da budello di suino o di bovino. Le carni e il grasso utilizzati sono opportunamente conditi con sale, vino rosso o bianco delle regione, acqua, aglio, polvere di peperone dolce e/o piccante e foglie di alloro. Forma a ferro di cavallo, con una lunghezza di 30-35 cm e un colore bruno-rossastro. L'involucro è legato alle due estremità con un filo di cotone e si presenta privo di rotture e ben aderente al contenuto. La tecnica di legatura è caratteristica: dopo aver fatto due nodi alle estremità del budello, questo viene girato prima di effettuare un ultimo nodo. Diametro compreso tra 2 e 3 cm. Al tagli presenta un impasto perfettamente legato, di colore dal rosso vivo al bianco, con grande diversità di toni. Gusto e aroma di affumicato, molto gradevoli e caratteristici.

c) *Zona geografica:* Date le caratteristiche organolettiche del prodotto, le condizioni edafo-climatiche richieste per la trasformazione e i metodi locali, leali e costanti, l'area geografica di trasformazione è naturalmente circoscritta ai comuni di Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flôr e Vinhais.

d) *Prova dell'origine:* La Chouriça de Carne de Vinhais può essere prodotta esclusivamente in impianti riconosciuti, situati nell'area geografica di trasformazione indicata. La materia proviene da suini di razza bísara o da incroci con almeno il 50 % di sangue bísaro, allevati secondo un sistema tradizionale in cui l'alimentazione è essenzialmente a base di patate, zucche, ghiande (note con il nome di «bolota de carvalho»), barbabietole, cereali

ed altri prodotti di origine vegetale (in particolare, sottoprodotti orticoli). Nella fase finale di ingrassamento, il maiale consuma notevoli quantità di castagne provenienti dalle campagne circostanti, ciò che conferisce alle sue carni qualità organolettiche molto caratteristiche, riconoscibili dagli intenditori. Un regime di controllo consente di ricostruire le varie fasi del processo produttivo.

- e) *Metodo di ottenimento*: La produzione della Chouriça de Carne de Vinhais comprende le fasi seguenti. Taglio: le carni della lombata, dei filetti, del colletto e della ventresca, nonché i ritagli, vengono ridotti in cubetti di circa 3 cm. Condimento: avviene in due fasi, con sale, acqua, vino, foglie di alloro, aglio e polvere di peperone dolce. Insaccatura: dopo un breve riposo, l'impasto viene inserito nel budello, le cui pareti vengono forate con aghi per consentire la fuoriuscita dell'aria. I budelli vengono riempiti per intero, mentre la separazione avviene posteriormente, per compressione e successiva legatura. Quando il ripieno è ben compatto vengono effettuati due nodi consecutivi alle estremità; il budello viene girato una volta prima di effettuare l'ultimo nodo. Per entrambe le estremità si ricorre a un unico filo di cotone, il che conferisce al salume la tipica forma a ferro di cavallo. Affumicatura e stagionatura: l'affumicatura avviene a fuoco lento, con calore poco intenso e ben graduato, utilizzando legna secca di quercia e/o di castagno; segue un periodo di stagionatura, in locali freschi e al riparo dalla luce, che conferisce ai salumi l'aroma e il sapore caratteristici della «Chouriça de Vinhais». La fase di affumicatura e stagionatura non può essere inferiore a 35 giorni.
- f) *Rapporto con la zona*: Verso la fine del XVIII secolo, nella fredda regione di Trás-os-Montes, castagne, patate e pane di segale erano gli alimenti di base della popolazione; la carne di maiale, fonte di proteine e di grassi, costituiva un nutriente complemento. L'allevamento dei suini nella regione è una pratica attestata da tempi assai remoti, come testimonia la presenza di diverse sculture zoomorfiche (berrões, porcos, verracos e toiricos) in varie località dell'alto Trás-os-Montes. Per poterne consumare tutto l'anno le carni sono state messe a punto varie tecniche di conservazione, un'arte ancestrale trasmessa di padre in figlio.

Gli alimenti affumicati, noti sotto l'appellativo collettivo di «fumeiro», devono in gran parte la loro origine al clima freddo della regione, che obbliga a un uso costante del camino. Quest'ultimo offre in effetti condizioni di affumicatura ideali: fumo poco intenso e graduale, prodotto a partire dalla legna locale (essenzialmente, rovere e castagno), cui si aggiunge l'umidità costante generata dal calderone d'acqua esposto in permanenza alla fiamma. Altra caratteristica fondamentale è l'estrema cura riservata all'alimentazione dei maiali, a base di prodotti della regione, in particolare la zucca, la patata e la castagna (quest'ultima di fondamentale importanza nella fase finale dell'ingrassamento). Le condizioni naturali della regione, i suoi prodotti, l'alimentazione dei maiali, i metodi ancestrali di fabbricazione trasmessi da una generazione all'altra, nonché il profondo attaccamento della popolazione locale alle proprie radici e tradizioni, fanno della Chouriça de Carne of Linguiça de Vinhais un prodotto dalle qualità organolettiche uniche.

- g) *Struttura di controllo*:

Nome: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Indirizzo: Av. 25 de Abril, 273 s/l
P-5370 Mirandela

- h) *Etichettatura*: Menzione obbligatoria: «Chouriça de Carne de Vinhais — Indicazione geografica» o «Linguíça de Vinhais — Indicazione geografica». Apposizione di un marchio di controllo debitamente numerato e conforme alle Regras de Controlo e Certificação (norme di controllo e certificazione).
- i) *Condizioni nazionali*: Decreto n. 139/96, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 301, IIª serie, del 30. 12. 1996, che stabilisce le principali norme di produzione e caratteristiche della Chouriça de Carne de Vinhais o Linguíça de Vinhais precisandone l'area geografica di trasformazione.

Numero CE: G/PT/00037/97.01.31.

Data di ricevimento del fascicolo completo: 31. 1. 1997.

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(97/C 273/07)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 5, lettera f), in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP () IGP (x)

Numero nazionale del fascicolo: IG/15/95

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation

Indirizzo: 175, rue du Chevaleret, F-75013 Paris

Tel.: (00 33) 014955 5845

Telefax: (00 33) 014955 5948

2. Associazione richiedente:

a) Nome: Organisation de producteurs des Côtes-d'Armor

b) Indirizzo: Quai Robert Richet, F-22400 Saint-Quay-Portrieux

c) Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Prodotto alimentare — Molluschi (testacei bivalvi)

4. Descrizione del disciplinare: (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2):

a) *Nome:* Coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor

b) *Descrizione:* Prodotto naturale della pesca appartenente alla specie *Pecten maximus* (capasanta atlantica). La Coquille Saint-Jacques certificata è messa in commercio senza aggiunta di additivi o coloranti ed è disponibile in tre diverse forme: intera, fresca sgusciata e surgelata. Non è provvista di corallo dal 1° ottobre al 1° marzo.

c) *Zona geografica:* Giacimento naturale classificato delle Côtes-d'Armor (dipartimento francese).

Zona di pesca ad accesso rigorosamente regolamentato, chiaramente identificata e delimitata.

d) *Prova dell'origine:* Giacimento ritenuto molto produttivo, sfruttato regolarmente dall'inizio degli anni '60. Fornisce da solo il 90 % della produzione della Bretagna e circa il 50 % di quella nazionale.

I pescatori provvisti di licenza e autorizzati a sfruttare il giacimento naturale classificato provvedono a identificare, mediante etichettatura, i sacchi di cappesante sbarcati. Questo lavoro di identificazione viene successivamente effettuato lungo tutta la filiera.

- e) *Metodo di ottenimento*: Mollusco pescato nei periodi invernali da una flotta artigianale. La gestione di questo stock è sottoposta a regolamentazione estremamente rigida che serve da riferimento per lo sfruttamento di altre risorse delle coste francesi. La cappasanta intera viva viene condizionata in corbelli di legno. La noce di cappasanta si ottiene a partire da esemplari vivi; tra il momento della cattura e la rimozione delle valve trascorrono al massimo due giorni. La catena produttiva è corta e rapida.
- f) *Rapporto con la zona*: Il ciclo riproduttivo della Coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor è atipico. Questo giacimento di grande notorietà presenta numerose caratteristiche specifiche di tipo geografico, idrologico e biologico. Si tratta di una produzione locale ben definita che fornisce più del 40 % del quantitativo annuale di prodotti del mare nella zona delle Côtes-d'Armor.
- g) *Struttura di controllo*:
Nome: BVQI — France
Indirizzo: Le-Guillaumet, 60, avenue du président Wilson, F-92046 Paris la Défense
- h) *Etichettatura*:
Nome del prodotto: Coquilles Saint-Jacques des Côtes-d'Armor
Due indicazioni certificate: «Pescate il...» e «Giacimento naturale classificato»
Marchio dell'organo di certificazione
- i) *Condizioni nazionali (eventuali)*: —

Numero CE: G/FR/00033/97.01.15

Data di ricevimento del fascicolo completo: 15. 1. 1997

Comunicazione ai sensi dell'articolo 19, paragrafo 3 del regolamento n. 17 del Consiglio⁽¹⁾

Caso n. IV/34.010 — Nederlandse Vereniging van Banken

(Accordo GSA 1991)

(97/C 273/08)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

I. La notifica

1. Il 10 luglio 1991, la Nederlandse Vereniging van Banken (Associazione bancaria olandese, in appresso denominata «NVB») ha notificato, a nome dei suoi membri, un accordo relativo all'introduzione di una procedura comune di pagamento e incasso mediante bonifico («gemeenschappelijke stortings- en acceptgiroprocedures»), in appresso denominato «accordo GSA 1991», richiedendo il rilascio di un'attestazione negativa o, in subordine, la concessione di un'esenzione ai sensi dell'articolo 85, paragrafo 3 del trattato CE.
2. La notifica riguarda in particolare l'introduzione di una commissione interbancaria stabilita a livello multilaterale per il trattamento dei bollettini di bonifico precodificati. Tale commissione, corrispondente a un importo di 0,30 NLG (0,13 ECU) per ogni modulo trattato, viene pagata dalla banca del creditore (banca creditrice) alla banca del debitore (banca debitrice) e viene concepita dalla NVB come un parziale rimborso dei costi sostenuti dalla banca debitrice per l'automazione del trattamento dei moduli stessi.

II. Le denunce

3. Nel periodo 1991-1993 sono pervenute alla Commissione diverse denunce presentate da utilizzatori su larga scala di questo sistema di bonifico. Si trattava in particolare di un'associazione che raggruppa le imprese operanti nel settore della vendita per corrispondenza (il Nederlandse Postorderbond)⁽²⁾, di un'organizzazione che cura gli interessi degli utenti delle strade e fornisce servizi ai suoi membri (ANWB), di una federazione di istituti caritativi operanti principalmente a livello nazionale (il Centraal Bureau Fondsenwerving), di una società di edizione di riviste e giornali specializzati [il Verenigde Nederlandse Uitgeversbedrijven (VNU)]⁽³⁾, di un'organizzazione che cura gli interessi di editori di riviste olandesi [la Nederlandse Organisatie van Tijdschrift Uitgevers (NOTU)], e di un organismo di radiodiffusione [la Nederlandse Christelijke Radio Vereniging (NCRV)]⁽⁴⁾.

4. Le denunce riguardano in particolare gli effetti restrittivi della commissione interbancaria stabilita a livello multilaterale nell'ambito dell'accordo GSA 1991, che a parere dei reclamanti costituisce un'intesa sui prezzi ai sensi dell'articolo 85, paragrafo 1 del trattato CE. Alcuni denunziati, inoltre, considerano il presunto sistematico addebito alle imprese utilizzatrici del sistema di bonifico della commissione interbancaria pagata dalla banca creditrice come una pratica concordata ai sensi del medesimo articolo.

III. Le parti dell'accordo notificato

5. L'accordo GSA 1991 è stato sottoscritto dai seguenti enti: ABN AMRO Bank NV, Cooperatieve Centrale Raiffeisen-Boerenleenbank BA (Rabobank), Internationale Nederlanden Bank NV (già NMB Postbank Groep NV), Postbank NV, Nederlandse Spaarbankbond e Interpay BankGiroCentrale. Un elevato numero di banche (60 nel 1996) ha inoltre firmato una cosiddetta «dichiarazione di adesione», con la quale accettano tutti i diritti e doveri emananti dall'accordo GSA 1991 nei confronti dei firmatari dell'accordo stesso e nei confronti delle altre banche sottoscrittrici della dichiarazione di adesione.
6. L'ABN AMRO Bank NV (in appresso «ABN AMRO») è una controllata al 100 % della ABN AMRO Holding NV, costituita in seguito alla fusione della Algemene Bank Nederland NV (ABN Bank) e della Amsterdam-Rotterdam Bank NV (AMRO Bank). Nel 1996 il numero di conti correnti raggiungeva approssimativamente i 3,7 milioni, di cui circa 440 000 erano conti correnti di imprese. Nello stesso anno, l'ABN AMRO registrava un totale di bilancio di 595 258 milioni di NLG, segnalandosi così come la maggiore banca dei Paesi Bassi.
7. La Cooperatieve Centrale Raiffeisen-Boerenleenbank BA (in appresso «Rabobank») è una cooperativa, al cui capitale partecipano 510 banche. Ciascuna di esse ha lo status giuridico di una cooperativa. Le imprese affidate ne sono automaticamente membri, ma hanno la possibilità di associarsi anche i privati. Nel 1996 la Rabobank contava circa 5,6 milioni di titolari di conti correnti, di cui 0,6 milioni erano im-

⁽¹⁾ GU 13 del 21. 2. 1962, pag. 204/62.

⁽²⁾ Reclamo del 21 gennaio 1991, caso n. IV/33.793.

⁽³⁾ Reclami, rispettivamente, del 7 giugno 1991, del 13 settembre 1991 e del 10 febbraio 1992, caso n. IV/34.234.

⁽⁴⁾ Reclamo congiunto del 21 ottobre 1993, caso n. IV/34.888.

prese. Il totale di bilancio raggiungeva nel 1996 331 317 milioni di NLG, in base ai quali la Rabobank si classificava come la seconda banca dei Paesi Bassi.

8. Il NMB-Postbank Groep è stato costituito nell'ottobre 1989 in seguito alla fusione fra la Nederlandsche Middenstandsbank NV (in appresso «NMB») e la Postbank NV (in appresso «Postbank»), nata, quest'ultima, da un'ex azienda di Stato. Il 1° gennaio 1992, in seguito a fusione con la società d'assicurazioni Nationale Nederlanden NV, la denominazione NMB-Postbank Groep è stata modificata in «Internationale Nederlanden Bank» (in appresso «ING Bank»). La Postbank opera con il proprio nome e occupa una posizione di rilievo nell'ambito delle operazioni di pagamento sia per il numero elevato di titolari di conti correnti (6,8 milioni nel 1996), che perché gestisce un proprio circuito di bonifici. Nel 1996 la ING Bank contava approssimativamente 1 milione di conti correnti detenuti da privati, e circa 655 000 conti correnti detenuti da imprese. Il bilancio consolidato della ING Bank nel 1996 ammontava a circa 290 miliardi di NLG.
9. Il Nederlandse Spaarbankbond è un'associazione di casse di risparmio. Le 5 banche (casse di risparmio) affiliate sono autonome. Il Nederlandse Spaarbankbond ha sottoscritto l'accordo GSA 1991 a loro nome. Il bilancio congiunto delle casse di risparmio affiliate ammontava nel 1996 a circa 58,8 miliardi di NLG. Il numero di titolari di conti correnti raggiunge circa i 2 milioni.
10. La Interpay BankGiroCentrale NV (in appresso «BGC») non è una banca, ma un'impresa che fornisce servizi per le operazioni di pagamento fra banche ed altri istituti di trasferimento di fondi, e che è fra l'altro incaricata della centralizzazione degli ordini di bonifico. La BGC gestisce il circuito di pagamento delle banche, ad eccezione di quello della Postbank NV; è una joint venture che raggruppa quasi tutte le banche universali, la Rabobank e i membri del Nederlandse Spaarbankbond. Nel 1993 sono state effettuate attraverso la BGC 1 130,7 milioni di operazioni di bonifico, per un importo totale di 3 204 miliardi di NLG. Nel 1991 facevano parte della BGC 64 banche. A partire dal 1° gennaio 1994 la BGC si è unita ad altri due centri di servizi bancari, BeaNet (trattamento delle operazioni tramite sportello automatico) e Eurocard Nederland (trattamento delle operazioni per carta di credito), costituendo Interpay Nederland BV. Nel 1996 sono state effettuate tramite Interpay 1 552 milioni di operazioni di bonifico, per un importo totale di 2 300 miliardi di NLG. Nel 1996 erano associate a Interpay 69 banche.
11. La Nederlandse Vereniging van Banken (in appresso «NVB») è stata costituita l'8 maggio 1989, ed ha per

scopo sociale la promozione, a livello sia nazionale che internazionale, degli interessi degli istituti di credito operanti nei Paesi Bassi nonché del settore bancario olandese in generale. Quasi tutte le banche operanti in Olanda sono membri della NVB. L'accordo GSA 1991 è stato stipulato in seguito a deliberazioni in seno alla NVB. La NVB ha notificato l'accordo GSA 1991 a nome dei suoi membri, ma non ne è una parte centraente.

IV. Il prodotto e il mercato

12. Il sistema di bonifico a moduli precodificati è concepito per i pagamenti interni, a carattere periodico e obbligatorio, in situazioni in cui il debitore e il creditore non si incontrano direttamente («pagamento a distanza»). Si tratta ad esempio dei pagamenti di abbonamenti, bollette dell'energia elettrica e del telefono, ordinazioni (con pagamento a rate), assicurazioni e simili. Detto sistema non viene quindi utilizzato da dettaglianti e imprese di ristorazione.
13. Il suddetto sistema funziona nel modo seguente. Un'impresa che fornisca regolarmente prodotti o servizi ad una clientela relativamente fissa e ampia può decidere di utilizzare il sistema di bonifico in oggetto per incassare i pagamenti ad essa dovuti. L'impresa beneficiaria (il creditore) stipula così un contratto con la propria banca (la banca creditrice) per l'utilizzo di bollettini di bonifico. Nello stesso contratto vengono stabilite le condizioni alle quali l'impresa può utilizzare detto sistema.
14. Ad avvenuta consegna del prodotto o fornitura del servizio, o al momento della medesima, l'impresa invia al proprio cliente (il debitore) un bollettino di bonifico. Si tratta di moduli che vengono precodificati dall'impresa inserendo il maggior numero possibile di informazioni (numero di conto dell'impresa, numero di conto del cliente, importo da versare, estremi del pagamento). Il cliente deve limitarsi, in linea di massima, a sottoscrivere il modulo e ad inviarlo alla propria banca. La banca del cliente (banca debitrice) converte i codici e le altre informazioni in dati elettronici e addebita il conto del cliente. Quanto maggiore è la quantità di informazioni rilevanti codificate sul modulo, tanto più automatizzato è il trattamento dei moduli stessi. I dati non codificati devono essere trasposti manualmente su supporto elettronico.
15. La banca debitrice, in seguito, trasmette i dati (elettronici) necessari per l'accredito del conto dell'impresa all'istituto di compensazione competente, la BankGiroCentrale o, rispettivamente, l'ufficio centrale dei conti correnti della Postbank. Tali istituti selezionano tutte le operazioni di bonifico per conti

creditori e inviano in seguito tali informazioni, per quanto necessario tramite il corrispondente circuito di trasferimento, alle banche creditrici.

16. Il grande vantaggio del sistema di bonifico in oggetto rispetto ad altri strumenti di pagamento è che il trattamento dei moduli e l'effettuazione del bonifico possono avvenire in larga misura in maniera automatizzata. Tutte le informazioni necessarie per il trattamento di un bollettino di bonifico (numero di conto, estremi del pagamento, importo) possono essere iscritte sui moduli stessi sotto forma di codici numerici, decifrabili da appositi strumenti a lettura ottica e convertibili in dati elettronici. Il suddetto sistema rende possibile il trattamento e l'effettuazione automatizzata del pagamento a costi relativamente bassi e con un relativo sveltimento delle operazioni.

17. Il sistema in oggetto presenta altresì dei vantaggi per le imprese creditrici interessate che lavorano utilizzando sistemi amministrativi automatizzati. Tali imprese possono ricevere dalla banca su supporto elettronico (nastro o dischetto) i dati relativi ai bollettini di bonifico trattati, e tramite tale supporto possono aggiornare in maniera automatizzata i propri libri. È un sistema economico, poiché non richiede la contabilizzazione separata di ogni singolo pagamento, e permette inoltre ai creditori di incassare più velocemente gli importi dovuti.

18. Il sistema di bonifico in oggetto viene ampiamente utilizzato nei Paesi Bassi come mezzo di pagamento. Nel 1985 sono state effettuate dalla BankGiroCentrale 130 milioni di operazioni di bonifico per un importo totale di 61,6 miliardi di NLG. Nel 1996 la stessa BGC ha trattato 218,6 milioni di bollettini di bonifico, per una somma totale di 88 miliardi di NLG. L'ufficio centrale dei conti correnti della Postbank ha trattato nel 1996 143 milioni di operazioni, per un totale di 37 miliardi di NLG. Nel periodo 1985-1996, il numero di imprese che hanno stipulato un contratto per l'utilizzo di detti bollettini di bonifico è passato da 54 140 a 120 785 (banche della BGC e della Postbank).

19. Le tre maggiori banche che hanno aderito al sistema di bonifico in oggetto sono la Postbank, la ABN-AMRO Bank e la Rabobank, che nel 1991 hanno stipulato il 94 % dei contratti di adesione al sistema di bonifico, e hanno rappresentato l'84 % del numero degli addebiti, il 92 % del numero degli accrediti, il 72 % dell'ammontare degli addebiti e l'81 % dell'ammontare degli accrediti.

20. Il sistema di bonifico in questione è soggetto solo in minima parte alla concorrenza di altri mezzi di pagamento: solo il cosiddetto «sistema di incasso automatico» costituisce, in una certa misura, una reale al-

ternativa a tale sistema⁽¹⁾. Come i moduli di bonifico precodificati, anche il «sistema di incasso automatico» si presta perfettamente ai pagamenti periodici. In questo caso, per determinati pagamenti, il cliente autorizza il creditore ad addebitare direttamente il proprio conto senza ordine preliminare, riservandosi la possibilità, qualora lo desideri, di annullare successivamente l'ordine di addebito. Gli anni scorsi si è verificato un aumento degli «incassi automatici» rispetto all'uso dei moduli di bonifico precodificati.

21. Dato che il sistema di bonifico in oggetto viene utilizzato per i pagamenti interni, il mercato geograficamente rilevante è quello olandese.

V. L'accordo GSA 1991 notificato

22. L'accordo GSA 1991 è stato stipulato dopo una serie di trattative bilaterali fra le banche e una deliberazione nell'ambito di una riunione dello Stuurgroep Nationale Betalingscircuit (Gruppo di gestione del sistema dei pagamenti nazionali), avvenuta nell'aprile 1991. L'accordo è entrato in vigore, a tempo indeterminato, il 1° luglio 1991.

23. L'accordo GSA 1991 è in realtà una versione modificata dell'accordo GSA 1985. La modifica riguarda l'introduzione di una remunerazione di importo uniforme per il trattamento dei bollettini di bonifico effettuato dalla banca debitrice. Tale remunerazione, pari a 0,30 NLG per ogni modulo trattato, deve essere versata dalla banca creditrice (commissione interbancaria). Inoltre viene esplicitamente stabilito che le banche aderenti all'accordo mantengono la piena libertà di riversare i costi del trattamento dei bollettini di bonifico su soggetti diversi dalla banca creditrice. Secondo le banche l'introduzione di tale commissione si rendeva necessaria anche in relazione all'aumento dell'utilizzazione del sistema di bonifico in oggetto (e, di conseguenza, dei valori assoluti dei costi di trattamento), aumento a sua volta scaturito dall'integrazione dei due circuiti di pagamento esistenti nei Paesi Bassi, vale a dire il circuito della BankGiroCentrale (BGC) e quello della Postbank. Ai fini di un funzionamento ottimale di un unico circuito di pagamento era necessario, a parere delle banche, che la banca debitrice effettuasse dei servizi per la banca creditrice, in particolare la conversione di ordini di pagamento cartacci in dati elettronici. L'accordo GSA riconosce che la banca creditrice beneficia di servizi forniti dalla banca debitrice.

⁽¹⁾ Il 20 luglio 1992 è stato notificato alla Commissione un accordo relativo alla procedura di incasso comune (GIP — «Gemeenschappelijke Incasso Procedure»). Tale accordo prevede che la banca creditrice versi alla banca debitrice una commissione interbancaria di un importo massimo di 0,10 NLG per ogni operazione di incasso trattata (Caso n. IV/34.393).

24. L'importo della remunerazione interbancaria era stato fissato in base ai costi reali sostenuti dalla Postbank per la conversione elettronica dei dati di pagamento, in base ai metodi più efficienti. Poiché viene presupposto dagli stessi istituti che sia la banca creditrice che la banca debitrice usufruiscono in egual misura dei vantaggi derivanti dall'elaborazione dei dati effettuata dalla banca debitrice, l'importo della commissione interbancaria era stato fissato alla metà dei costi sostenuti dalla banca debitrice per tale trattamento.

VI. Modifiche dell'accordo GSA 1991 dopo consultazione della Commissione

25. All'inizio del 1992, la Commissione, durante una consultazione con le banche aderenti all'accordo GSA 1991, hanno esposto le proprie obiezioni riguardo a una serie di punti dell'accordo restrittivi della concorrenza, che avrebbero reso impossibile in ogni caso la concessione di un'esenzione. Una delle obiezioni concerneva la commissione interbancaria fissa e uniforme (articolo 5 dell'accordo GSA 1991).

26. In seguito a tale consultazione le banche hanno deciso di modificare l'articolo 5, autorizzando le singole banche a stabilire eventualmente a livello bilaterale, per il trattamento dei bollettini di bonifico, una remunerazione di importo inferiore agli 0,30 NLG, e facendo della commissione interbancaria fissa una tariffa massima. In tale occasione è stata altresì sottolineata la libertà, sia per le banche debtrici che per le banche creditrici, di riversare i costi del trattamento dei moduli di bonifico anche su altri interessati. Il testo modificato dell'articolo 5 è il seguente:

«Per il rimborso dei costi sostenuti — anche a vantaggio dell'istituto creditore — dall'istituto debitore per il trattamento dei bollettini di bonifico, nell'ambito dell'accordo GSA dovrà essere corrisposta all'istituto debitore, da parte dell'istituto creditore, una somma di 0,30 NLG per ogni modulo trattato, salvo eventuale determinazione di un importo inferiore a seguito di un accordo bilaterale fra singole banche. La somma di 0,30 NLG è stabilita in base ai costi osservati per il trattamento più efficiente dei bollettini di bonifico, e sarà adattata in base alle modificazioni attestata di tali costi. Una decisione a questo riguardo potrà essere presa su proposta di ciascuno degli istituti aderenti all'accordo GSA, proposta che deve essere accompagnata da un documento a conferma dell'indicata variazione dei suddetti costi.

In base al presente articolo i singoli istituti aderenti all'accordo GSA (sia debitori che creditori) sono liberi di scegliere quale politica adottare relativamente

all'addebito a terzi dei costi sostenuti per il trattamento dei bollettini di bonifico previsti dall'accordo stesso.»

27. Dopo un'ulteriore consultazione con la Commissione, le banche hanno inoltre deciso di informare ufficialmente le imprese utilizzatrici del sistema in oggetto del carattere derogabile (standard) e del livello della remunerazione interbancaria, così come di eventuali modifiche apportate (vedi anche il paragrafo 28). L'accordo GSA 1991 lascia libere le imprese utilizzatrici del sistema di riversare sui loro stessi clienti, interamente o parzialmente, le commissioni eventualmente addebitate a loro carico.

28. Su richiesta della Commissione le banche hanno altresì stabilito che l'importo della commissione interbancaria dovrà essere rivisto periodicamente in base alla relazione di un esperto indipendente riguardante i prezzi di costo basati sui metodi più efficienti di elaborazione dei dati. Una prima revisione dovrà aver luogo il più rapidamente possibile dopo l'adozione della decisione della Commissione, e dovrà essere ripetuta ogni due anni. Detta revisione periodica è volta a garantire che la tariffa interbancaria fissata rimanga costantemente commisurata al livello dei costi basati sul metodo di elaborazione più efficiente. A tale fine l'esperto procederà ad esaminare i costi dell'automazione dei bollettini di bonifico sostenuti da un numero rappresentativo di banche rappresentative aderenti all'accordo GSA 1991. Tali banche si impegnano a fornire all'esperto tutte le informazioni necessarie. La Commissione sarà messa al corrente delle conclusioni dell'esperto indipendente.

29. La Commissione si riserva il diritto di trasmettere i risultati dell'inchiesta svolta da quest'ultimo alle imprese utilizzatrici del sistema di bonifico in questione. I dati in oggetto saranno comunicati in forma aggregata ed anonima.

Per i suesposti motivi la Commissione intende adottare una posizione favorevole riguardo all'accordo notificato. Prima di procedere in tal senso essa invita le parti interessate a comunicare eventuali osservazioni entro il termine di un mese dalla data di pubblicazione della presente comunicazione sulla *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*, indicando il riferimento IV/34.010 — Banche olandesi, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della concorrenza (DG IV)
Direzione D
Rue de la Loi/Wetstraat, 200
B-1049 Bruxelles

RETTIFICHE

COMMISSIONE AMMINISTRATIVA DELLE COMUNITÀ EUROPEE PER LA SICUREZZA
SOCIALE DEI LAVORATORI MIGRANTI

Tasso di conversione delle monete in applicazione del regolamento (CEE) n. 2615/79 del Consiglio

(Gazzetta ufficiale delle Comunità europee C 235 del 2 agosto 1997)

(97/C 273/09)

A pagina 2:

— colonna «Bruxelles», riga 1 000 Lit:

anziché: «21,2036»,*leggi:* «21,2038»;

— colonna «Copenaghen», riga 100 FF:

anziché: «112,091»,*leggi:* «112,891»;

— colonna «Francoforte», riga 100 Dkr:

anziché: «24,2565»,*leggi:* «26,2565»;

— colonna «Francoforte», riga 100 Pta:

anziché: «1,16560»,*leggi:* «1,18560»;

— colonna «Atene», riga 100 Fmk:

anziché: «5 292,76»,*leggi:* «5 292,78»;

— colonna «Dublino», riga 1 £:

anziché: «1,116978»,*leggi:* «1,11697»;

— colonna «Londra», riga 100 FB:

anziché: «1,67809»,*leggi:* «1,61809»;

— colonna «Londra», riga 100 Ikr:

anziché: «0,841032»,*leggi:* «0,841832»;

— colonna «Stoccolma», riga 100 Dkr:

anziché: «124,493»,*leggi:* «114,493».