ISSN 1725-2466

# Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 238

Edizione in lingua italiana

52° anno

3 ottobre 2009

## Comunicazioni e informazioni

Numero d'informazione | Sommario | Pagina

II *Comunicazioni*

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

**Commissione**

2009/C 238/01 Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni (1) ..... 1

2009/C 238/02 Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) (1) ..... 4

2009/C 238/03 Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5594 — TNT Post Holding Deutschland/Georg von Holtzbrinck/JVS) (1) ..... 4

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

**Commissione**

2009/C 238/04 Tassi di cambio dell'euro ..... 5

IT

(1) Testo rilevante ai fini del SEE



(segue)

2009/C 238/05 Comunicazione relativa all'attuazione del programma quadro per la competitività e l'innovazione (2007-2013) — Strumento relativo alle garanzie per le PMI (strumento GPMI) e strumento a favore delle PMI innovative e a forte crescita (SIC) — Elenco dei paesi partecipanti [1] ..... 6

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione**

2009/C 238/06 Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5574 — IPIC/OMV/NOVA) — Caso ammissibile alla procedura semplificata [1] ..... 7

ALTRI ATTI

**Commissione**

2009/C 238/07 Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari ..... 8

2009/C 238/08 Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ..... 14

2009/C 238/09 Avviso relativo a una domanda ai sensi dell'articolo 30 della direttiva 2004/17/CE — Proroga del termine — Domanda proveniente da uno Stato membro ..... 18

IT

[1] Testo rilevante ai fini del SEE

II

*(Comunicazioni)*

# COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

# COMMISSIONE

## Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE

## Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni

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

(2009/C 238/01)

| | |
|---|---|
| Data di adozione della decisione | 28.1.2009 |
| Numero di riferimento dell'aiuto di Stato | N 437/08 |
| Stato membro | Francia |
| Regione | — |
| Titolo (e/o nome del beneficiario) | Aide au projet Nano 2012 |
| Base giuridica | régime N 269/07 «Fonds de Compétitivité des entreprises» |
| Tipo di misura | Aiuto individuale |
| Obiettivo | Ricerca e sviluppo |
| Forma dell'aiuto | Sovvenzione a fondo perduto |
| Dotazione di bilancio | Importo totale dell'aiuto previsto 457 Mio EUR |
| Intensità | 40 % |
| Durata | fino al 31.12.2012 |
| Settore economico | Industria manifatturiera |
| Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto | Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi — Direction générale des entreprises (DGE)<br>Le Bervil 12 rue Villiot<br>75012 Paris<br>FRANCE |
| Altre informazioni | — |

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

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

| | |
|---|---|
| Data di adozione della decisione | 13.7.2009 |
| Numero di riferimento dell'aiuto di Stato | N 629/08 |
| Stato membro | Regno Unito |
| Regione | — |
| Titolo (e/o nome del beneficiario) | Carbon Reduction Commitment (CRC) |
| Base giuridica | Part 3 of the Climate Change Act 2008 |
| Tipo di misura | Regime |
| Obiettivo | Tutela dell'ambiente, Risparmio di energia |
| Forma dell'aiuto | Transazioni non a condizioni di mercato |
| Dotazione di bilancio | Spesa annua prevista 660 Mio GBP;<br>Importo totale dell'aiuto previsto 7 260 Mio GBP |
| Intensità | — |
| Durata | 1.10.2011-1.10.2021 |
| Settore economico | Tutti i settori |
| Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto | Department of Energy and Climate Change, Ergon House<br>Horseferry Road<br>London<br>SW1P 2AL<br>UNITED KINGDOM |
| Altre informazioni | — |

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

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

---

| | |
|---|---|
| Data di adozione della decisione | 8.7.2009 |
| Numero di riferimento dell'aiuto di Stato | N 250/09 |
| Stato membro | Germania |
| Regione | — |
| Titolo (e/o nome del beneficiario) | Gesundheitsforschung — Forschung für den Menschen |
| Base giuridica | Jährliche Haushaltsgesetze — Einzelplan 30 für den Geschäftsbereich des Ministeriums für Bildung und Forschung, Kapitel 3005, Titel 68503 und 68504 |
| Tipo di misura | Regime |
| Obiettivo | Ricerca e sviluppo |
| Forma dell'aiuto | Sovvenzione a fondo perduto |
| Dotazione di bilancio | Importo totale dell'aiuto previsto 613 Mio EUR |
| Intensità | — |

| | |
|---|---|
| Durata | fino al 30.6.2011 |
| Settore economico | Tutti i settori |
| Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto | Bundesministerium für Bildung und Forschung<br>Heinemannstraße 2<br>53175 Bonn<br>DEUTSCHLAND |
| Altre informazioni | — |

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

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

## Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata

## (Caso COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)

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

(2009/C 238/02)

In data 4 settembre 2009 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

— sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,

— in formato elettronico sul sito EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm) con il numero di riferimento 32009M5540. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

## Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata

## (Caso COMP/M.5594 — TNT Post Holding Deutschland/Georg von Holtzbrinck/JVS)

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

(2009/C 238/03)

In data 28 settembre 2009 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua tedesco 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 32009M5594. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

IV

*(Informazioni)*

# INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

# COMMISSIONE

## Tassi di cambio dell'euro [1]

**2 ottobre 2009**

(2009/C 238/04)

**1 euro =**

| | Moneta | Tasso di cambio | | Moneta | Tasso di cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| USD | dollari USA | 1,4537 | AUD | dollari australiani | 1,6838 |
| JPY | yen giapponesi | 129,95 | CAD | dollari canadesi | 1,5856 |
| DKK | corone danesi | 7,4449 | HKD | dollari di Hong Kong | 11,2664 |
| GBP | sterline inglesi | 0,91720 | NZD | dollari neozelandesi | 2,0358 |
| SEK | corone svedesi | 10,2490 | SGD | dollari di Singapore | 2,0583 |
| CHF | franchi svizzeri | 1,5107 | KRW | won sudcoreani | 1 707,07 |
| ISK | corone islandesi | | ZAR | rand sudafricani | 11,2356 |
| NOK | corone norvegesi | 8,4470 | CNY | renminbi Yuan cinese | 9,9234 |
| BGN | lev bulgari | 1,9558 | HRK | kuna croata | 7,2580 |
| CZK | corone ceche | 25,454 | IDR | rupia indonesiana | 14 021,41 |
| EEK | corone estoni | 15,6466 | MYR | ringgit malese | 5,0581 |
| HUF | fiorini ungheresi | 268,65 | PHP | peso filippino | 68,368 |
| LTL | litas lituani | 3,4528 | RUB | rublo russo | 43,9119 |
| LVL | lats lettoni | 0,7083 | THB | baht thailandese | 48,655 |
| PLN | zloty polacchi | 4,2438 | BRL | real brasiliano | 2,6046 |
| RON | leu rumeni | 4,2770 | MXN | peso messicano | 20,0138 |
| TRY | lire turche | 2,1806 | INR | rupia indiana | 69,4100 |

[1] *Fonte*: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

# Comunicazione relativa all'attuazione del programma quadro per la competitività e l'innovazione (2007-2013)

## Strumento relativo alle garanzie per le PMI (strumento GPMI) e strumento a favore delle PMI innovative e a forte crescita (SIC)

## Elenco dei paesi partecipanti

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

(2009/C 238/05)

Austria, Belgio, Bulgaria, Cipro, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Repubblica ceca, Regno Unito, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia e Ungheria.

Paesi dello Spazio economico europeo (SEE): Islanda, Liechtenstein, Norvegia.

Paesi candidati: Croazia, ex Repubblica iugoslava di Macedonia, Turchia.

Paesi dei Balcani occidentali: Montenegro, Serbia.

(Riferimento: comunicazione 2007/C 226/02 pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 226 del 26.9.2007, pagina 2 e comunicazione 2007/C 302/09 pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 302 del 14.12.2007, pagina 8).

V

*(Avvisi)*

# PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

# COMMISSIONE

## Notifica preventiva di una concentrazione

## (Caso COMP/M.5574 — IPIC/OMV/NOVA)

## Caso ammissibile alla procedura semplificata

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

(2009/C 238/06)

1. In data 25 settembre 2009 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ([1]). Con tale operazione le imprese International Petroleum Investment Company («IPIC», Emirati arabi uniti) e OMV Aktiengesellschaft («OMV», Austria) acquisiscono ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio il controllo in comune dell'impresa NOVA Chemicals Corporation («NOVA», Canada) mediante acquisto di quote.

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

— IPC: impresa di investimento che opera essenzialmente nella raffinazione del petrolio e relative reti di distribuzione e servizi a monte e a valle,

— OMV: esplorazione petrolifera e produzione, raffinazione e distribuzione di prodotti a base di olio minerale, industria petrolchimica, esplorazione, produzione e distribuzione del gas,

— NOVA: etilene, polietilene e prodotti chimici e energetici connessi, polimeri a base di stirene.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia, si riserva la decisione finale 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 (CE) n. 139/2004 del Consiglio ([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 o 22967244) o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5574 — IPIC/OMV/NOVA, 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.
([2]) GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32.

# ALTRI ATTI

# COMMISSIONE

## Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 238/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

**REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO**

**«TRADITIONALLY FARMED GLOUCESTERSHIRE OLD SPOTS PORK»**

**N. CE: UK-TSG-007-0024-13.02.2004**

1. **Nome e indirizzo del richiedente:**

Nome: The Gloucestershire Old Spots Pig Breeders' Club
Indirizzo: Freepost (GL442)
Cirencester
Gloucestershire
GL7 5BR
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1285 860229
Fax +44 1285 860229
E-mail: mail@oldspots.org.uk

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

Regno Unito.

3. **Disciplinare di produzione:**

3.1. *Nome(i) per la registrazione [articolo del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]:*

«Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork».

3.2. *Si tratta di un nome*:

☐ specifico in sé e per sé

☒ che indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

La specificità della carne di maiale «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» è data dalla tradizionale razza non migliorata e dal metodo di allevamento tradizionale, che a sua volta conferisce alla carne le sue proprietà distintive fisico-chimiche e organolettiche.

3.3. *Indicare se è richiesta la riserva del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006:*

☒ Registrazione con riserva del nome

☐ Registrazione senza riserva del nome

Sebbene il titolo riporti la parola «pork» (carne di maiale), la presente registrazione si applica a tutti i prodotti derivati dal maiale, compresi il bacon, le salsicce, i prosciutti affumicati, i prosciutti, ecc.

3.4. *Tipo di prodotto*:

Classe 1.1 — Carne fresca.

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare al quale si riferisce il nome di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]:*

Se paragonata alla carne di maiale ottenuta con le tecniche usuali, la «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» si distingue per le seguenti proprietà:

— maggiore spessore del lardo,

— muscolo di dimensioni inferiori,

— muscolo di colore meno pallido (più scuro),

— maggiore ritenzione idrica nella struttura del muscolo durante le fasi di congelamento e cottura,

— maggiore morbidezza e succosità,

— diverso profilo aromatico.

Quanto sopra è confermato dalle ricerche volte a confrontare le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche della carne di maiale «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» con quelle della carne ottenuta da razze suine «moderne» e trasformata nei mattatoi industriali. Ciò consente un confronto obiettivo tra la carne di maiale ottenuta con metodi tradizionali da razze suine tradizionali «vecchio stile» e la carne di maiale «moderna» prodotta con le tecniche usuali e normalmente acquistata dai consumatori.

Sono stati analizzati aspetti relativi alla qualità della carcassa e della carne proveniente da animali di razza Gloucestershire Old Spots (GOS) e di razze suine moderne, quali il colore del muscolo, il valore del pH, la larghezza e la profondità del muscolo, lo spessore del lardo, il tempo di cottura, le perdite durante le fasi di congelamento e cottura e la qualità sensoriale (gusto). È stata altresì esaminata la qualità nutrizionale del muscolo relativamente alla sua composizione di acidi grassi. La carne ottenuta da suini di razza GOS presenta un muscolo longissimus dorsi di dimensioni inferiori e uno spessore di lardo maggiore rispetto alla carne ottenuta da suini allevati con le tecniche usuali. È stato registrato un valore simile per il pH del muscolo, tuttavia le carni da suini di razza GOS presentano un colore del muscolo più scuro e minori perdite durante le fasi di congelamento e cottura. Rispetto alla carne di maiale «moderna» la carne da suini di razza GOS richiede più tempo per raggiungere i 72 °C di temperatura interna durante la cottura alla griglia. I lavori del gruppo di assaggio hanno evidenziato che rispetto alla carne di maiale «moderna» i tagli da animali di razza GOS sono superiori in quanto a consistenza (morbidezza) e succosità e presentano una carne più saporita. La carne da suini di razza GOS ha tendenzialmente un sapore anormale più accentuato; questi risultati sembrano pertanto suggerire un «profilo aromatico» diverso per le carni degli animali di razza GOS.

I valori registrati per la carne di maiale «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» sono i seguenti:

Caratteristiche fisiche

Colore

I valori medi della carne confezionata sottovuoto sono:

Luminosità 53,9

Indice del rosso 7,33

Indice del giallo 6,67

Croma 9,94

Tinta 42,31

Spessore del tessuto

I valori medi sono:

Larghezza del muscolo 86,6 mm

Profondità del muscolo 46,3 mm

Spessore del lardo (esclusa la cotenna) 11,5 mm

Caratteristiche chimiche

Contenuto di grasso del muscolo e composizione di acidi grassi

Rapporto tra grassi polinsaturi e grassi saturi (rapporto P:S) Valore medio pari a 0,60

I tagli della carne di maiale sono di norma i seguenti: lombate e loro pezzi piccoli, per esempio braciole, zampe, spalle, puntine e pancetta; l'elenco non è tuttavia esaustivo e può comprendere anche alcune varianti locali, come le «bath chap», ecc. Le «bath chap» sono guance del maiale disossate, conservate in salamoia e cucinate. Bacon, salsicce, prosciutti affumicati, prosciutti, ecc., sono alcuni tra gli altri prodotti ottenuti dalla «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork».

3.6. *Descrizione del metodo di produzione al quale si riferisce il nome di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]:*

La carne di maiale «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» deve provenire da suini di razza Gloucestershire Old Spots ottenuti per selezione genealogica. I suini devono essere registrati come animali di razza pura dalla *British Pig Association* (Associazione di allevatori suini britannica) o da altre organizzazioni di allevatori che tengano registri genealogici di suini di razza Gloucestershire Old Spots e siano state autorizzate dall'autorità pubblica in conformità con la legislazione applicabile.

Per essere in linea con il disciplinare della «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork», i produttori e i trasformatori devono soddisfare i seguenti requisiti:

Alimentazione

Può essere definita «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» solo la carne di maiale proveniente da suini che, dalla nascita alla macellazione, siano stati allevati in ambienti che garantiscono una crescita a ritmi naturali. Ciò consente di ridurre l'incremento di peso giornaliero (*Daily Live Weight Gain* — DLWG) e aumentare il numero dei giorni di vita prima della macellazione. A tal fine, dallo svezzamento fino al completamento dell'ingrasso si somministra agli animali una dieta meno ricca di proteine (con una percentuale di proteine tra il 15 e il 18 % con acidi grassi essenziali, compresa la lisina) che viene integrata, laddove necessario, con frutta e verdura, polpa di barbabietola da zucchero, ecc., in modo da evitare eccessivi livelli di lardo dorsale. I suini di razza GOS allevati in questo modo presentano di norma livelli di lardo dorsale pari a 12-16 mm misurati nel punto P2. I suini allevati a scopi commerciali vengono generalmente alimentati con una miscela di proteine tra il 18 e il 22 % e presentano di norma livelli di lardo dorsale inferiori e pari a 5-8 mm.

Se si osserva questo regime, l'animale (55-61 kg a peso morto) raggiunge un'età media ponderale di 180 giorni, con un minimo di 160 giorni, rispetto all'età degli animali allevati a scopi commerciali che è di 140-165 giorni. Il maggior tempo necessario al raggiungimento del peso dell'animale ingrassato contribuisce a rendere la carne più gustosa e succulenta.

Condizioni ambientali

Anche le condizioni ambientali in cui i suini sono tenuti influenzano la qualità della carne. I suini possono essere allevati all'aperto o al chiuso, a condizione che si rispettino i seguenti requisiti.

Allevamento all'aperto

La carne di maiale «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» si ottiene solo da animali allevati in ambienti con densità animale di 15-20 scrofe per ettaro. I lattonzoli devono essere tenuti in ambienti separati con la loro madre, fino a che non vengono sottoposti a marchiatura a fini di

identificazione in conformità con le regole della *British Pig Association* (Associazione di allevatori suini britannica) o di organizzazioni equivalenti. Tali regole prevedono che entrambi i genitori siano suini di razza Gloucestershire Old Spots ottenuti per selezione genealogica e registrati, e che entro le prime otto settimane di vita o prima di essere mischiati con gli altri suini debbano essere «Birth Notified», ovvero denunciati alla nascita (la prima fase della procedura di registrazione) e marchiati in modo permanente nelle orecchie con il proprio identificativo di registrazione.

Nel periodo compreso tra lo svezzamento e il completamento dell'ingrasso, i suini non confinati vanno tenuti a una densità di massimo 100 unità per ettaro.

Per tutti i suini allevati all'aperto deve essere previsti un riparo/una zona ombreggiata adeguati, nonché pantani, vasche o spruzzatori. Durante l'inverno, i suini devono poter accedere ad aree asciutte all'interno della loro recinzione.

Allevamento al chiuso

Gli edifici devono esser ben ventilati e possono prevedere delle aperture ai lati per consentire l'accesso dei suini ai ripari in caso di condizioni atmosferiche avverse. È necessario garantire la presenza di luce a sufficienza per osservare agevolmente tutti gli animali. Al fine di garantire il comfort e il benessere degli animali, non è consentito l'uso di pavimenti grigliati. È necessario prevedere sempre una lettiera ampia e pulita.

Lo spazio minimo di pavimento per suino è il seguente:

Per ciascun suino da 20 a 30 kg peso vivo — 0,35 $m^2$

Per ciascun suino da 30 a 50 kg peso vivo — 0,50 $m^2$

Per ciascun suino da 50 a 85 kg peso vivo — 0,65 $m^2$

In ogni momento, occorre provvedere a una lettiera pulita e asciutta e garantire l'accesso all'acqua pulita.

Allevamento

È opportuno evitare per quanto possibile il ricorso ai farmaci, se non in casi strettamente necessari. Fa eccezione l'uso di farmaci per il controllo dell'infezione da parassiti.

Non è consentito il mozzamento della coda e la troncatura dei denti.

In circostanze normali, lo svezzamento deve durare almeno 42 giorni; è tuttavia consigliabile prevedere un periodo di svezzamento di 56 giorni.

Trasporto

Il trasporto alla macellazione dei suini per la produzione di carne «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» deve avvenire direttamente dall'azienda agricola; gli animali non devono essere trasportati insieme a suini di altre aziende.

La densità prevista per il trasporto al mattatoio di suini ingrassati è di 200 $kg/m^2$.

Dalla macellazione alla vendita

La macellazione degli animali va eseguita in mattatoi di piccole dimensioni per ridurre al minimo lo stress.

Le carcasse per la produzione di carne «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» devono essere «appese» per l'osso per un periodo compreso fra tre e quattro giorni dalla macellazione.

La suddivisione in pezzi della carcassa prima che termini questo periodo può provocare la distorsione dei muscoli. Ciò può comportare una cattiva tecnica di macellazione e causare eventualmente una falsa sensazione di durezza nel prodotto finale.

La carne di maiale «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» è ottenuta da suini allevati con le modalità sopra descritte e, in quanto tale, è adatta ai metodi di movimentazione e macellazione tradizionali. Possono esservi notevoli differenze nella conformazione delle carcasse e nei livelli di lardo; ciò è principalmente dovuto alle singole linee di allevamento e al modo in cui i produttori ingrassano i loro animali.

Queste differenze implicano per il macellaio la necessità di decidere autonomamente dove far ricadere le linee di taglio per presentare al meglio la carne e aumentarne al massimo il valore per la vendita. A titolo esemplificativo, le dimensioni della carne di pancetta rispetto alla lombata possono variare in modo significativo, lo stesso dicasi delle proporzioni della carne ottenuta dalla spalla.

I tagli finali della carne «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots» sono gli stessi praticati nei suini allevati a scopi commerciali (lombate e loro pezzi piccoli, per esempio braciole, zampe, spalle, puntine e pancetta), tuttavia il giudizio del macellaio contribuirà enormemente a fare la differenza in termini di qualità della presentazione. In quanto tale, la carne «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots» non deve pertanto subire processi di trasformazione su linee di produzione industriali.

La vendita della carne di maiale avviene preferibilmente in un periodo che va dai quattro ai nove giorni dalla macellazione.

3.7. *Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]:*

La specificità della carne di maiale «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» è dovuta:

— alla tradizionale razza non migliorata e al metodo di allevamento tradizionale, che conferisce a sua volta alla carne di maiale le sue proprietà distintive fisico-chimiche e organolettiche.

Metodo di produzione tradizionale

La pratica dell'allevamento non intensivo consente di ridurre i livelli di stress nei suini. Il regime alimentare e l'ambiente di allevamento favoriscono la crescita più lenta degli animali. La macellazione avviene in mattatoi di piccole dimensioni e le carcasse maturano appese all'osso per 3-4 giorni. La fase finale di preparazione della carne per la vendita al pubblico dipende dall'abilità del macellaio e dalla capacità di giudizio del trasformatore.

Proprietà fisico-chimiche e organolettiche

Aspetto della carne — Carne di maiale di colore più scuro rispetto a quella prodotta con le tecniche usuali, con una minore variazione del pH del muscolo. Ciò è dovuto all'assenza di stress nei suini prima della macellazione.

Dimensioni del muscolo e del lardo, tempo di cottura, perdite durante il congelamento e la cottura — Recenti studi hanno dimostrato che nella carne di maiale «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» le dimensioni relative alla larghezza e allo spessore del muscolo sono inferiori e lo spessore del lardo dorsale è maggiore rispetto alla carne di maiale prodotta con le tecniche usuali. Quanto emerso è in linea con i risultati di studi precedenti, secondo i quali tali caratteristiche sono la conseguenza dell'uso di una razza suina non migliorata in cui viene operata una minore selezione del tenore di carne magra della carcassa rispetto alle razze moderne.

Analisi sensoriale — Negli studi condotti la carne «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» ha riportato punteggi più alti in termini di consistenza (morbidezza) e succosità rispetto alla carne ottenuta con le tecniche usuali. Ciò è dovuto al più alto livello di ritenzione idrica del muscolo negli animali di razza Gloucestershire Old Spots. La morbidezza della carne viene influenzata anche dal periodo di invecchiamento/condizionamento. I lavori del gruppo di assaggio, previsti nell'ambito degli studi suddetti, hanno evidenziato un possibile profilo aromatico diverso per la carne suina «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork».

3.8. *Carattere tradizionale del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]:*

La razza è stata sviluppata nel Gloucestershire nella valle di Berkeley Vale. Venne identificata attorno alla valle del Fiume Severn, dove era stata tradizionalmente allevata nelle case di campagna per molti anni.

Si ritiene che si sia sviluppata dalla razza non migliorata Berkshire e dalla razza suina autoctona Gloucester. Nella sua opera dedicata all'economia rurale del Gloucestershire «The Rural Economy of Gloucestershire», pubblicata a cavallo tra il 1780 e il 1790, William Marshall cita i suini incontrati nella Valle di Gloucester descrivendoli come la razza alta, lunga, bianca, in passato presumibilmente la razza più diffusa nell'isola e ancora considerata come la vera razza del Gloucestershire, che cresce in modo molto significativo in termini numerici, e indica la razza Berkshire e un incrocio fra le due come le specie al momento più diffuse («[...] the tall, long, white breed, which was formerly, perhaps, the prevailing breed of this island, is here still considered as the "true Gloucestershire breed". They grow to a great size. At present, the Berkshire and a cross between these two breeds, are the prevailing species»). Testimonianze indicano che sono stati effettuati ulteriori incroci con la razza suina Old English Bacon (ora conosciuta come British Saddleback). Nel volume dedicato ai suini e alle loro origini e specie dal titolo «The Pig, Its Origins and Varieties», H. D. Richardson descrive i suini di Gloucester come robusti di costituzione, molto prolifici e redditizi per la produzione di carne di maiale, soprattutto di pancetta, particolarmente adatti come animali non confinati e a detta di tutti ottimi per la produzione di carne di maiale di qualità eccelsa («*[...]* hardy in constitution, and very prolific, and are profitable pigs for pork — more so than for bacon. They make good store pigs, and their pork is also said to be of prime quality»).

Il Gloucestershire era famoso per la produzione del formaggio e i suoi meleti. I suini di razza Gloucestershire Old Spot sono cresciuti grazie ai relativi sottoprodotti, che sono riusciti a trasformare in preziose proteine. Secondo le tradizioni popolari, le macchie nere dei suini sono lividi causati dalle mele fatte cadere dal vento e abbattutesi contro di loro. Il successo di questa razza è testimoniato dai numerosi locali pubblici, dalle locande e persino da una birra che porta il suo nome.

3.9. *Requisiti minimi e procedure per il controllo della specificità [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]:*

La certificazione della carne di maiale «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» prevede quanto segue:

— ispezioni per campionare l'intera filiera produttiva dall'allevatore alle aziende che si occupano dell'ingrasso degli animali, con controlli estesi ai registri dei macellai relativi alle carcasse acquistate dagli allevatori, per confermare/verificare l'origine della carne e accertare che siano state seguite le procedure corrette. Tutti i suini di razza Gloucestershire Old Spots ottenuti per selezione genealogica e denunciati alla nascita devono essere sottoposti a marchiatura delle orecchie in conformità alle regole della British Pig Association (Associazione di allevatori suini britannica — BPA) o di organizzazioni equivalenti. Il primo controllo è pertanto volto ad accertare che il numero di carcasse consegnate dal mattatoio sia pari alla quantità di suini forniti dal produttore e che le carcasse corrispondano ai relativi registri online. I macellai sono tenuti a separare e identificare la carne suddetta e a conservarla in appositi comparti frigo e banconi. Se per qualsivoglia motivo la testa della carcassa dovesse essere rimossa presso il mattatoio, è opportuno garantire la tracciabilità della carcassa sin dall'allevatore attraverso la marchiatura sulla spalla del suino,

— ispezione dei registri della rispettiva associazione di allevatori,

— controlli in azienda per garantire la conformità al metodo di produzione richiesto: alimentazione, densità animale, allevamento e trasporto,

— controlli volti a garantire la conformità ai parametri di qualità stabiliti in merito al peso, alla carcassa, alle caratteristiche, ecc. Tali controlli devono riguardare le principali caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche della carne previste dal disciplinare,

— controlli volti a garantire la tracciabilità lungo tutta la filiera dal mattatoio ai punti vendita al dettaglio.

4. **Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto:**

4.1. *Nome e indirizzo*:

Nome: Product Authentication Inspectorate Limited
Indirizzo: Rowland House
65 High Street
Worthing
W. Sussex
BN11 1DN
UNITED KINGDOM

Tel. +44 1903237799
Fax +44 1903204445
E-mail: enquiries@thepaigroup.com

☐ Organo pubblico/ente pubblico ☒ Organo privato/ente privato

L'organo privato preposto al controllo è conforme ai principi della norma EN 45011.

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente*:

L'organo di controllo summenzionato è responsabile del controllo del disciplinare del prodotto.

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

(2009/C 238/08)

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

DOMANDA DI MODIFICA

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

**Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9**

**«SPRESSA DELLE GIUDICARIE»**

**N. CE: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006**

**IGP ( ) DOP ( X )**

1. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

☐ Denominazione del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

☐ Zona geografica

☒ Prova dell'origine

☐ Metodo di ottenimento

☐ Legame

☐ Etichettatura

☐ Condizioni nazionali

☐ Altro [da precisare]

2. **Tipo di modifica:**

☒ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa

☐ Modifica del disciplinare della DOP o 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]

☐ 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):**

3.1. *Descrizione del prodotto:*

La modifica riguarda la percentuale di grasso sulla sostanza secca che «da un minimo del 29 % ad un massimo del 39 %» è stato innalzato «da un minimo del 33 % ad un massimo del 43 %» ciò al fine di meglio fotografare la realtà produttiva attuale. Si sottolinea che tali percentuali aggiornate non alterano in alcun modo le caratteristiche qualitative ed organolettiche del prodotto.

3.2. *Prova dell'origine:*

E' stato modificato l'articolo 4 del disciplinare relativo alla prova dell'origine inserendo gli elementi riguardanti la tracciabilità in quanto, all'epoca del riconoscimento della DOP «Spressa delle Giudicarie», tale articolo conteneva i riferimenti storici.

Conseguenzialmente sono stati eliminati gli ultimi quattro capoversi dell'articolo 6 del disciplinare di produzione vigente riguardante gli «Elementi che comprovano il legame con l'ambiente» in quanto il loro contenuto riguarda di fatto la prova dell'origine che è stata inserita nell'articolo 4.

Nello specifico il penultimo capoverso del citato articolo 6 del disciplinare vigente, che recita: «I nominativi dei porzionatori sono annotati in un apposito elenco-registro», viene integralmente riportato all'articolo 4 del disciplinare modificato. Tale spostamento non apporta di fatto alcun cambiamento rispetto alla versione del disciplinare di produzione che ha dato luogo al riconoscimento né vincola il porzionamento e il condizionamento alla zona delimitata.

DOCUMENTO UNICO

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

**«SPRESSA DELLE GIUDICARIE»**

**N. CE: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006**

**IGP ( ) DOP ( X )**

1. **Denominazione:**

«Spressa delle Giudicarie».

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

Italia.

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

3.1. *Tipo di prodotto (Allegato II):*

Classe 1.3. Formaggi.

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

All'atto dell'immissione al consumo il formaggio «Spressa delle Giudicarie» DOP si presenta a pasta semicotta, compatta, con forma cilindrica, a scalzo diritto o leggermente convesso; presenta crosta di colore grigio brunato od ocra scuro. La pasta, particolarmente elastica per il prodotto «giovane», di colore bianco o paglierino chiaro, presenta occhiature sparse di piccola e media grandezza. Il sapore, variabile dal dolce al sapido, tende ad un gusto amarognolo appena percettibile, con il protrarsi della stagionatura. Il peso varia da 7 a 10 kg, il diametro da 30 a 35 cm, l'altezza dello scalzo da 8 a 11 cm. La percentuale del grasso sulla sostanza secca varia da un minimo del 33 % ad un massimo del 43 %; anche l'umidità si presenta con valori variabili dal 32 al 40 % per il tipo «giovane», e dal 28 al 38 % per il prodotto «stagionato», per i quali sono previsti periodi minimi di stagionatura rispettivamente di tre mesi e di sei mesi.

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

La DOP «Spressa delle Giudicarie» è un formaggio prodotto con latte vaccino crudo ottenuto da vacche di razza Rendena (autoctona), Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata Rossa, da due o tre munte successive e parzialmente scremato per affioramento naturale.

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

Le bovine sono alimentate con fieno di prato stabile in cui prevalgono le graminacee. E' escluso tra l'altro dalla produzione della DOP «Spressa delle Giudicarie» il latte ottenuto da bovine alimentate con la sola erba o con insilati di qualunque tipo.

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

Le operazioni di produzione del latte, la sua trasformazione, il trattamento del formaggio, fino al completamento della stagionatura devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.

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

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Il formaggio è identificato dalla dicitura «DOP "Spressa delle Giudicarie"» riportata una o più volte sullo scalzo ed impressa dalle fascere marchianti, che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta riportata sul prodotto. Un apposito contrassegno indica il numero o codice di riferimento del caseificio e il lotto di produzione. Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato, esso dovrà sempre portare gli elementi identificativi sopra indicati e l'eventuale riferimento alla tipologia «giovane» ovvero «stagionato».

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

La zona di produzione della DOP «Spressa delle Giudicarie» ricade nel territorio delle Valli Giudicarie, Chiese, Rendena e Ledro e interessa i seguenti comuni della provincia di Trento: Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiavé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena, Zuclo.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona di produzione era anticamente ristretta a piccole aree della Val del Chiese e della Val Rendena, ma un po' alla volta si è estesa su tutto il territorio delle Valli Giudicarie e di Ledro, senza mai debordare in altre zone del Trentino o della confinante provincia di Brescia. Tale zona, individuata come area di produzione della «Spressa delle Giudicarie», presenta delle proprie visibili particolarità, sia per la conformazione montuosa, sia per la sua flora, sia per il clima, che rispecchia i caratteri della regione alpina, con inverni freddi ed asciutti ed estati relativamente fresche e piovose, sia per le tradizioni, gli usi e i costumi, in gran parte provenienti dal vissuto agro-pastorale. La flora è particolare, anche per la presenza di numerose specie «endemiche» a livello alpino, che crescono sulle rupi, ma anche e soprattutto nei pascoli e prati di montagna, favorite dal clima particolare e dalle abbondanti precipitazioni, talvolta nevose.

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il formaggio «Spressa delle Giudicarie» DOP si distingue dagli altri formaggi per il particolare sapore che varia dal dolce al sapido, con un gusto amarognolo che varia con la stagionatura, e per la consistenza della pasta, particolarmente elastica per il prodotto giovane.

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

La zona di produzione della «Spressa delle Giudicarie», presenta delle proprie visibili particolarità, sia per la conformazione montuosa, sia per la sua flora, sia per il clima, che rispecchia i caratteri della regione alpina, con inverni freddi ed asciutti ed estati relativamente fresche e piovose, sia per le tradizioni, gli usi e i costumi, in gran parte provenienti dal vissuto agro-pastorale.

La flora è particolare, anche per la presenza di numerose specie «endemiche» a livello alpino, che crescono sulle rupi, ma anche e soprattutto nei pascoli e prati di montagna, favorite dal clima particolare e dalle abbondanti precipitazioni, talvolta nevose.

Conseguentemente, il formaggio prodotto partendo dal latte della zona geografica delimitata, con usi leali e costanti, tramandati nel tempo, presenta quelle caratteristiche organolettiche particolari, che si esprimono con sapori, aromi e gusti ben definiti. La «Spressa delle Giudicarie» viene associata, nel ricordo, ad un modo di produrre casereccio e tradizionale, che trovava fino a tempo fa la sua ragione d'essere nella economia locale e nelle abitudini alimentari tipiche della gente giudicariese fin dai tempi più remoti.

La produzione del formaggio, il suo importante ruolo alimentare e il suo contributo all'economia locale sono stati decisivi per la permanenza in zona di larghi strati di popolazione, impedendo il dannoso fenomeno dello spopolamento dei paesi di montagna.

I dati più recenti sulla produzione del formaggio «Spressa delle Giudicarie» la stimano in poco più di 24 000 forme, ottenute da circa 2,7 milioni di litri di latte proveniente da 150 aziende zootecniche.

I primi riferimenti storici risalgono a tempi molto antichi come dimostra la «Regola di Spinale e Manez» del 1249. Più recentemente i richiami al formaggio Spressa si rintracciano nell'«Urbario» di Marini nel quale, per gli anni 1915 e 1916, si riferisce della «Spressa da polenta» come formaggio tipico.

Tra gli altri riferimenti sono da ricordare quelli, tratti da bollette di accompagnamento e dai libri sociali del Caseificio di Coltura di Ragoli, comune ricadente nel comprensorio indicato al punto 4 riportanti l'elenco delle produzioni e dei prezzi di vendita di Spressa per gli anni dal 1926 al 1934.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della denominazione di origine protetta «Spressa delle Giudicarie» sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana Serie generale n. 221 del 22 settembre 2006.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile:

sul seguente link http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (http://www.politicheagricole.it) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

## Avviso relativo a una domanda ai sensi dell'articolo 30 della direttiva 2004/17/CE — Proroga del termine

### Domanda proveniente da uno Stato membro

(2009/C 238/09)

In data 8 luglio 2009 la Commissione ha ricevuto una domanda ai sensi dell'articolo 30, paragrafo 4, della direttiva 2004/17/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 31 marzo 2004, che coordina le procedure di appalto degli enti erogatori di acqua e di energia, degli enti che forniscono servizi di trasporto e servizi postali ([1]).

La domanda in oggetto, proveniente dalla Repubblica italiana, riguarda determinati servizi finanziari [cfr. articolo 6, paragrafo 2, lettera c), quarto trattino, della direttiva 2004/17/CE] in tale paese ed è stata pubblicata nella GU C 168 del 21.7.2009, pag. 19. Il termine iniziale scade il 9 ottobre 2009.

Poiché i servizi della Commissione devono ottenere ed esaminare informazioni supplementari, e conformemente alle disposizioni previste dall'articolo 30, paragrafo 6, seconda frase, il termine di cui dispone la Commissione per adottare una decisione in merito alla domanda di cui trattasi è prorogato di tre mesi.

Il termine finale scade quindi il 9 gennaio 2010.

---

([1]) GU L 134 del 30.4.2004, pag. 1.

## PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2009 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

| | | |
|---|---|---|
| Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta | 22 lingue ufficiali dell'UE | 1 000 EUR all'anno (*) |
| Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta | 22 lingue ufficiali dell'UE | 100 EUR al mese (*) |
| Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + CD-ROM annuale | 22 lingue ufficiali dell'UE | 1 200 EUR all'anno |
| Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta | 22 lingue ufficiali dell'UE | 700 EUR all'anno |
| Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta | 22 lingue ufficiali dell'UE | 70 EUR al mese |
| Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C, unicamente edizione su carta | 22 lingue ufficiali dell'UE | 400 EUR all'anno |
| Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C, unicamente edizione su carta | 22 lingue ufficiali dell'UE | 40 EUR al mese |
| Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo) | 22 lingue ufficiali dell'UE | 500 EUR all'anno |
| Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana | multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE | 360 EUR all'anno (= 30 EUR al mese) |
| Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi | lingua/e del concorso | 50 EUR all'anno |

(*) Vendita a numero:
- fino a 32 pagine: 6 EUR
- da 33 a 64 pagine: 12 EUR
- oltre 64 pagine: prezzo fissato caso per caso

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

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

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

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

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

## Vendita e abbonamenti

Le pubblicazioni a pagamento dell'Ufficio delle pubblicazioni sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è disponibile 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. Questo sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* e comprende anche i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori della legislazione.**

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

Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT