

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 108



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

52° año

12 de mayo de 2009

Número de información Sumario Página

II *Comunicaciones*

DECLARACIONES COMUNES

Parlamento Europeo

Consejo

Comisión

2009/C 108/01	Declaración del Parlamento Europeo, del Consejo y de la Comisión sobre la financiación de proyectos en los sectores de la energía y de Internet de banda ancha, así como de la revisión de la reforma de la PAC en el marco del Plan Europeo de Recuperación Económica	1
---------------	--	---

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Parlamento Europeo

2009/C 108/02	Comunicación del Parlamento Europeo relativa al Premio del Ciudadano Europeo — <i>CIVI EUROPAEO PRAEMIUM</i>	2
---------------	--	---

ES

Comisión

2009/C 108/03	Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del Tratado CE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

IV *Informaciones*

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión

2009/C 108/04	Tipo de cambio del euro	6
---------------	-------------------------------	---

Tribunal de Cuentas

2009/C 108/05	Informe Especial n° 10/2008 sobre «la ayuda comunitaria al desarrollo destinada a los servicios sanitarios del África subsahariana»	7
2009/C 108/06	Informe Especial n° 12/2008 «Instrumento de política estructural de preadhesión (ISPA) 2000-2006»	7

INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2009/C 108/07	Información resumida comunicada por los Estados miembros acerca de las ayudas estatales concedidas de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1857/2006 de la Comisión sobre la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado a las ayudas estatales para las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción de productos agrícolas y por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 70/2001.....	8
---------------	---	---



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

(Comunicaciones)

DECLARACIONES COMUNES

PARLAMENTO EUROPEO

CONSEJO

COMISIÓN

Declaración del Parlamento Europeo, del Consejo y de la Comisión sobre la financiación de proyectos en los sectores de la energía y de Internet de banda ancha, así como de la revisión de la reforma de la PAC en el marco del Plan Europeo de Recuperación Económica

(2009/C 108/01)

El Parlamento Europeo, el Consejo y la Comisión han llegado a un acuerdo sobre la financiación, en el marco del Plan Europeo de Recuperación Económica para la modernización de infraestructuras y la solidaridad energética, de proyectos en los sectores de la energía y de Internet de banda ancha, así como de la revisión de la reforma de la PAC. En los actos legislativos pertinentes se exponen los proyectos que podrán beneficiarse de ayuda comunitaria.

El paquete, destinado a proporcionar estímulo adicional a la economía y mejorar la seguridad energética, asciende a 5 000 millones de euros a precios corrientes:

- 3 980 millones de euros se pondrán a disposición de la financiación de proyectos energéticos según la rúbrica 1a del marco financiero: 2 000 millones de euros en 2009 y 1 980 millones en 2010.
 - Además se podrá disponer de 1 020 millones de euros de la rúbrica 2 para desarrollar Internet de banda ancha en zonas rurales y reforzar operaciones relacionadas con los «nuevos retos» definidos dentro del contexto de la revisión de la reforma de la PAC.
-

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

PARLAMENTO EUROPEO

Comunicación del Parlamento Europeo relativa al Premio del Ciudadano Europeo — CIVI EUROPAEO PRAEMIUM

(2009/C 108/02)

La Cancillería del Premio del Ciudadano Europeo celebró su reunión constitutiva en Bruselas el 2 de abril de 2009, bajo la presidencia del Sr. Hans-Gert PÖTTERING, Presidente del Parlamento Europeo. Durante esta reunión se estableció la lista de galardonados con el Premio para 2008, tal como figura a continuación.

Procederán a la entrega de los Premios, en el marco de ceremonias públicas celebradas cerca del lugar de residencia del galardonado, el Presidente del Parlamento Europeo, uno de los Vicepresidentes o cualquier otro diputado debidamente autorizado por el Presidente del Parlamento Europeo.

CIVI EUROPAEO PRAEMIUM

Galardonados

- José María MUÑOA GANUZA
- Associação Nacional de Municípios Portugueses
- Kärntner Konsensgruppe
- Duna Televízió
- Verein zur Förderung des Städtepartnerschaft Leipzig-Travnik
- Lajos OSZLARI
- AEDE-Canarias
- Unrepresented Nations and Peoples Organisation (UNPO)
- Polska Akcja Humanitarna
- Naturpark Bayerischer Wald e.V.
- Divadlo z Pasáže
- Jochen GEWECKE
- Towarzystwo Bambrów Poznańskich
- Bürger Europas

-
- Federação de Associações de Juventude dos Açores
 - Πυροσβεστικό Σώμα Ελλάδος
 - Europees Musikfestival voor de Jeugd
 - Francisca SAUQUILLO PÉREZ del ARCO
 - Campus 15
 - Franz-Josef MEYER
 - Grażyna ORLOWSKA-SONDEJ
 - Donaubüro-Ulm
 - Kolpingjugend Europa
 - Ulla RÜDENHOLZ
 - Jean Pierre DAULOUEDE
 - Susanna LIPOVAC und Kinderberg International e.V.
 - Amministratori del Comune di Lula 2002-2007
 - Kolegium Europy Wschodniej im. Jana Nowaka-Jeziorańskiego
 - Santiago SÁNCHEZ-AGUSTINO RODRÍGUEZ
 - Tomasz RÓŻNIAK
 - Wojciech WRZESIŃSKI
 - Raissa MURUMETS
 - Emberi Jogi KÖZPONT
 - Michael NIELSEN
 - Luigi CIOTTI
 - G700 Blog
 - Oud Limburgse Schuttersfederatie
-

COMISIÓN

Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del Tratado CE

Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2009/C 108/03)

Fecha de adopción de la decisión	17.3.2009
Número de Referencia de Ayuda Estatal	N 756/07
Estado miembro	España
Región	Cataluña
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Instrumentos de apoyo a las PYMEs Innovadoras de INVERTEC (Plan de actuaciones 2009-2011)
Base jurídica	Ley organica 6/2006 de 19 de Julio 2006 de reforma del Estatuto de Autonomía de Cataluña and Ley 12/2005 de 17 de noviembre 2005 de nueva regulación del Centre d'Innovació i Desenvolupament Empresarial
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Capital riesgo, PYME
Forma de la ayuda	Financiación con capital riesgo
Presupuesto	Gasto anual previsto 8,3 mill. EUR Importe total de la ayuda prevista 25 mill. EUR
Intensidad	—
Duración	hasta el 31.12.2011
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Generalitat de Catalunya Gran Via de les Corts Catalanes, 69, 2a planta — 08010 Barcelona y Centro de Innovación y Desarrollo Empresarial (CIDEM) Paseo de Gràcia, 129 08008 Barcelona ESPAÑA
Información adicional	—

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

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

Fecha de adopción de la decisión	25.2.2009
Número de Referencia de Ayuda Estatal	N 41/09
Estado miembro	Alemania
Región	Thüringen
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	ERDF-Risikokapitalfonds Thüringen
Base jurídica	Investitionsleitfaden der Private Equity Thüringen GmbH & Co. KG
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Capital riesgo
Forma de la ayuda	Financiación con capital riesgo
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 40 mill. EUR
Intensidad	—
Duración	hasta el 30.6.2009
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Private Equity Thüringen GmbH & Co. KG Gorkistraße 9 990984 Erfurt DEUTSCHLAND
Información adicional	—

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

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

IV

(Informaciones)

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA
UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

11 de mayo de 2009

(2009/C 108/04)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3574	AUD	dólar australiano	1,7835
JPY	yen japonés	132,82	CAD	dólar canadiense	1,5676
DKK	corona danesa	7,4490	HKD	dólar de Hong Kong	10,5198
GBP	libra esterlina	0,89860	NZD	dólar neozelandés	2,2537
SEK	corona sueca	10,5205	SGD	dólar de Singapur	1,9835
CHF	franco suizo	1,5057	KRW	won de Corea del Sur	1 674,70
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,4055
NOK	corona noruega	8,7020	CNY	yuan renminbi	9,2615
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,3562
CZK	corona checa	26,767	IDR	rupia indonesia	14 114,82
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	4,7733
HUF	forint húngaro	277,45	PHP	peso filipino	64,098
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	43,8726
LVL	lats letón	0,7092	THB	baht tailandés	46,980
PLN	zloty polaco	4,3820	BRL	real brasileño	2,8151
RON	leu rumano	4,1599	MXN	peso mexicano	17,8577
TRY	lira turca	2,1136	INR	rupia india	67,2050

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

TRIBUNAL DE CUENTAS

Informe Especial nº 10/2008 sobre «la ayuda comunitaria al desarrollo destinada a los servicios sanitarios del África subsahariana»

(2009/C 108/05)

El Tribunal de Cuentas Europeo anuncia que acaba de publicar su Informe Especial nº 10/2008 «sobre la ayuda comunitaria al desarrollo destinada a los servicios sanitarios del África subsahariana».

El informe puede consultarse o descargarse en el sitio Internet del Tribunal de Cuentas Europeo: www.eca.europa.eu

También puede obtenerse gratuitamente en versión papel y CD-ROM, enviando una petición a la dirección siguiente:

Tribunal de Cuentas Europeo
Unidad «Comunicación e informes»
12, rue Alcide De Gasperi
L - 1615 Luxemburgo
LUXEMBOURG
Tel.: + (352) 4398-1
Correo electrónico: euraud@eca.europa.eu

o rellenando una orden de pedido electrónico en EU-Bookshop.

Informe Especial nº 12/2008 «Instrumento de política estructural de preadhesión (ISPA) 2000-2006»

(2009/C 108/06)

El Tribunal de Cuentas Europeo anuncia que acaba de publicar su Informe Especial nº 12/2008 «Instrumento de política estructural de preadhesión (ISPA) 2000-2006».

El informe puede consultarse o descargarse en el sitio Internet del Tribunal de Cuentas Europeo: www.eca.europa.eu

También puede obtenerse gratuitamente en versión papel y CD-ROM, enviando una petición a la dirección siguiente:

Tribunal de Cuentas Europeo
Unidad «Comunicación e informes»
12, rue Alcide De Gasperi
L - 1615 Luxemburgo
LUXEMBOURG
Tel.: + (352) 4398-1
Correo electrónico: euraud@eca.europa.eu

o rellenando una orden de pedido electrónico en EU-Bookshop.

INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información resumida comunicada por los Estados miembros acerca de las ayudas estatales concedidas de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1857/2006 de la Comisión sobre la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado a las ayudas estatales para las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción de productos agrícolas y por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 70/2001

(2009/C 108/07)

Ayuda nº: XA 38/09

Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa: 5 millones de euros

Estado Miembro: Bundesrepublik Deutschland

Intensidad máxima de la ayuda: Hasta el 100 %.

Región: Freistaat Bayern

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Übernahme eines Teils der Kosten für die Impfdurchführung im Rahmen einer Notimpfung gegen Blauzungenkrankheit bei Rindern

Fecha de aplicación: La ayuda se concederá a partir del momento en que se publique en Internet la información resumida sobre el régimen de ayudas.

Duración del régimen o de la ayuda individual: Del 1 de marzo de 2009 al 31 de diciembre de 2009.

Base jurídica:

Objetivo de la ayuda:

— Verordnung zum Schutz gegen die Blauzungenkrankheit (konsolidierte Fassung), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 22. August 2006 (elektronischer Bundesanzeiger Amtlicher Teil 43 2006 V1), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 6. Juli 2007 (Bundesgesetzblatt I Seite 1264), geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 21. Dezember 2007 (Bundesgesetzblatt I Seite 3144), geändert durch Artikel 2 der Verordnung vom 3. Dezember 2008 (eBAnz AT142 2008 V1)

Para prevenir la rápida extensión de la fiebre catarral ovina y evitar la amenaza que plantea a las explotaciones agrícolas, debe llevarse a cabo rápidamente un programa de vacunación en toda Baviera. La inmunización rápida del ganado responde a intereses públicos imperiosos. Se trata no sólo de preservar el valor del ganado, sino también, en primer lugar, de inmunizar a los animales afectados y reducir los focos de infección a partir de los cuales se difunde la enfermedad.

— Verordnung über bestimmte Impfstoffe zum Schutz vor der Blauzungenkrankheit vom 2. Mai 2008 (BAnz. 2008 Nr. 67 S. 1599)

Las ayudas sirven para sufragar los costes, que para los agricultores supone la administración de vacunas para la prevención y erradicación de la enfermedad denominada fiebre catarral ovina o lengua azul.

— EG-Blauzungenbekämpfung-Durchführungsverordnung VO (EG) 1266/2007

Los beneficiarios son pequeñas y medianas empresas tal como se definen en el Reglamento (CE) nº 1857/2006.

— Satzung über die Leistungen der Bayerischen Tierseuchenkasse (Leistungssatzung) vom 16. Oktober 2008 (StAnz Nr. 43/2008), (XA 287/2008)

La ayuda no adoptará la forma de pagos directos sino la de servicios subvencionados. El Ministerio bávaro de Medio Ambiente y Sanidad asumirá una parte de los costes de la vacuna y pagará al fondo bávaro contra las enfermedades de los animales (Bayerischen Tierseuchenkasse). El fondo, a su vez, abonará las cantidades correspondientes a los veterinarios participantes en la vacunación. Previamente, los agricultores habrán de seleccionar a los veterinarios participantes en la vacunación y encargarles la tarea.

— Decisión 2008/897/CE de la Comisión, de 28 de noviembre de 2008, por la que se aprueban los programas anuales y plurianuales y la participación financiera de la Comunidad para la erradicación, el control y la vigilancia de determinadas enfermedades animales y zoonosis, presentados por los Estados miembros para 2009 y años sucesivos (DO L 322 de 2.12.2008, p. 39.).

La ayuda no concierne a las medidas cuyos costes deben sufragar las explotaciones agrícolas mismas según lo dispuesto en el Derecho comunitario.

Se cubren los costes de la inmunización básica del ganado vacuno todavía no inmunizado en Baviera, así como los de la inmunización de repetición del ganado vacuno que ya ha recibido esta inmunización básica; los costes totales de la vacunación ascienden a 6,3 millones de euros.

Base jurídica de la ayuda: Artículo 10, apartados 1, 3 y 8 del Reglamento (CE) n° 1857/2006.

Sector o sectores beneficiarios: Explotaciones ganaderas de vacuno.

Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas:

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Rosenkavalierplatz 2
Postfach 810140
81901 München
DEUTSCHLAND

Dirección para posibles consultas:

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Referat C/6
Ludwigstr. 2
80539 München
DEUTSCHLAND

Dirección web:

Consultas sobre la base jurídica:

<http://www.bundesrecht.juris.de/bundesrecht/blauzungenimpfstv/gesamt.pdf>

<http://www.lgl.bayern.de/tiergesundheit/blauzungenkrankheit.htm>

<http://portal.versorgungskammer.de/portal/page/portal/btsk/btskrg/leistungssatzung2009.pdf>

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:322:0039:0049:DE:PDF>

Consultas sobre las normas que rigen las ayudas:

<http://www.stmug.bayern.de/tiergesundheit/krankheiten/blauzunge/beihilfe.htm>

Otros datos: —

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.5377 — SNCF-VFE P/Bolloré/JV)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2009/C 108/08)

1. El 4 de mayo de 2009, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, y siguiendo un proceso de remisión conforme a su artículo 4, apartado 5, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Voyage France Europe Partenaires (en adelante: «VFE P», Francia), perteneciente al grupo SNCF, bajo el control del Estado francés, y Bolloré SA (en adelante: «Bolloré», Francia) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento del Consejo, de una empresa en participación de nueva creación («JV», Francia) mediante la adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

- VFE P: transporte de viajeros por ferrocarril en Francia y el extranjero,
- SNCF: servicios de ferrocarril para viajeros y mercancías,
- Bolloré: empresa en participación organizada en torno a seis polos de actividad: i) producción de bienes industriales; ii) prestaciones de servicios logísticos y de transporte; iii) distribución de productos petroleros; iv) comunicación y medios de comunicación; v) explotación de plantaciones; y vi) gestión de una cartera de participaciones,
- JV: comercialización y explotación de un servicio de acceso a Internet y un servicio de portal multimedia a bordo de los trenes de alta velocidad en Francia y el extranjero.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 139/2004. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 2 2964301 o 2967244) o por correo, con indicación del n° de referencia COMP/M. 5377 — SNCF-VFE P/Bolloré/JV, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro Operaciones de concentración
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ DO C 56 de 5.3.2005, p. 32.

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) del Consejo nº 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 108/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse al registro con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deberán remitirse a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«CORNISH SARDINES»

Nº CE: UK-PGI-0005-0589-23.1.2007

IGP (X) DOP ()

1. **Nombre:**

«Cornish Sardines»

2. **Estado miembro o tercer país:**

Reino Unido

3. **Descripción Del Producto Agrícola O Alimenticio:**3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.7 — Pescados, moluscos, crustáceos frescos y productos a base de ellos

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación incluida en el punto 1:*

«Cornish sardine» es el nombre por el que se conoce el pez pelágico perteneciente a la especie *Sardina pilchardus* que se ha capturado hasta una distancia de seis millas desde la costa de Cornualles, condado en el que ha sido desembarcado y procesado. La denominación coloquial del pez es «pilchard».

Las «Cornish sardines» poseen un color verde metálico o verde oliva a lo largo del lomo con los costados dorados y un brillo que va del color gris perla al blanco plateado en el vientre. Se observa una serie de puntos oscuros a lo largo de los costados superiores, acompañada en ocasiones por otra segunda o tercera serie de puntos más abajo. El tamaño del pez puede variar durante la temporada. Cada kilogramo de sardinas debe contener entre 9 y 18 ejemplares.

Cuando el pescado está fresco, su carne posee una textura firme y delicada que pronto se ablanda y deteriora exponencialmente a partir de que la temperatura supera 1 °C. La potencia del sabor varía según la frescura del pescado y el nivel de grasa en la carne.

Las «Cornish sardines» frescas deben ser firmes y brillantes, con la mayoría de las escamas intactas y agallas de color rosado oscuro o rojo. Deben ser carnosas y poseer un olor fresco, encontrándose en su mejor temporada a finales del verano, cuando tienen una textura suave y llena de sabor. Las «Cornish sardines» se venden tanto frescas como congeladas.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.3. Materias primas:

No procede.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

No procede.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

El pez debe capturarse dentro de la zona de jurisdicción del *Cornwall Sea Fisheries Committee (CSFC)* — una distancia de hasta seis millas desde la costa de Cornualles—; y debe ser desembarcado y procesado en el condado de Cornualles.

En este contexto, se entiende por procesado el fileteado, descabezado, eviscerado, congelación, escabechado, salazón o envasado, o una combinación de varias de estas operaciones.

- El fileteado se define como la separación manual o mecánica de la cabeza y la espina dorsal de la carne.
- El descabezado y el eviscerado se define como la extracción de la cabeza y el intestino, conservando o no la cola.
- La congelación se define como el proceso de mantener todo el producto a una temperatura inferior a 0 °C mediante el cual adopta un estado sólido.
- La salazón o el escabechado se define como la conservación del producto mediante la reducción de la fase acuosa por el añadido de sales y/o ácidos, con el objetivo de crear un clima hostil a la contaminación bacteriana.
- El envasado se define como la disposición del producto en contenedores individuales de capacidad menor a 10 kg.

3.6. Normas específicas relativas al corte en lonchas, el rallado el envasado, etc.:

No procede.

3.7. Normas específicas de etiquetado:

No procede.

4. Descripción Sucinta De La Zona Geográfica:

El Condado de Cornualles, incluidas las zonas marítimas costeras sujetas a la jurisdicción del *Cornwall Sea Fisheries Committee (CSFC)*, la cual abarca una distancia de hasta seis millas desde la costa de Cornualles.

La jurisdicción del *Cornish Sea Fisheries District* fue creada en virtud de la ley *Sea Fisheries Regulation Act* de 1888 y está facultada para dictar normas de ordenación de la pesca marítima dentro del distrito. El CSFC es responsable de la aplicación de la legislación en materia de pesca en las aguas de la costa de Cornualles. El distrito costero abarca hasta una distancia de 6 millas, lo que supone unas 1 350 millas náuticas.

5. Vínculo Con La Zona Geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

Existe un vínculo muy particular entre la zona geográfica y las operaciones que se efectúan de captura, desembarque y procesado de las «*Cornish sardines*», según métodos de pesca tradicionales bien documentados. La «*Cornish sardine*» es atraída a esta zona geográfica por su entorno, es decir, por las condiciones de que dispone en las aguas poco profundas de las bahías próximas a la costa de Cornualles. Dichas aguas proporcionan el ambiente preferido por el pez. La Oscilación del Atlántico Norte (NAO) es el principal fenómeno climático de la zona del Atlántico en la que se halla Cornualles y generalmente responsable de las temperaturas y las mareas que influyen en el lugar donde se encuentra el fitoplancton, es decir, el alimento de las sardinas de Cornualles.

El vínculo específico con la zona geográfica consiste en que la pesca de las sardinas tiene lugar cuando los peces se desplazan a estas bahías de aguas poco profundas. Esta técnica pesquera característica tiene su origen en las prácticas tradicionales de generaciones anteriores.

Tradicionalmente, los peces eran capturados cuando se acercaban a la costa. En otros tiempos, esto se conseguía gracias a vigías que divisaban los bancos de peces desde lo alto de un acantilado. Una vez localizados los bancos, los vigías guiaban las embarcaciones que debían realizar la captura sirviéndose de un código de señales local; la zona quedaba limitada por la línea de visibilidad desde la cima de los acantilados. Esta tradición se mantiene y las aguas de concentración de los peces han sido transmitidas de una generación a otra, aunque la tecnología moderna ha sustituido a los vigías. La llegada de la tecnología moderna ha supuesto la ampliación de la distancia de pesca, si bien la flota local todavía se mantiene a la vista desde la costa cuando sigue a los peces que se concentran en aguas poco profundas. Los límites geográficos de las operaciones de captura de los peces se desarrollan siempre dentro del límite de 6 millas del CSFC, por lo que la zona describe bien el área de captura de los peces.

Debido a la fragilidad de los peces, deben ser desembarcados rápidamente, de manera que las pequeñas embarcaciones regresan a sus puertos locales de origen, que están dentro de los límites de Cornualles. Ésta es una tradición que se ha conservado en este método de pesca.

5.2. Especificidad del producto:

La larga tradición y las técnicas históricas de captura, desembarque y procesado de las sardinas en la zona geográfica especificada constituye la base del vínculo con dicha zona geográfica. Actualmente, los peces se capturan usando modernas técnicas de pesca sostenible que garantizan una buena gestión de la pesca.

5.3. Vínculo casual entre la zona geográfica y una calidad específica, el renombre u otra característica del producto:

La captura

El ciclo de vida de los peces los obliga a nadar cerca de la costa y la aparición de los bancos de peces dio pie a los métodos de pesca tradicionales, que acabaron convirtiéndose en un acontecimiento social. Los pescadores y los habitantes locales se unieron para procurarse el pescado.

A pesar de la evolución de los métodos, la pesca sigue siendo una parte fundamental de la economía de Cornualles. Una flota de embarcaciones diferentes continúa capturando «Cornish sardines» desde puertos y calas repartidos a lo largo de las 329 millas de la costa de Cornualles.

La larga tradición pesquera de la zona resulta evidente en la pericia adquirida por los pescadores de Cornualles. Entre las habilidades que se han transmitido de generación en generación, están la habilidad para localizar las sardinas, así como el experto y delicado manejo de los artes y aparejos de pesca.

Una buena captura también depende de la tradición del trabajo en grupo de las embarcaciones; varias naves de un puerto o grupo comercial que cooperan entre sí.

Desembarque y procesado

Antiguamente, cada puerto disponía de instalaciones de almacenamiento y procesado (bodegas de pescado) y la población local acudía a ayudar para garantizar que los productos de pescado fuesen procesados rápidamente. De forma parecida, hoy en día la delicada composición del pescado hace necesario un desembarque rápido. Las embarcaciones regresan a sus puertos de origen en Cornualles y desde allí se lleva el pescado a las fábricas para el envasado, almacenamiento y procesado.

El pescado es procesado en la zona delimitada del condado de Cornualles, que comprende las calas y puertos tradicionales en los que tenía lugar el procesado en otros tiempos. En la actualidad, la tecnología y las normas de higiene modernas, además de las presiones sobre la propiedad costera, han hecho que las fábricas de zonas industriales hayan reemplazado las bodegas de pescado de los puertos de los pueblos, aunque todas las fábricas siguen estando dentro de los confines de Cornualles y la zona geográfica las describe bien.

Cuando está entero, el pescado fresco se envasa con hielo en cajas térmicas de 10 kilos o menos para ser transportado a los clientes. De lo contrario, el pescado se congela y se envasa en cajas o bolsas para ser almacenado en cámaras frigoríficas y, más adelante, ser proporcionado a los clientes. Cualquier tipo de transformación debe realizarse en la zona de Cornualles.

Renombre

Las denominaciones «Cornwall» y «Cornish» se han utilizado durante siglos para definir los productos de la pesca, por lo que están estrechamente vinculados por su renombre al pez capturado, desembarcado y procesado en la zona geográfica.

Las primeras exportaciones documentadas de sardinas saladas (entonces conocidas como «pilchards») se llevaron a cabo en 1555 desde el puerto de Looe. Durante los siglos XVII y XVIII, estas exportaciones se convirtieron en uno de los pilares de la industria pesquera de Cornualles, la cual registró su mayor volumen de desembarques en 1871, cuando alcanzó unas 16 000 toneladas. Los países europeos de tradición católica eran los principales receptores, especialmente Italia, donde en la zona norte se conocía el producto como «Salacche Inglesi».

El empleo de la denominación «Cornish Sardine» y el renombre de la calidad del producto han crecido en los últimos 10 años gracias al duro trabajo de los miembros de la *Cornish Sardine Management Association* y la alta calidad de su producto. Las «Cornish Sardines» han alcanzado un creciente volumen de ventas sobre todo en el mercado al por menor del Reino Unido, en el que son muy apreciadas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/pfn/products/documents/cornishsardines-pdo.pdf>

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 108/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de registro con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽¹⁾ del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO»

N° CE: IT-PDO-0005-0580-22.12.2006

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Formaggio di Fossa di Sogliano»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto (anexo II):

Clase 1.3: Queso.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

En el momento de despacho al consumo, el «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P tiene las características siguientes. La parte externa del producto final tiene un color que varía entre el blanco marfil y el amarillo ámbar.

Al final del período de maduración, el peso de las piezas de «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P varía entre 500 y 1 900 gramos. Los quesos tienen formas irregulares, caracterizadas por protuberancias y depresiones, la superficie es generalmente húmeda y grasa, recubierta a veces por grasa condensada y mohos que pueden eliminarse fácilmente raspándolos ligeramente. La presencia en la superficie de pequeñas grietas y, ocasionalmente, de pequeñas manchas de color más o menos intenso entre amarillo y ocre forman parte de las características del producto. La corteza es inexistente o prácticamente inexistente. La pasta interior tiene una consistencia semidura, muy friable, de color blanco ámbar o ligeramente pajizo. El olor es característicos y persistente, a veces intenso, con variedad de aromas que recuerdan al sotobosque con efluvios de moho y trufa.

El sabor varía en función de la composición del queso madurado, dependiendo de las siguientes características:

- el queso de oveja («pecorino») tiene un sabor aromático, fragante, intenso, agradable y ligeramente picante, más o menos acentuado;
- el de vaca («vaccino») es fino y delicado, moderadamente salado y ligeramente ácido, con un cierto amargor;

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- el de mezcla («misto») tiene un sabor agradable y equilibrado entre salado y dulce con ligeras notas amargas.

El «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P ya no presenta una clara diferenciación entre la pasta y la corteza, por lo que se consume íntegramente, sin retirar la parte exterior de la corteza. Si existen manchas evidentes o concentraciones de grasa, se retiran raspando ligeramente la superficie.

La cantidad de materia grasa de la substancia seca es superior al 32 %.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de productos transformados):

Para producir el «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP se utiliza como materia prima leche de oveja y de vaca obtenida en explotaciones situadas en la zona geográfica delimitada. Las razas de vacuno empleadas para la producción de leche son la Frisona italiana, la Parda de montaña, la Berrenda en rojo y sus cruces, y las de ovino, la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese, la delle Langhe y la Pinzirita, y sus cruces.

Para obtener la leche se efectúan dos ordeños diarios. El queso debe producirse exclusivamente con alguno de los tipos de leche siguientes o con mezclas de ellos:

- Leche de oveja entera: «PECORINO».
- Leche de vaca entera: «VACCINO».
- Mezcla de leche de vaca entera (como máximo, un 80 %) y leche de oveja entera (como mínimo, un 20 %): «MISTO».

Las características de la leche son las siguientes:

LECHE DE VACA

Grasa p/v % = > 3,4

Proteínas p/v % = > 3,0

Carga bacteriana UF/ml = < 100 000

Células somáticas/ml = < 350 000

Anaerobios formadores de esporas/litro ninguno

Substancias inhibidoras ninguna

Punto crioscópico °C = < 0,520

LECHE DE OVEJA

Grasa p/v % = > 6,0

Proteínas p/v % = > 5,4

Carga bacteriana UF/ml = < 1 400 000

Células somáticas/ml = < 1 400 000

Substancias inhibidoras ninguna

Se emplea leche cruda, pero también está autorizado el empleo de leche pasteurizada. Está prohibido utilizar aditivos.

3.4. *Alimentación (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

Los animales pueden criarse en estabulación o en régimen de pastoreo. La alimentación básica del ganado estabulado está constituida por forrajes compuestos por gramíneas y leguminosas cosechadas en prados monofitos, oligofitos y polifitos de los territorios regionales señalados en el punto 4 que, gracias al clima y las características del suelo, determinan la calidad de la leche producida. Los animales criados en régimen de pastoreo consumen las mismas esencias forrajeras utilizadas para la henificación y pastan en pastos polifitos espontáneos, donde abundan las especies vegetales herbáceas, arbustivas y arbóreas. Los forrajes secos o verdes y el pasto pueden completarse con piensos simples (un solo tipo de cereal) o compuestos (varios tipos de cereales), en su caso con adición de productos minerales o vitamínicos. Los piensos no pueden representar más del 30 % de la ración diaria total. Está prohibido utilizar forrajes ensilados.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Las operaciones de producción de leche, elaboración del queso y colocación en los pozos de maduración que se efectúan para la producción la DOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada en el punto 4.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

Para preservar las características del «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP, éste se vende envasado de las siguientes maneras:

- A. Venta en las bolsas de maduración.
- B. Venta de unidades enteras o troceadas en envases al vacío.
- C. Venta de unidades enteras o troceadas en bandejas forradas con *film* plástico.
- D. Venta de unidades enteras o troceadas en envases de papel.

Todos estos envases de «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP pueden envolverse en bolsas de tejido, envoltorios de papel o cajas de madera o cartón.

Las operaciones de troceado y envasado deben efectuarse en la zona delimitada en el punto 4 ya que, después la estancia de los quesos en los pozos de maduración, ya no se observa una distinción neta en la pasta y la corteza debido al efecto de la fermentación anaeróbica producida en esa fase de la elaboración y los quesos están húmedos, untuosos y expuestos a la desecación y el endurecimiento. Así pues, para evitar la formación de grietas y fisuras en la pasta y proteger las características del producto, es necesario que el producto sea envasado antes de entrar en el circuito comercial.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En el etiquetado deben figurar obligatoriamente, en caracteres claros y legibles, las siguientes indicaciones, amén del logotipo de la denominación, del símbolo gráfico comunitario con sus correspondientes indicaciones [de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) n° 1726/98 y sus sucesivas modificaciones] y de la información exigida legalmente:

el tipo de leche utilizado («pecorino», «vaccino», «misto»);

las palabras «*da latte crudo*» (de leche cruda), en los quesos producidos con leche no pasteurizada;

el nombre, la razón social o la marca registrada y la dirección del productor o de la empresa de maduración en pozos, además de la dirección del envasador si no es ninguno de los anteriores;

el número de autorización de la empresa de maduración en pozos, con la indicación PRM si es de maduración de primavera o EST si lo es de verano.

Está prohibido añadir cualquier tipo de calificación no prevista expresamente, si bien se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a marcas privadas siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al consumidor.

El logotipo de la DOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» está constituido por la forma estilizada de un pozo cuyos contornos externos, con forma de trapecio isósceles, representan la piedra arenisca mientras que los internos representan quesos que salen del trapecio isósceles por el lado más pequeño, abierto. En el centro del pozo figura el símbolo heráldico del Señorío de Malatesta, un elefantito. Los dibujos son rojos sobre un fondo amarillo pajizo. Bajo el semicírculo que delimita el lado mayor del trapecio aparecen las palabras «FORMAGGIO DI FOSSA» y, debajo de éstas, las palabras «DI SOGLIANO D.O.P.». Encima de la parte lateral superior del pozo estilizado figura, en semicírculo, la indicación «Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane» como demostración de la continuidad histórica y del vínculo con el territorio.

El logotipo antes descrito debe ocupar como mínimo el 25 % de la superficie total de la etiqueta.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción del «Formaggio di Fossa di Sogliano» D.O.P. comprende la totalidad del territorio de las provincias de Forlì-Cesena, Rímini, Ravena, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata y Ascoli Piceno y una parte del territorio de la provincia de Bolonia constituida por los municipios de Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio y Pianoro.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona de producción del «Formaggio di Fossa di Sogliano» DOP se halla situada a lo largo de la línea de crestas de la dorsal de los Apeninos que se extiende entre Romaña y Las Marcas. Las características geomorfológicas son los sedimentos arcillosos y arenosos, o la alternancia de ambos, pertenecientes a depósitos del Plioceno inferior y del Cuaternario actual. Los lugares donde se encuentran los pozos están excavados en una formación compuesta por una serie de areniscas micáceo-feldespáticas, en general poco cimentadas, de color amarillo parduzco o amarillento, en estratos de un espesor comprendido entre 30/40 cm y alrededor de 1 m, con alternancia de niveles finos de arcillas marnosas grises y gris-azuladas.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Formaggio di Fossa di Sogliano» se diferencia de los demás productos de la misma categoría comercial por el olor característico y persistente, a veces intenso, con variedad de aromas que recuerdan el sotobosque con efluvios de moho y trufa. Estas características están íntimamente ligadas al método de obtención, en el que la fase de maduración en pozos supone seguramente un elemento específico. Antes de introducir el queso en los pozos, éstos se preparan del siguiente modo: durante el período de reposo, el pozo permanece cerrado mediante una tapa de madera y arena o piedras; cuando se va a utilizar, se abre y airea y después se sana con fuego y humo, prendiendo en su interior pequeñas cantidades de paja de cereales. Una vez apagado el fuego, se procede a la limpieza eliminando todos los residuos de ceniza; se realiza en el fondo un suelo sobreelevado con tablas de madera no tratada, lo que permitirá el escurrimiento de los líquidos grasos producidos por la fermentación del queso durante la maduración; las paredes se recubren con una capa de paja de cereales de 10 cm, como mínimo, sujeta por un entramado vertical de cañas; el pozo se llena apilando las bolsas de queso hasta la boca; tras un período de asentamiento no superior a 10 días, se puede rellenar el pozo con más quesos, en el espacio que se ha creado; una vez lleno el pozo, se tapa con telas sin color aptas para usos alimentarios o paja para evitar la transpiración. A continuación, se cierra el pozo mediante una tapa de madera sellada con yeso o mortero de arenisca de cal. Se permite recubrir la tapa con piedras, polvo de arenisca, arena o tablones. A partir de ese momento, comienza la maduración, durante la cual está prohibido abrir el pozo. Los quesos permanecen en el pozo entre 80 días, como mínimo, y 100 días, como máximo.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

La solicitud de registro del «Queso di Fossa di Sogliano» se justifica por las características totalmente únicas del proceso productivo, ligado indisolublemente al especial entorno geológico y climático y a una tradición local, leal y constante a lo largo de los siglos, hecha de conocimientos y «sensibilidad» que sólo tienen los poceros del lugar y que se transmiten de generación en generación. La tradición de almacenar en pozos se remonta a la Edad Media y se integró rápidamente en la cultura rural del territorio comprendido entre los valles del Rubicón y del Marecchia, hasta el río Esino, a caballo entre Romaña y Las Marcas. Esta práctica obedecía a la necesidad de conservación del producto y al deseo de protegerlo de las razzias de las tribus y ejércitos que, a lo largo de los siglos, intentaron ocupar el territorio. Los pozos se cavaban artificialmente en la roca viva de arenisca y se dejaban en bruto. Tales operaciones pasaron después a ser tan frecuentes que fue necesario someterlas a normas legislativas precisas. Los primeros documentos sobre estos pozos y sobre las técnicas de almacenamiento en pozos se remontan al siglo XIV y se encuentran en los archivos de la familia Malatesta, propietaria del territorio. A partir de 1350, el Señorío de Malatesta creó la *Compagnia dell'Abbondanza* (Compañía de la Abundancia) dentro del recinto amurallado, en los *castri*, y en las *tumbae*, casas coloniales repartidas por el territorio. Los pozos se utilizaban para conservar, esconder y proteger los cereales y los alimentos en general así como para madurar el queso, en caso de asedio, epidemia o hambruna, y sustraerlo a las durísimas cláusulas de los contratos que regulaban las colonias. La costumbre se ha mantenido a lo largo de los siglos, ajustada a las reglas fijadas por los códigos de los Malatesta.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse:

en la dirección Web siguiente:

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

o

accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio (www.politicheagricole.it) y pinchando después en «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y, seguidamente, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión

2009/C 108/08	Notificación previa de una operación de concentración — (Asunto COMP/M.5377 — SNCF-VFE P/Bolloré/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	10
---------------	--	----

OTROS ACTOS

Comisión

2009/C 108/09	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) del Consejo nº 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	11
2009/C 108/10	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	15



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

Precio de suscripción 2009 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 000 EUR al año (*)
Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	100 EUR al mes (*)
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + CD-ROM anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	700 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	70 EUR al mes
Diario Oficial de la UE, serie C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	400 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	40 EUR al mes
Diario Oficial de la UE, series L + C, CD-ROM mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	500 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), CD-ROM, dos ediciones a la semana	Plurilingüe: 23 lenguas oficiales de la UE	360 EUR al año (= 30 EUR al mes)
Diario Oficial de la UE, serie C: Oposiciones	Lengua(s) en función de la oposición	50 EUR al año

(*) Venta por ejemplar: — hasta 32 páginas: 6 EUR
— de 33 a 64 páginas: 12 EUR
— de más de 64 páginas: precio fijado caso por caso

La suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, que se publica en las lenguas oficiales de la Unión Europea, está disponible en 22 versiones lingüísticas. Incluye las series L (Legislación) y C (Comunicaciones e informaciones).

Cada versión lingüística es objeto de una suscripción aparte.

Con arreglo al Reglamento (CE) nº 920/2005 del Consejo, publicado en el Diario Oficial L 156 de 18 de junio de 2005, que establece que las instituciones de la Unión Europea no estarán temporalmente vinculadas por la obligación de redactar todos los actos en irlandés y de publicarlos en esta lengua, los Diarios Oficiales publicados en lengua irlandesa se comercializan aparte.

La suscripción al Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos) reagrupa las 23 versiones lingüísticas oficiales en un solo CD-ROM plurilingüe.

Previa petición, las personas suscritas al *Diario Oficial de la Unión Europea* podrán recibir los anexos del Diario Oficial. La publicación de estos anexos se comunica mediante una «Nota al lector» insertada en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Venta y suscripciones

Las publicaciones de pago editadas por la Oficina de Publicaciones pueden adquirirse en nuestra red de distribuidores comerciales, la relación de los cuales figura en la dirección siguiente de Internet:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) ofrece acceso directo y gratuito a la legislación de la Unión Europea. Desde este sitio puede consultarse el *Diario Oficial de la Unión Europea*, así como los Tratados, la legislación, la jurisprudencia y la legislación en preparación.

Para más información acerca de la Unión Europea, consulte: <http://europa.eu>