

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 197



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

52° año  
21 de agosto de 2009

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
<b>II Comunicaciones</b>		
COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
<b>Comisión</b>		
2009/C 197/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5563 — SHV/ERIKS) <sup>(1)</sup> .....	1
<b>IV Informaciones</b>		
INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
<b>Comisión</b>		
2009/C 197/02	Tipo de cambio del euro .....	2
2009/C 197/03	Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 2004/108/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética y por la que se deroga la Directiva 89/336/CEE <sup>(1)</sup> ( <i>Publicación de títulos y referencias de normas armonizadas conforme a esta Directiva</i> ) .....	3

**ES**

<u>Número de información</u>	Sumario ( <i>continuación</i> )	Página
2009/C 197/04	Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 1999/5/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre equipos radioeléctricos y equipos terminales de telecomunicación y reconocimiento mutuo de su conformidad <sup>(1)</sup> ( <i>Publicación de títulos y referencias de normas armonizadas conforme a esta Directiva</i> ) .....	3

INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2009/C 197/05	Lista de sociedades internacionales, especializadas en control y vigilancia (en lo sucesivo denominadas «sociedades de vigilancia»), autorizadas por los Estados miembros de conformidad con las normas establecidas en el anexo VI del Reglamento (CE) n° 800/1999 ( <i>Esta lista sustituye a la publicada en el DO C 222 de 30 de agosto de 2008, página 14</i> ) .....	4
2009/C 197/06	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público <sup>(1)</sup> .....	8

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión**

2009/C 197/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.5598 — Dragados/Pol-Aqua Group) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	9
---------------	--	---

OTROS ACTOS

**Comisión**

2009/C 197/08	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 .....	10
2009/C 197/09	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 .....	14

**Nota al lector** (véase página tres de cubierta)



<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE

## II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA  
UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.5563 — SHV/ERIKS)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2009/C 197/01)

El 31 de julio de 2009, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
  - en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32009M5563. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.
-

## IV

(Informaciones)

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA  
UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

20 de agosto de 2009

(2009/C 197/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,4243	AUD	dólar australiano	1,7124
JPY	yen japonés	134,11	CAD	dólar canadiense	1,5600
DKK	corona danesa	7,4436	HKD	dólar de Hong Kong	11,0398
GBP	libra esterlina	0,86380	NZD	dólar neozelandés	2,1055
SEK	corona sueca	10,1977	SGD	dólar de Singapur	2,0617
CHF	franco suizo	1,5169	KRW	won de Corea del Sur	1 777,50
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,3161
NOK	corona noruega	8,5955	CNY	yuan renminbi	9,7305
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,3320
CZK	corona checa	25,585	IDR	rupia indonesia	14 326,89
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	5,0228
HUF	forint húngaro	271,50	PHP	peso filipino	68,964
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	45,2200
LVL	lats letón	0,6993	THB	baht tailandés	48,462
PLN	zloty polaco	4,1520	BRL	real brasileño	2,6194
RON	leu rumano	4,2335	MXN	peso mexicano	18,2733
TRY	lira turca	2,1250	INR	rupia india	69,3710

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

**Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 2004/108/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética y por la que se deroga la Directiva 89/336/CEE**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(Publicación de títulos y referencias de normas armonizadas conforme a esta Directiva)

(2009/C 197/03)

La fecha de cese de la presunción de conformidad de la norma «EN 55022:1998 Equipos de tecnología de la información. Características de las perturbaciones radioeléctricas. Límites y métodos de medida [CISPR 22:1997 (Modificada)]» y sus modificaciones «A1:2000 a EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A1:2000)» y «A2:2003 a EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A2:2002)», establecida en una Comunicación de la Comisión publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 126 de 5 de junio de 2009, queda pospuesta al 1 de octubre de 2011.

---

**Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 1999/5/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre equipos radioeléctricos y equipos terminales de telecomunicación y reconocimiento mutuo de su conformidad**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(Publicación de títulos y referencias de normas armonizadas conforme a esta Directiva)

(2009/C 197/04)

La fecha de cese de la presunción de conformidad de la norma «EN 55022:1998 Equipos de tecnología de la información. Características de las perturbaciones radioeléctricas. Límites y métodos de medida [CISPR 22:1997 (Modificada)]» y sus modificaciones «A1:2000 a EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A1:2000)» y «A2:2003 a EN 55022:1998 (CISPR 22:1997/A2:2002)», establecida en una Comunicación de la Comisión publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 280 de 4 de noviembre de 2008, queda pospuesta al 1 de octubre de 2011.

---

## INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

### **Lista de sociedades internacionales, especializadas en control y vigilancia (en lo sucesivo denominadas «sociedades de vigilancia»), autorizadas por los Estados miembros de conformidad con las normas establecidas en el anexo VI del Reglamento (CE) n° 800/1999**

(Esta lista sustituye a la publicada en el Diario Oficial de la Unión Europea C 222 de 30 de agosto de 2008, página 14)

(2009/C 197/05)

#### **1. ASPECTOS GENERALES**

De conformidad con el artículo 16, apartado 1, letra b), y el artículo 16, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) n° 800/1999 de la Comisión <sup>(1)</sup>, las sociedades de vigilancia oficiales autorizadas por los Estados miembros están facultadas para expedir certificados de descarga e importación de los productos agrícolas que se benefician de una restitución por exportación a un tercer país o, como mínimo, certificados de llegada de esos productos a su destino en un tercer país.

Además, las sociedades de vigilancia autorizadas y controladas por un Estado miembro con arreglo a lo dispuesto en los artículos 16 *bis* a 16 *septies* del Reglamento (CE) n° 800/1999 o un organismo oficial del Estado miembro serán responsables de realizar los controles previstos en el artículo 3 del Reglamento (CE) n° 639/2003 de la Comisión (requisitos para la concesión de restituciones por exportación en relación con el bienestar de los animales vivos de la especie bovina durante su transporte).

La autorización y el control de las sociedades de vigilancia son responsabilidad de los Estados miembros.

La autorización concedida por un Estado miembro a una sociedad de vigilancia es válida en todos los demás Estados miembros. Es decir, que los certificados expedidos por las sociedades de vigilancia autorizadas pueden utilizarse en toda la Comunidad sin importar en qué Estado miembro esté situada la sede de la sociedad de vigilancia.

La Comisión publica periódicamente una lista actualizada de todas las sociedades de vigilancia autorizadas por los Estados miembros con el fin de informar a los exportadores comunitarios de productos agrícolas. **La lista adjunta se actualizó el 1 de julio de 2009.**

#### **2. AVISO**

Los servicios de la Comisión señalan a los exportadores lo siguiente:

- La inclusión de una sociedad de vigilancia en la lista no garantiza automáticamente que los certificados expedidos por ella sean aceptables; se pueden solicitar pruebas adicionales; se puede también constatar *a posteriori* que los certificados expedidos no son exactos,
- Una sociedad puede ser eliminada de la lista en cualquier momento. Antes de entrar en tratos con una de esas sociedades, convendría que el exportador verificara si la sociedad sigue estando autorizada dirigiéndose a las autoridades nacionales (véase el anexo X del Reglamento (CE) n° 800/1999),
- En caso de que un exportador esté interesado en obtener más información sobre una de estas sociedades, puede dirigirse a la autoridad nacional que la ha autorizado.

---

<sup>(1)</sup> DO L 102 de 17.4.1999, p. 11. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 671/2004 (DO L 105 de 14.4.2004, p. 5).

## ANEXO

**Lista de sociedades de vigilancia autorizadas por los Estados miembros****DINAMARCA**

Baltic Control Ltd Aarhus <sup>(1)</sup>  
Sindalsvej 42 B  
P.O. Box 2199  
8240 Risskov  
DANMARK  
Tel. +45 86216211  
Fax +45 86216255  
E-Mail: baltic@balticcontrol.com

Período de autorización: del 21.7.2008 al 20.7.2011

**ALEMANIA**

IPC HORMANN GMBH <sup>(1)</sup>  
Independent Product-Controlling  
Ernst-August-Straße 10  
29664 Walsrode  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 516160390  
Fax: +49 51616039101  
E-Mail: ipc@ipc-hormann.com

Período de autorización: del 1.4.2009 al 31.3.2012

Argos Control  
Warenprüfung GmbH  
Gustav-Meyer-Allee 26A  
13355 Berlin  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 302830573-0  
Fax +49 302830573-16  
E-Mail: Allgemein@argoscontrol.de

Período de autorización: del 1.6.2008 al 31.5.2011

**ESPAÑA**

SGS Espanola de Control S.A. <sup>(1)</sup>  
C/ Trespaderne, 29  
Edificio Barajas I  
(Bº del Aeropuerto)  
28042 Madrid  
ESPAÑA  
Tel. +34 913138000  
Fax +34 913138080  
<http://www.sgs.es>  
E-Mail: david.perez@sgs.com

Período de autorización: del 1.10.2008 al 31.9.2011 [respecto al Reglamento (CE) nº 800/1999] y del 22.12.2008 al 21.12.2011 [respecto al Reglamento (CE) nº 639/2003]

**FRANCIA**

Control Union Inspections France  
8 boulevard Ferdinand de Lesseps  
B.P. 4077  
76022 Rouen  
FRANCE  
Tel +33 232102100  
Fax +33 235718099  
E-Mail: qufrance@control-union.fr

Período de autorización: la autorización expiró; la concesión de una nueva autorización se encuentra en fase de examen

<sup>(1)</sup> Esta empresa está también autorizada a efectuar controles en terceros países según el Reglamento (CE) nº 639/2003 (bienestar de los animales vivos de la especie bovina durante su transporte).

**ITALIA**

SOCIETA SGS ITALIA SpA  
Sede legale: Via Gasparre Gozzi 1/A  
20129 Milano MI  
ITALIA  
Tel. +39 0273931  
Fax +39 0270124630  
<http://www.sgs.com>

Período de autorización: del 14.3.2008 al 13.3.2011

SOCIETA VIGLIENZONE ADRIATICA SpA  
Sede legale: Via della Moscova n. 38  
20121 Milano MI  
ITALIA  
<http://www.viglienzone.it>

Filiale di Ravenna: C.ne Piazza d'Armi, 130  
48100 Ravenna RA  
ITALIA  
Tel. +39 0544422242  
Fax +39 0544422330  
E-Mail: [controlli@viglienzone.it](mailto:controlli@viglienzone.it)

Período de autorización: del 14.2.2009 al 13.2.2012

SOCIETA BOSSI & C. — TRANSITI SpA  
Via D. Fiasella n. 1  
16121 Genova GE  
ITALIA  
Tel. +39 0105716-1  
Fax +39 010582346  
<http://www.bossi-transiti.it>  
E-Mail: [urveyor@bossi-transiti.it](mailto:urveyor@bossi-transiti.it)

Período de autorización: del 15.6.2007 al 14.6.2010

**PAÍSES BAJOS**

CONTROL UNION NEDERLAND <sup>(1)</sup>  
Jufferstraat, 9-15  
Postbus 22074  
3003 DB Rotterdam  
NEDERLAND  
Tel. +31 102823390  
Fax +31 104123967  
E-Mail: [netherlands@controlunion.com](mailto:netherlands@controlunion.com)

Período de autorización: del 1.11.2008 al 31.10.2011

SAYBOLT INTERNATIONAL B.V.  
Stoomloggerweg 12  
3133 KT Vlaardingen  
NEDERLAND  
Tel. +31 104609911  
Fax +31 104353600  
<http://www.saybolt.com>

Período de autorización: del 1.2.2007 al 31.1.2010

**POLONIA**

J.S. Hamilton Poland Ltd. Sp. z o.o.  
Ul. Świętojańska 134  
81-404 Gdynia  
POLSKA/POLAND  
Tel. +48 586607720  
Fax +48 586007721  
<http://www.hamilton.net.pl>

<sup>(1)</sup> Esta empresa está también autorizada a efectuar controles en terceros países según el Reglamento (CE) n° 639/2003 (bienestar de los animales vivos de la especie bovina durante su transporte).

Período de autorización: del 3.12.2007 al 3.12.2010

Polcarga International Sp. z o.o.  
Ul. Henryka Pobożnego 5  
70-900 Szczecin  
POLSKA/POLAND  
Tel. +48 914340211  
Fax +48 914882036  
<http://www.polcarga.pl>

Período de autorización: del 3.12.2007 al 3.12.2010

SGS Polska Sp. z o.o.  
Ul. Bema 83  
01-233 Warszawa  
POLSKA/POLAND  
Tel. +48 223292222  
Fax +48 223292220  
<http://www.sgs.pl>

Período de autorización: del 3.12.2007 al 3.12.2010

#### **FINLANDIA**

OY LARS KROGIUS AB <sup>(1)</sup>  
Vilhonvuorenkatu 11 B 10  
FI-00500 Helsinki  
SUOMI/FINLAND  
Puhelin +358 947636300  
Faksi +358 947636363  
<http://www.krogius.com>  
E-Mail: [average.finland@krogius.com](mailto:average.finland@krogius.com)

Período de autorización: del 15.5.2009 al 14.5.2012

#### **REINO UNIDO**

ITS TESTING SERVICES LTD (Intertek)  
Caleb Brett House  
734 London Road  
West Thurrock Grays  
Essex RM20 3NL  
UNITED KINGDOM  
Tel. +44 1708680200  
Fax +44 1708680262  
E-Mail: [mstokes@caleb-brett.com](mailto:mstokes@caleb-brett.com)

Período de autorización: del 4.4.2007 al 4.4.2010

---

<sup>(1)</sup> Esta empresa sólo está autorizada para expedir certificados a Rusia y Bielorrusia. Las autoridades finlandesas pueden proporcionar más información al respecto.

**Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) nº 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad**

**Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2009/C 197/06)

Estado miembro	Grecia
Ruta afectada	Atenas–Astipálea Atenas–Ikaria Atenas–Leros Atenas–Milos Salónica–Quíos Salónica–Samos Limnos–Mítilene–Quíos–Samos–Rodas Rodas–Kárpathos–Kasos–Sitía Alexandroupolis–Sitía Aktio–Sitía Atenas–Citera Atenas–Naxos Atenas–Paros Atenas–Kárpathos Atenas–Sitía Atenas–Skiathos Salónica–Corfú Rodas–Kos–Leros–Astipálea Corfú–Aktio–Cefalonia–Zante Atenas–Kálimnos Salónica–Kalamata Atenas–Skyros Salónica–Skyros Rodas–Kastelorizo
Periodo de validez del contrato	De 1 de octubre de 2009 a 30 de septiembre de 2013
Plazo de presentación de propuestas	77 días a partir de la fecha de publicación del anuncio de las obligaciones de servicio público (DO C 131 de 10.6.2009, p. 15).
Dirección de la que puede obtenerse gratuitamente el texto de la convocatoria y cualquier otra información o documentación relacionada con la licitación y con la obligación de servicio público	Hellenic Civil Aviation Authority Directorate General of Air Transport Air Transport and International Affairs Division Section II Vas. Georgiou 1 166 04 Elliniko GREECE Tel. +30 2108916149 / 2108916121 Fax +30 2108947132 Dirección web: <a href="http://www.hcaa.gr">http://www.hcaa.gr</a>

## V

*(Anuncios)*PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

## COMISIÓN

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.5598 — Dragados/Pol-Aqua Group)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2009/C 197/07)

1. El 13 de agosto de 2009, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Dragados S.A. («Dragados», España) perteneciente a Actividades de Construcción y Servicios, S.A. («ACS Group», España) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento del Consejo, de la totalidad de Przedsiębiorstwo Robót Inżynieryjnych «Pol-Aqua» S.A. («Pol-Aqua Group», Polonia) mediante oferta pública de adquisición presentada el 30 de julio de 2009.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - Dragados: construcción, actividades de dragado, obra civil, concesiones en carreteras y ferrocarriles,
  - Pol-Aqua Group: servicios de construcción en el sector de la ingeniería, tratamiento de aguas, carreteras y conducciones.
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 operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup>, 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 22964301 o 22967244) o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.5598 — Dragados/Pol-Aqua Group, a la siguiente dirección:

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

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

<sup>(2)</sup> 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) nº 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 197/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO****«CHIRIMOYA DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA-MÁLAGA»****Nº CE: ES-PDO-0005-0244-11.06.2002****DOP ( X ) IGP ( )**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino  
Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA  
Teléfono +34 913475394  
Fax +34 913475410  
Correo electrónico: sgcaae@mapya.es

**2. Agrupación:**

Nombre: Asociación de Productores y Elaboradores de Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga  
Dirección: Av. de Andalucía, 1  
18690 Almuñécar (Granada)  
ESPAÑA  
Teléfono +34 58632715  
Fax +34 58632961  
Correo electrónico: chirimoya@crchirimoya.org  
Composición: Productores/transformadores ( X ) Otros ( )

**3. Tipo de producto:**

Clase 1.6: Fruta, hortalizas y cereales frescos o transformados

**4. Pliego de condiciones:**

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

#### 4.1. Denominación del producto:

«Chirimoya de la Costa tropical de Granada-Málaga»

#### 4.2. Descripción:

Frutos del Chirimoyo (*Annona Cherimola Mill.*), tipo de piel Impresa, procedentes de la variedad local «Fino de Jete» destinados a consumo en fresco.

Las características del producto vienen dadas por las específicas de la variedad Fino de Jete, y moduladas por la influencia del medio geográfico, la Costa tropical de Granada-Málaga.

- Frutos con piel formada por escudetes lisos o ligeramente deprimidos sobre las aristas en el momento óptimo de la recolección, forma del fruto, redonda, ovoide, acorazonada o arriñonada, con tendencia simétrica respecto al eje peduncular.
- Color del fruto verde-claro en el punto óptimo de la recolección.
- Piel del fruto relativamente gruesa.
- Semillas encamisadas, esto es, encerradas en los capelos, con ello el desprendimiento no es directo.
- Sabor dulce elevado pero equilibrado con el sabor subácido, contenido en azúcares solubles superior a 17° Brix.
- La pulpa en el momento de la recolección de color blanco o blanco marfil.

Respecto a las categorías y tolerancias, se deberán ajustar a lo descrito en la Norma de Calidad vigente para chirimoyas. Sólo serán protegidas por la Denominación de Origen, las chirimoyas clasificadas como «Extra» y «I».

#### 4.3. Zona geográfica:

La zona de producción, acondicionamiento y envasado de las chirimoyas amparadas por la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga», está constituida por los terrenos ubicados en la comarca natural del mismo nombre, y que corresponde a los términos municipales siguientes:

Por la provincia de Granada: Motril, Vélez de Benaudalla, Los Guájares, Molvízar, Salobreña, Itrabo, Otívar, Lentej, Jete y Almuñécar.

Por la provincia de Málaga: Nerja, Frigiliana, Torrox, Algarrobo y Vélez-Málaga.

El acondicionamiento y envasado de la chirimoya en la zona geográfica se justifica porque la chirimoya es un fruto muy delicado y perecedero, cuya piel presenta una gran susceptibilidad a pardeamientos originados por daños mecánicos como roces, golpes, etc. La manipulación del producto debe realizarse con extremo cuidado desde la recolección manual en campo hasta el envasado del producto en los almacenes, que debe realizarse dentro en un período inferior a 24 horas. Queda rotundamente desautorizado el reenvasado del fruto y/o segundas manipulaciones del mismo.

#### 4.4. Prueba del origen:

Son elementos fundamentales que avalan el origen y la calidad del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

- Las chirimoyas de la variedad autorizada, procederán de plantaciones inscritas y situadas en la Zona de Producción.
- Las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas, serán las establecidas en el Pliego de Condiciones, las cuales estarán controladas para garantizar su cumplimiento.
- El producto se transportará y almacenará en centros hortofrutícolas inscritos y situados en la zona de producción, en condiciones que garanticen su óptima conservación.

- El acondicionamiento, envasado, presentación, expedición y conservación de las chirimoyas, estarán controladas por el Consejo Regulador.
- Se realizarán con determinada frecuencia, análisis físico-químicos y organolépticos para garantizar la calidad de los frutos.
- Sólo se envasarán y saldrán al mercado con la garantía de su origen avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, las chirimoyas que superen todos los controles a lo largo del proceso. El Consejo Regulador, entregará a la empresa comercializadora, el número de contraetiquetas correspondientes que estarán en función del producto entregado por el agricultor a ese centro de acondicionamiento y envasado del producto certificado, y del número de piezas de los envases.

#### 4.5. Método de obtención:

El cultivo del chirimoyo comienza como el de cualquier otro frutal, con su plantación. Esta, se inicia con una planta injertada. El material vegetal injertado corresponde a la variedad tradicionalmente implantada en la zona, esto es, Fino de Jete.

La densidad de plantación habitual en la zona oscila entre 160 y 200 árboles por hectárea.

Durante los 3-4 primeros años de vida del árbol, se va realizando la poda de formación. Una vez que la planta entra en producción a partir del 5º año, se lleva a cabo la poda de fructificación que será la que marque el índice productor de la planta. El momento óptimo para realizar la poda es el final de invierno.

La técnica de polinización manual, con la ayuda del hombre, se complementa con la polinización natural en aquellas zonas de la Costa Tropical de Granada-Málaga que presentan una polinización natural irregular o deficiente.

Si la fecundación es difícil, el chirimoyo tiene en cambio la ventaja de ser resistente a las plagas. La plaga principal del Chirimoyo es la denominada «mosca de la fruta» o «Mosca del Mediterráneo», (*Ceratitis Capitata Wied*). En menor proporción se encuentra los cócidos (*Cocus hesperidium* y *Pseudococcus citri*). Para su control se utiliza igualmente insecticidas autorizados.

Como enfermedades son frecuentes las podredumbres de cuello y raíces principales, debidas principalmente a *Armillaria mellea* y a *Rosellina necatrix* como consecuencias de exceso de humedad en el pié de la planta, por lo que se suele aconsejar descubrir el cuello de la planta y las raíces principales, raspando lo podrido hasta llegar a la madera sana y desinfectando con un fungicida autorizado.

A comienzos de primavera es normal dar una labor de arado al campo del chirimoyo, de unos quince centímetros de profundidad.

La cantidad de fertilizante se encuentra en función de una serie de factores tales como la fertilidad del suelo, sistema de riego, portainjerto, edad del árbol y especialmente la expectativa de cosecha.

En la zona se utilizan dos sistemas de riego bien diferenciados según que la plantación sea en ladera o en vega, es decir, riego localizado y a manta respectivamente.

La recolección del producto es totalmente manual. Una vez recolectadas las chirimoyas, el transporte hasta los centros de acondicionamiento y envasado, se realizará con el suficiente cuidado en el manejo para preservar las características del producto.

Tras la recepción de la chirimoya en los centros de acondicionamiento y envasado inscritos, se efectuará una clasificación por categoría.

La manipulación del producto debe realizarse con extremo cuidado desde la recolección en campo hasta el envasado del producto en los almacenes, que debe realizarse dentro en un período inferior a 24 horas. Queda rotundamente desautorizado el reenvasado del fruto y/o segundas manipulaciones del mismo.

#### 4.6. Vínculo:

La variedad «Fino de Jete» es el resultado de un proceso de selección natural con intervención humana sobre una especie traída del continente americano en el s. XVIII. Actualmente se cultiva exclusivamente en la Costa Tropical de Granada-Málaga.

Entre los criterios por los que fue seleccionada por los agricultores de la zona se encuentra: su elevado rendimiento productivo y seguro a lo largo de los años, hecho que es debido en gran parte a una biología perfectamente adaptada con el medio, color de la piel verde pálido que en parte es debido a las prácticas de cultivo, alta densidad de plantación, prácticas de poda y a la orografía escarpada y encajada de los valles intertropicales que provocan un sombreado en todo lo posible del fruto del sol.

Por otra parte, la piel de escudetes impresos (tipo Impresa), y de mayor grosor que otras variedades, facilita su manejo y el transporte disminuyendo la fragilidad del fruto ante daños mecánicos. A nivel organoléptico su sabor equilibrado entre el dulce y el subácido, que por otro lado está matizado por la condiciones climáticas de la zona, cuyos frutos maduran en verano, época de mayores temperaturas anuales, dando frutos que contienen mayores cantidades de azúcares solubles. Esta es una consecuencia de la ubicación de la zona de producción en un paralelo que corresponde a la zona templada del planeta, frente a las mayores zonas productoras del mundo en las que los frutos fructifican a lo largo de todo el año, debido a ubicarse en latitudes cercadas a los trópicos e incluso al ecuador.

Todas estas características conforman que la variedad «Fino de Jete» se comporte como un ecotipo perfectamente adaptado a las condiciones subtropicales particulares de la zona de producción de esta Denominación de Origen.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga»
Dirección:	Av. Juan Carlos I, Ed. Estación, Apdo. de Correos 648 18690 Almuñécar (Granada) ESPAÑA
Teléfono	+34 958635865
Fax	+34 958639201
Correo electrónico:	chirimoya@crchirimoya.org

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Chirimoya de la Costa Tropical Granada-Málaga, cumple la norma EN 45011 de acuerdo a la normativa vigente.

#### 4.8. Etiquetado:

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga».

Cualquier tipo de envase en que se expida la chirimoya amparada por la Denominación de Origen, irá provisto de contraetiquetas numeradas, que serán expedidas por el Consejo Regulador, y se colocarán en los almacenes inscritos, y siempre de forma que no permitan una nueva reutilización.

Las contraetiquetas numeradas se utilizarán tanto para la categoría Extra y I.

---

**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**

(2009/C 197/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de registro con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**

«COLLINE PONTINE»

**CE Nº: IT-PDO-0005-0499-28.09.2005**

**DOP ( X ) GP ( )**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
 Dirección: Via XX Settembre 20  
 00187 Roma RM  
 ITALIA  
 Teléfono: +39 0646655104  
 Fax: +39 0646655306  
 Correo electrónico: sacco7@politicheagricole.it

**2. Agrupación:**

Nombre: Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina  
 Dirección: Via Don Minzoni  
 04100 Latina LT  
 ITALIA  
 Teléfono: +39 0773668957  
 Fax: +39 0773668957  
 Correo electrónico: aspollatina@libero.it  
 Composición: Productores/transformadores ( X ) otros ( )

**3. Tipo de producto:**

Clase 1.5. — Materias grasas — Aceite de oliva virgen extra

**4. Pliego de condiciones:**

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

**4.1. Nombre:**

«Colline Pontine»

**4.2. Descripción:**

Aceite de oliva virgen extra. Características físicas y químicas:

---

EVALUACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

---

Acidez total expresada en ácido oleico: inferior o igual a 0,6 gr por cada 100 gr de aceite

---

Índice de peróxidos: igual o inferior a 12

---

Valor de polifenoles: superior a 100 mg/kg

---

Ácido oleico: igual o superior a 72 %

---

PERFIL ORGANOLÉPTICO: color entre verde intenso y amarillo con reflejos dorados.

El color se debe al periodo de recolección de la aceituna del cultivar Itrana, que, gracias a la maduración «escalonada», puede comenzar en noviembre y llegar al 31 de enero del año siguiente. Este rasgo de la variedad permite a los productores y transformadores del aceite de oliva virgen extra «Colline pontine» programar la recolección de la aceituna en función de los distintos factores estacionales (condiciones meteorológicas, abundancia de frutos en los olivares).

El aceite de oliva virgen extra «Colline pontine» se caracteriza por un aroma afrutado de aceituna verde entre mediano e intenso, con un regusto de almendra y notas típicas de fragancia a hierba; el aroma típico es a tomate (verde). De ligero a mediano el amargor y el sabor picante.

DESCRIPTORES ORGANOLÉPTICOS	MEDIANA
Defectos	0
Sabor afrutado de oliva	4-7
Amargor	3-5
Sabor picante	3-5
Tomate	3-6

El aceite de oliva virgen extra «Colline pontine» DOP debe obtenerse de las siguientes variedades de olivo:

- «Itrana»: del 50 % al 100 %,
- «Frantoio» y «Leccino»: hasta el 50 %,
- Otras variedades: hasta un máximo del 10 %.

#### 4.3. Zona geográfica:

La zona de producción de la denominación de origen protegida «Colline pontine» ocupa el territorio administrativo de algunos municipios de la provincia de Latina situados en la región del Lacio y en concreto:

Aprilia, Bassiano, Campodimele, Castelforte, Cisterna di Latina, Cori, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Maenza, Minturno, Monte San Biagio, Norma, Priverno, Prossedi, Roccaforte, Rocca Massima, Rocca-secca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Spigno Saturnia, Terracina.

#### 4.4. Prueba del origen:

Cada una de las fases del proceso de producción es objeto de supervisión y se exige que se documenten las entradas y salidas de productos. De este modo y mediante la elaboración de listas, gestionadas por el organismo de control, para la inscripción de las parcelas catastrales en las que tiene lugar el cultivo, de los olivicultores, almazareros y embotelladores, y la notificación a dicha estructura de las cantidades producidas se garantiza la trazabilidad del producto. Todas las personas, físicas o jurídicas inscritas en las correspondientes listas han de someterse a la supervisión de la estructura de control conforme a lo dispuesto en el pliego de condiciones y en el respectivo plan de control.

#### 4.5. Método de obtención:

El pliego de condiciones prevé que para la gestión del suelo han de realizarse labores mecánicas superficiales también de utilidad para el control de las malas hierbas. Está permitido el recubrimiento herbáceo y la escarda química. La protección fitosanitaria debe efectuarse conforme a los métodos definidos en los programas de ataque químico progresivo con el fin de reducir al mínimo o de eliminar los residuos de plaguicidas en las aceitunas. La producción no puede exceder los 100 kg por olivo. La recolección de la aceituna se debe realizar manual o mecánicamente con la condición de que durante la operación no permanezcan los frutos en la tierra. En cualquier caso han de utilizarse redes y queda prohibida la recogida de aceitunas caídas al suelo de manera natural. La recolección se efectúa al comienzo del enero y termina el 31 de enero. Está prohibido también el uso de productos químicos para provocar o estimular la abscisión de la aceituna. El transporte debe efectuarse en envases perforados y lavables. Se permite el uso de envases de acero inoxidable o de otros materiales lavables aptos para usos alimentarios siempre que las aceitunas en ellos contenidas se transformen en el mismo día.

De cualquier modo, la molienda debe llevarse a cabo en el plazo de 48 horas a partir de la recogida. Está terminantemente prohibido el uso de coadyuvantes químicos, biológicos o mecánicos (talco) permitiéndose únicamente para la extracción los procedimientos mecánicos y físicos, que son los únicos adecuados para producir un aceite que conserve, lo más fielmente posible, las características originales del fruto. Se separan las hojas y ramas de las olivas y se procede a lavarlas para eliminar posibles residuos de plaguicidas o sustancias extrañas. El batido se hará a la temperatura máxima de 33 °C de la pasta de aceitunas durante un máximo de 50 minutos. Está prohibido el método de transformación denominado de «repaso» y, asimismo, el empleo de productos químicos o biológicos o el uso de talco en la fase de extracción. El rendimiento máximo de aceite no puede exceder del 27 % del peso de las aceitunas. Está permitida la obtención del aceite de oliva virgen extra de la DOP «Colline pontine» mediante métodos ecológicos. Los recipientes en los que se envasa el aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida «Colline pontine» para su comercialización tienen que ser de vidrio oscuro, cerámica o lámina metálica inoxidable, de una capacidad no superior a 5 litros, sellados y etiquetados con la composición según la normativa y con la etiqueta que se describe más adelante y tener una capacidad no superior a los 5 litros. Se admiten los envases monodosis de lámina metálica de aluminio y otros materiales sintéticos adecuados permitidos por la ley, de una capacidad de 10 ml; en los mismos figura la información establecida por las normas vigentes junto con un número de serie asignado por el organismo de control. El cultivo de las aceitunas, además de la extracción y el embotellado del aceite «Colline pontine», debe tener lugar en la zona de producción descrita en el punto 4.3 a fin de reducir los riesgos de deterioro y la pérdida de calidad organoléptica en las fases de extracción, almacenamiento y certificación; los riesgos de deterioro cualitativo del producto, provocados por una posible exposición a la luz, el calor y el oxígeno del aire, aumentan considerablemente con el traslado del productos fuera de la zona de producción.

#### 4.6. Vínculo:

El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida «Colline pontine» posee características y propiedades que le son propias, que se deben al territorio y, sobre todo, al cultivar Itrana, que en ningún otro lugar tiene tanta difusión y que en el terreno de cultivo señalado en el punto 4.3 asume características cualitativas particulares que dan al aceite de oliva virgen extra «Colline pontine» un gusto organoléptico marcado y peculiar.

Este aceite puede definirse con el calificativo de «armonioso» por una sinergia favorable excepcional y por su calidad y homogeneidad; de ello que goce de gran aceptación entre un amplio abanico de consumidores.

En la zona de producción definida en el punto 4.3 los suelos son calcáreos, por lo general compactos, y pertenecen al cretáceo superior; a menudo poseen un estrato cultivable débil y son sumamente permeables y áridos a lo largo de gran parte del año. El clima, de tipo mediterráneo, se caracteriza por temperaturas suaves en invierno que rara vez descienden por debajo de los cero grados. El cultivo del olivo predomina en las colinas de la provincia pontina (Latina), en una franja que se extiende casi sin interrupción desde el territorio de Rocca Massima y Cori hacia el sureste hasta los municipios de Minturno y Castelforte, lindando con la provincia de Nápoles.

La variedad de aceituna Itrana, conocida también como Oliva di Gaeta, Trana, Oliva Grossa y Cicerone es la predominante en la zona de producción del aceite «Colline pontine», constituyendo por sí sola el 70 % de las plantas cultivadas. Entre la variedad Itrana y el territorio definido existe un vínculo particular y original: el sinónimo Oliva di Gaeta denota el origen más antiguo del cultivo de esta variedad, posteriormente difundida desde la zona de Gaeta, Itri y Formia al Estado Pontificio Romano, y por tanto a toda la zona montañosa y de colinas de la provincia de Latina. La difusión permanente del cultivar Itrana por este territorio es, por tanto, resultado de siglos de cultivo del olivo; por el ya secular aprecio como aceituna de mesa de parte del producto (oliva di Gaeta), la Itrana está catalogada también como tal: el realidad, desde el punto de vista agronómico, a causa sobre todo de su envero escalonado, la recolección de estas aceitunas es tardía.

El tipo de terreno, su inclinación predominante, el clima y la composición de las variedades contribuyen a definir el carácter principal del aceite de oliva virgen extra «Colline pontine»: el equilibrio y la armonía; la variedad Itrana, de hecho, cuando se cultiva en otras zonas italianas de producción presenta diferente composición en cuanto a acidez y cantidad de polifenoles y las correspondientes características de amargor y sabor picante, como confirman también estudios recientes efectuados en la región del Lacio [Arsial Lazio, I.S.O.L. — Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura Sez. di Spoleto y la Università degli Studi di Roma «La Sapienza» dentro del programa Regional para la mejora de la calidad del aceite, financiado por la Unión Europea con arreglo al Reglamento (CE) n° 2407/2001].

El aceite de oliva virgen extra «Colline pontine» posee un sabor propio afrutado, herbáceo más o menos intenso, con un tono amargo y picante bien dosificado y equilibrado así como un aroma único de tomate verde que no se halla en otros territorios, sean o no limítrofes.

Estas características quedan demostradas por varios reconocimientos nacionales e internacionales de la calidad, que se remontan a 1872, además de numerosos testimonios históricos. Las condiciones edafoclimáticas y las variedades dan al aceite una armonía de rasgos organolépticos que lo hacen único. En la provincia pontina, y en especial en los olivares de la franja de colinas somontanas donde se encuentra la zona de producción, la oleicultura está tan profundamente arraigada en el tejido social que ha condicionado durante siglos el desarrollo del territorio y con él la vida de las poblaciones que han venido sucediéndose con el tiempo, repercutiendo también en la economía de la zona, casi exclusivamente basada en la producción oleícola. El clima es templado y propicio al olivo, los terrenos delimitados en la zona de producción son montañosos o somontanos e incluyen algunos con estructura que va de rocosa a pedregosa o suelta, adosados al sistema orográfico de los montes Lepini, Ausoni y Aurunci. Los terrenos son inclinados y están expuestos al sur-sureste, hacia el mar. De hecho, el sistema orográfico constituye una terraza inclinada hacia el mar a lo largo de sus buenos 100 km siendo, por tanto, uno de los territorios más extensos en cuanto a homogeneidad y condiciones geográficas de Italia. Los olivares se caracterizan desde hace siglos por la notable presencia de la variedad Itrana, que abunda en el Lacio: sólo en la provincia de Latina es tanta su importancia que en los olivares de las localidades de Sonnino e Itri constituye el 90 % del patrimonio de plantas. Los árboles se desarrollan bien a pesar de hallarse en un relieve poco propicio dados los grandes desniveles.

El Estado de la Iglesia, amén de dedicar especial interés a la cuestión de los terrenos pantanosos, concedía, mediante un edicto que aún se conserva en el Archivo Histórico de Latina, una prima de 10 escudos por cada 100 olivos plantados, de manera que en 1786 se plantaron 48 901 hectáreas. También en el catastro del siglo XVIII se confirma la importante difusión de la oleicultura. El Estado italiano fomentó siempre la oleicultura local protegiéndola de las vicisitudes comerciales y favoreció la participación del producto en distintas exposiciones. Durante el periodo de desecación de los pantanos, el aceite producido en el territorio siguió cobrando valor con la participación en diversos acontecimientos y muestras internacionales. En la época de la autarquía, a pesar de la falta de intercambios comerciales con el extranjero, se diseñó una política de inversiones también en la oleicultura, según las técnicas más actualizadas del momento divulgadas por las cátedras ambulantes de agricultura.

#### 4.7. Estructura de control:

El organismo de control designado es un organismo privado.

Nombre:	3A-PTA
Dirección:	Fraz. Pantalla 06050 Todi PG ITALIA
Teléfono	+39 07589572224
Fax	+39 0758957257
Correo electrónico:	certificazione@parco3a.org
Sitio web:	<a href="http://www.parco3a.org">http://www.parco3a.org</a>

#### 4.8. Etiquetado:

Los recipientes deben estar dotados de un sistema de cierre que pierda su integridad tras la primera utilización. El nombre de la denominación de origen protegida «Colline pontine» debe figurar en la etiqueta en letras mayúsculas indelebles, de una colorimetría de amplio contraste respecto a la de la etiqueta, de modo que pueda distinguirse del conjunto de las indicaciones que aparecen en la misma. En la etiqueta debe figurar la mención «Colline pontine» en caracteres mayores que los demás de la etiqueta y contraetiqueta. La mención «D.O.P. denominazione d'origine protetta» debe aparecer inmediatamente por debajo del nombre geográfico «Colline pontine», del mismo tamaño que dicho nombre. Se permite el uso verídico de nombres, razones sociales o logotipos privados siempre y cuando no tengan carácter laudatorio y no puedan inducir a engaño al consumidor. El uso de nombres de explotaciones, plantaciones o fincas y su localización territorial, así como la referencia a la elaboración en la explotación o en la empresa olivarera situadas en la zona de producción, está permitido sólo si el producto se ha obtenido exclusivamente a partir de aceitunas recogidas en los olivares de la explotación. Es preceptivo indicar en el frente de la etiqueta la campaña de producción de las aceitunas. Está permitida la referencia al aceite obtenido mediante métodos ecológicos. El logo de la denominación de origen «Colline pontine», cuyas características e índices colorimétricos se describen con detalle en el

pliego de condiciones, lo forman tres columnas de estilo dórico, en amarillo y en perspectiva. Sobre ellas figura una ramita de aceitunas de color gris-verde de mayor tamaño que las columnas. Al fondo se aprecian colinas rodeadas por un contorno circular con la denominación «Colline Pontine». La imagen simboliza las civilizaciones prerromanas y la secuencia de los tres sistemas montañosos Lepini, Ausoni y Aurunci. El logo puede separarse de la etiqueta siempre que quede en el mismo lado que ésta.







## AVISO

El 21 de agosto de 2009 se publicará en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 197 A el «Catálogo común de variedades de especies de plantas hortícolas — Quinto suplemento a la vigesimoséptima edición integral».

Los suscriptores del Diario Oficial podrán obtener de forma gratuita tantos ejemplares y versiones lingüísticas de este Diario Oficial como hayan suscrito. Se les ruega que devuelvan la orden de pedido adjunta debidamente cumplimentada, indicando el número de suscriptor (código que aparece a la izquierda de cada etiqueta y que comienza por: O/...). La gratuidad y la disponibilidad se garantizan durante un año a partir de la fecha de publicación del Diario Oficial en cuestión.

Los interesados no suscritos pueden encargar, previo pago, este Diario Oficial en nuestras oficinas de venta (véase [http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_es.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_es.htm)).

Este Diario Oficial —al igual que todos los Diarios Oficiales (L, C, C A, C E)— puede consultarse gratuitamente en el sitio Internet: <http://eur-lex.europa.eu>

---

## ORDEN DE PEDIDO

**Oficina de Publicaciones de la  
Unión Europea**  
Servicio de Suscripciones  
2, rue Mercier  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG  
Fax +352 2929-42752

Mi número de suscripción es el siguiente: O/... .

Les ruego me hagan llegar ... ejemplar(es) gratuito(s) del **Diario Oficial C 197 A/2009**, al cual (a los cuales) tengo derecho de acuerdo con las condiciones de mi suscripción.

Nombre y apellidos: .....

Dirección: .....

.....

Fecha: ..... Firma: .....

## 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](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>**