

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 238



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

52° año

3 de octubre de 2009

Número de información

Sumario

Página

### II Comunicaciones

#### COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

##### Comisión

2009/C 238/01	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 <sup>(1)</sup> .....	1
2009/C 238/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) <sup>(1)</sup> .....	4
2009/C 238/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5594 — TNT Post Holding Deutschland/Georg von Holtzbrinck/JVS) <sup>(1)</sup> .....	4

### IV Informaciones

#### INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

##### Comisión

2009/C 238/04	Tipo de cambio del euro .....	5
---------------	-------------------------------	---

ES

<u>Número de información</u>	<u>Sumario (continuación)</u>	<u>Página</u>
2009/C 238/05	Anuncio de aplicación del Programa marco para la innovación y la competitividad (2007-2013) — Mecanismo de garantía para las PYME innovadoras y de rápido crecimiento (MIC) — Lista de países participantes <sup>(1)</sup> .....	6

## V Anuncios

### PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

#### Comisión

2009/C 238/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.5574 — IPIC/OMV/NOVA) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

### OTROS ACTOS

#### Comisión

2009/C 238/07	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios .....	8
2009/C 238/08	Publicación de una solicitud de modificación 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 .....	14
2009/C 238/09	Anuncio relativo a una solicitud con arreglo al artículo 30 de la Directiva 2004/17/CE — prórroga del plazo — Solicitud procedente de un Estado miembro .....	18



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

## II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA  
UNIÓN EUROPEA

## 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 238/01)

Fecha de adopción de la decisión	28.1.2009
Número de referencia de ayuda estatal	N 437/08
Estado miembro	Francia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Aide au projet Nano 2012
Base jurídica	régime N 269/07 «Fonds de Compétitivité des entreprises»
Tipo de medida	Ayuda individual
Objetivo	Investigación y desarrollo
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 457 millones EUR
Intensidad	40 %
Duración	Hasta el 31.12.2012
Sectores económicos	Sector industrial
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi — Direction générale des entreprises (DGE) Le Bervil 12 rue Villiot 75012 Paris FRANCE
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/state\\_aids\\_texts\\_es.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_es.htm)

Fecha de adopción de la decisión	13.7.2009
Número de referencia de ayuda estatal	N 629/08
Estado miembro	Reino Unido
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Carbon Reduction Commitment (CRC)
Base jurídica	Part 3 of the Climate Change Act 2008
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Protección del medio ambiente, Ahorro de energía
Forma de la ayuda	Transacciones en condiciones no de mercado
Presupuesto	Gasto anual previsto 660 millones GBP; Importe total de la ayuda prevista 7 260 millones GBP
Intensidad	—
Duración	1.10.2011-1.10.2021
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Department of Energy and Climate Change, Ergon House Horseferry Road London SW1P 2AL UNITED KINGDOM
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/state\\_aids\\_texts\\_es.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_es.htm)

Fecha de adopción de la decisión	8.7.2009
Número de referencia de ayuda estatal	N 250/09
Estado miembro	Alemania
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Gesundheitsforschung — Forschung für den Menschen
Base jurídica	Jährliche Haushaltsgesetze — Einzelplan 30 für den Geschäftsbereich des Ministeriums für Bildung und Forschung, Kapitel 3005, Titel 68503 und 68504
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Investigación y desarrollo
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 613 millones EUR
Intensidad	—

Duración	Hasta el 30.6.2011
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 53175 Bonn 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/state\\_aids\\_texts\\_es.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_es.htm)

---

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.5540 — Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2009/C 238/02)

El 4 de septiembre 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 32009M5540. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.5594 — TNT Post Holding Deutschland/Georg von Holtzbrinck/JVS)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2009/C 238/03)

El 28 de septiembre 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 alemán 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 32009M5594. 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>****2 de octubre de 2009**

(2009/C 238/04)

**1 euro =**

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,4537	AUD	dólar australiano	1,6838
JPY	yen japonés	129,95	CAD	dólar canadiense	1,5856
DKK	corona danesa	7,4449	HKD	dólar de Hong Kong	11,2664
GBP	libra esterlina	0,91720	NZD	dólar neozelandés	2,0358
SEK	corona sueca	10,2490	SGD	dólar de Singapur	2,0583
CHF	franco suizo	1,5107	KRW	won de Corea del Sur	1 707,07
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,2356
NOK	corona noruega	8,4470	CNY	yuan renminbi	9,9234
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,2580
CZK	corona checa	25,454	IDR	rupia indonesia	14 021,41
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	5,0581
HUF	forint húngaro	268,65	PHP	peso filipino	68,368
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	43,9119
LVL	lats letón	0,7083	THB	baht tailandés	48,655
PLN	zloty polaco	4,2438	BRL	real brasileño	2,6046
RON	leu rumano	4,2770	MXN	peso mexicano	20,0138
TRY	lira turca	2,1806	INR	rupia india	69,4100

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

**Anuncio de aplicación del Programa marco para la innovación y la competitividad (2007-2013)****Mecanismo de garantía para las PYME innovadoras y de rápido crecimiento (MIC)****Lista de países participantes****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2009/C 238/05)

Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Alemania, Estonia, Grecia, España, Francia, Irlanda, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia, Reino Unido.

Países del Espacio Económico Europeo (EEE): Islandia, Liechtenstein, Noruega.

Países candidatos: Croacia, Antigua República Yugoslava de Macedonia, Turquía.

Países de los Balcanes occidentales: Montenegro, Serbia.

(Referencias: anuncio 2007/C 226/02, publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 226 el 26.9.2007, página 2, y anuncio 2007/C 302/09, publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 302 el 14.12.2007, página 8).

---



## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

## COMISIÓN

## Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.5574 — IPIC/OMV/NOVA)

## Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2009/C 238/06)

1. El 25 de septiembre 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 las empresas Petroleum Investment Company («IPIC», Emiratos Árabes Unidos) y OMV Aktiengesellschaft («OMV», Austria) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento del Consejo, de la empresa NOVA Chemicals Corporation («NOVA», Canadá) mediante la adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - IPIC: empresa de inversión centrada en el refinado de petróleo y en las redes afines de servicios y de distribución en las fases ascendentes y descendentes,
  - OMV: prospección y producción petrolífera, refinado y distribución de derivados de los hidrocarburos, industria petroquímica, prospección, producción y distribución de gas,
  - NOVA: etileno, polietileno y coproductos químicos y energéticos, polímeros a base de estireno.
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.5574 — IPIC/OMV/NOVA, a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
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 8, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios**

(2009/C 238/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

**REGLAMENTO (CE) Nº 509/2006 DEL COSEJO****«TRADITIONALLY FARMED GLOUCESTERSHIRE OLD SPOTS PORK»****Nº CE: UK-TSG-007-0024.13.02.2004****1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante:**

Nombre: The Gloucestershire Old Spots Pig Breeders' Club  
Dirección: Freepost (GL442)  
Cirencester  
Gloucestershire  
GL7 5BR  
UNITED KINGDOM  
  
Tel. +44 1285860229  
Fax +44 1285860229  
Dirección electrónica: mail@oldspots.org.uk

**2. Estado miembro o tercer país:**

Reino Unido

**3. Pliego de condiciones del producto:****3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse [artículo 2 del Reglamento (CE) nº 1216/2007]:**

«Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork»

**3.2. Indíquese si el nombre:**☐ Es específico por sí mismo.☒ Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio.

La característica específica de la especialidad «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» es fruto de una raza tradicional no mejorada y de unos métodos de explotación y producción tradicionales que confieren a la carne de porcino sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas particulares.

3.3. *Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006:*

☒ Registro con reserva de nombre.

☐ Registro sin reserva de nombre.

Si bien en el nombre de esta especialidad figura la palabra «carne», el registro se aplica a todos los productos derivados del cerdo, como el tocino, los embutidos, los jamones, etc.

3.4. *Tipo de producto:*

Clase 1.1 — Carne fresca

3.5. *Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1. [artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]:*

La especialidad «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» se caracteriza por las cualidades siguientes:

- mayor espesor de grasa,
- menores dimensiones de los músculos,
- color de los músculos menos pálido (más oscuro),
- mayor retención de humedad en la estructura muscular durante la congelación y la cocción,
- mayor terneza y jugosidad,
- un perfil del aroma diferente,

cuando se compara con la carne de cerdo producida de manera convencional.

Estos datos cuentan con el aval de estudios realizados para comparar las características físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas principales de la «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» con las de la carne procedente de razas porcinas «modernas» y transformada en mataderos industriales. De este modo se ha podido comparar objetivamente carne de porcino producida de manera tradicional a partir de animales de una raza «antigua» con carne de porcino «moderna» producida de manera convencional como la que normalmente adquieren los consumidores.

Los aspectos cualitativos de la canal y de la carne de los animales de la raza «Gloucestershire Old Spots» y de razas modernas se han evaluado teniendo en cuenta el color de los músculos, el pH, la anchura y profundidad de los músculos, el espesor de la grasa, el tiempo de cocción, las pérdidas por congelación y cocción y la calidad sensorial (nutricional). Asimismo se ha evaluado la calidad nutricional de los músculos teniendo presente su composición de ácidos grasos. La carne de cerdo «Gloucestershire Old Spots» presenta un músculo *longissimus* de menores dimensiones y un espesor de grasa mayor que la de los cerdos criados de manera convencional. Ambos tipos de carne tienen un pH muscular parecido, si bien en la procedente de cerdos «Gloucestershire Old Spots» el color de los músculos es más oscuro y las pérdidas por congelación y cocción son menores. El tiempo necesario para alcanzar una temperatura interna de 72 °C durante la cocción es mayor en el caso de la carne de «Gloucestershire Old Spots» que en el de la carne de porcino «moderna». Por otro lado, en una evaluación comparativa de unas chuletas de cerdo «Gloucestershire Old Spots» y otras de cerdo «moderno», el jurado de degustación consideró que tanto la textura (terneza) y jugosidad como el aroma de las primeras merecían mayor puntuación. Por último, el aroma anormal suele ser mayor tratándose de carne de «Gloucestershire Old Spots», lo que indica la existencia de un perfil del aroma diferente en este caso.

Los valores pertinentes de la carne de cerdo «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» son los siguientes:

Características físicas

Color

Valores medios en el envasado en aire:

Claridad                      53,9

Índice de rojo                7,33

Índice de amarillo 6,67

Cromaticidad 9,94

Tono 42,31

Espesor del tejido

Valores medios:

Anchura del músculo 86,6 mm

Profundidad del músculo 46,3 mm

Espesor de la grasa (sin piel) 11,5 mm

#### Características químicas

Contenido de grasa en el músculo y composición de ácidos grasos

Relación entre la grasa poliinsaturada y la grasa saturada (relación P:S) Valor medio de 0,60

Los cortes de cerdo habituales son: chuleteros y trozos de chuletero, por ejemplo, chuletas, pernils, paletas, costillares y panceta, sin excluir diversas variantes locales, como «Bath Chaps», etc. Se denomina «Bath Chap» a la carrillada de un cerdo, deshuesada, mantenida en salmuera y cocida. Entre los productos derivados de la carne «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» cabe citar el tocino, los embutidos, los jamones, etc.

#### 3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1216/2007]:

La carne «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» debe proceder de cerdos de raza «Gloucestershire Old Spots». Estos cerdos deben ser registrados como animales de raza pura por la British Pig Association o por cualquier otra organización de criadores que lleve un libro genealógico de porcinos «Gloucestershire Old Spots» y deben ser autorizados por un organismo público de acuerdo con la normativa pertinente.

Con el fin de ajustarse al pliego de condiciones correspondiente a la denominación «Traditionally Farmed», los productores y transformadores debe cumplir los requisitos siguientes.

#### Alimentación

«Traditionally Farmed» significa que los cerdos se han criado desde el nacimiento hasta el sacrificio en un entorno que les permite crecer a un ritmo natural, lo que hace que disminuya el aumento diario de peso vivo y que se incremente el número de días que transcurren hasta el momento del sacrificio. Con este fin los cerdos se alimentan, desde el destete hasta el momento del sacrificio, con piensos de un contenido proteínico más bajo (entre un 15 y un 18 % de proteínas con ácidos grasos esenciales, entre ellos la lisina), complementados, en caso necesario, con frutas y hortalizas, pulpa de remolacha azucarera, etc. La alimentación se realiza de modo que se evite la formación de niveles excesivos de tocino dorsal. En concreto, los cerdos «Gloucestershire Old Spots» alimentados de esta forma producen unos niveles de tocino dorsal de 12-16 mm, medidos en P2. Por su parte, los cerdos criados de manera comercial reciben en general una dieta mixta cuyo contenido en proteínas oscila entre un 18 y un 22 % y cabe esperar que sus niveles de tocino dorsal sean inferiores (5-8 mm).

Con este régimen alimenticio, la edad de los cerdos al alcanzar el peso necesario para la producción de carne (55-61 kg de peso muerto) es de 180 días (mínimo 160), frente a los 140-165 días de los cerdos comerciales. Este periodo extra que transcurre antes de alcanzarse el peso final explica en parte que la carne adquiera mayor aroma y succulencia.

#### Entorno

El entorno en el que se crían los cerdos también influye en la calidad nutricional. Los cerdos pueden criarse en lugar abierto o en interiores a condición de que se cumplan los requisitos siguientes.

#### Cría en lugar abierto

La carga ganadera del cerdo «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» deberá ser de 15-20 hembras por hectárea. Todas las camadas deben mantenerse separadas junto a sus madres hasta que hayan sido marcadas con vistas a su identificación de conformidad con las normas establecidas a tal efecto por la British Pig Association o su equivalente. Esas normas disponen que ambos progenitores deben ser animales registrados de raza «Gloucestershire Old Spots»; las normas imponen también que

los cerdos, al alcanzar las ocho semanas de edad o incluso antes, deben mezclarse con otros cerdos, que deben haber sido notificados al nacer («Birth Notified» o primera fase del proceso de registro) y que deben llevar permanentemente en las orejas una marca con su número de registro.

La carga ganadera de los cerdos de engorde entre el destete y el sacrificio deberá ser como máximo de 100 animales por hectárea.

Todos los cerdos criados en lugar abierto deberán tener acceso a una zona cubierta o a la sombra que sea adecuada, así como a baños de lodo, baños o duchas. En invierno, los cerdos deberán tener acceso a un terreno seco dentro del recinto.

#### Cría en interiores

Los edificios, bien ventilados y con paredes laterales que pueden estar abiertas al exterior, deben proporcionar a los cerdos protección contra las condiciones meteorológicas adversas y deben recibir suficiente luz natural para poder observar a los cerdos sin dificultad. Por la comodidad y el bienestar de los animales no están permitidos los suelos de listones. Además, los cerdos deben disponer en todo momento de camas amplias y limpias.

Cada cerdo deberá disponer del espacio mínimo siguiente:

20-30 kg p/v: 0,35 m<sup>2</sup>

30-50 kg p/v: 0,50 m<sup>2</sup>

50-85 kg p/v: 0,65 m<sup>2</sup>

Los cerdos deberán disponer de camas limpias y secas y tener acceso a una fuente de agua limpia en todo momento.

#### Zootecnia

La medicación deberá mantenerse en un nivel mínimo o evitarse, a menos que sea absolutamente necesario. La única excepción es la lucha contra las plagas de parásitos.

No está permitido cortar la cola ni los dientes de los cerdos.

Destete: en circunstancias normales, a los 42 días como mínimo; periodo recomendado, 56 días.

#### Transporte

Los porcinos amparados por la denominación «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» deben transportarse directamente desde la explotación al lugar del sacrificio en vehículos en que no haya cerdos de otras explotaciones.

Los cerdos acabados deben transportarse al matadero a razón de 200 kg/m<sup>2</sup>.

#### Del matadero al comercio minorista

El sacrificio se realiza en mataderos pequeños para reducir el estrés al mínimo.

Las canales de porcino «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots» deben permanecer «colgadas» sin deshuesar durante tres o cuatro días tras el sacrificio.

Si se abre la canal antes de que transcurra ese periodo los músculos suelen sufrir distorsiones, lo que puede dar lugar a un empleo deficiente de las técnicas de carnicería y a una posible falsa sensación de dureza en el producto final.

La carne «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» procede de cerdos criados del modo que se ha descrito, lo que la hace apta para utilizar con ella métodos de manipulación y carnicería tradicionales. La conformación y los niveles de grasa de la canal pueden presentar variaciones considerables debido principalmente a las líneas genealógicas individuales y al modo de acabado de los animales que utilizan los diferentes productores.

Estas variaciones obligan al carnicero a sopesar qué líneas de corte debe seguir para obtener de la carne una presentación y un valor óptimos. Así, por ejemplo, el tamaño de la panceta en relación con el lomo puede variar considerablemente, al igual que las proporciones de la carne desde la paletilla.

Los cortes finales de la carne de cerdo «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots» son los mismos que los de la carne de cerdo comercial (chuleteros y trozos de chuletero, por ejemplo, chuletas, perniles, paletas, costillares y panceta), si bien la calidad de la presentación dependerá considerablemente de la decisión que tome el carnicero. De ahí que no convenga transformar la carne de cerdo «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots» según unas líneas de producción de tipo industrial.

La venta de esta carne de cerdo resulta óptima si se efectúa entre cuatro y nueve días después del sacrificio.

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1216/2007 de la Comisión]:*

El carácter específico de la especialidad «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» es fruto de:

- una raza tradicional no mejorada y de unos métodos de explotación y producción tradicionales que confieren a la carne de porcino sus propiedades fisicoquímicas y organolépticas particulares.

*Método de producción tradicional*

El régimen de cría no intensiva utilizado reduce los niveles de estrés de los cerdos. El régimen de alimentación y el entorno en el que se produce la cría permiten a los animales crecer con más lentitud. El sacrificio se lleva a cabo en mataderos pequeños y las canales deben madurar sin deshuesar entre 3 y 4 días. La fase final de preparación de la carne para la venta al consumidor depende de la pericia y del buen criterio del transformador.

*Propiedades fisicoquímicas y organolépticas*

Apariencia de la carne: más oscura que la carne de cerdo producida de manera convencional y con menor variación del PH del músculo; ello es debido a que los cerdos no sufren estrés antes del sacrificio.

Mediciones de los músculos y de la grasa, tiempo de cocción, pérdidas por congelación y cocción: de acuerdo con estudios llevados a cabo recientemente, en la carne «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» la anchura y profundidad de los músculos es menor y el espesor del tocino dorsal es mayor que en la carne de porcino convencional. Estos resultados son coherentes con los de estudios anteriores, de acuerdo con los cuales tales características son consecuencia de la utilización de una raza de cerdo no mejorada en la que la selección del contenido magro de la canal es menor que en el caso de las razas modernas.

Análisis sensorial: la carne de cerdo «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» obtuvo una puntuación más elevada que la carne de cerdo convencional en lo tocante a textura (terneza) y jugosidad, debido a su mayor capacidad para la retención de humedad en los músculos. La terneza de la carne también se ve influida por el tiempo de acondicionamiento. Además, según el jurado de degustación que intervino en el estudio, la carne de «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» presenta un perfil del aroma diferente.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]:*

La explotación de esta raza, originaria del valle del río Severn, donde se crió de manera tradicional como cerdo casero durante muchos años, se produjo en Berkeley Vale (Gloucestershire).

Se cree que esta raza ha evolucionado a partir de la raza no mejorada Berkshire y del cerdo original de Gloucester. Hacia 1780, William Marshall al referirse en «The Rural Economy of Gloucestershire» a los cerdos del Vale of Gloucester dice que «a los animales altos, largos y blancos, pertenecientes a la raza que tal vez había predominado anteriormente en esta isla, se les sigue considerando aquí la «verdadera raza de Gloucestershire». Alcanzan un gran tamaño. En la actualidad, las especies predominantes son la Berkshire y un cruce de estas dos razas». Hay pruebas de que la especie porcina «Old English Bacon Pig» (en la actualidad, «British Saddleback») sufrió una cierta selección. Por su parte, H. D. Richardson, en el artículo «The Pig, Its Origins and Varieties», describe el cerdo de Gloucester en los términos siguientes: «de constitución robusta y muy prolíficos, son animales rentables por su carne, más que por el tocino. Son buenos cerdos de engorde y se dice, asimismo, que su carne es de primera calidad».

Gloucestershire era famoso por el queso y los manzanares. Los cerdos «Gloucestershire Old Spot» medraban gracias a los subproductos de estos dos sectores y los transformaban en proteínas valiosas. Según el folclore de la zona, las manchas negras de los cerdos son los moretones que producen las manzanas al caerles encima. Para celebrar el éxito de esta raza y de sus atractivas cualidades, hay bares, mesones e incluso una cerveza que llevan su nombre.

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico [artículo 4, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]:*

La certificación de la especialidad «Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork» lleva aparejado lo siguiente:

- inspecciones para evaluar toda la cadena de producción, desde las explotaciones de cría o de cebo: los controles abarcarán el examen de las facturas que obren en poder de los carniceros y correspondientes a la carne en canal recibida de los criadores, para confirmar o comprobar el origen de la carne y garantizar que se están aplicando los procedimientos correctos. A todo cerdo de la raza «Gloucestershire Old Spots» cuyo nacimiento se haya notificado se le deberá colocar la marca auricular con arreglo a las normas de la British Pig Association (BPA) o a unas normas equivalentes. El primer control tendrá como finalidad comprobar que la numeración de las marcas auriculares de las canales recibidas del matadero es la misma que la de los cerdos suministrados por el productor y que coincide con los datos de los registros en línea pertinentes. Los carniceros deberán clasificar y mantener separada la carne en las cámaras de refrigeración y los mostradores. En caso de que se retire la cabeza en el matadero por algún motivo, la marca impresa en el lomo del cerdo deberá permitir conocer el criador del que procede la canal,
- inspección de la documentación de la sociedad de criadores pertinente,
- controles *in situ* para garantizar la utilización del método de producción exigido: alimentación, carga ganadera, zootecnia y transporte,
- controles para comprobar la conformidad con las normas de calidad establecidas en lo concerniente al peso, a las canales, a las características, etc. Estos controles deberán abarcar las principales características físicas, químicas y microbiológicas de la carne enumeradas en la descripción del producto,
- controles para garantizar la trazabilidad desde el matadero hasta los puntos de venta al por menor.

4. **Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones:**

4.1. *Nombre y dirección:*

Nombre: Product Authentication Inspectorate Limited  
Dirección: Rowland House  
65 High Street  
Worthing  
W. Sussex  
BN11 1DN  
UNITED KINGDOM  
  
Tel. +44 1903237799  
Fax +44 1903204445  
Dirección electrónica: enquiries@thepaigroup.com

☐ Público    ☒ Privado

Este organismo de inspección privado se ajusta a los principios de la norma EN 45011.

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u organismo:*

La autoridad de inspección se ocupa de la comprobación del pliego de condiciones en su totalidad.

**Publicación de una solicitud de modificación 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 238/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de modificación con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 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.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**Solicitud de modificación en virtud del artículo 9**

**«SPRESSA DELLE GIUDICARIE»**

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

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Apartados del pliego de condiciones afectados por la modificación:**

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☐ Método de obtención
- ☐ Vínculo
- ☐ Etiquetado
- ☐ Requisitos nacionales
- ☐ Otros (especifíquense)

**2. Tipo de modificación:**

- ☒ Modificación del documento único o de la ficha resumen
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se ha publicado ni el documento único ni el resumen
- ☐ Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- ☐ Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

**3. Modificación (o modificaciones):**

**3.1. Descripción del producto:**

La modificación se refiere al aumento del porcentaje de grasa de la materia seca que «de un mínimo del 29 % a un máximo del 39 %» pasa a «de un mínimo del 33 % a un máximo del 43 %», para dar una imagen más exacta de la realidad actual de la producción de este queso. Conviene precisar que estos porcentajes modificados no alteran en modo alguno las características cualitativas y organolépticas del producto.



### 3.2. Prueba del origen:

Se ha modificado el artículo 4 del pliego de condiciones referente a la prueba del origen introduciendo aspectos relacionados con la trazabilidad dado que, cuando se reconoció la DOP «Spresa delle Giudicarie», este artículo sólo contenía las referencias históricas.

Así, se han suprimido los cuatro últimos párrafos del artículo 6 del pliego de condiciones en vigor titulado «Elementos que acreditan el vínculo con el entorno», dado que se referían a la prueba del origen, que se ha incorporado al artículo 4.

En concreto, el penúltimo párrafo del artículo 6 del pliego de condiciones en vigor que dispone que «los nombres de los que se ocupan del corte en porciones se inscriben en un registro», se traslada íntegramente al artículo 4 del pliego de condiciones modificado. Esta modificación no supone ningún cambio respecto a la versión del pliego de condiciones que sirvió de base para el reconocimiento ni vincula las actividades de corte en porciones y de envasado a la zona delimitada.

#### DOCUMENTO ÚNICO

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

#### «SPRESSA DELLE GIUDICARIE»

Nº CE: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

IGP ( ) DOP ( X )

#### 1. Denominación:

«Spresa delle Giudicarie»

#### 2. Estado miembro o tercer país:

Italia

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

##### 3.1. Tipo de producto (anexo II):

Clase 1.3. Quesos

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

En el momento de su despacho al consumo, el queso de la DOP «Spresa delle Giudicarie» se presenta como una pasta semicocida, compacta, de forma cilíndrica, con canto recto o ligeramente convexo, y corteza de color gris oscuro u ocre oscuro. La pasta, especialmente elástica en el producto «joven», es de color blanco o paja claro y presenta ojos dispersos de tamaño pequeño o medio. El sabor, que varía de suave a pronunciado, tiende a adquirir en el transcurso de la maduración un gusto amargo apenas perceptible. El peso varía entre 7 y 10 kg, el diámetro entre 30 y 35 cm, y la altura del canto entre 8 y 11 cm. El porcentaje de materia grasa de la sustancia seca varía de un mínimo del 33 % a un máximo del 43 %. El contenido en humedad, por su parte, presenta valores incluidos entre un 32 % y un 40 % para el tipo «joven», y entre un 28 % y un 38 % para el producto «curado», siendo los períodos mínimos de curado, respectivamente, de tres y seis meses.

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

La DOP «Spresa delle Giudicarie» es un queso producido con leche cruda de vacas de las razas Rendena (autóctona), Bruna, Grigio Alpina, Frisona y Pezzata Rossa. La leche debe proceder de dos o tres ordeños sucesivos y desnatarse parcialmente mediante la retirada de la nata superficial.

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

Las vacas se alimentan con heno de prado permanente, en el que predominan las gramíneas. Se excluye de la producción de «Spresa delle Giudicarie» la leche obtenida de vacas alimentadas exclusivamente a base de hierba o productos ensilados de cualquier tipo.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben seguirse en la zona geográfica definida:*

A fin de garantizar la calidad, la trazabilidad y el control, las operaciones de producción y transformación de la leche y el tratamiento del queso hasta el término de la maduración deben efectuarse en el territorio de producción delimitado en el punto 4.

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

—

3.7. *Normas específicas de etiquetado:*

El queso se identifica mediante la indicación DOP «Spresa d Giudicarie», que figura uno o más veces sobre el canto y que se imprime por medio de moldes en caracteres de dimensiones superiores a las de cualquier otra posible indicación puesta sobre el producto. El número o el código de referencia de la quesería y el lote de producción se indican mediante una marca prevista a tal efecto. El queso puede venderse entero o cortado en porciones y siempre debe llevar las marcas identificativas indicadas anteriormente y las posibles referencias al tipo de queso: «joven» o «curado».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona de producción de la D.O.P. «Spresa delle Giudicarie» corresponde al territorio de los valles Giudicarie, Chiese, Rendena y Ledro e incluye los municipios siguientes de la provincia de Trento: Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fivè, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena y Zuclo.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción se limitaba anteriormente a pequeñas extensiones del Valle del Chiese y del Valle Rendena pero, con el tiempo, se ha extendido poco a poco a todo el territorio del Valle Giudicarie y de Valle di Ledro, sin llegar nunca a abarcar otras zonas del Trentino o la provincia contigua de Brescia. Este territorio, definido como la zona de producción del «Spresa d Giudicarie», presenta características visibles propias, ya sea por su relieve montañoso, su flora, su clima — típicamente alpino con inviernos fríos y secos y veranos relativamente frescos y lluviosos — y sus tradiciones, usos y costumbres, debidas en gran parte al modo de vida agrícola y pastoril. La flora es especial, ya que se caracteriza por la presencia de numerosas especies autóctonas de los Alpes, que crecen en las rocas, pero también y sobre todo en los pastos y los prados de montaña, favorecidos por este clima particular y las abundantes precipitaciones, a veces de nieve.

5.2. *Especificidad del producto:*

El queso «Spresa delle Giudicarie» se distingue de otros por su sabor, que va de suave a pronunciado, con un gusto ligeramente amargo que varía con el curado, y por la consistencia de la pasta, especialmente elástica en el producto «joven».

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 zona de producción del «Spresa d Giudicarie» presenta características visibles propias, ya sea por su relieve montañoso, su flora, su clima — típicamente alpino con inviernos fríos y secos y veranos relativamente frescos y lluviosos — y sus tradiciones, usos y costumbres, debidas en gran parte al modo de vida agrícola y pastoril.

La flora es especial, ya que se caracteriza por la presencia de numerosas especies autóctonas de los Alpes, que crecen en las rocas, pero también y sobre todo en los pastos y los prados de montaña, favorecidos por este clima particular y las abundantes precipitaciones, a veces de nieve.

Por todo ello, el queso producido a partir de la leche de la zona geográfica delimitada y mediante prácticas fieles y constantes transmitidas en el tiempo posee unas características organolépticas específicas, que se expresan en sabores y aromas bien definidos. El «Spressa delle Giudicarie» se asocia en el recuerdo a un modo de producción casero y tradicional, que hasta hace poco tenía su razón de ser en la economía local y en los hábitos alimenticios típicos de la gente de la comarca de Giudicarie, que datan de tiempos muy antiguos.

La producción de queso, su papel importante en la alimentación y su contribución a la economía local han sido factores decisivos para la permanencia en la zona de importantes grupos de población, impidiendo el nefasto fenómeno de la despoblación de las comarcas de montaña.

Según las estimaciones más recientes, la producción del queso «Spressa delle Giudicarie» asciende a un poco más de 24 000 quesos, obtenidos a partir de 2,7 millones de litros de leche procedente de 150 explotaciones ganaderas.

Las primeras referencias históricas se remontan a tiempos muy antiguos como muestra la «Regola di Spinale e Manez» de 1249. Más recientemente, se menciona el queso Spressa en el «Urbario» de Marini, que cita, para los años 1915 y 1916, el «Spressa da polenta» como un queso típico.

Cabe citar también, entre otras referencias, las extraídas de las facturas y libros de cuentas del Caseificio di Coltura di Ragoli, municipio incluido en el territorio delimitado en el punto 4, en los cuales figura la lista de los productos y precios de venta del Spressa para los años 1926 a 1934.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación de la denominación de origen protegida «Spressa delle Giudicarie» en la «Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Serie Generale n. 221 de 22 de septiembre de 2006».

El texto completo del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente enlace:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio (<http://www.politicheagricole.it>) y pinchando después en «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

---

**Anuncio relativo a una solicitud con arreglo al artículo 30 de la Directiva 2004/17/CE — prórroga del plazo****Solicitud procedente de un Estado miembro**

(2009/C 238/09)

A fecha de 8 de julio de 2009, la Comisión ha recibido una solicitud con arreglo al artículo 3, apartado 4, de la Directiva 2004/17/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 31 de marzo de 2004, sobre la coordinación de los procedimientos de adjudicación de contratos en los sectores del agua, de la energía, de los transportes y de los servicios postales <sup>(1)</sup>.

La presente solicitud, procedente de la República Italiana, se refiere a ciertos servicios financieros [véase el artículo 6, apartado 2, letra c), cuarto guión, de la Directiva 2004/17/CE] prestados en ese país. La solicitud ha sido objeto de publicación en el DO C 168 de 21.7.2009, p. 19. El plazo inicial expira el 9 de octubre de 2009.

Habida cuenta de que los servicios de la Comisión necesitan obtener información adicional y examinarla, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 30, apartado 6, segunda frase, el plazo del que dispone la Comisión para tomar una decisión acerca de la presente solicitud queda prorrogado tres meses.

Por consiguiente, el plazo final expirará el 9 de enero de 2010.

---

<sup>(1)</sup> DO L 134 de 30.4.2004, p. 1.







## 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.

Prevía 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>**



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea  
2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

ES