

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 77



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

53° año
26 de marzo de 2010

Número de información Sumario Página

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES QUE PROCEDAN DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2010/C 77/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5535 — Renesas Technology/NEC Electronics) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV *Información*

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2010/C 77/02	Tipo de cambio del euro	2
--------------	-------------------------------	---

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

V Dictámenes

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2010/C 77/03	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.5797 — State Street Corporation/Intesa Sanpaolo Servizi Transazionali/Sanpaolo Bank) ⁽¹⁾	3
2010/C 77/04	Comunicación del Gobierno francés relativa a la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos (Anuncio relativo a la solicitud de autorización exclusiva para la investigación de yacimientos de hidrocarburos líquidos o gaseosos denominada «Permis de Dormans») ⁽¹⁾	4

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2010/C 77/05	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	6
2010/C 77/06	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
2010/C 77/07	Publicación de la solicitud de reconocimiento de un término tradicional prevista en el artículo 33 del Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión	15
2010/C 77/08	Publicación de la solicitud de reconocimiento de un término tradicional prevista en el artículo 33 del Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión	16
2010/C 77/09	Publicación de la solicitud de reconocimiento de un término tradicional prevista en el artículo 33 del Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión	17
2010/C 77/10	Comunicación a la atención de las personas añadidas a la lista mencionada en los artículos 2, 3 y 7 del Reglamento (CE) n° 881/2002 del Consejo por el que se imponen determinadas medidas restrictivas específicas dirigidas contra determinadas personas y entidades asociadas con Usamah bin Ladin, la red Al-Qaida y los talibanes, en virtud del Reglamento (UE) n° 262/2010 de la Comisión	18



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES QUE PROCEDAN DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.5535 — Renesas Technology/NEC Electronics)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2010/C 77/01)

El 2 de diciembre 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 32009M5535. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.
-

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

25 de marzo de 2010

(2010/C 77/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3356	AUD	dólar australiano	1,4619
JPY	yen japonés	123,44	CAD	dólar canadiense	1,3590
DKK	corona danesa	7,4417	HKD	dólar de Hong Kong	10,3662
GBP	libra esterlina	0,89440	NZD	dólar neozelandés	1,8817
SEK	corona sueca	9,6650	SGD	dólar de Singapur	1,8765
CHF	franco suizo	1,4280	KRW	won de Corea del Sur	1 525,82
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	9,8925
NOK	corona noruega	8,0770	CNY	yuan renminbi	9,1183
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,2630
CZK	corona checa	25,363	IDR	rupia indonesia	12 173,12
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	4,4302
HUF	forint húngaro	263,73	PHP	peso filipino	60,906
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	39,5415
LVL	lats letón	0,7074	THB	baht tailandés	43,260
PLN	zloty polaco	3,8880	BRL	real brasileño	2,3952
RON	leu rumano	4,0633	MXN	peso mexicano	16,7264
TRY	lira turca	2,0545	INR	rupia india	60,7700

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

V

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

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto COMP/M.5797 — State Street Corporation/Intesa Sanpaolo Servizi Transazionali/Sanpaolo Bank)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2010/C 77/03)

1. El 19 de marzo de 2010, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa State Street Corporation, («STT», EE.UU.) adquiere de Banca Intesa Sanpaolo S.p.A. el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de Intesa Sanpaolo Servizi Transazionali S.p.A. (Italia) y Sanpaolo Bank s.a. (Luxemburgo), mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - grupo STT: prestación de una gama completa de servicios relacionados con los valores a inversores individuales e institucionales a nivel mundial,
 - Intesa San Paolo Servizi Trasnazionali S.p.A. y Sanpaolo Bank s.a.: servicios de custodia global y de administración de fondos para clientes institucionales y, en menor medida, individuales situados en Italia y en Luxemburgo.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la propuesta 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), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.5797 — State Street Corporation/Intesa Sanpaolo Servizi Transazionali/Sanpaolo Bank, a la siguiente dirección:

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

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

Comunicación del Gobierno francés relativa a la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos ⁽¹⁾

(Anuncio relativo a la solicitud de autorización exclusiva para la investigación de yacimientos de hidrocarburos líquidos o gaseosos denominada «Permis de Dormans»)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 77/04)

Mediante solicitud con fecha de 18 de septiembre de 2009, la empresa Concorde Energy LLC, con sede social en 1537 Bull Lea Road, Suite 200, Lexington KY 40511, UNITED STATES, ha solicitado, por una duración de cuatro años, una autorización exclusiva para la investigación de yacimientos de hidrocarburos líquidos o gaseosos denominada «Permis de Dormans», referida a una superficie de aproximadamente 952,05 km² situada en parte del territorio de los departamentos de Aisne y Marne.

El perímetro que abarca esta autorización está constituido por los arcos de meridiano y de paralelo que enlazan sucesivamente los vértices definidos a continuación por sus coordenadas geográficas, siendo el meridiano de origen el de París; las coordenadas se expresan en grados centesimales.

Vértice	Longitud	Latitud
A	1,4 gr E	54,7 gr N
B	1,7 gr E	54,7 gr N
C	1,7 gr E	54,5 gr N
D	1,8 gr E	54,5 gr N
E	1,8 gr E	54,3 gr N
F	1,52 gr E	54,3 gr N
G	1,52 gr E	54,33 gr N
H	1,47 gr E	54,33 gr N
I	1,47 gr E	54,35 gr N
J	1,44 gr E	54,35 gr N
K	1,44 gr E	54,36 gr N
L	1,42 gr E	54,36 gr N
M	1,42 gr E	54,37 gr N
N	1,4 gr E	54,37 gr N
O	1,4 gr E	54,5 gr N
P	1,3 gr E	54,5 gr N
Q	1,3 gr E	54,6 gr N
R	1,4 gr E	54,6 gr N

Presentación de solicitudes y criterios de adjudicación de la autorización

Los titulares de la solicitud inicial y de las de concurso deberán cumplir las condiciones necesarias para la concesión de la autorización, definidas en los artículos 4 y 5 del Decreto n° 2006-648, de 2 de junio de 2006, relativo a los títulos mineros y a los títulos de almacenamiento subterráneo (*Journal officiel de la République française* de 3 de junio de 2006).

Las empresas interesadas pueden presentar una solicitud de concurso, en el plazo de noventa días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio, de conformidad con el procedimiento resumido en el «Anuncio para la obtención de títulos mineros de hidrocarburos en Francia», publicado en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* C 374, de 30 de diciembre de 1994, página 11, y establecido mediante el Decreto n° 2006-648, de 2 de junio de 2006, relativo a los títulos mineros y a los títulos de almacenamiento subterráneo (*Journal officiel de la République française* de 3 de junio de 2006).

⁽¹⁾ DO L 164 de 30.6.1994, p. 3.

Las solicitudes de concurso se dirigirán al ministro responsable de la minería, cuya dirección se indica más abajo. Las decisiones sobre la solicitud inicial y sobre las de concurso se adoptarán en el plazo de dos años a partir de la fecha de recepción por las autoridades francesas de la solicitud inicial, es decir, el 18 de septiembre de 2011 a más tardar.

Condiciones y requisitos sobre el ejercicio de la actividad y su cese

Se invita a los solicitantes a remitirse a los artículos 79 y 79.1 del Código minero y al Decreto n° 2006-649, de 2 de junio de 2006, relativo a los trabajos de minería, a los trabajos de almacenamiento subterráneo y a la policía de minas y de almacenamientos subterráneos (*Journal officiel de la République française* de 3 de junio de 2006).

Podrá obtenerse información complementaria en el «Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer»: Direction générale de l'énergie et du climat, Direction de l'énergie, Sous-direction de la sécurité d'approvisionnement et nouveaux produits énergétiques Grande Arche — Paroi Nord, 92055 La Défense Cedex, FRANCE, tel. +33 140819529;

Las disposiciones reglamentarias antes mencionadas pueden consultarse en *Légifrance*: <http://www.legifrance.gouv.fr>

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2010/C 77/05)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«SEGGIANO»

N° CE: IT-PDO-0005-0561-30.10.2006

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Seggiano»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.).

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

El aceite de oliva virgen extra «Seggiano» debe obtenerse exclusivamente de olivares en los que al menos el 85 % de los olivos pertenezcan al cultivar «Oливаstra Seggianese», cuyas características físico-químicas y organolépticas son las siguientes:

Acidez máxima total expresada en ácido oleico, en peso:: no superior al 0,50 %

Peróxidos: valor máximo 12.

K232: máx. 2,20.

K270: máx. 0,20.

Polifenoles totales: valor superior a 200 ppm.

Tocoferoles totales: valor igual o superior a 100 ppm.

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

Porcentaje de ácidos grasos insaturados: igual o superior al 78 %.

Color: del verde con tonos amarillos al dorado.

Olor: afrutado fresco, limpio y neto de aceituna, con notas herbáceas de alcachofa y aromas secundarios de fruta blanca.

Sabor: limpio y neto, con notas herbáceas que realzan los tonos olfativos, sabor amargo y picante bien equilibrado.

Mediana del atributo frutado: superior a 2.

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

—

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

—

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

El cultivo de los olivos y las operaciones de molturación de las aceitunas destinadas a la elaboración del aceite de oliva virgen extra «Seggiano» deben tener lugar exclusivamente dentro de la zona geográfica de producción.

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

El aceite de oliva virgen extra «Seggiano» se ha de elaborar dentro de la zona geográfica de producción para impedir que el transporte a granel ocasione su deterioro y la pérdida de sus peculiares características.

Hoy en día es notorio que la causa más importante de deterioro del aceite de oliva virgen extra es el oxígeno o, de manera más general, la aireación, motivo por el cual se establecen medidas muy específicas para garantizar la conservación del aceite, prohibiéndose trasvases y transportes que provocarían irremediablemente la aireación, y por ende la oxidación, del aceite.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

La etiqueta debe incluir obligatoriamente las siguientes indicaciones: el nombre de la denominación de origen protegida «Seggiano», la mención «DOP» o «Denominazione di Origine Protetta» y el logotipo, constituido por la forma estilizada de una aceituna inscrita en un arco de círculo, a su vez inscrito en otro círculo concéntrico, cuya abertura se completa con el texto «Seggiano D.O.P.».



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción del aceite de oliva virgen extra «Seggiano» abarca los siguientes municipios de la provincia de Grosseto: Arcidosso, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano, Semproniano y parte del municipio de Castell'Azzara. La zona del municipio de Castell'Azzara incluida en la zona de producción está claramente delimitada por el río Fiora y las carreteras provinciales n^{os} 4 y 34.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción del aceite de oliva virgen extra «Seggiano» se extiende por la parte sudoccidental del Monte Amiata (1 738 m sobre el nivel del mar), montaña de origen volcánico de la Toscana meridional. Esta parte periférica del relieve se caracteriza por la presencia difusa de rocas consistentes que en las demás laderas del volcán no existen o asoman de forma muy limitada. Tal característica se debe a la presencia de dos promontorios de menor altura, el Monte Labbro (1 193 m sobre el nivel del mar) y el Monte Civitella (1 107 m sobre el nivel del mar). La geología de esta zona geográfica se caracteriza por la superposición de la masa volcánica del Monte Amiata, que se formó en el Plioceno tardío y el Cuaternario, sobre una zona de terrenos sedimentarios. Las características climáticas de la zona geográfica se ven influidas tanto por la cercanía del Monte Amiata como por la proximidad del Mar Tirreno. La temperatura anual media oscila entre los 12,3 °C registrados en la estación de Santa Fiora, para la zona de mayor altitud, y los 13,4 °C registrados en la estación de Manciano, para las zonas más bajas. El clima es húmedo, con una pluviosidad superior a los 1 000 mm anuales y con precipitaciones de nieve, muy variables de año en año tanto en intensidad como en frecuencia. Con todo, la nieve no suele cuajar debido a la exposición de la vertiente.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El aceite de oliva virgen extra «Seggiano» es un aceite delicado del que inmediatamente se desprende un olor afrutado fresco y neto de aceituna, con notas herbáceas de alcachofa y aromas secundarios de fruta blanca. Algunas peculiaridades típicas y constantes de este aceite exaltan sus propiedades nutricionales incluso por encima de las organolépticas, en particular sus especiales cualidades antioxidantes (los llamados compuestos menores, que suponen aproximadamente el 2 % de su composición). Destacan asimismo la abundancia de polifenoles, cuyo contenido puede alcanzar los 450 mg por litro y la preponderancia (en torno al 83 %-84 %) de ácidos grasos insaturados en relación con los ácidos grasos saturados.

El aceite producido en el territorio de la DOP «Seggiano», derivado de la variedad «Oливаstra Seggianese», presenta un mayor contenido de ácidos grasos insaturados (ácidos palmitoleico, oleico, linoleico, linolénico y eicosenoico) y también de ácido esteárico, con respecto a los aceites producidos en el resto del territorio de la provincia.

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):*

Las características químicas, físicas y organolépticas del aceite de oliva virgen extra «Seggiano» están íntimamente ligadas a la estrecha relación entre el cultivar y el territorio. La influencia directa del clima frío del Monte Amiata y la proximidad histórica de los olivos a las montañas han dado lugar a la implantación y consolidación en este territorio del cultivar «Oливаstra Seggianese».

El olivo es uno de los elementos característicos de este territorio y la implantación de su cultivo en esta vertiente obedece a un clima benigno, al benéfico influjo del mar y a la mayor insolación, así como a la actividad humana, que ha construido literalmente el terreno agrario de estos valles compensando los desniveles con terrazas y adecuando un terreno excesivamente pedregoso con labores de roturación a mano. En este territorio se ha implantado a lo largo de los siglos un cultivar local, denominado «Oливаstra Seggianese», que se caracteriza por su gran resistencia al frío. Tal característica no es sólo una mera curiosidad biológica, sino que constituye la especificidad que vincula este tipo de planta al territorio. Este genotipo, que se ha ido consolidando a lo largo de los siglos, ha sido el único capaz de resistir las fuertes heladas e intensísimas nevadas, tanto invernales como primaverales, que fueron sucediéndose en el pasado. El cultivar nació en este territorio y representa la práctica totalidad del patrimonio olivícola de la zona.

Por otra parte, documentos históricos de 1550 resaltan la importancia del olivo en la economía del territorio, pues en ellos se imponían multas a quienes arrancaran o cortaran un olivo. A lo largo del siglo XVIII se fueron plantando cada vez más olivos debido a la posibilidad de comercializar el producto. Hay documentos y testimonios de la época que describen los cambios y transformaciones del territorio que se iban produciendo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse:

— en el sitio de Internet siguiente: 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 sitio del Ministerio (<http://www.politicheagricole.it>) y clicando 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]».

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

(2010/C 77/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК» (GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK)

Nº CE: BG-IGP-0005-0732-10.12.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Горнооряховски суджук» (Gornooryahovski Sudzhuk)

2. Estado miembro o tercer país:

República de Bulgaria

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.2: Productos a base de carne (cocidos, salados, ahumados, etc.)

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

El salchichón «Gornooryahovski sudzhuk» es un producto compacto, crudo, seco, de larga conservación, fabricado con tripas naturales rellenas de carne picada de vacuno. Se destina al consumo directo.

Por fuera, tiene una membrana limpia, lisa y sin manchas, defectos ni asperezas indebidas, que se adhiere estrechamente al embutido, sin condensación de la grasa ni formación de cavidades en su parte inferior. Un moho seco, blanco y en polvo cubre su superficie, sin penetrar en el producto. El salchichón tiene forma cilíndrica aplanada y doblada en forma de herradura. Sus extremidades se cierran con un nudo y van atadas entre sí con una cuerda. El producto mide entre 35 y 40 cm de longitud y 40 mm de diámetro. Es sólido, elástico y presenta la misma consistencia en los extremos y en el centro. Su corte transversal ofrece una superficie elíptica con una textura uniforme y grano fino. La carne del embutido no presenta cavidades, ni tendones, ni nervios. El embutido es estriado y de un color que puede variar entre el rojo y el marrón oscuro, como es normal tratándose de vacuno. La grasa es blanca. La carne no presenta un anillo periférico oscuro ni una decoloración gris en el interior de la superficie de corte. El sabor es característico, agradable, picante, ligeramente salado y sin regustos extraños.

El aroma es característico, con matices intensos que reflejan la combinación peculiar de especias vegetales: pimienta negra, comino y ajedrea.

Características físicas y químicas:

El contenido en agua no supera un 45 % del peso total.

El contenido en grasa de la materia seca no sobrepasa el 65 %.

La sal común no excede del 4,5 % de la masa global; los nitritos no superan los 50 mg por kg; pH ≤ 6 y ≥ 5,1; y

aW ≤ 0,88.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

Carne de vacuno fresca de reses sanas y bien alimentadas de una edad de 18 meses en el momento del sacrificio.

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

No existen requisitos específicos sobre la calidad de los piensos o restricciones en cuanto al origen de tales piensos.

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

La producción del salchichón «Gornooryahovski Sudzhuk» se hace en las condiciones típicas de la zona de Gorna Oryahovitsa y recurre a los conocimientos tradicionales de la población local. Las fases de la producción que deben llevarse a cabo en la zona de Gorna Oryahovitsa son las siguientes.

Preparación de la materia prima principal: la carne utilizada para producir los salchichones de Gornooryahovski Sudzhuk no debe tener una temperatura superior a los 5 °C. La carne se corta en trozos de unos 100-150 gramos de peso cada uno. Luego se pica en una máquina con una rejilla en forma de riñón, al tiempo que se extraen los tendones para que los tejidos conjuntivos no superen el 10 %.

Embutido y moldeado del salchichón: la tripa natural se aclara con agua corriente para retirar la sal. Luego se deja a remojo hasta que recupera su elasticidad. El relleno se embute en la tripa bajo presión. Tras su embutido, la tripa se somete a una torsión a lo largo de su eje a intervalos de 45 cm, antes de cortarse con un cuchillo en el lugar de la torsión. Los cortes así obtenidos se moldean a mano: los extremos se anudan fuertemente, se atan mediante un cordel y se retira el exceso de embutido de las extremidades. Las salchichas se cuelgan una detrás de otra por los lazos del cordel en barras de madera sobre carritos.

Curado: Se realiza en secaderos, donde los salchichones cuelgan de barras de madera en anaqueles a una temperatura de 22-25 °C y una humedad atmosférica comprendida entre el 100 y el 85 % durante unas 48 horas, con ventilación constante, hasta que la carne del embutido se endurece y enrojece.

Secado: Se realiza en secaderos, donde los salchichones cuelgan de barras de madera en anaqueles a una temperatura de 15-18 °C y una humedad atmosférica comprendida entre el 85 y el 70 % durante un período de entre 10 y 20 días, con ventilación constante. Los salchichones se comprimen una vez o dos veces con prensas de metal dispuestas en tableros de madera. Durante el proceso de secado, la superficie de las salchichas adquiere una capa uniforme de moho blanco que crece de forma natural en el secadero.

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

Los salchichones «Gornooryahovski Sudzhuk» se comercializan enteros, sin envasar o en envases al vacío individuales.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Cada salchichón se etiqueta como sigue: mención de la indicación geográfica protegida «Горнооряховски суджук (Gornooryahovski sudzhuk)» en letras grandes, seguida del nombre, dirección y el logotipo del fabricante, el número de identificación del producto y el símbolo de la IGP.

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

La región donde se produce el salchichón «Gornooryahovski sudzhuk» está definida administrativamente, tratándose de la ciudad de Gorna Oryahovitsa.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La región de producción es una zona de colinas que se elevan hasta 199 m sobre el nivel del mar. El clima es continental moderado, con una humedad atmosférica media del 71 % y una temperatura media anual de + 11,5 °C. La velocidad media del viento es de 2,2 m/s, con vientos dominantes del nordeste y el noroeste. Las condiciones climáticas son favorables a la combinación, típica de la región, de las especies de moho *Penicillium* y *Aspergillus* en proporciones específicas. Esta combinación de mohos cubre la superficie de la membrana que envuelve el salchichón «Gornooryahovski sudzhuk» con una capa seca, blanca y en forma de polvo.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Las cualidades organolépticas específicas del producto son las siguientes: el sabor, el aroma, el color y la consistencia se derivan de la calidad de la carne utilizada, de los conocimientos técnicos de la población local y del método de preparación característico y transmitido de generación en generación (curado a elevadas temperaturas y secado en condiciones que permiten la proliferación de una microflora característica del entorno geográfico).

El salchichón «Gornooryahovski sudzhuk» se fabrica únicamente a partir de carne de vacuno fresca con un alto contenido en glucógeno antes de su degradación bioquímica, lo que confiere a los salchichones su carácter jugoso, su sabor peculiar y su color entre marrón y rojo. La carne se selecciona y transforma de modo que contenga como máximo un 10 % de tejido conjuntivo y un 30 % de grasa y que el producto final adquiera su ternura características y su corte específico de grano fino.

El sabor picante del salchichón «Gornooryahovski sudzhuk» se debe a una mezcla tradicional de especias vegetales: pimienta negra, comino y ajedrea, según una receta que no ha variado a lo largo de los siglos.

Los conocimientos técnicos de los maestros artesanos son especialmente importantes para garantizar la apariencia externa, la forma de herradura y la firmeza característica del producto. El maestro artesano determina la elasticidad de la tripa en función de su grado de turgencia y el aumento de su volumen. Tras el embutido, los salchichones se moldean a mano retorciendo la tripa y endureciendo el rellano apretando el cordel.

El proceso de curado reviste especial importancia para el salchichón, porque garantiza sus cualidades distintivas. Al curarse, el embutido se vuelve más tierno y jugoso y adquiere su consistencia, sabor y color característicos. Bajo la influencia de microorganismos desnitrificadores que se propagan naturalmente en las condiciones características de la región de producción (temperatura de 22 a 25 °C) y de la acumulación de ácido láctico resultante de la degradación anaerobia del glucógeno bajo el efecto de las enzimas de la carne, el salitre excedentario se transforma sucesivamente en nitratos, ácido de nitrógeno y óxido nitroso. El óxido nitroso reacciona con la mioglobina del tejido muscular y con la hemoglobina de la sangre y forma nitrosomioglobina y nitrosohemoglobina, que da su color rojo característico a la carne curada. La evolución del color del producto hasta el marrón rojizo, la dilatación del embutido y un olor específico indican que se deben interrumpir los procesos anaerobios. La experiencia de los maestros artesanos es esencial para evaluar en qué momento se debe poner término al proceso a fin de prevenir la formación de sustancias que harían los salchichones no aptos para el consumo. En el pasado, el método de curado auténtico consistía en colocar los salchichones en un montón y en cubrirlos con alfombras, con lo que aumentaba su temperatura. Con los progresos tecnológicos, el mismo efecto relacionado con los cambios fisicoquímicos del producto se obtiene hoy calentando el aire y garantizando una ventilación continua para reducir la humedad ambiente hasta el 85 %.

En condiciones de secado relativamente constantes (temperatura de entre 15 y 18 °C y humedad atmosférica de aproximadamente el 75 %), prolifera el moho característico de la región, el cual previene que las grasas se vuelvan rancias y que se forme un anillo grisáceo. Contribuye también a un secado

uniforme del producto y realiza el aroma de su condimentación. Cuando se presanan los salchichones, los conocimientos técnicos del maestro artesano revisten especial importancia: debe apretar gradualmente la prensa y velar por que la presión se distribuya uniformemente para evitar que la tripa se parta y para dar al salchichón su forma típica de herradura, corte elipsoidal y grosor uniforme. El moho de los tableros de madera se fija al salchichón durante el prensado. Las esporas se dispersan en el secadero gracias a las suaves corrientes de aire y su micelio cubre de manera uniforme toda la superficie del salchichón. Las condiciones climáticas imperantes en la región de producción de septiembre a mayo (aire seco, viento frío y suaves corrientes de aire) y la microflora específica desempeñan un papel fundamental en la operación de secado del salchichón «Gornooryahovski sudzhuk». Antes, los salchichones se colgaban de largas barras de madera bajo los techos de las fábricas, hacia el norte. En la actualidad, se mantienen unas condiciones climáticas idénticas a lo largo del año gracias a los sistemas de ventilación que permiten controlar y mantener una temperatura y una humedad atmosférica constantes.

Las salas de curado y secado están equipadas con un dispositivo de registro de la temperatura y de la humedad atmosférica que permite comprobar permanentemente si se reúnen las condiciones de fabricación para alcanzar un contenido en agua del 45 % de la masa total del producto.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas:

La aparición de la producción del salchichón «Gornooryahovski sudzhuk» y su desarrollo se deben a las condiciones climáticas relativamente estables y a las ligeras corrientes de aire características de los alrededores de Gorna Oryahovitsa, a la propagación de una mezcla específica de mohos (*Penicillium* y *Aspergillus*) en la superficie de los salchichones y al espíritu emprendedor de los habitantes de esta región, que los lleva a conservar la carne por salazón, curado a altas temperaturas y el secado subsiguiente.

La receta se transmitía de padres a hijos en muchas familias, para quienes la fabricación de salchichones constituía la principal fuente de ingresos. Para poder ejercer su oficio, los productores debían obtener un certificado de maestro artesano y una autorización especial.

La solicitud de IPG se basa fundamentalmente en la reputación de que goza este producto desde tiempos del Renacimiento nacional (principios del siglo XVIII) y en sus condiciones especiales de fabricación.

Numerosos oficios relacionados con la fabricación de alimentos a base de carne se han practicado desde tiempos inmemoriales en Gorna Oryahovitsa: producción de carne, carnicería, fabricación de salchichones, salazones y carnes curadas, etc. Desde principios del siglo XIX, las autoridades entendieron el partido que se podía sacar y apoyaron a los comerciantes y a los artesanos locales. Así, Gorna Oryahovitsa se convirtió poco a poco en uno de los mayores centros de comercio del imperio turco de la época gracias a la apertura de mercados en la ciudad. En 1538, Solimán el Magnífico emitió un decreto por el que cedía al Gran Visir Rüstem Pachá las tierras y los impuestos procedentes de la fabricación de salchichones de Rahoviche-I Gebr (antiguo nombre de Gorna Oryahovitsa). En 1861, los salchichones producidos por el fabricante y comerciante Mihail Nikolov, de Gorna Oryahovitsa, recibieron una medalla en una feria internacional en Italia. En la época del Renacimiento nacional, los salchichones producidos en Gorna Oryahovitsa recibían los nombres de «Sara» y «Smarlama». Tras la independencia, se convirtieron en «salchichón de Gorna Oryahovitsa» o «salchichón seco de vacuno». En su libro «La Bulgaria danubiana y los Balcanes» (1882), el naturalista austrohúngaro Felix Philipp Kanitz describió las tradiciones de los habitantes de Gorna Oryahovitsa relacionadas con la producción de carne y la fabricación de salchichones. En 1911, la familia Nedev, de Gorna Oryahovitsa, publicó en el *Almanaque búlgaro* el primer anuncio de este salchichón. El desarrollo del comercio del salchichón en la región, entre otros factores, motivó la decisión de organizar la primera feria internacional de muestras en Gorna Oryahovitsa (de 1922 a 1932). En 1931 se formuló el «Reglamento del mercado cubierto de Gorna Oryahovitsa», que delegó a los fabricantes el control estatal de la venta de salchichones. A partir de los años 40, debido a su sabor característico incomparable y a su excelente calidad, estos salchichones consiguieron imponerse en el mercado búlgaro bajo el nombre de «Gornooryahovski sudzhuk».

La ubicación de las fábricas de salchichones tiene una enorme importancia para garantizar unas buenas condiciones de curado y secado, por lo que los fabricantes no han cejado en buscar el lugar más favorable desde el punto de vista climático en los alrededores de Gorna Oryahovitsa. Así, al principio, durante el siglo XIX, el salchichón de Gorna Oryahovitsa se elaboraba en fábricas especiales situadas en las cercanías del mercado «Sar», al suroeste de la ciudad, mientras que durante la última década del siglo XIX y a principios del XX, las fábricas se fueron mudando a las afueras del este de la ciudad. La razón de ello era que los fabricantes descubrieron unas corrientes de aire favorables que resultaron primordiales para el secado del producto y la formación del moho específico que cubre su superficie.

La alta demanda y oferta y la fama de estos salchichones llevaron a las autoridades del Estado a establecer normas de fabricación específicas, publicadas en el Manual técnico de 1975, que constaba de instrucciones para la fabricación del salchichón, y a definir en la Guía de prácticas veterinarias y sanitarias de 1983 los requisitos sanitarios específicos de los salchichones comercializados.

La información sobre los inicios de la historia del salchichón remonta al siglo XIX y procede esencialmente de los testimonios orales de las personas relacionadas directa o indirectamente con la fabricación, la comercialización y el consumo del producto. La reputación del producto llevó a muchos autores e investigadores a escribir sobre él. Entre los pioneros en este ámbito pueden citarse los célebres investigadores, historiadores y periodistas de la región Tsani Ginchev y Zvezdelin Tsonev. Más recientemente, en 2003, Elsa Garabedian dedicó un libro a este producto, titulado «Gornooryahovski sudzhuk», que trata de la historia de la fabricación del salchichón basándose en documentos auténticos conservados hasta ahora en dos instituciones públicas: los Archivos del Estado (DA) de Veliko Tornovo y el Museo de Historia de Gorna Oryahovitsa.

En 2001, el salchichón «Gornooryahovski sudzhuk» producido por Rodopa 96 EOOD, Gorna Oryahovitsa, recibió una medalla de oro en la feria internacional de primavera de Plovdiv. En 2007, el ayuntamiento de Gorna Oryahovitsa recuperó una antigua tradición, la Feria del «Gornooryahovski sudzhuk», que se celebra cada año coincidiendo con las fiestas locales.

La costumbre tradicional en Gorna Oryahovitsa de ofrecer estos salchichones de regalo o para recibir a los invitados ha contribuido a que se conviertan en emblemáticos para la ciudad que les ha dado nombre. Su receta única, sus condiciones específicas de fabricación, su moho distintivo y el buen hacer de los fabricantes locales lo han convertido en modelo y garantía de calidad. Con el paso del tiempo, el salchichón «Gornooryahovski sudzhuk» ha pasado a ser uno de los ingredientes favoritos en los banquetes búlgaros. Por su alto número de consumidores y su precio de venta elevado, los salchichones «Gornooryahovski sudzhuk» tienen una gran importancia económica para la ciudad de Gorna Oryahovitsa.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

<http://www.mzh.government.bg/Article.aspx?lang=1&rmid=698&id=698&lmid=0>

Publicación de la solicitud de reconocimiento de un término tradicional prevista en el artículo 33 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión

(2010/C 77/07)

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión ⁽¹⁾, una solicitud de reconocimiento de un término tradicional debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C, con el fin de informar a terceras partes de la existencia de dicha solicitud, a efectos de una posible oposición al reconocimiento y a la protección del término tradicional objeto de la solicitud.

PUBLICACIÓN DE UNA SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE UN TÉRMINO TRADICIONAL DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO (CE) Nº 607/2009 DE LA COMISIÓN

Fecha de recepción	1.3.2010
Número de páginas	11
Lengua de la solicitud	Inglés
Número de expediente	TDT-CZ-N0006

Solicitante:

Autoridad competente del Estado miembro: CZ-Ministry of Agriculture
Simona Hrabetova
Plant Commodities Dept.
Unit for Wine
Tesnov 17
117 05 Prague 1
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 221812354
Fax +420 221812367
simona.hrabetova@mze.cz

Denominación: CLAIRET

— Término tradicional en virtud del artículo 118 *duovicies*, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007

Lengua:

— Artículo 31, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión

Lista de denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas en cuestión:

— Todas las denominaciones de origen protegidas checas que figuran en el Registro

Categorías de productos vitícolas:

— Vino [anexo XI *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo]

Definición:

— Vino producido a partir de uvas negras sin vinificación en tinto.

⁽¹⁾ DO L 193 de 24.7.2009, p. 60.

Publicación de la solicitud de reconocimiento de un término tradicional prevista en el artículo 33 del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión

(2010/C 77/08)

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento (CE) nº 607/2009 ⁽¹⁾ de la Comisión, una solicitud de reconocimiento de un término tradicional debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C, con el fin de informar a terceras partes de la existencia de dicha solicitud, a efectos de una posible oposición al reconocimiento y a la protección del término tradicional objeto de la solicitud.

PUBLICACIÓN DE UNA SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE UN TÉRMINO TRADICIONAL DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO (CE) Nº 607/2009 DE LA COMISIÓN

Fecha de recepción	1.3.2010
Número de páginas	11
Lengua de la solicitud	Inglés
Número de expediente	TDT-CZ-N0007

Solicitante:

Autoridad competente del Estado miembro: CZ-Ministry of Agriculture
Simona Hrabetova
Plant Commodities Dept.
Unit for Wine
Těšnov 17
117 05 Prague 1
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 221812354
Fax +420 221812367
simona.hrabetova@mze.cz

Denominación: CHATEAU

— Término tradicional en virtud del artículo 118 *duovicies*, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 1234/2007

Lengua:

— Artículo 31, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 607/2009 de la Comisión

Lista de denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas en cuestión:

— Todas las denominaciones de origen protegidas checas que figuran en el Registro

Categorías de productos vitícolas:

— Vino [anexo XI *ter* del Reglamento (CE) nº 1234/2007 del Consejo]

Definición:

— Expresión histórica relativa a un tipo de zona y a un tipo de vino y reservada a los vinos procedentes de una propiedad que existe realmente o que se denomina exactamente con esta palabra.

⁽¹⁾ DO L 193 de 24.7.2009, p. 60.

Publicación de la solicitud de reconocimiento de un término tradicional prevista en el artículo 33 del Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión

(2010/C 77/09)

De acuerdo con el artículo 33 del Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión ⁽¹⁾, una solicitud de reconocimiento de un término tradicional debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C, con el fin de informar a terceras partes de la existencia de dicha solicitud, a efectos de una posible oposición al reconocimiento y a la protección del término tradicional objeto de la solicitud.

PUBLICACIÓN DE UNA SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE UN TÉRMINO TRADICIONAL DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO (CE) N° 607/2009 DE LA COMISIÓN

Fecha de recepción	1.3.2010
Número de páginas	11
Lengua de la solicitud	Inglés
Número de expediente	TDT-CZ-N0008

Solicitante:

Autoridad competente del Estado miembro: CZ-Ministry of Agriculture
Simona Hrabetova
Plant Commodities Dept.
Unit for Wine
Těšnov 17
117 05 Prague 1
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 221812354
Fax +420 221812367
simona.hrabetova@mze.cz

Denominación: CHÂTEAU

— Término tradicional en virtud del artículo 118 *duovicies*, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 1234/2007

Lengua:

— Artículo 31, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 607/2009 de la Comisión

Lista de denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas en cuestión:

— Todas las denominaciones de origen protegidas checas que figuran en el Registro

Categorías de productos vitícolas:

— Vino [anexo XI *ter* del Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo]

Definición:

— Expresión histórica relativa a un tipo de zona y a un tipo de vino y reservada a los vinos procedentes de una propiedad que existe realmente o que se denomina exactamente con esta palabra.

⁽¹⁾ DO L 193 de 24.7.2009, p. 60.

Comunicación a la atención de las personas añadidas a la lista mencionada en los artículos 2, 3 y 7 del Reglamento (CE) n° 881/2002 del Consejo por el que se imponen determinadas medidas restrictivas específicas dirigidas contra determinadas personas y entidades asociadas con Usamah bin Ladin, la red Al-Qaida y los talibanes, en virtud del Reglamento (UE) n° 262/2010 de la Comisión

(2010/C 77/10)

1. La Posición Común 2002/402/PESC⁽¹⁾ insta a la Comunidad a congelar los fondos y recursos económicos de Usamah bin Ladin, los miembros de la organización Al-Qaida y los talibanes y otras personas, grupos, empresas y entidades asociadas a ellos, como se contempla en la lista establecida con arreglo a las Resoluciones del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas 1267(1999) y 1333(2000), lista que actualizará periódicamente el Comité de las Naciones Unidas establecido en virtud de la RCSNU 1267(1999).

En la lista establecida por dicho Comité de la ONU figuran:

- Al-Qaida, los talibanes y el Sr. Usamah bin Ladin;
- personas físicas o jurídicas, entidades, organismos y grupos asociados con Al-Qaida, los talibanes y el Sr. Usamah bin Ladin; y
- personas jurídicas, entidades y organismos propiedad de cualquiera de dichas personas, entidades, organismos o grupos asociados, controlados por ellos o que les apoyen de cualquier otra forma.

Los actos o actividades que indican que un individuo, grupo, empresa o entidad está «asociado con» Al-Qaida, Usamah bin Ladin o los talibanes son:

- a) la participación en la financiación, planificación, facilitación, preparación o comisión de actos o actividades por parte de Al-Qaida, los talibanes o el Sr. Usamah bin Ladin, o de cualquier célula, afiliado, grupo aislado o derivado de ellos, o en coordinación con los mismos, así como en su nombre, representación o apoyo;
- b) el suministro, la venta o el transporte de armas y material conexo a cualquiera de ellos;
- c) el reclutamiento para cualquiera de ellos;
- d) cualquier otro apoyo a sus actos o actividades.

2. El 11 de marzo de 2010, el Comité de las Naciones Unidas decidió incluir a Akram Turki Hishan Al-Mazidih y a Ghazy Fezza Hishan Al-Mazidih en la lista pertinente. Cada uno de ellos podrá en todo momento presentar al Comité de la ONU una solicitud de reconsideración de la decisión de incluirlo en la citada lista, acompañada de toda documentación justificativa. Dicha solicitud deberá enviarse a la dirección siguiente:

Naciones Unidas — Punto Focal para la Supresión de nombres de la Listas de Sanciones
Subdivisión de Órganos Subsidiarios del Consejo de Seguridad
Oficina S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Para más información consúltese el sitio <http://www.un.org/spanish/sc/committees/1267/>

3. Con arreglo a la Decisión de las Naciones Unidas citada en el apartado 2, la Comisión ha adoptado el Reglamento (UE) n° 262/2010⁽²⁾, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 881/2002 del Consejo por el que se imponen determinadas medidas restrictivas específicas dirigidas contra determinadas personas y entidades asociadas con Usamah bin Ladin, la red Al Qaida y los talibanes⁽³⁾. La modificación, efectuada de conformidad con el artículo 7, apartado 1, letra a), y con el artículo 7 bis, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 881/2002, incluye a los Sres. Akram Turki Hishan Al-Mazidih y Ghazy Fezza Hishan Al-Mazidih en la lista del anexo I de dicho Reglamento (en lo sucesivo denominado «el anexo I»).

⁽¹⁾ DO L 139 de 29.5.2002, p. 4.

⁽²⁾ DO L 80 de 26.3.2010, p. 40.

⁽³⁾ DO L 139 de 29.5.2002, p. 9.

Por lo tanto, las siguientes medidas del Reglamento (CE) n° 881/2002 se aplican a las personas añadidas al anexo I:

(1) la congelación de todos los fondos y recursos económicos cuya propiedad, pertenencia o tenencia la ostenten las personas concernidas, y la prohibición de que nadie ponga fondos y recursos económicos a su disposición, directa ni indirectamente, ni de que los utilice en beneficio suyo (artículos 2 y 2 bis ⁽¹⁾);

y

(2) la prohibición de la concesión, venta, suministro o transferencia, directa o indirectamente, de asesoramiento técnico, ayuda o formación relacionados con actividades militares a cualquier persona concernida (artículo 3).

4. El artículo 7 bis del Reglamento (CE) n° 881/2002 ⁽²⁾ establece la posibilidad de un proceso de revisión cuando las personas citadas en la lista presenten alegaciones. Las personas citadas en el anexo I del Reglamento (UE) n° 262/2010 podrán presentar una solicitud relativa a la revisión de las razones de su inclusión en la lista, remitiéndola a:

Comisión Europea
«Medidas restrictivas»
Rue de la Loi/Wetstraat 200
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

5. Se recuerda igualmente a las personas afectadas que tienen la posibilidad de impugnar el Reglamento (UE) n° 262/2010 ante el Tribunal General de la Unión Europea con arreglo a las condiciones establecidas en el artículo 263, apartados 4 y 6, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

6. Los datos personales de las personas concernidas serán tratados de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones y los organismos comunitarios [en la actualidad la Unión] y a la libre circulación de estos datos ⁽³⁾. Toda solicitud de información complementaria o para ejercer sus derechos en virtud del Reglamento (CE) n° 45/2001 (p. ej., el acceso a datos personales o la rectificación de los mismos) deberá remitirse a la Comisión, a la dirección mencionada en el punto 4.

7. A efectos de una buena administración, se recuerda a las personas incluidas en la lista del anexo I la posibilidad de solicitar a las autoridades competentes del Estado o Estados miembros correspondientes que figuran en el anexo II del Reglamento (CE) n° 881/2002 la autorización de utilizar fondos o recursos económicos bloqueados para sufragar gastos básicos o pagos específicos con arreglo lo dispuesto en el artículo 2 bis del citado Reglamento.

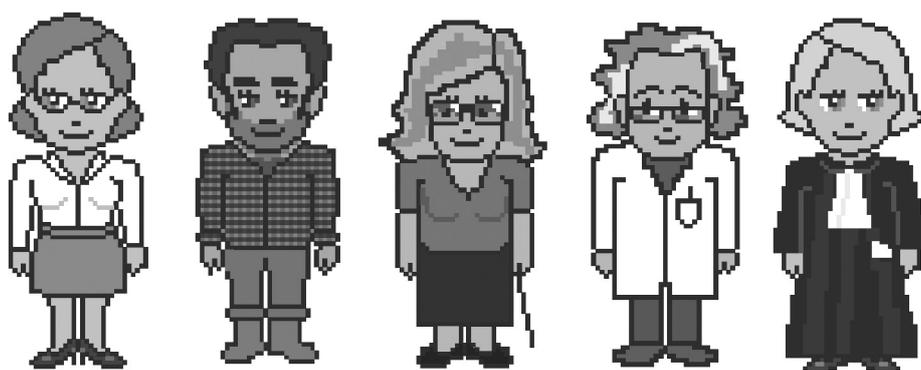
⁽¹⁾ El artículo 2 bis se insertó en virtud del Reglamento (CE) n° 561/2003 del Consejo (DO L 82 de 29.3.2003, p. 1).

⁽²⁾ El artículo 7 bis se insertó en virtud del Reglamento (UE) n° 1286/2009 del Consejo (DO L 346 de 23.12.2009, p. 42).

⁽³⁾ DO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

EU Book shop

Todas las publicaciones de la UE
a su disposición !



bookshop.europa.eu

Precio de suscripción 2010 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 100 EUR al año
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	770 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, CD-ROM mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	400 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	300 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie C: Oposiciones	Lengua(s) en función de la oposición	50 EUR al año

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*.

El formato CD-ROM se sustituirá por el formato DVD durante el año 2010.

Venta y suscripciones

Las suscripciones a diversas publicaciones periódicas de pago, como la suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, están disponibles en nuestra red de distribuidores comerciales, cuya relación figura en la dirección siguiente de Internet:

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

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

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

