

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 166



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

53° año

25 de junio de 2010

Número de información

Sumario

Página

II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2010/C 166/01	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 ⁽¹⁾	1
2010/C 166/02	Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 107 y 108 del TFUE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾	2

IV Información

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

Comisión Europea

2010/C 166/03	Tipo de cambio del euro	4
---------------	-------------------------------	---

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

<u>Número de información</u>	Sumario (continuación)	Página
2010/C 166/04	Adopción de un documento de referencia a efectos de la Directiva 2008/1/CE del Consejo relativa a la prevención y al control integrados de la contaminación	5
2010/C 166/05	Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 27 Estados miembros aplicables a partir del 1 de julio de 2010 [Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) nº 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]	6

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2010/C 166/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.5839 — Schlumberger/Smith International) ⁽¹⁾	7
---------------	--	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2010/C 166/07	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	8
---------------	---	---



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

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)

(2010/C 166/01)

Fecha de adopción de la decisión	28.10.2009
Número de referencia de ayuda estatal	N 327/08
Estado miembro	Dinamarca
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Lempelse af NOX-afgift for virksomheder med særlig store udledninger og virksomheder, der reducerer udledningen
Base jurídica	Lov om afgift af kvælstofoxider.
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Protección del medio ambiente
Forma de la ayuda	Reducción del tipo impositivo
Presupuesto	Gasto anual previsto 15 millones DKK; Importe total de la ayuda prevista 150 millones DKK
Intensidad	—
Duración	1.1.2010-1.1.2020
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	SKAT HC Østbanegade 123 2100 DANMARK
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

Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 107 y 108 del TFUE**Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2010/C 166/02)

Fecha de adopción de la decisión	14.4.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 94/10
Estado miembro	Reino Unido
Región	Great Britain
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Feed in Tariffs to support the generation of renewable electricity from low carbon sources
Base jurídica	Energy Act 2008 SS 41-43
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Protección del medio ambiente, Ahorro de energía
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 3 108 millones GBP
Intensidad	100 %
Duración	1.4.2010-1.4.2037
Sectores económicos	Energía
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Department of Energy and Climate Change 3 Whitehall Place London SW1A 2HH 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

Fecha de adopción de la decisión	12.5.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 163/10
Estado miembro	Grecia
Región	—

Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Μέτρα στήριξης για τα πιστωτικά ιδρύματα της Ελλάδας Metra stiriksis gia ta pistwtika idrumata ths Elladas
Base jurídica	N 3723/08 «Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις» N 3723/08 «Enisxisi ths refstotitas tis oikonomias gia tin antimetwpsisi twn epiptwsewn tis diethnous xrhmatopistwtikis krisis kai alles diatakseis»
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Remedio de una perturbación grave de la economía
Forma de la ayuda	Garantía, Otras formas de participación en el capital
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 43 000 millones EUR
Intensidad	—
Duración	Hasta el 30.6.2010
Sectores económicos	Intermediación financiera
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικων
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

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

24 de junio de 2010

(2010/C 166/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense 1,2262	AUD	dólar australiano 1,4179
JPY	yen japonés 109,59	CAD	dólar canadiense 1,2810
DKK	corona danesa 7,4427	HKD	dólar de Hong Kong 9,5388
GBP	libra esterlina 0,81850	NZD	dólar neozelandés 1,7425
SEK	corona sueca 9,5741	SGD	dólar de Singapur 1,7086
CHF	franco suizo 1,3555	KRW	won de Corea del Sur 1 465,00
ISK	corona islandesa	ZAR	rand sudafricano 9,3768
NOK	corona noruega 7,9780	CNY	yuan renminbi 8,3378
BGN	lev búlgaro 1,9558	HRK	kuna croata 7,2015
CZK	corona checa 25,773	IDR	rupia indonesia 11 111,19
EEK	corona estonia 15,6466	MYR	ringgit malayo 3,9674
HUF	forint húngaro 283,78	PHP	peso filipino 56,843
LTL	litas lituana 3,4528	RUB	rublo ruso 38,2350
LVL	lats letón 0,7085	THB	baht tailandés 39,759
PLN	zloty polaco 4,1207	BRL	real brasileño 2,2055
RON	leu rumano 4,2375	MXN	peso mexicano 15,5899
TRY	lira turca 1,9435	INR	rupia india 57,0000

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

Adopción de un documento de referencia a efectos de la Directiva 2008/1/CE del Consejo relativa a la prevención y al control integrados de la contaminación ⁽¹⁾

(2010/C 166/04)

El 18 de mayo de 2010, la Comisión adoptó el texto completo del documento de referencia sobre las mejores técnicas disponibles en los sectores de fabricación de cemento, cal y óxido de magnesio.

Este documento puede consultarse en las páginas web: <http://eippcb.jrc.es>

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2008, p. 8.

Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 27 Estados miembros aplicables a partir del 1 de julio de 2010

[Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n° 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]

(2010/C 166/05)

Tipos de base calculados de conformidad con la Comunicación de la Comisión relativa a la revisión del método de fijación de los tipos de referencia y de actualización (DO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Según el uso del tipo de referencia, a este tipo de base habrá que añadir además los márgenes correspondientes tal como se definen en dicha Comunicación. En el caso del tipo de actualización, esto significa que se debe añadir un margen de 100 puntos básicos. El Reglamento (CE) n° 271/2008 de la Comisión, de 30 de enero de 2008, que modifica el Reglamento de aplicación (CE) n° 794/2004, prevé que, salvo disposición contraria en una decisión específica, el tipo de recuperación se calculará también añadiendo 100 puntos básicos al tipo de base.

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior se publicó en el DO C 133 de 22.5.2010, p. 7.

Desde	A	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2010	...	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,35
1.6.2010	30.6.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	3,45	1,24	4,72	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.5.2010	31.5.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	4,46	1,24	6,47	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.4.2010	30.4.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	3,47	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	5,90	1,24	8,97	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.3.2010	31.3.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	4,73	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	7,17	1,24	11,76	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.1.2010	28.2.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	6,94	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	8,70	1,24	15,11	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.5839 — Schlumberger/Smith International)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 166/06)

1. El 18 de junio 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 Schlumberger Limited («Schlumberger», EE.UU.) adquiere el control exclusivo, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de Smith International, Inc. («Smith», EE.UU.) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Schlumberger: suministro de tecnología, gestión de proyectos y soluciones de información para la industria del petróleo y el gas,
 - Smith: suministro de equipos, productos y servicios de apoyo a la exploración, el desarrollo y la producción de petróleo y gas.
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.5839 — Schlumberger/Smith International, 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»).

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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 166/07)

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**«CHOSCO DE TINEO»****Nº CE: ES-PGI-0005-0696-29.05.2008****IGP (X) DOP ()****1. Denominación:**

«Chosco de Tineo»

2. Estado Miembro o Tercer País:

España

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

Clase: 1.2 productos a base de carne (calentados, salados, ahumados, etc.)

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

Producto cárnico elaborado con cortes selectos de carne de porcino, de la cabecera de lomo y lengua, adobadas con sal, pimentón y ajo, embutido en el ciego del cerdo que le da su forma característica, ahumado y curado-crudo.

Se presenta en forma redondeada e irregular, con un peso entre, 500 grs. y 2 000 grs., de consistencia firme, aspecto al corte característico, en el que se visualizan con nitidez las distintas piezas de carne utilizadas, y con una coloración rojiza.

Tiene un contenido mínimo de 40 % de humedad, una relación de grasa respecto al extracto seco menor del 35 % y una relación proteína con relación al extracto seco mayor del 50 %.

Aroma y sabor característico a embutido ahumado, pudiendo ser más o menos intenso en función de los días de ahumado y con una textura jugosa.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

Los ingredientes empleados son carne de cerdo: de cabecera de lomo, mínimo del 80 % y lengua, mínimo 15 %, añadiendo como condimentos sal, pimentón y ajo.

3.4. *Pienso (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 proceso de elaboración se efectuara dentro de la zona geográfica definida, desde la selección y troceado de las piezas de la materia prima, el amasado, el embutido, ahumado y secado.

El ahumado se efectúa para la conservación del producto por tener esta zona una elevada humedad relativa y este proceso favorece el secado de las piezas. El ahumado se realiza con humo de leña seca de especies autóctonas (roble, abedul, haya o castaño).

Con el objeto de poder controlar los procesos de elaboración de los chocos y la calidad del producto amparado por la I.G.P., los operadores responsables de las industrias estarán obligados a cumplimentar el soporte documental necesario para la verificación de cada uno de los requisitos y mantenerlos a disposición del Consejo Regulador los registros y toda la documentación necesaria, que comprenderá:

- los partes de recepción de la materia prima, que proporcionarán información sobre el proveedor, número de albarán o factura, cantidad, tipo de producto y fecha de entrada. Se identificarán por lotes;
- los partes de elaboración, en los cuales se contemplan todas las etapas del proceso, detallando las fechas de elaboración, ahumado y secado, indicando el número de lote o lotes de la materia prima y el número de lote de fabricación una vez elaborado el producto;
- los partes de expedición del producto terminado, harán referencia al número de lote, fecha de salida, cantidad de producto, número de albarán y destino;
- en el registro de lotes se relacionarán la materia prima con el producto final, de acuerdo a la información de los partes de elaboración y los partes de expedición., garantizando así la trazabilidad.

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

Los chocos pueden comercializarse en piezas enteras, crudos o cocidos. En los chocos crudos no se plantean restricciones al envasado. En el caso de piezas cocidas, han de estar necesariamente envasadas por razones de seguridad alimentaria y mantenimiento de la calidad, ya que la tripa de cerdo, que constituye la capa más externa del choco, por el efecto de la cocción, pierde consistencia siendo más vulnerable, por tanto, a factores externos que pueden provocar roturas durante el manejo del producto por lo que debe ser envasado en las instalaciones de los elaboradores previamente a su expedición.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Todos los chocos comercializados bajo el amparo de la IGP «Choco de Tineo», independientemente de su presentación, deben llevar, además de la etiqueta comercial, una contraetiqueta, numerada y específica, en la que figure obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Choco de Tineo» y el logotipo que es único para todos los operadores. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición del producto y de forma que no permita una segunda utilización. Se reproduce a continuación en las tres posibles opciones de color.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de elaboración se encuentra ubicada en la zona occidental del Principado de Asturias (España), en el norte de la península Ibérica, entre las Comunidades Autónomas de Cantabria, Castilla y León y Galicia y comprende los municipios de Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés y Villayón.

La zona delimitada correspondiente a la IGP es la de elaboración.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

Con carácter general la orografía de esta zona, se refleja en fuertes pendientes localizadas dentro de la corta distancia existente entre el litoral y la divisoria de aguas, accidentes orográficos que dan lugar a dos espacios bien definidos.

Un espacio interior occidental confirmado en forma de crestones y pasillos de disposición meridiana y un espacio meridional central de ubicación septentrional constituido por las sierras litorales de orientación este-oeste, con una pequeña franja costera.

La citada configuración, con una orografía muy accidentada y grandes contrastes fisiográficos, con abundantes valles y sierras que culminan en la Cordillera Cantábrica, contribuye en la manifestación de una climatología que se caracteriza por la existencia de abundantes precipitaciones durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad.

Orografía y clima, ambos, además, son factores determinantes de un modo de vida por la necesidad de adaptación de las gentes de estos pueblos a las condiciones del medio en el que habitan.

Los largos periodos invernales de aislamiento en los pueblos y la posibilidad de aprovechamiento de recursos naturales, en verano en las brañas de los puertos de montaña, hicieron que la ganadería fuera una de sus principales fuentes de subsistencia y sin duda, la presencia de la especie porcina desempeña un papel fundamental; era habitual en todas las caserías, pues en una unidad de producción tendente a la autosuficiencia, a la que se veía abocada por las características ya descritas, el cerdo consumía los restos orgánicos, los subproductos agrícolas (tucos de berza, nabos, remolacha, manzanas desechadas) y los recursos silvestres (castañas, bellotas, vegetación espontánea) todo ello muy abundante en la zona.

La producción porcina se mantuvo. Eran cerdos del tronco céltico, cuyas características permitían el mejor aprovechamiento de los recursos del campo. Estos se han ido sustituyendo por animales selectos más productivos y aunque no pueden reemplazarlos en su calidad de reciclaje ecológico, los sistemas de cría se van acomodando y hoy su carne es la empleada en el Chosco de Tineo, aunque los cebados en la zona siguen siendo los más apreciados en la elaboración del producto.

Embutido especial, originario de un espacio que propició la disposición de la materia prima, fue fruto también de procedimientos de elaboración acordes con las características del territorio.

La elevada humedad relativa en el ambiente, debido a las condiciones atmosféricas, unido a la situación de aislamiento de los vecinos en la época invernal, ha influido en el desarrollo de medidas especiales de conservación; el ahumado, en este caso, es el método adoptado como conservador y para favorecer el secado de las piezas. Se utilizaba en un principio leña de tojo, arbusto muy abundante en la zona y que permitía el ahorro de otras maderas frondosas, también autóctonas, que se fueron utilizando progresivamente a medida que su importancia para otros fines, se iba relegando. Estas maderas son las que se siguen utilizando en la actualidad y contribuyen, con pequeños matices, a la configuración del aroma y del sabor con una expresión similar a la leña de tojo.

El proceso del ahumado sigue manteniendo, en la actualidad, su forma artesanal, se ha pasado de encender la pira de leña en el suelo a sistemas alternativos como braseros u otros elementos móviles, son las llamadas «cocinas de ahumado». Durante un tiempo mínimo de ocho días, se deja que ascienda el humo hasta los choscos suspendidos de barras colgadas del techo o de bastidores llamados «carros» en los locales destinados al ahumado, «ahumaderos».

El ahumado se completaba con el secado, propiamente dicho. En este proceso de secado, es de mencionar la relevancia de la actitud de los vaqueiros de alzada «moradores de ciertos pueblos de la zona, que viven comúnmente de la cría de ganado vacuno y se desplazan con sus familias y ganados (incluyendo los cerdos) a la alta montaña, de abril a octubre». En estos viajes llevaban entre sus enseres, los choscos, que ellos utilizaban como vianda típica de las brañas, donde se les confería un especial acabado por el secado a una altitud superior. Cuando no se producen estos desplazamientos, es el hórreo, construcción típica, muy aireada, el elegido para esta fase de secado, y en la actualidad se realiza en locales que permiten una buena ventilación, hasta conseguir el grado de humedad adecuado, durante un periodo mínimo de ocho días.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Chosco de Tineo», es un producto con una composición a base de carne de porcino compuesto exclusivamente por cabeceras de lomo y lenguas, adobados, embutidos de forma manual, en el ciego de cerdo, ahumados y secados, lo que le confiere unas características diferenciales respecto a otro tipo de embutidos. Al corte, se evidencian claramente las piezas de carne utilizada, no se admite el picado de la misma.

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 del «Chosco de Tineo», son debidas a las condiciones naturales de la zona en la que la producción porcina gozaba de especial relevancia y a una forma específica de elaboración, consecuencia por una parte, de una climatología lluviosa y una orografía que mantiene el aislamiento de los pueblos durante una época del año; y por otra a su peculiaridad de ser un embutido especial, elaborado con piezas de alta calidad, que hace que se reserve en gran parte para acontecimientos importantes.

Entre los productos obtenidos en las matanzas de cerdo, la elaboración del chosco está entre las costumbres más arraigadas en la zona delimitada. Ha pasado de generación en generación, manteniendo su procedimiento artesanal; y goza de una gran reputación, avalada por el reconocimiento popular y distintos documentos escritos.

Existen referencias documentales de los Monasterios de Obona en Tineo, Corias en Cangas del Nancea, y Belmonte; así como normas de concejos y parroquias que reflejan la importancia del sector porcino en la zona. El Catastro de Ensenada indica que aquí se encontraba el mayor censo de la región asturiana en el siglo XVIII; O. Bellmunt y F. Canella en Asturias, 1897, señalan el porcino, como una de las fuentes de riqueza de consideración; y la Gran Enciclopedia Asturiana, Gijón 1980 y J. E. Lamuño recuerdan la pujanza de los famosos mercados semanales de lechones, en Tineo.

En cuanto a la industria chacinera en la región, hay que reseñar que la tinetense es la más afamada en la actualidad, siendo los embutidos la referencia gastronómica fundamental de la zona y el chosco de Tineo en particular. En la segunda mitad del siglo XIX, en «Asturias» de O. Bellmunt y Canella, ya aparecen industrias de embutidos en el ayuntamiento de Valdés y a principios del siglo veinte se ubicaba, en Tineo, una fábrica de embutidos, «La Asunción».

El origen de la palabra «chosco» es incierto, José Antonio Fidalgo, propone la palabra latina «luscus» que significa tuerto, casi ciego. Es una palabra propia (bable o asturiano occidental) del área suroccidental de Asturias (Tineo, Allande, Cangas del Narcea ...). En la Edad Media el nombre de Tineo abarcaba la comarca desde la Cabruñana en Salas, hasta Leitariegos en la cordillera, conociéndose incluso, el actual Cangas del Narcea como Cangas de Tineo, hasta el siglo XIX.

En Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo el cronista Claudio Zardaín, año 1920, alude al chosco que se degustaba en las meriendas de San Roque, fiesta local.

En 1929, Dionisio Pérez (con el sobrenombre de Post — Thebussem) en su «Guía del buen comer español» cita como embutidos el chosco y afirma que es un plato característico en Tineo el día de San Roque.

Lucas Pallarés, en su «Guía de Productos de la Tierra» (Madrid 1998) dice que el choscu es un producto noble y de ascendencia vaqueira.

El Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro del marco del proyecto «Euroterroirs», financiado por la Unión Europea, también asocia el producto con la comarca de Tineo, de donde recibe el nombre «Chosco de Tineo».

Periódicamente se somete a estudios analíticos para comprobar que las características físicas y organolépticas a las que debe su prestigio, se siguen manteniendo. Los parámetros utilizados para la caracterización del producto junto con los resultados obtenidos son los detallados en el punto 3.2 de este documento y son los que deben permanecer constantes en el tiempo.

La prensa regional cada año, se hace eco de la celebración de festivales y jornadas gastronómicas, en los que el «Chosco de Tineo» es el protagonista.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

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>

