

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 286



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

54° año
30 de septiembre de 2011

Número de información

Sumario

Página

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2011/C 286/01	Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Información

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

Comisión Europea

2011/C 286/02	Tipo de cambio del euro	3
2011/C 286/03	Decisión de la Comisión, de 28 de septiembre de 2011, por la que se crea el Grupo de expertos en corrupción	4

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

Tribunal de Cuentas

2011/C 286/04	Informe Especial nº 8/2011 «Recuperación de los pagos indebidos en el marco de la Política Agrícola Común»	12
---------------	--	----

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2011/C 286/05	Procedimiento de liquidación — Decisión de incoación del procedimiento de liquidación de FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA (<i>Publicación efectuada con arreglo al artículo 14 de la Directiva 2001/17/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa al saneamiento y a la liquidación de las compañías de seguros</i>)	13
---------------	--	----

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2011/C 286/06	MEDIA 2007 — Desarrollo, distribución, promoción y formación — Convocatoria de propuestas — EACEA/23/11 — Apoyo a la difusión televisiva de obras audiovisuales europeas	14
---------------	--	----

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2011/C 286/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6323 — Tech Data Europe/ MuM VAD Business) ⁽¹⁾	17
---------------	--	----

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2011/C 286/08	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	18
---------------	---	----



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(véase la página 3 de cubierta)

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE**Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2011/C 286/01)

Fecha de adopción de la decisión	28.6.2011
Número de referencia de ayuda estatal	SA.31225 (11/N)
Estado miembro	Grecia
Región	Anatoliki Makedonia Thraki; Kentriki Makedonia; Sterea Ellada
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Ενίσχυση υπέρ των εταιρειών παροχής αερίου (ΕΠΑ) στην Ανατολική Μακεδονία — Θράκη, στην Κεντρική Μακεδονία και στη Στερεά Ελλάδα
Base jurídica	Νόμος 3428/2005 περί απελευθέρωσης αγοράς φυσικού αερίου. Νόμος 2364/1995 Εισαγωγή, μεταφορά, εμπορία και διανομή φυσικού αερίου. Κοινή υπουργική απόφαση που θα εκδοθεί βάσει του άρθρου 7(19) του νόμου 2364/1995 από τους υπουργούς Περιβάλλοντος, Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής και Περιφερειακής Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας
Tipo de medida	Ayuda individual
Objetivo	Desarrollo regional
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista EPA Anatoliki Makedonia Thraki: 22,67 millones EUR EPA Kentriki Makedonia: 11,94 millones EUR EPA Sterea Ellada: 8,06 millones EUR
Intensidad	EPA Anatoliki Makedonia Thraki: 37,19 % EPA Kentriki Makedonia: 30 % EPA Sterea Ellada: 14,58 %
Duración	Hasta el 31.12.2015
Sectores económicos	Suministro de electricidad, gas y agua

Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Υπουργείο Περιβάλλοντος, Ενέργειας και Κλιματικής Αλλαγής
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⁾

29 de septiembre de 2011

(2011/C 286/02)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3615	AUD	dólar australiano	1,3864
JPY	yen japonés	104,46	CAD	dólar canadiense	1,4049
DKK	corona danesa	7,4422	HKD	dólar de Hong Kong	10,6107
GBP	libra esterlina	0,87065	NZD	dólar neozelandés	1,7476
SEK	corona sueca	9,2116	SGD	dólar de Singapur	1,7626
CHF	franco suizo	1,2207	KRW	won de Corea del Sur	1 603,96
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,7339
NOK	corona noruega	7,8430	CNY	yuan renminbi	8,7103
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,4930
CZK	corona checa	24,563	IDR	rupia indonesia	12 179,80
HUF	forint húngaro	291,85	MYR	ringgit malayo	4,3288
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	59,464
LVL	lats letón	0,7093	RUB	rublo ruso	43,5445
PLN	zloty polaco	4,4377	THB	baht tailandés	42,452
RON	leu rumano	4,3310	BRL	real brasileño	2,4994
TRY	lira turca	2,5249	MXN	peso mexicano	18,3650
			INR	rupia india	66,6680

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

DECISIÓN DE LA COMISIÓN
de 28 de septiembre de 2011
por la que se crea el Grupo de expertos en corrupción
(2011/C 286/03)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Considerando lo siguiente:

- (1) El artículo 67, apartado 3, del Tratado asignó a la Unión Europea la tarea de garantizar un nivel elevado de seguridad en el ámbito de la libertad, la seguridad y la justicia. Para conseguir ese objetivo es necesario prevenir y combatir la delincuencia, organizada o no, incluida la corrupción.
- (2) El *Programa de Estocolmo — Una Europa abierta y segura que sirva y proteja al ciudadano* ⁽¹⁾, adoptado por el Consejo Europeo de 10-11 de diciembre de 2009, invita a la Comisión a desarrollar indicadores, sobre la base de los sistemas existentes y de criterios comunes, para medir los esfuerzos en la lucha contra la corrupción, en especial en los ámbitos del acervo (contratación pública, control financiero, etc.).
- (3) La Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo de 22 de noviembre de 2010, *La Estrategia de Seguridad Interior de la UE en acción: cinco medidas para una Europa más segura* ⁽²⁾, subraya la importancia clave de apoyar la voluntad política para combatir la corrupción y la necesidad de acción en el ámbito de la Unión y el intercambio de las mejores prácticas. Anuncia que la Comisión presentará en 2011 una propuesta sobre cómo dirigir y apoyar los esfuerzos de los Estados miembros contra la corrupción.
- (4) La Decisión de la Comisión de 6 de junio de 2011 por la que se crea un mecanismo de seguimiento en materia de lucha contra la corrupción a fines de una evaluación periódica («Informe de la UE Anticorrupción») ⁽³⁾ establece los objetivos y elementos necesarios para la puesta en práctica de dicho Informe. De conformidad con esta Decisión, el Informe se publicará cada dos años a partir de 2013, bajo la dirección de la Comisión asistida por un Grupo de expertos nombrados por ella tras una convocatoria abierta. Los miembros del Grupo de expertos deberán demostrar conocimientos especializados y reconocidos en materia de lucha contra la corrupción, así como un alto grado de integridad.
- (5) La Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, el Consejo y el Comité Económico y Social Europeo de

6 de junio de 2011 sobre la lucha contra la corrupción en la UE ⁽⁴⁾ dispone que los expertos que ayudarán a la Comisión en su trabajo sobre el Informe Anticorrupción podrán proceder de muy diversos ámbitos, como los servicios con funciones coercitivas, los servicios de prevención o la sociedad civil, y deberán comprometerse a actuar profesionalmente a título personal.

- (6) Por consiguiente, es necesario crear un Grupo de expertos en el ámbito de la lucha contra la corrupción y definir su cometido y estructura.
- (7) Este Grupo deberá apoyar los trabajos de la Comisión en el Informe Anticorrupción y en cualesquiera otras políticas que se deriven de él. En particular, el Grupo deberá asesorar sobre asuntos como: identificar los temas transversales y específicos de cada país que deba cubrir cada informe, desarrollar indicadores, evaluar la labor de los Estados miembros, identificar las mejores prácticas, detectar las tendencias en la UE, presentar recomendaciones y proponer medidas de la UE cuando proceda.
- (8) El Grupo estará compuesto por diecisiete miembros y garantizará una representación equilibrada en cuanto a la procedencia institucional y profesional y las regiones geográficas.
- (9) Deberán establecerse normas sobre revelación de información por los miembros del Grupo.
- (10) Los datos personales relativos a los miembros del Grupo deberán tratarse de conformidad con el Reglamento (CE) n° 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2000, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones y los organismos comunitarios y a la libre circulación de estos datos ⁽⁵⁾.
- (11) La duración del mandato de los miembros será de cuatro años y deberá ser renovable.

DECIDE:

Artículo 1

Objeto

Se crea un Grupo de expertos en corrupción, en lo sucesivo denominado «el Grupo».

⁽¹⁾ DO C 115 de 4.5.2010, p. 1.

⁽²⁾ COM(2010) 673 final.

⁽³⁾ C(2011) 3673 final.

⁽⁴⁾ COM(2011) 308 final, no publicada. Véase documento del Consejo 11580/11.

⁽⁵⁾ DO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

Artículo 2

Tareas

El Grupo se encargará de:

- a) asesorar a la Comisión sobre cuestiones relacionadas con el Informe de la UE Anticorrupción, incluidos los métodos de trabajo, así como sobre cuestiones relacionadas con la política anticorrupción de la UE mediante aportaciones orales y escritas, según proceda y en acuerdo con la Comisión;
- b) ayudar a la Comisión a valorar la evolución de las políticas anticorrupción a escala nacional, europea e internacional y a detectar las tendencias en materia de corrupción en la UE;
- c) ayudar a la Comisión a determinar normas pertinentes para la lucha contra la corrupción, así como indicadores mensurables que puedan servir de referencia para las valoraciones del Informe de la UE Anticorrupción;
- d) ayudar a la Comisión a determinar formas de racionalizar la información pertinente sobre la naturaleza, grado y causas de la corrupción en los Estados miembros, así como sobre la efectividad de los esfuerzos de lucha contra la corrupción;
- e) ayudar a la Comisión a identificar cuestiones relacionadas con la lucha contra la corrupción, ya sean transversales o específicas de cada país, que sean pertinentes para la Unión y para los Estados miembros, así como posibles recomendaciones para presentarlas en el Informe Anticorrupción;
- f) asesorar a la Comisión en el desarrollo de métodos para valorar las medidas de lucha contra la corrupción en la UE-27;
- g) ayudar a la Comisión a determinar y definir posibles medidas y acciones pertinentes a nivel europeo y nacional entre las distintas políticas de lucha contra la corrupción;
- h) ayudar a la Comisión a determinar las mejores prácticas y formas de compartir experiencias y de aprendizaje entre iguales que puedan desarrollarse más en el conjunto de la Unión.

Artículo 3

Consulta

La Comisión podrá consultar al Grupo sobre cualquier asunto relacionado con el Informe Anticorrupción y la política de la UE de lucha contra la corrupción.

Artículo 4

Composición — Nombramiento

1. El Grupo constará de diecisiete miembros.
2. Los miembros serán personas que hayan demostrado conocimientos especializados y experiencia en la prevención y la

lucha contra la corrupción en los sectores público y privado, así como en el control o la evaluación de las estrategias y prácticas de lucha contra la corrupción.

3. La composición del Grupo deberá reflejar el equilibrio necesario en materia de conocimientos especializados sobre lucha contra la corrupción en los diversos aspectos involucrados como, aunque no exclusivamente, los servicios con funciones coercitivas, el poder judicial, la prevención, la formulación de políticas, el control o la supervisión, la investigación de las tendencias, las políticas y los indicadores, los sectores público y privado, el Derecho Penal y los aspectos y repercusiones económicos y sociales.

4. Los miembros deberán ser nacionales de un Estado miembro de la Unión Europea.

5. Los miembros serán nombrados por el Director General de la Dirección General de Asuntos de Interior de entre los que respondan a la convocatoria de candidaturas (véase el anexo de la presente Decisión).

6. Sobre la base de la convocatoria para la presentación de candidaturas, los solicitantes que hayan sido considerados candidatos adecuados para la adhesión al Grupo, pero que no hayan sido nombrados, se incluirán en una lista de reserva, con su consentimiento. La Comisión utilizará esta lista para nombrar sustitutos de los miembros, en caso necesario. Si la Comisión considerase que la lista de reserva es insuficiente, podrá volver a publicar la convocatoria de candidaturas para la constitución de una nueva lista.

7. Los miembros serán nombrados a título personal por un período de cuatro años. Actuarán con total independencia y en pro del interés público. Permanecerán en funciones hasta que sean sustituidos o hasta que finalice su mandato. Su mandato podrá ser renovado.

8. Los miembros que ya no sean capaces de contribuir de manera efectiva a las deliberaciones del Grupo, que dimitan o que no cumplan las condiciones establecidas en el presente artículo, o en el artículo 339 del Tratado, podrán ser sustituidos durante el resto de su mandato.

9. Los nombres de los miembros del Grupo se publicarán en el Registro de grupos de expertos y otras entidades similares de la Comisión («el Registro») ⁽⁶⁾ y en la página web de la Dirección General de Asuntos de Interior.

10. Sus datos personales se recogerán, tratarán y publicarán de conformidad con el Reglamento (CE) n° 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁷⁾.

⁽⁶⁾ Los miembros que no deseen que se divulguen sus nombres podrán solicitar una excepción a esta norma. La petición de no divulgar el nombre de un miembro del Grupo de expertos se considerará justificada cuando su publicación pudiera poner en peligro la seguridad o la integridad de dicho miembro o bien perjudicar indebidamente su intimidad.

⁽⁷⁾ Reglamento (CE) n° 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2000, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones y los organismos comunitarios y a la libre circulación de estos datos. Véase la nota a pie de página 5.

Artículo 5

Funcionamiento

1. El Grupo estará presidido por un representante de la Comisión.
2. Previo acuerdo con la Comisión, el Grupo podrá crear subgrupos para examinar cuestiones específicas sobre la base de un mandato definido por el Grupo. Dichos subgrupos se disolverán en el momento en que hayan cumplido sus mandatos.
3. El representante de la Comisión podrá invitar de forma ocasional a participar en los trabajos del Grupo o de un subgrupo a expertos externos que posean competencias específicas sobre un tema del orden del día.
4. La Comisión podrá conceder estatuto de observador a representantes de organizaciones internacionales, intergubernamentales y no gubernamentales.
5. Las prioridades de trabajo del Grupo reflejarán la necesidad de una política coordinada, multidisciplinar y coherente para dar respuesta a todos los aspectos de la corrupción.
6. Los miembros del Grupo, así como los expertos invitados y observadores, deberán cumplir las obligaciones de secreto profesional previstas en los Tratados y sus disposiciones de aplicación, así como las normas de seguridad de la Comisión relativas a la protección de la información clasificada de la UE, establecidas en el anexo de la Decisión 2001/844/CE, CECA, Euratom de la Comisión ⁽⁸⁾. Si no respetaren esas obligaciones, la Comisión podrá adoptar las medidas que sean adecuadas.
7. La Comisión prestará los servicios de secretaría necesarios.
8. El Grupo presentará sus dictámenes e informes a la Comisión. La Comisión podrá fijar un plazo para que le sea presentado un dictamen o informe.

9. El Grupo podrá adoptar su reglamento interno sobre la base del modelo de reglamento interno para los grupos de expertos.

10. La Comisión publicará la información pertinente sobre las actividades realizadas por el Grupo, bien incluyéndola en el Registro, bien introduciendo en el Registro un enlace vinculado a una página web de la Dirección General de Asuntos de Interior.

Artículo 6

Gastos de reunión

1. Los participantes en las actividades del Grupo no serán remunerados por los servicios que presten.
2. Los gastos de desplazamiento y estancia de los participantes en las actividades del Grupo serán reembolsados por la Comisión de conformidad con las disposiciones vigentes.
3. Esos gastos se reembolsarán dentro de los límites de los créditos disponibles con arreglo al procedimiento anual de asignación de recursos.

Artículo 7

Entrada en vigor y aplicabilidad

La presente Decisión entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* y se aplicará durante ocho años.

Hecho en Bruselas, el 28 de septiembre de 2011.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

⁽⁸⁾ Decisión de la Comisión 2001/844/CE, CECA, Euratom, de 29 de noviembre de 2001, por la que se modifica su Reglamento interno (DO L 317 de 3.12.2001, p. 1).

ANEXO

Convocatoria de candidaturas para la selección de expertos nombrados a título personal

Mediante la Decisión (2011/C 286/03) de 28 de septiembre de 2011 ⁽¹⁾, la Comisión ha creado un Grupo de expertos en corrupción. La Comisión presidirá el Grupo y podrá consultarle sobre cualquier cuestión relacionada con el Informe de la UE Anticorrupción y la política de la UE de lucha contra la corrupción.

Las tareas del Grupo de expertos son:

- a) asesorar a la Comisión sobre cuestiones relacionadas con el Informe de la UE Anticorrupción, incluidos los métodos de trabajo, así como sobre cuestiones relacionadas con la política anticorrupción de la UE, mediante contribuciones orales y escritas, según proceda y se acuerde con la Comisión;
- b) ayudar a la Comisión a valorar la evolución de las políticas anticorrupción a escala nacional, europea e internacional y a identificar las tendencias en materia de corrupción en la UE;
- c) ayudar a la Comisión a determinar normas pertinentes para la lucha contra la corrupción, así como indicadores mensurables que puedan servir de referencia para las valoraciones del Informe Anticorrupción;
- d) ayudar a la Comisión a determinar formas de racionalizar la información pertinente sobre la naturaleza, grado y causas de la corrupción en los Estados miembros, así como sobre la efectividad de los esfuerzos de lucha contra la corrupción;
- e) ayudar a la Comisión a identificar cuestiones relacionadas con la lucha contra la corrupción, ya sean transversales o específicas de cada país, que sean pertinentes para la Unión y para los Estados miembros, así como posibles recomendaciones para presentarlas en el Informe Anticorrupción;
- f) ayudar a la Comisión a desarrollar métodos para valorar los esfuerzos de lucha contra la corrupción en la UE-27;
- g) ayudar a la Comisión a determinar y definir las posibles medidas y acciones pertinentes a nivel europeo y nacional entre las distintas políticas de lucha contra la corrupción;
- h) ayudar a la Comisión a determinar las mejores prácticas y formas de compartir experiencias y de aprendizaje entre iguales que puedan desarrollarse más en toda la Unión;

Por lo tanto, la Comisión solicita candidaturas con el fin de seleccionar a los miembros del Grupo de expertos.

El Grupo de expertos constará de diecisiete miembros nombrados a título personal, de conformidad con el artículo 4 de la Decisión antes mencionada.

La Comisión seleccionará a los miembros a título personal por un período renovable de cuatro años. Los miembros transmitirán a la Comisión dictámenes independientes libres de toda influencia exterior y respetarán las condiciones de confidencialidad mencionadas en el artículo 5 de la Decisión de la Comisión por la que se crea el Grupo de expertos. Los miembros se comprometerán a actuar de manera independiente y en pro del interés público. La Comisión tendrá en cuenta los siguientes criterios al evaluar las candidaturas:

- a) competencia demostrada y un alto nivel de realizaciones profesionales y de experiencia (como mínimo cinco años), a nivel europeo o internacional, en actividades relacionadas con la prevención y la lucha contra la corrupción, o en ámbitos relacionados;
- b) un buen conocimiento del acervo y las políticas actuales de la UE en el ámbito de la lucha contra la corrupción, así como de los instrumentos jurídicos anticorrupción existentes y de los mecanismos de control y evaluación en este ámbito a escala europea e internacional;
- c) una probada capacidad para trabajar en lengua inglesa;
- d) la necesidad de alcanzar un equilibrio en el Grupo de expertos en cuanto al origen institucional y profesional, sexo y origen geográfico de los candidatos ⁽²⁾;
- e) la necesidad de garantizar el equilibrio necesario de conocimientos técnicos requeridos respecto a cuestiones de lucha contra la corrupción así como los diversos aspectos involucrados como, aunque no exclusivamente, los servicios con funciones coercitivas, el poder judicial, la prevención, la formulación de políticas, el control o la supervisión, la investigación de las tendencias, las políticas y los indicadores, los sectores público y privado, el Derecho Penal y los aspectos y repercusiones económicos y sociales.
- f) Los miembros del Grupo deberán ser nacionales de un Estado miembro de la Unión Europea.

Lo anteriormente expuesto se evaluará sobre la base del currículum vitae (CV) y el impreso de candidatura.

⁽¹⁾ DO C 286 de 30.9.2011, p. 4

⁽²⁾ Decisión 2000/407/CE de la Comisión, de 19 de junio de 2000, relativa al equilibrio entre hombres y mujeres en los comités y los grupos de expertos creados por la Comisión (DO L 154 de 27.6.2000, p. 34).

Las solicitudes solo podrán presentarse cumplimentando el modelo de impreso de candidatura (anexo II) y el modelo de CV ⁽¹⁾. Se pide a los solicitantes que indiquen claramente en su candidatura el ámbito de la lucha contra la corrupción en el que poseen conocimientos técnicos especiales.

Las candidaturas, debidamente firmadas, deberán enviarse en el plazo de veinte días laborables a partir de la publicación de la convocatoria en el *Diario Oficial de la Unión Europea* por correo electrónico o por correo ordinario a la dirección siguiente:

Comisión Europea
Dirección General de Asuntos de Interior
Secretaría de la Unidad A2
LX 46 3/131
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
HOME-CORRUPTION@ec.europa.eu

Cuando las candidaturas se envíen por correo electrónico, la fecha de este último será la fecha de envío. Cuando las solicitudes se envíen por correo, la fecha del matasellos se considerará la fecha de envío.

La Comisión reembolsará los gastos de desplazamiento y de estancia vinculados a las actividades del Grupo de expertos de conformidad con las disposiciones vigentes en la Comisión, dentro de los límites de los créditos presupuestarios disponibles. Los miembros no percibirán remuneración por los servicios prestados.

La lista de miembros del Grupo de expertos se publicará en el Registro de grupos de expertos y otras entidades similares de la Comisión («el Registro») ⁽²⁾ y en la página web de la Dirección General de Asuntos de Interior.

Sus datos personales se recogerán, tratarán y publicarán de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾.

Para cualquier otra información póngase en contacto con D.ª Raluca STEFANUC, Tel. +32 22953152, E-mail: raluca.stefanuc@ec.europa.eu

La información sobre los resultados de la convocatoria de candidaturas se publicará en la página web de la DG de Asuntos de Interior y, si procede, en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

⁽¹⁾ Todos los CV deberán presentarse con arreglo al formato europeo: <http://www.cedefop.eu.int/transparency/cv.asp>

⁽²⁾ Los miembros que no deseen que se divulguen sus nombres podrán solicitar una excepción a esta norma. La petición de no divulgar el nombre de un miembro del Grupo de expertos se considerará justificada cuando su publicación pudiera poner en peligro la seguridad o la integridad de dicho miembro o bien perjudicar indebidamente su intimidad.

⁽³⁾ Reglamento (CE) n° 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2000, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones y los organismos comunitarios y a la libre circulación de estos datos (DO L 8 de 12.1.2001, p. 1).

*Apéndice***IMPRESO DE CANDIDATURA****1. Información relativa al candidato**

1.1. Título:

1.2. Apellidos:

1.3. Nombre:

1.4. Sexo:

1.5. Dirección de contacto para la Comisión (dirección para la correspondencia)

1.5.1. Calle, número:

1.5.2. Código postal:

1.5.3. Localidad:

1.5.4. País:

1.5.5. Teléfono directo + prefijo nacional (prefijo local):

1.5.6. Fax directo + prefijo nacional (prefijo local):

1.5.7. E-mail:

2. Información relativa al empleo actual del candidato

2.1. Nombre del empleador (parte interesada):

2.2. Dirección del empleador/parte interesada

2.2.1. Calle, número:

2.2.2. Código postal:

2.2.3. Localidad:

2.2.4. País:

2.3. Cargo ocupado por el candidato:

2.4. Duración del empleo

2.5. Descripción de las responsabilidades del candidato (incluidas competencias específicas, tareas o proyectos específicos, publicaciones, experiencia a nivel internacional y de la UE; máximo 15 líneas o 2 000 caracteres):

3. Motivo de la solicitud

(Incluya información sobre su disponibilidad y grado de posible participación en el trabajo del Grupo; máximo 15 líneas o 2 000 caracteres)

Signatario autorizado de la organización solicitante ⁽¹⁾:

Título	
Nombre	
Puesto en la organización solicitante ⁽²⁾	

Fecha:
Firma:

⁽¹⁾ Solo para agencias de la UE.

⁽²⁾ Ídem.

TRIBUNAL DE CUENTAS

Informe Especial nº 8/2011 «Recuperación de los pagos indebidos en el marco de la Política Agrícola Común»

(2011/C 286/04)

El Tribunal de Cuentas Europeo anuncia que acaba de publicar su Informe Especial nº 8/2011 «Recuperación de los pagos indebidos en el marco de la Política Agrícola Común».

El informe puede consultarse o descargarse en el sitio web del Tribunal de Cuentas Europeo: <http://www.eca.europa.eu>

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

Tribunal de Cuentas Europeo
Unidad «Auditoría: Elaboración de informes»
12, rue Alcide de Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1
E-mail: euraud@eca.europa.eu

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

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Procedimiento de liquidación**Decisión de incoación del procedimiento de liquidación de FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA**

(Publicación efectuada con arreglo al artículo 14 de la Directiva 2001/17/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa al saneamiento y a la liquidación de las compañías de seguros)

(2011/C 286/05)

Compañía de seguros	FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA Viale Parioli 1/3 00197 Roma RM ITALIA
Fecha, entrada en vigor y naturaleza de la decisión	Decreto del Ministro de Desarrollo Económico del 28 de julio de 2011 — Revocación de la autorización para el ejercicio de las actividades de seguros en todas las ramas y liquidación forzosa administrativa de FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA
Autoridades competentes	Ministerio de Desarrollo Económico Via Molise 2 00197 Roma RM ITALIA
Autoridad de supervisión	ISVAP Via del Quirinale 21 00197 Roma RM ITALIA
Liquidador designado	Avv. Andrea Grosso Via Molise 9 00197 Roma RM ITALIA Tel. +39 068079767 Piazza Piccapietra 73/1 16121 Genova GE ITALIA Tel. +39 0108595001 Fax +39 0108595005
Legislación aplicable	Art. 245 del Decreto Legislativo n° 209/2005

Por Decreto del Ministro de Desarrollo Económico del 28 de julio de 2011 se establece la revocación, con arreglo al artículo 245 del Decreto Legislativo n° 209, de 7 de septiembre de 2005, de la autorización para el ejercicio de actividades de seguros en todas las ramas y la liquidación forzosa administrativa de FARO Compagnia di Assicurazioni e Riassicurazioni SpA, con sede en Roma, Viale Parioli 1/3.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

MEDIA 2007 — DESARROLLO, DISTRIBUCIÓN, PROMOCIÓN Y FORMACIÓN

Convocatoria de propuestas — EACEA/23/11

Apoyo a la difusión televisiva de obras audiovisuales europeas

(2011/C 286/06)

1. Objetivos y descripción

El presente anuncio de convocatoria de propuestas se basa en la Decisión nº 1718/2006/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de noviembre de 2006, relativa a la aplicación de un programa de apoyo al sector audiovisual europeo (MEDIA 2007).

Uno de los objetivos de este programa es promover la difusión transnacional de las obras audiovisuales europeas producidas por empresas de producción independientes, alentando la cooperación entre los difusores, por una parte, y los productores y distribuidores independientes, por otra parte.

2. Candidatos admisibles

La presente convocatoria de propuestas está dirigida a las sociedades europeas cuyas actividades contribuyan a la realización de los citados objetivos, en particular las sociedades europeas de producción audiovisual independientes.

Los candidatos deberán estar establecidos en uno de los países siguientes:

- los 27 países de la Unión Europea,
- los países del EEE, así como Suiza y Croacia.

3. Actividades subvencionables

La obra audiovisual propuesta debe ser una producción televisiva europea independiente (ficción, animación o documental creativo) en el que participen al menos tres empresas de radiodifusión de varios Estados miembros de la Unión Europea o de países que participen en el programa MEDIA 2007.

La solicitud deberá ser presentada, como muy tarde, el primer día del inicio del rodaje.

La duración máxima de los proyectos será de 30 o de 42 (en caso de series) meses.

4. Criterios de adjudicación

Se asignará un total de 100 puntos sobre la base de los criterios de ponderación siguientes; los aspectos que se tendrán en cuenta se mencionan debajo de cada criterio:

- Dimensión europea y financiación de la obra (45 puntos).

- país de origen de la empresa solicitante,
- número de difusores vinculados a la obra,
- participación financiera de los difusores,
- nivel de financiación no nacional.
- Participación de distribuidores internacionales (10 puntos).
 - número de distribuidores vinculados a la obra y trayectoria profesional de los mismos,
 - nivel de participación del distribuidor,
 - existencia de un sector de distribución en la empresa productora solicitante.
- Vocación internacional y calidad de la obra (25 puntos).
 - calidad de la obra,
 - potencial de ventas internacional,
 - estrategia de comercialización internacional.
- Fomento de la diversidad lingüística y cultural europea (7 puntos).
 - número de zonas lingüísticas comprendidas,
 - promoción de la diversidad cultural europea.
- Fomento del patrimonio audiovisual europeo (3 puntos).
 - examen del material del archivo empleado.
- Trayectoria en materia de ventas a escala internacional (10 puntos).
 - ventas a escala internacional realizadas durante los últimos cinco años por la empresa/el productor solicitante.

5. Presupuesto

El presupuesto total disponible asciende a 10,8 millones de EUR.

La contribución financiera se concederá en forma de subvención. El importe máximo de la subvención concedida será de 500 000 EUR por obra para los proyectos de ficciones y animaciones y de 300 000 EUR por obra para los proyectos de documentales. La subvención concedida no podrá, en ningún caso, exceder del 12,5 % de los costes admisibles que presente el productor para una película de ficción o de animación, ni del 20 % de los costes admisibles del presupuesto de producción en el caso de documentales.

6. Plazo de presentación de solicitudes

Las solicitudes deberán enviarse a la Agencia Ejecutiva (EACEA) a más tardar **el 16 de diciembre de 2011 o el 11 de junio de 2012** a la siguiente dirección:

Agencia Ejecutiva en el Ámbito Educativo, Audiovisual y Cultural (EACEA) — MEDIA
Constantin DASKALAKIS
BOUR 3/30
Avenue du Bourget/Bougetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Sólo se aceptarán las candidaturas presentadas en el formulario oficial de solicitud, debidamente firmado por la persona legalmente acreditada para entablar compromisos jurídicamente vinculantes en nombre de la organización solicitante y en la que figure toda la información y anexos especificados en el texto íntegro de la convocatoria.

No se aceptarán las solicitudes presentadas por fax o correo electrónico.

7. Información completa

El texto completo de las líneas directrices y los formularios de candidatura están disponibles en la siguiente dirección de Internet:

http://ec.europa.eu/culture/media/programme/producer/tv/detail/index_en.htm

Las candidaturas deberán ajustarse obligatoriamente a los términos de las directrices y deberán presentarse en los formularios previstos al efecto.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.6323 — Tech Data Europe/MuM VAD Business)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2011/C 286/07)

1. El 22 de septiembre de 2011, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, y siguiendo un proceso de remisión conforme a su artículo 4, apartado 5, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Tech Data Europe GmbH («Tech Data Europe», Alemania) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de partes de la empresa Mensch und Maschine Software SE y sus sus empresas vinculadas («MuM VAD Business», Alemania) mediante adquisición de acciones

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

- Tech Data Europe: distribución al por mayor de productos electrónicos, especialmente productos TI,
- MuM VAD Business: distribución al por mayor de programas informáticos.

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.6323 — Tech Data Europe/MuM VAD Business, 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) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2011/C 286/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 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) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«TOMATE LA CAÑADA»

N° CE: ES-PGI-0005-0664-04.12.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Tomate La Cañada»

2. Estado Miembro o Tercer País:

España

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

Clase 1.6. — Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

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

Fruto del tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) procedentes de los tipos comerciales: «Redondo Liso», «Asurcado», «Oblongo o alargado» y «Tomate cereza».

— Redondo Liso: Su fruto es de color fuerte y muy oscuro, con un cuello verde intenso y con un excelente color de viraje.

— Tomate Cereza (incluido cóctel): El fruto de esta variedad destaca por su sabor, contenido de azúcar y tolerancia al rajado de estos. Presentan ramilletes largos y divididos.

— Asurcado: Son frutos asurcados, uniformes, de color oscuro, con un cuello verde muy intenso y un sabor excelente.

— Oblongo o Alargado: Son frutos muy uniformes, de forma ovoide, consistentes y de excelente sabor y se distinguen de los demás por su sabor menos ácido, presentándose en ramos múltiples en abanico.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Las características físico-químicas y organolépticas de los cuatro tipos comerciales del «Tomate La Cañada» están establecidas dentro de los siguientes márgenes:

- contenido en licopeno entre 10,8 y 44 miligramos por 100 gramos,
- contenido en vitamina C entre 62 y 195 mg/100 gr de peso fresco,
- L (luminosidad) entre 38 y 49.
- coloración según escala de la carta de colores entre 2 y 11.

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:*

No se contemplan.

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

No se contemplan.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Cualquier tipo de envase en el que se expida tomate amparado por la Indicación Geográfica Protegida irá provisto de etiquetas numeradas, que serán expedidas por el Consejo Regulador, y en las que figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida Tomate La Cañada, así como el logotipo de la I.G.P. Tomate La Cañada.



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

La zona geográfica de producción de los tomates amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada», está constituida por los terrenos ubicados sobre las unidades hidrogeológicas 06.11 (Campo de Níjar) y 06.12 (Andarax-Almería), que se corresponden con la comarca del Campo de Níjar y Bajo Andarax, dentro de la provincia de Almería (España). Ambas unidades están constituidas por acuíferos que presentan problemas de salinización y cuyas facies predominantes son la clorurada — sódica. Los suelos de cultivo regados con aguas provenientes de estos acuíferos también presentan problemas de salinidad, por lo que estas características específicas de la zona delimitada afectan a las características específicas del producto.

La poligonal envolvente correspondiente a ambas unidades hidrogeológicas ocupa una superficie total de 901 Km².

La zona delimitada se halla en el sureste español y dentro de la provincia de Almería (España), encontrándose amurallada al norte por importantes masas montañosas (Sierra Nevada y Sierra de Los Filabres), algo mas al sur por Sierra Alhamilla y Sierra Cabrera y al Oeste por la sierra de Gador. Al Sur y al Este limita con el Mar Mediterráneo.

La zona de producción incluye 22 términos municipales, algunos de ellos parcialmente: Almería, Huercal de Almería, Pechina, Viator, Gador, Benahadux, Rioja, Santa Fe de Mondújar, Santa Cruz de Marchena, Alsodux, Alhabia, Huécija, Instinción, Illar, Alboloduy, Bentarique, Terque, Alhama de Almería, Níjar, Carboneras, Lucainena de la Torres y Sorbas.

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

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Suelos: Los terrenos llanos que abarcan desde la zona de la vega del río Andarax — Almería hasta los campos de Níjar, son aluviales. Por otro lado predominan los suelos de dunas y materiales arenosos, con un 95 % de arena.

Son suelos profundos, que generalmente se han desarrollado a partir de la roca caliza con una fertilidad en general baja y que se encuentran sometidos a intensos procesos de erosión.

Los suelos del área geográfica delimitada están afectados por la salinidad, la cual se ha producido, especialmente, por la utilización para riego de aguas ricas en sales procedentes de la unidades hidrogeológicas 06.11 y 06.12, cuyas facies predominantes son cloruradas sódicas. Los dos grupos de suelos dominantes en la zona son los fluvisoles calco-sálicos (se trata de suelos muy salinos) y los antrosoles salicumulicos, que también presentan una salinidad acusada, ajustándose de esta forma los suelos en los que se cultiva el «Tomate La Cañada» a la definición de suelos salino-sódicos.

En este sentido indicar que los suelos de cultivo que se encuentran dentro del área geográfica delimitada presentan conductividades eléctricas elevadas, lo que refleja la alta salinidad que presentan la mayoría de los suelos de la zona, determinada por el elevado porcentaje de cloro y sodio intercambiable. El tomate acogido a la Indicación Geográfica Protegida ha de cultivarse en suelos cuya conductividad sea igual o superior a 4,5 dS/m y su pH menor de 8,5.

Con respecto al PSI, se puede observar como el «Tomate La Cañada» se cultiva en suelos con valores de PSI más altos (suelos sódicos-salinos) que los cultivados en las otras zonas. De esta forma, los suelos donde se cultiva el «Tomate La Cañada», presentan un porcentaje de sodio intercambiable (PSI) mayor al 15 %, mientras que el resto de zonas de cultivo presentan unos PSI inferiores, incluso llegando a ser, en el caso del Poniente Almeriense, un 50 % inferior al suelo del Tomate La Cañada.

Aguas: Las aguas de riego utilizadas en las explotaciones en las que se cultiva el «Tomate La Cañada» proceden exclusivamente de las unidades hidrogeológicas 06.11 y 06.12. Son cloruradas sódicas y presentan un alto contenido iónico y una alta conductividad eléctrica. Los iones predominantes en las aguas de riego son el sodio, los cloruros, sulfatos y calcio, de modo que los Cl^- y el Na^+ presentan concentraciones un 40 % y un 35 % respectivamente superiores a las encontradas en las aguas de riego del resto de zonas de cultivo.

El agua de riego empleada en el cultivo del «Tomate La Cañada» presenta una conductividad eléctrica elevada, alcanzando valores por encima del 70 % respecto al resto de zonas de cultivo. Igualmente el valor del SAR (Tasa de Absorción de Sodio) de las aguas de riego empleadas para el cultivo del «Tomate La Cañada», es aproximadamente cuatro veces superior que el del agua utilizada en otras zonas, lo cual también explica el mayor contenido en sodio cambiante en los suelos del «Tomate La Cañada».

La conductividad eléctrica de las aguas utilizadas para el riego en el área geográfica delimitada para la I.G.P. Tomate La Cañada ha de presentar un valor mínimo de 2,5 dS/m (agua ya considerada bastante salina y que ocasiona mermas importantes en la producción).

Clima y orografía: Desde un punto de vista general, la zona geográfica delimitada está incluida en la zona clasificada climatológicamente como árida (curva ixósera de 3 a 6) y subdesértica, es decir, nos encontramos en la zona más árida de Europa, caracterizada por ausencia de heladas y unas precipitaciones tan escasas que podría hablarse de desierto árido.

Esta aridez se caracteriza por débiles precipitaciones, estando la precipitación media anual comprendida entre los 200 y 400 mm, por una temperatura media anual elevada entre 16,8 y 18,3 °C y por un gran poder evaporante de la atmósfera.

Las precipitaciones se caracterizan por su torrencialidad, así como por una irregularidad intermensual e interanual. Estas condiciones naturales unidas a las características hidrogeológicas de la zona, explican la ausencia de aguas superficiales, por lo que se hace necesario recurrir inexorablemente a la explotación de los recursos hidráulicos subterráneos.

Esta elevada temperatura media anual, unida a la baja precipitación media anual, aseguran un fuerte proceso de evapotranspiración y un escaso drenaje, lo que permite que las sales solubles permanezcan en el suelo y eleven su conductividad eléctrica.

Parte de las características climáticas de la zona delimitada son el resultado de la circulación general atmosférica que determina el clima peninsular, pero, al mismo tiempo, es también determinante la posición relativa que la zona ocupa dentro del solar hispánico, en el ángulo sudoriental, por lo tanto en la posición más alejada posible del camino que recorren las masas de aire que contribuyen a la formación del clima peninsular, y junto a ello, fuertemente influenciado por el gran desierto africano.

A todo esto se unen las condiciones locales, encontrándose la zona amurallada al Norte por importantes masas montañosas como Sierra Nevada y Sierra de Los Filabres y algo más al sur por Sierra Alhamilla y Sierra Cabrera, así como por la Sierra de Gador al Oeste, que aíslan la zona de las influencias septentrionales y de los vientos del Oeste y del Norte, a lo que se une la posición de la zona junto al Mar Mediterráneo por el Sur y el Este.

En consecuencia esta situación a sotavento de las masas de aire septentrionales, unido a su latitud y a la influencia del mar Mediterráneo, otorgan a la comarca unas condiciones térmicas excepcionales. La humedad relativa media anual es del 73 %, cifra que es debida a una gran regularidad de esta humedad a lo largo del año, no conduciendo esta humedad relativa siempre a la condensación, de tal modo que la zona se caracteriza por su escasez en días de niebla.

Radiación neta incidente: En la zona geográfica delimitada la insolación media anual es máxima con un valor medio de 3 040 horas de sol y a su vez la nubosidad es la mínima de España con 35 días cubiertos de media al año. La radiación media anual incidente dentro del invernadero es de 137,58 W/m².

5.2. *Carácter específico del producto:*

Luminosidad (L) en los frutos de tomate:

Atendiendo al espacio de colores, según la medición instrumental de Hunter L, a y b, es el que simula un espacio de color rectangular de tres dimensiones basada en la teoría de los colores opuestos, presentando el «Tomate La Cañada» un valor L (luminosidad) superior a valores comprendidos entre 25 y 28 que son los valores más frecuentes en frutos de tomate.

Tomate R. liso: L entre 42 y 46,5 (recolección entre 7 y 10 de la carta de colores).

Tomate oblongo: L entre 42,3 y 45 (recolección entre 8 y 9 de la carta de colores).

Tomate cereza: L entre 38 y 40 (recolección entre 10 y 11 de la carta de colores).

Tomate asurcado: L entre 45 y 49 (recolección entre 2 y 3 de la carta de colores).

Contenido en licopeno:

El contenido en licopeno de los tipos de tomate cultivados en la zona geográfica delimitada es muy superior a los datos encontrados en bibliografía para los mismos tipos comerciales de tomate cultivados en otras zonas productoras.

Tomate Redondo liso: entre 21 y 25,8 mg/100 gr de peso seco.

Tomate oblongo: entre 10,8 y 13,2 mg/100 gr de peso seco.

Tomate cereza: entre 31,6 y 38,4 mg/100 gr de peso seco.

Tomate asurcado: entre 35,4 y 44 mg/100 gr de peso seco.

Contenido en vitamina C:

El contenido en vitamina C de los tipos de tomate cultivados en la zona geográfica delimitada es muy superior a los datos encontrados en bibliografía para los mismos tipos comerciales de tomate cultivados en otras zonas productoras.

Tomate Redondo Liso: entre 153 y 195 mg/100 gr de peso fresco.

Tomate Oblongo: entre 142 y 186 mg/100 gr de peso fresco.

Tomate Cereza: entre 62 y 102 mg/100 gr de peso fresco.

Tomate Asurcado: entre 130 y 155 mg/100 gr de peso fresco.

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

Los factores que afectan a la calidad y a las características específicas del «Tomate La Cañada» (luminosidad, contenido en vitamina C, contenido en licopeno) son las aguas de riego (cloruradas sódicas y procedentes exclusivamente de las unidades hidrogeológicas del Campo de Níjar y Andarax Almería) y el suelo como fuente de nutrición (suelos salino sódicos y regados con estas aguas salinas), así como las específicas y especiales condiciones medioambientales de la zona (radiación, temperatura y humedad).

a) Vitamina C

El riego con aguas salinas aumenta la concentración de vitamina C.

De esta forma al aumentar la conductividad eléctrica del agua de riego, directamente relacionada con la concentración de sales en el agua, aumenta el contenido en vitamina C en el fruto.

La intensidad de la luz existente en la zona geográfica delimitada y a la que las plantas de tomate son expuestas antes de la cosecha también influye en la determinación del contenido de ácido ascórbico (vitamina C) del fruto maduro.

b) Licopeno

El riego con aguas salinas aumenta el contenido en licopeno. Al aumentar la conductividad eléctrica del agua de riego, directamente relacionada con la concentración de sales en el agua, aumenta el contenido en licopeno en los cuatro tipos comerciales de tomate. Temperaturas entre 18 y 26 °C favorecen la síntesis de licopeno y carotenoides en general por lo que los 18 °C de media que se alcanzan en la zona geográfica delimitada facilitan esta síntesis de licopeno y por lo tanto el alto contenido en licopeno que posee el Tomate La Cañada.

La síntesis y los altos niveles de licopeno en el Tomate La Cañada también es promovido por el estrés osmótico salino causado por altas conductividades eléctricas existentes en los suelos de cultivo de este tomate.

c) Luminosidad (L) en el fruto de tomate

Los valores de L, referente al espacio de colores según la medición instrumental de Hunter, dependerán de la radiación incidente, de la temperatura, así como del empleo de aguas salinas y el cultivo en suelos salinos.

De esta forma el riego con aguas salinas, así como el cultivo en suelos salinos también mejora los valores del parámetro L en el fruto.

Los iones Cl^- , son los que más aumentan la conductividad eléctrica a igualdad de concentración, seguidos del Ca^{2+} y el Na^+ . Esto explica la mayor conductividad eléctrica presente en los suelos en los que se cultiva el «Tomate La Cañada», ya que el contenido en Cl^- y Na^+ de las otras zonas presentan concentraciones significativamente inferiores.

El tomate es exigente en radiación incidente, requiere de días soleados y entre 8 a 16 horas de luz, para un buen desarrollo de la planta y lograr una coloración uniforme en el fruto. La alta radiación afecta los procesos de floración, fecundación y desarrollo vegetativo de la planta, mejorando la absorción de agua y nutrientes y por ende la productividad.

El hecho de cultivar el «Tomate La Cañada» en la zona de Europa con más horas de sol hace que el tomate en la zona geográfica delimitada alcance una coloración óptima en los meses de invierno.

Los invernaderos protegen del exceso de luz en primavera — verano. Los cloroplastos, que responden directamente a la energía solar, para llevar a cabo la fotosíntesis, se orientan perpendicularmente a los rayos de luz.

Sí la energía lumínica es muy fuerte (primavera — verano), los invernaderos evitan que los cloroplastos se dispongan de tal forma que la radiación incida oblicuamente, recibiendo menos luz, lo que afectaría a la coloración y maduración de los frutos.

El efecto de la temperatura en el color también es bien conocido, por lo que las temperaturas medias que se dan en la zona geográfica delimitada y comprendidas entre 16,8 y 18,3 °C, favorecen una mejor coloración en el tomate.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_tomate.pdf

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Frutas y Hortalizas», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

Nueva publicación de una solicitud con arreglo al artículo 9, apartado 5, y al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios

(2011/C 286/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

REGLAMENTO (CE) N° 509/2006 DEL CONSEJO

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«PRESSBURGER KIPFEL»/«POZSONYI KIFLI»

N° CE: SK-TSG-0007-0056-04.02.2008

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante:

Nombre: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska
Dirección: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 336413314
E-mail: repecu@stonline.sk

2. Estado miembro o tercer país:

Eslovaquia (SK)

3. Pliego de condiciones del producto:

3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse:

«Bratislavský rožok»/«Pressburger Kipfel»/«Pozsonyi kifli»

3.2. Indíquese si el nombre:

☒ es específico por sí mismo

☐ expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio.

Se trata de un producto específico en términos de composición y método de producción, ambos históricamente asentados. La denominación «Bratislavský rožok» se utiliza exclusivamente para designar este tipo específico de producto de pastelería o repostería.

La designación eslovaca de «Bratislavský rožok» empezó a utilizarse en torno a 1920, cuando la ciudad de Pressburg pasó a llamarse Bratislava y era parte de Checoslovaquia y capital de Eslovaquia. A partir de ese año, el producto adoptó el nombre de la ciudad, pasando a llamarse «Bratislavský rožok». Tras la adopción del nuevo nombre de la ciudad, se comenzó a utilizar en Austria, en vez del nombre habitual de «Beugel», el término «Kipfel», asociado a la antigua denominación de la ciudad. Esta costumbre se ha mantenido en Austria hasta ahora, por lo que se recomienda la denominación de «Pressburger Kipfel» en la versión alemana. El nombre original en húngaro era «Pozsonyi patkó» (cuya traducción al español es «herradura de Bratislava»). Según la información de algunas panaderías y pastelerías húngaras, en especial de Budapest, el producto se elabora y se comercializa con el nombre de «Pozsonyi kifli», cuya traducción al eslovaco es «Bratislavský rožok» (con el nombre de la ciudad desde 1918). Considerando el uso actual, se propone conservar la denominación de «Pozsonyi kifli».

3.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006:

☐ Registro con reserva de nombre

☒ Registro sin reserva de nombre

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.4. Tipo de producto:

Categoría 2.3: Productos de repostería, panadería, pastelería o galletería

3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1:

Pastelería o repostería fina, con relleno de nuez o semillas de amapola, y aspecto exterior amarmolado.

Características organolépticas

Color: costra que varía entre castaño y castaño oscuro. Aspecto de la sección: relleno envuelto por algunos milímetros de masa; el color del relleno de semillas de amapola va de ceniza oscura a negro, y el de la nuez es de color castaño.

Aspecto: superficie uniforme, viscosa, de color entre castaño y castaño oscuro, con leves manchas de un color más claro que dan a la costra superior un aspecto amarmolado.

Consistencia: masa firme, fina y quebradiza.

Aroma y sabor: sabor dulce y agradable, delicado, típico del relleno en cuestión (es decir, sabor típico de semillas de amapola o nuez), con el aroma de los ingredientes utilizados.

Características físicas

Forma: forma de herradura, con un diámetro más estrecho en las medias lunas rellenas de amapola y, en forma de «C», en las rellenas de nuez.

Peso: generalmente entre 40 y 60 g.

Características químicas

— Contenido en materia grasa — mín. 20 %

— Contenido en azúcar de la materia seca — mín. 12 %

3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1:

Receta para 1 000 unidades de un peso comprendido entre 50 y 55 g:

Masa

Harina de trigo blando	19,51 kg
Grasas	6,96 kg
Agua	4,87 kg
Levadura	0,97 kg
Azúcar	1,95 kg
Sal	0,16 kg
Leche en polvo	0,39 kg
Huevo (en la masa)	0,98 kg
Total	35,8 kg masa

Relleno de semillas de amapola

Semillas de amapola molidas	10,50 kg
Azúcar (miel)	7,35 kg
Pan rallado dulce	0,52 kg
Leche en polvo	0,40 kg

Azúcar vainillada	0,40 kg
Canela en polvo	0,04 kg
Corteza de limón	0,10 kg
Uvas pasas	0,52 kg
Agua	4,37 kg
Total	24,20 kg

Relleno de nuez

Nuez en grano molida	10,50 kg
Azúcar (miel)	7,35 kg
Pan rallado dulce	0,52 kg
Leche en polvo	0,40 kg
Azúcar vainillada	0,20 kg
Canela en polvo	0,14 kg
Corteza de naranja confitada	0,20 kg
Uvas pasas	0,52 kg
Agua	4,37 kg
Total	24,20 kg

Para recubrir la superficie: 30 huevos por cada 1 000 unidades.

Como el peso del producto puede oscilar entre 40 y 60 g, la proporción de materias primas se ajusta con arreglo al peso correspondiente de aquel.

Método de fabricación

Se mezcla la harina con agua o agua con leche en polvo, levadura, sal, azúcar y grasas alimenticias. Se pueden mezclar las grasas con la harina primero y añadir las demás materias primas más tarde. Se deja la masa reposar entre 30 y 40 minutos. Cuando la masa ha aumentado de volumen, se vuelve a amasar un poco y después se divide en bollitos. Se deja reposar de nuevo unos 15 o 20 minutos y se forman tiras elípticas con un eje mayor de unos 12 a 15 cm. La masa debe tener un espesor de 2 a 3 mm. En cada pedazo de masa se pone relleno de semillas de amapola o de nuez y se envuelve hasta formar rollos de 12 a 15 cm de longitud, cuyo diámetro se estrecha gradualmente del centro a las extremidades. Después de envolver completamente el relleno, la masa debe unirse de manera regular, quedando el punto de unión en la parte inferior del producto al darle la forma de media luna en la bandeja de hornear. A los bollos con relleno de semillas de amapola se les da forma de herradura y, a los de nuez, forma de «C». Las formas deben diferenciarse lo suficiente como para poder distinguir el relleno que contienen.

En la preparación del relleno de semillas de amapola se utiliza agua hirviendo: se disuelve el azúcar en una pequeña cantidad de agua y se lleva a ebullición (se puede utilizar miel en lugar de azúcar). Se añaden gradualmente las semillas de amapola, mezcladas con leche en polvo, pan rallado dulce y uvas pasas y se remueven continuamente hasta obtener una masa bastante espesa. Se deja enfriar y se añade una buena porción de raspadura o pasta de limón, canela y un poco azúcar vainillada. El relleno de nuez no requiere cocción; se mezcla simplemente la nuez molida con azúcar (o miel), uvas pasas, leche en polvo, agua hirviendo, azúcar vainillada y canela en polvo. La nuez molida puede sustituirse por pan rallado dulce hasta un máximo del 10 % del peso.

Una vez enfriado, el relleno ha de ser lo bastante espeso como para poder moldear los bollitos manualmente.

Los bollos se colocan en una bandeja de horno y se les da una pincelada de huevo entero o simplemente de yema; a continuación se dejan en un lugar fresco y ventilado hasta que se sequen ligeramente. Luego, tras haber fermentado ligeramente, se les da una nueva pincelada de huevo batido, se dejan secar y se colocan en un recipiente de fermentación. Una vez que han fermentado, se meten en el horno. Durante la fermentación, y, especialmente, durante la cocción, el aire caliente abre fisuras en la superficie, dándole a la costra de los dulces su típica estructura amarmolada.

Los bollos se cuecen en el horno sin vapor, a una temperatura de 180 a 200 °C.

El tiempo de cocción depende del tamaño de los bollos: de 40 a 50 g, 10-12 minutos; de 50 a 60 g, 15 minutos.

Una vez enfriados, se preparan para su envío y comercialización.

Las pérdidas técnicas y de cocción debidas al peso del producto y a la consistencia del relleno suponen en torno al 10 %.

Etiquetado: el nombre del producto «Bratislavský rožok», o su equivalente en alemán o en húngaro, debe ser bien visible.

Se indicará el logotipo comunitario o el logotipo y la mención «Zaručená tradičná špecialita» (Especialidad Tradicional Garantizada). También puede figurar en el envoltorio la sigla «ZTS».

Método y lugar de venta: el producto se vende por unidades en las tiendas especializadas del fabricante o en las pastelerías, cafés y establecimientos de restauración rápida.

Conservación: el producto debe conservarse a una temperatura que no supere los 10 °C.

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio:*

- la especificidad del producto reside en su superficie distintiva «amarmolada», es decir, que presente finas venas de color más claro que el resto de la superficie superior de la costra. No existen otros productos de panadería o pastelería que tengan esa superficie,
- el producto se distingue de otros tipos de dulces semejantes a la venta por su forma, su peso y por la calidad del relleno. Su contenido en materia grasa es mayor que el de otros bollos y ningún otro producto de panadería fina presenta el aspecto amarmolado de su superficie,
- posee el aroma y el gusto específicos que les da el relleno utilizado (semillas de amapola o nuez),
- tiene un aspecto y una forma peculiares: en forma de herradura o de letra «C»,
- se trata de un producto artesanal, no industrial.

Para garantizar su carácter tradicional, durante la preparación deben cumplirse las condiciones siguientes:

- la masa debe contener el 30 % como mínimo de materia grasa en la cantidad de harina utilizada,
- el relleno debe representar al menos el 40 % del peso total del producto acabado,
- el producto debe ser pintado con huevo entero o yema de huevo dos veces antes de hornearse,
- de acuerdo con el método de producción, esto último contribuye a la formación de la superficie amarmolada.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio:*

El carácter tradicional del producto reside en su composición tradicional, según la cual el relleno debe representar al menos el 40 % del peso total del producto acabado.

El producto se fabrica desde hace dos siglos con su nombre específico, también en los países vecinos, Hungría y Austria, que hasta hace algo menos de 90 años formaban parte, junto con Eslovaquia, de un mismo Estado.

El libro de Vladimír Tomčík, *S vareškou dvoma tisícročiami* («Dos mil años de gastronomía»), cita entradas de registros contables que indican que el «Bratislavský rožok» ya se vendía en los locales públicos en 1590, pero el secreto de su fabricación es todavía más antiguo.

En la página 305 de *Ulice a námestia mesta Bratislavy* («Calles y plazas de la ciudad de Bratislava»), de Tivadar Ortvy, publicado en Bratislava en 1905, se puede leer lo siguiente: «no lejos de la pastelería de Viktor Mayer, la antigua panadería Scheuermann (Lauda, en la actualidad) fabrica las herraduras de semillas de amapola y de nuez, especialidad que ha dado fama a la ciudad de Bratislava». [*Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov napísal, del Dr. Tivadar Ortvy, Bratislava, 1905, publicado por F.K. Wigand. Las páginas 304 y 305, en húngaro, del libro referido, en su anexo 1, mencionan la panadería Scheuermann, relacionándola con el actual Hviezdoslavovo námestie. Extracto del texto: «Allí cerca existe la antigua panadería Scheuermann (Lauda en la actualidad), que fabrica las herraduras de semillas de amapola o de nuez, especialidad que dio fama a Bratislava. El “bollo de Bratislava” es otra de las especialidades...»].*

En la página 52 de *Chlieb náš každodenný* («Nuestro pan de cada día»), de V. Szemes y V. Karovič, publicado en Bratislava en 1992, se puede leer: El día de San Nicolás de 1785, la panadería Schiermann colocó en el mostrador un nuevo tipo de producto que ha pasado a la historia con el nombre de «prešpurské beugle». Pensamos que la diferencia entre Scheuermann y Schiermann es una errata de imprenta; el nombre correcto es Scheuermann.

Varias panaderías de Bratislava comenzaron a fabricar «Bratislavský rožok». Uno de los nombres más famosos es Ágoston Schwappach, cuya panadería se fundó en 1834 y en la cual se vendían herraduras de semillas de amapola y de nuez. Dos de los sucesores de los fabricantes de «Bratislavský rožok», Scheuermann y Lauda, fueron el maestro panadero Johann Korče, que vivió entre 1851 y 1919, y era caballero de la Orden del emperador Francisco José, y su hijo, Hans Korče. La familia Korče sucedió a Emil Kastner.

También era muy famosa la panadería Gustáv Wendler, en Štefánikova ulica, en Bratislava, que enviaba «Bratislavský rožok» por correo.

En el antiguo boletín de Bratislava, *Pressburger Wegweiser*, de 1863, la pastelería de Anton Pressberger anuncia, entre otras cosas, los «Beugle de semillas de amapola y de nuez».

El periódico vienés *Neue Freie Presse* de 16 de abril de 1938 incluye una receta de Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky. La receta y el método de producción son prácticamente idénticos a los de hoy en día.

Terézia Vansová y Ján Babilon describen también el «Bratislavský rožok» en el libro que publicaron en 1870.

Hay panaderías y pastelerías en varias ciudades europeas, principalmente en Austria, en Chequia y en Hungría, que fabricaron «Bratislavský rožok». Según la información de especialistas en productos de panadería de esos países, el «Bratislavský rožok» se fabrica en distintas ciudades (o su forma, receta aproximada o método de producción son conocidos). En la antigua Checoslovaquia había diversas escuelas profesionales de panadería y pastelería que impartían formación práctica sobre la fabricación de «Bratislavský rožok», especialmente desde 1950. La denominación «Bratislavský rožok» comenzó a utilizarse en 1918, tras la fundación de Checoslovaquia y la modificación del nombre original de la ciudad, de Pressburg o Pozsony, en Bratislava. También cambió el nombre del producto. La denominación original, *Beugle*, pasó a ser, en húngaro, *patkó*, que significa «herradura». Al parecer, el término

rožok comenzó a utilizarse al tiempo que el nuevo nombre de la ciudad. En húngaro, la denominación de «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), o sea, el antiguo nombre de la ciudad con el nuevo nombre dado a la forma, se mantiene hasta hoy. También en Austria, la denominación «Pressburger Kipfel» es más habitual, siendo menos frecuente el término *Beugle*.

Aunque siga gozando de gran popularidad, el «Bratislavský rožok» es un producto histórico. En Eslovaquia se calcula que se fabrica regularmente en más de veinte panaderías y pastelerías y que es elaborado, al menos una vez por semana, por decenas de otros fabricantes.

En 1999 y 2005, la asociación de panaderos eslovacos presentó a concurso el «Bratislavský rožok» en la final de la denominada «Copa Lesaffre», en París, donde fue muy apreciado por el jurado.

A principios de 2007 se organizó, por primera vez, un concurso internacional para determinar cuál era el mejor «Bratislavský rožok», en el marco de la exposición Danubius Gastro, realizada en Bratislava, que contó con la participación de nuevos equipos procedentes de tres países distintos (véase la primera página del diario *Bratislavské noviny*, de 25 de enero de 2007).

Los periódicos de Bratislava y varias revistas nacionales dedicaron una serie de artículos al citado concurso.

El 25 de julio de 2008, el diario *Nový čas* publicó un artículo sobre el «Bratislavský rožok» que incluía una receta tradicional de 1938, y en la descripción del producto decía que: «... la forma de herradura se rellena con semillas de amapola y la forma en “C”, con nuez».

En el artículo publicado en la página 52 de la revista *Epicure*, titulado «El Bratislavský rožok — tradición con una larga historia», se puede leer: «los bollos rellenos de semillas de amapola tienen forma de herradura y los rellenos con nuez tienen forma de “C” ».

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico:

Se someten a control las características analíticas básicas de la receta: debe contener un mínimo del 30 % de materia grasa y el relleno debe representar al menos el 40 % del peso total del producto acabado.

También se controlan las materias primas utilizadas en la fabricación del producto y el cumplimiento de las proporciones exactas de los ingredientes indicados en la receta.

Asimismo se controlan los parámetros siguientes:

— características organolépticas:

inspección visual de la superficie y del aspecto (deben responder a las características definidas en el punto 3.5 del pliego de condiciones); análisis sensorial del aroma y del sabor,

— requisitos físicos, químicos y microbiológicos:

la forma del producto se inspecciona visualmente (debe responder a las características definidas en el punto 3.5 del pliego de condiciones),

el contenido en materia grasa y la composición de la materia seca se controlan mediante métodos de análisis normalizados,

el relleno debe representar al menos el 40 % del peso total del producto acabado, con arreglo a lo dispuesto en el punto 3.7 del pliego de condiciones,

— observancia del método de producción:

las inspecciones de la estructura de control para verificar el cumplimiento del pliego de condiciones se realizan sobre la base de un análisis de riesgos,

los fabricantes realizan sus propios controles intermedios.

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

4.1. Nombre y dirección:

Nombre: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Dirección: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 260257427

E-mail: buchlerova@svssr.sk

☒ Público ☐ Privado

4.2. Tareas específicas de la autoridad u organismo:

El control de calidad y el cumplimiento del pliego de condiciones del producto «Bratislavský rožok» basado en los criterios establecidos en la solicitud son responsabilidad de Štátna veterinárna a potravinová správa SR (servicio estatal veterinario y alimentario), en su calidad de organismo de certificación autorizado de conformidad con la norma EN 45011. Dicho organismo está autorizado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural eslovaco para efectuar el control del cumplimiento del pliego de condiciones del producto.

2011/C 286/09

Nueva publicación de una solicitud con arreglo al artículo 9, apartado 5, y al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios 24



Precio de suscripción 2011 (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 + DVD 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, DVD mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	400 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), DVD semanal	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) n° 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 DVD plurilingüe.

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

Venta y suscripciones

Las 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>

