

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 163



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

55° año
9 de junio de 2012

Número de información Sumario Página

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2012/C 163/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6585 — CNP Assurances/Swisslife France/JV) ⁽¹⁾	1
2012/C 163/02	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⁾	2

IV *Información*

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

Comisión Europea

2012/C 163/03	Tipo de cambio del euro	4
---------------	-------------------------------	---

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

V *Anuncios*

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2012/C 163/04	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	5
---------------	---	---



II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.6585 — CNP Assurances/Swisslife France/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2012/C 163/01)

El 25 de mayo de 2012, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en francés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32012M6585. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

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)

(2012/C 163/02)

Fecha de adopción de la decisión	7.3.2012
Número de referencia de ayuda estatal	SA.32673 (11/N)
Estado miembro	Francia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Dispositif de soutien aux exploitations aquacoles et de pêche continentale en difficultés structurelles
Base jurídica	<ul style="list-style-type: none"> — Article L 353-1 du Code Rural de la pêche maritime — Articles D 352-15 à 354-45 du Code Rural et de la pêche maritime — Arrêté du 22 janvier 2009 fixant le montant des aides au redressement des exploitations en difficulté — Projet de circulaire DPMA/SDAEP/C2011 — Dispositif Aquadiff «aquaculteurs et pêcheurs professionnels en eau douce en difficulté» — Projet de circulaire DPMA/SDAEP/C2011 — Aide à la réinsertion professionnelle en faveur des exploitants en difficulté et congé de formation des chefs d'exploitation ou d'entreprise aquacole ou de pêche professionnelle
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Reestructuración y reconversión de explotaciones acuícolas y de pesca en aguas interiores en crisis
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	4 039 000 EUR repartidos en 6 tramos anuales de 670 000 EUR
Intensidad	<ul style="list-style-type: none"> — Ayuda al diagnóstico: un máximo de 300 EUR o el coste de la prestación — Ayuda para la recuperación: un máximo de 20 000 EUR en el caso de una explotación que cuente con una unidad de trabajo no asalariado, 40 000 EUR en el caso de una explotación que cuente con dos unidades de trabajo no asalariado y 160 000 EUR en el caso de un GAEC (<i>Groupement agricole d'exploitation en commun</i>) integrado por tres explotaciones, con seis unidades de trabajo no asalariado y diez asalariados equivalentes a tiempo completo — Ayuda al seguimiento técnico y económico: un máximo de 600 EUR o el coste de la prestación — Ayuda al cese de actividades: 3 100 EUR por cada trabajador en activo (con un máximo de dos trabajadores en activo por explotación y un máximo de tres empresas por GAEC), a los que se añaden 1 550 EUR, en caso de mudanza, y la posibilidad para el beneficiario de recibir una formación profesional remunerada de una duración de seis o doce meses — Permiso para formación e ingresos complementarios equivalentes al 75 % del <i>Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance</i> (SMIC) (salario mínimo interprofesional) de una duración máxima de doce meses
Duración	6 años
Sectores económicos	Acuicultura y pesca en aguas interiores

Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire 3 Place de Fontenoy 75007 Paris FRANCE
Información adicional	Francia se ha comprometido a notificar con antelación a la Comisión cada uno de los casos en que el experto preconice un aumento de capacidad que conlleve un aumento de la producción, en el marco de la reestructuración. Francia se ha comprometido a presentar cada año un informe sobre la aplicación del régimen de ayudas en cuestión, que recoja toda la información mencionada en el punto 86, letras a) a i), de las Directrices comunitarias sobre ayudas estatales de salvamento y de reestructuración de empresas en crisis (DO C 244 de 1.10.2004, p. 2)

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	21.3.2012
Número de referencia de ayuda estatal	SA.34295 (12/N)
Estado miembro	Francia
Región	Litoral francés
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Mesures de soutien accordées aux entreprises ostréicoles touchées par la mortalité des huîtres en 2011
Base jurídica	Paragraphe 4.4. des lignes directrices pour l'examen des aides d'Etat dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture du 3 avril 2008
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Indemnización por las pérdidas ocasionadas por la mortalidad de ostiones en 2011
Forma de la ayuda	Indemnización por pérdidas, reducción de cargas financieras y exención de los cánones de ocupación
Presupuesto	20 millones de EUR
Intensidad	14,7 %
Duración	2012
Sectores económicos	Acuicultura, ostreicultores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministère de l'agriculture et de la pêche français 78 rue de Varenne 75349 Paris 07 FRANCE
Información adicional	—

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_es.htm

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

8 de junio de 2012

(2012/C 163/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2468	AUD	dólar australiano	1,2665
JPY	yen japonés	98,90	CAD	dólar canadiense	1,2894
DKK	corona danesa	7,4319	HKD	dólar de Hong Kong	9,6723
GBP	libra esterlina	0,80795	NZD	dólar neozelandés	1,6314
SEK	corona sueca	8,9781	SGD	dólar de Singapur	1,6043
CHF	franco suizo	1,2012	KRW	won de Corea del Sur	1 464,58
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,5563
NOK	corona noruega	7,5995	CNY	yuan renminbi	7,9486
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,5540
CZK	corona checa	25,481	IDR	rupia indonesia	11 806,72
HUF	forint húngaro	296,60	MYR	ringgit malayo	3,9708
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	53,953
LVL	lats letón	0,6973	RUB	rublo ruso	40,8070
PLN	zloty polaco	4,2960	THB	baht tailandés	39,524
RON	leu rumano	4,4648	BRL	real brasileño	2,5353
TRY	lira turca	2,2848	MXN	peso mexicano	17,6203
			INR	rupia india	69,1540

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

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 163/04)

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.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»

N° CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

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

2. Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

3. Modificaciones:

1) Denominación del producto:

Se añade a la denominación ya existente («Queijo de Cabra Transmontano») la denominación «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

- 2) Ampliación de la zona geográfica: se incluyen los municipios Alijó, Vimioso y Bragança (solamente las pedanías de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda y Sendas).
- 3) Definición del producto (queso): la dureza del queso no se limita a extraduro sino que se amplía de semiduro a extraduro.
- 4) Definición del producto (queso): se elimina la expresión «y de fabricación artesanal».
- 5) La coagulación debe producirse en un tiempo comprendido entre 40 y 60 minutos.
- 6) Tamaño del queso: además de los quesos de un diámetro comprendido entre 12 y 19 cm y un peso comprendido entre 0,6 y 0,9 kg, se admiten también los de 6 a 12 cm de diámetro y 0,3 a 0,9 kg de peso.
- 7) Elementos del pliego de condiciones aplicables al «Queijo de Cabra Transmontano Velho»

Características

Forma: cilindro bajo (aplastado) y regular, sin bordes definidos, de dos tamaños distintos.

Diámetro: entre 6 y 12 cm, y entre 12 y 19 cm.

Altura: entre 3 y 6 cm.

Peso: entre 0,250 y 0,500 kg, y entre 0,500 y 0,900 kg.

Corteza: entre dura y extradura, entera, bien formada, lisa, de color blanco o rojo pimientado.

Pasta

Textura: cerrada, entre dura y extradura, nada mantecosa.

Aspecto: poco untuosa y con algunos ojos.

Color: blanca y uniforme.

Aroma y sabor: aroma intenso y agradable; sabor limpio, normalmente con un ligero regusto picante.

Materia grasa: entre el 28 y el 50 %.

Humedad: entre el 25 y el 35 %.

Maduración

En lugares de curación natural o en instalaciones de atmósfera controlada.

Condiciones ambientales:

Temperatura: entre 5 y 12 °C.

Humedad relativa: entre el 70 y el 85 %.

Tiempo mínimo de curación: 90 días.

B.2. Características de la materia prima

Las materias primas utilizadas para la elaboración del «Queijo de Cabra Transmontano» son las siguientes:

leche de cabra de la raza Serrana, cruda y pura;

sal de calidad alimentaria;

cuajo de origen animal.

El «Queijo de Cabra Transmontano Velho» puede untarse en toda su superficie con aceite y pimentón (lo que le da una coloración rojo pimienta).

- 8) Venta de queso en porciones: se permite el preenvasado siempre y cuando lo autoricen la agrupación de productores y el organismo de control y certificación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»/«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO VELHO»

Nº CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Queijo de Cabra Transmontano»/«Queijo de Cabra Transmontano Velho»

2. Estado miembro o tercer país:

Portugal

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.3. Queso

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

Definición: queso curado, entre semiduro y extraduro, resultante del desuerado lento de la cuajada, previa coagulación de leche cruda de cabra con cuajo de origen animal. Comercialmente, puede presentarse con las denominaciones «Queijo de Cabra Transmontano» o «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

B.1. Características físicas y químicas

B.1.1. «Queijo de Cabra Transmontano»

Características

Forma: cilindro bajo (aplastado) y regular, sin bordes definidos, de dos tamaños distintos.

Diámetro: entre 6 y 12 cm, y entre 12 y 19 cm.

Altura: entre 3 y 6 cm.

Peso: entre 0,300 y 0,600 kg, y entre 0,600 y 0,900 kg.

Corteza: semidura, entera, bien formada, lisa y de color blanco.

Pasta

Textura: cerrada, semidura y nada mantecosa.

Aspecto: poco untuosa y con algunos ojos.

Color: blanca y uniforme.

Aroma y sabor: aroma intenso y agradable; sabor limpio, normalmente con un ligero regusto picante.

Materia grasa: entre el 35 y el 55 % de la materia seca.

Proteínas: entre el 25 y el 40 % de la materia seca.

Humedad: entre el 27 y el 37 %.

Maduración

En lugares de curación natural o en instalaciones de atmósfera controlada.

Condiciones ambientales:

Temperatura: entre 5 y 12 °C.

Humedad relativa: entre el 70 y el 85 %.

Tiempo mínimo de curación: 60 días.

B.1.2. «Queijo de Cabra Transmontano Velho»

Características

Forma: cilindro bajo (aplastado) y regular, sin bordes definidos, de dos tamaños distintos.

Diámetro: entre 6 y 12 cm, y entre 12 y 19 cm.

Altura: entre 3 y 6 cm.

Peso: entre 0,250 y 0,500 kg, y entre 0,500 y 0,900 kg.

Corteza: entre dura y extradura, entera, bien formada, lisa, de color blanco o rojo pimienta.

Pasta

Textura: cerrada, entre dura y extradura, nada mantecosa.

Aspecto: poco untuosa y con algunos ojos.

Color: blanca y uniforme.

Aroma y sabor: aroma intenso y agradable; sabor limpio, normalmente con un ligero regusto picante.

Materia grasa: entre el 35 y el 55 % de la materia seca.

Proteínas: entre el 25 y el 40 % de la materia seca.

Humedad: entre el 25 y el 35 %.

Maduración

En lugares de curación natural o en instalaciones de atmósfera controlada.

Condiciones ambientales:

Temperatura: entre 5 y 12 °C.

Humedad relativa: entre el 70 y el 85 %.

Tiempo mínimo de curación: 90 días.

B.2. Características de la materia prima

Las materias primas utilizadas para la elaboración del «Queijo de Cabra Transmontano» son las siguientes:

Leche de cabra de la raza Serrana, cruda y pura

Características fisicoquímicas de la leche:

Acidez: entre 14 y 24 (ml NaOH N/L).

PH: entre 6,5 y 6,9.

Densidad: entre 1,026 y 1,034.

Materia grasa: entre 3,8 y 7,0 (g/100 g).

Materia proteica: entre 2,8 y 5,0 (g/100 g).

Caseína: entre el 2,2 y el 3,0 %.

Agua: entre el 87,0 y el 88,8 %.

Extracto seco: entre el 11,2 y el 13 %.

Sal de calidad alimentaria.

Cuajo de origen animal.

El «Queijo de Cabra Transmontano Velho» puede untarse en toda su superficie con aceite y pimentón (lo que le da una coloración rojo pimienta).

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

Leche de cabras de la raza Serrana criadas en la zona geográfica indicada en el punto 4.

Cuajo de origen animal y sal. Los requisitos de calidad son los marcados por la ley.

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

La alimentación de los animales está basada en plantas de regeneración natural existentes sobre todo en los pastos, baldíos, terrenos sin cultivar y en barbecho. Los pastos arbóreos (brotes del año y hojas de algunos árboles) y arbustivos (especies arbustivas como las retamas, los brezos y las carquesas) son los preferidos por la cabra Serrana y, cuando puede escoger, estos alimentos contribuyen en un 90 % a satisfacer las necesidades alimentarias de esta especie animal.

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

Las fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4 son la producción de leche y la fabricación y curación del queso.

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

Se permite la venta en porciones a los consumidores siempre y cuando se haga en porciones preenvasadas. Con objeto de permitir la rastreabilidad y el control del producto, el preenvasado debe llevarse a cabo en las unidades de fabricación. Sin embargo, en casos particulares y respetando en todo momento los principios de rastreabilidad del producto, el preenvasado puede efectuarse en otras instalaciones que estén sujetas al control del organismo de control y certificación.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En la etiqueta de los quesos y sus porciones deben figurar obligatoriamente las siguientes indicaciones:

- la denominación «Queijo de Cabra Transmontano — DOP» o «Queijo de Cabra Transmontano Velho — DOP»,
- el correspondiente sello de certificación,
- el símbolo de la Unión Europea que identifica las denominaciones de origen protegidas.

El control y la certificación del organismo de certificación se refieren únicamente a la fase específica en cuestión.

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

La zona de producción de leche y de producción y curación del «Queijo de Cabra Transmontano» y del «Queijo de Cabra Transmontano Velho» se limita a los municipios de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (solo las pedanías de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda y Sendas), del distrito de Bragança; y a los municipios de Alijó, Valpaços y Murça, del distrito de Vila Real.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

En lo relativo a la situación geográfica y a las condiciones edafoclimáticas de la zona, es preciso describir la región de Trás-os-Montes dado que esta DOP abarca más de una tercera parte de la superficie de tal región, repartida en dos distritos: el de Bragança y el de Vila Real.

La zona, incluida en la región de Trás-os-Montes, tiene una extensión de 447 600 hectáreas y está conformada por fosas tectónicas, valles profundos erosionados y zonas mesetarias.

La cuenca hidrográfica del Duero domina toda la región y sus afluentes (Sabor, Tua, Pinhão y Corgo, en la margen derecha, y Águeda, Côa, Távora y Varosa, en la margen izquierda) separan cordilleras de montañas que se extienden en paralelo al litoral y algunos de cuyos picos superan los 1 500 metros de altura.

Las características particulares de la cuenca hidrográfica del segundo río más grande de la Península hacen que toda la región tenga características muy especiales, y seguramente únicas en el mundo, y una gran diversidad climática, cultural y hasta humana (LAGE, 1985).

Las cadenas montañosas que corren paralelas al litoral impiden el paso de los vientos marinos, por lo que la influencia de estos disminuye a medida que se adentran en las tierras al tiempo que aumenta progresivamente la influencia continental. De norte a sur, la influencia mediterránea es cada vez mayor a medida que se avanza hacia el Duero.

Existe una íntima relación entre la estructura geológica y litológica, el relieve, el clima y la morfología del terreno. Los suelos de la región son básicamente suelos derivados de granitos, esquistos y grauwacas con una textura franco-arenosa.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La producción de quesos, dentro de la producción caprina, está muy implantada en los trece municipios que conforman la DOP (en el de Bragança, solo las quince pedanías mencionadas), que pueden ser considerados los más agrestes, marginales y con menor calidad de vida de la región además de ser aquellos en los que la población más ha disminuido en los últimos diez años. En estas zonas de montaña, la producción caprina está íntimamente ligada al ciclo climático y a la forma de vida de los productores y se lleva a cabo sin interferencias externas, criando al ganado como si estuviese en el medio natural (en régimen de producción extensiva tradicional).

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):*

El sistema de producción es, pues, el extensivo tradicional, en el que los animales hacen diariamente un recorrido que varía en función de la época del año, el estado fisiológico de los animales y los recursos alimentarios locales disponibles. La base de la alimentación, exclusivamente natural, está constituida principalmente por plantas autóctonas espontáneas de la región. La composición vegetal de la dieta de los animales depende de la preferencia alimentaria de estos durante la ingesta y se distribuye aproximadamente del siguiente modo: 60 % de especies arbóreas, 30 % de especies arbustivas y 10 % de gramíneas (cuando los animales pastan libremente).

Esta alimentación particular, unida a la técnica de elaboración del queso tradicional de cabra, fruto de unos conocimientos adquiridos a lo largo de generaciones en estas zonas de montaña, dan al queso curado un sabor y un aroma característicos, muy intenso y sabroso.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

http://www.gpp.pt/Valor/Queijo_Cabra_Transmont.pdf

Precio de suscripción 2012 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + DVD anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 310 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	840 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, DVD mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	100 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), DVD semanal	Plurilingüe: 23 lenguas oficiales de la UE	200 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>

