

Journal officiel

de l'Union européenne

C 163



Édition
de langue française

Communications et informations

55^e année

9 juin 2012

Numéro d'information Sommaire Page

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2012/C 163/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire COMP/M.6585 — CNP Assurances/Swisslife France/JV) ⁽¹⁾	1
2012/C 163/02	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection ⁽¹⁾	2

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2012/C 163/03	Taux de change de l'euro	4
---------------	--------------------------------	---

FR

Prix:
3 EUR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

(suite au verso)

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2012/C 163/04

Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

5



II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire COMP/M.6585 — CNP Assurances/Swisslife France/JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2012/C 163/01)

Le 25 mai 2012, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en français et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>), qui offre un accès en ligne au droit communautaire, sous le numéro de document 32012M6585.

Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 107 et 108 du TFUE
Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection
 (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
 (2012/C 163/02)

Date d'adoption de la décision	7.3.2012
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.32673 (11/N)
État membre	France
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Dispositif de soutien aux exploitations aquacoles et de pêche continentale en difficultés structurelles
Base juridique	<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
Type de la mesure	Régime d'aides
Objectif	Restructuration et reconversion des exploitations aquacoles et de pêche continentale en difficultés
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	4 039 000 EUR réparti en 6 tranches annuelles de 670 000 EUR
Intensité	<ul style="list-style-type: none"> — Aide au diagnostic: maximum 300 EUR ou coût de la prestation. — Aide au redressement: maximum 20 000 EUR pour une exploitation comptant 1 unité de travail non salariée, 40 000 EUR pour une exploitation comptant 2 unités de travail non salariées et à 160 000 EUR pour le cas d'un GAEC regroupant 3 exploitations, avec 6 unités de travail non salariées et 10 salariés équivalent temps plein. — Aide au suivi technico-économique: maximum 600 EUR ou coût de la prestation. — Aide à la cessation d'activité: 3 100 EUR par actif (maximum deux actifs par exploitation et maximum trois entreprises par groupement d'exploitation en commun), augmentée de 1 550 EUR en cas de déménagement, et la possibilité pour le bénéficiaire de suivre une formation professionnelle rémunérée d'une durée de six mois ou douze mois. — Le congé de formation assorti d'un revenu d'accompagnement: 75 % du Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance (SMIC), d'une durée maximale de douze mois.
Durée	6 ans
Secteurs économiques	Aquaculture et pêche d'eau douce

Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	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
Autres informations	La France s'est engagée à notifier individuellement et préalablement à la Commission les dossiers dans lesquels l'expert préconiserait dans le cadre de la restructuration une augmentation de capacité entraînant une augmentation de production. La France s'est engagée à présenter, sur une base annuelle, un rapport sur la mise en œuvre du régime d'aides en question comprenant les informations listées au point 86 a) à i) des Lignes directrices communautaires concernant les aides d'Etat au sauvetage et à la restructuration d'entreprises en difficulté (JO C 244 du 1.10.2004, p. 2).

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

Date d'adoption de la décision	21.3.2012
Numéro de référence de l'aide d'État	SA.34295 (12/N)
État membre	France
Région	Littoral français
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Mesures de soutien accordées aux entreprises ostréicoles touchées par la mortalité des huîtres en 2011
Base juridique	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
Type de la mesure	Régime d'aide
Objectif	Compensation des pertes causées par la surmortalité des huîtres creuses en 2011.
Forme de l'aide	Indemnisation des pertes, allègement de charges financières, exonération de redevances domaniales.
Budget	20 millions d'euros
Intensité	14,7 %
Durée	2012
Secteurs économiques	Aquaculture, ostréiculteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Ministère de l'agriculture et de la pêche français 78 rue de Varenne 75349 Paris 07 FRANCE
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

8 juin 2012

(2012/C 163/03)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,2468	AUD	dollar australien	1,2665
JPY	yen japonais	98,90	CAD	dollar canadien	1,2894
DKK	couronne danoise	7,4319	HKD	dollar de Hong Kong	9,6723
GBP	livre sterling	0,80795	NZD	dollar néo-zélandais	1,6314
SEK	couronne suédoise	8,9781	SGD	dollar de Singapour	1,6043
CHF	franc suisse	1,2012	KRW	won sud-coréen	1 464,58
ISK	couronne islandaise		ZAR	rand sud-africain	10,5563
NOK	couronne norvégienne	7,5995	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,9486
BGN	lev bulgare	1,9558	HRK	kuna croate	7,5540
CZK	couronne tchèque	25,481	IDR	rupiah indonésien	11 806,72
HUF	forint hongrois	296,60	MYR	ringgit malais	3,9708
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	53,953
LVL	lats letton	0,6973	RUB	rouble russe	40,8070
PLN	zloty polonais	4,2960	THB	baht thaïlandais	39,524
RON	leu roumain	4,4648	BRL	real brésilien	2,5353
TRY	lire turque	2,2848	MXN	peso mexicain	17,6203
			INR	roupie indienne	69,1540

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 163/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»

N° CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

1) Dénomination du produit

En sus de la dénomination existante «Queijo de Cabra Transmontano», ajout de la dénomination: «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

- #### 2) Élargissement de l'aire géographique
- Inclusion des «concelhos» d'Alijó, de Vimioso et de Bragança (uniquement les «freguesias» suivantes: Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda et Sendas).
- #### 3) Définition du produit (fromage):
- la dureté du fromage va de semi-dur à extra-dur et ne se limite pas à extra-dur.
- #### 4) Définition du produit (fromage):
- retrait de l'expression «et de fabrication artisanale».
- #### 5) La coagulation doit se produire dans un délai de 40 à 60 minutes.
- #### 6) Dimensions des fromages:
- en sus des diamètres de 12 à 19 cm et des poids de 0,6 à 0,9 kg, ajout de la possibilité de diamètres compris entre 6 et 12 cm et de poids compris entre 0,3 et 0,9 kg.
- #### 7) Éléments du cahier des charges spécifiques du «Queijo de Cabra Transmontano Velho»

Caractéristiques du fromage

Forme: le produit, qui existe en deux formats, a la forme d'un cylindre aplati (plat), régulier et dépourvu de bords bien définis.

Diamètre: de 6 à 12 cm et de 12 à 19 cm.

Hauteur: de 3 à 6 cm.

Poids: de 0,250 à 0,500 kg et de 0,500 à 0,900 kg.

Croûte: dure à extra-dure, homogène, bien formée, lisse, de couleur blanche ou rouge piment.

Pâte

Texture: fermée, dure à extra-dure et non beurreuse.

Aspect: faible onctuosité et présence de quelques yeux.

Couleur: blanche et uniforme.

Arôme et saveur: arôme intense et agréable; saveur franche, habituellement relevée d'un léger piquant.

Matières grasses: de 28 à 50 %.

Humidité: de 25 à 35 %.

Maturation

En ateliers d'affinage naturel ou en installations sous atmosphère contrôlée.

Conditions ambiantes:

Température: de 5 à 12 °C.

Humidité relative: de 70 à 85 %.

Durée minimale d'affinage: 90 jours.

B.2. Caractéristiques de la matière première

Les matières premières utilisées pour l'obtention du Queijo de Cabra Transmontano sont les suivantes:

lait de chèvre de race Serrana, cru et pur,

sel alimentaire,

présure d'origine animale.

Le Queijo de Cabra Transmontano Velho peut être enrobé sur toute sa superficie d'un mélange d'huile d'olive et de paprika (qui lui donne sa couleur rouge piment).

- 8) Vente en portions. Le préemballage est autorisé moyennant l'accord du groupement de producteurs et de l'organisme de contrôle et de certification.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

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

N° CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination:**

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

2. **État membre ou pays tiers:**

Portugal

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.3. — Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1:*

Définition Le Queijo de Cabra Transmontano est un fromage affiné semi-dur à extra-dur obtenu par égouttage lent du caillé, après coagulation du lait de chèvre cru sous l'action de présure d'origine animale. Il peut être commercialisé sous la dénomination «Queijo de Cabra Transmontano» ou «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

B.1. Caractéristiques physiques et chimiques

B.1.1. Queijo de Cabra transmontano

Caractéristiques du fromage

Forme: le produit, qui existe en deux formats, a la forme d'un cylindre aplati (plat), régulier et dépourvu de bords bien définis.

Diamètre: de 6 à 12 cm et de 12 à 19 cm.

Hauteur: de 3 à 6 cm.

Poids: de 0,300 à 0,600 kg et de 0,600 à 0,900 kg.

Croûte: semi-dure, homogène, bien formée, lisse et de couleur blanche.

Pâte

Texture: fermée, semi-dure et non beurreuse.

Aspect: faible onctuosité et présence de quelques yeux.

Couleur: blanche et uniforme.

Arôme et saveur: arôme intense et agréable; saveur franche, habituellement relevée d'un léger piquant.

Teneur en matières grasses sur extrait sec: de 35 à 55 %.

Protéines: de 25 à 40 % sur extrait sec.

Humidité: de 27 à 37 %.

Maturation

en ateliers d'affinage naturel ou en installations sous atmosphère contrôlée.

Conditions ambiantes:

Température: de 5 à 12 °C.

Humidité relative: de 70 à 85 %.

Durée minimale d'affinage: 60 jours.

B.1.2. Queijo de Cabra transmontano «Velho»

Caractéristiques du fromage

Forme: le produit, qui existe en deux formats, a la forme d'un cylindre aplati (plat), régulier et dépourvu de bords bien définis.

Diamètre: de 6 à 12 cm et de 12 à 19 cm.

Hauteur: de 3 à 6 cm.

Poids: de 0,250 à 0,500 kg et de 0,500 à 0,900 kg.

Croûte: dure à extra-dure, homogène, bien formée, lisse, de couleur blanche ou rouge piment.

Pâte

Texture: fermée, dure à extra-dure et non beurreuse.

Aspect: faible onctuosité et présence de quelques yeux.

Couleur: blanche et uniforme.

Arôme et saveur: arôme intense et agréable; saveur franche, habituellement relevée d'un léger piquant.

Teneur en matières grasses sur extrait sec: de 35 à 55 %

Protéines: de 25 à 40 % sur extrait sec

Humidité: de 25 à 35 %.

Maturation:

en salles d'affinage ou en installations sous atmosphère contrôlée.

Conditions ambiantes:

Température: de 5 à 12 °C

Humidité relative: de 70 à 85 %.

Durée minimale d'affinage: 90 jours.

B.2. Caractéristiques de la matière première

Les matières premières utilisées pour l'obtention du Queijo de Cabra Transmontano sont les suivantes:

lait de chèvre de race Serrana, cru et pur.

Caractéristiques physicochimiques du lait:

Acidité: 14 à 24 (ml NaOH N/L)

pH: entre 6,5 et 6,9

Densité: de 1,026 à 1,034

Matières grasses: de 3,8 à 7,0 (g/100 g)

Protéines: de 2,8 à 5,0 (g/100 g)

Caséine: de 2,2 à 3,0 %

Eau: de 87,0 à 88,8 %

Matière sèche: de 11,2 à 13 %

Sel alimentaire,

Présure d'origine animale.

Le Queijo de Cabra Transmontano Velho peut être enrobé sur toute sa superficie d'un mélange d'huile d'olive et de paprika (qui lui donne sa couleur rouge piment).

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Lait de chèvre issu d'animaux de la race Serrana élevés dans l'aire géographique désignée au point 4.

Présure d'origine animale et sel conformes aux exigences de qualité imposées par la législation.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

L'alimentation des troupeaux de caprins provient essentiellement de la végétation spontanée présente, particulièrement, dans les pâturages, ainsi que sur les terres en jachère, incultes ou en friche. Les pâturages arborés [y compris les pousses de l'année et les feuilles de certains arbres) et les plantes arbustives (à savoir diverses espèces telles que genêts, bruyères et «carquejas» (*pterospartum tridentatum*)], constituent les sources d'alimentation préférées de la chèvre Serrana, et peuvent satisfaire jusqu'à 90 % des besoins alimentaires des animaux de cette espèce si on les laisse se nourrir à leur guise.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

Les phases spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique désignée au point 4 sont la production du lait, ainsi que l'élaboration et l'affinage du fromage.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Le produit peut être vendu en portions au consommateur à la condition d'avoir été préemballé. Pour permettre d'assurer la traçabilité et le contrôle du produit, ce préemballage est effectué dans les unités de fabrication. Dans des cas particuliers, et toujours dans le respect du principe de traçabilité du produit, le préemballage pourra toutefois avoir lieu dans d'autres installations soumises au contrôle de l'organisme de contrôle et de certification.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les éléments suivants doivent obligatoirement figurer sur l'étiquette des fromages ou des portions:

- la dénomination «Queijo de Cabra Transmontano — DOP» ou «Queijo de Cabra Transmontano Velho — DOP»,
- la marque de certification, qui doit également être apposée sur l'étiquette de chaque fromage ou de chaque portion,
- le symbole de l'Union européenne correspondant aux appellations d'origine protégées.

Le contrôle et la certification par l'organisme de certification portent uniquement sur la phase spécifique en question.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'aire dans laquelle doit intervenir la production du lait, ainsi que la fabrication et l'affinage des fromages «Queijo de Cabra Transmontano» et «Queijo de Cabra Transmontano Velho» est circonscrite aux «concelhos» suivants: Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso et Bragança (uniquement les «freguesias» de Quintela de Lampaças, de Santa Comba de Rossas, de Failde, de Mós, de Grijó de Parada, de Parada, de Pinela, de Salsas, de Serapicos, de Coelhoso, de Calvelhe, de Paradinha Nova, de Macedo do Mato, d'Iseda et de Sendas), dans le district de Bragança, et Alijó, Valpaços et Murça, dans le district de Vila Real.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

S'agissant de la situation géographique et des conditions topographiques et climatiques, la description fournie correspond à la région du Trás-os-Montes, puisque l'aire de l'AOP en couvre plus d'un tiers; celle-ci se subdivise en deux districts: Bragance et Vila Real.

L'aire géographique, enclavée dans la région du Trás-os-Montes, couvre un territoire de 447 600 ha constitué de fosses tectoniques, de vallées profondes et érodées et de hauts plateaux.

La région tout entière est dominée par le bassin hydrographique du Douro, dont les affluents (Sabor, Tua, Pinhão et Corgo sur la rive droite; Águeda, Côa, Távora et Varosa sur la rive gauche) séparent des chaînes montagneuses qui s'étendent parallèlement au littoral et dont l'altitude peut dépasser 1 500 mètres.

Les spécificités du bassin hydrographique portugais de ce fleuve qui est le deuxième de la péninsule, par ordre de grandeur, confèrent à toute la région des caractéristiques très particulières, voire uniques au monde, parmi lesquelles on peut citer une grande diversité de climats, de particularismes culturels et même de réalités humaines (LAGE, 1985).

Les chaînes montagneuses qui s'étendent parallèlement au littoral font barrage aux vents marins, dont l'influence s'étirole au fur et à mesure qu'on avance vers l'intérieur, et laisse place progressivement aux influences continentales. Toujours sur l'axe Nord-Sud, l'influence méditerranéenne se fait aussi plus marquée à mesure qu'on progresse vers le Douro.

Il existe une étroite corrélation entre la structure géologique et lithologique, le relief, le climat et la morphologie des terres. Les sols de la région, de texture franco-sablonneuse, sont essentiellement issus de granits, de schistes et de grauwackes.

5.2. Spécificité du produit:

Au sein de la filière caprine, le secteur de la production de fromage est fortement représenté dans les treize «concelhos» couverts par l'AOP (uniquement dans les quinze «freguesias» citées pour ce qui est du concelho de Bragance). Ceux-ci peuvent être considérés comme les plus rudes, les plus marginaux, ceux qui pâtissent de la plus mauvaise qualité de vie et qui ont connu la forte érosion démographique au cours de la dernière décennie. Dans ces zones de montagne, l'élevage caprin suit étroitement les cycles climatiques et le modus vivendi des éleveurs qui, isolés des influences extérieures, mènent leurs troupeaux, pour ainsi dire, selon les lois de la nature (il s'agit d'un système de production de type extensif traditionnel).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Dans ce système de production de type extensif traditionnel, les animaux font chaque jour un parcours qui varie en fonction de l'époque de l'année, de leur état physiologique et des ressources alimentaires disponibles localement. Exclusivement naturelle, la base de leur alimentation est principalement composée de plantes sauvages autochtones de la région. Les espèces végétales qui constituent le régime alimentaire des animaux dépendent de leurs préférences alimentaires et se répartissent comme suit: environ 60 % d'espèces arborées, 30 % d'arbustives et 10 % de graminées (lorsque le parcours permet à l'animal de choisir les végétaux qu'il ingère).

Ce régime alimentaire particulier, associé à la technique de fabrication du fromage de chèvre traditionnel, fruit d'un savoir transmis au fil des générations dans ces régions de montagne, confère au fromage affiné une saveur et un arôme caractéristiques, du caractère et un goût agréable.

Référence à la publication du cahier des charges:

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

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

Prix d'abonnement 2012 (hors TVA, frais de port pour expédition normale inclus)

Journal officiel de l'UE, séries L + C, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	1 200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, papier + DVD annuel	22 langues officielles de l'UE	1 310 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série L, édition papier uniquement	22 langues officielles de l'UE	840 EUR par an
Journal officiel de l'UE, séries L + C, DVD mensuel (cumulatif)	22 langues officielles de l'UE	100 EUR par an
Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications), DVD, une édition par semaine	Multilingue: 23 langues officielles de l'UE	200 EUR par an
Journal officiel de l'UE, série C — Concours	Langues selon concours	50 EUR par an

L'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, qui paraît dans les langues officielles de l'Union européenne, est disponible dans 22 versions linguistiques. Il comprend les séries L (Législation) et C (Communications et informations).

Chaque version linguistique fait l'objet d'un abonnement séparé.

Conformément au règlement (CE) n° 920/2005 du Conseil, publié au Journal officiel L 156 du 18 juin 2005, stipulant que les institutions de l'Union européenne ne sont temporairement pas liées par l'obligation de rédiger tous les actes en irlandais et de les publier dans cette langue, les Journaux officiels publiés en langue irlandaise sont commercialisés à part.

L'abonnement au Supplément au Journal officiel (série S — Marchés publics et adjudications) regroupe la totalité des 23 versions linguistiques officielles en un DVD multilingue unique.

Sur simple demande, l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne* donne droit à la réception des diverses annexes du Journal officiel. Les abonnés sont avertis de la parution des annexes grâce à un «Avis au lecteur» inséré dans le *Journal officiel de l'Union européenne*.

Ventes et abonnements

Les abonnements aux diverses publications payantes, comme l'abonnement au *Journal officiel de l'Union européenne*, sont disponibles auprès de nos bureaux de vente. La liste des bureaux de vente est disponible à l'adresse suivante:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accès direct et gratuit au droit de l'Union européenne. Ce site permet de consulter le *Journal officiel de l'Union européenne* et inclut également les traités, la législation, la jurisprudence et les actes préparatoires de la législation.

Pour en savoir plus sur l'Union européenne, consultez: <http://europa.eu>

