ISSN 1977-1010

Jornal Oficial da União Europeia

C 163

Edição em língua portuguesa

55.º ano

9 de junho de 2012

Comunicações e Informações

Número de informação | Índice | Página

II *Comunicações*

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2012/C 163/01 Não oposição a uma concentração notificada (Processo COMP/M.6585 — CNP Assurances/Swisslife France/JV) [1] 1

2012/C 163/02 Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU — A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções [1] 2

IV *Informações*

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2012/C 163/03 Taxas de câmbio do euro 4

PT

Preço: 3 EUR

[1] Texto relevante para efeitos do EEE

(continua no verso da capa)

V *Avisos*

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2012/C 163/04 Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 5

PT

II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada

(Processo COMP/M.6585 — CNP Assurances/Swisslife France/JV)

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 163/01)

Em 25 de maio de 2012, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado comum. Esta decisão baseia-se no n.º 1, alínea b), do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho. O texto integral da decisão apenas está disponível em língua francês e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

— no sítio *web* Concorrência da Comissão, na seção consagrada à política da concorrência, (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,

— em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número de documento 32012M6585.

Autorização de auxílios concedidos pelos Estados nos termos dos artigos 107.º e 108.º do TFEU

A respeito dos quais a Comissão não levanta objeções

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2012/C 163/02)

Data de adoção da decisão	7.3.2012
Número de referência do auxílio estatal	SA.32673 (11/N)
Estado-Membro	França
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Dispositif de soutien aux exploitations aquacoles et de pêche continentale en difficultés structurelles
Base jurídica	— 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 auxílio	Regime de auxílios
Objetivo	Reestruturação e reconversão das explorações aquícolas e de pesca continental em dificuldades
Forma do auxílio	Subvenção direta
Orçamento	4 039 000 EUR repartidos em 6 frações anuais de 670 000 EUR
Intensidade	— Auxílio ao diagnóstico: no máximo 300 EUR ou custo da prestação. — Assistência: no máximo 20 000 EUR para uma exploração com 1 unidade de trabalho não assalariada, 40 000 EUR para uma exploração com 2 unidades de trabalho não assalariadas e 160 000 EUR para o caso de um GAEC de 3 explorações, com 6 unidades de trabalho não assalariadas e 10 trabalhadores equivalente a tempo inteiro. — Auxílio ao acompanhamento técnico-económico: no máximo 600 EUR ou custo da prestação. — Auxílio à cessação das atividades: 3 100 EUR por ativo (no máximo dois ativos por exploração e no máximo três empresas por associação de exploração em comum), acrescida de 1 550 EUR no caso de mudança, bem como a possibilidade de o beneficiário participar numa formação profissional remunerada com uma duração de seis meses ou doze meses. — Licença para formação acompanhada de um rendimento de acompanhamento: 75 % do salário mínimo interprofissional de crescimento (SMIC), com uma duração máxima de 12 meses.
Duração	6 anos
Setores económicos	Aquicultura e pesca de água doce

Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	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
Outras informações	A França comprometeu-se a notificar individualmente e previamente à Comissão os processos em relação aos quais o perito preconizasse, no contexto da reestruturação, um aumento de capacidade que resultasse num aumento de produção. A França comprometeu-se a apresentar, numa base anual, um relatório sobre a aplicação do regime de auxílios em questão, fornecendo as informações previstas no ponto 86, alíneas a) a i), das Orientações comunitárias relativas aos auxílios estatais de emergência e à reestruturação a empresas em dificuldade (JO C 244 de 1.10.2004, p. 2).

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respetivos dados confidenciais, está disponível no *site*:

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

---

Data de adoção da decisão	21.3.2012
Número de referência do auxílio estatal	SA.34295 (12/N)
Estado-Membro	França
Região	Litoral francês
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	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 auxílio	Regime de auxílios
Objetivo	Compensação das perdas causadas pelo aumento da mortalidade das ostras em 2011.
Forma do auxílio	Indemnização das perdas, redução dos encargos financeiros, exoneração das taxas de tipo predial.
Orçamento	20 milhões de EUR
Intensidade	14,7 %
Duração	2012
Setores económicos	Aquicultura, ostreicultores
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministère de l'agriculture et de la pêche français 78 rue de Varenne 75349 Paris 07 FRANCE
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respetivos dados confidenciais, está disponível no *site*:

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

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro [1]

8 de junho de 2012

(2012/C 163/03)

1 euro =

	Moeda	Taxas de câmbio		Moeda	Taxas de câmbio
USD	dólar americano	1,2468	AUD	dólar australiano	1,2665
JPY	iene	98,90	CAD	dólar canadiano	1,2894
DKK	coroa dinamarquesa	7,4319	HKD	dólar de Hong Kong	9,6723
GBP	libra esterlina	0,80795	NZD	dólar neozelandês	1,6314
SEK	coroa sueca	8,9781	SGD	dólar de Singapura	1,6043
CHF	franco suíço	1,2012	KRW	won sul-coreano	1 464,58
ISK	coroa islandesa		ZAR	rand	10,5563
NOK	coroa norueguesa	7,5995	CNY	yuan-renminbi chinês	7,9486
BGN	lev	1,9558	HRK	kuna croata	7,5540
CZK	coroa checa	25,481	IDR	rupia indonésia	11 806,72
HUF	forint	296,60	MYR	ringgit malaio	3,9708
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	53,953
LVL	lats	0,6973	RUB	rublo russo	40,8070
PLN	zloti	4,2960	THB	baht tailandês	39,524
RON	leu	4,4648	BRL	real brasileiro	2,5353
TRY	lira turca	2,2848	MXN	peso mexicano	17,6203
			INR	rupia indiana	69,1540

[1] *Fonte*: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 163/04)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 7.° do Regulamento (CE) n.° 510/2006 do Conselho ([1]). As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«QUEIJO DE CABRA TRANSMONTANO»

N.º CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:**

— ☒ Nome do produto

— ☒ Descrição do produto

— ☒ Área geográfica

— ☒ Prova de origem

— ☒ Método de obtenção

— ☐ Relação

— ☒ Rotulagem

— ☐ Exigências nacionais

— ☐ Outras (especificar)

2. **Tipo de alteração(ões):**

— ☐ Alteração do documento único ou ficha-resumo

— ☒ Alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo

([1]) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

— ☐ Alteração do caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado (artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

— ☐ Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas (artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006)

3. **Alteração(ões):**

1. Nome do Produto

Para além do nome já existente «Queijo de Cabra Transmontano» acrescentar mais um nome; «Queijo de cabra Transmontano Velho»;

2. Aumento da área geográfica. Incluir os concelhos de Alijó, Vimioso e Bragança (somente as freguesias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas);

3. Definição do produto (Queijo) — a dureza do queijo vai de semiduro a extraduro e não só extraduro;

4. Definição do produto (Queijo) — retirar da definição a expressão «e de fabrico artesanal»;

5. A coagulação deve-se processar em 40 a 60 minutos;

6. Medidas do queijo — Para além dos 12 a 19 cm de diâmetro e 0,6 a 0,9 kg de peso acrescentar também 6 a 12 cm de diâmetro e 0,3 a 0,9 kg de peso.

7. Especificações relativas ao «Queijo de Cabra Transmontano Velho»

Características do queijo

Forma — cilindro baixo (prato), regular sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos

Diâmetro — 6 a 12 cm e 12 a 19 cm

Altura — 3 a 6 cm

Peso — 0,250 a 0,500 kg e 0,500 a 0,900 kg

Crosta — Dura a extradura, inteira, bem formada, lisa, de coloração branca ou vermelho – pimentão.

Pasta

Textura — Fechada, dura a extradura e não amanteigada

Aspecto — Pouco untuoso e com alguns olhos

Cor — Branca e uniforme

Aroma e sabor — aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

Gordura — 28 a 50 %

Humidade — 25 a 35 %

Maturação

Em locais de cura natural ou em instalações de ambiente controlado.

Condições de ambiente:

Temperatura — 5 a 12 °C

Humidade relativa — 70 a 85 %

Tempo mínimo de cura — 90 dias

B.2. Características da Matéria-Prima

As matérias-primas utilizadas para obtenção do Queijo de Cabra Transmontano são as seguintes:

Leite de cabra de raça Serrana, cru e estreme;

Sal, próprio para fins alimentares;

Coalho de origem animal

O Queijo de Cabra Transmontano Velho pode ser untado em toda a sua superfície com azeite e colorau (que lhe dá a coloração vermelha/pimentão).

8. Venda de queijo em fracções. A pré-embalagem é permitida desde que seja autorizada pelo Agrupamento de Produtores e pelo Organismo de Controlo e Certificação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

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

N.º CE: PT-PDO-0117-0226-10.03.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nome:**

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

2. **Estado-Membro ou país terceiro:**

Portugal

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**

3.1. *Tipo de produto:*

Classe 1.3. Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:*

Definição: Queijo de Cabra Transmontano é um queijo curado semiduro a extraduro resultante do esgotamento lento da coalhada, após coagulação do leite de cabra cru, com coalho de origem animal. Comercialmente pode apresentar-se com a designação «Queijo de Cabra Transmontano» ou «Queijo de Cabra Transmontano Velho».

B.1. Características Físicas e Químicas

B.1.1. Queijo de Cabra transmontano

Características do queijo

Forma — cilindro baixo (prato), regular sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos

Diâmetro — 6 a 12 cm e 12 a 19 cm

Altura — 3 a 6 cm

Peso — 0,300 a 0,600 kg e 0,600 a 0,900 kg

Crosta — Semi-dura, inteira, bem formada, lisa e de cor branca

Pasta

Textura — Fechada, semidura e não amanteigada

Aspecto — Pouco untuoso e com alguns olhos

Cor — Branca e uniforme

Aroma e sabor — aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

Gordura — 35 a 55 % na matéria seca

Proteína — 25 a 40 % na matéria seca

Humidade — 27 a 37 %

Maturação

Em locais de cura natural ou em instalações de ambiente controlado

Condições de ambiente:

Temperatura — 5 a 12 °C

Humidade relativa — 70 a 85 %

Tempo mínimo de cura — 60 dias

B.1.2. Queijo de Cabra Transmontano «Velho»

Características do queijo

Forma — cilindro baixo (prato), regular, sem bordos definidos, apresentando-se em dois tamanhos

Diâmetro — 6 a 12 cm e 12 a 19 cm

Altura — 3 a 6 cm

Peso — 0,250 a 0,500 kg e 0,500 a 0,900 kg

Crosta — Dura a extra dura, inteira, bem formada, lisa, de coloração branca ou vermelha – pimentão.

Pasta

Textura — Fechada, dura a extra dura e não amanteigada

Aspecto — Pouco untuoso e com alguns olhos

Cor — Branca e uniforme

Aroma e sabor — aroma intenso e agradável; sabor limpo, normalmente com um ligeiro travo picante

Gordura — 35 a 55 % na matéria seca

Proteína — 25 a 40 % na matéria seca

Humidade — 25 a 35 %

Maturação

Em instalações de cura ou em instalações de ambiente controlado

Condições de ambiente:

Temperatura — 5 a 12 °C

Humidade relativa — 70 a 85 %

Tempo mínimo de cura — 90 dias

B.2. Características da Matéria-Prima

As matérias-primas utilizadas para obtenção do Queijo de Cabra Transmontano são as seguintes:

Leite de cabra de raça Serrana, cru e estreme;

Características físico-químicas do leite:

Acidez 14 a 24 (ml NaOH N/L)

PH 6,5 a 6,9

Densidade 1,026 a 1,034

Matéria Gorda 3,8 a 7,0 (g/100 g)

Matéria Proteica 2,8 a 5,0 (g/100 g)

Caseína 2,2 a 3,0 %

Água 87,0 a 88,8 %

Extracto Seco 11,2 a 13 %

Sal, próprio para fins alimentares;

Coalho de origem animal

O Queijo de Cabra Transmontano Velho pode ser untado em toda a sua superfície com azeite e colorau (que lhe dá a coloração vermelha/pimentão).

3.3. *Matérias-primas (unicamento para os produtos transformados):*

Leite proveniente de cabras de Raça Serrana exploradas na área geográfica mencionada no ponto 4.

Coalho de origem animal e sal. As exigências de qualidade são as exigidas por lei.

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

A alimentação dos efectivos caprinos é efectuada à base de plantas espontâneas, sobretudo existentes em pastagens, baldios, incultos e pousios. Os pastos arbóreos (com recursos aos rebentos do ano e à folha de algumas árvores) e arbustivas (com recurso a diversas espécies arbustivas, como giestas, urzes e carquejas), são os preferidos pela Cabra Serrana e havendo a possibilidade de escolha, estes alimentos podem contribuir em 90 % para a satisfação das necessidades alimentares desta espécie animal.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

As fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada no ponto 4 são a produção de leite, fabrico e cura de queijo.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

É permitida a venda em fracções ao consumidor desde que sejam pré-embaladas. Por forma a permitir a rastreabilidade e controlo do produto esta pré-embalagem é feita nas unidades de fabrico. No entanto, e de forma casuística e defendendo sempre os princípios da rastreabilidade do produto, esta pré-embalagem poderá ser feita noutras instalações sujeita ao controlo do organismo de controlo e certificação.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

No rótulo dos queijos ou suas fracções deverão constar obrigatoriamente as seguintes designações:

— A designação Queijo de Cabra Transmontano — DOP; ou Queijo de Cabra Transmontano Velho-DOP,

— Da rotulagem de cada unidade ou fracção tem de constar também, a respectiva marca de certificação.

— Deve constar do rótulo o símbolo comunitário para as Denominações de Origem Protegidas

O controlo e certificação pelo organismo de certificação diz respeito ao controlo apenas para a fase específica em questão.

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área de produção de leite e de produção e cura do «Queijo de Cabra Transmontano» e «Queijo de Cabra Transmontano Velho» é limitado aos concelhos 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 (somente as freguesias de Quintela de Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhoso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas), do Distrito de Bragança; os concelhos de Alijó, Valpaços e Murça do Distrito de Vila Real.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

Relativamente à situação geográfica e às condições topográficas e climáticas, teremos que caracterizar a região de Trás-os-Montes, em virtude desta DOP abranger mais de 1/3 da área da região, repartida pelos dois distritos: Bragança e Vila Real.

A esta área inserida na região de Trás-os-Montes, correspondem 447 600 ha, sendo constituída por fossas tectónicas, vales profundos erodidos e zonas planálticas.

A Bacia Hidrográfica do Douro domina toda a região, em que os rios afluentes, na margem direita: Sabor, Tua, Pinhão e Corgo; e na margem esquerda: Águeda, Côa, Távora e Varosa; separam cordilheiras montanhosas que se desenvolvem paralelamente ao mar, ultrapassando por vezes os 1 500 metros.

As características particulares de que se reveste a bacia hidrográfica do segundo maior rio da Península, em Portugal, incute a toda a região características muito especiais, e talvez únicas no mundo, criando grandes diversidades climáticas, culturais e até humanas (LAGE, 1985).

As cadeias montanhosas que se desenvolvem paralelamente ao mar impedem a passagem dos ventos marítimos, pelo que a sua influência se atenua para o interior, aumentando progressivamente a influência continental. Também de Norte para Sul, em direcção ao Douro, aumenta a influência mediterrânica.

Há uma estreita correlação entre a estrutura geológica e litológica, o relevo, o clima e a morfologia dos terrenos. Os solos da região são essencialmente derivados de granitos, xistos e grauvaques, com textura franca-arenosa.

5.2. *Especificidade do produto:*

A fileira da caprinicultura, no sector da produção de queijo, encontra-se com uma forte expressão, nos treze concelhos (no concelho de Bragança só as quinze freguesias mencionadas) constituintes desta DOP, que se podem considerar os mais agrestes, marginais, com menor qualidade de vida e em que a população mais diminuiu na última década. A produção caprina nestas zonas serranas está intimamente ligada ao ciclo climático e ao modus vivendi dos caprinicultores, não havendo interferências externas, produzindo os animais, como se estivessem em ambiente natural (sistema de produção extensivo tradicional).

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):*

Assim o sistema de produção é o extensivo tradicional, em que os animais fazem um determinado percurso diário em função da época do ano, estado fisiológico dos animais e das disponibilidades alimentares locais. Sendo a base da alimentação, exclusivamente natural, com grande predominância de plantas expontâneas autóctones regionais. A composição florística da dieta dos animais, depende da preferência alimentar, durante a ingestão, apresentando cerca de 60 % de arbóreas, 30 % de arbustivas e 10 % de gramíneas (em percurso que permita a livre escolha).

Esta alimentação particular e a técnica do fabrico do queijo tradicional de cabra, fruto de um saber adquirido ao longo de gerações, nestas regiões serranas, conferem ao queijo curado, um sabor e aroma característicos, muito apaladado e saboroso.

Rêferência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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

Preço das assinaturas 2012 (sem IVA, portes para expedição normal incluídos)

Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	1 200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, edição impressa + DVD anual	22 línguas oficiais da UE	1 310 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série L, só edição impressa	22 línguas oficiais da UE	840 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, séries L + C, DVD mensal (cumulativo)	22 línguas oficiais da UE	100 EUR por ano
Suplemento do Jornal Oficial (série S), Adjudicações e Contratos Públicos, DVD, uma edição por semana	Multilingue: 23 línguas oficiais da UE	200 EUR por ano
Jornal Oficial da União Europeia, série C — Concursos	Língua(s) de acordo com o concurso	50 EUR por ano

O *Jornal Oficial da União Europeia*, publicado nas línguas oficiais da União Europeia, pode ser assinado em 22 versões linguísticas. Compreende as séries L (Legislação) e C (Comunicações e Informações).

Cada versão linguística constitui uma assinatura separada.

Por força do Regulamento (CE) n.º 920/2005 do Conselho, publicado no Jornal Oficial L 156 de 18 de junho de 2005, nos termos do qual as instituições da União Europeia não estão temporariamente vinculadas à obrigação de redigir todos os seus atos em irlandês nem a proceder à sua publicação nessa língua, os Jornais Oficiais publicados em irlandês são comercializados à parte.

A assinatura do Suplemento do Jornal Oficial (série S — Adjudicações e Contratos Públicos) reúne a totalidade das 23 versões linguísticas oficiais num DVD multilingue único.

A pedido, a assinatura do *Jornal Oficial da União Europeia* dá direito à receção dos diversos anexos do Jornal Oficial. Os assinantes são avisados da publicação dos anexos através de um «Aviso ao leitor» inserido no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Vendas e assinaturas

As subscrições de diversas publicações periódicas pagas, como a subscrição do *Jornal Oficial da União Europeia*, estão disponíveis através da nossa rede de distribuidores comerciais, cuja lista está disponível na Internet no seguinte endereço:

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

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) oferece acesso direto e gratuito ao direito da União Europeia. Este sítio permite consultar o *Jornal Oficial da União Europeia* e inclui igualmente os tratados, a legislação, a jurisprudência e os atos preparatórios da legislação.

Para mais informações sobre a União Europeia, consultar: http://europa.eu

Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT