

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 112



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

52° año  
16 de mayo de 2009

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
II <i>Comunicaciones</i>		
COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
<b>Comisión</b>		
2009/C 112/01	Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del Tratado CE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones <sup>(1)</sup> .....	1
2009/C 112/02	Notas explicativas de la nomenclatura combinada de las Comunidades Europeas .....	5
IV <i>Informaciones</i>		
INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
<b>Comisión</b>		
2009/C 112/03	Tipo de cambio del euro .....	6

**ES**

## INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2009/C 112/04	Procedimiento nacional alemán de asignación de derechos de tráfico aéreo limitados .....	7
---------------	--	---

---

V *Anuncios*

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión**

2009/C 112/05	Notificación previa de una operación de concentración — (Asunto COMP/M.5469 — Renova Industries/Sulzer) <sup>(1)</sup> .....	11
---------------	--	----

## OTROS ACTOS

**Comisión**

2009/C 112/06	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 .....	12
2009/C 112/07	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 .....	17



---

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE

## II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA  
UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN

**Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del  
Tratado CE****Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2009/C 112/01)

Fecha de adopción de la decisión	10.12.2008
Número de Referencia de Ayuda Estatal	N 733/07
Estado miembro	Francia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Soutien de l'Agence de l'innovation industrielle en faveur du programme «ISEULT-INUMAC»
Base jurídica	Régime N 121/2006
Tipo de medida	Ayuda individual
Objetivo	Investigación y desarrollo
Forma de la ayuda	Subvención directa, Subvención reembolsable
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 54,481 mill. EUR
Intensidad	50 %
Duración	9 años
Sectores económicos	Productos químicos y farmacéuticos
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	OSEO Innovation 27-31 Av. du Général Leclerc 94710 Maisons-Alfort Cedex 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/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Fecha de adopción de la decisión	25.2.2009
Número de Referencia de Ayuda Estatal	N 274/07
Estado miembro	Francia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Programme Mobilisateur pour l'Innovation Industrielle «Solar Nano Crystal»
Base jurídica	Soutien de l'Agence d'innovation industrielle en faveur des programmes mobilisateurs pour l'innovation industrielle, Régime 121/2006
Tipo de medida	Ayuda individual
Objetivo	Investigación y desarrollo
Forma de la ayuda	Subvención reembolsable
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 20 mill. EUR
Intensidad	40 %
Duración	hasta el 31.12.2012
Sectores económicos	Energía
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	OSEO Innovation 27-31 Av. du Général Leclerc 94710 Maisons-Alfort Cedex 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/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Fecha de adopción de la decisión	27.2.2009
Número de Referencia de Ayuda Estatal	N 401/08
Estado miembro	Eslovenia
Región	Občine: Cerklje, Tolmin, Bled, Bohinj, Cerklje na Gorenjskem, Gorenja Vas-Poljane, Gorje, Kranj, Preddvor, Radovljica, Šenčur, Škofja Loka, Trzin, Železniki, Žiri, Braslovče, Celje, Dobje, Dobrna, Gornji Grad, Laško, Ljubno, Luče, Mozirje, Nazarje, Polzela, Prebold, Rečica ob Savinji, Rogaska Slatina, Slovenske Konjice, Solčava, Šentjur, Šmartno ob Paki, Šoštanj, Štore, Tabor, Velenje, Vitanje, Vojnik, Vransko, Zreče, Žalec, Makole, Oplotnica, Poljčane, Slovenska Bistrica, Majšperk, Podlehnik, Videm pri Ptujju, Zavrč, Domžale, Kamnik, Komenda, Mengeš, Pivka and Hrastnik
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Pomoč za nadomestilo škode, ki jo je povzročilo neurje s poplavo 18. septembra 2007 (Ministrstvo za okolje in prostor)

Base jurídica	Zakon o odpravi posledic naravnih nesreč (Uradni list RS, št. 114/05 — uradno prečiščeno besedilo, 90/07 in 102/07); Program odprave posledic neposredne škode na stvareh zaradi posledic neurja s poplavo z dne 18. septembra 2007 (sklep Vlade RS številka: 41008-11/2008/8 z dne 3.4.2008), ( <a href="http://www.mop.gov.si/fileadmin/mop.gov.si/pageuploads/dokumenti/poplave_program_sanacije_april08.pdf">http://www.mop.gov.si/fileadmin/mop.gov.si/pageuploads/dokumenti/poplave_program_sanacije_april08.pdf</a> ); Uredba o načinu izračuna višine sredstev za odpravo posledic naravnih nesreč na objektih in stanovanjih ter višine hipotekarnih sredstev za obnovo stanovanj (Uradni list RS, št. 36/05).
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Reparación de daños causados por desastres naturales o por acontecimientos de carácter excepcional
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 3 mill. EUR
Intensidad	30 %, 40 %, 60 %
Duración	hasta 2010
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministrstvo za okolje in prostor Einspielerjeva 6 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA
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/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Fecha de adopción de la decisión	5.2.2009
Número de Referencia de Ayuda Estatal	N 44/09
Estado miembro	Finlandia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Modifications to the Guarantee scheme for banks' funding in Finland.
Base jurídica	Valtioneuvoston päätös talletuspankeille ja kiinnitysluottopankeille annettavien valiaikasten valtiontakausten ehdoista; draft law
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Remedio de una perturbación grave de la economía
Forma de la ayuda	Garantía
Presupuesto	5 000 mill. EUR
Intensidad	—
Duración	2.2009-4.2009

Sectores económicos	Intermediación financiera
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Finnish Government Snellmaninkatu 1 A PO Box 23 FI-00023 Helsinki SUOMI/FINLAND
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/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Fecha de adopción de la decisión	10.3.2009
Número de Referencia de Ayuda Estatal	N 114/09
Estado miembro	Hungría
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Guarantee scheme under the Temporary Framework („Application of rules relating to aid in form of guarantees under the Temporary Framework for an existing method applied by Garantiqa Hitelgarancia Zrt. to calculate the aid element in guarantees“)
Base jurídica	Article 12 of Decree 48/2002 (XII. 28.) of the Minister of Finance on the Detailed Rules Pertaining to the Assumption and Drawdown of Budgetary Counter-guarantees; Budget law of the Hungarian Republic for 2009 and 2010
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Remedio de una perturbación grave de la economía
Forma de la ayuda	Garantía
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 7 700 mill. HUF
Intensidad	—
Duración	hasta el 31.12.2010
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Garantiqa Hitelgarancia Zrt 1053 Budapest Szép u.2 MAGYARORSZÁG/HUNGARY
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/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

**Notas explicativas de la nomenclatura combinada de las Comunidades Europeas**

(2009/C 112/02)

De conformidad con lo dispuesto en artículo 9, apartado 1, letra a), segundo guión, del Reglamento (CEE) nº 2658/87, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común <sup>(1)</sup>, las notas explicativas de la nomenclatura combinada de las Comunidades Europeas <sup>(2)</sup> se modifican como sigue:

*Página 29*

Se añade el texto siguiente al final del apartado «**0304 11 10**»:

«Esta subpartida abarca también trozos de carne correspondientes al lado izquierdo y derecho del pez, o sea, los denominados filetes. A veces, esos trozos se obtienen directamente del pescado, o de una parte del mismo, sin cortar previamente un filete entero.»

*Página 30*

Se añade el texto siguiente al final del apartado «**0304 19 13 a 0304 19 39**»:

«Estas subpartidas abarcan también trozos de carne correspondientes al lado izquierdo y derecho del pez, o sea, los denominados filetes. A veces, esos trozos se obtienen directamente del pescado, o de una parte del mismo, sin cortar previamente un filete entero. Éste puede ser el caso, por ejemplo, cuando se trata de pescados de grandes dimensiones como el atún, etc.»

---

<sup>(1)</sup> DO L 256 de 7.9.1987, p.1.

<sup>(2)</sup> DO C 133 de 30.5.2008, p.1.

## IV

(Informaciones)

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA  
UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

15 de mayo de 2009

(2009/C 112/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3518	AUD	dólar australiano	1,7924
JPY	yen japonés	128,67	CAD	dólar canadiense	1,5894
DKK	corona danesa	7,4465	HKD	dólar de Hong Kong	10,4783
GBP	libra esterlina	0,89050	NZD	dólar neozelandés	2,3000
SEK	corona sueca	10,6372	SGD	dólar de Singapur	1,9852
CHF	franco suizo	1,5023	KRW	won de Corea del Sur	1 693,55
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,6846
NOK	corona noruega	8,8170	CNY	yuan renminbi	9,2271
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,4026
CZK	corona checa	27,028	IDR	rupia indonesia	14 106,10
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	4,7982
HUF	forint húngaro	289,40	PHP	peso filipino	64,313
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	43,5280
LVL	lats letón	0,7095	THB	baht tailandés	46,718
PLN	zloty polaco	4,4795	BRL	real brasileño	2,8330
RON	leu rumano	4,2000	MXN	peso mexicano	17,9411
TRY	lira turca	2,1249	INR	rupia india	66,7690

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

## INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

### **Procedimiento nacional alemán de asignación de derechos de tráfico aéreo limitados**

(2009/C 112/04)

De conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) n° 847/2004 sobre la negociación y aplicación de acuerdos de servicios de transporte aéreo entre Estados miembros y terceros países, la Comisión Europea publica el siguiente procedimiento nacional de reparto entre las compañías aéreas comunitarias que puedan optar a ellos de los derechos de tráfico aéreo limitados en virtud de acuerdos de servicios aéreos con terceros países.

Notificación de la Directriz del Ministerio Federal de Transportes, Obras Públicas y Urbanismo (*Bundesministerium für Verkehr, Bau und Stadtentwicklung*) sobre el reparto de derechos de tráfico alemanes limitados entre las compañías aéreas comunitarias [artículo 62a, apartados 2 y 3, de la *Luftverkehrs-Zulassungs-Ordnung* (Orden sobre la autorización de servicios aéreos)] de 29 de enero de 2009.

El Ministerio Federal de Transportes, Obras Públicas y Urbanismo notifica la siguiente Directriz sobre el reparto de derechos de tráfico alemanes limitados entre las compañías aéreas comunitarias:

Bonn, 29 de enero de 2009.

Ministerio Federal de Transportes,  
Obras Públicas y Urbanismo  
Por orden  
STIEHL

---

## ANEXO

**Directriz del Ministerio Federal de Transportes, Obras Públicas y Urbanismo sobre el reparto de derechos de tráfico alemanes limitados entre las compañías aéreas comunitarias [artículo 62a, apartados 2 y 3, de la *Luftverkehrs-Zulassungs-Ordnung* (Orden de autorización de servicios de transporte aéreo)]**

### 1. Objetivos generales

La presente Directriz se presenta de conformidad en el Reglamento (CE) n° 847/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre la negociación y aplicación de acuerdos de servicios de transporte aéreo entre Estados miembros y terceros países (DO L 157 de 30 abril 2004, p. 7; DO L 195 de 2 junio 2004, p. 3).

Su objetivo es velar por que las decisiones sobre el reparto de derechos de tráfico y posibilidades de designación de disponibilidad limitada se adopten con arreglo a un procedimiento transparente y no discriminatorio. Asimismo, se pretende:

- ofrecer una seguridad suficiente en materia de planificación a todas las compañías aéreas comunitarias con derecho a solicitar derechos de tráfico acordados entre la República Federal de Alemania y terceros países que no entren en el ámbito de aplicación del Derecho comunitario, y
- fomentar una competencia equitativa entre las compañías aéreas comunitarias en el tráfico aéreo con terceros países y reforzar la posición de Alemania en el sector del transporte aéreo mediante un desarrollo equilibrado de la industria aeronáutica, tomando debidamente en consideración los intereses de todo el sector del transporte aéreo, incluidos sus usuarios y las regiones afectadas, así como los intereses económicos del comercio y del turismo.

### 2. Concesión de derechos de tráfico y designación de compañías aéreas

- 2.1. Los derechos de tráfico para el transporte aéreo internacional se ceden a las compañías aéreas comunitarias autorizadas que soliciten su ejercicio. Estos derechos pueden restringirse y retirarse. Se otorgan a las compañías aéreas mediante una autorización de explotación con arreglo al artículo 21 de la Ley de Navegación Aérea (*Luftverkehrsgesetz*), teniendo en cuenta las condiciones establecidas en los convenios bilaterales de la República Federal de Alemania con los terceros países.
- 2.2. Cuando los derechos de tráfico y las posibilidades de designación están disponibles sin limitaciones, o en una medida suficiente, los derechos de tráfico se conceden, por lo general, a todos los interesados, en la forma solicitada, siempre y cuando se cumplan los requisitos legales, tras lo cual el Ministerio de Transportes, Obras Públicas y Urbanismo procede a la designación ante el tercer país. Compete a las autoridades de navegación aérea garantizar una competencia equitativa en el transporte aéreo bilateral conforme a las disposiciones de los convenios bilaterales.
- 2.3. Sin embargo, cuando las solicitudes recibidas exceden de los derechos de tráfico o posibilidades de designación disponibles, antes de expedir la autorización o de proceder a la designación correspondiente debe llevarse a cabo el reparto mediante un procedimiento no discriminatorio y transparente (procedimiento de concesión).

### 3. Criterios de decisión

Tomando en consideración el marco establecido en los convenios bilaterales de transporte aéreo, en el procedimiento de reparto se valoran por lo general los siguientes aspectos:

- utilización óptima de derechos limitados mediante ofertas de vuelos adicionales, fecha de inicio de los servicios, disponibilidad de aeronaves cuando se presenta la solicitud,
- calidad de servicio del producto previsto: tipo de servicio (servicio propio sin escala, vuelo directo o con escala, código compartido), pertenencia de la compañía aérea a una alianza o a un sistema similar de integración, posibilidad de vuelos de correspondencia, duración de los vuelos, aeronaves utilizadas, política de tarifas,
- fiabilidad de la oferta de vuelos, rendimiento económico de las rutas, rendimiento operativo y técnico a más largo plazo de los solicitantes, utilización de aeronaves matriculadas en la UE o de aparatos en arrendamiento financiero o fletados, matriculados fuera del territorio de la UE,
- comodidad para el usuario (posibilidad de elegir entre varias compañías aéreas en determinados mercados); accesibilidad de los servicios aéreos (modalidades de reserva, oficinas de contacto y de venta),
- posibilidades de acceso al mercado de las compañías candidatas teniendo en cuenta la repercusión de los nuevos servicios ofrecidos (por ejemplo, conexiones adicionales descentralizadas),

- consideración de la escasez de recursos y de aspectos medioambientales (saturación de los grandes aeropuertos, horarios de salida y de llegada, tamaño de las aeronaves, emisiones de ruido y de sustancias contaminantes),
- preservación de los intereses públicos en materia de transporte con arreglo al artículo 21.1 de la Ley de navegación aérea (consideración de la importancia de estos servicios para la posición nacional y europea, de la situación competitiva en algunos segmentos de mercado y de la escasez de recursos, así como de la consolidación de las compañías aéreas presentes en el mercado),
- designaciones existentes.

Además, pueden valorarse otros factores siempre que se comuniquen a tiempo a los solicitantes antes de la decisión definitiva sobre su solicitud.

Debe hacerse la distinción entre los derechos de tráfico y las franjas horarias disponibles en aeropuertos coordinados. Las franjas horarias se asignan sobre una base jurídica diferente y según un procedimiento distinto. Así pues, la asignación de una franja horaria por parte del coordinador del aeropuerto no otorga a una compañía aérea el derecho a ejercer un derecho de tráfico. Igualmente, la concesión de un derecho de tráfico tampoco otorga el derecho a asignar una franja horaria determinada en un aeropuerto.

#### 4. Reglas de procedimiento

El Ministerio Federal de Transportes, Obras Públicas y Urbanismo proporciona información completa y no discriminatoria a todos los operadores del mercado que la soliciten sobre los derechos de tráfico disponibles de la República Federal de Alemania con respecto a terceros países.

A tal fin se celebran periódicamente en el Ministerio Federal de Transportes, Obras Públicas y Urbanismo sesiones de debate en las que participan las personas físicas y jurídicas concernidas por el transporte aéreo, incluidas las asociaciones de transporte aéreo que representan a compañías aéreas comunitarias interesadas en los derechos de tráfico alemanes.

##### 4.1. Derecho a presentar una solicitud

Pueden solicitar derechos de tráfico alemanes y optar a una designación ante un tercer país: Las compañías aéreas con domicilio social dentro del ámbito de aplicación del Derecho de transporte aéreo de la Comunidad Europea (compañías aéreas comunitarias) que estén en posesión de una licencia de explotación con arreglo al Reglamento (CE) n° 1008/08 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 24 de septiembre de 2008, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad (DO L 293 de 31 de octubre de 2008, p. 3), siempre y cuando:

- a) tengan su domicilio social en Alemania, o
- b) tengan un establecimiento en Alemania reconocido por el *Luftfahrt-Bundesamt* (Servicio Federal de Navegación Aérea) conforme a los requisitos comunitarios. La solicitud de reconocimiento de un establecimiento debe remitirse al *Luftfahrt-Bundesamt* en apoyo de la solicitud de derechos de tráfico.

##### 4.2. Presentación de la solicitud

4.2.1. Las solicitudes de concesión de derechos de tráfico deben presentarse al *Luftfahrt-Bundesamt*, por escrito y en lengua alemana, no más tarde del 1 de mayo de cada año para la temporada de invierno siguiente y no más tarde del 1 de noviembre de cada año para la temporada de verano siguiente. Si debido al número de solicitudes recibidas resulta necesario llevar a cabo un procedimiento de concesión, sólo se tendrán en cuenta las solicitudes que se hayan presentado dentro de plazo. Las que se presenten para la temporada en curso sólo se considerarán cuando queden derechos de tráfico disponibles.

4.2.2. Las solicitudes de designación deben remitirse, por escrito y en lengua alemana, al Ministerio Federal de Transportes, Obras Públicas y Urbanismo.

Sólo pueden ser designadas ante un tercer país las compañías aéreas que cuenten con una autorización de explotación de los servicios específicos previstos con arreglo al artículo 21 de la *Luftverkehrsgesetz*.

##### 4.3. Documentación que debe adjuntarse a la solicitud

Las compañías aéreas que soliciten derechos de tráfico o una designación de disponibilidad limitada deben facilitar los siguientes datos:

- número de frecuencias semanales, aeropuertos de salida y de destino, tipo de vuelos (pasajeros o mercancías),
- rutas: vuelo directo (sin escalas/número de escalas) o enlaces en tránsito, conexiones existentes con el código compartido, duración de los vuelos,
- fecha de inicio de los servicios de transporte aéreo previstos,
- indicación de si se trata de un servicio estacional o se prestará durante todo el año,
- aeronave utilizada (tipo de aparato, incluido el número de asientos),
- si procede, pertenencia a una alianza y oferta de correspondencias,

- modalidad principal de adquisición de clientes (reservas individuales, viajes organizados),
- servicios a los pasajeros (clases de billete ofrecidas, transporte del equipaje en tránsito),
- tarificación (nivel y estructura de las tarifas),
- declaración de si se pretende aplicar la totalidad del programa de vuelos solicitado o únicamente ejercer una parte de los derechos de tráfico asignados,
- si procede, reconocimiento de un establecimiento en Alemania por parte del *Luftfahrt-Bundesamt*; licencia de explotación de la compañía aérea.

Asimismo, se puede exigir a los solicitantes información complementaria.

#### 4.4. Decisión sobre las solicitudes

##### 4.4.1. Autorización de explotación y derechos de tráfico

- a) El procedimiento de concesión con arreglo al apartado 2.3 lo lleva a cabo el Ministerio Federal de Transportes, Obras Públicas y Urbanismo con la participación del *Luftfahrt-Bundesamt*. A tal fin, el *Luftfahrt-Bundesamt* remite al Ministerio las solicitudes de derechos de tráfico que haya recibido dentro de plazo con arreglo al apartado 4.2.1.
- b) El Ministerio toma la decisión sobre la concesión de los derechos de tráfico solicitados a las compañías aéreas basándose en los criterios citados en el punto 3, y la comunica al *Luftfahrt-Bundesamt*.
- c) El *Luftfahrt-Bundesamt* notifica a las compañías aéreas la decisión sobre los derechos de tráfico solicitados en el marco de la concesión o la denegación de la autorización de explotación con arreglo al artículo 21 de la *Luftverkehrsgesetz*. Si no puede satisfacerse la solicitud de concesión de determinados derechos de tráfico a una compañía aérea y, por consiguiente, no puede concederse a esta compañía la autorización de explotación conforme a lo indicado en su solicitud, deben comunicársele por escrito los motivos correspondientes cuando se le notifique la concesión o denegación de la autorización de explotación.
- d) El *Luftfahrt-Bundesamt* toma en consideración el resultado del procedimiento de concesión al examinar los planes de vuelo que deben presentarse con arreglo al artículo 63b de la *Luftverkehrs-Zulassungs-Ordnung*.

##### 4.4.2. Designación

Cuando las posibilidades de designación son limitadas, el Ministerio Federal de Transportes, Obras Públicas y Urbanismo decide qué compañía aérea puede ser designada sobre la base de los criterios enunciados en el punto 3, y notifica la designación al tercer país en cuestión.

#### 4.5. Extinción de la autorización de explotación y revocación de la designación

En caso de que los derechos de tráfico concedidos por el *Luftfahrt-Bundesamt* no se utilicen durante un periodo superior a seis meses, la autorización de explotación se extingue (artículo 21, apartado 1, tercera frase, leída en relación con el artículo 20, apartado 3, quinta frase, de la *Luftverkehrsgesetz*).

Si los derechos de tráfico concedidos por el *Luftfahrt-Bundesamt* con la condición de que el servicio de transporte aéreo se inicie no más tarde de un plazo determinado, a partir de la fecha indicada al efecto en la solicitud, no se ejercen dentro de dicho plazo, la autorización de explotación puede extinguirse incluso antes de transcurrido el plazo mencionado en el párrafo anterior (artículo 21, apartado 1, tercera frase, leída en relación con el artículo 20, apartado 2, primera frase, de la *Luftverkehrsgesetz*).

El *Luftfahrt-Bundesamt* asignará a otras compañías los derechos liberados como consecuencia de la extinción de la autorización de explotación.

En caso de extinción de la autorización de explotación, el Ministerio Federal de Transportes, Obras Públicas y Urbanismo revocará la designación de la compañía aérea comunitaria ante el tercer país.

### 5. Revisión de las decisiones

Toda compañía aérea afectada puede solicitar la revisión, con arreglo a las disposiciones del Derecho procesal administrativo alemán, de una decisión sobre derechos de tráfico adoptada por el *Luftfahrt-Bundesamt* sobre la base de un procedimiento de concesión.

---

## V

*(Anuncios)*PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

## COMISIÓN

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.5469 — Renova Industries/Sulzer)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2009/C 112/05)

1. El 8 de mayo de 2009, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Renova Industries Ltd. («Renova Industries», Bahamas, perteneciente al Renova Group, Rusia) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento del Consejo, de la totalidad de Sulzer AG («Sulzer», Suiza).
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - Renova Industries: inversiones en los siguientes sectores: metalúrgico, petrolero, ingeniería mecánica, minero, químico, construcción, vivienda, comunicaciones, servicios públicos y financiero. OC Oerlikon, bajo control de Renova Industries, opera en servicios y equipamientos industriales de tratamiento de superficies/revestimientos,
  - Sulzer: maquinaria, equipamiento, materiales, servicios industriales, servicios y equipamientos industriales de tratamiento de superficies/revestimiento.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 139/2004. 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 2 2964301 o 2967244) o por correo, con indicación del n° de referencia COMP/M.5469 — Renova Industries/Sulzer, a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN

**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**

(2009/C 112/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 <sup>(1)</sup> del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006****«CRUDO DI CUNEO»****N° CE: IT-PDO-0005-0490-05.09.2005****DOP ( X ) IGP ( )**

La presente ficha resumen presenta a título informativo los principales elementos del pliego de condiciones.

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre: Ministero Delle Politiche Agricole E Forestali  
Dirección: Via XX Settembre n. 20  
00187 Roma  
ITALIA  
Teléfono: +39 0646655106  
Fax: +39 0646655306  
Correo electrónico: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Asociación:**

Nombre: Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto di Cuneo  
Dirección: Corso Dante, 51  
12100 Cuneo  
ITALIA  
Teléfono: +39 0171942008  
Fax: +39 0171942023  
Correo electrónico: chiara.astesana@astesanaspa.it  
Composición: Productores/transformadores ( X ) otros ( )

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

**3. Tipo de producto:**

Clase. 1.2 — Productos a base de carne

**4. Pliego de condiciones:**

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

**4.1. Nombre del producto:**

«Crudo di Cuneo»

**4.2. Descripción:**

Para la producción del «Crudo di Cuneo», han de utilizarse únicamente pernils frescos, de animales nacidos, criados y sacrificados en la zona de producción designada.

El jamón «Crudo di Cuneo» ha de proceder de cerdos de las razas tradicionales italianas Large White y Landrace, con las mejoras introducidas por el Libro Genealógico Italiano (LGI), o bien nacidos de verracos de estas mismas razas, así como de porcinos nacidos de verracos de raza «Duroc Italiana», con las mejoras introducidas por el LGI; también se admiten los porcinos nacidos de verracos de otras razas o de verracos híbridos, siempre que procedan de sistemas de selección o de cruce realizados con fines que no sean incompatibles con los del libro genealógico italiano para la producción de porcino pesado.

La composición analítica de la ración alimenticia debe ser tal que refleje las necesidades alimentarias del cerdo en las fases respectivas de cría (después de la lactancia), recría y cebo:

**1. FASE DE CRÍA (hasta los 30 kg de peso vivo)****Características de la ración**

- Proteínas brutas de 16 % a 22 %
- Energía digerible/día de 3 230 a 3 900
- Lisina gr/kg de 10 % a 16 %
- Fibra bruta de 3 % a 5 %

Ración diaria (composición expresada en % de los distintos componentes, suministrada a razón del 4 % del peso vivo)

- Maíz de 35 a 40
- Soja (harina de extracción) de 16 a 20
- Trigo de 12 a 15
- Cebada de 13 a 17
- Aceite de soja de 1 a 3
- Salvado de trigo tierno de 8 a 12
- Suplementos minerales y vitamínicos de 3 a 5

En esta fase está prohibido el uso de plasma porcino pulverizado en seco, derivados y subproductos de la leche frescos o concentrados.

**2. FASE DE RECRÍA (de 30 kg a 80 kg de peso vivo)****Características de la ración**

- Proteínas brutas de 15,50 % a 18 %
- Energía digerible/día de 3 200 a 3 600
- Lisina gr/kg de 7 % a 16 %
- Fibra bruta de 3,5 % a 5 %

Ración diaria (composición expresada en % de los distintos componentes, suministrada a razón del 3 % del peso vivo)

- Maíz de 45 a 49
- Soja (harina de extracción) de 14 a 18
- Trigo de 10 a 13
- Cebada de 9 a 12

- Grasas de 1,5 a 2
- Salvado de trigo tierno de 10 a 14
- Suplementos minerales y vitamínicos de 3 a 5

### 3. FASE DE CEBO (de 80 kg a 156 kg de peso vivo final)

#### Características de la ración

- Proteínas brutas de 13,5 % a 17,5 %
- Energía digerible/día de 3 100 a 3 400
- Lisina gr/kg de 6 % a 9 %
- Fibra bruta de 3,5 % a 5,5 %

Ración diaria (composición expresada en % de los distintos componentes, suministrada a razón del 2,3 % del peso vivo)

- Maíz de 49 a 53
- Soja (harina de extracción) de 12 a 16
- Trigo de 9 a 12
- Cebada de 8 a 11
- Grasas de 1 a 1,5
- Salvado de trigo tierno de 10 a 14
- Suplementos minerales y vitamínicos de 3 a 5

En esta fase está prohibido el empleo de restos de cocina; de aceite de pescado una vez alcanzados los 40 kg de peso vivo; de tortas con un contenido de grasas superior al 4 % a animales por encima de los 120 kg; de galletas, colines, refrigerios, a partir de 60 kg de peso vivo y hasta el sacrificio; restos de matadero y harinas animales en general; subproductos del arroz.

Las necesidades en cada fase podrían sufrir modificaciones en función del crecimiento del animal o de condiciones climáticas anómalas debidas a calores excesivos en verano.

Las materias primas utilizadas para la alimentación proceden principalmente de la zona de producción del jamón «Crudo di Cuneo» y los cereales en gran parte se producen en las mismas explotaciones de cría de los cerdos.

En el momento del despacho al consumo, el producto «Crudo di Cuneo» debe reunir las siguientes condiciones: tiempo de curación, 10 meses como mínimo; peso comprendido entre 7 y 10 kg (después de la curación); color al corte, rojo uniforme; consistencia de la parte magra externa y de la interna blanda, compacta pero no flácida; grasa exterior visible (grasa que lo recubre), de color blanco tirando a amarillo, compacta, no untuosa; aroma y sabor al corte, fragante, curado, suave; grasa interna de color blanco, en forma de vetas de grasilla entreverada entre los principales haces musculares; ausencia de anomalías olfativas. La grasa, al punzar, no debe presentar un olor excesivamente rancio o anómalo, ni oler a leche o pescado. La composición química de la parte magra en proporción del bíceps crural debe ajustarse a los siguientes límites mínimos y máximos: sal, entre 4,5 % y 6,9 %; humedad, entre 57 % y 63 %; proteólisis, entre 22 % y 31 %. Ausencia de irregularidades externas: la piel y los huesos han de estar íntegros, no deben apreciarse señales evidentes de incrustación ni reblandecimientos excesivos. Color al corte: sin desigualdades, manchas o estrías.

#### 4.3. Zona geográfica:

La zona de producción del «Crudo di Cuneo» D.O.P. está situada entre los Alpes lígures desde el cerro de Cadibona al de Nava, los Alpes Marítimos hasta el macizo del cerro de Tenda y los Alpes Cotianos. Los relieves forman, por tanto, un gran borde en forma de U en cuyo interior se abre una llanura alta surcada, de norte a sur, por los ríos Tanaro, Po y sus afluentes. Esta zona comprende las provincias de Cuneo, Asti y los siguientes municipios de la provincia de Turín: Airasca, Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Bibiana, Bricherasio, Buriasco, Cambiano, Campiglione Fenile, Candiolo, Cantalupa, Carignano, Carmagnola, Castagnole Piemonte, Cavour, Cercenasco, Chieri, Cumiana, Frossasco, Garzigliana, Isolabella, Lombriasco, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Macello, Marentino, Mombello di Torino, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, None, Osasco, Osasio, Pancalieri, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pinerolo, Pino Torinese, Piobesi Torinese, Piosasco, Piscina, Poirino, Pralormo, Prarostino, Riva, Roletto, Rora', S. Secondo di Pinerolo, Santena, Scalenghe, Trofarello, Vigone, Villafranca Piemonte, Villastellone y Vinovo. En la zona se registran, gracias a la formación de brisas, niveles homogéneos de humedad entre el 50 % y el 70 % y temperaturas medias ni excesivamente bajas en invierno ni altas en verano, lo cual permite una maduración uniforme al «Crudo di Cuneo» y le atribuyen el valor de proteólisis y la escasa humedad que lo caracterizan.

#### 4.4. Prueba del origen:

Cada una de las fases del proceso de producción es objeto de supervisión y se documentan con respecto a cada una de ellas los insumos y los productos. De este modo, y a través de la inscripción en los registros establecidos al efecto, gestionados por la estructura de control, de los ganaderos, los encargados del sacrificio y del despiece, los transformadores, los envasadores y los loncheadores, así como mediante la notificación a la estructura de control de las cantidades producidas, queda garantizada la trazabilidad del producto (de un extremo a otro de la cadena de producción). Todas las personas, físicas o jurídicas, inscritas en los registros pertinentes serán supervisadas por parte del organismo de control, de acuerdo con lo dispuesto en el pliego de condiciones de producción y en el correspondiente plan de control.

#### 4.5. Método de obtención:

Para la producción del «Crudo di Cuneo» no pueden utilizarse perniles congelados y queda excluido el empleo de verracos y hembras de cría. Los perniles deben proceder de animales sacrificados con una anterioridad de por lo menos 24 horas pero no después de 120 horas. Una vez separados y despiezados se efectúa la salazón en seco con sal seca o parcialmente húmeda. La sal puede contener pequeñas cantidades de pimienta negra partida y vinagre y puede mezclarse con especias o extractos de especias o antioxidantes naturales. No está admitido el uso de conservantes. El periodo de salazón no es inferior a dos semanas. Los perniles han de asentarse al menos durante 50 días una vez terminada la salazón y el periodo de maduración ha de cumplir diez meses desde el comienzo de la salazón. Durante la maduración se efectúa la *sugnatura* que consiste en aplicar sobre la superficie muscular una mezcla de grasa (*sugna*), sal, harina de arroz o de trigo, aplicación que tiene lugar una sola vez entre el quinto y el séptimo mes o en varias ocasiones entre el cuarto y el octavo. Puede utilizarse pimienta negra o blanca molida. Para la producción de la D.O.P. «Crudo di Cuneo» se emplean únicamente perniles de cerdo frescos procedentes de animales nacidos y criados respetando elevados niveles de bienestar. Esos niveles están garantizados si en las fases de destete, recría y cebo no se somete al animal a tensiones debidas al transporte y al realojamiento. La crianza debe, por otra parte, asegurar que la fase de cebo concluya con resultados coherentes con las características del producto final. El «Crudo di Cuneo» se caracteriza, efectivamente, por una cantidad óptima de grasa exterior. Por estas razones los animales han de nacer y criarse en la zona de producción.

El sacrificio ha de producirse igualmente en la zona geográfica de producción ya sea con el fin de respetar los tiempos que median entre el sacrificio en sí y la elaboración de la carnes o dado que los viajes largos para su transporte provocarían contusiones y formaciones de hematomas y estrías que comprometerían los requisitos de producción.

El proceso de elaboración de los perniles y su maduración, como se señala en el punto 4.6, están estrechamente ligados a los factores humanos y naturales de la zona de producción: limitar estas operaciones a la zona geográfica de producción es, por tanto, de obligado cumplimiento para la producción del «Crudo di Cuneo».

#### 4.6. Vínculo:

La zona de producción de esta DOP está desde tiempos remotos ligada a la historia de la ganadería porcina, de la elaboración y de la curación del «Crudo di Cuneo», gracias a características edafoclimáticas propias que la distinguen de otros lugares y confieren al producto propiedades cualitativas típicas que el consumidor final reconoce con facilidad.

El grado de humedad del Crudo di Cuneo, en estrecha relación con el contenido de sal, está determinado por la acción de las brisas. Estas, que proceden de las montañas situadas en la comarca, alternándose entre la mañana y la noche, crean condiciones de baja humedad atmosférica, adecuadas para una óptima curación del producto que repercute en sus bajos valores de humedad, tiempos de curación y valor de proteólisis característicos.

La materia prima constituye otro vínculo entre el producto y el medio ya que las características de aquella determinan, de hecho, la proteólisis del jamón. El cerdo de Cuneo se cría en un entorno situado a una altitud media de 350 metros sobre el nivel del mar, medio en el que la ausencia de nieblas invernales y del bochorno estival favorecen una excelente salud en los animales. Además de la salubridad del aire y la pureza de las aguas, la temprana maduración de la carne se debe a la alimentación tradicional, saludable y natural, a base de cereales producidos localmente. El fenómeno de la proteólisis está vinculado al desarrollo de microorganismos superficiales: el delicado proceso de salazón efectuados por artesanos jamoneros asegura la salida de jugo, aún presente en la carne del pernil, desde la musculatura. De este modo se crean en la superficie magra del jamón condiciones microclimáticas

de moderado aumento de la humedad, idóneas para el desarrollo de mohos y levaduras capaces de descomponer el componente proteico presente en la parte magra, liberando péptidos que pueden contribuir de manera determinante tanto al sabor como al olor del Crudo di Cuneo.

La aportación fundamental a la calidad de la DOP, por no decir a su reputación y fama en los mercados, ha sido a lo largo de los siglos la del hombre, que ha sabido desarrollar en el tiempo técnicas especiales de elaboración, transmitidas de una generación a otra, que han llegado hasta nuestros días. Un testimonio de tan refinada arte se encuentra ya en 1618 en la obra «Clypeo del gentiluomo» de Guglielmino Prato, que describe con detalle el trabajo de los artesanos jamoneros de Piamonte.

El consumo del Crudo di Cuneo está atestiguado históricamente por los numerosos encargos de nobles, conventos y abadías de la zona. Fue precisamente la creciente demanda de jamones la que influyó notablemente en la creación de numerosos establecimientos de producción.

La DOP «Crudo di Cuneo» surge, pues, de la acción combinada y concomitante de factores humanos y ambientales, que han influido a lo largo del tiempo en su obtención y han contribuido a sus características cualitativas.

#### 4.7. Estructura de control:

La estructura de control cumple las condiciones establecidas en la norma EN 45011.

Nombre:	I.N.O.Q. — Istituto Nord Ovest Qualità — Società Cooperativa a r.l.
Dirección:	Piazza Carlo Alberto Grosso n. 82 12033 Moretta (Cuneo) ITALIA
Teléfono:	+39 0172911323
Fax:	+39 0172911320
Correo electrónico:	inoq@inoq.it

#### 4.8. Etiquetado:

En el momento de su despacho al consumo, la D.O.P. «Crudo di Cuneo» debe ir provisto de un sello particular de garantía del origen y la identificación constituido por el logo marcado a fuego en los lados mayores del pernil. El sello debe ser grabado en el lugar mismo de producción.

En los envases de la D.O.P. «Crudo di Cuneo» o en las etiquetas, distintivos, bandas y brazaletes colocados en el producto, deben figurar en caracteres de imprenta legibles e indelebles, de manera que se distingan claramente de cualquier otra indicación escrita que aparezca en los mismos, el símbolo gráfico relativo a la imagen artística del logotipo específico y unívoco, el símbolo comunitario previsto en el artículo 14 del Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión y el número de identificación atribuido a cada productor inscrito en el sistema de control. El logo de la D.O.P. «Crudo di Cuneo» consta de los dos elementos más importantes para el reconocimiento del producto: la forma estilizada de un jamón y el triángulo o «cuneo» (*cuña*) que evoca el vínculo con la capital de la provincia de Cuneo, cuya planimetría originaria tenía precisamente forma de cuña.



**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**

(2009/C 112/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 <sup>(1)</sup> del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**«MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO»**

**N° CE: IT-PDO-0005-0455-12.04.2005**

**DOP ( X ) IGP ( )**

La presente ficha resumen presenta a título informativo los principales elementos del pliego de condiciones.

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre: Ministero Delle Politiche Agricole E Forestali  
Dirección: Via XX Settembre n. 20  
00187 Roma  
ITALIA  
Teléfono: +39 0646655104  
Fax: +39 0646655306  
Correo electrónico: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Asociación:**

Nombre: Comitato Promotore per il riconoscimento della D.O.P. «Marrone di Caprese Michelangelo»  
Dirección: Località Manzi 180/b  
52033 Caprese Michelangelo (AR)  
ITALIA  
Teléfono: +39 0575791114/0575791009  
Fax: +39 0575730510  
Correo electrónico: moronline79@inwind.it  
Composición: Productores/transformadores ( X ) otros ( )

**3. Tipo de producto:**

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

**4. Pliego de condiciones:**

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

**4.1. Nombre:**

«Marrone di Caprese Michelangelo»

**4.2. Descripción:**

Para la producción del «Marrone di Caprese Michelangelo», que se consume fresco y seco, se utilizan frutos del ecotipo local «Marrone di Caprese Michelangelo», de la variedad «Marrone». Las características carpológicas en el momento del consumo de la castaña fresca son las siguientes: frutos de piel de color habano con estrías marrones, de diversa intensidad, forma elíptica redondeada exterior o cuadrangular en fruto interior. Pulpa de color blanco marfil apenas penetrada por el episperma, caracterizada por ligeros matices perfumados de almendra y vainilla. Las características en el momento del consumo han de ser las siguientes: frutos sanos, enteros, de los cuales no más del 5 % pueden presentar deformaciones o trazas de podredumbre o moho. Color: marfil o pajizo claro.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

#### 4.3. Zona geográfica:

La zona de producción de la D.O.P. «Marrone di Caprese Michelangelo» se halla en el territorio montañoso de los siguientes municipios de la provincia de Arezzo: totalidad del término municipal de Caprese Michelangelo; parte del municipio de Anghiari al norte, a partir del cruce del límite administrativo de Caprese Michelangelo—delimitado por la carretera provincial 57 Catenaia—hasta el inicio del límite del municipio de Sabbiano.

#### 4.4. Prueba del origen:

Cada una de las fases del proceso de producción es objeto de supervisión y los insumos y los productos se documentan con respecto a cada una de ellas. De este modo, y a través de la inscripción en los registros establecidos al efecto, gestionados por la estructura de control, de las parcelas catastrales en las que se efectúa el cultivo, de los secadores, agricultores y los envasadores, queda garantizada la trazabilidad de toda la cadena de producción. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en dichos registros estarán sujetas a controles de la estructura de control, según lo estipulado en el pliego de condiciones y en el programa de controles. En caso de que la estructura de control observe que el producto no es conforme a lo establecido en el pliego de condiciones, dicho producto no podrá comercializarse con la denominación de origen protegida «Marrone di Caprese Michelangelo».

#### 4.5. Método de obtención:

El pliego de condiciones prevé que la densidad de los castañares no debe superar las 120 plantas por hectárea y en ellos se puede admitir, hasta un máximo del 10 %, otras variedades para la polinización. La recolección puede hacerse desde el 20 de septiembre, excluyéndose el empleo del vareo o de otros medios mecánicos y/o químicos que anticipen o aceleren la separación del fruto del árbol. Está permitido recurrir a la recolección mecánica, la separación de la parte espinosa con máquinas adecuadas y su golpeado mecánico, la eliminación de hojas con ventiladores mecánicos, siempre que tales operaciones no dañen las características del producto. Para los frutos frescos destinados al consumo fresco se utilizan solo los de la variedad «Marroni». La selección para eliminar los frutos afectados por agentes patógenos u otros factores se efectúa manualmente. El porcentaje máximo de frutos que no respondan a las características señaladas no debe superar el 5 % del peso. El número de frutos no debe sobrepasar las 90 unidades por kg. La limpieza de los mismos no es obligatoria. Por lo que respecta a la obtención de la castaña seca, se utilizan frutos de la variedad «Marrone» que son objeto de secado y posterior pelado. El secado se realiza mediante la técnica tradicional en locales provistos de braseros de leña o a base de aire caliente, operación que finaliza dentro de los 40 días a partir del momento en que se colocan las castañas en las esteras para el secado. El pelado se efectúa mecánicamente. Tanto la producción como el envasado han de tener lugar en la zona misma con el fin de garantizar la calidad, la trazabilidad y el control. El «Marrone di Caprese Michelangelo» DOP debe envasarse en la zona definida en el punto 4.3 de la presente ficha para evitar que los largos períodos de tiempo que median entre la cosecha y el envasado, el transporte y las excesivas manipulaciones puedan perjudicar al producto. Puesto que se recoge fresco y aún con la parte espinosa, la elevada humedad de los frutos amontonados podría generar fenómenos de calentamiento con aparición de mohos, podredumbre y olores desagradables que comprometerían sumamente la calidad del producto. La brevedad del envasado es, pues, importante.

#### 4.6. Vínculo:

El rasgo peculiar del Marrone di Caprese Michelangelo es la presencia de una elevada cantidad de almidón debida a las considerables reservas hídricas de los terrenos en los que se encuentran los castañares. Otros elementos que determinan la acumulación de almidón son la localización de los castañares, que les permite disfrutar de la energía solar desde las primeras horas de la mañana gracias a la rápida desaparición de los posibles rocíos estivales, la geomorfología y la altitud que favorecen asimismo una moderada aireación frecuente. La óptima exposición a la luz del follaje se consigue gracias a la baja densidad de la plantación y a la poda. La homogeneidad, tipicidad y peculiaridad del producto dependen, por otra parte, de factores edafoclimáticos específicos. El territorio lo constituyen suelos pardos, pardo-ácidos y pardo-lixiviados, normalmente con contenido carbónico nulo o escaso y, por tanto, ácidos o subácidos. El clima es típicamente subcontinental, con inviernos medianamente rigurosos y veranos suaves con precipitaciones que oscilan alrededor de los 800 mm. por año. La conjunción de estos factores dan al producto rasgos morfológicos y organolépticos típicos que lo hacen sumamente apreciado y fácilmente reconocible.

Los castañares de Caprese cubren uniformemente toda la vertiente del Alpe di Catenaria. La comunidad local ha sido continuadora, de generación en generación, de un fenómeno de «repoblación forestal» iniciado en los siglos IX y X durante el dominio de los colonos militares (Arimanni). Entonces comenzó el largo proceso de transformación que hizo del castaño silvestre un castaño de plantación con la introducción del injerto. Desde aquellos tiempos el cuidado del castaño ha sido la principal obligación de cualquier familia. El cultivo de la castaña se ha convertido, así, en fuente de sólidos recursos

económicos y alimenticios para toda la población del territorio. Alrededor de la producción de la castaña surgieron rimas infantiles y canciones populares además de recetas para la preparación de numerosos platos típicos de la cocina capresana que han llegado hasta nuestros días.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: Camera Di Commercio Di Arezzo  
Dirección: Viale Giotto, 4  
52100 Arezzo  
ITALIA  
Teléfono: +39 05753030  
Fax: +39 0575300953  
Correo electrónico: segreteriagenerale@ar.camcom.it

#### 4.8. Etiquetado:

El producto fresco ha de empaquetarse en envases precintados de 1, 2, 3,5, 10 o 25 kgs. En la etiqueta deben aparecer los siguientes extremos: «Marrone Di Caprese Michelangelo» Y «Denominazione Di Origine Protetta» en caracteres mayores a los de las restantes menciones, además de: «Prodotto Della Montagna»; el LOGO de la D.O.P. y la RAZÓN SOCIAL del envasador. El producto seco ha de empaquetarse en envases precintados de 0,5, 1, 2, 3,5, 10 o 25 kgs. En la etiqueta deben aparecer los siguientes extremos: «Castagne secche Marrone Di Caprese Michelangelo» Y «Denominazione Di Origine Protetta» en caracteres mayores a los de las restantes menciones; la expresión «Prodotto Della Montagna»; el LOGO de la D.O.P. y la RAZÓN SOCIAL del envasador. El LOGO de identificación representa una castaña estilizada formada por un cuerpo central que circunda la efigie de Miguel Ángel Buonarroti como se describe en detalle en el pliego de condiciones de producción.



Denominazione d' Origine  
Protetta  
Prodotto della Montagna

---





## Precio de suscripción 2009 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 000 EUR al año (*)
Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	100 EUR al mes (*)
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + CD-ROM anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	700 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	70 EUR al mes
Diario Oficial de la UE, serie C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	400 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	40 EUR al mes
Diario Oficial de la UE, series L + C, CD-ROM mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	500 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), CD-ROM, dos ediciones a la semana	Plurilingüe: 23 lenguas oficiales de la UE	360 EUR al año (= 30 EUR al mes)
Diario Oficial de la UE, serie C: Oposiciones	Lengua(s) en función de la oposición	50 EUR al año

(\*) Venta por ejemplar: — hasta 32 páginas: 6 EUR  
— de 33 a 64 páginas: 12 EUR  
— de más de 64 páginas: precio fijado caso por caso

La suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, que se publica en las lenguas oficiales de la Unión Europea, está disponible en 22 versiones lingüísticas. Incluye las series L (Legislación) y C (Comunicaciones e informaciones).

Cada versión lingüística es objeto de una suscripción aparte.

Con arreglo al Reglamento (CE) nº 920/2005 del Consejo, publicado en el Diario Oficial L 156 de 18 de junio de 2005, que establece que las instituciones de la Unión Europea no estarán temporalmente vinculadas por la obligación de redactar todos los actos en irlandés y de publicarlos en esta lengua, los Diarios Oficiales publicados en lengua irlandesa se comercializan aparte.

La suscripción al Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos) reagrupa las 23 versiones lingüísticas oficiales en un solo CD-ROM plurilingüe.

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

## Venta y suscripciones

Las publicaciones de pago editadas por la Oficina de Publicaciones pueden adquirirse en nuestra red de distribuidores comerciales, la relación de los cuales figura en la dirección siguiente de Internet:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_es.htm](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>**