

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 168



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

53° año

26 de junio de 2010

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
II <i>Comunicaciones</i>		
COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
Comisión Europea		
2010/C 168/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5885 — Altarea/Predica/ABP/Aldeta) ⁽¹⁾	1
IV <i>Información</i>		
INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
Comisión Europea		
2010/C 168/02	Tipo de cambio del euro	2
2010/C 168/03	Comunicación de la Comisión sobre la autoridad facultada para expedir certificados de origen al amparo del Reglamento (CE) n° 891/2009	3
2010/C 168/04	Comunicación de la Comisión sobre la aplicación del artículo 4 del Reglamento (CE) n° 552/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la interoperabilidad de la red europea de gestión del tránsito aéreo ⁽¹⁾ (<i>Publicación de títulos y referencias de especificaciones comunitarias según lo previsto en el Reglamento</i>)	3

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2010/C 168/05	Información comunicada por los Estados miembros acerca de las ayudas estatales concedidas de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1857/2006 de la Comisión sobre la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado a las ayudas estatales para las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción de productos agrícolas y por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 70/2001	4
---------------	---	---

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Tribunal de Justicia

2010/C 168/06	Convocatoria de candidaturas para el puesto de Secretario del Tribunal de Justicia de la Unión Europea	6
---------------	--	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2010/C 168/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.5924 — Trident/Hellman & Friedman/Sedgwick) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	8
2010/C 168/08	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.5889 — United Air Lines/Continental Airlines) ⁽¹⁾	9

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2010/C 168/09	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	10
---------------	---	----



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.5885 — Altarea/Predica/ABP/Aldeta)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2010/C 168/01)

El 22 de junio de 2010, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en francés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
 - en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32010M5885. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.
-

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

25 de junio de 2010

(2010/C 168/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2294	AUD	dólar australiano	1,4219
JPY	yen japonés	109,99	CAD	dólar canadiense	1,2799
DKK	corona danesa	7,4434	HKD	dólar de Hong Kong	9,5631
GBP	libra esterlina	0,82360	NZD	dólar neozelandés	1,7422
SEK	corona sueca	9,5610	SGD	dólar de Singapur	1,7113
CHF	franco suizo	1,3533	KRW	won de Corea del Sur	1 494,35
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	9,3975
NOK	corona noruega	7,9885	CNY	yuan renminbi	8,3476
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,1993
CZK	corona checa	25,795	IDR	rupia indonesia	11 152,12
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	3,9943
HUF	forint húngaro	285,00	PHP	peso filipino	57,110
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	38,3100
LVL	lats letón	0,7085	THB	baht tailandés	39,839
PLN	zloty polaco	4,1235	BRL	real brasileño	2,1879
RON	leu rumano	4,2860	MXN	peso mexicano	15,6183
TRY	lira turca	1,9440	INR	rupia india	56,9030

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

Comunicación de la Comisión sobre la autoridad facultada para expedir certificados de origen al amparo del Reglamento (CE) n° 891/2009

(2010/C 168/03)

El Reglamento (CE) n° 891/2009 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2009, publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* L 254 de 26 de septiembre de 2009, abre un contingente arancelario de importación de azúcar originario de Brasil.

El artículo 10 del citado Reglamento precisa que el despacho a libre práctica de los productos importados gracias a ese contingente está supeditado a la presentación de un certificado de origen.

Se faculta a la autoridad que figura a continuación para expedir los certificados de origen en el ámbito del mencionado Reglamento.

Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior — MDIC
Departamento de Operações de Comércio Exterior — DECEX
Esplanada dos Ministérios, Bloco J, sala 306
Brasília — DF
CEP 70053-900
BRASIL

Comunicación de la Comisión sobre la aplicación del artículo 4 del Reglamento (CE) n° 552/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la interoperabilidad de la red europea de gestión del tránsito aéreo ⁽¹⁾

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(Publicación de títulos y referencias de especificaciones comunitarias según lo previsto en el Reglamento)

(2010/C 168/04)

Organización	Referencia	Número de edición	Título de las especificaciones comunitarias	Fecha de edición
ETSI ⁽ⁱ⁾	EN 303 212	V1.1.1	Airport Collaborative Decision Making (A-CDM); Community Specification for application under Single European Sky Interoperability Regulation (EC) No 552/2004 ⁽ⁱⁱ⁾ [Toma de decisiones aeroportuarias en colaboración; especificación comunitaria de aplicación en virtud del Reglamento (CE) n° 552/2004 relativo a la interoperabilidad en el cielo único europeo]	Junio 2010

⁽ⁱ⁾ Instituto Europeo de Normas de Telecomunicaciones: 650 Route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis Cedex, FRANCE, tel. +33 492944200, fax +33 493654716.

⁽ⁱⁱ⁾ <http://www.etsi.org>

⁽¹⁾ DO L 96 de 31.3.2004, p. 26.

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información comunicada por los Estados miembros acerca de las ayudas estatales concedidas de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1857/2006 de la Comisión sobre la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado a las ayudas estatales para las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción de productos agrícolas y por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 70/2001

(2010/C 168/05)

Ayuda n°: XA 77/10

Estado miembro: Reino Unido

Región: Scotland

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Loch Lomond & The Trossachs National Park Natural Heritage Grant Scheme 2010.

Base jurídica:

National Parks (Scotland) Act 2000.

Reglamento (CE) n° 1857/2006 de la Comisión.

Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa beneficiaria:

El gasto anual previsto del 1 de abril de 2010 al 31 de marzo de 2011 ascenderá a 90 000,00 GBP (102 065,15 EUR) y el importe máximo que podrá recibir cada beneficiario, a 20 000,00 GBP (22 683,95 EUR).

Intensidad máxima de la ayuda:

La ayuda sólo se concederá para inversiones que protejan o mejoren el patrimonio natural. El porcentaje de ayuda será uno de los siguientes:

- 1) cuando se conceda una subvención por un activo no productivo, la ayuda será del 100 %, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1857/2006;
- 2) en los casos en los que las inversiones o las instalaciones físicas estén destinados a conservar aspectos patrimoniales que forman parte de los activos productivos de las explotaciones, tales como los edificios agrarios, la ayuda puede ascender al 75 % de los costes reales, en las zonas desfavorecidas, y al 60 % en las demás zonas, siempre que la inversión no genere un aumento de la capacidad productiva de la explotación, conforme al artículo 5, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1857/2006. Este porcentaje se aplicará a los gastos subvencionables derivados de la realización de las obras pertinentes utilizando materiales contemporáneos normales. Si se utilizan materiales tradicionales para mantener las características patrimoniales del activo, podrá concederse una ayuda adicional de hasta el 100 % para hacer frente a los costes suplementarios;

- 3) si se produce un incremento de la capacidad productiva de la explotación, la ayuda no superará el 50 % de las inversiones subvencionables, en las regiones desfavorecidas, ni el 40 % en las demás zonas (cuando se trate de inversiones realizadas por jóvenes agricultores en los cinco años siguientes a su instalación, los límites antes señalados podrán elevarse al 60 %, en el primer caso, y al 50 %, en el segundo), conforme al artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1857/2006. Este porcentaje se aplicará a los gastos subvencionables derivados de la realización de las obras pertinentes utilizando materiales contemporáneos normales. Si se utilizan materiales tradicionales para mantener las características patrimoniales del activo, podrá concederse una ayuda adicional de hasta el 100 % para hacer frente a los gastos suplementarios.

La decisión sobre el porcentaje de ayuda que se concederá se tomará caso por caso, analizando si se trata de un activo productivo o no productivo, si la ayuda va a generar un incremento de la capacidad productiva, si la explotación se encuentra en una zona desfavorecida o no y si el solicitante es un joven agricultor que lleva menos de cinco años como tal.

Fecha de ejecución: 6 de mayo de 2010 (o cuando la Comisión Europea apruebe el régimen).

Duración del régimen o de la ayuda individual:

El plazo de presentación de nuevas solicitudes vence el 16 de marzo de 2011.

Los últimos pagos a los beneficiarios se efectuarán el 31 de marzo de 2011.

Objetivo de la ayuda: El *Natural Heritage Grant Scheme* es un régimen de subvenciones de capital proyectado para estimular y apoyar medidas de conservación y mejora del patrimonio natural del Loch Lomond & The Trossachs National Park e iniciativas que acrecienten el conocimiento y aprecio de las características especiales de ese parque nacional. El plan nacional de parques es un instrumento legislativo que especifica las actividades concretas cuya financiación se considera prioritaria para alcanzar los objetivos fijados y que se ajusta a lo dispuesto en el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 1857/2006.

Sector o sectores beneficiarios: Todas las PYME productoras de productos agrícolas registradas en el SIGC que están situadas en el parque nacional.

Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda:

Loch Lomond & The Trossachs National Park Authority
National Park Headquarters
Carrochan Road
Balloch
Glasgow
Scotland
G83 8EG
UNITED KINGDOM

Dirección web:

<http://www.lochlomondtrossachs.org/images/stories/Looking%20After/PDF/NHGS/NHGS%20notes%20appendix.pdf>

Otros datos: Este no es un nuevo régimen sino la continuación del régimen XA 182/07. La única modificación propuesta es una prórroga de un año del régimen preexistente y un aumento de 90 000 GBP de su presupuesto. En la prórroga de un año no se ha incluido el apartado de apoyo técnico que formaba parte del régimen XA 182/07.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

TRIBUNAL DE JUSTICIA

CONVOCATORIA DE CANDIDATURAS

para el puesto de Secretario del Tribunal de Justicia de la Unión Europea

(2010/C 168/06)

El puesto de Secretario del Tribunal de Justicia de la Unión Europea quedará próximamente vacante. El Secretario será designado conforme al procedimiento previsto en el artículo 12 del Reglamento de Procedimiento del Tribunal de Justicia.

El Secretario será nombrado por un período de 6 años. Su estatuto y condiciones de empleo se rigen por el Estatuto del Tribunal de Justicia y el Reglamento de Procedimiento del Tribunal de Justicia y por el Régimen pecuniario de los miembros de la Comisión y del Tribunal de Justicia (Reglamento n^o 422/67/CEE del Consejo, de 25 de julio de 1967).

Naturaleza de las funciones

El Secretario asiste al Tribunal de Justicia en el ejercicio de sus funciones jurisdiccionales. A este respecto, se encarga de las funciones descritas en el artículo 17 del Reglamento de Procedimiento del Tribunal de Justicia.

El Secretario del Tribunal de Justicia es también Secretario General de la institución, que se compone de tres órganos jurisdiccionales: Tribunal de Justicia, Tribunal General y Tribunal de la Función Pública. Bajo la autoridad del Presidente del Tribunal de Justicia, tiene a su cargo la administración de la institución y la dirección de su personal y servicios. Por delegación del Tribunal de Justicia, ejerce las funciones de ordenador de los créditos consignados en el presupuesto de la institución.

Competencias requeridas

Los candidatos deberán:

- ser nacionales de algún Estado miembro de la Unión Europea,
- poseer una formación jurídica completa sancionada por un título universitario y un profundo conocimiento del Derecho de la Unión Europea y del funcionamiento de sus órganos jurisdiccionales,
- contar con 15 años de experiencia profesional, una parte significativa de los cuales en el ejercicio de funciones de responsabilidad de un muy alto nivel,
- poseer un muy buen conocimiento del francés y un buen conocimiento de otra lengua oficial de la Unión Europea; se valorará el conocimiento de otras lenguas oficiales.

Presentación de candidaturas

Las candidaturas deberán recibirse en el Tribunal de Justicia, únicamente por correo electrónico enviado a la dirección Greffier.CJUE@curia.europa.eu, **el 18 de julio de 2010 a más tardar**. Las candidaturas se acompañarán de un *curriculum vitae* en el que se hagan constar todas las informaciones relativas a la edad, la nacionalidad, los títulos universitarios, los conocimientos lingüísticos, el puesto actual y los anteriores y la eventual experiencia judicial e internacional de los candidatos.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.5924 — Trident/Hellman & Friedman/Sedgwick)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 168/07)

1. El 18 de junio de 2010, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Hellman & Friedman Capital Partners VI, L.P. («HFCP VI», Reino Unido), uno de los fondos de capital riesgo bajo control de Hellman & Friedman LLC (tales fondos, conjuntamente con Hellman & Friedman LLC, «H&F», EE.UU.) y Trident IV, L.P. («Trident IV», EE.UU.), uno de los fondos de capital riesgo bajo control de Stone Point Capital LLC (tales fondos, conjuntamente con Stone Point Capital LLC, «Trident», EE.UU.), adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de Sedgwick, Inc., incluidas las distintas empresas bajo su control directo o indirecto («Sedgwick», EE.UU.), mediante contrato de gestión o cualquier otro medio.

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

- H&F: fondo de capital riesgo de inversión en capital propio a largo plazo en empresas de mercados en crecimiento,
- Trident: fondo de capital riesgo que invierte en los sectores de los seguros, las retribuciones a empleados y los servicios financieros,
- Sedgwick: desarrolla su actividad en el ámbito de los servicios de administración de terceros principalmente en indemnizaciones a trabajadores, discapacidades, responsabilidad y mercados relacionados, solo en los EE.UU. y Canadá.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento comunitario de concentraciones ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.5924 — Trident/Hellman & Friedman/Sedgwick, a la siguiente dirección:

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

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicación sobre el procedimiento simplificado»).

Notificación previa de una operación de concentración
(Asunto COMP/M.5889 — United Air Lines/Continental Airlines)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 168/08)

1. El 21 de junio de 2010, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa United Air Lines, Inc. («United», EE.UU.) se fusiona, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra a), del Reglamento comunitario de concentraciones, con Continental Airlines, Inc. («Continental» U.S.).

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

- United: prestación de servicios de transporte aéreo de pasajeros y carga, así como prestación de otros servicios (mantenimiento, reparación y revisión de aeronaves),
- Continental: prestación de servicios de transporte aéreo de pasajeros y carga, así como prestación de otros servicios (mantenimiento, reparación y revisión de aeronaves).

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la propuesta de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.5889 — United Air Lines/Continental Airlines, a la siguiente dirección:

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

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2010/C 168/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9

«ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

N° CE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

IGP () DOP (X)

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

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

2. Tipo de modificación:

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

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

3. **Modificaciones:**

3.1. *Descripción:*

Se introduce la posibilidad de curado del producto.

Aunque en el pliego de condiciones anterior no se hacía referencia a la posibilidad de hacer madurar el producto, actualmente es procedimiento habitual, muy apreciado por el mercado, someter una parte de la producción de «Robiola di Roccaverano» a periodos más o menos largos de maduración. Esta práctica ha venido a recuperar una antigua tradición.

Se modifica el parámetro relativo al canto del queso. El límite inferior pasa de 4 cm a 2,5 cm. Dicha modificación ha sido necesaria porque en los últimos años la cantidad de «Robiola» que se produce exclusivamente con leche de cabra ha aumentado de manera considerable. Además, se han vuelto a utilizar en gran cantidad unos recipientes de coagulación denominados «bicchieron» — o, en dialecto local, «pignatin» — que pueden tener una capacidad máxima de leche de 1,8 litros, frente a una capacidad máxima de 2 litros. Dichos recipientes, para obtener una sinéresis del suero característica de la «Robiola di Roccaverano», no se pueden llenar con más leche. Además, si se emplea exclusiva o preferentemente leche de cabra, debido a las características de la composición fisicoquímica de ese tipo de leche, se obtiene un canto de altura inferior a los de los quesos «Robiola di Roccaverano» elaborados con predominio de leche de vaca y de oveja.

3.2. *Método de obtención:*

Se ha reducido el contenido mínimo de grasa de la materia seca, que pasa del 45 % al 40 %. Esta modificación también está relacionada con el hecho de que en los últimos años el porcentaje de «Robiola» elaborado exclusivamente con leche de cabra o con su mezcla ha aumentado considerablemente. La composición media de la leche de cabra tiene un contenido inferior de grasa de la materia seca.

Se ha modificado el porcentaje de las sustancias proteicas y de las cenizas. Desde siempre, la «Robiola di Roccaverano» se ha elaborado con la leche producida en la explotación, independientemente de la especie de origen. La «Robiola», por lo tanto, es un queso obtenido por coagulación ácida de leche mixta (de cabra, oveja y vaca) cuyas características están determinadas, no solo por la técnica de producción utilizada, sino también por las relaciones que existen entre la leche de las tres especies. Por consiguiente, el tipo de leche utilizado influye mucho en el porcentaje de sustancias proteicas y de cenizas.

Se ha modificado el porcentaje máximo de leche de vaca que puede utilizarse, que pasa del 85 % al 50 %. También se ha modificado el porcentaje de leche de oveja, que no puede superar el 50 %. Esta modificación es necesaria porque ya desde los años noventa se asiste en las ganaderías de la zona a la desaparición o a una fuerte disminución de la cría de bovinos y ovinos, que es sustituida por la cría de ganado caprino. Los motivos de esta transformación son múltiples: uno de los más importantes es el menor coste de implantación y gestión del ganado caprino, la mayor rusticidad de esos animales y la posibilidad de utilizar las amplias zonas sin cultivar de la región. Por otra parte, esta elección suele estar relacionada también con una vuelta a las antiguas tradiciones del territorio de producción de la «Robiola di Roccaverano» donde, entre 1950 y 1960, la cría de ganado bovino y ovino era muy modesta y estaba casi exclusivamente relegada a la producción de animales de carga, mientras que el ganado caprino estaba más extendido. Además, la utilización por parte de los productores de la modificación del pliego de condiciones solicitada, aprobada con carácter transitorio, ha provocado un aumento cualitativo del producto comercializado (premiado también en distintos certámenes nacionales e internacionales) y, por consiguiente, una ampliación de la base de producción con la integración de nuevas explotaciones dirigidas por jóvenes agricultores en una zona marginal y desfavorecida como la de Langa Astigiana y pueblos adyacentes.

Tanto en el resumen como en el pliego de condiciones se han añadido las razas caprina, ovina y bovina que se emplean para la producción de la leche utilizada en la elaboración de «Robiola di Roccaverano» y se ha especificado la alimentación del ganado.

3.3. Zona geográfica:

En el resumen se ha descrito más detalladamente la zona geográfica para hacerla conforme con la nueva normativa.

3.4. Prueba del origen:

Tanto en el resumen como en el pliego de condiciones se ha precisado la prueba del origen, como lo exige el Reglamento comunitario.

3.5. Vínculo:

En el resumen y en el pliego de condiciones se han incluido los elementos que demuestran que la «Robiola di Roccaverano» es originaria de la zona geográfica, así como información sobre el vínculo. Dichos elementos figuran ya en los actos de la Comisión como parte integrante de la documentación a partir de la cual se ha obtenido el registro.

3.6. Etiquetado:

Se explican las normas específicas de etiquetado al añadir el código de identificación de la explotación, además del logo de la denominación, para garantizar el reconocimiento inmediato del producto y, por lo tanto, garantizar al consumidor una información clara y completa.

También se indican obligatoriamente en la etiqueta los diferentes porcentajes de leche utilizados, con el fin de aportar mayor claridad y transparencia sobre los ingredientes del queso, habida cuenta de la creciente importancia que han adquirido durante los últimos años alergias e intolerancias alimentarias.

3.7. Otros:

Se indica claramente que el envasado debe realizarse en la zona de producción, teniendo en cuenta la imposibilidad de marcar de forma indeleble el queso en el momento de la producción, ya que está exento de corteza y su pasta es fresca y blanda. La falta de corteza supone también para el queso riesgos de deshidratación y oxidación, además de alteración de su componente lipídico.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

Nº CE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del estado miembro:

Nombre: Ministero delle politiche agricole e forestali
Dirección: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
correo electrónico: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Agrupación:

Nombre: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano
Dirección: Via Roma 8
Roccaverano AT
ITALIA
Tel. +39 014488465
Fax +39 014493350
correo electrónico: info@robioladiroccaverano.com
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.3 — Quesos

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Robiola di Roccaverano»

4.2. Descripción:

La «Robiola di Roccaverano» se produce durante todo el año; es un queso elaborado con cuajada láctea, fresco y madurado, o curado.

La DOP «Robiola di Roccaverano» se presenta en forma cilíndrica, con caras planas ligeramente onduladas y con canto ligeramente convexo. El diámetro de las caras está comprendido entre 10 y 14 cm y la altura del canto es de 2,5 a 4 cm. El peso de un queso oscila entre 250 y 400 gramos.

Los parámetros de referencia de la «Robiola di Roccaverano» relativos a la materia grasa, las sustancias proteicas y las cenizas son los siguientes:

Materia grasa: mínimo del 40 % de la materia seca;

Sustancias proteicas: mínimo del 34 % de la materia seca;

Cenizas: mínimo del 3 % de la materia seca.

Las características organolépticas del queso «Robiola di Roccaverano» son distintas según su grado de maduración:

Producto fresco, del cuarto al décimo día de maduración: corteza: puede presentarse en forma de una leve capa natural de moho o no tener en absoluto; aspecto exterior: color blanco leche o pajizo; pasta: color blanco leche; estructura: cremosa, suave; sabor y aroma: delicado, sabroso y/o ligeramente ácido.

Producto curado, a partir del undécimo día de maduración: corteza: presenta una capa natural de moho; aspecto exterior: color blanco crema, pajizo o ligeramente rojizo; pasta: color blanco leche; estructura: suave, ligeramente compacta a medida que se prolonga el curado, puede ser cremosa debajo de la corteza.

4.3. Zona geográfica:

La zona geográfica abarca el territorio administrativo de los municipios siguientes: provincia de Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole y Vesime; provincia de Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato y el territorio del municipio de Cartosio, situado en la orilla izquierda del torrente Erro.

4.4. Prueba del origen:

En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en la anotación de los productos a la entrada y a la salida. De este modo, así como mediante la inscripción de los ganaderos, los productores, los envasadores y los responsables de la fase de curado en los registros previstos al efecto, gestionados por el organismo de control, y con la oportuna declaración a la estructura de control de las cantidades producidas, se garantiza la trazabilidad del producto. Las parcelas de prados, prados/pastos y bosques deben registrarse en una lista gestionada por el organismo de control. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en dichos registros están sujetas a los controles del organismo de control.

4.5. Método de obtención:

En la elaboración de la «Robiola di Roccaverano» se utiliza leche entera cruda de cabra de las razas Roccaverano y Camosciata Alpina y sus cruces, de oveja de raza Pecora delle Langhe y de vaca de las razas Piamontesa y Bruna Alpina y sus cruces, procedente exclusivamente de la zona de producción, en los siguientes porcentajes: leche entera cruda de cabra únicamente o mezclada en proporción variable, en un porcentaje mínimo del 50 % con leche entera cruda de vaca y/u oveja en un porcentaje máximo del 50 %, procedentes de ordeños consecutivos, efectuados en un espacio de tiempo comprendido entre 24 y 48 horas. Además es preciso indicar en la etiqueta los porcentajes de leche utilizados en la elaboración del queso.

La alimentación del ganado ovino y caprino procede del pastoreo de los animales durante el periodo comprendido entre el 1 de marzo y el 30 de noviembre y de la utilización de forrajes verdes y/o conservados y granos de cereales, leguminosas, productos oleaginosos y sus transformaciones. La alimentación de las vacas está constituida por pastos y por forrajes verdes y/o conservados y granos de cereales, leguminosas, productos oleaginosos y sus transformaciones.

La alimentación de todos los animales debe proceder de la zona de producción en un porcentaje superior al 80 %.

A la leche se añade cuajo de origen animal, pero nunca antes de que se haya iniciado el proceso de acidificación y a una temperatura comprendida entre 18 °C y 24 °C; a continuación se deja en reposo durante el periodo de coagulación, que puede durar de 8 a 36 horas en función de las condiciones climáticas y medioambientales de elaboración. La permanencia dentro de los moldes puede prolongarse hasta 48 horas, y durante ese tiempo se les da la vuelta periódicamente para favorecer la expulsión del suero.

El salado debe realizarse en seco, en las dos caras del producto, durante las vueltas o al término del proceso de moldeado. La maduración natural se efectúa manteniendo el producto fresco en locales adecuados durante tres días como mínimo después de su introducción en moldes. A partir del cuarto día en los moldes, los quesos pueden venderse o seguir el proceso de maduración en la explotación o en los locales de los responsables de la fase de curado. El queso «Robiola di Roccaverano» se considera curado a partir del décimo día de su introducción en los moldes.

El envasado debe realizarse en la zona de producción, ya que el queso es de pasta fresca y blanda y la ausencia de corteza conlleva un riesgo de deshidratación y oxidación para el queso y de alteración de su componente lipídico.

Además, al no tener corteza, es imposible marcar de forma indeleble el queso en el momento de producción.

4.6. Vínculo:

El suelo es arcilloso y el subsuelo margoso; en algunas zonas los movimientos de asentamiento del terreno han dado lugar a suelos de naturaleza coluvial con estrato arcilloso muy profundo y una elevada capacidad hídrica con un índice de fertilidad muy acentuado. El clima es típicamente continental, caracterizado por fríos intensos, abundantes nevadas, heladas y deshielos frecuentes en invierno y temperaturas estivales elevadas, que se alcanzan bruscamente a finales de junio. La variación de las precipitaciones atmosféricas es muy escasa y la pluviosidad media anual es de 300 mm, con picos bajísimos durante el periodo de primavera y verano, por lo que puede haber años de gran sequía.

Este ambiente edafoclimático determina la producción de una masa forrajera típica en los prados y prados/pastos. Se trata de prados polifitos con predominio de gramíneas (alrededor del 75 %) y leguminosas (alrededor del 25 %), a las que se añaden numerosas plantas aromáticas y medicinales. Las principales gramíneas son las siguientes: las cizañas (*Lolium* spp.), el dátilo (*Dactylis glomerata*), las festucas (*Festuca* spp.), las poas (*Poa* spp.) la grama de olor, etc. Las principales leguminosas son las siguientes: el trébol de montaña (*Trifolium montanum*), el loto corniculado (*Lotus corniculatus*), las milenrama (*Achillea* spp.) etc. Entre las hierbas aromáticas, además de la grama de olor, cabe señalar toda la serie de las umbelíferas, como la zanahoria silvestre (*Daucus carota carota*), el cardo cundidor (*Cirsium arvense*), la salvia (*Salvia officinalis*), la lavanda (*Lavandula latifolia*), muchas especies de tomillo (*Thymus* spp.), la ruda (*Ruta graveolens*), la rosa silvestre (*Rosa canina canina*) etc. De esta masa forrajera, que presenta sustancias nutritivas en equilibrio natural en lo que respecta a la relación entre los hidratos de carbono, las proteínas y las vitaminas, se obtiene un alimento de alta calidad para el ganado ovino, caprino y bovino. Las peculiares características de la flora, con sus diversos perfumes y aromas, se encuentran también en la leche, por lo que el queso «Robiola di Roccaverano» adquiere una fragancia que lo distingue de cualquier otro queso.

El ganado ovino y caprino paca también en los bosques, que además de constituir una protección del suelo sirven también para defender a los animales de los excesos del calor en el periodo estival.

En un manuscrito del Sacerdote Pistone que data de 1899 se relata la historia de la parroquia de Roccaverano y sus aldeas del 960 al 1860. Entre las noticias históricas de interés político surgen también elementos de tipo económico que ponen de relieve la importancia de la «Robiola», como el hecho de que en el municipio de Roccaverano se celebren cinco ferias anuales. En esas ocasiones se venden para su exportación «excelentes quesos de Robiola»; se habla explícitamente de exportación porque la «Robiola» ya en aquellos tiempos era un queso conocido, no solo en Italia, sino también en Francia. De ahí se deduce que ya entonces la «Robiola» no se consideraba un queso cualquiera, sino que presentaba características distintas de todos los demás quesos. La «Robiola» que se obtiene de forma artesanal puede conservarse durante seis meses en frascos de vidrio, con aceite, o poniéndola sobre paja.

4.7. Estructura de control:

Nombre: I.N.O.Q.
Dirección: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12033 Moretta CN
ITALIA

Tel. +39 0172911323
Fax +39 0172911320
correo electrónico: inoq@isiline.it

4.8. Etiquetado:

En el momento de su despacho al consumo, debe cerrarse el envase del queso con un sello adhesivo sobre el que figura el logo de la denominación, representado por una letra «R» estilizada. Dentro del símbolo gráfico de la «R» mayúscula estilizada de color marrón está dibujada una torre con almenas, inspirada en la torre histórica del municipio de Roccaverano; el ojo de la «R» representa un queso de «Robiola di Roccaverano» y en la pata de la «R» figura un adorno de color verde y amarillo verdoso que recuerda los prados y la ondulación sinuosa típica de las colinas de la Langa. Todo ello se inscribe dentro de una corona circular de color verde oscuro en la que figuran la inscripción, en blanco y mayúsculas, «Robiola di Roccaverano» y debajo, en el centro, una pequeña flor estilizada de color blanco. Todo el logo está impreso en fondo blanco. En la base del logo de la denominación figura el código de identificación de la explotación productora y el número de la etiqueta: sobre fondo ocre, cuando se trate de la «Robiola di Roccaverano» producida exclusivamente con leche de cabra, y sobre fondo blanco cuando se trate de quesos elaborados con leche mixta. Es obligatorio indicar en la etiqueta los distintos porcentajes de leche utilizada. Cada queso se comercializa entero, envasado y provisto de un sello.



Precio de suscripción 2010 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 100 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + 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	770 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, CD-ROM mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	400 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	300 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie C: Oposiciones	Lengua(s) en función de la oposición	50 EUR al año

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

Cada versión lingüística es objeto de una suscripción aparte.

Con arreglo al Reglamento (CE) 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*.

El formato CD-ROM se sustituirá por el formato DVD durante el año 2010.

Venta y suscripciones

Las suscripciones a diversas publicaciones periódicas de pago, como la suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, están disponibles en nuestra red de distribuidores comerciales, cuya relación figura en la dirección siguiente de Internet:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) ofrece acceso directo y gratuito a la legislación de la Unión Europea. Desde este sitio puede consultarse el *Diario Oficial de la Unión Europea*, así como los Tratados, la legislación, la jurisprudencia y la legislación en preparación.

Para más información acerca de la Unión Europea, consulte: <http://europa.eu>

