ISSN 1725-244X

Diario Oficial de la Unión Europea

C 212

Edición en lengua española

Comunicaciones e informaciones

53° año

5 de agosto de 2010

Número de información Sumario Página

IV *Información*

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

Comisión Europea

2010/C 212/01 Tipo de cambio del euro 1

2010/C 212/02 Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación 2

2010/C 212/03 Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación 3

ES

Precio: 3 EUR

(continúa al dorso)

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2010/C 212/04 Comunicación del Gobierno francés relativa a la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos *(Anuncio relativo a la solicitud de autorización exclusiva para la investigación de yacimientos de hidrocarburos líquidos o gaseosos denominada «Permis de Pithiviers»)* [1] 4

2010/C 212/05 Comunicación del Gobierno francés relativa a la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos *(Anuncio relativo a la solicitud de autorización exclusiva para la investigación de yacimientos de hidrocarburos líquidos o gaseosos denominada «Permis de Champcenest»)* [1] ... 6

2010/C 212/06 Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.5766 — EnBW/PRE) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado [1] 8

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2010/C 212/07 Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios 9

ES

[1] Texto pertinente a efectos del EEE

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro [1]

4 de agosto de 2010

(2010/C 212/01)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,3206	AUD	dólar australiano	1,4464
JPY	yen japonés	112,92	CAD	dólar canadiense	1,3508
DKK	corona danesa	7,4513	HKD	dólar de Hong Kong	10,2526
GBP	libra esterlina	0,82840	NZD	dólar neozelandés	1,8025
SEK	corona sueca	9,3843	SGD	dólar de Singapur	1,7860
CHF	franco suizo	1,3730	KRW	won de Corea del Sur	1 543,27
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	9,6275
NOK	corona noruega	7,8870	CNY	yuan renminbi	8,9434
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,2317
CZK	corona checa	24,735	IDR	rupia indonesia	11 828,98
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	4,1856
HUF	forint húngaro	281,89	PHP	peso filipino	59,742
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	39,3261
LVL	lats letón	0,7086	THB	baht tailandés	42,455
PLN	zloty polaco	4,0036	BRL	real brasileño	2,3218
RON	leu rumano	4,2562	MXN	peso mexicano	16,6274
TRY	lira turca	1,9819	INR	rupia india	60,9650

[1] *Fuente*: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación

(2010/C 212/02)

Cara nacional de la nueva moneda conmemorativa de 2 euros destinada a la circulación emitida por la República de San Marino

Las monedas en euros destinadas a la circulación tienen curso legal en toda la zona del euro. Con el fin de informar a las personas que manejan monedas en el ejercicio de su profesión y al público en general, la Comisión publica todos los nuevos diseños de las monedas en euros [1]. De conformidad con las conclusiones del Consejo de 10 de febrero de 2009 [2], los Estados miembros y los países que han celebrado un acuerdo monetario con la Comunidad en el que se prevé la emisión de monedas en euros pueden emitir monedas conmemorativas en euros destinadas a la circulación bajo determinadas condiciones, en particular que solo se emplee la denominación de 2 euros. Estas monedas deben cumplir las características técnicas de las monedas de 2 euros destinadas a la circulación, pero presentan en la cara nacional de su anverso un motivo conmemorativo de gran simbolismo en el ámbito nacional o europeo.

Estado emisor: República de San Marino.

Tema de la conmemoración: El quinto centenario de la muerte de Sandro Botticelli.

Descripción del motivo:

La parte interna de la moneda representa un detalle de Alegría, una de las tres Gracias danzantes, que se inspira libremente en el cuadro de «La primavera», de Sandro Botticelli. En la parte superior figura el año «2010»; a la izquierda, el nombre del Estado emisor «SAN MARINO» y la marca de ceca «R» y, a la derecha, la inicial «m» del autor Roberto Mauri.

En la corona circular de la moneda figuran las doce estrellas de la bandera europea.

Volumen de emisión: 130 000.

Fecha de emisión: 7 de septiembre de 2010.

---

[1] Las caras nacionales de todas las monedas en euros emitidas en 2002 figuran en el DO C 373 de 28.12.2001, p. 1.

[2] Véanse las conclusiones del Consejo de Asuntos Económicos y Financieros de 10 de febrero de 2009 y la Recomendación de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la fijación de directrices comunes respecto de las caras nacionales y la emisión de monedas en euros destinadas a la circulación (DO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación

(2010/C 212/03)

Cara nacional de la nueva moneda conmemorativa de 2 euros destinada a la circulación emitida por el Estado de la Ciudad del Vaticano

Las monedas en euros destinadas a la circulación tienen curso legal en toda la zona del euro. Con el fin de informar a las personas que manejan monedas en el ejercicio de su profesión y al público en general, la Comisión publica todos los nuevos diseños de las monedas en euros [1]. De conformidad con las conclusiones del Consejo de 10 de febrero de 2009 [2], los Estados miembros y los países que han celebrado un acuerdo monetario con la Comunidad en el que se prevé la emisión de monedas en euros pueden emitir monedas conmemorativas en euros destinadas a la circulación bajo determinadas condiciones, en particular que solo se emplee la denominación de 2 euros. Estas monedas deben cumplir las características técnicas de las monedas de 2 euros destinadas a la circulación, pero presentan en su cara nacional un motivo conmemorativo de gran simbolismo en el ámbito nacional o europeo.

Estado emisor: Estado de la Ciudad del Vaticano.

Tema de la conmemoración: Año Sacerdotal.

Descripción del motivo:

En la parte interior de la moneda figura un pastor salvando un cordero de las fauces de un león. Alrededor del motivo figuran grabadas dos inscripciones: el Estado emisor «CITTA' DEL VATICANO» en la parte superior y el tema de la conmemoración «ANNO SACERDOTALE» en la parte inferior. El año «2010» aparece a la izquierda del motivo, la marca de ceca «R» abajo y el nombre del artista «VEROI» a la derecha.

En la corona circular de la moneda figuran las doce estrellas de la bandera europea.

Volumen de emisión: 115 000 monedas

Fecha de emisión: 12 de octubre de 2010.

---

[1] Las caras nacionales de todas las monedas en euros emitidas en 2002 figuran en el DO C 373 de 28.12.2001, p. 1.
[2] Véanse las conclusiones del Consejo de Asuntos Económicos y Financieros de 10 de febrero de 2009 y la Recomendación de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la fijación de directrices comunes respecto de las caras nacionales y la emisión de monedas en euros destinadas a la circulación (DO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Comunicación del Gobierno francés relativa a la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos [1]

(Anuncio relativo a la solicitud de autorización exclusiva para la investigación de yacimientos de hidrocarburos líquidos o gaseosos denominada «Permis de Pithiviers»)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 212/04)

Mediante solicitud con fecha de 15 de marzo de 2010, la empresa Realm Energy International, con sede social en 2nd Floor, Berkeley Square House, Berkeley Square, London W1J 6BD, UNITED KINGDOM, ha demandado, por una duración de cinco años, una autorización exclusiva para la investigación de yacimientos de hidrocarburos líquidos o gaseosos, denominada «Permis de Pithiviers», referida a una superficie aproximada de 1 407 km^2, situada en el territorio de los departamentos de Essonne, Loiret y Seine-et-Marne.

El perímetro que abarca esta autorización está constituido por los arcos de meridiano y de paralelo que enlazan sucesivamente los vértices definidos a continuación por sus coordenadas geográficas, siendo el meridiano de origen el de París,

Vértice	Longitud	Latitud
A	00,30 gr O	53,70 gr N
B	00,00 gr	53,70 gr N
C	00,00 gr	53,60 gr N
D	00,40 gr E	53,60 gr N
E	00,40 gr E	53,50 gr N
F	00,30 gr E	53,50 gr N
G	00,30 gr E	53,70 gr N
H	00,20 gr E	53,70 gr N
I	00,20 gr E	53,40 gr N
J	00,30 gr E	53,40 gr N
K	00,30 gr E	53,30 gr N
L	00,30 gr O	53,30 gr N

[1] DO L 164 de 30.6.1994, p. 3.

Presentación de solicitudes y criterios de adjudicación de la autorización

Los titulares de la solicitud inicial y de las que compitan con esta deberán cumplir las condiciones necesarias para la concesión de la autorización, definidas en los artículos 4 y 5 del Decreto nº 2006-648, de 2 de junio de 2006, relativo a los títulos mineros y a los títulos de almacenamiento subterráneo (*Journal officiel de la République française* de 3 de junio de 2006).

Las empresas interesadas pueden presentar una solicitud de concurso, en el plazo de noventa días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio, de conformidad con el procedimiento resumido en el «Anuncio para la obtención de títulos mineros de hidrocarburos en Francia», publicado en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* C 374, de 30 de diciembre de 1994, p. 11, y establecido mediante el Decreto nº 2006-648, de 2 de junio de 2006, relativo a los títulos mineros y a los títulos de almacenamiento subterráneo (*Journal officiel de la République française* de 3 de junio de 2006).

Las solicitudes para concursar se dirigirán al ministro responsable de la minería, cuya dirección se indica más abajo. Las decisiones sobre la solicitud inicial y sobre las que compitan con esta se adoptarán en el plazo de dos años a partir de la fecha de recepción por las autoridades francesas de la solicitud inicial, es decir, el 10 de abril de 2012 a más tardar.

Condiciones y requisitos sobre el ejercicio de la actividad y su cese

Se invita a los solicitantes a remitirse a los artículos 79 y 79.1 del Código minero y al Decreto nº 2006-649, de 2 de junio de 2006, relativo a los trabajos de minería, a los trabajos de almacenamiento subterráneo y a la policía de minas y de almacenamientos subterráneos (*Journal officiel de la République française* de 3 de junio de 2006).

Podrá obtenerse información complementaria en el «ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer»: Direction générale de l'énergie et du climat, Direction de l'énergie, Sous-direction de la sécurité d'approvisionnement et nouveaux produits énergétiques, Grande Arche de la Défense — Paroi Nord, 92055 La Défense Cedex, FRANCE (Tel. +33 140819529).

Las disposiciones reglamentarias antes mencionadas pueden consultarse en Légifrance; http://www.legifrance.gouv.fr

Comunicación del Gobierno francés relativa a la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos [1]

(Anuncio relativo a la solicitud de autorización exclusiva para la investigación de yacimientos de hidrocarburos líquidos o gaseosos denominada «Permis de Champcenest»)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 212/05)

Mediante petición con fecha de 15 de marzo de 2010, la empresa Realm Energy International, con sede social en 2nd Floor, Berkeley Square House, Berkeley Square, London W1J 6BD, UNITED KINGDOM ha solicitado, por una duración de cinco años, una autorización exclusiva para la investigación de yacimientos de hidrocarburos líquidos o gaseosos, denominada «Permis de Champcenest», referida a una superficie aproximada de 52 km^2, situada en el territorio del Departamento de Seine-et-Marne.

El perímetro que abarca esta autorización está constituido por los arcos de meridiano y de paralelo que enlazan sucesivamente los vértices definidos a continuación por sus coordenadas geográficas, siendo el meridiano de origen el de París.

Vértices	Longitud grados cent. este	Latitud grados cent. norte
A	01,00	54,10
B	01,10	54,10
C	01,10	54,00
D	01,00	54,00
E	01,00	54,01
F	01,01	54,01
G	01,01	54,02
H	01,03	54,02
I	01,03	54,03
J	01,04	54,03
K	01,04	54,06
L	01,03	54,06
M	01,03	54,07
N	01,02	54,07
O	01,02	54,08
P	01,00	54,08

Presentación de solicitudes y criterios de adjudicación de la autorización

Los titulares de la solicitud inicial y de las que compitan con esta deberán cumplir las condiciones necesarias para la concesión de la autorización, definidas en los artículos 4 y 5 del Decreto nº 2006-648, de 2 de junio de 2006, relativo a los títulos mineros y a los títulos de almacenamiento subterráneo (*Journal officiel de la République française* de 3 de junio de 2006).

Las empresas interesadas pueden presentar una solicitud de concurso, en el plazo de noventa días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio, de conformidad con el procedimiento resumido en el «Anuncio para la obtención de títulos mineros de hidrocarburos en Francia», publicado en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* C 374, de 30 de diciembre de 1994, p. 11, y establecido mediante el Decreto nº 2006-648, de 2 de junio de 2006, relativo a los títulos mineros y a los títulos de almacenamiento subterráneo (*Journal officiel de la République française* de 3 de junio de 2006).

[1] DO L 164 de 30.6.1994, p. 3.

Las solicitudes para concursar se dirigirán al ministro responsable de la minería, cuya dirección se indica más abajo. Las decisiones sobre la solicitud inicial y sobre las que compitan con esta se adoptarán en el plazo de dos años a partir de la fecha de recepción por las autoridades francesas de la solicitud inicial, es decir, el 10 de abril de 2012 a más tardar.

Condiciones y requisitos sobre el ejercicio de la actividad y su cese

Se invita a los solicitantes a remitirse a los artículos 79 y 79.1 del Código minero y al Decreto nº 2006-649, de 2 de junio de 2006, relativo a los trabajos de minería, a los trabajos de almacenamiento subterráneo y a la policía de minas y de almacenamientos subterráneos (*Journal officiel de la République française* de 3 de junio de 2006).

Podrá obtenerse información complementaria en el «ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer»: Direction générale de l'énergie et du climat, Direction de l'énergie, Sous-direction de la sécurité d'approvisionnement et nouveaux produits énergétiques, Grande Arche de la Défense — Paroi Nord, 92055 La Défense Cedex, FRANCE (Tel. +33 140819529).

Las disposiciones reglamentarias antes mencionadas pueden consultarse en *Légifrance*: http://www.legifrance.gouv.fr

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.5766 — EnBW/PRE)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 212/06)

1. El 29 de julio de 2010, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo ([1]), de un proyecto de concentración por el cual la empresa EnBW Energie Baden-Wurttemberg AG («EnBW» Alemania), bajo el control conjunto de Electricité de France S.A. («EdF», Francia) y Zweckverband Oberschwabische Elektrizitatswerke («OEW», Alemania) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de Pražska energetika, a.s. («PRE», República Checa) mediante intercambio de acciones con Honor Invest a.s («Honor Invest» República Checa). PRE se encuentra en la actualidad bajo el control conjunto de EnBW y de City of Prague a través de la sociedad de cartera Pražska energetika Holding a.s («PRE Holding», República Checa).

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

— EnBW: producción y suministro mayorista de electricidad, prestación de servicios auxiliares; suministro de calor y mantenimiento y reparación de equipos tecnológicos del sector de la energía,

— EdF: producción y suministro mayorista de electricidad, distribución y suministro de electricidad minorista, comercialización y suministro mayorista de gas en Francia y otros países,

— OEW: asociación de nueve distritos públicos en el sudeste de Alemania, accionista en empresas activas en los sectores de la energía,

— PRE: suministro y distribución minorista de electricidad; instalación y reparación de maquinaria eléctrica e instrumentos; ventas de equipos de medición.

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.5766 — EnBW/PRE, 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»).

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2010/C 212/07)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 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) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9

«MONTASIO»

Nº CE: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

IGP ( ) DOP (X)

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

— ☐ Denominación del producto

— ☐ Descripción

— ☐ Zona geográfica

— ☐ Prueba del origen

— ☒ Método de obtención

— ☐ Vínculo

— ☒ Etiquetado

— ☐ Requisitos nacionales

— ☐ Otros (especifíquense)

2. **Tipo de modificación:**

— ☐ Modificación del documento único o de la ficha resumen.

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

[1] DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

— ☐ Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 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) nº 510/2006].

3. **Modificaciones:**

3.1. *Método de obtención:*

Se introduce la posibilidad de utilizar leche procedente de cuatro ordeños.

La falta de medios adecuados para la conservación de la leche, sobre todo en los meses de verano, ha tenido como consecuencia la introducción en las explotaciones de sistemas para enfriar la leche con objeto de conservar y mejorar su calidad.

Actualmente casi todas las explotaciones están equipadas con ese sistema y, por lo tanto, las queserías reciben leche que ha sido sometida a un tratamiento de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura comprendida entre + 4 °C y + 8 °C, a saber, la temperatura de almacenamiento prevista en el pliego de condiciones vigente. La introducción de sistemas de enfriamiento automático y la mejora simultánea de la calidad de la leche permiten a partir de ahora que sea posible utilizar en las explotaciones leche procedente de cuatro ordeños consecutivos, con un significativo ahorro de tiempo y dinero.

Se introduce la frase «En lo que respecta al contenido de gérmenes a 30 °C (x ml) y las células somáticas (x ml), la leche utilizada debe ajustarse al Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004, y cumplir sus disposiciones». Dicho Reglamento va más allá y sustituye las disposiciones de la Directiva 92/46/CEE, incorporada por el *Decreto del Presidente della Repubblica* nº 54, de 14 de diciembre de 1997, anexo A, capítulo IV, y derogado posteriormente.

Se elimina la inútil limitación «dentro de la quesería», que inducía a error, ya que el curado puede realizarse también en las explotaciones de curado reconocidas y no solo en el establecimiento de producción (quesería).

Se modifican las temperaturas de calentamiento y de cocción de la leche, ya que, tras años de experiencia, sobre todo en el ámbito de los controles efectuados por el tercer organismo, se ha puesto de relieve que el intervalo propuesto era demasiado pequeño debido a que una parte de los instrumentos de medida presentes en la quesería (termómetros de mano o mecánicos) presentaban diferencias respecto a los instrumentos de precisión utilizados por los inspectores. Además, también las diferentes velocidades de transmisión de calor (vapor-cobre, vapor-acero) y el efecto de arrastre, han aconsejado ampliar los dos intervalos de temperatura examinados. Esta ampliación no tiene un significado técnico especial en el caso de las temperaturas a las que se añade el cuajo, mientras que una ampliación de intervalo de la cocción permite, habida cuenta de la presencia de leche conforme y, por consiguiente, baja en contenido de bacterias, favorece el desarrollo de las bacterias lácteas termófilas.

Se introduce un valor mínimo de la temperatura durante los primeros 60 días de curado; una investigación llevada a cabo por el *Consorzio per la tutela del formaggio* «Montasio» con el *Istituto lattiero-caseario* de Thiene ha puesto de relieve que una temperatura demasiado baja, además de ralentizar los fenómenos bioquímicos del queso, no permite la pérdida de humedad necesaria, que caracteriza al queso Montasio. Además, pueden utilizarse temperaturas mínimas de + 8 °C hasta el trigésimo día de curado, transcurrido el cual debe aumentarse la temperatura por los motivos antes señalados. Tiene poco significado prohibir el rebasamiento del límite de la temperatura de 12 °C, teniendo en cuenta que permanece invariable el periodo mínimo de curado.

Cambia ligeramente el valor de la humedad en el décimo día de curado, ya que se ha considerado necesario introducir una tolerancia máxima del 2 % sobre los valores analíticos de la humedad comprobados durante el periodo de curado comprendido entre el décimo y el sexagésimo día con el fin de absorber pequeñas desviaciones posibles derivadas de mediciones con instrumentación. Además se han modificado algunos parámetros relativos a las características de consumo en el sexagésimo día de curado, como la humedad máxima (que sigue estando en el 2 %), el peso de cada queso y el diámetro

(valores más restrictivos). La rectificación se refiere a la introducción de la tolerancia del 2 %, paralelamente a lo definido en relación a la humedad máxima prevista en el sexagésimo día de curado. Para el peso de cada queso se prevé un intervalo de variabilidad menor, idóneo para mantener con mayor aproximación la norma de comercialización; también se fija el diámetro con mayor precisión puesto que no se comercializan quesos con un diámetro superior a 35 cm.

Habida cuenta de que el queso es un producto ecológico y, por lo tanto, puede ser objeto de rendimientos, pérdidas de peso, etc., y está extremadamente condicionado por la materia prima utilizada en la etapa inicial, por las condiciones meteorológicas y ambientales, etc., se ha considerado más correcto, desde el punto de vista científico y técnico, admitir un periodo mayor de tiempo de curado antes que aumentar los parámetros de análisis, de manera que el producto pierda la cantidad de agua necesaria que le permita ajustarse a los parámetros al cabo de 60 días de curado. Por consiguiente, el queso que a los diez días de curado supera el valor fijado, no puede en ningún caso ser comercializado antes del sexagésimo día y debe someterse ese día a un análisis para comprobar si la pérdida de peso durante el periodo de curado ha compensado el valor inicial superior. Si el producto no se ajusta al valor previsto, la partida no podrá llevar el marcado de origen (*smarchiatura*). De la misma manera, el queso que en el sexagésimo día de curado no posee los valores de humedad previstos, se someterá a un control posterior en el nonagésimo día de curado antes de obtener la denominación «Montasio». También en este caso, si el producto no se ajusta al valor previsto, la partida no podrá llevar el marcado de origen.

Se ha introducido oportunamente una disposición según la cual solo es posible proceder al corte en porciones y al envasado previo cuando el queso haya conseguido el curado mínimo de sesenta días.

3.2. *Etiquetado:*

Se ha detallado la parte relativa a la denominación y a la presentación del producto en el momento de su despacho al consumo. Dicha modificación ha sido necesaria para facilitar una información al consumidor más concreta y precisa.

Se ha admitido la posibilidad de identificar de forma unívoca las piezas de queso «Montasio DOP» como «*prodotto della montagna*» (producto de montaña), mediante la imposición en el canto de una placa en la que figure la mención PDM, cuando la totalidad del ciclo de producción, desde la obtención de leche hasta el curado mínimo de 60 días, se realice en las zonas consideradas de montaña, definidas de tal modo por la legislación nacional vigente, y comprendidas en la zona de producción de la DOP.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«MONTASIO»

CE Nº: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

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 alimentari e forestali
Dirección: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Agrupación:**

Nombre: Consorzio per la tutela del formaggio Montasio
Dirección: Vicolo Resia ½
33030 Codroipo UD
ITALIA

Tel. +39 0432905317
Fax +39 0432912052
E-mail: info@formaggiomontasio.net
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) nº 510/2006]

4.1. *Denominación del producto:*

«Montasio»

4.2. *Descripción:*

Queso de leche de vaca, con un periodo de curado de medio a largo, de forma cilíndrica con canto recto o casi recto y caras planas o ligeramente convexas. El queso Montasio se produce a partir de leche no pasteurizada y utiliza exclusivamente inóculos de leche naturales o fermentos autorizados; la duración mínima del periodo de curado es de 60 días con un contenido de humedad controlada por muestreo el décimo y el sexagésimo día de curado. Las razas criadas principalmente son la Bruno alpina, la Pezzata Rossa Italiana y la Pezzata Nera.

Además de cereales (sobre todo maíz y cebada), la alimentación de las vacas consiste fundamentalmente en forrajes verdes y secos (plantas polifitas y de alfalfares) y ensilados (principalmente maíz). Estos productos representan entre un 80 y un 85 % del total y proceden esencialmente de la zona de producción. Los concentrados proteínicos se compran en fábricas de producción de piensos situadas generalmente en la zona de producción que utilizan preferentemente cereales locales y se abastecen de harinas proteicas en el mercado (por ejemplo, soja y alfalfa, que también se producen en la zona) y de complementos minerales y vitamínicos.

En el sexagésimo día de curado, el queso DOP «Montasio» debe presentar las siguientes características: humedad máxima inferior o igual al 36,72 %; un mínimo del 40 % de grasa en la materia seca; peso comprendido entre 6 y 8 kg; diámetro entre 30 y 35 cm; canto de 8 cm como máximo; corteza: lisa, regular y elástica; pasta: compacta, con algunos ojos; color: natural, ligeramente pajizo; aroma característico; sabor picante y agradable.

4.3. *Zona geográfica:*

La zona de producción de la DOP «Montasio» comprende: Friuli-Venecia Julia, todo el territorio; Véneto: todo el territorio de las provincias de Belluno y Treviso y parte del territorio de las provincias de Padua y Venecia, delimitado del siguiente modo: «desde la intersección de la línea fronteriza de la provincia de Treviso con la de Padua, se continua esta última hasta llegar a la autopista “Serenissima”. Se sigue a lo largo de esta línea hasta el puente de la autopista sobre el río Brenta, y a continuación a lo largo de dicho río hasta su desembocadura».

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 todos los componentes del sector en los registros previstos al efecto, gestionados por el organismo de control, y a través de la rápida declaración a la estructura de control de las cantidades producidas, se garantiza la trazabilidad del producto. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en dichos registros están sujetas a los controles del organismo mencionado.

El sector dedicado a la producción de este queso se compone de establos autorizados, identificados y controlados por muestreo. El seguimiento de la recogida de la leche destinada a la elaboración del queso DOP «Montasio» se realiza mediante el control y la verificación de los medios utilizados para el transporte, las cisternas de recogida de las explotaciones y los sistemas de tratamiento térmico de la leche (en el caso del «Montasio», la leche no debe ser pasteurizada). A continuación, el «Montasio» producido se identifica inmediatamente con los moldes marcadores en los que figura el código de identificación del productor y el año/mes y el día de producción. Todos los registros relativos a la producción de «Montasio» se conservan en el soporte de papel pertinente y, en su caso, también en línea en soporte informático.

Las empresas de producción de la leche, las queserías y los establecimientos dedicados al curado deben estar situados también en la zona de producción.

4.5. *Método de obtención:*

La producción de la leche, la transformación, el curado y las operaciones de marcado del queso «Montasio» deben efectuarse dentro de la zona indicada en el punto 4.3.

Después de la coagulación de la leche con cuajo de ternera, se rompe la cuajada hasta obtener una pasta con granos del tamaño de granos de arroz, que una vez cocida se somete al proceso de salado y curado durante un periodo de medio a largo. El curado del «Montasio» debe durar un mínimo de sesenta días a una temperatura de al menos 8 °C durante los primeros treinta días y superiores durante el resto del periodo de curado.

Tanto la quesería como la empresa de curado registran, en soporte de papel o electrónico, todas las transferencias de lotes de «Montasio» que hayan sido sometidos a menos de 60 días de curado.

4.6. *Vínculo:*

Los factores naturales están vinculados a las condiciones climáticas de la zona de producción, situada en gran medida en montañas y áreas adyacentes, donde se practica todavía el pastoreo, que influyen en la calidad de los forrajes destinados a la alimentación de las vacas lecheras.

El queso «Montasio» se incluyó en la lista de precios de San Daniele y de Udine en 1773/1775, lo que demuestra que el «Montasio» se comercializa desde hace tiempo y que no es una producción local destinada solo al autoconsumo. Además, puede observarse de la comparación de los precios que el Montasio es mucho más caro que los demás quesos similares producidos en las zonas limítrofes debido principalmente al sabor y al gusto y a su característica principal, que es la de ser un queso de larga duración, curado, que puede ser objeto de intercambio o comercio. El estrecho vínculo del «Montasio» con la zona de producción está demostrado también por el fuerte impulso que la producción de este queso ha dado al desarrollo de las cooperativas. Hacia el año 1880, nace en Cadore la primera cooperativa del sector del queso, las lecherías por turnos que se difunden rápidamente en Friul y el Véneto, de tal modo que hacia 1915 (en vísperas de la primera Guerra Mundial) alcanza la considerable cifra de 350 estructuras cooperativas en el territorio dedicadas a la producción y comercialización del queso «Montasio».

Otro vínculo posterior con el territorio de producción de la DOP «Montasio» se encuentra en la creación de la *Scuola di Caseificio* en 1925 en Friul-Venecia Julia, donde se formaban técnicos queseros destinados a las queserías del Véneto oriental y de Fruil-Venecia Julia. En los años veinte, la zona de producción correspondía ya a la definida en los documentos posteriores.

El queso «Montasio» y su técnica específica de producción se extendieron rápidamente en Friul y en el Véneto oriental, no solo debido a factores humanos e estructurales (como la invención de las queserías por turnos o la creación de una escuela de técnicos queseros) —hasta alcanzar en los años sesenta la considerable cifra de más de 650 queserías activas—, sino también gracias a la aportación del medio donde la técnica se desarrolló inicialmente, sin la cual no habría tenido la importancia que ha conocido.

En primer lugar, toda la zona oriental de Italia se ha caracterizado siempre, y todavía hoy, por una elevada pluviosidad en primavera y en otoño que ha favorecido la expansión de prados y el cultivo de cereales (trigo y cebada), que constituyen la base de la alimentación de las vacas. A continuación, cabe señalar la importancia del cultivo del maíz y, por consiguiente, de la utilización del maíz como alimento fresco y ensilado. Desde hace algunos años, la zona de producción se ha caracterizado también por el cultivo de soja utilizada como complemento proteico.

Indiscutiblemente, el ambiente en el que se ha desarrollado el queso «Montasio» poseía características microbiológicas adaptadas a su elaboración y difusión. El queso «Montasio» se caracteriza por la presencia de una flora microbiana termófila que ha permitido siempre obtener un producto único en el panorama de los quesos, que se consume fresco (actualmente con un mínimo de dos meses de curado, pero hace unos años solo con un mes) o curado (más de 36 meses) sin alterarse, aunque cambian a lo largo del tiempo las características organolépticas, sabores y olores gracias precisamente a la carga bacteriana presente de forma natural en los prados y pastos de la zona de producción.

Todavía es más evidente si comparamos el «Montasio» con los quesos alpinos fabricados en las zonas vecinas que, por su historia, tradición y características ambientales, han tenido que diferenciar las operaciones de elaboración según el tipo de queso que pretendían producir: fresco o curado durante 6/8 meses.

Con la mejora de las técnicas de cría de los animales, la racionalización de los cultivos y la introducción de métodos de ordeño cada vez más higiénicos, se consideró necesario enriquecer la leche exclusivamente con microorganismos lácteos útiles para la producción de «Montasio», de modo que se experimentó y difundió la utilización de inóculos de leche (rico en cocos y pobre en bacilos), a partir de la leche de la zona de producción, mientras que en otras zonas vecinas se recurrió inóculos de suero (rico en bastoncillos).

4.7. *Estructura de control:*

Denominación: CSQA Certificazioni srl
Dirección: Via San Gaetano 74
36016 Thiene VI
ITALIA

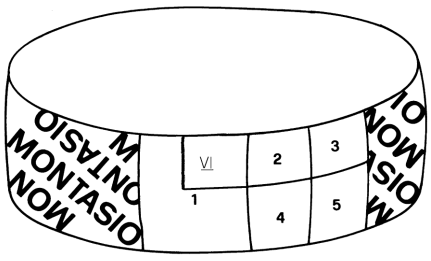
Tel. +39 0445313011
Fax +39 0445313070
E-mail: csqa@csqa.it

4.8. *Etiquetado:*

La identificación del producto se realiza con el marcado en origen mediante moldes específicos en los que se indica el código del productor, la sigla de la provincia y la fecha de producción. La «marca de origen» del DOP «Montasio» consiste en la palabra «Montasio», colocada de forma oblicua, hacia arriba y boca abajo (fig. 1).

Dicha «marca de origen» se pone en todos los quesos producidos en las explotaciones, asociadas o no, siempre que se hayan obtenido de conformidad con el pliego de condiciones.

Fig. 1



1) marcado a fuego de la denominación «Montasio» y placa en la que figura la mención PDM;

2) mes de producción;

3) día de producción;

4) código del establecimiento de producción de queso;

5) sigla de la provincia;

6) año de producción

El logo de la denominación se compone de una M mayúscula estilizada, debajo de la cual figura la mención «Montasio».

Fig. 2

Cuando se realice todo el proceso de elaboración desde la producción de la leche al curado mínimo de 60 días en la zona considerada de montaña, tal como se define en la legislación nacional vigente, comprendida en la zona de producción de la DOP del queso «Montasio», el queso puede llevar en la etiqueta la indicación «prodotto della montagna» (producto de montaña). Con ese fin, se impondrá en el canto del queso una placa en la que figure la mención PDM, acrónimo de la indicación «prodotto della montagna».

En el queso DOP «Montasio» de más de 100 días de curado, el *Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio* podrá imprimir a fuego, a petición de todos los productores, asociados o no, previa verificación, el logo de la denominación (fig. 2) en la parte del canto prevista al efecto.

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

Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES