ISSN 1977-0928

Diario Oficial de la Unión Europea

C 186

Edición en lengua española

Comunicaciones e informaciones

55° año

26 de junio de 2012

Número de información | Sumario | Página

IV *Información*

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

Consejo

2012/C 186/01 Aviso a aquellas personas, grupos o entidades que han sido incluidos en la lista contemplada en el artículo 2, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 2580/2001 del Consejo sobre medidas restrictivas específicas dirigidas a determinadas personas y entidades con el fin de luchar contra el terrorismo [véase el anexo del Reglamento (UE) nº 542/2012 del Consejo] 1

2012/C 186/02 Anuncio dirigido a las personas a las que se aplican medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2011/486/PESC del Consejo, que se aplica en virtud de la Decisión de Ejecución 2012/334/PESC del Consejo, y en el Reglamento (UE) nº 753/2011 del Consejo, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) nº 543/2012 del Consejo relativo a la imposición de medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Afganistán 3

2012/C 186/03 Anuncio dirigido a las personas y entidades a las que se aplican las medidas restrictivas previstas en la Decisión 2011/782/PESC del Consejo, que se aplica en virtud de la Decisión de Ejecución 2012/335/PESC del Consejo, y en el Reglamento (UE) nº 36/2012 del Consejo, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (EU) nº 544/2012 del Consejo, relativo a la adopción de medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria 5

Comisión Europea

2012/C 186/04 Tipo de cambio del euro 6

ES

Precio: 3 EUR

(continúa al dorso)

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2012/C 186/05 Convocatoria de propuestas referente al programa de trabajo del ENIAC Joint Undertaking 7

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

Comisión Europea

2012/C 186/06 Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping 8

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2012/C 186/07 Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6570 — UPS/TNT Express) ([1]) 9

2012/C 186/08 Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ([1]) 10

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2012/C 186/09 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 11

2012/C 186/10 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 18

ES

([1]) Texto pertinente a efectos del EEE

IV

(Información)

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

CONSEJO

Aviso a aquellas personas, grupos o entidades que han sido incluidos en la lista contemplada en el artículo 2, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 2580/2001 del Consejo sobre medidas restrictivas específicas dirigidas a determinadas personas y entidades con el fin de luchar contra el terrorismo

[véase el anexo del Reglamento (UE) nº 542/2012 del Consejo]

(2012/C 186/01)

Se comunica a las personas, grupos y entidades incluidos en la lista del Reglamento (UE) nº 542/2012 del Consejo ([1]), la siguiente información.

El Consejo de la Unión Europea ha resuelto que los motivos para incluir a las personas, grupos y entidades que figuran en la citada lista de personas, grupos y entidades sujetos a las medidas restrictivas dispuestas en virtud del Reglamento (CE) nº 2580/2001 del Consejo, de 27 de diciembre de 2001, sobre medidas restrictivas específicas dirigidas a determinadas personas y entidades con el fin de luchar contra el terrorismo ([2]), siguen siendo válidos. Por consiguiente, el Consejo ha decidido mantener a dichas personas, grupos y entidades en la lista.

El Reglamento (CE) nº 2580/2001, dispone la congelación de fondos, otros activos financieros y recursos económicos pertenecientes a las personas, grupos y entidades afectados, y que no se pondrán fondos, otros activos financieros ni recursos económicos a disposición de los mismos, directa ni indirectamente.

Se señala a las personas, grupos y entidades afectados la posibilidad de presentar a las autoridades y organismos competentes de los Estados miembros correspondientes, enumerados en el anexo del Reglamento, una solicitud para obtener la autorización de utilizar los fondos congelados para satisfacer necesidades esenciales o efectuar pagos específicos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5, apartado 2, de dicho Reglamento. Una lista actualizada de las autoridades u organismos competentes figura en la siguiente dirección de internet:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Las personas, grupos y entidades afectados podrán presentar una solicitud para obtener la exposición de motivos del Consejo sobre su inclusión en la citada lista (a menos que la exposición de motivos ya les haya sido comunicada), enviándola a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
(A la atención de: PC 931 designaciones)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([1]) DO L 165 de 26.6.2012, p. 12.
([2]) DO L 344 de 28.12.2001, p. 70.

Las personas, grupos y entidades afectados podrán cursar en cualquier momento a la mencionada dirección del Consejo una solicitud, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de mantenerlos en la citada lista. Dichas solicitudes se estudiarán cuando se reciban. En este sentido, se advierte a las personas, grupos y entidades afectados de que el Consejo revisa periódicamente la lista, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1, apartado 6, de la Posición Común 2001/931/PESC. Para que las solicitudes se estudien en la próxima revisión, deberán presentarse antes del 27 de agosto de 2012.

Se advierte a las personas, grupos y entidades afectados de la posibilidad de interponer recurso contra el Reglamento del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, con arreglo a las condiciones establecidas en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

Anuncio dirigido a las personas a las que se aplican medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2011/486/PESC del Consejo, que se aplica en virtud de la Decisión de Ejecución 2012/334/PESC del Consejo, y en el Reglamento (UE) nº 753/2011 del Consejo, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) nº 543/2012 del Consejo relativo a la imposición de medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Afganistán

(2012/C 186/02)

La presente información se pone en conocimiento de las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2011/486/PESC del Consejo, que se aplica en virtud de la Decisión de Ejecución 2012/334/PESC del Consejo [1], y en el anexo I del Reglamento (UE) nº 753/2011 del Consejo, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) nº 543/2012 del Consejo [2] relativo a la adopción de medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Afganistán.

El Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas adoptó la Resolución 1988 (2011), que impone medidas restrictivas respecto de las personas y entidades designadas antes de la fecha de adopción de dicha Resolución como talibanes, y de las demás personas, grupos, empresas y entidades asociados con ellos, que se especifican en la sección A («Personas asociadas con los talibanes») y la sección B («Entidades y otros grupos o empresas asociados con los talibanes») de la lista consolidada del Comité establecido en virtud de las Resoluciones 1267 (1999) y 1333 (2000), así como de otras personas, grupos, empresas y entidades asociados con los talibanes.

El 18 de mayo y el 1 de junio de 2012, el Comité establecido de conformidad con el apartado 30 de la Resolución 1988 (2011) del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas actualizó la lista de personas, grupos, empresas y entidades objeto de las medidas restrictivas.

Las personas afectadas podrán presentar en todo momento al Comité de las Naciones Unidas establecido de conformidad con el apartado 30 de la Resolución 1988 (2011) del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas una solicitud, junto con todo tipo de documentación probatoria, para que se reconsideren las decisiones de incluirlas en la lista de las Naciones Unidas. Dicha solicitud deberá remitirse a la siguiente dirección:

Naciones Unidas — Punto focal para la supresión de nombres de las listas de sanciones
Subdivisión de Órganos Subsidiarios del Consejo de Seguridad
Oficina S-3055 E
Nueva York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Para más información, sírvase consultar la siguiente dirección: http://www.un.org/sc/committees/751/comguide.shtml

A raíz de la decisión de las Naciones Unidas, el Consejo de la Unión Europea ha determinado que las personas designadas por las Naciones Unidas sean incluidas en las listas de personas, grupos, empresas y entidades sujetos a las medidas restrictivas previstas en la Decisión 2011/486/PESC y en el Reglamento (UE) nº 753/2011. Los motivos para incluir en dichas listas a las personas afectadas constan en las entradas correspondientes del anexo de la Decisión del Consejo y del anexo I del Reglamento del Consejo.

Se pone en conocimiento de las personas afectadas que tienen la posibilidad de cursar una solicitud a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes que se mencionan en los sitios web indicados en el anexo II del Reglamento (UE) nº 753/2011, a fin de obtener autorización para utilizar fondos inmovilizados para cubrir necesidades básicas o efectuar pagos concretos (véase el artículo 5 del Reglamento).

Las personas afectadas podrán presentar al Consejo una solicitud, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en las listas mencionadas. Dicha solicitud deberá remitirse a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DG K — Unidad de Coordinación
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

[1] DO L 165 de 26.6.2012, p. 75.
[2] DO L 165 de 26.6.2012, p. 15.

Asimismo, se advierte a las personas afectadas que tienen la posibilidad de recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, conforme a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

Anuncio dirigido a las personas y entidades a las que se aplican las medidas restrictivas previstas en la Decisión 2011/782/PESC del Consejo, que se aplica en virtud de la Decisión de Ejecución 2012/335/PESC del Consejo, y en el Reglamento (UE) nº 36/2012 del Consejo, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (EU) nº 544/2012 del Consejo, relativo a la adopción de medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria

(2012/C 186/03)

Se comunica la siguiente información a las personas y entidades que figuran en el anexo I de la Decisión 2011/782/PESC del Consejo, que se aplica en virtud de la Decisión de Ejecución 2012/335/PESC del Consejo [1], y en el anexo II del Reglamento (UE) nº 36/2012 del Consejo, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) nº 544/2012 del Consejo [2] relativo a la adopción de medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria.

El Consejo de la Unión Europea ha decidido que las personas y entidades que figuran en los citados anexos deben quedar incluidas en las listas de personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/782/PESC y en el Reglamento (UE) nº 36/2012, relativo a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria. Los motivos que han llevado a incluir a estas personas y entidades en las listas figuran en las entradas pertinentes de los citados anexos.

Se pone en conocimiento de las personas y entidades interesadas que tienen la posibilidad de cursar una solicitud a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes que se mencionan en los sitios web indicados en el anexo III del Reglamento (UE) nº 36/2012, a fin de obtener autorización para utilizar los fondos inmovilizados para satisfacer necesidades básicas o efectuar pagos concretos (véase el artículo 16 del Reglamento).

Las personas y entidades interesadas podrán presentar al Consejo una solicitud, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlos en las listas mencionadas. Dicha solicitud deberá remitirse a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DG C Coordinación
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Se comunica asimismo a las personas y entidades interesadas que pueden recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, con arreglo a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

[1] DO L 165 de 26.6.2012, p. 80.
[2] DO L 165 de 26.6.2012, p. 20.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro [1]

25 de junio de 2012

(2012/C 186/04)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,2488	AUD	dólar australiano	1,2480
JPY	yen japonés	99,57	CAD	dólar canadiense	1,2861
DKK	corona danesa	7,4335	HKD	dólar de Hong Kong	9,6908
GBP	libra esterlina	0,80285	NZD	dólar neozelandés	1,5881
SEK	corona sueca	8,8165	SGD	dólar de Singapur	1,6023
CHF	franco suizo	1,2008	KRW	won de Corea del Sur	1 451,66
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,5618
NOK	corona noruega	7,4980	CNY	yuan renminbi	7,9465
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,5330
CZK	corona checa	25,813	IDR	rupia indonesia	11 836,60
HUF	forint húngaro	287,53	MYR	ringgit malayo	3,9903
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	53,256
LVL	lats letón	0,6964	RUB	rublo ruso	41,4700
PLN	zloty polaco	4,2548	THB	baht tailandés	39,824
RON	leu rumano	4,4678	BRL	real brasileño	2,5932
TRY	lira turca	2,2703	MXN	peso mexicano	17,3833
			INR	rupia india	71,2000

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatoria de propuestas referente al programa de trabajo del ENIAC Joint Undertaking

(2012/C 186/05)

Por el presente anuncio se comunica la puesta en marcha de una convocatoria de propuestas referente al programa de trabajo del ENIAC Joint Undertaking

Se invita a presentar propuestas para la convocatoria siguiente: **ENIAC-2012-2**

La documentación correspondiente, que incluye presupuestos y plazos, figura en el texto de la convocatoria, que ha sido publicado en el sitio web siguiente:

http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call7_2012-2.php

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

COMISIÓN EUROPEA

Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping

(2012/C 186/06)

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1225/2009 del Consejo, de 30 de noviembre de 2009, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Comunidad Europea [1], la Comisión comunica que, salvo que se inicie una reconsideración de conformidad con el procedimiento expuesto a continuación, las medidas antidumping que se mencionan en el presente anuncio expirarán en la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

2. **Procedimiento**

Los productores de la Unión podrán presentar una solicitud de reconsideración por escrito. Esta solicitud deberá contener pruebas suficientes de que la expiración de las medidas conllevaría probablemente una continuación o reaparición del dumping y del perjuicio.

En caso de que la Comisión decida reconsiderar las medidas en cuestión, se dará a los importadores, los exportadores, los representantes del país exportador y los productores de la Unión la oportunidad de completar, refutar o comentar las cuestiones expuestas en la solicitud de reconsideración.

3. **Plazo**

Con arreglo a lo expuesto, a partir de la fecha de publicación del presente anuncio y, a más tardar, tres meses antes de la fecha indicada en el cuadro que figura a continuación, los productores de la Unión podrán remitir por escrito una solicitud de reconsideración a la siguiente dirección: Comisión Europea, Dirección General de Comercio (Unidad H-1), N-105 4/92, 1049 Bruxelles/Brussel, Bélgica [2].

4. El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1225/2009.

Producto	País(es) de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración [1]
Ferrosilicio	República Popular China, Egipto, Kazajstán y Rusia	Derecho antidumping	Reglamento (CE) nº 172/2008 del Consejo (DO L 55 de 28.2.2008, p. 6), modificado por el Reglamento de aplicación (UE) nº 1297/2009 del Consejo (DO L 351 de 30.12.2009, p. 1)	1.3.2013

[1] La medida expirará a las doce de la noche del día mencionado en esta columna.

[1] DO L 343 de 22.12.2009, p. 51.
[2] Fax +32 22956505.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.6570 — UPS/TNT Express)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/C 186/07)

1. El 15 de junio de 2012, 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 United Parcel Service Inc. («UPS», EE.UU.) 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 la empresa TNT Express N.V. («TNT Express», Países Bajos) mediante oferta pública de adquisición de Derecho neerlandés.

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

— UPS: servicios especializados de transporte y logística a nivel mundial. Empresa de servicios de envío de pequeños paquetes, transporte aéreo de mercancías, servicios de expedición de cargas y logística de contratos,

— TNT Express: empresa activa en el sector de la logística mundial que ofrece servicios de envío de pequeños paquetes, transporte de carga por aire y tierra, servicios de expedición de fletes y logística de contratos.

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.6570 — UPS/TNT Express, 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»).

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/C 186/08)

1. El 19 de junio de 2012 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 Platinum Equity LLC («Platinum», EE.UU.) 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 Caterpillar Logistics Services LLC («CLS», EE.UU.), propiedad de Caterpillar Inc. («Caterpillar», EE.UU.), mediante adquisición de acciones.

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

— Platinum es una empresa de capital de inversión especializada en la adquisición y gestión de empresas que ofrecen servicios y soluciones en una amplia gama de sectores, entre los que se encuentran las tecnologías de la información, telecomunicaciones, transporte y logística y fabricación, distribución y servicios en el sector del metal,

— CLS es una empresa activa en el suministro de logística de contratos,

— Caterpillar es la empresa matriz de un grupo mundial y diversificado activo en el suministro de maquinaria, motores y productos financieros, entre otros. Fabrica y vende motores y maquinaria para un gran número de aplicaciones.

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.6620 — Platinum Equity/Caterpillar Logistics Services, 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

(2012/C 186/09)

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

«ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

Nº CE: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

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.

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

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

— ☐ 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:*

La metodología de producción del «Kopanisti», que hoy en día se elabora en queserías organizadas, ha mejorado y se diferencia ligeramente de la que se utilizaba en la quesería familiar, ya que resulta más fácil la producción, ha mejorado la calidad, se aprovechan las materias primas disponibles en cada isla y se han reducido los costes.

La agrupación solicitante, como productora de «Kopanisti» en su propia quesería, solicita la modificación del método de producción de «Kopanisti» en los puntos siguientes:

a) después de trocearla, la cuajada láctica debe colocarse, para escurrirla, en sacos de tela u otros materiales adecuados. A continuación se debe ejercer presión para que expulse el líquido. Los sacos de tela no son fáciles de utilizar y su laboriosa limpieza, para que puedan volver a utilizarse, lleva mucho tiempo. Los sacos sintéticos de materiales adecuados para los alimentos son el adelanto tecnológico actual;

b) alternativamente, debe ser posible, en la fase en que se mezcla la cuajada escurrida con sal, añadir mantequilla fresca en un porcentaje del 15 % para mejorar la consistencia, el sabor y el aroma del «Kopanisti», práctica habitual en las queserías familiares dentro de la zona de producción. Esta mantequilla se produce a partir de la nata obtenida tras el descremado de leche de la región de las Cícladas, que se utiliza en la producción de otros quesos de la región. Esta leche se produce a partir del mismo ganado lechero, criado en las mismas condiciones de vida y con la misma alimentación y en la zona delimitada de las islas Cícladas.

Los consumidores esperan que el buen «Kopanisti» tenga una consistencia cremosa, un sabor fuerte a ligeramente picante y un aroma agradable. La mantequilla fresca es ideal para realzar estas tres características del «Kopanisti» y mejora notablemente su calidad: aumenta su contenido de grasa, mejora su cremosidad, suaviza su sabor picante y mejora su aroma.

3.2. *Etiquetado:*

Para la completa información del consumidor, se añaden a las indicaciones obligatorias el tipo o los tipos de leche utilizados para la elaboración del «Kopanisti», así como, en su caso, si se ha añadido mantequilla.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

Nº CE: EL-PDO-0117-0450-09.03.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominación:**

«Κοπανιστή» (Kopanisti)

2. **Estado Miembro o Tercer País:**

Grecia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.3. Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

El «Kopanisti» es un queso salado, de consistencia cremosa y sabor fuerte, que se elabora de manera tradicional con leche de vaca, de oveja o de cabra o con una mezcla de ellas.

Las características fundamentales del «Kopanisti» son las siguientes:

— Humedad máxima: 56 %

— Contenido mínimo de materia grasa sobre producto seco: 43 %

— Textura: queso blando de consistencia cremosa

— Corteza: no tiene

— Consistencia: blanda, cremosa

— Color: entre amarillento y gris pálido

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

La calidad del «Kopanisti» está directamente determinada por el tipo de leche con el que se elabora. Cuanto más rica es esta en componentes sólidos, mejor es el «Kopanisti». Las razas de animales que tradicionalmente se crían en la región de las Cícladas, así como las especiales características climatológicas y geográficas contribuyen a la producción de leche de esta calidad.

Los requisitos que debe cumplir la leche para que sea posible utilizarla para la elaboración de «Kopanisti» son los siguientes:

— que proceda de la región geográfica de la provincia de las Cícladas,

— que sea leche de vaca, de oveja o de cabra o una mezcla de estas,

— que proceda de razas de vacas, ovejas y cabras criadas de manera tradicional y adaptadas a esta región, y cuya alimentación esté basada en general en la flora de esta región,

— que sea leche entera,

— que haya sido ordeñada por lo menos diez días después del parto,

— para la elaboración del queso, está prohibido utilizar leche concentrada, así como añadir leche en polvo o concentrada, proteínas de leche, caseinatos, sustancias colorantes, conservantes o antibióticas,

— se puede añadir mantequilla fresca en un porcentaje de hasta el 15 % de la cuajada láctica escurrida que, tras su maduración, se convertirá en «Kopanisti». Esta mantequilla se produce con la nata obtenida del descremado de leche de la región de la provincia de las Cícladas, que se utiliza en la producción de otros quesos.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

La alimentación de los animales se basa principalmente en el pasto de pastizales con baja capacidad pero con una flora especialmente rica, únicos por la cantidad de especies de vegetación endémica.

Debido a su situación geográfica y a sus condiciones climatológicas, las islas Cícladas presentan una distinción clara entre la época de lluvias (de octubre a abril) y la época seca (de mayo a septiembre).

De mayo a septiembre, la vegetación de los pastizales se seca por completo. Durante este periodo, los animales se alimentan de la vegetación local espontánea seca de los pastizales y de la paja de cereales o leguminosas (veza, trébol, alfalfa, etc.), procedente de terrenos situados dentro de la región definida. Sin embargo, puesto que el pienso que se produce dentro de la región definida no es suficiente, desde mayo hasta septiembre (menor producción lechera) la alimentación de los animales se completa con piensos de producción externa en un porcentaje de hasta el 40 % de su ración. Este pienso se compone de semillas de cereales ricas en almidón, junto con salvado y heno.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Todas las etapas de la producción de leche, el tratamiento de la leche y la maduración del producto final se realizan dentro de la zona geográfica delimitada.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En los envases de «Kopanisti», deben escribirse las siguientes indicaciones:

— «Κοπανιστη» (Kopanisti),

— denominación de origen protegida (DOP),

— queso,

— según el caso, el tipo o los tipos de leche con los que se haya elaborado el producto y, cuando proceda, la indicación: «con mantequilla añadida»,

— si para la producción se utiliza leche fresca (no pasteurizada), debe especificarse también el marcado específico previsto por la legislación nacional y de la Unión [anexo II, sección IX, capítulo IV, del Reglamento nº 853/2004],

— el nombre y el domicilio social del productor-envasador,

— el peso del contenido,

— la fecha de producción,

— los datos de control, de la siguiente manera,

— las dos primeras letras de la denominación de origen: KO,

— el número de serie del envase (p. ej.: KO1650-20/12/94).

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona geográfica en la que se produce el «Kopanisti» está delimitada por los confines occidentales de la unidad regional de las Cícladas, en Grecia, la cual está compuesta por 24 islas habitadas y más de 100 deshabitadas e islotes y se encuentra en el sur del mar Egeo.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

a) Suelo

Las zonas en las que se produce el «Kopanisti» son el archipiélago de las islas Cícladas, que está compuesto por más de 124 islas e islotes habitados y deshabitados y tiene una superficie total de 2 768 kilómetros cuadrados.

Las rocas que participan en la configuración de las Cícladas son eruptivas, de origen volcánico y metamórficas. Los pastos cubren más del 55 % de la superficie total de la provincia de las Cícladas.

b) Clima

El clima de las Cícladas, cuyas temperaturas medias anuales oscilan entre los 18 y los 19 grados, es templado-marítimo y con un nivel poco elevado de precipitaciones anuales. En general, las Cícladas son relativamente secas y figuran entre las regiones más ventosas del país. Los veranos son frescos debido a los vientos etesios.

La humedad relativa media anual, la temperatura media anual, el número de días de lluvia y las horas de sol al año en diferentes zonas de la provincia de las Cícladas en las que se elabora el «Kopanisti» son las siguientes:

Estaciónmeteorológica	Humedad relativamedia anual (%)	Temperatura media anual (ºC)	Días de lluvia	Horas de sol
Siros	65	18,5	79,6	2 894,7
Paros	76	18,4	63,1	2 840,7
Naxos	71	18,4	82,0	2 622,5

(Ministerio de Defensa, 1978)

c) Flora

Son típicas de la flora de las Cícladas las siguientes especies:

— especies endémicas: *Fritillaria tuntasia* (Citnos), *Campanula sartorii* (Andros), *Mysorus heldreichii* (Delos), *Symphytum naxicola* (Naxos), *Helichrysum amorgianum* (Amorgos) (Voliotis, 1987),

— matorrales de tipo frigánico: *Quercus coccifera, Sarcopoterium spinosum, Genista acanthoclada, Anthyllis hermanniae, Euphorbia acanthothamnos, Thymelaea hirsuta, Hypericum empetrifolium, Cistus incanus, Cistus salvifolius, Satureja thymbra, Thymus capitus, Globularia alypum,* etc,

— matorrales de vegetación leñosa: *Laurus nobilis, Cercis siliquastrum, Calicotome villosa, Spartium junceum, Cotinus coggygria, Erica arborea, Myrtus communis, Erica manipuliflora, Asparagus acutifolius,* etc,

— flora costera:

— playas rocosas y pastizales salinos: *Arthrocnemum fruticosum, Salsola kali, Matthiola tricuspidata, Cakile maratima, Eryngium maritinum, Eryngium creticum, Crithmum maritimum, Inula crithmoides,* etc,

— *playas arenosas: Pinus pinea, Polygonum maritimum, Glaucium flavum, Malcolmia flexuosa, Cakile maritima, Medicago marina, Euphorbia peplis, Tamarix spp., Eryngium maritimum, Eryngium creticum, Echinophora spinosa, Cionura erecta, Calystegia soldanella, Xanthium strumarium, Pancratium maritimum,* etc. (Polunin, 1980).

Tipos y razas de animales que producen la leche y la nata que se utilizan para la elaboración del queso «kopanisti»

Las particulares condiciones geográficas y climatológicas de Grecia constituyeron los factores determinantes para el desarrollo de la cría de ovino y caprino. Las principales características distintivas de esta actividad son el predominio del sistema de alimentación extensiva, el pequeño tamaño de las explotaciones y el desarrollo de razas de ovino y caprino de complexión fuerte y con capacidad de adaptación a las difíciles condiciones del país, pero con una baja producción de leche. La adaptación a las condiciones naturales y el aprovechamiento de pastos con una gran variedad de vegetación, únicos por el número de especies vegetales endémicas, tiene como resultado la producción de una leche con una composición química especialmente rica y extraordinarias propiedades organolépticas. La calidad de la leche, combinada con la experiencia de los queseros, da como fruto una serie de quesos selectos, de los cuales, uno de los más conocidos es el «Kopanisti».

Las ovejas que se crían en Grecia, y en particular en las Cícladas, tienen en su mayoría una base genética común, aunque sus características se diferencian en función de las características particulares de la región en la que se crían. Son animales de pequeño tamaño, adaptados a las difíciles condiciones geofísicas y climatológicas del país, y que producen poca leche —de 80 a 120 kg al año— , pero de excelente calidad. A esto último contribuye fundamentalmente el modo de alimentación y la variedad de la flora del campo griego. La mayoría de las ovejas griegas son de la raza Zackel (*Ovis Aries* L.). Además de las razas de ovejas autóctonas se crían también razas extranjeras o cruces de estas con la oveja autóctona, pero estas dan una leche de composición más débil (Hatziminaoglou *et al.*, 1985).

Por lo que se refiere a las cabras, la gran mayoría de la población, alrededor del 80 %, lo componen razas autóctonas, alrededor del 14 % son animales mejorados que se han cruzado con diferentes razas extranjeras, mientras que alrededor del 6 % pertenece a la raza Zaanen. La cabra autóctona muestra variaciones en cuanto a su color y características de la raza no mejorada, como un tamaño pequeño, un porcentaje reducido de partos múltiples, una baja producción de leche y una complexión fuerte. La producción anual de leche oscila entre los 50 y los 100 kg de leche para los animales de las zonas montañosas y entre 120 y 150 kg para los de las llanuras. En las zonas montañosas, semimontañosas e insulares, la alimentación de las cabras se basa casi exclusivamente en el pastoreo libre. En las llanuras, donde se crían las razas mejoradas o extranjeras, predomina la alimentación doméstica o semidoméstica (Hatziminaoglou *et al.*, 1985).

En cuanto a las vacas, en la provincia de las Cícladas predominan la raza Holstein-Friesian, la raza Suiza y la raza autóctona de Kea (Departamento de Agricultura de las Cícladas, 1993).

5.2. *Carácter específico del producto:*

La característica principal del «Kopanisti» es su gran contenido en sal, su sabor fuerte y picante, su textura cremosa y su rico aroma.

Su sabor fuerte y picante se debe a la rapidez y la extensión del proceso de proteólisis y lipólisis durante la maduración. La maduración del queso se produce de una manera única. La masa del queso escurrida y salada, enriquecida o no con mantequilla fresca tierna, se coloca en recipientes de cuello ancho y se traslada a un lugar fresco y con una alta humedad relativa, donde se deja reposar hasta que se desarrolla en su superficie abundante crecimiento microbiano. Cuando esto sucede, la masa del queso se amasa de tal manera que el crecimiento microbiano se distribuya uniformemente por todo el queso, el cual a continuación vuelve a colocarse en los recipientes de cuello ancho. Esta manipulación se repite de dos a cuatro veces hasta que el queso madura, proceso que dura habitualmente de 30 a 40 días.

Para acelerar y, en cierto modo, controlar la maduración del «Kopanisti», a menudo la cuajada láctica fresca, escurrida y ácida se mezcla con «Kopanisti» viejo de buena calidad, lo que a nivel local se llama «madre», en una proporción que puede alcanzar hasta el 10 % de su peso.

El abundante crecimiento microbiano que se asegura con las manipulaciones que se llevan a cabo durante la maduración del queso provee a este de enzimas microbianas que provocan una proteólisis y lipólisis rápida y prolongada, tratamiento al que se debe su rápida maduración, su sabor picante y el rico aroma del «Kopanisti».

La textura cremosa del «Kopanisti» es el resultado tanto de la actuación de las enzimas de la flora microbiana que se desarrolla durante su maduración como de su mayor contenido de humedad, lo que hace que se clasifique entre los quesos blandos. Se consigue una textura todavía más cremosa si durante la producción se añade mantequilla fresca. Además, esta práctica — el añadido de una mezcla de mantequilla fresca a la cuajada láctica — era y es una práctica habitual en la producción familiar de «Kopanisti», por lo menos en Tinos.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Los principales elementos del vínculo natural entre la calidad y las características del «Kopanisti» y el entorno geográfico pueden resumirse de la siguiente manera:

— el rico sabor del «Kopanisti» está relacionado con la composición química especialmente rica de la leche utilizada, producida por animales de razas locales, con baja producción de leche (de 80 a 120 kg al año), de complexión fuerte y bien adaptados a las difíciles condiciones geofísicas y climatológicas de las Cícladas (escasas precipitaciones, muchas horas de sol, vientos fuertes, etc.),

— el aroma especial del «Kopanisti» se debe, entre otras cosas, a la existencia de una multitud de plantas endémicas y aromáticas en los pastizales naturales de la región delimitada, que los ganaderos utilizan para alimentar a los animales, según su experiencia,

— su sabor fuerte y picante se debe al rápido y extenso proceso de proteólisis y lipólisis causado por el abundante crecimiento microbiano durante el proceso de maduración,

— la calidad constante del producto se garantiza mezclando la cuajada láctica fresca con «Kopanisti» viejo de buena calidad, en una proporción que puede alcanzar hasta el 10 % de su peso,

— la tecnología de elaboración del «Kopanisti» se ha desarrollado a través de la experiencia de muchos años de los productores y aprovecha de manera óptima tanto las materias primas como las condiciones climáticas predominantes en las islas Cícladas. Reviste especial importancia el escurrimiento de la cuajada hasta que se obtiene la humedad adecuada y, después, la mezcla de la cuajada escurrida con sal, de tal manera que se consiga la distribución uniforme y homogénea en la masa del queso y se creen las condiciones para un crecimiento microbiano controlado. La abundante materia microbiana que se desarrolla sin más intervención en la superficie del queso se distribuye uniformemente en toda la masa del producto con las diferentes manipulaciones que se realizan durante la maduración. Esto proporciona a la cuajada láctica enzimas microbianas que hacen que el proceso de proteólisis y lipólisis sea rápido y extenso, lo cual ayuda a conseguir la rápida maduración, el sabor picante, la consistencia cremosa y el rico aroma del «Kopanisti».

El «Kopanisti» es un queso tradicional ampliamente conocido, que se creó y evolucionó en Grecia y, en particular, en las islas de la provincia de las Cícladas. Se ha elaborado de manera ininterrumpida en las Cícladas desde hace muchos años.

Las referencias al desarrollo de la producción quesera en Grecia se remontan a tiempo remotos. Los antiguos griegos consideraban la leche un alimento sagrado, porque Zeus se alimentó con leche de la cabra Amaltea. Según la mitología griega, el arte de la elaboración de queso fue un valioso regalo que los dioses del Olimpo hicieron a los mortales. Tiro, hija de Salmoneo y Alcídice, «… por la blancura y la suavidad de su cuerpo, recibió ese nombre» (Diodoro de Sicilia). Homero se refiere en la Odisea (IX, 218-250) a la elaboración de queso por el Cíclope Polifemo (Sideris, 1982).

En su libro *Viaje a Tinos, una de las islas del Archipiélago*, publicado en francés en París en 1809, y que volvió a publicar en 1998 la asociación de «Amigos de Krokos de Tinos» en su versión griega, Markakis Zalonis, médico y filósofo de Tinos, escribe en el capítulo dedicado a «Los productos de Tinos»: «… Tinos produce … Elaboran quesos blandos, muy poco aceite …» y, en el capítulo titulado «La alimentación de los habitantes de Tinos»: «… los alimentos que componen las tres comidas principales de los habitantes de Tinos proceden sobre todo de la charcutería. A estos se añaden huevos, queso fresco, queso blando más fuerte y más picante que el Roquefort y el Géromé viejos, así como un queso salado del Peloponeso …». Es obvio que Zalonis se está refiriendo aquí al «Kopanisti» de Tinos, que le parece más fuerte y más picante que el viejo Roquefort.

En las exhibiciones olímpicas de 1859 y 1870 se hace referencia a los premios otorgados a los diferentes productos exhibidos. En la categoría de los productos queseros se hace referencia a la entrega de un premio al «Kopanisti» de Siros.

Liambeis (1899), refiriéndose al método para la elaboración del «Kopanisti», escribe lo siguiente: «… este queso tiene un sabor fuerte y por estas características se considera un plato delicioso … que se vende a un precio bastante elevado como artículo de lujo».

Extensas descripciones del «Kopanisti» dan también Dimitriadis (1900), Tzouliadis (1936) y Zigouris (1952, 1956).

Por último, B. K. Veinoglou y E. Anifantakis describen el «Kopanisti» en el capítulo sobre «Producción de quesos especiales», de su manual universitario *Productos lácteos — Tomo segundo*, publicado en griego por la editorial Karamberopoulos (1980). En él señalan que «… los tipos más conocidos de "Kopanisti" son el de Mikonos y el de Tinos …».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20Κοπανιστή%20ΠΟΠ.pdf

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

(2012/C 186/10)

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

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)

Nº CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

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.

— ☐ 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. *Descripción:*

En la presente solicitud se describe el aceite de oliva producido de forma más detallada que en el expediente de registro original. Se establecen requisitos de calidad más estrictos con el fin de que la denominación se utilice únicamente para el aceite de oliva de mejor calidad de la región.

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

3.2. *Zona geográfica:*

La zona geográfica en la que se produce el aceite de oliva DOP con la denominación «Καλαμάτα-Kalamata» está definida por los límites occidentales de Mesenia, unidad regional de la región del Peloponeso, de tal manera que abarca todas las zonas en las que se cultivan los olivos y se produce el aceite de oliva de «Kalamata». Es importante mencionar que las variedades de olivo cultivadas, las técnicas de cultivo, los métodos de procesamiento de la aceituna, la historia de la producción de aceite de oliva y su relación con los usos y costumbres populares, así como las condiciones edafoclimáticas, son similares en todas las zonas de Mesenia donde se cultivan los olivos. En consecuencia, el aceite de oliva virgen extra que se produce en el resto de Mesenia, fuera de la antigua comarca de Kalamata, no difiere en sus características fisicoquímicas y organolépticas del aceite de oliva DOP «Καλαμάτα-Kalamata».

De los análisis organolépticos de muestras de aceite de oliva virgen extra de la zona de Mesenia realizados en el laboratorio químico de la Secretaría General de Consumo (Ministerio de Desarrollo), acreditado por el Consejo Oleícola Internacional, se deduce que, desde el punto de vista organoléptico, el aceite de oliva de toda la zona de Mesenia es similar. En el grupo de aceites de oliva de la actual zona DOP, la mediana del atributo frutado es Mf = 3,4 y la mediana de los defectos, Md = 0. En el grupo de aceites de oliva del resto de Mesenia, la mediana del atributo frutado es Mf = 3,4 y la mediana de los defectos, Md = 0. Asimismo, en el grupo de aceites de oliva de la actual zona DOP, la mediana del atributo amargo es Mb = 2,37 y la mediana del atributo picante, Mp = 3,33. En el grupo de aceites de oliva del resto de Mesenia, la mediana del atributo amargo es Mb = 2,51 y la mediana del atributo picante, Mp = 3,21.

De los análisis químicos realizados en el laboratorio químico de la Secretaría General de Consumo (Ministerio de Desarrollo) desde 2000 hasta 2010 se deduce que el aceite de oliva de «Kalamata» y del resto de Mesenia tiene las mismas características, como se ve en el siguiente cuadro.

	Media en la actual zona geográfica	Media en el resto de la zona de Mesenia
Acidez	0,49	0,49
Índice de peróxidos	8,35	8,05
K_{270}	0,14	0,13
K_{232}	1,73	1,53
Esteroles totales	1 310	1 267
Ácido palmítico %	11,82	11,75
Ácido palmitoleico %	0,86	0,86
Ácido esteárico %	2,78	2,61
Ácido oleico %	75,63	76,79
Ácido linoleico %	7,07	6,1

A la vista de lo anterior, se considera necesaria la nueva demarcación geográfica, de acuerdo siempre con los estrictos requisitos mencionados en la presente solicitud.

3.3. *Método de obtención:*

El método de obtención añade, para la cosecha de la aceituna, la utilización de medios mecánicos (máquinas vareadoras), allí donde el relieve lo permite. La utilización de máquinas vareadoras con el fin de mejorar la calidad del fruto cosechado y, naturalmente, del aceite de oliva producido, reporta bastantes ventajas.

En concreto, la utilización de vareadoras, en comparación con la cosecha mediante vareo manual, tiene como resultado:

— la disminución del coste y la duración de la cosecha, lo que permite obtener aceitunas sin alteraciones, dentro del período previsto de recolección,

— una elevada productividad de los olivos, gracias a la cosecha inmediata de los frutos y a la poda de los árboles,

— una cosecha ejemplar, al evitar que se dañen las ramas y los frutos.

Asimismo, durante el procesamiento de la aceituna en las almazaras en la fase de batido de la pasta, se exige que la temperatura de batido no supere los 27 °C, a fin de asegurar la calidad del aceite de oliva, de conservar sus características de volatilidad, su color y sus propiedades antioxidantes.

Esto permite también que en los envases de los aceites de oliva normalizados figure la indicación facultativa «extracción en frío», como se indica en las normas de comercialización del aceite de oliva establecidas en el Reglamento (CE) nº 1019/2002.

3.4. *Vínculo:*

El aceite de oliva de Kalamata está directamente vinculado con la historia, la tradición y la cultura de toda la zona de Mesenia y constituye la ocupación por excelencia de sus habitantes durante el invierno. El cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva en Mesenia se remontan a tiempos inmemoriales, según las fuentes históricas y las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo. El aceite de oliva constituía, y aún constituye, un parámetro económico y social importante en el desarrollo y la prosperidad de los habitantes.

Las características edafoclimáticas de la antigua comarca de Kalamata se extienden a toda la zona de Mesenia y aparecen de manera homogénea: terreno inclinado y accidentado, nivel intermedio de precipitaciones anuales (alrededor de 750-800 mm), inviernos suaves, veranos largos y calurosos, muchas horas de sol, vientos de intensidad moderada, relieve accidentado (que favorece una iluminación y ventilación óptimas de los olivares), suelos ligeramente calcáreos con un pH de neutro a alcalino y concentraciones suficientes de fósforo, potasio, boro, etc. Además, la demarcación geográfica presenta uniformidad por lo que se refiere a las técnicas de cultivo aplicadas y a los métodos de procesamiento de la aceituna. El aceite de oliva que se produce en toda la zona de Mesenia y el que se produce en la antigua comarca de Kalamata tienen las mismas características de calidad específicas: color intenso, sabor agradable, transparencia natural y riqueza en sustancias aromáticas, acidez bastante inferior al límite máximo permitido, perfil definido de ácidos grasos, atributo medianamente afrutado con aroma de fruto verde, ligeramente amargo y entre ligera y medianamente picante.

Los factores que confieren sus características específicas a la materia prima, que se transmiten al aceite de oliva de «Kalamata», son los siguientes:

— la combinación de elementos que hacen idóneo el clima de la región (largos periodos de sol, nivel óptimo de precipitaciones, etc.);

— los inviernos suaves y los veranos largos, calurosos y secos;

— la intensidad moderada de los vientos y el relieve accidentado de la región, combinados con la forma de poda en redondo que dan los oleicultores a los árboles; puesto que el relieve accidentado de Mesenia no siempre permite la cosecha mecánica de las aceitunas y la mecanización del cultivo, se aplican los métodos tradicionales de la oleicultura (poda, labrado, recolección);

— el suelo ligeramente calcáreo con un pH de neutro a alcalino;

— las concentraciones suficientes de fósforo, magnesio, manganeso, boro, etc.;

— el pequeño tamaño de las parcelas permite a los oleicultores de Mesenia cuidar de manera especial sus árboles y producir un aceite de oliva de calidad, con el que pasan todo el año;

— el meticuloso proceso de la cosecha de la aceituna en su grado justo de maduración y las condiciones óptimas de su tratamiento; la existencia de una región geográfica homogénea entre la cordillera del Taigeto y el mar Jónico con un microclima extraordinario, que aporta características comunes a todo el aceite de oliva de «Kalamata» procedente de Mesenia.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«ΚΑΛΑΜΑΤΑ» (KALAMATA)

Nº CE: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

IGP ( ) DOP (X)

1. **Nombre:**

«Καλαμάτα» (Kalamata)

2. **Estado Miembro o Tercer País:**

Grecia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.).

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

Se trata de un aceite de oliva virgen extra producido con aceitunas de las variedades Koroneiki y Mastoidis. El aceite de oliva DOP «Kalamata» procede principalmente de aceitunas de la variedad Koroneiki y, en un porcentaje máximo del 5 %, de aceitunas de la variedad Mastoidis, y presenta las siguientes características:

La acidez total, expresada en ácido oleico en peso, no supera los 0,50 g por 100 g de aceite.

Los índices de presencia de los diferentes tipos de sustancias oxidadas en el aceite de oliva deben ser los siguientes en el caso del aceite de oliva normalizado:

K_{232}: máx. 2,20

K_{270}: máx. 0,20

Índice de peróxidos: ≤ 14 $MeqO_2/kg$

Esteroles totales: >1 100 mg/kg

Contenido de ácidos grasos (%):

Ácido oleico: 70-80

Ácido linoleico: 4,0-11,0

Ácido esteárico: 2,0-4,0

Ácido palmitoleico: 0,6-1,2

Ácido palmítico: 10,0-15,0

Características organolépticas:

Descripción	Mediana
Atributo frutado	3-5
Amargor	2-3
Picante	2-4
Defectos	0

El aceite de oliva DOP «Kalamata» es medianamente afrutado con aroma de fruto verde, ligeramente amargo y de ligera a medianamente picante.

Color: entre verde y dorado verdoso

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Las labores de cultivo, producción y molturación para la producción del aceite de oliva virgen extra DOP «Kalamata» deben llevarse a cabo exclusivamente dentro de la zona geográfica de producción definida en el punto 4. La producción del aceite de oliva y su primer almacenamiento se realizan en unidades dentro de la zona geográfica definida, en las que se cumplen todas las normas nacionales y de la UE aplicables a la producción de alimentos y que disponen de maquinaria inoxidable y tanques inoxidables para el almacenamiento del aceite de oliva.

Recogida, transporte y almacenamiento de la aceituna

En la mayoría de las regiones la recogida de la aceituna se realiza mediante vareo, manual o con peines, así como con medios mecánicos (vareadoras), cuando el fruto pasa de verde a amarillo verdoso y hasta que más o menos la mitad de la aceituna adquiere un color oscuro tirando a negro, a partir de finales de octubre y durante un periodo de entre 4 y 6 semanas, según las condiciones meteorológicas imperantes, y siempre utilizando las redes previamente colocadas bajo los olivos. En ningún caso se recogen aceitunas del suelo (aceituna de soleo) para su procesamiento en las almazaras.

El transporte de las aceitunas a las almazaras se realiza en unos bastidores de plástico rígido agujereados o en sacos fabricados exclusivamente con materias vegetales, con una capacidad de 30 a 50 kg. El transporte de los frutos y su molturación en las almazaras se realiza en un plazo de 24 horas y en las mejores condiciones posibles de conservación del fruto (almacenamiento en un lugar umbrío y sobre paletas, para que circule el aire y para evitar que el fruto esté en contacto directo con el suelo), a fin de evitar su alteración. Las aceitunas deben conservarse en un lugar fresco hasta su molturación. La producción del aceite de oliva virgen extra DOP de «Kalamata» debe realizarse en las 24 horas siguientes a la recogida de la aceituna. Está prohibido almacenar las aceitunas en el campo, donde están expuestas a diferentes peligros físicos y microbiológicos.

Procesamiento de la aceituna

El procesamiento de la aceituna se realiza en almazaras clásicas o por centrifugación que funcionan a temperaturas inferiores a los 27 °C, tanto durante el batido de la pasta de aceituna como en todas las demás fases del procesamiento. En la almazara el fruto se separa de hojas y ramas, se lava y se lleva a la trituradora. Después se bate la pasta durante 20-30 minutos hasta que se extrae el aceite bien mediante presión, bien mediante centrifugado, añadiendo una mínima cantidad de agua en caso de que la aceituna carezca de suficientes líquidos vegetales.

Es un requisito obligatorio que las almazaras estén situadas dentro de los confines de Mesenia.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

Es un requisito obligatorio que el aceite de oliva DOP de «Kalamata» se almacene en tanques inoxidables situados en almacenes adecuadamente dispuestos a una temperatura máxima de 24 °C. Su primer lugar de almacenamiento pueden ser las propias almazaras en las que se produce el aceite.

El transporte del aceite de oliva de las almazaras a los almacenes de las unidades de envasado se realiza exclusivamente en cisternas inoxidables especiales que han sido limpiadas minuciosamente.

El envasado del aceite de oliva puede hacerse tanto dentro como fuera de la zona geográfica definida, siempre que haya un sistema de trazabilidad fiable y que el aceite de oliva sea etiquetado adecuadamente.

Para la venta al por mayor se permite el transporte en cisternas inoxidables, las cuales se sellan en cuanto están llenas, se etiquetan adecuadamente y se someten a un sistema adecuado de trazabilidad. Por lo que se refiere a los envases, para la venta al por menor se permite el uso de todos los envases de hasta 5 litros que cumplan los requisitos establecidos por la legislación de la UE y de Grecia.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El etiquetado del producto incluye un código que se compone de las letras y los números correspondientes, que indican el número de orden de la etiqueta y los dos últimos dígitos del año de producción, con la siguiente inscripción:

KA/número de orden de la etiqueta/dos últimos dígitos del año de producción.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

El aceite de oliva de «Kalamata» se produce dentro de los límites occidentales del departamento de Mesenia, que constituye la parte occidental de la región del Peloponeso y está rodeada al norte por el río Neda y las montañas de Arcadia, al este por la cordillera del Taigeto, al sur por el Golfo de Mesenia y al oeste por el mar Jónico.

Los olivares cultivados tienen una superficie aproximada de un millón de strémmata (100 000 hectáreas).

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona geográfica definida se encuentra en el extremo suroccidental del Peloponeso y se extiende en una superficie de 2 991 kilómetros cuadrados. La parte oriental de Mesenia está dominada por la cordillera del Taigeto, que constituye la frontera natural con el departamento de Laconia. El Taigeto tiene una longitud de 115 kilómetros y su cumbre más alta alcanza los 2 400 metros, características que crean el microclima de la región. La llanura más grande y más fértil es la llanura de Mesenia, a la que siguen otras más pequeñas como las de Kyparissia, Gargaliani, Pilos, Methoni, Koroni, Longa y Petalidiou.

El clima y el suelo de la zona geográfica definida presentan características particulares que favorecen el cultivo de la aceituna, de tal manera que las intervenciones que se realizan durante el período de cultivo se reducen a lo estrictamente necesario para el desarrollo regular de los olivares. El microclima de la región se caracteriza por ser de ligeramente mediterráneo (seco y caluroso a templado) a subtropical. Los inviernos son suaves, mientras que los veranos son largos y calurosos. La temporada fría dura desde noviembre hasta abril y la cálida, desde mayo hasta octubre. El nivel medio anual de precipitaciones alcanza alrededor de 750-800 mm/año, y es en invierno cuando se registran los niveles más altos (alrededor de 330 mm de lluvia). La siguiente estación más lluviosa es el otoño con unos 250 mm de lluvia, después la primavera con 146 mm y, por último, el verano con unos 23 mm. El mes más seco es julio (5,2 mm), mientras que el más lluvioso se considera noviembre (138,2 mm).

La humedad relativa media anual llega al 67,7 %, siendo julio (58 %) el mes más seco y noviembre (74 %) el más húmedo.

Por lo que se refiere a la temperatura media mensual a lo largo del año, la más baja se registra en los meses de diciembre y enero, con 10 °C, y la más alta los meses de julio y agosto, con 28 °C. Hay más de 3 000 horas de sol al año.

Así pues, el microclima predominante es idóneo para el cultivo del olivo, sin oscilaciones bruscas de la temperatura y con un nivel y una distribución adecuados de las precipitaciones, ya que se corresponden de manera óptima con las necesidades del ciclo anual de la aceituna.

El suelo es arcillo-arenoso con un pH de neutro a alcalino. Los suelos de la zona geográfica definida presentan en general un relieve accidentado y son medianamente permeables con suficiente avenamiento y conveniente arrastre del agua y de las soluciones del suelo, lo que hace que no se vean anegados ni se creen grietas. Los suelos tienen un contenido suficiente de fósforo, boro, manganeso y magnesio, mientras que se observa cierta falta de nitrógeno y de potasio, por lo que se añaden las cantidades adecuadas de abonos minerales. Son suelos de composición ligera o mediana desde el punto de vista mecánico. Los olivares se encuentran situados principalmente en terrenos accidentados e inclinados que permiten una buena ventilación de los árboles y la producción de un producto de calidad.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El aceite de oliva de «Kalamata» se produce con las selectas variedades Koroneiki y Mastoidis y toda la producción se clasifica en la categoría de aceite de oliva virgen extra, puesto que tiene una acidez bastante inferior al máximo permitido, mientras que los demás parámetros relativos a la cantidad de peróxidos y el coeficiente de extinción (K_{232}) se mantienen por debajo del límite superior permitido por la normativa de la Unión Europea. Asimismo, el perfil de los ácidos grasos es muy definido y constituye una característica específica del aceite de oliva DOP «Kalamata». En concreto, se encuentran niveles muy altos de ácido oleico, mientras que los ácidos linoleico, esteárico y palmítico tienen valores muy concretos y guardan una proporción especial, diferentes a los de los demás aceites de oliva. Este perfil específico de ácidos grasos, combinado con su moderado aroma afrutado y a fruto verde, su ligero atributo amargo y su suave picante aportan al aceite de oliva DOP de «Kalamata» su carácter especial y único.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Vinculo histórico

La historia del cultivo del olivo en la zona geográfica definida se remonta a tiempos inmemoriales. Así lo demuestran los hallazgos de las excavaciones y los testimonios escritos que se han salvado y atestiguan que la aceituna y el aceite de oliva formaban parte de la alimentación y eran la base de los perfumes y un elemento del arte. En las excavaciones de los palacios de Néstor, en la región de Khora, se han encontrado 1 200 tablillas de barro con inscripciones en el sistema de escritura Lineal B, que dan una valiosísima información sobre el papel de la aceituna y su influencia en la población de los siglos 14 y 13 a.C.

En la región de Karpoforas se ha encontrado orujo de aceituna (1900 a.C.). Con el método de los diagramas de polen, basado en la radiocronología, se han hecho estimaciones sobre el cultivo de la aceituna en la región de Pilos. Se ha averiguado que en la región ya se cultivaba en el año 1100 a.C. y que la mayor parte se dedicaba al olivo no silvestre.

La variedad Koroneiki es oriunda de Mesenia, como revela también su nombre, que denota que procede de Koroni, una pequeña villa costera en la parte sudoriental de la zona geográfica definida.

El comercio de aceite de oliva se hacía a partir de los puertos de Methoni y de Navarino (la actual ciudad de Pilos). Los comerciantes griegos completaban su carga con aceite de la región de los alrededores de Kyparissia.

Los olivares que se hallaban en suelo público habían pertenecido a propietarios turcos y posteriormente pasaron a manos de los conquistadores venecianos, que los arrendaban a los agricultores. Para atender la demanda de aceite de oliva se hacían llegar cantidades también de fuera de la comarca de Koroni, así como de Mani y, en general, de toda la zona de Mesenia.

Vínculo natural

Los factores que confieren sus características especiales a la materia prima, que se transmiten al aceite de oliva de «Kalamata», son los siguientes:

— la combinación que hace idóneo el clima de la región: muchas horas de sol, nivel óptimo de precipitaciones (alrededor de 750-800 mm), inviernos suaves y veranos largos, calurosos y secos.

— la intensidad moderada de los vientos y el relieve accidentado de la región, junto con la forma redondeada (3-4 ramas por árbol y poda de la copa desde el interior) que dan los olivareros a los árboles, favorecen una iluminación y ventilación óptimas de los olivares y la correcta maduración de las aceitunas, elementos que determinan las especiales características del aceite de oliva producido y que contribuyen a que sea rico en pigmentos, con un color intenso y un sabor agradable; el relieve accidentado de Mesenia no siempre permite la cosecha mecánica de las aceitunas y la mecanización del cultivo, razón por la cual se aplican los métodos de cultivo tradicionales del olivo (poda, labrado, recolección).

— el suelo ligeramente calcáreo con un pH de neutro a alcalino: este tipo de suelo influye en el olivo dificultando que la planta absorba hierro y conserva mucho mejor el agua, lo cual, a su vez, permite que los olivos que se cultivan en los tipos de suelo citados conserven más humedad en las épocas de sequía; las propiedades organolépticas del aceite de oliva DOP de «Kalamata» se deben en gran medida a las sustancias aromáticas que se forman debido a las características particulares del suelo (ligeramente calcáreo) y a la reducida absorción de agua por los árboles, debido a las escasas precipitaciones durante el periodo de maduración de la aceituna y al limitado riego de los olivos destinados a la producción de aceite en la zona geográfica definida.

— las cantidades suficientes de fósforo, magnesio, manganeso, boro, etc.; en especial la presencia de manganeso (elemento catalizador de muchos procesos enzimáticos y bioquímicos, que tiene también un papel determinante en la formación de la clorofila) y de magnesio (elemento que tiene un papel determinante en la formación de la molécula de la clorofila) tiene una influencia determinante, haciendo que el aceite de oliva tenga su característico color verde-dorado y que sea rico en sustancias aromáticas.

— la experiencia de los productores en la elección de la época adecuada para la cosecha de la aceituna: la aceituna demasiado verde produce un aceite de oliva con un intenso color verde y un sabor algo amargo y con pocos elementos aromáticos; por el contrario, la cosecha de la aceituna después de su maduración natural hace que disminuyan los componentes aromáticos, que aumente la acidez y que cambie su color.

— las condiciones óptimas de procesamiento de la aceituna, que llevan a la producción de un aceite de oliva virgen extra con un moderado aroma afrutado, un ligero atributo amargo y un ligero a moderado atributo picante con una gran cantidad de esteroles totales. El batido de la pasta de aceituna se lleva a cabo a temperaturas inferiores a los 27 °C, durante un breve intervalo de tiempo y con una utilización limitada de agua, a fin de evitar la incorporación de aire atmosférico, la oxidación y la pérdida de sustancias aromáticas, lo que tiene como resultado un aceite de oliva de gran calidad y resistencia a la oxidación.

— el pequeño tamaño de las parcelas permite a los oleicultores de Mesenia cuidar sus árboles de manera especial y producir un aceite de oliva de calidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

http://www.minagric.gr/greek/data/prod_elaioladou_kalamata_291211.pdf

Precio de suscripción 2012 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + DVD anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 310 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	840 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, DVD mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	100 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), DVD semanal	Plurilingüe: 23 lenguas oficiales de la UE	200 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 DVD 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 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