

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 109



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

56° año  
16 de abril de 2013

Número de información      Sumario      Página

### II Comunicaciones

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

#### Comisión Europea

2013/C 109/01	Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 2004/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los instrumentos de medida [ <i>Publicación de las referencias a los documentos normativos establecidos por la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML) y de la lista de las partes de los mismos correspondientes a los requisitos esenciales (de conformidad con el artículo 16, apartado 1, de la Directiva)</i> ] <sup>(1)</sup> .....	1
2013/C 109/02	Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 2004/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los instrumentos de medida [ <i>Retirada de la publicación de las referencias a los documentos normativos establecidos por la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML) y de la lista de las partes de los mismos correspondientes a los requisitos esenciales (de conformidad con el artículo 16, apartado 3, de la Directiva)</i> ] <sup>(1)</sup> .....	5

### IV Información

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

#### Comisión Europea

2013/C 109/03	Tipo de cambio del euro .....	6
---------------	-------------------------------	---

**ES**

Precio:  
3 EUR

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

(continúa al dorso)

<u>Número de información</u>	Sumario ( <i>continuación</i> )	Página
2013/C 109/04	Retirada de propuestas de la Comisión obsoletas .....	7

---

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2013/C 109/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6860 — Volvo/Dongfeng Motor Group Company/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	9
2013/C 109/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6889 — Sogecap/Cardif/Clichy-la-Garenne Building Complex) <sup>(1)</sup> .....	10
2013/C 109/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6913 — DP World/Goodman/DP World Asia) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	11

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2013/C 109/08	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	12
---------------	--	----



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

## II

(Comunicaciones)

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

## COMISIÓN EUROPEA

**Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 2004/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los instrumentos de medida <sup>(1)</sup>**

[Publicación de las referencias a los documentos normativos establecidos por la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML) y de la lista de las partes de los mismos correspondientes a los requisitos esenciales (de conformidad con el artículo 16, apartado 1, de la Directiva)]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/C 109/01)

**MI-006: Seleccionadora ponderal automática**

en relación con:

— el documento OIML R 51-1 edición 2006 (E)

Requisitos esenciales de la Directiva sobre instrumentos de medida (anexo I y anexo MI-006, parte común y capítulo II)	Documento OIML R 51-1 edición 2006 (E)	Comentario
Anexo I		
1.1	T.4.3.1, T.4.3.7, 2.5, 2.6, 4.1.1	Cubierto
1.2	4.1.3, 4.1.6, 4.2.2	Cubierto
1.3	5.2.1	Cubierto
1.3.1	2.9.1.1, 2.9.1.2	Cubierto, salvo que: condensación/no condensación y abierto/cerrado no están cubiertos
1.3.2		No pertinente
1.3.3		
a) E1 a) E2	A.6.3.1, A.6.3.2, A.6.3.4, A.6.3.5.1, A.6.3.5.2, A.6.3.3	Cubierto
a) E3	A.6.3.1, A.6.3.2, A.6.3.4, A.6.3.5.1, A.6.3.5.2, A.6.3.3, A.6.3.6	Cubierto en la medida en que se utilice el impulso de ensayo 5, nivel de ensayo IV, con arreglo a la norma ISO 7637-2:2004(E)
b)	A.6.3.1, A.6.3.2, A.6.3.4, A.6.3.5.1, A.6.3.5.2, A.6.3.3	Cubierto en la medida en que se utilicen en algunos casos los grados de rigor especificados en OIML D11 (2004)

(1) DO L 135 de 30.4.2004, p. 1.

Requisitos esenciales de la Directiva sobre instrumentos de medida (anexo I y anexo MI-006, parte común y capítulo II)	Documento OIML R 51-1 edición 2006 (E)	Comentario
1.3.4	2.9.2, A.6.2.4, A.6.2.5, A.6.2.6, A.6.2.7, 4.2.3, 6.4.3, A.5.2, 2.9.3, A.6.2.8, 2.9.1.3, A.6.2.2, 6.1.4 y A.5.8, 2.8.1, 6.4.4 y A.5.7	Cubierto, salvo para la variación de la frecuencia de la red y el campo electromagnético a la frecuencia de alimentación
1.4		
1.4.1	A.6.1.1, anexo A	Cubierto
1.4.2	A.6.2.3, 4.1.2	Cubierto, salvo para el ensayo de calor húmedo con condensación
2	A.7, 6.5.3, 2.10	Cubierto
3	T.3.6	Cubierto
4	T.3.5, 3.3.1, 2.5.1, 5.2.3	Cubierto
5	4.1.4, A.7, 2.10, 6.5.3, T.3.7	Cubierto
6	3.2.2, 4.1.3, 4.2.2	Cubierto
7		
7.1	3.2.1, 3.2.2, 3.2.4	Cubierto
7.2	3.1	Cubierto
7.3		No pertinente
7.4		No pertinente
7.5	3.1	Cubierto
7.6	3.4.5, 2.11, 6.1.5	Cubierto, salvo para la descripción del procedimiento de ensayo en el manual de funcionamiento
8		
8.1	4.2.4	Cubierto
8.2	3.2.6	Cubierto
8.3	3.4.5, 3.2.3	Cubierto
8.4	3.2.6, 3.2.3, 3.4.4	Cubierto
8.5		No pertinente
9		
9.1	3.11.1, 3.11.2	Cubierto, salvo para la indicación de la presencia del dispositivo adicional
9.2		No pertinente
9.3	3.11.1, 3.11.2, 3.11.3	Cubierto, salvo la información (sobre su funcionamiento, instalación, mantenimiento, reparaciones y ajustes permitidos), la condensación y la situación de apertura/cierre

Requisitos esenciales de la Directiva sobre instrumentos de medida (anexo I y anexo MI-006, parte común y capítulo II)	Documento OIML R 51-1 edición 2006 (E)	Comentario
9.4		No pertinente
9.5	3.3.2	Cubierto
9.6		No pertinente
9.7	2.7	Cubierto
9.8	3.11.4, 3.12	Cubierto
10		
10.1	3.3, 3.4	Cubierto
10.2	3.3.1, 2.4, 3.4.2, 3.3.2	Cubierto
10.3	3.4.3, 3.4.4	Cubierto
10.4	3.4.3	No cubierto directamente, aunque algunos requisitos sean pertinentes
10.5		No pertinente
11		
11.1	3.4.4, 3.4.3	Cubierto si el instrumento de medida se instala con un dispositivo de almacenamiento de datos o una impresora
11.2	3.4.4, 3.4.3	Cubierto si el instrumento de medida se instala con un dispositivo de almacenamiento de datos o una impresora
12	2.11, 6.1.5, 6.1.8	Cubierto
Anexo MI-006		

**CAPÍTULO I — Requisitos comunes a todos los tipos de instrumentos de pesaje de funcionamiento automático**

1	5.2.1	Cubierto
1.1	T.3.1.1, T.3.1.2, T.3.1.3, 2.2.2, 2.2.1, 2.3.1, 2.3.3	Cubierto
1.2	2.9.2	Cubierto
1.3	2.9.1.1, 2.9.1.2, 2.9.3, 3.2.5	Cubierto
1.4	6.1.4, 2.9.3, 3.2.3	Cubierto
3		
3.1	2.9.3, 3.2.3, 3.2.5	Cubierto
3.2	3.2.7	Cubierto
3.3	3.3.1 (3.3, 3.2.4, 3.6.4, 3.6.5, 3.7.3, 3.9.4)	Cubierto
3.4	4.2.1	Cubierto
3.5	3.5, 3.6	Cubierto

Requisitos esenciales de la Directiva sobre instrumentos de medida (anexo I y anexo MI-006, parte común y capítulo II)	Documento OIML R 51-1 edición 2006 (E)	Comentario
3.6	3.3.3, 3.10.3	Cubierto
<b>CAPÍTULO II — Seleccionadora ponderal automática</b>		
1		
1.1	2.1	Cubierto
1.2	2.1.1, 2.1.2	Cubierto, salvo que el IV se utiliza en la Directiva 2004/22/CE en lugar del III
2		
2.1	2.1	Cubierto
2.2	2.1.1	Cubierto
3	2.1, 2.1.2	Cubierto
4		
4.1	2.5.1.1, 2.5.1.2, A.3.9.2.2 a)	Cubierto
4.2	2.5.1.1 Cuadro 4	Cubierto
4.3	2.2.1 Cuadro 1	Cubierto
4.4	2.2.1, 2.3	Cubierto, salvo si la clase de precisión es XIII o Y(a) con $0,1 \text{ g} \leq e \leq 2 \text{ g}$
5	2.2.2	Cubierto
6		
6.1	3.2.3	Cubierto
6.2	3.2.3	Cubierto
7.1		
7.1.1	2.6.1	Cubierto
7.1.2	2.6.2	Cubierto
7.2	T.4.3.9, 4.1.3	Cubierto
7.3	2.9.1.2	Cubierto

## Notas:

La columna «Comentario» indica la conformidad entre el documento OIML R 51-1 y el requisito pertinente de la Directiva 2004/22/CE.

La indicación «Cubierto» indica que:

- el requisito del documento OIML R 51-1 es idéntico al de la Directiva 2004/22/CE, o
- el requisito del documento OIML R 51-1 es más estricto que el de la Directiva 2004/22/CE, o
- la totalidad del requisito del documento OIML R 51-1 cumple los requisitos de la Directiva 2004/22/CE (incluso cuando la Directiva 2004/22/CE permita otras alternativas);

— en el caso de que el requisito no quede plenamente cubierto, se ofrece una breve explicación de qué es lo que queda cubierto. La indicación «No cubierto» significa que el requisito de la Directiva 2004/22/CE o bien no es compatible con el requisito pertinente del documento OIML R 51-1 o bien no está incluido en el documento OIML R 51-1.

La indicación «No pertinente» significa que el requisito del anexo I de la Directiva 2004/22/CE no es pertinente para la seleccionadora ponderal automática.

**Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 2004/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a los instrumentos de medida <sup>(1)</sup>**

*[Retirada de la publicación de las referencias a los documentos normativos establecidos por la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML) y de la lista de las partes de los mismos correspondientes a los requisitos esenciales (de conformidad con el artículo 16, apartado 3, de la Directiva)]*

**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2013/C 109/02)

Se retira la publicación de las referencias <sup>(2)</sup> relativas a la seleccionadora ponderal automática (MI-006, capítulo II) en relación con el documento OIML R 51-1, edición de 2006.

---

<sup>(1)</sup> DO L 135 de 30.4.2004, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO C 33 de 2.2.2011, p. 6.

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

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

15 de abril de 2013

(2013/C 109/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3081	AUD	dólar australiano	1,2573
JPY	yen japonés	127,83	CAD	dólar canadiense	1,3350
DKK	corona danesa	7,4560	HKD	dólar de Hong Kong	10,1545
GBP	libra esterlina	0,85290	NZD	dólar neozelandés	1,5443
SEK	corona sueca	8,3704	SGD	dólar de Singapur	1,6184
CHF	franco suizo	1,2147	KRW	won de Corea del Sur	1 466,50
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,8603
NOK	corona noruega	7,5005	CNY	yuan renminbi	8,0931
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,6130
CZK	corona checa	25,864	IDR	rupia indonesia	12 712,60
HUF	forint húngaro	294,31	MYR	ringgit malayo	3,9766
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	53,879
LVL	lats letón	0,7006	RUB	rublo ruso	41,0482
PLN	zloty polaco	4,1132	THB	baht tailandés	38,040
RON	leu rumano	4,3816	BRL	real brasileño	2,5854
TRY	lira turca	2,3414	MXN	peso mexicano	15,8693
			INR	rupia india	71,4600

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

**RETIRADA DE PROPUESTAS DE LA COMISIÓN OBSOLETAS**

(2013/C 109/04)

**Lista de propuestas retiradas**

Documento	Procedimiento interinstitucional	Título
<b>Empleo, asuntos sociales e integración</b>		
COM(1983) 13	—	Propuesta de Reglamento (CEE) del Consejo relativa a la aplicación, en la Comunidad Económica Europea, de la Decisión nº 3/80 del Consejo de Asociación CEE/Turquía relativa a la aplicación de los regímenes de seguridad social de los Estados miembros a los trabajadores turcos y a los miembros de sus familias
COM(2012) 130	2012/0061/COD	Propuesta de Reglamento del Consejo sobre el ejercicio del derecho a adoptar medidas de conflicto colectivo en el contexto de la libertad de establecimiento y la libre prestación de servicios
<b>Servicio Europeo de Acción Exterior</b>		
COM(2012) 43	2012/0009/NLE	Propuesta de Decisión del Consejo relativa a la posición que debe adoptar la Unión Europea en el Comité Mixto del EEE respecto a una modificación del anexo XIII (Transporte)
<b>Ampliación</b>		
COM(1984) 306	—	Proyecto de Decisión del Consejo de cooperación CEE-Yugoslavia sobre la aplicación de las disposiciones del Acuerdo de Cooperación CEE-Yugoslavia, de 1 de abril de 1983, relativo a la cooperación en materia de seguridad social
<b>Empresa e Industria</b>		
COM(2010) 280	2010/0168/NLE	Propuesta de Decisión del Consejo sobre la aplicación obligatoria del Reglamento nº 100 de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas para la homologación de los vehículos de motor en relación con la seguridad eléctrica
COM(2010) 310	2010/0169/NLE	Propuesta de Decisión del Consejo relativa a la aplicación obligatoria de los Reglamentos nºs 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 13 H, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 25, 26, 28, 31, 34, 37, 38, 39, 43, 44, 46, 48, 55, 58, 61, 66, 67, 73, 77, 79, 80, 87, 89, 90, 91, 93, 94, 95, 97, 98, 99, 102, 105, 107, 110, 112, 116, 118, 121, 122, 123 y 125 de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas, para la homologación de los vehículos de motor, sus remolques y sistemas, componentes y unidades técnicas independientes a ellos destinados
<b>Asuntos de Interior</b>		
COM(2009) 701	2009/0186/NLE	Propuesta de Decisión del Consejo relativa a la celebración del Acuerdo entre la Unión Europea y Australia sobre el tratamiento y transferencia de datos, generados en la Unión Europea, del registro de nombres de los pasajeros (PNR) por las compañías aéreas a los Servicios de Aduanas de Australia
COM(2009) 702	2009/0187/NLE	Propuesta de Decisión del Consejo relativa a la celebración de un Acuerdo entre la Unión Europea y los Estados Unidos sobre el tratamiento y la transferencia de datos del registro de nombres de los pasajeros (PNR) por las compañías aéreas al Departamento de Seguridad del Territorio Nacional de Estados Unidos (Acuerdo PNR 2007)
<b>Justicia</b>		
COM(2006) 399	2006/0135/CNS	Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2201/2003 por lo que se refiere a la competencia y se introducen normas relativas a la ley aplicable en materia matrimonial
COM(2010) 708	2010/0347/APP	Propuesta de Decisión del Consejo por la que se modifica la Decisión (2008/203/CE), de 28 de febrero de 2008, para la aplicación del Reglamento (CE) nº 168/2007 por lo que se refiere a la adopción de un marco plurianual para la Agencia de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea para el período 2007-2012
COM(2002) 520	—	Propuesta de Decisión del Consejo sobre la firma por la Comunidad Europea del Convenio del Consejo de Europa relativo al derecho de visita a menores

Documento	Procedimiento interinstitucional	Título
<b>Oficina Europea de Lucha contra el Fraude</b>		
COM(2001) 272 final, modificado por COM(2002) 577	2001/0115/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la protección penal de los intereses financieros de la Comunidad
<b>Fiscalidad y Unión Aduanera</b>		
COM(2003) 234 final, modificado por COM(2004) 468	2003/0091/CNS	Propuesta de Directiva del Consejo por la que se modifica la Directiva 77/388/CEE en lo que atañe al impuesto sobre el valor añadido aplicado en el sector de los servicios postales
<b>Comercio</b>		
COM(2005) 661	2005/0254/COD	Propuesta de Reglamento del Consejo sobre la indicación del país de origen de determinados productos importados de terceros países
<b>Codificación</b>		
COM(2009) 546	2009/0154/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a las interferencias de radio (compatibilidad electromagnética) de los vehículos (Versión codificada)

## V

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

## COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.6860 — Volvo/Dongfeng Motor Group Company/JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2013/C 109/05)

1. El 9 de abril de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa AB Volvo («Volvo», Suecia) adquiere el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la empresa Dongfeng Commercial Vehicles Company Limited («DFCV», RPC), anteriormente bajo el control exclusivo de Dongfeng Motor Group Company Limited («DFG», RPC), mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - AB Volvo: fabricación de camiones, autobuses, equipo de construcción y motores marinos e industriales,
  - DFG: fabricación de camiones, autobuses, vehículos de pasajeros, motores de automóvil, componentes y partes para automóviles y equipo para la fabricación de vehículos,
  - DFCV: fabricación de camiones, autobuses, motores, ejes y transmisiones.
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 <sup>(2)</sup>, 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.6860 — Volvo/Dongfeng Motor Group Company/JV, a la siguiente dirección:

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

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

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

**Notificación previa de una operación de concentración**  
**(Asunto COMP/M.6889 — Sogecap/Cardif/Clichy-la-Garenne Building Complex)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/C 109/06)

1. El 9 de abril de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Sogecap (Francia) y Cardif Assurance Vie («Cardif», Francia) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de un conjunto inmobiliario mediante adquisición de activos.

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

- Sogecap, filial de la Société générale, desarrolla su actividad en el sector de los seguros de vida,
- Cardif, filial de BNP Paribas, desarrolla su actividad en el sector de los seguros de vida,
- El conjunto inmobiliario es un bien inmobiliario, cuyo uso principal es el de despachos, situado en Clichy-la-Garenne, municipio de Hauts-de-Seine, Francia.

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.6889 — Sogecap/Cardif/Clichy-la-Garenne Building Complex, a la siguiente dirección:

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

---

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

**Notificación previa de una operación de concentración**  
**(Asunto COMP/M.6913 — DP World/Goodman/DP World Asia)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**  
**(Texto pertinente a efectos del EEE)**  
(2013/C 109/07)

1. El 9 de abril de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Goodman Hong Kong Logistics Fund, bajo el control en última instancia del grupo Goodman («Goodman», Australia), y DP World Limited («DP World», Emiratos Árabes Unidos) adquieren el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la empresa DP World Asia Limited («DPWA», Hong Kong, China) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - Goodman: grupo integrado de propiedad comercial e industrial propietario de bienes inmobiliarios, que desarrolla y gestiona, entre los que se incluyen almacenes, instalaciones logísticas a gran escala, parques comerciales y oficinas,
  - DP World: operador marítimo internacional que ofrece servicios de carga y descarga y logísticos en todo el mundo,
  - DPWA: servicios y logística de terminales de contenedores, incluidos el arrendamiento financiero de almacenes y oficinas, carga y descarga, servicios de estación de flete y distribución de contenedores en Hong Kong.
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 <sup>(2)</sup>, 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.6913 — DP World/Goodman/DP World Asia, a la siguiente dirección:

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

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

<sup>(2)</sup> 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 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2013/C 109/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO****sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

«RASCHERA»

N° CE: IT-PDO-0217-0023-31.05.2011

DOP ( X ) IGP ( )

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

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

### 3. Modificaciones

#### 3.1. Descripción

Para mejorar la información de los consumidores, se ha suprimido el término «semigrasso» (semigraso) ya que en el pliego de condiciones vigente el desnatado parcial era facultativo y ello podría inducir a error al consumidor en cuanto a la verdadera naturaleza del producto.

En el pliego de condiciones vigente, el peso del queso indicado oscilaba entre 7 y 9 kg en el caso del «Raschera» redondo y entre 8 y 10 kg en el caso del «Raschera» cuadrado.

Las dimensiones indicadas eran las siguientes:

- «Raschera» redondo: 35 a 40 cm de diámetro, canto de 7 a 9 cm ligeramente convexo, con variaciones al alza o a la baja para ambas características, en función de las condiciones técnicas de producción;
- «Raschera» cuadrado: cada lado mide 40 cm de largo; canto irregular de 12 a 15 cm.

Se ha disminuido el límite mínimo del peso que pasa a ser de 5 kg, en el caso del «Raschera» redondo, y de 6 kg, en el caso del «Raschera» cuadrado. Consecuentemente, se modifican los parámetros relativos al diámetro y al canto en el caso del «Raschera» redondo que pasan a ser 30-40 cm y 6-9 cm; y la longitud de cada lado y del canto del «Raschera» cuadrado que pasan a ser 28-40 cm y 7-15 cm.

Esta modificación se ha considerado necesaria para responder a las exigencias explícitas de la demanda, tanto de los consumidores como de los comerciantes, que reclaman principalmente piezas de dimensiones inferiores, dado que el consumo se produce preferentemente en el ámbito familiar con un número exiguo de componentes, sin alterar las características finales del producto acabado.

Conviene precisar, además, que las dimensiones y los pesos indicados se refieren a los valores mínimos registrados con una maduración mínima, ya que estos valores disminuyen considerablemente tras largos períodos de maduración.

En lo que atañe a la corteza, se ha considerado oportuno indicar expresamente que no es comestible y, con el fin de ofrecer indicaciones precisas al consumidor, y dar una descripción más adecuada del aspecto externo del producto, se especifica de forma más puntual que las manchas rojizas del canto no están presentes sistemáticamente.

#### 3.2. Método de obtención

El pliego de condiciones vigente no indica la parte de la alimentación animal procedente de la zona de producción delimitada, por lo que, a fin de evidenciar el vínculo con el territorio, se precisa que esta debe proceder principalmente de la zona de producción y que el forraje debe constituir el componente principal de la ración diaria.

Además, a causa de la necesidad de preservar el vínculo con el territorio delimitado, incluso en los períodos en los que es más difícil proporcionar a los animales el forraje fresco producido en la zona delimitada, y a la existencia de nuevas técnicas para conservar los forrajes durante largos períodos, se ha considerado oportuno introducir la posibilidad de poder utilizar también forrajes conservados.

Por último y siempre con el fin de preservar el vínculo con el territorio de producción, se aclara que no se permiten las explotaciones ganaderas sin tierras.

El actual pliego de condiciones no ofrece indicación alguna sobre si la leche debe ser cruda o tratada térmicamente, por lo que se ha considerado útil precisar (para permitir asimismo un control adecuado) que la leche utilizada puede ser cruda o termizada. De hecho, esta práctica se ha aplicado desde siempre para la producción del «Raschera».

La mejora general de las características microbiológicas de la leche obtenida en los últimos años ha ocasionado una reducción importante de las bacterias presentes creando en algunos casos problemas en las fases de coagulación y maduración. Para resolver estos posibles problemas, se ha incluido en el pliego de condiciones la facultad de utilizar fermentos lácticos o levaduras naturales.

Además, se ha aumentado la temperatura máxima de coagulación que pasa de 30 °C a 36 °C.

La utilización de fermentos lácticos o levaduras naturales como cultivo facilita la producción de las cavidades en la pasta propicias para la formación de los ojos característicos.

En años de controles puntuales se observó que, en algunos casos, para favorecer el desarrollo de las bacterias lácticas presentes y obtener una acidificación suficiente para garantizar una coagulación y maduración adecuadas, era necesario recurrir a temperaturas de coagulación más elevadas.

Además, se ha considerado oportuno indicar que la duración máxima de la fase de transformación, antes de pasar a la salazón, debe ser de siete días.

En lo que atañe a la salazón, que se efectúa tradicionalmente en seco y generalmente en dos etapas, se observó que una posible salazón en salmuera, realizada antes de la salazón en seco, favorece la formación de la costra de una forma más homogénea, con un aspecto visual más agradable y más apreciado por los consumidores y los comerciantes.

### 3.3. Zona geográfica

Para mejorar la información de los consumidores y mantener el vínculo estrecho con esta franja limitada del territorio y explicitar más este elemento a efectos de los controles, se ha considerado útil indicar que para poder llevar la mención «di Alpeggio» (de las pasturas alpinas), el queso producido a una altitud superior a 900 metros sobre el nivel del mar también debe madurar necesariamente en los municipios indicados.

### 3.4. Etiquetado

Para garantizar la autenticidad y facilitar la correcta identificación del queso «Raschera» en el momento de su comercialización, se ha considerado necesario añadir un marchamo de conformidad con una etiqueta de papel y un marcado al fuego en el centro de una de las caras planas en el momento de su comercialización.

### 3.5. Otros

Se han añadido además precisiones sobre las modalidades de venta al consumo del producto y sobre las operaciones de corte en porciones y preenvasado, que pueden efectuarse también fuera de la zona de producción.

## DOCUMENTO UNICO

### 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 <sup>(3)</sup>

«RASCHERA»

Nº CE: IT-PDO-0217-0023-31.05.2011

DOP ( X ) IGP ( )

#### 1. Denominación

«Raschera»

#### 2. Estado miembro o tercer país

Italia

#### 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

Descripción: El «Raschera» es un queso graso, de pasta prensada, elaborado con leche de vaca, a la que eventualmente se le pueden añadir pequeñas cantidades de leche de oveja o de cabra.

El producto acabado debe presentar las características siguientes:

— Forma: cilíndrica o cuadrangular, con caras planas.

<sup>(3)</sup> Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

- Dimensiones:
  - «Raschera» redondo: 30 a 40 cm de diámetro, canto ligeramente convexo de 6 a 9 cm.
  - «Raschera» cuadrado, longitud de cada lado entre 28 y 40 cm, canto irregular de 7 a 15 cm.
- Peso:
  - «Raschera» redondo: de 5 a 9 kg,
  - «Raschera» cuadrado: de 6 a 10 kg.
- Corteza: delgada, de color gris y/o rojizo a veces con reflejos amarillos; elástica, lisa y regular; en algunos casos con manchas rojizas en el canto acentuadas con la maduración; no comestible.
- Estructura de la pasta: más bien consistente, elástica con pequeñísimos ojos dispersos e irregulares.
- Color de la pasta: blanco o blanco marfil.
- Sabor: fino, delicado, típicamente perfumado y moderadamente picante y sabroso si ha madurado.
- Contenido en grasa de la materia seca: al menos 32 %.

Las dimensiones y pesos se refieren a los valores mínimos registrados con una maduración mínima.

El queso puede comercializarse para el consumo entero o al corte, en porciones o preenvasado. Las operaciones de corte en porciones y preenvasado también pueden efectuarse fuera de la zona geográfica de producción.

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

Leche de vaca, a la que eventualmente se le pueden añadir pequeñas cantidades de leche de oveja o de cabra, sal, cuajo líquido.

La leche procede de animales criados en la zona geográfica delimitada.

No se admiten explotaciones ganaderas sin tierras.

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

La alimentación predominante del ganado vacuno y eventualmente ovino y/o caprino, debe estar constituida por forrajes verdes, o conservados, o por forrajes secados procedentes de prados, pastos o prados/pastos y heno de prado polifito procedentes principalmente de la zona geográfica definida.

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

Las explotaciones de las vacas lecheras cuya leche se destina a la preparación del «Raschera» deben estar situadas en la zona geográfica definida.

Lo mismo cabe decir de la producción de leche y de su transformación.

La leche, procedente de dos o más ordeños diarios, puede ser sometida eventualmente a tratamientos térmicos de carácter higiénico e inoculada con fermentos lácticos y/o levaduras naturales. Antes de que la leche se coagule a una temperatura comprendida entre 27 °C y 36 °C, se le añade el cuajo líquido.

El queso debe elaborarse con una técnica característica: la transformación no puede superar los siete días, y deben utilizarse moldes adecuados cilíndricos o cuadrados y efectuarse las operaciones de prensado pertinentes.

El producto obtenido se somete a continuación a la salazón en seco (que se efectúa por lo general en dos veces), ocasionalmente precedida de una salazón en salmuera. La maduración debe prolongarse al menos un mes.

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

—

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El marchio de conformidad consta de una etiqueta de papel (de un diámetro de 25 cm para la forma redonda y de una longitud de 25 cm de lado para la forma cuadrada, sobre un fondo de color verde para la producción normal y amarillo para la «de pasturas alpinas») y de un marcado al fuego colocado, en el momento de la comercialización, en el centro de una de las caras planas. Solo después de este marcado y etiquetado el producto puede ser comercializado con la denominación de origen protegida «Raschera».

La etiqueta de papel puede fijarse con cola alimentaria.

El marchamo del queso DOP «Raschera» está formado por una «R» estilizada. Para el «Raschera d'Alpeggio», se inserta la letra «a» dentro de la «R» estilizada.

Estos marchamos se reproducen en placas de latón para los marcadores a fuego y forma parte integrante y sustancial del propio marchamo un número de identificación de la quesería y de la persona encargada de la maduración (tres cifras puestas al lado de la «R» o de la «R d'Alpeggio»). El mismo marchamo (sin el número de identificación) se reproduce después en las etiquetas de papel y debe figurar en la mención de la licencia para cortar el producto en porciones.



#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción y de maduración comprende todo el territorio de la provincia de Cuneo.

El «Raschera», redondo o cuadrado, elaborado y madurado a más de 900 metros de altura sobre el nivel del mar, en los municipios de:

- Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (limitada al territorio de Valcasotto), Magliano Alpi (en la parte que linda con el municipio de Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì

y elaborado con leche de la misma procedencia puede llevar la mención «di Alpeggio».

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Debido a su situación geográfica, a caballo entre el mar de Liguria y la llanura del Po, los pastos de los Alpes marítimos disfrutan de un clima más bien lluvioso. Por esta razón, y debido a la vecindad del mar que suaviza bastante la temperatura, esa zona ofrece una riqueza vegetal considerable y las numerosas especies herbáceas presentes confieren a los pastos un gran interés botánico (se cuentan más de cien especies endémicas). La riqueza y la variedad de estas hierbas son tales que la leche obtenida de estos animales que pastan encierra sabores y aromas típicos y característicos exclusivos de esta zona. La región de colinas situada al pie de las montañas y la vecina llanura de Cuneo también se benefician de esta influencia marina que, junto a las características edafológicas de una llanura de origen aluvial, dan como resultado unos suelos flexibles y naturalmente fértiles, lo que permite la producción de hierbas y henos de gran calidad y ricos en sustancias nutritivas. Asimismo, gracias a la óptima radiación solar de tipo mediterráneo y a las variaciones térmicas de tipo continental, templadas por la ya citada influencia del mar, los forrajes ensilados y los cultivos de cereales utilizados para la alimentación de los animales contribuyen a conferir al producto su riqueza nutricional permitiendo obtener leche de gran calidad para la elaboración del queso. La provincia de Cuneo siempre se ha distinguido por sus características edafológicas y climáticas ya citadas, por el notable saber legendario de los «malgari» (pastores) y queseros de las numerosas queserías de pequeño y mediano tamaño distribuidos en la llanura de Cuneo, y por la búsqueda y el conocimiento de los consumidores de los productos tradicionales, como el queso «Raschera».

##### 5.2. *Carácter específico del producto*

El «Raschera» se distingue por su corteza delgada y elástica de color gris o gris-amarillento que, principalmente en la tipología «d'Alpeggio», asume a veces, debido a la presencia de determinados mohos, una coloración rojiza. La estructura de la pasta es más bien consistente, elástica con pequeños

ojos dispersos e irregulares. El sabor es fino y suave, típicamente perfumado (fragancia de hierbas de montaña en el caso del queso «d'Alpeggio»), ligeramente picante y sabroso si ha madurado más tiempo. Por último, la forma cuadrada del queso, que está desplazando a la redonda (que representa menos del 3 % de la producción total), contribuye a su identificación inmediata por parte del consumidor.

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)*

Las características diferenciadoras del queso se derivan de la gran calidad de la leche recogida únicamente en el territorio de la provincia de Cuneo, de la técnica local de transformación y de la maduración en bodegas naturales o en cámaras acondicionadas que, reproduciendo fielmente la humedad y la temperatura de las cuevas naturales, influyen significativamente en la calidad del producto acabado.

El queso debe su sabor a la gran calidad de la leche. La leche empleada para la producción del «Raschera» se caracteriza, efectivamente, por la riqueza de las especies herbáceas, entre las que se encuentran especies endémicas presentes en la zona, que sirven para alimentar al ganado.

Los elementos relacionados con las técnicas de transformación se refieren al factor humano de la zona, es decir, la utilización de cuajo líquido de origen animal, tradicionalmente utilizado por los productores locales para la coagulación de la leche y a la competencia consolidada de los queseros en la elaboración y en la ruptura de la cuajada. La cuajada se prepara de hecho con el fin de romperla hasta la obtención de gránulos del tamaño de un grano de maíz. El correcto desarrollo de esta fase contribuye a la formación, durante la maduración, de la estructura elástica y de los ojos de la pasta.

La maduración se produce en bodegas naturales o en cámaras acondicionadas que reproducen fielmente la humedad y la temperatura de las cuevas naturales. Estas condiciones influyen enormemente en la proliferación de mohos en la corteza y en el espesor y la elasticidad de la propia corteza.

Por lo tanto, la producción más que secular del queso «Raschera», que era en su origen un producto quesero típico de los pastos de la región de Monregale y cuya producción se extendió posteriormente a la llanura vecina de Cuneo, debido a la trashumancia de muchos rebaños que eran conducidos a la llanura durante la mala temporada para consumir el heno producido sobre el terreno, es tal que, sobre todo en el medio rural, cuando se quiere hacer referencia a un queso de gran calidad se emplea el término «raschera».

Todos estos elementos han contribuido a hacer del queso «Raschera» un producto buscado durante todo el año que ha conquistado los paladares piemonteses y de todo el norte de Italia.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 <sup>(4)</sup>]

Esta Administración ha incoado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación de la DOP «Raschera» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 280 de 30 de noviembre de 2010.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el sitio internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o, accediendo directamente a la página principal del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales (<http://www.politicheagricole.it>), pulsando en «Qualità e sicurezza» (en la parte superior derecha de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

<sup>(4)</sup> Véase la nota a pie de página 3.









## Precio de suscripción 2013 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 300 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + DVD anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 420 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	910 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) n° 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](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>**

