

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 157



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

56° año  
4 de junio 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 157/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV *Información*

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

#### Comisión Europea

2013/C 157/02	Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación: 0,50 % a 1 de junio de 2013 — Tipo de cambio del euro .....	2
---------------	--	---

**ES**

Precio:  
3 EUR

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

(continúa al dorso)

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2013/C 157/03	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6942 — PAI Partners/R&R) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	3
---------------	---	---

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2013/C 157/04	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 .....	4
2013/C 157/05	Publicación de una solicitud 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

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2013/C 157/01)

El 2 de mayo de 2013, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en alemán y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
  - en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32013M6898. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.
-

## IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación <sup>(1)</sup>:

**0,50 % a 1 de junio de 2013**

Tipo de cambio del euro <sup>(2)</sup>

**3 de junio de 2013**

(2013/C 157/02)

**1 euro =**

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3008	AUD	dólar australiano	1,3457
JPY	yen japonés	130,37	CAD	dólar canadiense	1,3455
DKK	corona danesa	7,4542	HKD	dólar de Hong Kong	10,0989
GBP	libra esterlina	0,85180	NZD	dólar neozelandés	1,6268
SEK	corona sueca	8,5723	SGD	dólar de Singapur	1,6367
CHF	franco suizo	1,2456	KRW	won de Corea del Sur	1 467,09
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	12,9658
NOK	corona noruega	7,5970	CNY	yuan renminbi	7,9761
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,5415
CZK	corona checa	25,753	IDR	rupia indonesia	12 753,98
HUF	forint húngaro	295,40	MYR	ringgit malayo	4,0312
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	54,709
LVL	lats letón	0,7015	RUB	rublo ruso	41,5710
PLN	zloty polaco	4,2666	THB	baht tailandés	39,622
RON	leu rumano	4,4080	BRL	real brasileño	2,7752
TRY	lira turca	2,4605	MXN	peso mexicano	16,5982
			INR	rupia india	73,8140

<sup>(1)</sup> Tipo aplicado a la más reciente operación llevada a cabo antes del día indicado. En el caso de una licitación con tipo variable, el tipo de interés es el índice marginal.

<sup>(2)</sup> Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

## V

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

## COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.6942 — PAI Partners/R&R)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2013/C 157/03)

1. El 28 de mayo de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n<sup>o</sup> 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa PAI partners SAS («PAI», Francia) 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 R&R Ice Cream Sàrl («R&R Group», Luxemburgo) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - PAI: fondo de capital inversión centrado en la adquisición de empresas medianas a grandes con sede o gestionadas en Europa,
  - R&R Group: fabricación de productos de heladería.
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.6942 — PAI Partners/R&R, 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 157/04)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, 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**

«DINDE DE BRESSE»

N° CE: FR-PDO-0217-0144-08-04-2010

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 (referencias relativas a las estructuras de los controles)

**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. *Rúbrica «Descripción»*

La descripción del producto se completa con la duración total de cría fijada en 28 semanas como mínimo.

Se suprime el peso máximo de los pavos.

El «Dinde de Bresse» únicamente puede comercializarse con ocasión de las fiestas de fin de año, y se precisa que este período se extiende entre el 1 de noviembre y el 31 de enero siguiente a la fecha de entrega de los pavitos.

Se precisan los modos de presentación de los pavos, los cuales pueden comercializarse «vacíados», «listos para cocinar» o «eviscerados» con cabeza y pescuezo. Deben satisfacer las condiciones siguientes: presentar una buena conformación y una buena cobertura grasa, estar rollizos, con filetes bien desarrollados; su piel fina debe presentarse limpia, sin cálamos, rasgaduras, golpes o coloraciones anormales.

#### 3.2. *Rúbrica «Zona geográfica»*

Se precisan las fases que deben llevarse a cabo en la zona geográfica de la denominación: los pavos con denominación de origen protegida deben criarse, sacrificarse y prepararse en la zona geográfica. Los operarios de la cadena también deben preparar los pavos (acabado del desplume y limpieza del pescuezo) en la zona geográfica. Esta fase de preparación forma parte de la clasificación de los pavos con denominación de origen protegida «Dinde de Bresse» y es importante para garantizar la presentación y la calidad del producto.

Además, se corrigen errores materiales en el listado de municipios y se adjunta al pliego de condiciones un mapa de la zona geográfica de la DOP.

#### 3.3. *Rúbrica «Método de obtención»*

Se aportan precisiones sobre las normas generales de alimentación del «Dinde de Bresse»:

- se introduce la prohibición de utilizar OMG en toda la alimentación del «Dinde de Bresse», incluido el pienso distribuido durante el período inicial, así como la prohibición de implantar en las explotaciones especies vegetales modificadas genéticamente,
- el pliego de condiciones prevé la posibilidad de mantener a los pavos en el interior en caso de condiciones climáticas excepcionales (fuerte calor, tormenta), para preservar su salud durante el período de crecimiento,
- se añade la posibilidad de utilizar acidificantes y purificantes (complementos) en el agua ingerida por los animales; estos complementos pretenden prevenir la aparición de enfermedades y garantizan una mejor higiene y calidad del agua distribuida a los pavos,
- también se introducen precisiones sobre la composición del pienso en los diferentes períodos de cría,
- durante el período inicial: se añade una lista positiva de las categorías de materias primas utilizadas en los piensos iniciales así como precisiones sobre su composición cuya calidad sea superior a la de un pienso estándar (% de cereales y subproductos y utilización de maíz en la segunda fase de inicio),
- en lo que atañe a los productos lácteos aportados durante el período de crecimiento, se fija un límite mínimo de incorporación de productos lácteos en polvo en la ración (5 % en volumen de la ración completa),
- durante el período de engorde final, se precisa que el pienso corresponde a la alimentación tradicional del «Dinde de Bresse», es decir, pienso de «crecimiento» al que pueden añadirse arroz o patatas.

#### 3.4. Rúbrica «Vínculo con la zona geográfica»

Esta parte es objeto de una nueva redacción para demostrar las especificidades de la zona geográfica, las características específicas del producto y el vínculo con la zona geográfica. Esta rúbrica se ha añadido de conformidad con las disposiciones del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

#### 3.5. Rúbrica «Referencias relativas a las estructuras de control»

Se actualiza esta parte con los datos de contacto del organismo certificador responsable del control de la DOP.

#### 3.6. Rúbrica «Etiquetado»

Se aportan precisiones sobre el contenido de las marcas de identificación, sus modalidades de expedición y colocación, así como sobre el empleo de la denominación «Bresse» en los documentos de acompañamiento y las facturas y sobre el contenido del precinto y de la etiqueta.

#### 3.7. Rúbrica «Requisitos nacionales»

De conformidad con la reforma nacional del sistema de control, se incluye en el pliego de condiciones un cuadro que presenta los principales aspectos que deben ser objeto de control y su método de evaluación.

### DOCUMENTO ÚNICO

### 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>(3)</sup>

#### «DINDE DE BRESSE»

N° CE: FR-PDO-0217-0144-08-04-2010

IGP ( ) DOP ( X )

#### 1. Denominación

«Dinde de Bresse»

#### 2. Estado miembro o tercer país

Francia

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

##### 3.1. Tipo de producto

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

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

El «Dinde de Bresse» pertenece al género *Meleagris* y a la especie *Gallopavo dom.* En la edad adulta los pavos presentan las características específicas siguientes: plumaje negro, carúnculas rojas, patas finas, totalmente lisas y negras, piel y carne blancas.

La denominación se aplica a las hembras y machos con una edad mínima de 28 semanas comercializados exclusivamente con ocasión de las fiestas de fin de año, es decir, entre el 1 de noviembre y el 31 de enero, en función de la fecha de entrega de los pavitos.

Los pavos deben comercializarse «vaciados» y satisfacer las condiciones siguientes: presentar una buena conformación y una buena cobertura grasa, estar rollizos, con filetes desarrollados; su piel fina debe presentarse limpia, sin cálamos, rasgaduras, golpes o coloraciones anormales; su engorde debe hacer invisible la arista dorsal; la forma natural del esternón no debe modificarse. Los miembros deben estar exentos de fractura. El collar de plumas conservado en el cuello debe estar limpio. Las patas no deben presentar ninguna mancha.

<sup>(3)</sup> Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

Peso mínimo:

3 kg vaciado en el caso de las hembras,

5,5 kg vaciado en el caso de los machos.

En el momento de la comercialización se pueden presentar «listos para cocinar» o «eviscerados» con cabeza y pescuezo, a condición de que los miembros, con excepción de los dedos, no estén amputados.

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

—

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

La cría de pavos de Bresse se realiza en tres períodos sucesivos, a saber, el período inicial, el de crecimiento y el de engorde final.

El período inicial dura 10 semanas como máximo. En la primera fase del mismo (de 0 a 28 días), los pavos se alimentan con un pienso compuesto con al menos un 30 % en volumen de cereales y subproductos de cereales y en la segunda fase (de 29 a 70 días) con al menos un 50 % en volumen de cereales y subproductos de cereales, de los cuales un 20 % en volumen de maíz.

Las materias primas que constituyen los alimentos de inicio pueden proceder de fuera de la zona geográfica. Se trata exclusivamente de materias primas de origen vegetal, productos lácteos y minerales:

- granos de cereales, sus productos y subproductos,
- granos o frutos oleaginosos, sus productos o subproductos (en lo que atañe a los aceites vegetales, solo se autorizan los aceites crudos y refinados),
- granos de leguminosas, sus productos o subproductos,
- tubérculos y raíces, sus productos y subproductos: remolacha, patata,
- otros granos y frutos, sus productos y subproductos: uva,
- forrajes, incluidos los forrajes bastos: alfalfa y sus derivados,
- otras plantas, sus productos y subproductos: melaza de caña de azúcar, azúcar, algas marinas,
- productos lácteos: leche, suero, lactosuero,
- minerales: fosfato dicálcico, carbonato de calcio, bicarbonato de sodio, sal, magnesio.

El porcentaje de materias grasas totales del pienso se limita al 6 %.

Durante todo el período inicial, los aditivos autorizados son los previstos por la normativa en vigor con las restricciones siguientes:

- aditivos tecnológicos de los grupos funcionales emulsionantes, estabilizantes, espesantes y gelificantes: prohibidos.

Durante el período de crecimiento, que dura como mínimo 15 semanas, además de los recursos del libre pastadero herbáceo, la alimentación «de crecimiento» de los pavos está constituida por cereales que pueden haber sido cocidos, triturados o molidos, con exclusión de cualquier otra transformación, y de productos lácteos. El maíz debe representar al menos el 50 % en volumen de la ración completa. Los productos lácteos se componen de leche y de sus productos derivados. Pueden distribuirse en forma líquida o en polvo y mezclarse con los cereales. En el caso de distribución exclusiva de pienso en seco, los productos lácteos en forma de polvo deben representar al menos el 5 % en volumen de la ración completa. Durante dicho período, los cereales proceden exclusivamente de la zona geográfica de la denominación de origen, mientras que los productos lácteos pueden proceder de fuera de la zona geográfica.

El período de «crecimiento» va seguido de la fase de «engorde final», de una duración mínima de tres semanas, realizada en un edificio cubierto y cerrado, tranquilo y aireado. Durante este período, el pienso distribuido a los pavos está constituido por el pienso de «crecimiento» definido anteriormente al que pueden añadirse arroz o patatas de cualquier origen geográfico.

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

Los pavos son criados, sacrificados y preparados (acabado del desplume y limpieza de los pescuezos) en la zona geográfica.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

Ningún pavo puede comercializarse con la denominación de origen protegida «Dinde de Bresse» si no lleva, simultáneamente, el anillo del criador, el sello con el distintivo redondo y la etiqueta establecida por la agrupación.

Además del etiquetado de los bultos, todos los documentos de acompañamiento y las facturas deben indicar el nombre de la denominación de origen protegida «Dinde de Bresse» y la mención «*appellation d'origine protégée*» o «AOP».

**Modelos de las marcas de identificación**

El anillo, no transferible, se presenta en forma de aro metálico con el número de identificación del criador y la palabra «Bresse».

El precinto, no transferible, se presenta en forma de grapa metálica con la palabra «Bresse», y está equipado con un distintivo redondo que incluye:

- la denominación «Dinde de Bresse»,
- la mención «AOP».

La etiqueta incluye:

- la denominación «Dinde de Bresse» en caracteres de dimensiones al menos iguales a las de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta,
- el símbolo DOP de la Unión Europea,
- la mención «*appellation d'origine protégée*» o «AOP».

**Condiciones para la fijación de las marcas**

Las diferentes marcas de identificación previstas anteriormente serán expedidas por la agrupación a cualquier operador que respete el pliego de condiciones.

Antes de la expedición de los pavos, el criador fija el anillo en la pata izquierda.

El sello con el distintivo redondo se coloca en la parte delantera del esternón, en el momento de la clasificación de los pavos como denominación de origen protegida, antes de la expedición.

El anillo y el sello solo puedan utilizarse una vez y su fijación se realiza con sumo cuidado para garantizar su inviolabilidad.

La etiqueta se coloca en el esternón en el momento de la clasificación definitiva de los pavos como denominación de origen protegida.

Los operadores devuelven a la agrupación los anillos, los sellos con el distintivo redondo y las etiquetas que no hayan utilizado.

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

La zona de producción abarca una zona geográfica circunscrita a Bresse, constituida por una llanura ondulada que ocupa la parte oriental de la cuenca media del Saona, que incluye una parte de los departamentos de Ain, Jura y Saône et Loire.

Los pavos con denominación de origen protegida deben ser criados, sacrificados y preparados en la zona geográfica que se extiende por el territorio de los siguientes municipios o partes de municipios:

Departamento de Ain (01): Todos los municipios de los cantones de Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes y Viriat.

Los municipios y partes de los municipios siguientes: l'Abergement-Clémenciat (parte norte Châtillon), Beaupont, Bénay, Biziat, Certines, Ceyzériat (parte oeste D52), Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (noroeste), Chaveyriat, Coligny (parte oeste N83/D52), Condeissiat, Courmangoux (parte oeste D52), Dompierre-sur-Chalaronne (parte norte Chalaronne), Dompierre-sur-Veyle (en parte), Domsure, Druillat (en parte), Garnerans, Illiat, Jasseron (parte oeste D52), Marboz, Meillonas (parte oeste D52), Mézériat, Neuville-les-Dames, Pirajoux, Pressiat (parte oeste D52), Saint-Didier-sur-Chalaronne (parte norte Chalaronne), Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Etienne-sur-Chalaronne (parte norte Chalaronne), Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Martin-du-Mont (parte oeste D52), Salavre (parte oeste N83), Sulignat, Thoissey, Tossiat (parte oeste D52), La Tranclière, Treffort-Cuisiat (parte oeste D52), Verjon (parte oeste N83), Villemotier y Vonnas.

Departamento de Jura (39): Los municipios y partes de los municipios siguientes: Annoire (sur del Doubs), Asnans-Beauvoisin (oeste D468), Augea (oeste N83), Balanod (oeste N83), Beaufort (oeste N83), Bletterans, Bois-de-Gand (oeste), Bonnaud, Cezancey (oeste N83), Chainée-des-Coups (Suroeste), Chapelle-Voland, La Chassagne (Sur D468), Chaumergy (en parte), Chaussin (sur D468), La Chaux-en-Bresse (oeste D95), Chazelles, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance (oeste N83), Cuisia (oeste N83), Desnes (oeste), Digna (oeste N83), Les Essards-Taignevaux (oeste D468), Fontainebrux, Foulenay (en parte), Francheville (oeste D95 + sur D468), Frébuans, Froideville (en parte), Gevingey (oeste N83), Les Hays, Larnaud, Longwy-sur-le-Doubs (en parte), Malleray, Maynal (oeste N83), Messia-sur-Sorne (norte N83), Montmorot (sur N78 + oeste N83), Nanc-lès-Saint-Amour (oeste N83), Nance, Neublans-Abergement, Orbagnia (oeste N83), Petit-Noir (oeste de Doubs), Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (en parte), Rye (oeste D468), Sainte-Agnès (oeste N83), Saint-Amour (oeste N83), Saint-Jean-d'Étreux (oeste N83), Trenal, Vercia (oeste N83), Villevieux, Vincelles (oeste N83) y Vincent (oeste D95).

Departamento de Saône-et-Loire (71): Todos los municipios de los cantones de Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain y Saint-Martin-en-Bresse.

Los municipios y partes de los municipios siguientes: Authumes, Beauvernois, Bellevesvre, Chalon-sur-Saône (orilla izquierda), Champagnat (oeste N83), La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (en parte), Châtenoy-en-Bresse, La Chaux, Ciel, Condal, Cuiseaux (en parte), Dampierre-en-Bresse, Dommartin-les-Cuiseaux, Epervans, Flacey-en-Bresse, Fretterans (en parte), Frontenard, Frontenard, Joudes (oeste N83), Lacrost, Lans, Lays-sur-le-Doubs (en parte), Longepierre (sur), Le Miroir, Montjay, Moutier-en-Bresse, Navilly (sur del Doubs), Oslon, Pierre-de-Bresse, Pontoux, Préty, La Racineuse, Ratenelle, Romenay, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Marcel, Sermesse, Torpes, Tournus (en parte), Toutenant, La Truchère, Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs y Verjux.

En el caso de los municipios donde solo una parte del territorio esté incluida en la zona geográfica, el límite de esta figura en documentos gráficos depositados en los ayuntamientos de los municipios correspondientes.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

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

La zona de producción de la denominación de origen protegida «Dinde de Bresse» se basa en la definida por los expertos en la evaluación de 1936 para el reconocimiento de la denominación de origen «Volaille de Bresse». Delimita un territorio perfectamente homogéneo constituido por una llanura boscosa ondulada, surgida de los aportes geológicos periglaciares pliocuaternarios que explican el origen de los suelos muy calizos e impermeables. La capa arable está principalmente formada por tierra arcillosa-silicea con elementos muy finos desprovistos a menudo de piedras y de cal. El clima, con una fuerte influencia oceánica, es regularmente lluvioso a lo largo del año. La humedad se impone durante la mayor parte del año. Las precipitaciones y la niebla son frecuentes en invierno.

Esta coyuntura geo-morfo-climática es eminentemente favorable a los cultivos herbáceos y cerealistas con gran necesidad de agua como el maíz, introducido en Bresse a principios del siglo XVII (es decir,

apenas un siglo después de su llegada a las costas andaluzas). Este ha desempeñado un papel central en el sistema agrícola de la región, ya que pasó a constituir la base para la alimentación humana, pero también para la alimentación animal de la explotación y principalmente para las aves de corral. Garantizaba una alimentación rica en energía que permitió la producción de aves de corral gordas, origen de la reputación del «Dinde de Bresse». El pavo hizo su aparición en Bresse a finales del siglo XVI.

Las explotaciones, de tamaño modesto, están muy dispersas, con campos entrecortados por una multitud de setos y otros cercados. En este contexto, a lo largo de los siglos se desarrolló un policultivo tradicional basado en los cultivos herbáceos y cerealistas y en la ganadería avícola y vacuna (lechera y, después, de cría). A comienzos del siglo XX, la cría aumentó en explotaciones que tenían todas una pavada con plumas y patas negras. En la actualidad, el aislamiento y la dispersión de las granjas de Bresse, la presencia de praderas y de setos ofrecen la posibilidad de criar un gran número de pavos en libertad y conservar unas pautas de cría tradicional.

En estas explotaciones de carácter familiar, los criadores dedican gran parte de su actividad a la autosuficiencia de la explotación. En la mayoría de las explotaciones, los criadores producen sus propios cereales (trigo, cebada, avena, maíz, etc.) que utilizan para alimentar a los pavos, en particular en las fases de crecimiento y de engorde final. Mantienen los pastaderos velando por la evacuación del agua (excavación de zanjas y roderas), tallando los setos y las matas y consolidando los cierres sobre grandes perímetros perpetuando de este modo las prácticas de la cría en libertad.

La cría de «Dinde de Bresse» tiene en cuenta las particularidades de este volátil de gran tamaño que vuela un poco y sigue siendo sensible a las enfermedades. Ello exige, por lo tanto, una vigilancia importante de la pavada en todas las etapas de la vida del animal, desde el nacimiento de los pavitos hasta el momento del sacrificio (acciones en materia de higiene para prevenir las enfermedades, supervisión de las condiciones climáticas, equilibrio de la alimentación en función del crecimiento del animal y de lo que va a encontrar en el pastadero, concentración de la pavada, medidas de protección contra los predadores, etc.).

## 5.2. *Carácter específico del producto*

El «Dinde de Bresse» crece al ritmo de las estaciones junto a la naturaleza circundante, alcanzando su madurez fisiológica durante las fiestas de fin de año. Se distingue de los pavos de despiece por su morfología reducida.

Se caracteriza por una carne fresca no congelada con una calidad de piel y de carne específica: piel fina y blanca, carne blanca, filetes desarrollados y buena cobertura grasa; así como las particularidades organolépticas después de la cocción: muy jugosa, carne blanda y muy sabrosa.

## 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)*

El policultivo de Bresse, consecuencia directa de la fisonomía de su entorno natural, es el factor determinante que condiciona la cría de pavos en Bresse. Los setos, matorrales y bosques cercanos a la explotación protegen a los animales del viento y constituyen una reserva de biodiversidad para alimentarlos. La humedad del suelo es propicia para el desarrollo de moluscos, gusanos y otras larvas que alimentan a los pavos en los pastaderos aportándoles las proteínas útiles para su crecimiento lento y para la formación de filetes desarrollados. El suelo, descalcificado, favorece la reducción del esqueleto del animal y sus huesos finos.

Las prácticas de cría se basan en una selección de animales con características específicas (piel y carne blancas) y en una dieta ancestral basada en una alimentación autónoma de los pavos en los pastaderos de hierba (lombrices de tierra, hierba...). Esta alimentación se complementa con cereales procedentes de la zona de denominación y con productos lácteos (leche diluida, lactosuero, leche en polvo, suero, etc.). Estas condiciones de alimentación, en particular el acceso a la hierba y el ejercicio muscular posible gracias al espacio del que disponen los animales, van a influir en las propiedades contráctiles musculares y en el contenido del músculo en determinadas proteínas y enzimas. Este metabolismo energético del músculo está muy implicado en la textura de la carne del «Dinde de Bresse». Además, la calidad nutricional del maíz, que ocupa una parte importante de la dieta, permiten una producción de aves de corral «gordas».

Durante la fase de engorde final, los pavos se estabulan de forma que el engorde dura tres semanas mínimo al abrigo de la luz. Durante este período, los criadores prestan atención especial a la preparación de la alimentación, en particular, utilizando alternativamente granos crudos y granos cocidos de cereales, arroz o patatas que, incorporados a los productos lácteos, ofrecen un cebo apetitoso a los pavos.

Tras varias semanas con este régimen especial y una edad de sacrificio tardía, los criadores obtienen pavos en plena madurez fisiológica, que además de la grasa intramuscular, poseen una espesa capa de grasa de cobertura. Por otra parte, la disminución de la actividad muscular de los pavos durante dicho período previo al sacrificio desempeña un papel importante en la capacidad de retención de agua de los músculos. La distribución de la grasa infiltrada en el músculo y la facultad del músculo para retener el agua condicionan la jugosidad y la blandura de la carne y revelan estas particularidades cualitativas después de la cocción. Además, el contenido en compuestos precursores del aroma es decir, los componentes hidrosolubles y los lípidos, garantiza durante la cocción, mediante reacciones químicas, la obtención de una carne con un buen sabor.

En el momento del sacrificio, con objeto de no dañar la piel y conservar un adorno de plumas en la base del cuello, el operador presta una atención muy delicada a las operaciones de sacrificio y desplume (sangrado completo para obtener animales muy blancos, desplume cuidadoso para evitar excoりaciones). Por último, se presta una atención especial a la preparación de los pavos cuyo collar de plumas se conservará en el cuello. Determinadas piezas se preparan a la «moda de Bresse» (patas y alas pegadas al cuerpo) en una tela cosida para repartir homogéneamente la grasa del animal. Se trata de productos de lujo que se venderán tras la celebración de los cuatro concursos de aves de corral, las «glorieuses», organizados cada año en el mes de diciembre desde 1862. Estos concursos demuestran hasta qué punto los criadores están orgullosos de su producto y reflejan el profundo compromiso en favor de esta actividad de prestigio.

El «Dinde de Bresse», muy enraizado en la gastronomía local, es cocinado y fomentado por los más afamados cocineros franceses que aprecian sus cualidades gustativas.

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

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCDindeDeBresse.pdf>

---

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

**Publicación de una solicitud 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 157/05)

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

DOCUMENTO ÚNICO

**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>**

«SLOVENSKI MED»

N° CE: SL-PGI-0005-0801-10.03.2010

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Denominación**

«Slovenski med»

**2. Estado Miembro o Tercer País**

Eslovenia

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

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos salvo la mantequilla, etc.)

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

«Slovenski med» es un producto de la República de Eslovenia. Las mieles que figuran a continuación pueden comercializarse con la denominación «Slovenski med»:

- miel de acacia,
- miel de tilo,
- miel de castaño,
- miel de abeto,
- miel de píceas,
- miel de flores o miel de néctar,
- miel de bosque o miel de mielada.

Propiedades organolépticas de la «Slovenski med»:

La miel de acacia se produce principalmente a partir del néctar recogido de la robinia (*Robinia pseudacacia*). Su color varía entre el prácticamente incoloro y el amarillo paja. Tiene un perfume muy ligero y neutro, y huele a flores de acacia. Posee un sabor entre semidulce y muy dulce, entre bastante y muy persistente. Su aroma es de duración corta a media. Varía entre el aroma de panal de cría, cera fresca, flores de acacia, frutales en flor, frutas (manzana, peras) y, eventualmente, caramelos de nata y vainilla, mantequilla fresca y paja fresca. Cristaliza raramente.

La miel de tilo se produce a partir del néctar o de la mielada recogidos del tilo de hoja grande o del tilo de hoja pequeña (*Tilia platyphyllos*, *Tilia cordata*). Su color oscila entre el amarillo pálido y el ámbar claro, con reflejos verdes. Tiene un olor a flor de tilo con perfume de mentol fresco de intensidad media a fuerte. Posee un sabor a mentol moderado a fuerte. Su aroma es muy especial y fresco. Recuerda al mentol, las nueces frescas, la hierba, las flores de tilo hervidas, con un perfume delicado de flores, de persistencia media a prolongada.

<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.

La miel de castaño se produce esencialmente a partir del néctar o de la miel de mielada recogidos del castaño (*Castanea sativa*). Presenta un color castaño oscuro o ámbar, con reflejos rojizos. Su perfume y su sabor son muy intensos. La miel de castaño se caracteriza por un sabor que va de medianamente pronunciado a muy pronunciado. Su aroma es muy especial, ácido o amargo como el del azúcar caramelizado, el jarabe de azúcar, el humo, las hierbas y la absenta, y su sabor es sumamente persistente con un regusto amargo. Cristaliza raramente.

La miel de abeto se produce principalmente a partir de miel de mielada recogida del abeto (*Abies alba*). Presenta un color marrón grisáceo oscuro, con reflejos verdes. Su perfume es de intensidad media a fuerte. Tiene un olor a leche en polvo y a resina. Su sabor es bastante persistente, así como su aroma, que es muy particular. Recuerda a la leche en polvo, el caramelo, el azúcar caramelizado, la resina, la conífera fresca, el jarabe de brotes de píceas, el humo, el té negro con leche y los caramelos de hierbas. En general, cristaliza lentamente.

La miel de píceas se produce principalmente a partir de miel de mielada recogida de la píceas (*Picea abies*). Su color va del castaño anaranjado al castaño rojizo, con una superficie brillante. En general es transparente. Se caracteriza por su gran elasticidad, y se pega a la lengua y el paladar. Su perfume es bastante persistente, y su sabor de duración corta a media. Su aroma es bastante persistente. Recuerda al jarabe de brotes de píceas, la resina, los caramelos de hierbas, la tisana, el café torrefacto, los frutos secos y los caramelos de café.

La miel de flores o miel de néctar se produce esencialmente a partir del néctar de diversas plantas y, por tanto, es muy variada. Su color va del amarillo paja al castaño. Tiene un perfume y un sabor de persistencia media a fuerte. Deja un regusto potente y dulce. Presenta un aroma de fruta fresca y de flores, con una persistencia media-alta. Recuerda a las flores, la fruta fresca, la compota, la fruta cocida, los caramelos blandos y de leche, el azúcar moreno, el caramelo y la melaza. Cristaliza rápidamente.

La miel de bosque o de mielada se produce principalmente a partir de mielada recogida de varias plantas. Su color varía entre el castaño claro y el castaño oscuro, con tonos rojizos o verdes. Su perfume tiene una persistencia corta-media, y su sabor es de duración media-larga. Su aroma tiene también una persistencia media-larga, y recuerda a la resina, las nueces, las avellanas, la hierba, la absenta, el caramelo, la melaza, los caramelos de hierbas, los frutos secos y las peras secas.

Las propiedades fisicoquímicas de la «Slovenski med» son las siguientes:

Tipo de miel/ Parámetro	Acacia	Tilo	Castaño	Abeto	Píceas	Flores	Bosque
Contenido de agua	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %	< 18,6 %
Contenido de HMF	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg	< 15 mg/kg
Conductividad eléctrica	≤ 0,3 mS/cm	0,5-1,3 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	> 0,8 mS/cm	≥ 0,9 mS/cm	≤ 0,8 mS/cm	≥ 0,8 mS/cm
Valor pH	3,5-4,6	4,1-6,1	4,7-6,2	4,7-5,8	4,3-5,6	3,8-5,3	4,3-5,6
Contenido de sacarosa	< 10 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g	< 5 g/100 g

Contenido de polen de la «Slovenski med»:

Tipo de miel/ Polen	Acacia	Tilo	Castaño	Abeto	Píceas	Flores	Bosque
Porcentaje de la variedad específica de polen	> 7 % de polen de robinia — <i>Robinia pseudoacacia</i> (pseudoacacia)	> 1 % de polen de tilo ( <i>Tilia</i> sp.)	> 86 % de polen de castaño ( <i>Castanea sativa</i> )	—	—	Presencia frecuente de polen de árboles frutales, de <i>Castanea sativa</i> , <i>Acer</i> sp., <i>Trifolium repens</i> , y de plantas de la familia de las asteráceas	—

### 3.3. *Materia primas (solo para los productos transformados)*

—

### 3.4. *Alimentos para animales (solo para los productos de origen animal)*

Las abejas no deben recibir ningún alimento justo antes de la libación o durante esta. En invierno, las abejas reciben únicamente azúcar o miel.

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

Todas las fases de producción de la «Slovenski med» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida. La producción de «Slovenski med» incluye la producción de miel en colmenas fijas o móviles que se desplazan en la zona geográfica, y su extracción se realiza mediante centrifugación. La apicultura respeta los principios de buenas prácticas apícolas (las orientaciones en materia de higiene en el sector apícola se basan en los principios del sistema HACCP). Se prohíbe el uso de repelentes químicos para calmar a las abejas, debido al riesgo de transferencia de residuos químicos a la miel. Se prohíbe la extracción a partir de panales con larvas. Se procede a la extracción de miel cuyo contenido en agua es inferior al 18,6 %. La miel extraída se filtra y, pasados algunos días, se recoge. Los filtros utilizados no deben eliminar el polen. Se prohíbe secar la miel. La miel cristalizada puede licuarse mediante calentamiento a una temperatura máxima de 40 °C para no alterar los componentes termosensibles de la miel (enzimas, hormonas). Se prohíbe la licuefacción de la miel mediante calentamiento por microondas, ya que estas destruyen sus componentes biológicos activos.

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

La «Slovenski med» solo puede envasarse en la zona geográfica delimitada. Es el único medio de preservar la elevada calidad de la miel y de no exponerla a largas distancias que podrían modificar sus propiedades físicas, químicas y organolépticas. Inmediatamente después de envasados, los tarros y las tapas se sellan mediante una etiqueta uniforme para cerciorarse de que el tarro no podrá abrirse sin romper aquella.

### 3.7. *Reglas específicas de etiquetado*

El etiquetado de la «Slovenski med» que satisface los requisitos del pliego de condiciones debe incluir la denominación protegida y la mención «indicación geográfica protegida» e indicar el tipo de miel y el lote.

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

La zona de producción de la «Slovenski med» es el territorio de la República de Eslovenia.

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

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

Eslovenia está situada en Europa Central, en la confluencia de cuatro grandes zonas geográficas europeas, a saber, los Alpes, la Llanura Panónica, los Alpes Dináricos y el Mediterráneo. La diversidad geológica, las variaciones del relieve y el hecho de que en el país converjan cuatro regiones biogeográficas dan lugar a una gran variedad de flora y fauna y, por tanto, a una gran variedad de tipos de miel. La interacción de los climas submediterráneo, continental y alpino, y la diversidad del relieve entre las llanuras y las montañas significan que la libación de determinadas plantas se efectúa en diferentes lugares de Eslovenia en diferentes periodos del año. Esas características reflejan la diversidad de la flora de Eslovenia.

El castaño (*Castanea sativa* Mill.) crece en todas las zonas de colinas más calurosas. Los árboles de esta especie se encuentran por todo el país, tanto aislados como agrupados. Crecen habitualmente en las inmediaciones de los campos, huertos, viñas y casas. Pueden aparecer castaños hasta una altitud de 800 m. Además de su madera y sus frutos, revisten importancia como pasto para las abejas. Florecen en junio y julio, por lo general en un periodo de tres semanas. Las abejas transportan el polen del castaño a la colmena, en donde constituirá el sustento de la familia a finales del año, cuando no haya más pastos.

La abeja cárnica o carniola (*Apis mellifera carnica*) es una especie autóctona eslovena especialmente bien adaptada, a lo largo de los siglos, a las condiciones climáticas y a los pastos típicos del país. Eslovenia es el único Estado miembro de la UE en haber previsto, en la negociación del Tratado de Adhesión, que, para proteger el material genético de la abeja cárnica y dada la necesidad de preservar esta población autóctona de abejas melíferas, seguiría aplicando todas las medidas adecuadas y necesarias para garantizar la conservación de esta especie autóctona de Eslovenia.

La historia de la apicultura en Eslovenia se conoce mejor a partir del siglo XVIII. En esa época, tres figuras principales destacan en la historia de la apicultura eslovena: Anton Janša, Peter Pavel Glavar y Janez Anton Scopoli. Anton Janša (1734-1773) es conocido como el fundador de la apicultura moderna. Escribió dos obras importantes en alemán: *Abhandlung vom Schwärmen der Bienen* (Tratado sobre la enjambrazón de las abejas, 1771) y *Vollständige Lehre von der Bienenzucht* (Guía completa de la apicultura, 1775). Fue el primer profesor de apicultura designado por el poder imperial para la mayor parte del territorio austriaco. En la escuela de apicultura de Viena, introdujo asimismo la práctica consistente en desplazar a las abejas hacia los pastos a fin de obtener mayores cantidades de miel. Si bien Peter Pavel Glavar (1721-1784) fue el primero en establecer que la joven reina virgen se aparee con varios zánganos, Janez Anton Scopoli (1723-1788) fue el primero en difundir esta información en el mundo de la apicultura. En 1763, este último presentó e ilustró la abeja cárnica en *Entomologia Carniolica*, una extensa obra escrita en latín y publicada en Viena.

Posteriormente, Anton Žnideršič (1874-1947) combinó su experiencia con la de apicultores extranjeros, en especial Albertti, Gerstung et Preuss, y desarrolló la colmena AŽ (Albertti-Žnideršič), con mucho la más utilizada hoy en día en Eslovenia.

El método tradicional que consiste en desplazar a las abejas se ha conservado hasta ahora en Eslovenia. Los apicultores que desplazan a las abejas hacia los pastos obtienen habitualmente más miel y, por tanto, garantizan también una mayor variedad de mieles.

Los apicultores eslovenos llevan tiempo agrupados en asociaciones: la primera cofradía apícola de Rodine pri Žirovnici data de 1781, y, a continuación, se crearon otras asociaciones apícolas. En 1898 se creó en Liubliana la Asociación Central de Apicultores de Eslovenia, que agrupaba a las regiones de Kranjska (Carniola), Štajerska (Estiria), Koroška (Carintia) y Primorska, e inmediatamente empezó a publicar su boletín, titulado *Slovenski čebelar* (El apicultor esloveno). Ese boletín sigue publicándose en la actualidad.

El papel desempeñado por las asociaciones ha consistido siempre en formar a los apicultores e introducir las buenas prácticas apícolas; los apicultores, por su parte, están obligados a respetar las etapas de producción específicas a fin de garantizar las características de la «Slovenski med». Los apicultores eslovenos poseen, por tanto, los conocimientos y las prácticas específicas necesarias para que la «Slovenski med» alcance un nivel de calidad elevado.

## 5.2. Carácter específico del producto

El carácter singular de la «Slovenski med» se debe al espectro polínico que refleja las características de la flora de su zona de producción e incluye el polen de castaño (*Castanea sativa*), presente en la mayoría de las muestras de la «Slovenski med». Esas propiedades permiten distinguir la «Slovenski med» de otras mieles que se producen fuera de Eslovenia.

Más de la mitad de las muestras de «Slovenski med» contiene también polen de trébol blanco (*Trifolium repens*), arce (*Acer* sp.), llantén (*Plantago* sp.), fresno (*Fraxinus ornus*), sauce (*Salix* sp.), tilo (*Tilia* sp.), gramíneas (*Poaceae*), ulmaria (*Filipendula* sp.) y plantas de la familia de las Asteráceas y Apiáceas.

La «Slovenski med» se caracteriza también por su bajo contenido de agua y sus bajos niveles de HMF. El carácter específico de la «Slovenski med» se debe a un contenido de agua inferior al 18,6 % y un contenido de HMF inferior a 15 mg/kg. Esos dos parámetros de calidad demuestran que la «Slovenski med» es diferente de las demás mieles producidas en la República de Eslovenia.

Eslovenia es la región de origen de la abeja cárnica, y una de las principales características de la «Slovenski med» es, por tanto, que procede de una zona en la que la apicultura se basa exclusivamente en la utilización de esta abeja.

## 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)

Eslovenia es un país que posee una rica tradición apícola y de producción de miel de gran calidad, como lo demuestra el punto 5.1. El éxito de la apicultura eslovena radica en un buen conocimiento de las abejas y en técnicas apícolas ingeniosas, así como en la variedad de los pastos del país, gracias a una flora diversa. Los conocimientos adquiridos por una larga experiencia en el ámbito de la apicultura y la producción de miel se transmiten de generación en generación.

Dado que el castaño (*Castanea sativa*) está muy extendido en Eslovenia, su polen está presente en la mayoría de las muestras de «Slovenski med». Para sacar partido de la variedad de pastos de Eslovenia, los apicultores desplazan a las abejas por el país, lo que aumenta las posibilidades de encontrar polen de castaño en la miel.

Durante miles de años, la abeja cárnica (*Apis mellifera carnica*), denominada así por August Pollmann en 1879, se ha adaptado especialmente bien a las condiciones climáticas y a los pastos típicos de Eslovenia. Se trata de una especie autóctona de Eslovenia. Está protegida por la ley de cría de animales (*Boletín Oficial de la República de Eslovenia* n° 18/02), que, en el artículo 68, la define como una raza autóctona y, en el artículo 70, le concede protección especial. Gracias a la excelencia de sus características y a su adaptación al clima templado, la abeja cárnica tiene un gran valor comercial. Mientras que en otros países la abeja cárnica coexiste con otras razas de abejas, Eslovenia es el único país en el que solo se autoriza esta raza para la apicultura.

Las restricciones que se aplican a la producción de la «Slovenski med» contribuyen también a sus propiedades específicas. Los conocimientos de los apicultores se ponen de manifiesto asimismo a la hora de determinar el momento oportuno de extraer la miel. En efecto, gracias a sus conocimientos prácticos y a su experiencia, transmitidos de generación en generación, los apicultores van a extraer la miel cuando su contenido de agua es inferior al 18,6 %.

La miel producida en Eslovenia ha sido siempre muy apreciada por los consumidores, que tienen la garantía de que se trata de un producto de calidad de origen conocido. Esta es precisamente la razón por la que, en 1999, los apicultores eslovenos empezaron a controlar la producción de miel, lo que requiere muchos conocimientos por su parte: ellos son un eslabón esencial de la cadena de producción de una miel de alta calidad, ya que si su labor no se efectúa correctamente, esta calidad podría resultar perjudicada.

La gran visibilidad y la reputación de la «Slovenski med» se deben a su presencia en diversos congresos internacionales y nacionales, exposiciones y ferias, jornadas consagradas a la miel, mercados para niños y emisiones de radio y televisión y finalmente, y sobre todo, gracias a diversos artículos de prensa, en particular con ocasión del congreso *Ruralia Gorizia*, organizado por Eslovenia, Italia y Austria (Italia, 2002), de *Apimondia*, el mayor acontecimiento internacional sobre apicultura (Liubliana, 2003), del congreso internacional sobre la miel de mielada de Chania (Creta, 2009) y del foro *Apimedica & Apiquality* (Eslovenia, 2010).

La gran calidad de la «Slovenski med», conocida a nivel mundial, se ha visto recompensada con diversas distinciones y medallas en concursos nacionales e internacionales, entre las que destacan dos medallas y numerosos premios en el foro internacional *Apimedica & Apiquality*. Entre los premios recientes, obtuvo una medalla de oro por la miel de acacia y la miel de bosque en el concurso internacional de miel biológica, *BiolMiel 2011*, organizado en Italia, mientras que la miel de castaño se clasificó en cuarto lugar *ex aequo* entre 170 muestras de miel.

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

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/SLOVENSKI\\_MED.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/SLOVENSKI_MED.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Véase la nota a pie de página 2.



## 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>**

