

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 302



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

60.º año

13 de septiembre de 2017

Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

2017/C 302/01	Tipo de cambio del euro	1
2017/C 302/02	Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 28 Estados miembros aplicables a partir del 1 de octubre de 2017 [Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]	2

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2017/C 302/03	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	3
---------------	--	---

ES

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

12 de septiembre de 2017

(2017/C 302/01)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1933	CAD	dólar canadiense	1,4477
JPY	yen japonés	130,93	HKD	dólar de Hong Kong	9,3235
DKK	corona danesa	7,4400	NZD	dólar neozelandés	1,6343
GBP	libra esterlina	0,89878	SGD	dólar de Singapur	1,6074
SEK	corona sueca	9,5355	KRW	won de Corea del Sur	1 346,05
CHF	franco suizo	1,1444	ZAR	rand sudafricano	15,4800
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,8024
NOK	corona noruega	9,3593	HRK	kuna croata	7,4513
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 751,56
CZK	corona checa	26,105	MYR	ringit malayo	5,0120
HUF	forinto húngaro	307,11	PHP	peso filipino	60,765
PLN	esloti polaco	4,2549	RUB	rublo ruso	68,3844
RON	leu rumano	4,6018	THB	bat tailandés	39,522
TRY	lira turca	4,0948	BRL	real brasileño	3,7117
AUD	dólar australiano	1,4847	MXN	peso mexicano	21,1297
			INR	rupia india	76,4385

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

Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 28 Estados miembros aplicables a partir del 1 de octubre de 2017

[Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]

(2017/C 302/02)

Tipos de base calculados de conformidad con la Comunicación de la Comisión relativa a la revisión del método de fijación de los tipos de referencia y de actualización (DO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Según el uso del tipo de referencia, a este tipo de base habrá que añadir además los márgenes correspondientes tal como se definen en dicha Comunicación. En el caso del tipo de actualización, esto significa que se debe añadir un margen de 100 puntos básicos. El Reglamento (CE) no 271/2008 de la Comisión, de 30 de enero de 2008, que modifica el Reglamento (CE) no 794/2004, prevé que, salvo disposición contraria en una decisión específica, el tipo de recuperación se calculará también añadiendo 100 puntos básicos al tipo de base.

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior se publicó en el DO C 278 de 22.8.2017, p. 12.

Desde	Hasta	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.10.2017	...	-0,15	-0,15	0,76	-0,15	0,45	-0,15	0,09	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,59	0,30	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	1,83	-0,15	1,10	-0,36	-0,15	-0,15	0,65
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,65
1.8.2017	31.8.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,78
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,37	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.5.2017	31.5.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,44	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	0,83	0,44	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.3.2017	31.3.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,05	0,53	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.1.2017	28.2.2017	-0,07	-0,07	0,76	-0,07	0,45	-0,07	0,16	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,05	0,75	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,83	-0,07	1,10	-0,36	-0,07	-0,07	0,78

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2017/C 302/03)

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

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9****«BAYERISCHES RINDFLEISCH»/«RINDFLEISCH AUS BAYERN»****N.º CE: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****IGP (X) DOP ()****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☐ Prueba del origen
- ☐ Método de obtención
- ☐ Vínculo
- ☐ Etiquetado
- ☐ Requisitos nacionales
- ☐ Otros [especifíquense]

2. Tipo de modificación

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

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

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

3. Modificaciones

Modificaciones solicitadas:

b) Descripción del producto

En el apartado 3.2, se modifican los puntos siguientes:

1. En la frase

«Asimismo, la “Bayerisches Rindfleisch” debe cumplir los criterios de las clases de conformación E, U y R del modelo comunitario de clasificación de canales y corresponder a los estados de engorde 2, 3 y 4.»

«y R» se sustituye por «, R y O».

2. En el párrafo

«Terñera: un animal destetado con una edad mínima de cinco meses y una edad máxima de ocho meses en el momento del sacrificio, con un peso mínimo de 120 kg y un peso máximo de 220 kg.», la expresión «con una edad mínima de cinco meses» debe sustituirse por «con una edad mínima de seis meses».

3. En el párrafo que comienza por «Bovino adulto:», el elemento de frase

«El peso máximo de canal para los toros es de 430 kg [...]»

«430» se sustituye por «480».

4. La última frase

«En el caso de las hembras, la edad máxima en el momento del sacrificio es de siete años y el peso máximo de canal es de 450 kg.» queda modificada como sigue:

«En el caso de las hembras, la edad máxima en el momento del sacrificio es de once años y el peso máximo de canal es de 500 kg.».

Justificación:

En lo que atañe al punto 1:

La clase O debe añadirse para todas las categorías, ya que la carne de dicha clase ha sido comercializada antes del registro de la IGP como «Bayerisches Rindfleisch». Este aspecto no tiene ninguna repercusión negativa en la calidad de la carne.

En el momento de la compra de carne de vacuno, los consumidores se basan en criterios totalmente diferentes a las clases de carne. Los criterios de compra determinantes se refieren más bien a la parte de la canal, el origen de la carne y el método de producción

En lo que atañe al punto 2:

Los terneros deben recibir forrajes bastos. Esto puede verificarse, por una parte, en el color de la carne y, por otra, en la madurez del aparato digestivo. El mero hecho de aumentar la edad mínima de sacrificio un mes implica al mismo tiempo una carne con una coloración más marcada y una formación más avanzada del aparato digestivo, lo que facilita considerablemente el control.

Este aspecto no tiene ninguna repercusión negativa en la calidad de la carne ni en la apreciación del consumidor.

En lo que atañe al punto 3:

En la solicitud inicial, el peso máximo en canal de los toros de 430 kg se fijó en un nivel insuficiente. El aumento del peso autorizado a 480 kg no tendrá ninguna repercusión negativa en la calidad de la carne ni en la apreciación del consumidor.

En lo que atañe al punto 4:

Las razas autorizadas para la «Bayerisches Rindfleisch» son muy resistentes. Hay un gran número de vacas lecheras que presentan de 10 a 20 lactaciones. Estos animales han sido siempre comercializados como «Bayerisches Rindfleisch». El límite de edad de 7 años para el sacrificio de las vacas conduciría a una sustitución temprana de los animales, lo que es contrario al principio de sostenibilidad. El aumento del límite de edad de siete a once años no tiene ninguna repercusión negativa pero, en cambio, influye positivamente en la calidad de la carne, que además está garantizada por los otros parámetros (exclusión de la carne DFD; valor de pH inferior o igual a 6,0). Las investigaciones del grupo de trabajo ALPE-ADRIA, dirigidas por J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto y Ch. Augustini («Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität», Relación entre la edad de sacrificio y las características de la calidad de la carne) han demostrado que la ternera de la carne de las vacas de la raza manchada disminuye desde la edad de sacrificio de 3,2 años hasta la edad de sacrificio de 6,6 años. En caso de sacrificio con aproximadamente 7,9 años, la fuerza de cizallamiento y la ternera son casi idénticas. En el tramo de edad que va hasta los 10,4 años, la fuerza de cizallamiento y la ternera de la carne de vacuno mejoran en el caso de las vacas de la raza manchada. Por consiguiente, aumentar la edad de sacrificio hasta los once años no puede ocasionar un deterioro de la calidad de la carne.

El aumento del peso máximo en canal en las vacas a 500 kg es necesario, al igual que el aumento del peso en canal en los toros, debido a su esqueleto y al desarrollo de su peso, en particular en lo que se refiere a la raza manchada para la producción de «Bayerisches Rindfleisch». Las vacas de la raza manchada alcanzan un peso vivo de 800 kg y un rendimiento en el momento del sacrificio de hasta el 60 %.

En el apartado 5.3, se modifica el texto siguiente:

La frase

«Sin embargo, la apreciación de la “Bayerisches Rindfleisch” por parte de los consumidores se debe a su carácter específico con relación a la calidad, el prestigio y el sabor de la carne procedente de las razas típicas de Baviera descritas, así como con relación a la calidad de la carne de los animales sacrificados siguiendo los criterios de edad y peso también descritos.»

se sustituye por:

«Sin embargo, la apreciación de la “Bayerisches Rindfleisch” por parte de los consumidores se debe a su carácter específico con relación a la calidad, al prestigio y al sabor de la carne procedente de las razas típicas de Baviera descritas, a las buenas condiciones naturales de producción de carne de vacuno y los criterios descritos anteriormente en lo que atañe a la calidad de la carne de los animales de abasto que responden a los criterios indicados anteriormente.».

Justificación:

Los principales criterios de calidad del producto figuran en el apartado 5.2. Carácter específico del producto. En términos de calidad, reputación y sabor, la «Bayerisches Rindfleisch» se caracteriza por las razas, las buenas condiciones naturales de producción de carne de vacuno y los criterios descritos anteriormente en lo que atañe a los animales de abasto. Cabe señalar que la raza manchada siempre ha sido una raza pesada y de gran tamaño cuyas características genéticas conviene aprovechar.

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽³⁾

«BAYERISCHES RINDFLEISCH»/«RINDFLEISCH AUS BAYERN»

N.º CE: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014

IGP (X) DOP ()

1. Nombre

«Bayerisches Rindfleisch»/«Rindfleisch aus Bayern»

2. Estado miembro o tercer país

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

⁽³⁾ Véase la nota 2 a pie de página.

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La «Bayerisches Rindfleisch» consiste en canales o carne troceada de vacunos (de todas las categorías) nacidos, criados y engordados en Baviera y que hayan permanecido allí hasta su sacrificio. La canal de «Bayerisches Rindfleisch» no debe presentar signos de carne DFD y su pH no debe ser superior a 6,0. Se entiende por carne DFD la que tiene un aspecto oscuro (Dark), firme (Firm) y seco (Dry). Esta carne se considera defectuosa. Asimismo, la «Bayerisches Rindfleisch» debe cumplir los criterios de las clases de conformación E, U, R y O del modelo comunitario de clasificación de canales y corresponder a los estados de engorde 2, 3 y 4.

Debido a las condiciones del entorno natural y del clima, existe una marcada diferencia entre Baviera y el resto de Alemania en cuanto a la composición de las razas de bovinos. Este contraste es especialmente marcado con los Estados federados del norte de Alemania, donde predomina la raza lechera frisona, mientras que en Baviera se ha extendido especialmente la raza mixta manchada, con un 80 %, seguida de las razas parda alpina y amarilla alemana. Este Estado también cuenta con las razas bovinas de Murnau-Werdenfels y Pinzgau, adaptadas a las condiciones locales. No obstante, la «Bayerisches Rindfleisch» únicamente puede proceder de las razas bávaras tradicionales: manchada, parda alpina, amarilla alemana, Pinzgau y Murnau-Werdenfels.

En función de la especie de ganado para matadero, la carne de vacuno clasificada como «Bayerisches Rindfleisch» debe cumplir además los requisitos siguientes con respecto a la edad y al peso de canal.

Ternera: un animal destetado con una edad mínima de seis meses y una edad máxima de ocho meses en el momento del sacrificio, con un peso mínimo de 120 kg y un peso máximo de 220 kg.

Añojo: un animal bovino de entre ocho y doce meses con un peso mínimo de 150 kg y un peso máximo de 300 kg.

Bovino adulto: un animal vacuno adulto macho o hembra de más de doce meses y un peso mínimo de 220 kg. El peso máximo de canal para los toros es de 480 kg y su edad máxima es de 24 meses. En el caso de las hembras, la edad máxima en el momento del sacrificio es de once años y el peso máximo de canal es de 500 kg.

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

—

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

—

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

Los animales deben nacer y ser criados y engordados en Baviera, es decir, todo su ciclo de vida debe transcurrir allí.

No existen restricciones con respecto al lugar de sacrificio. Con todo, los bovinos de carne deben llegar al matadero en un plazo de tres horas tras la finalización de la carga. Ello garantiza que se mantenga la elevada calidad de la carne, la base del elevado prestigio de la «Bayerisches Rindfleisch», puesto que un transporte demasiado prolongado supone un deterioro de la calidad (por ejemplo, DFD) en el sacrificio.

En cuanto a los elementos determinantes del control de calidad en todas las fases de la comercialización de la denominación «Bayerisches Rindfleisch», es necesario señalar lo siguiente: esta denominación solo puede utilizarse para carne de animales a los cuales se pueda atribuir la procedencia de Baviera de forma ininterrumpida desde el nacimiento y durante el engorde y que cumpla los criterios del documento único en todas estas fases. La calidad superior y constante se garantiza mediante la obligación de registrar cada animal en la base de datos de procedencia e información de los animales (véase <http://www.hi-tier.de/>) o en sistemas parecidos y de disponer de un certificado de procedencia hasta el matadero.

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

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Freistaat Bayern (Estado libre de Baviera)

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Desde hace siglos, la ganadería bovina y la explotación de los pastos que esta supone determinan el paisaje de gran parte de Baviera. Esto sucede especialmente en sus montañas medias y prealpinas, donde el uso de praderas y pastos predomina sobre el cultivo herbáceo y las condiciones climáticas y topográficas propician la producción tradicional de vacunos de Baviera. La cría de bovinos en el cinturón verde prealpino siempre ha sido el pilar de la agricultura tradicional. Sin embargo, cabe señalar que, tradicionalmente, el resto de regiones de Baviera practican igualmente de forma considerable la ganadería bovina y que la carne que producen suele comercializarse también como «Bayerisches Rindfleisch».

5.2. *Carácter específico del producto*

Cría:

La cría de ganado en Baviera es conocida y reconocida en todo el mundo. Por ejemplo, el ganado criado en Baviera se exporta mundialmente. Entre las asociaciones de cría de más éxito se encuentran las de Weilheim y Miesbach. La elevada valoración de la «Bayerisches Rind» alrededor del mundo se debe a que combina un alto rendimiento de carne con un elevado rendimiento de leche.

Las razas bávaras típicas manchada, parda alpina, amarilla alemana, Murnau-Werdenfels y Pinzgau suponen más del 90 % de la cabaña bovina. Todas estas razas proceden, de forma mayoritaria o exclusiva, de Baviera.

La historia de la raza manchada, la más importante en la producción de la «Bayerisches Rindfleisch», empezó con Max Obermaier y Johann Fischbacher, de Gmund am Tegernsee, que en 1837 importaron la popular raza Simmenthal de Suiza a Miesbach, su ciudad.

Actualmente, la de Miesbach es la mayor asociación de cría de raza manchada para la venta de añejos y terneras. La zona de cría se extiende de Múnich hasta la frontera con Austria, limita al oeste con la zona de cría de Weilheim y al este con la de Traunstein. Hay cerca de 50 000 bovinos registrados en aproximadamente 1 800 explotaciones. La cría de ganado joven se realiza predominantemente en pastizales y pastos de alta montaña, aunque no es obligatorio. Las ventajas del ganado criado son: la productividad, la salud, las mejores ubres, el mejor estado físico. La raza manchada se adapta a todas las condiciones de las explotaciones. La Asociación de Cría de Miesbach ha popularizado el nombre de la ciudad en Europa y en todo el mundo.

Además de la raza manchada, también se desarrollaron a la vez las demás razas típicas de Baviera, como, por ejemplo, la raza manchada de Allgäu, la raza amarilla alemana de Franconia, la Pinzgau y la Murnau-Werdenfels. La raza manchada se encuentra principalmente en la dura zona alpina y de montañas de Allgäu, así como en los pastos y zonas de cultivo forrajero situados a sus pies.

Prestigio de la «Bayerisches Rindfleisch»

La «Bayerisches Rindfleisch» es conocida tanto en Alemania como en el extranjero, cuenta con una buena reputación y se exporta en grandes cantidades principalmente a Italia y Francia. Por ejemplo, en Francia, la «Bayerisches Rindfleisch» se comercializa como «Bouef de Bavière» para aprovechar directamente la gran apreciación de la que goza entre los consumidores franceses.

Los estudios sobre consumo realizados por la Universidad Técnica de Múnich en 1998, 2003 y 2007 demostraron claramente que la «Bayerisches Rindfleisch» goza de gran prestigio entre los consumidores. Los estudios realizados en 2003 y 2007 señalaron el elevado prestigio de la «Bayerisches Rindfleisch» y mostraron que los compradores estaban dispuestos a pagar aproximadamente 0,85 EUR y 0,65 EUR de más, respectivamente, por kilogramo de vacuno para asado. Asimismo, en el estudio realizado a nivel nacional en 2003, aproximadamente un 65 % de los encuestados (cerca de un 88 % en el sur de Alemania) opinó que la «Bayerisches Rindfleisch» era de alta o muy alta calidad. Así, el 75 % de los consumidores encuestados en el sur de Alemania estuvo de acuerdo con el hecho de que Baviera presenta condiciones naturales favorables para la producción de carne de vacuno y el 63 % opinó que la naturaleza de Baviera sigue siendo la original y no se ha deteriorado, lo cual es la causa de la calidad y el buen sabor de la «Bayerisches Rindfleisch».

Por ello, la calidad elevada asociada a la «Bayerisches Rindfleisch» se basa en la relación entre origen y calidad percibida por el consumidor. La reputación especial del producto y su vínculo con la región ha sido demostrada varias veces mediante encuestas representativas, también recientemente.

Vínculo con la gastronomía bávara:

En Baviera, antiguamente la carne de vacuno era un plato reservado sobre todo para los menús de los días de fiesta (en Semana Santa, en Pentecostés, en las fiestas patronales y en Navidad). En este sentido, el guisado de carne de vacuno siempre ha desempeñado un papel esencial en la cocina bávara. Por ejemplo, este guisado (en ocasiones, de buey) es una comida típica que goza de gran popularidad en toda Baviera. Otras especialidades típicas de Baviera son el «Tellerfleisch» (cocido), el «Münchner Kronfleisch» (falda de vacuno muniquesa) o el «Bofflamot» («Bœuf à la mode», estofado de vaca). También se utiliza carne de vacuno o ternera en uno de los productos bávaros más conocidos, la «Münchner Weißwurst» (salchicha blanca de Múnich). Su contenido mínimo de carne de ternera del 51 % le confiere el sabor típico que la ha popularizado alrededor del mundo.

Carne de gran calidad mediante el control de calidad en todas las fases de la comercialización.

Durante los últimos veinte años, el control de calidad directo que se realiza en todas las fases de la comercialización ha mantenido y reforzado su especial prestigio.

En particular, la exclusión de la carne DFD (Dark, Firm, Dry), de menor calidad, y el criterio obligatorio de medición y cumplimiento de un pH máximo de 6,0 en el marco del control de calidad han contribuido en gran medida a dar a la «Bayerisches Rindfleisch» un grado elevado de notoriedad y un gran prestigio entre los consumidores, a la vez que facilitan la decisión en la compra de carne de vacuno.

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

La mayoría de vacunos de Baviera se crían mayoritariamente en la región de los Alpes, en los Prealpes, en las colinas prealpinas y en las montañas medias de la Baviera oriental. También en otras zonas de Baviera, la tradición centenaria y la gran importancia para la agricultura bávara de la cría de vacunos y la producción de carne de vacuno han contribuido a la alta especialización de los criadores y demás ganaderos de vacunos. Sin embargo, la apreciación de la «Bayerisches Rindfleisch» por parte de los consumidores se debe a su carácter específico con relación a la calidad, al prestigio y al sabor de la carne procedente de las razas típicas de Baviera descritas, a las buenas condiciones naturales de producción de carne de vacuno así como a la calidad de la carne de los animales de abasto que responden a los criterios indicados anteriormente. Esta circunstancia y el importante papel de la carne de vacuno local en la gastronomía bávara han contribuido a convertir a la «Bayerisches Rindfleisch» en una especialidad regional conocida y especialmente apreciada más allá de las fronteras de Baviera. Este es el primer Estado alemán en cuanto a carne de vacuno y está situado en primera línea a nivel internacional en lo que respecta a las razas manchada, parda alpina y amarilla alemana. Aproximadamente 3,5 (cerca de un 27 %) de los 12,7 millones de animales de la especie bovina en Alemania se encuentran en explotaciones de Baviera.

La alta reputación de la «Bayerisches Rindfleisch» entre los consumidores se debe a los esfuerzos (calidad certificada de Baviera) realizados durante décadas por el sector agrario y alimentario de Baviera. Las diversas encuestas de consumo de 1998, 2003 y 2007, mencionadas más arriba, han probado claramente este prestigio.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 510/2006 ⁽⁴⁾]

Markenblatt, vol. 39 de 27.9.2013, parte 7a-bb

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

⁽⁴⁾ Véase la nota 2 a pie de página.

