



### Sumario

#### II *Comunicaciones*

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

###### **Comisión Europea**

2022/C 307/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10649 — PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 307/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10804 — KKR / CONTOURGLOBAL) <sup>(1)</sup> .....	2

#### III *Actos preparatorios*

##### BANCO CENTRAL EUROPEO

2022/C 307/03	Dictamen del Banco Central Europeo de 7 de junio de 2022 sobre la creación y el funcionamiento del punto de acceso único europeo (PAUE) (CON/2022/20) .....	3
---------------	---	---

#### IV *Información*

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

###### **Comisión Europea**

2022/C 307/04	Tipo de cambio del euro — 11 de agosto de 2022 .....	8
---------------	--	---

##### INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2022/C 307/05	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Modificación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares <sup>(1)</sup> .....	9
---------------	--	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2022/C 307/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10781 – KB AG / KB SFN / KBJ) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	10
2022/C 307/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10839 - APOLLO CAPITAL MANAGEMENT / SCHUR FLEXIBLES GROUP) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	12
2022/C 307/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10849 – HUK / BRI / LNN / PITSTOP) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	13

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2022/C 307/09	Comunicación – Consulta pública — Indicaciones geográficas de Georgia .....	15
2022/C 307/10	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el 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 .....	17

**Corrección de errores**

2022/C 307/11	Corrección de errores de la notificación previa de una concentración (Asunto M.10803 - ELKEM / HYDRO ENERGI INVEST / ALTOR FUND MANAGER / VIANODE) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado (DO C 302 de 8.8.2022) .....	26
---------------	--	----

<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 M.10649 — PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 307/01)

El 15 de julio de 2022, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés 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/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32022M10649. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada**  
**(Asunto M.10804 — KKR / CONTOURGLOBAL)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 307/02)

El 8 de agosto de 2022, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés 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/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32022M10804. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

## III

*(Actos preparatorios)***BANCO CENTRAL EUROPEO****DICTAMEN DEL BANCO CENTRAL EUROPEO****de 7 de junio de 2022****sobre la creación y el funcionamiento del punto de acceso único europeo (PAUE)****(CON/2022/20)**

(2022/C 307/03)

**Introducción y fundamento jurídico**

El 25 de noviembre de 2021, la Comisión Europea publicó un programa legislativo <sup>(1)</sup> (en lo sucesivo, la «propuesta»), en el que proponía la creación de un punto de acceso único europeo (PAUE) que proporcionará un acceso centralizado a la información a disposición del público pertinente para los servicios financieros, los mercados de capitales y la sostenibilidad, tal como se prevé en el Plan de Acción para la Unión de los Mercados de Capitales (UMC) adoptado por la Comisión en septiembre de 2020. El Banco Central Europeo (BCE) considera que la propuesta entra en el ámbito de su competencia, por lo que ejerce la facultad que le otorgan el artículo 127, apartado 4, y el artículo 282, apartado 5, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea para emitir su dictamen.

La competencia consultiva del BCE se basa en el artículo 127, apartado 4, y en el artículo 282, apartado 5, del Tratado, puesto que la propuesta contiene disposiciones que afectan a las funciones del BCE relacionadas con la recopilación de estadísticas de conformidad con el artículo 5 de los Estatutos del Sistema Europeo de Bancos Centrales y del Banco Central Europeo (en lo sucesivo, los «Estatutos del SEBC») y a la contribución del Sistema Europeo de Bancos Centrales («SEBC») a la buena gestión de las políticas que lleven a cabo las autoridades competentes con respecto a la estabilidad del sistema financiero, conforme al artículo 127, apartado 5, del Tratado y al artículo 3.3 de los Estatutos del SEBC.

De conformidad con la primera frase del artículo 17.5 del Reglamento interno del Banco Central Europeo, el presente dictamen ha sido adoptado por el Consejo de Gobierno.

**1. Observaciones generales**

- 1.1. El BCE considera que la creación del PAUE constituye un hito importante en la realización de la UMC y acoge con satisfacción el objetivo de la propuesta de facilitar un acceso centralizado a escala de la Unión a la información financiera y no financiera pública sobre las entidades y los valores de la Unión, también en lo que se refiere a la sostenibilidad, de manera no discriminatoria y eficiente. La información accesible a través del PAUE facilitará a los inversores la identificación transfronteriza de empresas y proyectos adecuados y puede dar mayor visibilidad a las entidades que buscan financiación, incluidas las pequeñas y medianas empresas y las empresas que forman parte de los mercados de capitales nacionales de menor tamaño. El PAUE, si está bien concebido y se aplica, permitirá así una asignación más eficiente del capital en toda la Unión, lo que contribuirá a un mayor desarrollo e integración de los mercados de capitales. Es necesaria una mayor integración de los mercados de capitales por varias razones. En

---

<sup>(1)</sup> Propuesta de reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establece un punto de acceso único europeo que proporciona un acceso centralizado a la información disponible al público pertinente para los servicios financieros, los mercados de capitales y la sostenibilidad COM(2021) 723 final (en lo sucesivo el «reglamento del PAUE propuesto»); propuesta de reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se modifican determinados Reglamentos en lo que respecta al establecimiento y el funcionamiento del punto de acceso único europeo COM(2021) 725 final, y propuesta de directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifican determinadas Directivas en lo que respecta al establecimiento y el funcionamiento del punto de acceso único europeo COM(2021) 724 final.

primer lugar, movilizan los recursos necesarios para facilitar el acceso de los participantes en el mercado a las finanzas verdes y a la financiación para la transición hacia una economía digital. En segundo lugar, cabe esperar que la integración de los mercados de capitales europeos mejore la transmisión de la política monetaria única a todas las partes de la zona del euro. En tercer lugar, unos mercados de capitales más profundos y bien integrados harán que el sistema financiero sea más resiliente. La financiación y las inversiones transfronterizas mejoran el reparto de riesgos en toda la Unión y, por tanto, hacen que las economías de los Estados miembros sean más resistentes a las perturbaciones. Por consiguiente, el BCE reitera <sup>(?)</sup> la importancia de adoptar y aplicar rápidamente las iniciativas en el marco del Plan de Acción de la Comisión para la UMC de 2020.

- 1.2. El PAUE también es pertinente para el BCE, ya que su creación no solo mejoraría el acceso del SEBC a la información financiera y no financiera pública, la información a través de un acceso gratuito, inmediato y directo a dicha información para el desempeño de sus funciones, sino que también ayudaría a superar algunos de los principales obstáculos que surgen de la necesidad de un análisis estadístico y económico más profundo de la información y los conjuntos de datos derivados de diferentes directivas y reglamentos de la Unión. Entre dichos obstáculos se encuentran: i) la divulgación de la información de forma independiente a nivel central o que no se complemente con metadatos adecuados; ii) la falta de normas comunes, formatos interoperables y funciones técnicas para divulgar y descargar información en un formato estructurado legible por máquina; iii) el uso de identificadores diferentes para la misma entidad en diferentes directivas y reglamentos de la Unión; y iv) ausencia o limitaciones de la interfaz de usuario para permitir una búsqueda y un tratamiento rápidos de los datos. Abordar estas cuestiones, a través del establecimiento del PAUE y de las normas técnicas de ejecución, facilitará la recogida de datos y su accesibilidad con fines estadísticos y, en última instancia, su uso y puesta en común (especialmente con otras instituciones de la Unión) en consonancia con el marco jurídico aplicable. También mejorará el trabajo operativo y analítico del BCE y, de este modo, apoyará su toma de decisiones.
- 1.3. El BCE se congratula de la integración de la información sobre sostenibilidad con datos financieros y no financieros <sup>(?)</sup>. Esta integración y la creación de dicha «ventanilla única», que contiene toda la información clave sobre una entidad, incluido su perfil de sostenibilidad, beneficiaría no solo a los inversores —promoviendo así el crecimiento de los mercados de capitales ecológicos y a la creación de una UMC verde— sino a todas las partes privadas y públicas interesadas en la información financiera y en materia de sostenibilidad. Desde la perspectiva del BCE, la mejora de la disponibilidad de información comparable relacionada con la sostenibilidad, en particular la derivada de la directiva propuesta por lo que respecta a la información corporativa en materia de sostenibilidad <sup>(4)</sup>, apoyaría y facilitaría la adopción de decisiones fundamentadas y su aplicación en relación con el marco de política monetaria, la supervisión prudencial de las entidades de crédito y la contribución a la correcta aplicación de las políticas que lleven a cabo las autoridades competentes en relación con la estabilidad del sistema financiero. En particular, la concentración de la información sobre sostenibilidad en el PAUE respaldaría la aplicación del plan de acción del BCE para incorporar las consideraciones relativas al cambio climático en su marco de política monetaria <sup>(?)</sup>.

## 2. Observaciones particulares

### 2.1. Identificador de persona jurídica

- 2.1.1. El BCE acoge con satisfacción el hecho de que, para garantizar que la información facilitada al PAUE no contenga alteraciones indebidas, la propuesta establece que la información presentada por las entidades debe incluir un sello electrónico cualificado que, si está disponible, puede incluir el identificador de entidad jurídica (LEI) como atributo obligatorio de dicho certificado, que debe ponerse a disposición de los usuarios <sup>(6)</sup>.

<sup>(?)</sup> Véase el apartado 1.4 del Dictamen del Banco Central Europeo, de 7 de septiembre de 2021, sobre una propuesta de directiva por la que se modifican la Directiva 2013/34/UE, la Directiva 2004/109/CE, la Directiva 2006/43/CE y el Reglamento (UE) n.º 537/2014, por lo que respecta a la información corporativa en materia de sostenibilidad (CON/2021/27) (DO C 446 de 3.11.2021, p.2). Todos los dictámenes emitidos por el BCE están disponibles en EUR-Lex. Véase el artículo del blog de Luis de Guindos, vicepresidente del BCE, y de Fabio Panetta e Isabel Schnabel, miembros del Comité Ejecutivo del BCE, titulado «Europe needs a fully-fledged capital markets union – now more than ever», disponible en inglés en la dirección del BCE en internet [www.ecb.europa.eu](http://www.ecb.europa.eu). Véase también el discurso de Christine Lagarde, presidenta del BCE, titulado «Towards a green capital markets union for Europe», disponible en inglés en la dirección del BCE en internet [www.ecb.europa.eu](http://www.ecb.europa.eu)

<sup>(?)</sup> Véase el apartado 1.4 del Dictamen CON/2021/27.

<sup>(4)</sup> Véase la Propuesta de directiva del Parlamento Europeo y del Consejo, por la que se modifican la Directiva 2013/34/UE, la Directiva 2004/109/CE, la Directiva 2006/43/CE y el Reglamento (UE) n.º 537/2014, por lo que respecta a la información corporativa en materia de sostenibilidad, COM(2021) 189 final.

<sup>(5)</sup> Véase la nota de prensa titulada «El BCE presenta un plan de actuación para incluir consideraciones climáticas en su estrategia de política monetaria», de 8 de julio de 2021, disponible en la dirección del BCE en internet [www.ecb.europa.eu](http://www.ecb.europa.eu)

<sup>(6)</sup> Véase el considerando 15 del reglamento del PAUE propuesto.

- 2.1.2. El BCE se congratularía de la imposición del LEI como atributo obligatorio en toda la Unión, que se clasificaría por encima de cualquier otro identificador genérico para las entidades afectadas por diversas directivas y reglamentos de la Unión, ya que ello facilitaría no solo la identificación de estas entidades, sino también la exactitud, la posibilidad de búsqueda, la recuperación, el uso y la interoperabilidad de la información facilitada al PAUE.
- 2.1.3. A falta de un LEI, el BCE recomienda que se indiquen a los organismos de recopilación de datos en las directivas y reglamentos subyacentes <sup>(7)</sup> medios alternativos para garantizar eficazmente una identificación única de las entidades afectadas. En particular, podría incluir una referencia a un conjunto de identificadores nacionales y sectoriales comúnmente utilizados y, por tanto, ampliamente disponibles en los Estados miembros, que el BCE publica y mantiene <sup>(8)</sup>. Asimismo, dicha referencia también podría animar a los organismos de recopilación a incorporar los identificadores disponibles a través de otras iniciativas de la Unión en materia de registros mercantiles <sup>(9)</sup>.
- 2.1.4. Además, los requisitos para un LEI válido se definen en la norma 17442 de la Organización Internacional de Normalización (ISO) sobre el LEI <sup>(10)</sup>. Con arreglo a estas normas, un LEI válido está compuesto por 20 caracteres que registran un conjunto de atributos definidos, los dos últimos de los cuales consisten en dígitos de control, calculados sobre la base de un sistema específico. Así pues, no existe una armonización del LEI a nivel de la Unión que garantice un medio uniforme para identificar toda la información que pueda revelar o comunicar una entidad determinada.
- 2.1.5. La propuesta no aborda los problemas derivados de la falta de un LEI como atributo obligatorio para las entidades de toda la Unión, y delega la facultad de elaborar proyectos de normas técnicas de ejecución que especifiquen el LEI de las entidades que presentaron la información al organismo de recogida pertinente. El BCE reconoce la flexibilidad que puede ofrecer dicha delegación. Sin embargo, el BCE considera que, hasta que se defina con más detalle el LEI, la facilidad de uso del PAUE será limitada y estima conveniente que la propuesta aclare que las entidades que proporcionan la información deben utilizar el LEI especificado <sup>(11)</sup> o, en ausencia de LEI, otros medios para garantizar una identificación única.

<sup>(7)</sup> Véase el anexo al reglamento del PAUE propuesto.

<sup>(8)</sup> Véase el material de referencia publicado por el BCE en el contexto del sistema de recopilación de datos de AnaCredit sobre préstamos bancarios disponibles en la dirección del BCE en internet [www.ecb.europa.eu](http://www.ecb.europa.eu).

<sup>(9)</sup> Véase el sistema de interconexión de registros mercantiles (BRIS), basado en la Directiva (UE) 2017/1132 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de junio de 2017, sobre determinados aspectos del Derecho de sociedades (DO L 169 de 30.6.2017, p. 46), y el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1042 de la Comisión, de 18 de junio de 2021, por el que se establecen disposiciones de aplicación de la Directiva (UE) 2017/1132 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las especificaciones y los procedimientos técnicos necesarios para el sistema de interconexión de registros, y por el que se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2244 de la Comisión (DO L 225 de 25.6.2021, p. 7), o el marco europeo para los registros estadísticos de empresas basado en el Reglamento (UE) 2019/2152 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de noviembre de 2019, relativo a las estadísticas empresariales europeas que deroga diez actos jurídicos en el ámbito de las estadísticas empresariales (DO L 327 de 17.12.2019, p. 1), y el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1197 de la Comisión, de 30 de julio de 2020, por el que se establecen especificaciones técnicas y modalidades con arreglo al Reglamento (UE) 2019/2152 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a las estadísticas empresariales europeas que deroga diez actos jurídicos en el ámbito de las estadísticas empresariales (DO L 271 de 18.8.2020, p. 1).

<sup>(10)</sup> Véase el Reglamento (UE) n.º 909/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de julio de 2014, sobre la mejora de la liquidación de valores en la Unión Europea y los depositarios centrales de valores y por el que se modifican las Directivas 98/26/CE y 2014/65/UE y el Reglamento (UE) n.º 236/2012 (DO L 257 de 28.8.2014, p. 1); artículo 11, apartado 7, del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/394 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2016, por el que se establecen normas técnicas de ejecución con respecto a los modelos de formularios, plantillas y procedimientos para la autorización, revisión y evaluación de los depositarios centrales de valores, la cooperación entre las autoridades del Estado miembro de origen y del Estado miembro de acogida, la consulta de las autoridades que intervienen en la autorización para prestar servicios auxiliares de tipo bancario y el acceso de los depositarios centrales de valores, así como con respecto al formato de los registros que deben conservar los depositarios centrales de valores de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 909/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 65 de 10.3.2017, p. 145), y apartado 1.10 del anexo al reglamento del PAUE propuesto. Véase también el Reglamento (UE) 2017/1131 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de junio de 2017, sobre fondos del mercado monetario (DO L 169 de 30.6.2017, p. 8); anexo al Reglamento de Ejecución (UE) 2018/708 de la Comisión, de 17 de abril de 2018, por el que se establecen normas técnicas de ejecución en relación con el modelo que deben utilizar los gestores de fondos del mercado monetario al informar a las autoridades competentes, tal como establece el artículo 37 del Reglamento (UE) 2017/1131 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 119 de 15.5.2018, p. 5), y apartado 1.16 del anexo al reglamento del PAUE propuesto.

<sup>(11)</sup> Véase el apartado 2.4, párrafo sexto, del Dictamen del Banco Central Europeo, de 24 de junio de 2014, acerca de una propuesta de reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la notificación de las operaciones de financiación de valores y su transparencia (CON/2014/49) (DO L C 336 de 26.9.2014, p. 5); apartado 2.2 del Dictamen del Banco Central Europeo, de 17 de marzo de 2016, acerca de una propuesta de reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre el folleto que debe publicarse en caso de oferta pública o admisión a cotización de valores (CON/2016/15) (DO C 195 de 2.6.2016, p. 1); apartado 2.1 del Dictamen del Banco Central Europeo, de 12 de septiembre de 2016, sobre una propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 345/2013, sobre los fondos de capital riesgo europeos, y el Reglamento (UE) n.º 346/2013, sobre los fondos de emprendimiento social europeos (CON/2016/44) (DO C 394 de 26.10.2016, p. 2), y apartado 2.5.3 del Dictamen CON/2021/27.

## 2.2. Calidad de los datos

- 2.2.1. El marco de calidad de los datos previsto en la propuesta <sup>(12)</sup> se limita a las validaciones automatizadas realizadas por los organismos de recopilación y la Autoridad Europea de Valores y Mercados (AEVM) sobre la información presentada por las entidades a efectos de verificar i) el cumplimiento del formato exigido; ii) la disponibilidad y exhaustividad de los metadatos requeridos; iii) la presentación de un sello electrónico cualificado, y iv) si la información no es manifiestamente inadecuada, abusiva o se encuentra claramente fuera del ámbito de aplicación pertinente. Además de estas validaciones automatizadas, la exactitud de la información facilitada en el PAUE no está sujeta a ningún control de calidad por parte de los organismos de recopilación o de la AEVM, lo que podría permitir la inclusión de datos de información inexactos y poco fiables en el PAUE.
- 2.2.2. Por otro lado, en la propuesta no queda claro si los marcos de calidad de los datos que pueden aplicarse a las diferentes divulgaciones con arreglo a los actos jurídicos a los que se hace referencia en ella serían aplicables, por extensión, a la presentación de dichos datos divulgados a los organismos de recopilación de datos a efectos de accesibilidad a través del PAUE.
- 2.2.3. La falta de un sistema que minimice el riesgo de inexactitudes podría socavar la fiabilidad de la información accesible a través del PAUE, poniendo en peligro la confianza del público en la plataforma y obstaculizando así el objetivo del PAUE de fomentar una mayor integración de los servicios financieros y los mercados de capitales de la Unión ofreciendo acceso a información comparable y fiable en toda la Unión.
- 2.2.4. El BCE reconoce el carácter dinámico de la propuesta y el hecho de que se prevé seguir desarrollándola a lo largo del tiempo, buscando un equilibrio entre viabilidad y facilidad de uso. La inclusión de la posibilidad de desarrollar en el futuro un marco de calidad de los datos proporcionaría al PAUE un nivel de fiabilidad suficiente para alcanzar el objetivo de constituir una fuente de información comparable y precisa a escala de la Unión. Así pues, de forma similar a la estrategia seguida para la introducción progresiva de las funcionalidades del PAUE, el establecimiento de un marco de calidad de los datos y un gobierno claro de los datos, que también haga referencia a consideraciones de puntualidad, protección de datos e integridad, podría contemplarse en la propuesta con una entrada en vigor diferida. Este enfoque también permitiría la acumulación de suficiente información y experiencia con el PAUE para diseñar y aplicar controles de calidad basados en normas a lo largo del tiempo. Este aspecto ya podría tenerse en cuenta a la hora de elaborar los proyectos de normas técnicas de ejecución.

## 2.3. Marco de cumplimiento

- 2.3.1. El BCE acoge con satisfacción el hecho de que las entidades deban garantizar la exactitud de la información que presentan a los organismos de recopilación <sup>(13)</sup>. No obstante, la propuesta no establece ningún tipo de consecuencia jurídica en caso de que las entidades no transmitan información precisa. Así pues, si bien la disposición indica adecuadamente que ni los organismos de recopilación ni la AEVM, como organismo que gestiona el PAUE, asumirían responsabilidad alguna por la exactitud de la información integrada en el PAUE, no se ofrece ninguna protección explícita a sus usuarios frente a posibles pérdidas o daños que puedan derivarse de su utilización de información incorrecta o incompleta del PAUE.
- 2.3.2. Además, la propuesta no aclara si los marcos de cumplimiento que pueden aplicarse a las diferentes divulgaciones con arreglo a los actos jurídicos a los que se hace referencia en la propuesta <sup>(14)</sup> se ampliarían a la presentación de los datos divulgados a los organismos de recopilación para la accesibilidad de dicha información sobre el PAUE.
- 2.3.3. Un marco claro y explícito que establezca las responsabilidades a las que estarían sujetas las entidades que presenten información a los organismos de recopilación garantizaría el cumplimiento de su obligación de presentar información precisa. Esto mejoraría la calidad de los datos disponibles en el PAUE, contribuyendo así a su facilidad de uso y fiabilidad. Como consecuencia de ello, el PAUE generaría la confianza de los usuarios en su información, alcanzando efectivamente su objetivo de constituir una única fuente de información comparable y precisa a escala de la Unión.

<sup>(12)</sup> Véase el artículo 5, apartado 1, letra b), el artículo 5, apartado 2 y el artículo 10, apartado 1, del reglamento del PAUE propuesto.

<sup>(13)</sup> Véase el artículo 5, apartado 4, del reglamento del PAUE propuesto.

<sup>(14)</sup> Véase el anexo al reglamento del PAUE propuesto.

#### 2.4. Alcance de los datos

- 2.4.1. El BCE se congratula del hecho de que el PAUE se centre en la información que las entidades ya están obligadas a divulgar y que no introduzca requisitos adicionales de divulgación o presentación de información. Además, al mejorar el acceso a la información existente, el PAUE facilitará un mayor uso de los datos y maximizará los beneficios de los esfuerzos de presentación de información de las empresas. Dado que el alcance de los datos accesibles a través del PAUE es más limitado en relación con los requisitos de divulgación completa con arreglo a los actos jurídicos a los que se hace referencia en la propuesta <sup>(15)</sup>, el BCE recomienda la aplicación de un sistema automatizado de difusión de los datos exigidos por el PAUE. Desde el punto de vista de la presentación de información, esto podría hacerse atendiendo a normas de clasificación predefinidas, similares a la propuesta de la Comisión para los medios de divulgación de información de entidades pequeñas y no complejas <sup>(16)</sup>, pero aplicables a todas las entidades.
- 2.4.2. Aunque el PAUE empezaría a recopilar información a lo largo del tiempo tras su creación, la propuesta no prevé la recogida de datos históricos publicados antes de su establecimiento. Sería posible crear una serie temporal a partir del inicio del PAUE para conjuntos de datos sobre datos financieros y relacionados con la sostenibilidad que ya se hayan recopilado y publicado durante varios años antes de su creación. El BCE alienta la inclusión de estos datos históricos para los conjuntos de datos disponibles y para los que esto es factible, ya que sería una información útil para las autoridades y los inversores interesados en analizar las tendencias y la evolución de los datos financieros y de sostenibilidad.

Hecho en Fráncfort del Meno el 7 de junio de 2022.

*La Presidenta del BCE*  
Christine LAGARDE

---

<sup>(15)</sup> Véase el anexo al reglamento del PAUE propuesto.

<sup>(16)</sup> Propuesta de artículo 1, apartado 182, de la propuesta de reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se modifica el Reglamento (UE) n.º 575/2013 en lo que respecta a los requisitos para el riesgo de crédito, el riesgo de ajuste de valoración del crédito, el riesgo operativo, el riesgo de mercado y el suelo de resultados, COM(2021) 664 final.

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

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

11 de agosto de 2022

(2022/C 307/04)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0338	CAD	dólar canadiense	1,3202
JPY	yen japonés	136,57	HKD	dólar de Hong Kong	8,1118
DKK	corona danesa	7,4395	NZD	dólar neozelandés	1,6045
GBP	libra esterlina	0,84575	SGD	dólar de Singapur	1,4151
SEK	corona sueca	10,3600	KRW	won de Corea del Sur	1 344,62
CHF	franco suizo	0,9712	ZAR	rand sudafricano	16,7083
ISK	corona islandesa	139,70	CNY	yuan renminbi	6,9668
NOK	corona noruega	9,8040	HRK	kuna croata	7,5150
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 215,93
CZK	corona checa	24,346	MYR	ringit malayo	4,5952
HUF	forinto húngaro	394,18	PHP	peso filipino	57,225
PLN	esloti polaco	4,6828	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9055	THB	bat tailandés	36,343
TRY	lira turca	18,5674	BRL	real brasileño	5,2447
AUD	dólar australiano	1,4532	MXN	peso mexicano	20,6398
			INR	rupia india	82,2845

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

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

**Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad**

**Modificación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 307/05)

Estado miembro	Francia
Ruta afectada	Castres - París (Orly)
Fecha inicial de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	6 de mayo de 2002
Fecha de entrada en vigor de las modificaciones	1 de junio de 2023
Dirección en la que pueden obtenerse el texto y cualquier otra información o documentación pertinente en relación con la obligación de servicio público	Orden de 13 de julio de 2022 por la que se modifican las obligaciones de servicio público impuestas a los servicios aéreos regulares entre Castres y París (Orly) NOR: TREA2216641A <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do">http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do</a> Para obtener más información, dirijase a: Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDS1 50 rue Henry Farman 75 720 Paris CEDEX 15 FRANCIA Tel. +33 158094321

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una concentración**

**(Asunto M.10781 – KB AG / KB SFN / KBJ)**

**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

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

(2022/C 307/06)

1. El 4 de agosto de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Knorr-Bremse AG («KB AG», Alemania).
- Knorr-Bremse Systeme für Nutzfahrzeuge GmbH («KB SfN», Alemania), actualmente bajo el control conjunto de KB AG y Robert Bosch GmbH («Bosch», Alemania).
- Knorr-Bremse Commercial Vehicle Systems Japan Ltd. («KBJ», Japón), actualmente bajo el control conjunto de KB AG y Bosch.

KB AG adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de KB SfN y KBJ.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son las siguientes:

- KB AG es un proveedor mundial de sistemas de frenado y otros sistemas para vehículos ferroviarios y comerciales.
- KB SfN suministra soluciones de frenado neumáticas para vehículos comerciales medianos y pesados, y otros productos como soluciones de gestión de la transmisión (unidades de accionamiento del embrague y de cambio de velocidades), amortiguadores y sistemas de dirección.
- KBJ abarca la mayor parte del negocio de sistemas de vehículos comerciales de KB AG en Japón y suministra una serie de productos y sistemas para camiones, autobuses, remolques y maquinaria agrícola, concretamente sistemas de frenado neumático y de dirección, sistemas de asistencia al conductor, conducción automatizada y control electrónico de la nivelación.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento 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 operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup>, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

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

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

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, indicando siempre la referencia siguiente:

M.10781 – KB AG / KB SFN / KBJ

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

---

**Notificación previa de una concentración**  
**(Asunto M.10839 - APOLLO CAPITAL MANAGEMENT / SCHUR FLEXIBLES GROUP)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 307/07)

1. El 2 de agosto de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Apollo Capital Management, L.P. («Apollo», Estados Unidos).
- Schur Flexibles GmbH («Schur Flexibles», Austria).

Apollo adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de Schur Flexibles.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son las siguientes:

- Apollo: inversión en diversos sectores de todo el mundo, por ejemplo, en empresas de los sectores químico, inmobiliario, de seguros, del papel y de la producción televisiva.
- Schur Flexibles: producción y venta a escala mundial de envases flexibles y comercio de materias primas para su fabricación.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento 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 operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup>, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

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, indicando siempre la referencia siguiente:

M.10839 - APOLLO CAPITAL MANAGEMENT / SCHUR FLEXIBLES GROUP

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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 de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

**Notificación previa de una concentración**  
**(Asunto M.10849 – HUK / BRI / LNN / PITSTOP)**  
**Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 307/08)

1. El 4 de agosto de 2022, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- HUK-Coburg Haftpflicht-Unterstützungs-Kasse kraftfahrender Beamter Deutschlands a.G. («HUK», Alemania).
- LNN Flug GmbH («LNN», Alemania), propiedad exclusiva de D. Stefan Kulas.
- Bridgestone Europe NV/AS («BRI», Bélgica), filial europea de Bridgestone Corporation («Bridgestone», Japón).
- pitstop.de GmbH («Pitstop», Alemania).

HUK, BRI y LNN adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la totalidad de pitstop.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son las siguientes:

- HUK es una compañía de seguros centrada en el seguro de automóviles.
- LNN se dedica a fletar aviones.
- BRI suministra principalmente neumáticos nuevos a fabricantes de automóviles y minoristas de neumáticos. Además, las filiales de BRI se dedican a la reparación y el mantenimiento de automóviles en Europa.
- pitstop ofrece los servicios típicos de talleres en el ámbito de los servicios de vehículos de motor, tales como inspecciones, mantenimiento y reparaciones de todo tipo.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento 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 operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup>, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

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, indicando siempre la referencia siguiente:

M.10849 – HUK / BRI / LNN / PITSTOP

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

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

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

---

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

## COMUNICACIÓN – CONSULTA PÚBLICA

## Indicaciones geográficas de Georgia

(2022/C 307/09)

En el contexto del Acuerdo de Asociación entre la Unión Europea y la Comunidad Europea de la Energía Atómica y sus Estados miembros, por una parte, y Georgia, por otra <sup>(1)</sup>, se está considerando la protección en la Unión Europea, como indicación geográfica, de los nombres georgianos que figuran al final de la presente comunicación.

La Comisión invita a todo Estado miembro o tercer país o a toda persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y esté establecida o sea residente en un Estado miembro o en un tercer país a manifestar su oposición a la protección propuesta presentando una declaración debidamente motivada.

Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de dos meses a partir de la presente publicación. Deberán enviarse a la siguiente dirección de correo electrónico:

AGRI-G4-GI@ec.europa.eu

Únicamente se examinarán las declaraciones de oposición que se reciban dentro del plazo fijado y que evidencien que:

- a) la protección del nombre propuesto entraría en conflicto con el nombre de una variedad vegetal o de una raza animal y, por ese motivo, podría inducir a error al consumidor sobre el verdadero origen del producto;
- b) el nombre propuesto es homónimo o parcialmente homónimo de un nombre ya protegido en la Unión en virtud del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>, o del nombre de un vino ya protegido en la Unión en virtud del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios <sup>(3)</sup>, o de una de las indicaciones geográficas de terceros países protegidas en la UE en virtud de acuerdos bilaterales o multilaterales, publicadas en la dirección siguiente:  
<https://www.tmdn.org/giview/>
- c) habida cuenta de la reputación de una marca comercial, su notoriedad y el tiempo que lleva usándose, la protección del nombre propuesto podría inducir a error al consumidor sobre la verdadera identidad del producto;
- d) la protección del nombre pondría en peligro la existencia de otro nombre total o parcialmente homónimo o de una marca o la existencia de productos comercializados legalmente durante al menos los cinco años anteriores a la fecha de publicación de la presente comunicación;
- e) o si los oponentes aportan información que permita concluir que el nombre que se prevé proteger tiene carácter genérico.

Los criterios arriba señalados se evaluarán en relación con el territorio de la Unión que, en el caso de los derechos de propiedad intelectual, se refiere únicamente al territorio o territorios en los que están protegidos dichos derechos. La protección de esos nombres en la Unión Europea estará supeditada a la conclusión satisfactoria de este procedimiento y del acto jurídico subsiguiente por el que se añadan estos nombres al Acuerdo mencionado.

<sup>(1)</sup> DO L 261 de 30.8.2014, p. 4.

<sup>(2)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

**Lista de indicaciones geográficas de Georgia que se prevé proteger en la Unión Europea como indicaciones geográficas de productos agrícolas, alimenticios y vinos (\*)**

Nombre que debe protegerse en caracteres georgianos	Transcripción en caracteres latinos	Tipo de producto
სალხინოს ოჯალეში	Salkhino Ojaleshi	Vino
წარავი	Tsarapi	Vino
ახმეტა / ახმეტის მწვანე	Akhmeta / Akhmetis Mtsvane	Vino
ახოები	Akhoebi	Vino
ბოლნისი	Bolnisi	Vino
ნინოწმინდის თაფლი	Ninotsminda Taphli	Miel

(\*) Lista facilitada por las autoridades de Georgia.

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el 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**

(2022/C 307/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«Pa de Pagès Català»

N.º UE: PGI-ES-0880-AM01 - 17.6.2021

DOP ( ) IGP (X)

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida  
Pa de Pagès Català  
C/ Pau Claris, 134, 4.º  
08009 Barcelona  
ESPAÑA

Correo electrónico: secretaria@padepagescatala.org

Internet: padepagescatala.org

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Pa de Pagès Català» está formado por todos los productores de la IGP Pa de Pagès Català, y tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud de modificación.

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto
- Designación de la mercancía
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de elaboración

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

- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: Estructura de control y Requisitos legislativos.

#### 4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

#### 5. Modificaciones

La IGP «Pa de Pagès Català» fue inscrita en el Registro Comunitario de DOP e IGP el año 2013 por el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 140/2013 de la Comisión (DO L 47 de 20.3.2013). Después de unos años de funcionamiento desea modificar algunos aspectos de su pliego de condiciones para actualizar conceptos y mejorar sus sistemas de elaboración del producto. Los cambios que se proponen son los siguientes:

##### Descripción del producto (apartado B del pliego de condiciones)

###### a) Aspectos visuales

El cambio consiste en modificar el color de la miga del pan permitiendo que no solo sea blanca sino que también pueda ser algo más oscura, de color crema. En concreto en el apartado b.2) «Características del pan» del pliego de condiciones se cambia la frase:

*«La miga es de alveolado grande e irregular. Es del mismo color blanco que la harina que se emplea.»*

por la frase:

*«La miga es de alveolado grande e irregular. Es de color blanco a crema dependiendo del grado de extracción de la harina utilizada.»*

Justificación del cambio: La ampliación de la gama de color permitiendo que no sea una miga exclusivamente blanca deriva de la modificación de las harinas permitidas para la elaboración del pan IGP que se explica y justifica más adelante [cambio c)]. En el redactado original del pliego de condiciones en vigor se habla de una miga blanca igual que la harina que se utiliza, pero actualmente es habitual el uso en panificación de harinas con grados de extracción mayores que producen unas harinas más oscuras. Asimismo, la posibilidad de incorporar un pequeño porcentaje de harina de centeno, también conlleva la utilización de harinas más oscuras y por lo tanto migas no tan blancas.

###### b) Formatos de presentación

En el apartado b.3) («Formatos de presentación»), se amplía la gama de tamaños de los panes amparados por la IGP «Pa de Pagès Català» ya que se sustituyen los dos formatos establecidos de 0,5 y 1 kg por un intervalo de pesos que va de los panes de 200 g a los de 3 kg. Se suprime también la dimensión en centímetros de la pieza.

Justificación del cambio: En el pliego de condiciones vigentes solo se incluyeron las piezas más habituales de 400-500 g y 800-1 000 g una vez cocidas, pero no se tuvo en cuenta que tradicionalmente los panaderos ya hacían panes de tamaños diversos. Se trata ahora de poder ampliar la gama de pesos de los panes amparados para aceptar panes de tamaños inferiores demandados por las tendencias actuales de consumo, hacia panes de mayor tamaño que siempre se han elaborado a pesar de que en el entorno urbano su presencia es limitada y por ese motivo no se incluyeron en el expediente inicial.

Por una razón práctica, se opta por no incluir ninguna otra variable diferente del peso para definir el tamaño del pan. Son panes redondos que no se hacen en moldes y a los cuales se les da forma manualmente. Es difícil, aparte de innecesario, acotar unas dimensiones precisas en un producto elaborado artesanalmente y más cuando se establece una gama de pesos tan amplia. Asimismo, son unas variables que dependen de otros factores como la fermentación posterior. Estos cambios en la descripción de las presentaciones no afectan de ningún modo la calidad del producto amparado por la IGP.

Ambos cambios, a) y b), afectan también en el apartado 3.2, Descripción del producto, del documento único.

**Método de obtención: ingredientes** (apartado E.1 del pliego de condiciones)

Se modifica la descripción de algunos de los ingredientes descritos en el apartado E.1.

c) *Harinas*

Se solicita ampliar el tipo de harinas utilizadas así como un cambio en los parámetros de calidad de las mismas. Por ello, se sustituye la redacción actual («Harina de trigo: con W entre 150 y 240 y P/L entre 0,4 y 0,6.»)

por la siguiente:

*«Se utilizarán harinas o mezcla de harinas de trigo clasificadas como de media fuerza, fuerza o gran fuerza, con diferentes grados de extracción y sistemas de molienda.»*

*En el caso de utilizar una mezcla de harinas, es la mezcla final la que ha de cumplir las características reológicas y los parámetros para una harina de media fuerza, fuerza o gran fuerza.*

*Además, se puede utilizar hasta un 10 % de harina de centeno (de la harina total utilizada en la masa).»*

Justificación del cambio: La vigente reglamentación española (Real Decreto 677/2016, de 1 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales), clasifica los diferentes tipos de harinas según su calidad panadera y establece sus características técnicas (contenido de proteína, fuerza (W) e índice de caída). Las tres categorías indicadas (media fuerza, fuerza y gran fuerza) son los tipos idóneos para la elaboración del pan amparado en la IGP. Por lo que creemos que es suficiente establecer las categorías de harina autorizadas e innecesario especificar los parámetros que se incluían en el pliego de condiciones anterior.

Asimismo, y por los mismos motivos, deseamos introducir la posibilidad de incluir un porcentaje máximo del 10 % de harina de centeno porque esta harina dota a los panes de un mayor sabor y color. En los últimos tiempos la harina de centeno está siendo reintroducida con éxito después de unos años en los que había sido algo denostada.

d) Se modifica la descripción y los tipos de masas fermentativas permitidas. En el pliego actual, se establecía que la «masa madre» utilizada es del tipo «pie de masa» utilizada en un porcentaje concreto («15 y 20 % de la cantidad de harina amasada»). Se propone un cambio de redacción en el título del párrafo (cambiar de «masa madre» a «masa madre o fermentativa», así como explicar que el «pie de masa» es la tipología más habitual utilizada en la elaboración del pan amparado por la IGP Pa de Pagès Català pero que no sea la exclusiva.

El redactado propuesto es el siguiente:

*«Masa madre o fermentativa:*

*Para la fermentación del pan, a la masa se incorpora una masa madre de cultivo o una masa fermentativa. El tipo de masa fermentativa más habitual es la constituida a base de un “pie de masa” de la noche anterior, a la que se adicionan harina y agua, y a veces sal, en condiciones térmicas frescas para retrasar el proceso de fermentación. Esta etapa se realiza al menos una vez, pudiendo ser repetida varias veces. Se puede automatizar y estabilizar su reproducción de manera continua.*

*Se aceptan también los otros tipos de masas con capacidad fermentativa a las que se les puede incorporar también una parte de levadura.»*

Justificación del cambio: En primer lugar, se cambia el título del párrafo y se sustituye «masa madre» por «masa madre o fermentativa». Este hecho se debe al cambio de legislación nacional. El Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan en España ha acotado la definición de «masa madre» a un único tipo de masa fermentativa sin la adición de levadura y sometida exclusivamente a una fermentación espontánea. En segundo lugar, se opta por ampliar las posibilidades de utilizar diferentes tipos de masas fermentativas ya sean con o sin adición de levadura y/o sal, dado que esta práctica depende del buen hacer de cada panadero.

- e) Se propone eliminar el valor máximo de la sal (fijado, en el pliego inicial, en el 1,8 % de la cantidad de harina).

Justificación del cambio: Se elimina el contenido máximo de sal dado que este valor respondía exclusivamente al valor establecido por la legislación nacional vigente cuando se aprobó la IGP y esta ha sido derogada por el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan. La actual norma de calidad establece en su artículo 11.2 el contenido máximo de sal en el producto acabado. Fija los valores de 1,31 g por 100 g de pan o de 1,66 g de sal por 100 g de pan dependiendo del método de análisis. Dado que la reglamentación técnico-sanitaria nacional ha variado y con el fin de adaptarse más fácilmente a los cambios normativos de obligado cumplimiento, se opta por suprimir este apartado por innecesario.

- f) En relación a la levadura se solicita ampliar las presentaciones de la levadura de panificación utilizada. El actual redactado del pliego de condiciones establece que ha de ser prensada o en polvo. Se solicita la sustitución por el siguiente texto:

*«La levadura: Se puede añadir hasta un máximo del 2 % de levadura (*Saccharomyces cerevisiae* L.) en sus diferentes presentaciones comerciales, pudiendo reducirse esta cantidad al utilizar masas fermentativas y tiempos de fermentación superiores a los mínimos establecidos en el pliego de condiciones.»*

Justificación del cambio: En el redactado actual se habla de *levadura comercial en polvo o prensada*, pero existen otras formas de presentación como la líquida. Se trata de adaptar el pliego a las realidades del mercado sin por ello comprometer la calidad del producto amparado.

De los cambios introducidos en el apartado relativos a los «ingredientes» del pliego de condiciones, los cambios c), d) y e) afectan también el apartado 3.3, Materias primas, del documento único.

#### **Proceso de elaboración** (apartado E.2 del pliego de condiciones)

Las modificaciones solicitadas en relación al proceso de elaboración de los panes amparados por la IGP suponen cambios en el apartado E2 del Pliego de condiciones, «Proceso de elaboración».

- g) En relación al amasado, el redactado actual es el siguiente:

*«El amasado:*

*El amasado puede ser manual o mecánico. El tiempo de amasado varía en función del tipo de amasadora empleada y estará comprendido entre 20 y 30 minutos. En un primer momento se mezclan los ingredientes a velocidad lenta durante unos minutos, y luego se termina el amasado a velocidad superior, el tiempo necesario sin castigar la masa.*

*La temperatura de la masa al final del amasado estará comprendida entre los 22 °C y los 28 °C, para asegurar la correcta fermentación posterior.»*

Se solicita la sustitución por el siguiente texto:

*«El amasado o pastado es el proceso de mezcla de los ingredientes del pan, y puede ser manual o mecánico. La temperatura de la masa al final del amasado estará comprendida entre los 22 °C y los 28 °C para asegurar la correcta fermentación posterior.»*

Justificación del cambio: A pesar de que en el redactado actual del pliego de condiciones se dice que el tiempo de amasado varía en función del tipo de amasadora empleada y que estará comprendido entre 20 y 30 minutos, en realidad el intervalo de tiempo aceptado no se estableció correctamente en el pliego inicial ya que se tomó como referencia un único tipo de amasadora: la de brazos. Sin embargo, otras amasadoras, como la de tipo espiral, requieren tiempos menores de amasado porque sus revoluciones por minuto son muy superiores a la amasadora de brazos. Es por ello que no es conveniente determinar el tiempo de amasado ya que este dependerá de la amasadora utilizada. Entendemos que las condiciones idóneas de amasado, sea cual sea la amasadora utilizada, son la de la temperatura de la masa y el saber hacer del panadero, que determinará una correcta fermentación posterior.

- h) En relación a la fase de reposo en bloque, se establece inequívocamente que esta etapa se podrá realizar también en cámaras de fermentación controlada. En el pliego de condiciones inicial no se indicaba nada al respecto. Se considera conveniente aclarar este punto y dejar claro que, al igual que la fase de fermentación final, esta etapa puede realizarse tanto en las condiciones ambientales del obrador como en una cámara de fermentación controlada que permite tener un mayor control de las condiciones de temperatura y humedad de trabajo. Este no es un cambio sino una aclaración ya que en otras fases del proceso se había indicado que existía esta posibilidad y, en cambio, no se mencionaba nada al respecto en este punto.

- i) Sobre la fermentación final, el redactado del pliego de condiciones inicial establece que *«Una vez formada la pieza, se debe dejar fermentar de manera continua, durante un mínimo de 3 horas.»*

Se solicita una sustitución por el siguiente texto:

*«Una vez formada la pieza se debe dejar fermentar de manera continua durante un mínimo de 3 horas. Si el tiempo de reposo en bloque y/o reposo en bola es superior al tiempo mínimo de 15 minutos estipulado para cada uno, se puede reducir el tiempo de la fase de fermentación final en base a los tiempos de más aplicados en la fase de reposo en bloque y/o reposo en bola.»*

*En obradores que trabajen a temperatura ambiente, el tiempo de fermentación final se puede reducir un máximo de 30 minutos durante el periodo estival para evitar una sobrefermentación del pan.»*

Justificación del cambio: Es una práctica habitual que los panaderos alarguen los tiempos de reposo en bloque o reposo en bola. Ello es así porque se acentúa el sabor y olor del pan. En muchas ocasiones, al alargar estos tiempos, el panadero reduce el tiempo de fermentación final. Por ello, dejamos la libertad de distribuir los tiempos de fermentación durante el proceso, pero siempre respetando que en conjunto siempre tiene que haber una fermentación total mínima de 3 horas, 30 minutos.

Igualmente, las características climáticas de nuestro país hacen que en verano las temperaturas sean muy elevadas. En obradores no climatizados, con los hornos y otra maquinaria en uso, la temperatura puede superar los 40° C. Este hecho condicionara la temperatura de las masas de pan, que necesitan una temperatura óptima de máximo 28° C. Es por ello, que para evitar un fenómeno como la sobrefermentación del pan, sugerimos que se pueda reducir en 30 minutos la fermentación total en procesos directos.

- j) Se reduce la temperatura mínima de *cocción* que pasa a ser de 160 °C (actualmente es de 180 °C). Esta reducción debe hacerse para adaptar las condiciones de *cocción* a los nuevos formatos más pequeños. Tal como se ha explicado en la modificación b) se han introducido panes de menor tamaño. Los panes más pequeños pueden requerir temperaturas de *cocción* más bajas.
- k) En el punto del pliego de condiciones «Presentación a la venta y envasado», se incluye la posibilidad de vender los panes de mayor tamaño al peso. De acuerdo con el pliego inicial, las piezas de pan solo se podían vender enteras o cortadas en rebanadas si el cliente lo solicita.

Justificación del cambio: Al incluir formatos de panes superiores a 1 kg tal como se solicita y se ha explicado anteriormente en la modificación b), se debe tener en cuenta las particularidades que este hecho supone en el momento de la venta. Y es que es tradición que el cliente compre el pan al peso, si no quiere la pieza entera, de ahí autorizar que se puedan vender esas piezas al peso (en un trozo) y no únicamente enteros o en rebanadas tal como se establece en actualmente.

De los cambios introducidos en el apartado relativo al «método de obtención» del pliego de condiciones, el cambio j) sobre la temperatura de *cocción* y el cambio k) relativo a la venta al peso afectan también el documento único (los apartados 3.4 y 3.5 respectivamente).

### **Normas sobre el etiquetado**

- l) En relación al etiquetado se realizan unos cambios formales con el fin de que toda la información relativa a los requisitos de etiquetado quede recogida en el mismo apartado. En concreto, se incluye el hecho de que el pan amparado por la IGP se comercializa en envases numerados en el apartado H, Etiquetado, del pliego de condiciones.

Justificación del cambio: El hecho que el pan amparado se comercializa con etiquetas numeradas ya constaba en el pliego de condiciones en vigor en el párrafo «Presentación a la venta, envasado y etiquetado», sin embargo este dato no se recogía en el apartado H relativo al Etiquetado. Se ha considerado adecuado que todos los datos relativos al etiquetado queden recogidos en el mismo apartado del pliego de condiciones y por este hecho se modifica la redacción del apartado H.

En el documento único no se había especificado la obligación de que los envoltorios en los que se vende el pan debían estar numerados. Dado que esta práctica es un elemento importante para garantizar la trazabilidad del producto IGP, se ha incorporado en el apartado 3.6 del documento único.

**Otros**

- m) Estructura de control y certificación (apartado G): Se actualizan los datos de contacto relativos a la entidad de certificación. En concreto se ha cambiado el nombre de la entidad de certificación que, si bien es la misma, ha modificado su nombre, así como su dirección postal y su correo electrónico. Además, se sustituye la referencia a la norma ISO 45011 por la norma ISO/IEC 17065:2012.
- n) Requisitos legislativos nacionales (apartado I): se suprime dicho apartado ya que no es un requerimiento del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«Pa de Pagès Català»

N.º UE: PGI-ES-0880-AM01-17.6.2021

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nombre**

«Pa de Pagès Català»

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 2.3. Producto de panadería, pastelería, repostería o galletería.

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

El «Pa de Pagès Català» se define como un pan tradicional, redondo, de corteza crujiente, miga tierna y alveolado grande, donde al menos el formado se realiza de forma manual. Todo el proceso se realiza siguiendo una elaboración tradicional, con fermentaciones lentas, cocinando siempre las masas en hornos de solera refractaria.

El pan amparado por esta IGP presenta las siguientes características:

Aspectos visuales del «Pa de Pagès Català»:

Es un pan redondo girado, de imagen rústica.

La miga es de alveolado grande e irregular. Es de color blanco a crema dependiendo del grado de extracción de la harina que se utiliza y permanece tierna en el tiempo. La miga esponjosa es clave en el producto y responde al buen hacer y larga experiencia de los panaderos.

La corteza es gruesa y crujiente, de color tostado con cierto agrietado resultado de la apertura en el momento de la cocción.

Características organolépticas:

Es un pan de gran aroma y sabor, con cierta acidez que mantiene la sensación de frescura y una textura agradable pasadas 8-9 horas de la cocción.

Formatos de presentación:

La IGP «Pa de Pagès Català» se presenta en piezas de entre 200 a 3 000 g de peso, en formato redondo con una apertura natural en la parte superior.

**3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

Se utilizarán harinas o mezcla de harinas de trigo clasificadas como de media fuerza, fuerza o gran fuerza, con diferentes grados de extracción y sistemas de molienda. Además, se puede utilizar hasta un 10 % de harina de centeno (de la harina total utilizada en la masa).

Agua: se incorpora a la masa en un 60-70 % (litros de agua / kg de harina).

Masa madre o fermentativa: se incorpora una masa madre de cultivo o una masa fermentativa. La más habitual procede de una fermentación anterior.

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae* L.): máximo 2 %.

Sal común

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

Toda la producción tiene que llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

a) Amasado

b) Reposo en bloque

El saber hacer del panadero en esta etapa es relevante para el desarrollo de los aromas del pan. Además, este reposo en masa favorece el fortalecimiento de la red proteica desarrollada durante el amasado e influye en la manejabilidad de la masa.

c) División de la masa

d) Boleado

e) Reposo en bola

f) Formado

Los formatos permitidos serán resultado de un formado manual, no pudiéndose realizar de forma mecanizada en ningún caso.

g) Fermentación

h) Corte

i) Cocción

La IGP «Pa de Pagès Català» se puede cocer únicamente en hornos cuya difusión del calor se haga por conducción a través de un suelo de material refractario, entre 160 y 230 °C. La adición de vapor se empleará de acuerdo con el saber hacer del panadero, siendo un elemento en el aspecto visual final de la corteza.

j) Enfriamiento

#### 3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El Pan de la IGP se presenta al público en pieza entera y sin cortar. El pan se vende embolsado. Se usa un envoltorio individual para cada pieza de pan y solo se permiten bolsas de papel o cualquier otro material sostenible y biodegradable respetuoso con el medio ambiente.

El embolsado se tiene que realizar en el establecimiento de venta justo antes de la venta del producto al consumidor final, ya que el embolsado puede acelerar que la humedad de la miga pase a la corteza volviéndose blanda y elástica, disminuyendo el crujiente y la esponjosidad del pan.

Las piezas de pan solo se podrán cortar en rebanadas en el momento de la venta, si el cliente lo solicita. Las piezas de peso superior a 1 000 g podrán venderse al peso, cortadas en rebanadas o no.

#### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

La IGP «Pa de Pagès Català» tiene un logotipo propio para acompañar el producto final envasado. Todo operador que cumpla los requisitos del pliego de condiciones de la IGP tendrá derecho a utilizar el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida «Pa de Pagès Català».

En los envases utilizados para los panes amparados por la IGP deberá figurar su numeración correlativa y, de manera obligatoria y destacada la mención IGP «Pa de Pagès Català», el logotipo propio y el símbolo de IGP de la UE.

Reproducción en blanco y negro del logotipo propio de la IGP:



Pantones del logotipo propio de la IGP: Pala: 457, sombra pan: 265, corteza pan: 124.

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

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida «Pa de Pagès Català» abarca la totalidad de la Comunidad Autónoma de Cataluña.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

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

El «Pa de Pagès Català», conocido popularmente en toda la Comunidad Autónoma de Cataluña como pa de pagès, es el pan con más reputación histórica de esa región. La etimología del nombre pa de pagès ya da una idea clara de sus orígenes: el mundo rural. Pagès significa en catalán campesino. El pa de pagès era el producto que elaboraban en las zonas rurales de toda Cataluña los payeses para su consumo. Era por tanto de marcado carácter artesano, dado que se hacía en las masías (casa rústica de los payeses) y en las mismas casas de los pueblos. Igualmente, los panaderos rurales de oficio, también elaboraban el pa de pagès, dado que se facilitaba la conservación del pan durante varios días de forma perfecta, lo que era ideal para los campesinos. De formato redondo, su principal característica es su formado manual, con lentas fermentaciones y su cocción en horno de solera refractaria, tradición que se ha mantenido durante más de seis siglos.

La tradición del pa de pagès se transmitió de padres a hijos durante siglos, tanto en lo que hace referencia a su elaboración doméstica como la realizada por los panaderos de oficio. Fueron precisamente estos panaderos del ámbito rural, los que con las sucesivas migraciones del campo a la ciudad registradas en Cataluña desde los siglos XVI al XVIII fueron introduciendo paulatinamente el pa de pagès entre los consumidores de las grandes ciudades del país o las poblaciones de su entorno.

A finales del siglo XIX acontecieron algunos hechos históricos que acabaron de consolidar la extensión del «Pa de Pagès Català» como el producto más identificativo de la panadería catalana. Las exposiciones universales celebradas en Barcelona en 1888 y 1929, que coincidieron en el tiempo con el proceso de industrialización de Cataluña, propiciaron un éxodo masivo de campesinos hacia la capital catalana. Miles de personas abandonaron sus pueblos en la Cataluña interior y meridional para buscar mejor sustento en las fábricas barcelonesas o en otros polos industriales como Manresa, Reus, etc. Entre estas personas existían muchas que en sus pueblos originales eran panaderos o las encargadas en sus casas de elaborar el pan de pagès. Muchas de estas personas encontraron trabajo no en las fábricas, sino en las panaderías de las ciudades, que tenían que producir el pan para una población que crecía constantemente.

Pero al mismo tiempo que estas personas se integraban como obreros en panaderías, el propio sector panadero estaba viviendo un proceso de transformación en sus formas de trabajar, con la introducción de maquinaria en los obradores y harinas más refinadas que las que se consumían hasta entonces. En esta época comenzaron a aparecer las barras de pan, más fáciles y rápidas de elaborar que los tradicionales panes de payés. La nueva población urbana, sin embargo, siguió fiel a su pan tradicional y demandaba de las panaderías el pa de pagès, por lo que las panaderías urbanas compaginaban el pan moderno de barra y el de pagès.

La reputación del pa de pagès ya era en esos momentos en toda Cataluña la de un pan tradicional y artesano, del pan de toda la vida, que no tenía nada que ver con los nuevos formatos de pan. Hasta tal punto que una de las contribuciones más famosas de la gastronomía catalana, el pan con tomate (o «pa amb tomàquet» en catalán), no se concibe si no es con «Pa de Pagès Català».

La forma de hacer el pa de pagès en Barcelona y otras ciudades industriales catalanas se extendió entre los siglos XIX y XX por toda Cataluña. Esta manera de hacer no ha cambiado y ha mantenido su esencia en los últimos 100 años según afirman descendientes de familias de tradición panadera de todo Cataluña. Una esencia basada en trabajar el pan manteniendo procedimientos lentos y prestando especial atención a su cocción, especialmente al efecto del vapor, que se administra según el saber hacer del panadero y es un elemento fundamental para obtener el aspecto final de la corteza.

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

El «Pa de Pagès Català» es la especialidad más representativa de la panadería catalana. El «Pa de Pagès Català» es un pan de fermentación larga, formado totalmente manual y horneado lento en solera refractaria que tiene una corteza crujiente y tostada, miga tierna, esponjosa y de alveolado grande, que mantiene las sensaciones de frescura y una textura agradable pasadas 8-9 horas de la cocción. Estas características que responden al buen hacer y larga experiencia de los panaderos catalanes, confieren a este pan sus señas de identidad, invariables desde sus orígenes y que han permitido mantener su reputación a lo largo del tiempo.

### 5.3. Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto

Las características que vinculan el producto con la zona geográfica están ligadas principalmente con la gran reputación histórica y la transmisión del proceso de elaboración durante generaciones de padres a hijos panaderos catalanes, que ha conservado fieles los criterios de elaboración. Su reputación es tal que la presencia del «Pa de Pagès Català» es un elemento imprescindible en la gastronomía catalana.

En Cataluña, la reputación artesana y la calidad del «Pa de Pagès Català» viene marcada desde hace siglos, siendo en muchos casos esta calidad motivo de disputas. Así, el catedrático de la Universidad de Barcelona Antoni Riera en un estudio referente a la fabricación, venta y consumo de pan en las ciudades modernas catalanas de los siglos XIV al XVIII, señala que en la Barcelona del siglo XVIII un elemento de tensión era el pan que llegaba a la ciudad proveniente de las zonas rurales; en concreto, dice Riera, «el pa de pagès que llega desde los pueblos del entorno». Es fácil entender el porqué de esas tensiones entre los panaderos de la ciudad y los que llegaban desde fuera a la capital catalana: el pa de pagès era de mayor calidad que los panes que elaboraban los panaderos barceloneses, y por tanto el público lo prefería a aquellos. Así lo afirma también el historiador Jesús Ávila en relación a los panes que entraban a Barcelona provenientes de otras poblaciones: «los ciudadanos tenían predilección por los que hacían los frailes de Sant Jeroni de la Vall d'Hebron. También se hicieron populares, además del pa de pagès, los panes comarcales, como los de Valls y Reus, el pan francés de barra larga y también prodigaban los llonguets». Como se ve, los historiadores ya consideran el pa de pagès català como un producto de calidad diferenciada y propio del territorio catalán, al menos desde el siglo XVIII.

Otros especialistas en panificación, gastrónomos o historiadores (F. Tejero, X. Barriga, J. C. Capel, E. Rosset, P. Roca) se refieren reiteradamente en sus publicaciones al «Pa de Pagès Català» como propio de Cataluña.

Ilustrativamente resulta interesante revisar cómo el arte también incorporó con prontitud el pan como elemento único. En el caso del «Pa de Pagès Català», una de sus referencias figurativas más lejanas puede encontrarse en las pinturas murales de la Pia Almoina de Lleida (siglos XIV-XV) donde se puede ver la mesa de los pobres con unos grandes panes redondos, en contraposición con los panes que consumían las clases más acomodadas de la época. Un rápido recorrido por la historia del arte obliga también a hacer mención a obras concretas en las que se insinúan las formas del tradicional pan catalán, como es el caso de los pintores Picasso y Dalí (a principios y mediados del siglo XX), pasando por bodegones de pintores menos conocidos en el ámbito internacional, pertenecientes a la segunda mitad del siglo pasado.

Hay que destacar cómo la estela del «Pa de Pagès Català» ha propiciado que a panes similares también se les denomine pa de pagès, como acontece en las Islas Baleares, o provincias limítrofes con Cataluña como Huesca o Castellón; hecho que destaca José Carlos Capel (El pan. Elaboración, formas, mitos, ritos y gastronomía. Barcelona, Montserrat Mateu, 1991), estudioso y divulgador de los hábitos alimenticios españoles y crítico gastronómico, quien afirma que «la denominación pan de payés se utiliza para designar aquellas piezas que, por su apariencia y características gustativas pretenden emular, generalmente sin éxito, este excelente pan catalán».

Un ejemplo del arraigo del pa de pagès son las listas oficiales de precios del pan que las distintas provincias españolas publicaban bajo la supervisión de las autoridades estatales. En el caso de las cuatro provincias catalanas, se puede encontrar hasta la liberación de los precios del pan (1986), el pan de payés, mientras que en Baleares, donde se vende un pan también denominado de payés, no figuraba, estando solo presente el pan de flama (el común).

Numerosos artículos periodísticos han destacado en los últimos años la excelencia de aquellos panaderos distribuidos por todo Cataluña que con hornos familiares de tradición centenaria han mantenido el «Pa de Pagès Català» entre sus especialidades.

### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

El pliego de condiciones actualizado se puede consultar a través del siguiente enlace durante la tramitación de la modificación: [http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al\\_alimentacio/al02\\_qualitat\\_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-pa-pages-catala-modificacion.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-pa-pages-catala-modificacion.pdf) y, una vez aprobado, en el siguiente: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/>

---

**CORRECCIÓN DE ERRORES****Corrección de errores de la notificación previa de una concentración (Asunto M.10803 - ELKEM / HYDRO ENERGI INVEST / ALTOR FUND MANAGER / VIANODE) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado**

*(Diario Oficial de la Unión Europea C 302 de 8 de agosto de 2022)*

(2022/C 307/11)

En la página 2, en la primera línea:

*donde dice:* «El 29 de julio de 2022 [...]»,

*debe decir:* «El 1 de agosto de 2022 [...]».

---



ISSN 1977-0928 (edición electrónica)  
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones  
de la Unión Europea  
L-2985 Luxemburgo  
LUXEMBURGO

ES