

Diario Oficial de la Unión Europea

C 358



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

62.º año

22 de octubre de 2019

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2019/C 358/01	Comunicación en aplicación del artículo 34, apartado 7, letra a), inciso iii), del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a las decisiones sobre informaciones vinculantes emitidas por las autoridades aduaneras de los Estados miembros en materia de clasificación de mercancías en la nomenclatura aduanera	1
---------------	--	---

IV Información

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

Comisión Europea

2019/C 358/02	Tipo de cambio del euro — 21 de octubre de 2019	4
---------------	---	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2019/C 358/03	Convocatoria de propuestas EACEA/34/2019 En el marco del programa Erasmus+ Acción clave 3 Apoyo a la reforma de las políticas Inclusión social y valores comunes: la contribución en el ámbito de la educación y la formación	5
---------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2019/C 358/04	Aviso a los operadores económicos Nueva ronda de solicitudes de suspensión de los derechos autónomos del arancel aduanero común sobre algunos productos industriales y agrícolas	10
2019/C 358/05	Notificación previa de una concentración [Asunto M.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)] Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	11
2019/C 358/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal) Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	12
2019/C 358/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology) Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	13
2019/C 358/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV) Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	14

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2019/C 358/09	Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012	15
---------------	---	----

Corrección de errores

2019/C 358/10	Corrección de errores del Informe Anual del año 2018 (DO C 350 de 16.10.2019)	20
2019/C 358/11	Corrección de errores de la Recomendación del Consejo, de 10 de octubre de 2019, sobre el nombramiento de un miembro del Comité Ejecutivo del Banco Central Europeo (DO C 351 de 17.10.2019)	21

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

Comunicación en aplicación del artículo 34, apartado 7, letra a), inciso iii), del Reglamento (UE) n.º 952/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a las decisiones sobre informaciones vinculantes emitidas por las autoridades aduaneras de los Estados miembros en materia de clasificación de mercancías en la nomenclatura aduanera

(2019/C 358/01)

Las autoridades aduaneras revocarán las decisiones relativas a las informaciones vinculantes, a partir de esta fecha, si dejan de ser compatibles con la interpretación de la nomenclatura aduanera derivada de las siguientes medidas arancelarias internacionales:

las decisiones de clasificación, los criterios de clasificación o las modificaciones de las notas explicativas de la nomenclatura del Sistema Armonizado de Designación y Codificación de las mercancías, adoptados por el Consejo de Cooperación Aduanera (documento CCA n.º NC2570 Informe de la 62 sesión del Comité del SA y documento CCA n.º NC2626 Informe de la 63 sesión del Comité del SA);

MODIFICACIONES DE LAS NOTAS EXPLICATIVAS QUE HABRÁN DE EFECTUARSE MEDIANTE LA APLICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO DEL ARTÍCULO 8 DEL CONVENIO DEL SA Y LOS CRITERIOS Y DECISIONES DE CLASIFICACIÓN, REDACTADOS POR EL COMITÉ DEL SA DE LA OMA

(62ª SESIÓN DEL CSA — SEPTIEMBRE 2018)

DOC. NC2570

Criterios de clasificación aprobados por el Comité del SA

6306.22/1	M/8
-----------	-----

(63ª SESIÓN DEL CSA — MARZO 2019)

DOC. NC2626

Modificaciones de las Notas explicativas de la Nomenclatura anexa al Convenio del SA

Capítulo 3	O/11
03.07	O/11
Capítulo 16	O/11
16.05	O/11
26.21	O/16
28.11	O/16

Capítulo 29	O/8
Capítulo 29 Anexo	O/9
29.38	O/4
30.01	O/2
30.02	O/7
Capítulo 37	O/10
37.01	O/10
38.24	O/16 y O/21
90.18	O/36

Criterios de clasificación aprobados por el Comité del SA

1202.42/1	O/12
1704.90/11	O/13
2523.90/1	O/14
3004.90/8	O/17
3208.20/1	O/18
3814.00/3	O/19
3824.99/23-24	O/20
3921.90/3	O/22
4411.12/1	O/23
8477.80/1	O/24
8479.60/3	O/25
8483.50/1	O/26
8517.70/6-7	O/27
8525.80/4	O/28
8538.10/1-3	O/29
8543.70/7	O/30
8708.29/4	O/31
8708.50/1-4	O/32
9029.90/1	O/33
9405.10/1	O/34
9405.40/2-3	O/34

Decisiones de clasificación aprobadas por el Comité del SA

2938.90 (DCI: Lista 116)	O/3
2939.71 (DCI: Lista 83)	E/2
2939.79 (DCI: Listas 1, 14 y 62)	E/2

3002.90 (DCI: Listas 116 y 117)	O/1
DCI: Lista 118	O/5
DCI: Lista 119	O/6

La información sobre el contenido de estas medidas puede obtenerse en la Dirección General de Fiscalidad y Unión Aduanera de la Comisión Europea (Rue de la Loi/Wetstraat 200, 1049 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË) o descargarse de la página de Internet de esta Dirección General:

https://ec.europa.eu/taxation_customs/business/calculation-customs-duties/what-is-common-customs-tariff/harmonized-system-general-information_en

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾**21 de octubre de 2019**

(2019/C 358/02)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Tipo de cambio			Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1173	CAD	dólar canadiense	1,4643
JPY	yen japonés	121,29	HKD	dólar de Hong Kong	8,7635
DKK	corona danesa	7,4708	NZD	dólar neozelandés	1,7432
GBP	libra esterlina	0,85930	SGD	dólar de Singapur	1,5203
SEK	corona sueca	10,7311	KRW	won de Corea del Sur	1 309,04
CHF	franco suizo	1,1002	ZAR	rand sudafricano	16,4831
ISK	corona islandesa	139,30	CNY	yuan renminbi	7,9025
NOK	corona noruega	10,1638	HRK	kuna croata	7,4378
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 713,09
CZK	corona checa	25,630	MYR	ringit malayo	4,6709
HUF	forinto húngaro	329,98	PHP	peso filipino	57,046
PLN	esloti polaco	4,2788	RUB	rublo ruso	71,1373
RON	leu rumano	4,7584	THB	bat tailandés	33,804
TRY	lira turca	6,5047	BRL	real brasileño	4,6059
AUD	dólar australiano	1,6240	MXN	peso mexicano	21,4000
			INR	rupia india	79,1690

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatoria de propuestas EACEA/34/2019**En el marco del programa Erasmus+****Acción clave 3 Apoyo a la reforma de las políticas****Inclusión social y valores comunes: la contribución en el ámbito de la educación y la formación**

(2019/C 358/03)

1. Objetivos

La presente convocatoria de propuestas está dirigida a promover proyectos de cooperación transnacional en los ámbitos de la educación y la formación generales y la educación de adultos. La convocatoria comprende dos lotes, uno para educación y formación generales (lote 1) y otro para educación de adultos (lote 2).

Cada solicitud debe abordar un objetivo general y uno de los objetivos específicos, que se enumeran por separado para el lote 1 y para el lote 2. Tanto los objetivos generales como los específicos de la convocatoria son exhaustivos: no se considerarán las propuestas que no los aborden.

LOTE 1 – EDUCACIÓN Y FORMACIÓN GENERALES**Objetivos generales**

Los proyectos presentados en el marco de este lote deben tener por objeto:

- 1) Difundir o mejorar buenas prácticas en materia de aprendizaje incluyente iniciadas, en particular, a escala local. En el contexto de la presente convocatoria, mejorar significa reproducir una buena práctica a una escala mayor o transferirla a un contexto distinto o aplicarla a un nivel superior o sistémico;

o bien

- 2) Desarrollar e implementar métodos y prácticas innovadores para promover la educación inclusiva y fomentar valores comunes.

Objetivos específicos

Las propuestas deben abordar uno de los objetivos específicos siguientes:

- a) mejorar la adquisición de competencias sociales y cívicas, potenciando el conocimiento, la comprensión y la adquisición de valores y derechos fundamentales;
- b) fomentar la educación y la formación incluyentes y promover la educación de los alumnos desfavorecidos, en particular, apoyando al personal educativo para poder hacer frente a la diversidad y reforzando la diversidad entre el personal docente;
- c) potenciar el pensamiento crítico y la alfabetización mediática entre los alumnos, los padres y el personal docente;
- d) apoyar la inclusión de los migrantes recién llegados en una educación de buena calidad, entre otros, mediante la evaluación de los conocimientos y la validación del aprendizaje anterior;
- e) fomentar las habilidades y las competencias digitales de grupos en situación de exclusión digital (incluidas las personas mayores, migrantes y jóvenes de entornos desfavorecidos) a través de asociaciones entre centros educativos, empresas y el sector de la educación no formal, incluidas las bibliotecas públicas.

Se anima a los proyectos del lote 1 a que incluyan modelos de referencia como parte integrante de sus actividades.

LOTE 2 – EDUCACIÓN DE ADULTOS

El objetivo de este lote es apoyar proyectos que establezcan o desarrollen redes transnacionales y nacionales de proveedores de educación de adultos. Tales proyectos deben contribuir a reforzar la capacidad de los proveedores de educación de adultos para aplicar la política europea en materia de aprendizaje de adultos a escala nacional y regional.

Objetivos generales

Las propuestas deben abordar uno de los tres siguientes objetivos generales:

- 1) En los países participantes, ayudar a establecer nuevas redes de proveedores de educación de adultos a escala nacional o regional, y facilitar su participación en la cooperación europea ⁽¹⁾.
o bien
- 2) En los países participantes, apoyar el refuerzo de las capacidades de las redes nacionales o regionales existentes de proveedores de educación de adultos, y mejorar su cooperación a escala europea.
o bien
- 3) Fortalecer las redes transnacionales existentes de proveedores de educación de adultos mediante el aprendizaje mutuo, el asesoramiento entre iguales y el refuerzo de capacidades.

Objetivos específicos

Además, las propuestas deben fomentar la cooperación europea entre los distintos proveedores (y las partes interesadas pertinentes) en alguno de los siguientes ámbitos:

- a) temas específicos del aprendizaje de adultos (por ejemplo, competencias digitales; lectura, escritura y cálculo; ciudadanía; capacidades de gestión de la carrera profesional; conocimientos sanitarios básicos; finanzas personales; integración de migrantes; aprendizaje intergeneracional; inclusión social, etc.); o bien
- b) enfoques pedagógicos innovadores específicos en la educación de adultos (por ejemplo, aprendizaje combinado, enfoques de aprendizaje personalizado, tecnologías educativas, etc.); o bien
- c) educación de adultos dirigida a grupos de alumnos específicos (por ejemplo, educación de adultos para personas mayores o para personas en zonas rurales aisladas, personas inactivas, reclusos, etc.); o bien
- d) temas de gestión de organizaciones específicos (sostenibilidad financiera, creación de redes locales o regionales, internacionalización, desarrollo estratégico y profesional del personal, comunicación y participación en redes sociales, etc.); o bien
- e) modelos específicos de la educación de adultos (por ejemplo, universidades populares, educación «de segunda oportunidad»); o bien
- f) educación de adultos general.

2. Admisibilidad

2.1. Candidatos admisibles

La presente convocatoria está dirigida a organizaciones públicas y privadas que actúen en los ámbitos de la educación y la formación generales y la educación de adultos, o en otros sectores socioeconómicos u organizaciones que lleven a cabo actividades transversales (por ejemplo, organizaciones culturales, la sociedad civil, organizaciones deportivas, centros de reconocimiento, cámaras de comercio, organizaciones comerciales, etc.).

Si se trata de instituciones de educación superior, deben haber obtenido una *Carta Erasmus de Educación Superior* (ECHE).

Las agencias nacionales u otras estructuras y redes del Programa Erasmus+ que reciben subvenciones directas de la Comisión de conformidad con la base jurídica del Programa Erasmus+ no pueden participar. No obstante, las entidades jurídicas que acogen a las agencias nacionales de Erasmus+ o a las estructuras y redes mencionadas anteriormente se consideran candidatos admisibles.

Solo se podrán presentar entidades jurídicas establecidas en los siguientes países del programa:

- los Estados miembros de la Unión Europea;
- los países de la AELC y del EEE: Islandia, Liechtenstein, Noruega;
- los países candidatos a la UE: Macedonia del Norte, Turquía y Serbia.

⁽¹⁾ Siempre que sea posible, en cada país deben establecerse vínculos con el Coordinador Nacional del aprendizaje de adultos y con el representante nacional del Grupo de trabajo del ET 2020 sobre el aprendizaje de adultos

Para los solicitantes del Reino Unido : téngase en cuenta que los criterios de admisibilidad deberán cumplirse durante *todo* el período de duración de la subvención. Si el Reino Unido abandona la UE durante el período de subvención sin celebrar un acuerdo con la Unión que garantice, en concreto, que los solicitantes de dicho país sigan considerándose admisibles, estos dejarán de recibir financiación de la UE (aunque continuarán participando, siempre que resulte posible), o se verán obligados a abandonar el proyecto de conformidad con el artículo II.17 del acuerdo de subvención.

Podrán seleccionarse propuestas de solicitantes de los países candidatos si en la fecha de adjudicación hay acuerdos firmados que establezcan las modalidades de participación de dichos países en el programa.

Requisitos específicos por lote

Lote 1:

El requisito mínimo relativo a la composición de las asociaciones para este lote es la presencia de cuatro organizaciones admisibles de cuatro países del programa diferentes.

En caso de que participen redes en el proyecto, el consorcio debe incluir al menos dos organizaciones que no sean miembros de la red o las redes y debe representar como mínimo a cuatro países admisibles.

Lote 2:

El número mínimo de socios necesario para este lote es de cuatro organizaciones admisibles de cuatro países diferentes del programa.

Si una de las cuatro organizaciones es una red transnacional existente, el proyecto debe incluir al menos dos organizaciones que no sean miembros de la red.

2.2. Actividades admisibles y duración del proyecto

Solo se considerarán admisibles a efectos de financiación aquellas actividades que tengan lugar en los países del programa (véase la sección 2.1). Los costes relacionados con las actividades realizadas fuera de dichos países o por organizaciones que no estén registradas en los países del programa no serán admisibles. De manera excepcional, y tras estudiar el caso concreto, pueden subvencionarse actividades que impliquen a otros países que no sean los del programa, pero deberán contar con la autorización previa y específica de la Agencia Ejecutiva.

Las actividades deberán comenzar el 1 de noviembre o el 1 de diciembre de 2020 o el 15 de enero de 2021.

La duración del proyecto deberá ser de **24 o 36 meses**.

3. Resultados previstos y ejemplos de actividades

Los proyectos englobados en el **lote 1-Educación y formación** deberían obtener resultados como los siguientes:

- incremento de la sensibilización, el conocimiento y la comprensión de buenas prácticas en las comunidades e instituciones educativas pertinentes;
- mayor aplicación de enfoques innovadores de vanguardia en políticas o prácticas;
- mayor sensibilización, motivación y competencia de los líderes educativos y educadores con respecto a los enfoques de educación incluyente y al fomento de valores comunes;
- implicación activa de las familias y las comunidades locales en el apoyo a los enfoques educativos incluyentes y el fomento de valores comunes;
- herramientas más generalizadas y eficaces para apoyar a las instituciones formativas y educativas y a los proveedores de aprendizaje en la aplicación de enfoques de educación incluyente y para fomentar valores comunes.

Ejemplos de actividades

Entre las actividades encaminadas a lograr los resultados previstos enumerados anteriormente cabe incluir:

- modelos de cooperación y trabajo en red en los que participen grupos formados por partes interesadas (públicas o privadas) relevantes, pertenecientes a distintos sectores;
- adaptación y aplicación de prácticas de aprendizaje a nuevas poblaciones objetivo;
- conferencias, seminarios, talleres y encuentros con responsables de las políticas y de la toma de decisiones;
- evaluación, comunicación y convalidación de las buenas prácticas y experiencias relacionadas con el aprendizaje;
- formación y otras actividades de capacitación (por ejemplo, para formadores, autoridades locales, funcionarios de prisiones, etc.);

- iniciativas de apoyo y prácticas divulgativas de los jóvenes dirigidas a otros jóvenes, así como actividades que incluyan modelos de referencia;
- actividades de sensibilización y divulgación, en particular los materiales informativos y las estrategias de comunicación eficaces;
- recomendaciones operativas o de políticas en el ámbito de la educación y la formación que sean pertinentes para los objetivos de la *Recomendación del Consejo relativa a la promoción de los valores comunes, la educación inclusiva y la dimensión europea de la enseñanza*, y de la Declaración de París;
- enfoques de apoyo y prácticas divulgativas dirigidos a grupos desfavorecidos y a migrantes y refugiados recién llegados.

Los proyectos englobados en el lote 2 – Educación de adultos deberían obtener resultados concretos como los siguientes:

- nuevas redes de proveedores de educación de adultos, que aumenten su impacto a escala local y cooperen eficazmente a escala europea;
- una cooperación más eficaz y con mayor impacto a escala europea por parte de las redes existentes de proveedores de educación de adultos.

Ejemplos de actividades

Entre las actividades encaminadas a lograr los resultados previstos enumerados anteriormente cabe incluir:

- conexión con otros grupos y redes de partes interesadas, etc., con el fin de superar el carácter fragmentado de la oferta en materia de educación y formación de adultos;
- puesta a prueba, evaluación, validación y puesta en común de buenas prácticas para el refuerzo de capacidades en la educación de adultos;
- adaptación y aplicación de prácticas de refuerzo de capacidades a nuevas situaciones, organizaciones o regiones;
- formación y otras actividades de refuerzo de capacidades (por ejemplo, para personal de las autoridades locales o regionales, personal de organizaciones de la sociedad civil, asociaciones, etc.);
- desarrollo y aplicación de las estructuras jurídicas y financieras necesarias para establecer una cooperación sostenible a largo plazo en la red;
- elaboración de recomendaciones operativas o de políticas, basadas en datos contrastados, que sean pertinentes para la educación de adultos a escala nacional o europea.

4. Presupuesto disponible:

El presupuesto total disponible para la cofinanciación de proyectos en el marco de la presente convocatoria asciende a 20 000 000 EUR, asignados del modo siguiente:

— Lote 1 — Educación y formación generales yrkesutbildning	14 000 000 EUR
— Lote 2 — Educación de adultos	6 000 000 EUR

La contribución financiera de la UE no podrá ser superior al **80 %** del total de los costes subvencionables del proyecto.

La subvención máxima por proyecto será de:

- 400 000 EUR para proyectos de 24 meses de duración;
- 500 000 EUR para proyectos de 36 meses de duración.

La Agencia se reserva el derecho de no asignar todos los fondos disponibles.

5. Criterios de adjudicación

Las candidaturas admisibles para los dos lotes serán evaluadas en función de los siguientes criterios:

- 1) Pertinencia del proyecto (30 %)
- 2) Calidad del diseño y de la ejecución del proyecto (20 %)
- 3) Calidad de los acuerdos de asociación y de cooperación (20 %)
- 4) Lote 1: impacto, difusión y sostenibilidad (30 %); lote 2: impacto y sostenibilidad (30 %).

6. Procedimiento y plazos de presentación

Las solicitudes deben presentarse a más tardar el **25 de febrero de 2020 – 17.00 horas** (hora de Bruselas).

Los solicitantes deben leer con atención toda la información sobre la convocatoria de propuestas EACEA/34/2019 y el procedimiento de presentación, y utilizar los documentos obligatorios, que se pueden encontrar en:

https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding_en (referencia de la convocatoria EACEA/34/2019)

La solicitud y sus anexos deben presentarse en línea utilizando el formulario electrónico correspondiente.

7. Información sobre la convocatoria

Toda la información sobre la convocatoria **EACEA/34/2019** está disponible en el siguiente sitio web:

https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding_en (referencia de la convocatoria EACEA/34/2019)

Dirección de contacto por correo electrónico: EACEA-Policy-Support@ec.europa.eu

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Aviso a los operadores económicos

Nueva ronda de solicitudes de suspensión de los derechos autónomos del arancel aduanero común sobre algunos productos industriales y agrícolas

(2019/C 358/04)

Se comunica a los operadores económicos que la Comisión ha recibido solicitudes de conformidad con las disposiciones administrativas previstas en la Comunicación de la Comisión relativa a las suspensiones y los contingentes arancelarios autónomos (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ para la ronda de julio de 2020.

La lista de los productos para los que se solicita una suspensión de derechos se halla ahora en el sitio web temático de la Comisión sobre la unión aduanera (EUROPA) ⁽²⁾.

Asimismo, se comunica a los operadores económicos que el plazo para que las objeciones a las nuevas solicitudes lleguen a la Comisión, a través de las Administraciones nacionales, finaliza el 19 de diciembre de 2019, fecha de la segunda reunión prevista del Grupo de Economía Arancelaria.

Se recomienda a los operadores interesados que consulten periódicamente esa lista para mantenerse informados sobre el estado de las solicitudes.

Para más información sobre el procedimiento de suspensión de los derechos arancelarios autónomos puede consultarse la siguiente página del sitio web Europa:

http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_en.htm

⁽¹⁾ DO C 363 de 13.12.2011, p. 6.

⁽²⁾ [Http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp./susp._home.jsp?lang=es](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp./susp._home.jsp?lang=es)

Notificación previa de una concentración

[Asunto M.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)]

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2019/C 358/05)

1. El 14 de octubre de 2019, 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 ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- BNP Paribas SA («BNP Paribas», Francia).
- Determinados activos de las divisiones de financiación preferente y de instrumentos de inversión electrónicos de Deutsche Bank («división objetivo de Deutsche Bank», Alemania).

BNP Paribas adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la división objetivo de Deutsche Bank.

La concentración se realiza mediante adquisición de activos.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- BNP Paribas: grupo bancario internacional con actividades en los sectores de la banca minorista, la gestión de activos, y la banca corporativa y de inversiones, incluidos los servicios de financiación preferente y de ejecución electrónica.
- División objetivo de Deutsche Bank: servicios de financiación preferente y de ejecución electrónica.

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 ⁽²⁾, 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.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)

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

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2019/C 358/06)

1. El 15 de octubre de 2019, 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 ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Warburg Pincus LLC («Warburg Pincus», Estados Unidos).
- Caisse de dépôt et placement du Québec («CDPQ», Canadá).
- Allied Universal Topco LLC («Allied Universal», Estados Unidos).

Warburg Pincus y CDPQ adquieren, a efectos de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la totalidad de Allied Universal.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Warburg Pincus: empresa de capital inversión a escala mundial con actividades en diversos sectores.
- CDPQ: inversor institucional a largo plazo canadiense que gestiona fondos fundamentalmente para planes de pensiones públicas y parapúblicas y de seguros.
- Allied Universal: empresa de gestión de instalaciones y servicios de seguridad que ofrece soluciones de seguridad integradas, servicios de limpieza y mantenimiento, servicios de asesoramiento y consultoría sobre riesgos, así como soluciones de personal temporal y permanente, principalmente en los Estados Unidos y, en menor medida, en otros países, tal como el Reino Unido.

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 ⁽²⁾, 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. 9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal

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

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2019/C 358/07)

1. El 15 de octubre de 2019, 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 ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS SA («CVC», Luxemburgo).
- Robert Bosch Packaging Technology GmbH («Robert Bosch», Alemania).

CVC adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de Robert Bosch.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- CVC: gestión de fondos y plataformas de inversión.
- Robert Bosch: empresa de suministro de tecnología de envasado y procesado que oferta equipos y servicios de embalaje tecnológicamente avanzados a clientes de las industrias alimentaria y farmacéutica.

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 ⁽²⁾, 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.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology

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

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2019/C 358/08)

1. El 15 de octubre de 2019, 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 ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Saudi Aramco Development Company («SADCO», Arabia Saudí), filial propiedad al cien por cien de Saudi Arabian Oil Company («Saudi Aramco», Arabia Saudí).
- Korea Shipbuilding & Offshore Engineering Co., Ltd. («KSOE», Corea del Sur).
- Una empresa en participación de nueva creación.

SADCO y KSOE 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 una empresa en participación de nueva creación.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- SADCO se dedica principalmente a la prospección, producción y comercialización de petróleo crudo, y a la producción y comercialización de productos refinados y petroquímicos.
- KSOE provee sistemas y soluciones integrados de propulsión del transporte marítimo, y tecnología y servicios para la industria en alta mar.
- La nueva empresa en participación construirá y explotará una fábrica de motores y bombas marítimas en Arabia Saudí.

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 ⁽²⁾, 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.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV

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

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2019/C 358/09)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos DOOR de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA»

N.º UE: PDO-ES-0785-AM01 – 17.1.2019

DOP (X) IGP ()

1. Denominación

«Aceituna Aloreña de Málaga»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

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

Aceituna de mesa aliñada obtenida del fruto del olivo (*Olea europea*, L.) de la variedad *aloreña*, sano, cogido en el estado de madurez adecuado antes del envero, suavizada en salmuera mediante fermentación natural y aliñada con tomillo, hinojo, ajo y pimienta o extractos de estas plantas en una proporción que oscila entre el 1-3 %. Este proceso se basa en costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años.

La «Aceituna Aloreña de Málaga» en sus tres formas de preparación, verde fresca, tradicional y curada en salmuera, cuenta con unas características comunes que se deben exclusivamente a la variedad y forma de preparación de la zona originaria de producción y transformación:

- a) son aceitunas curadas en salmuera. Dado su bajo contenido en oleuropeína, estas aceitunas no necesitan tratamiento con sosa cáustica para poder endulzarlas. Por lo tanto, serán aceitunas sin tratamiento con sosa cáustica, únicamente endulzadas con agua y sal, y aliñadas con tomillo, hinojo, ajo y guindilla. Se trata de aceitunas al natural con mayor o menor grado de fermentación;
- b) hueso flotante, que se desprende fácilmente de la pulpa. Este es un atributo valorado muy positivamente en las aceitunas de mesa;
- c) por lo que respecta a los aspectos internos, hay que destacar la magnífica valoración que los paneles de cata otorgan a su relación pulpa/hueso, su homogeneidad, su textura crujiente, así como su firmeza de pulpa;

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

- d) al ser un producto no tratado con álcali destaca la presencia de la piel y su fibrosidad;
- e) con relación al olor/sabor cabe destacar las buenas valoraciones que las diferentes pruebas organolépticas de paneles analíticos de catadores han otorgado a sus aliños, destacando cualidades tales como su aroma, el equilibrio de sal adecuado para su pincelada de amargor (también característico de la preparación sin tratamiento alcalino), etc. El grado de amargor estará en función del grado de fermentación de la aceituna, en este sentido, las aceitunas verdes frescas serán en general más amargas que las aceitunas con una fermentación completa.

El proceso de transformación de la «Aceituna Aloreña de Málaga» puede dar lugar a tres productos diferenciados según la forma y proceso evolutivo de la fermentación de las aceitunas:

1 *«Aceituna Aloreña de Málaga» verde fresca*

Son las aceitunas que se introducen directamente en bombonas en lugar fresco, donde podrán mantenerse mientras no se alteren las características organolépticas propias de esta elaboración, o en cámaras frigoríficas donde se conservan a una temperatura máxima de 15 °C, pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características organolépticas propias de esta forma de preparación. Deben transcurrir como mínimo tres días desde que se parten las aceitunas y se colocan en salmuera hasta que son envasadas.

Características organolépticas

Las aceitunas verdes frescas se caracterizan por presentar una coloración verde clara y un olor a fruta verde y a hierba muy agradable que sugiere su frescor y una recolección reciente. Así mismo se nota la presencia de los aliños característicos de su elaboración. De textura firme y crujiente, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiesta la presencia de restos de piel tras su masticación. Como sabores básicos, cabe mencionar una nota amarga característica, así como en ocasiones una nota salada según las características específicas de su aderezo. Como sensaciones trigeminales la astringencia y el picor son los descriptores que aparecen.

2 *«Aceituna Aloreña de Málaga» tradicional*

Son las aceitunas que tras el proceso de recepción y clasificación son colocadas en bombonas que se depositan en locales sin climatización, donde permanecen un mínimo de veinte días antes de su envasado para el consumo. En estas condiciones podrán permanecer mientras no se alteren sus características organolépticas propias de esta forma de preparación.

Características organolépticas

La aceituna aliñada según el estilo tradicional es una aceituna que presenta una coloración verde-amarillo pajizo, no presentando un verde tan intenso como las verdes frescas. Su olor sugiere la fruta fresca y los aliños propios de su aderezo, no percibiéndose las notas a hierba fresca propias de las aceitunas verdes frescas. De su textura, es preciso mencionar que se trata de una aceituna menos firme, pero que sigue manteniendo sus propiedades en cuanto a lo crujiente, buena separación de la carne con respecto al hueso y a la presencia de piel. De sabor ligeramente amargo, es una aceituna menos astringente y de picor menos apreciable que la verde fresca.

3 *«Aceituna Aloreña de Málaga» curada*

Este tipo de aceitunas una vez recibidas y lavadas son colocadas sin partir en fermentadores donde sufren un proceso de curado mínimo de noventa días antes del envasado, pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características organolépticas propias de esta forma de preparación.

Características organolépticas

La aceituna curada se caracteriza por presentar una coloración amarilla-marrón, con un olor a fruta madura y a hierba fresca. Así mismo, se nota la presencia de los aliños y de notas lácticas, características de su elaboración y del proceso de fermentación. De textura menos firme y crujiente, presenta una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como restos de la presencia de piel tras su masticación. De sabor ácido, pierde su amargor, resultando picante tras su degustación.

Las aceitunas protegidas por la Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga» serán necesariamente aceitunas de calidad suprema o superior:

Aceitunas de calidad suprema: se incluyen dentro de esta clasificación las aceitunas de categoría extra, según la norma de calidad de aceituna de mesa y con calibre 140-200.

Aceitunas calidad superior: Se incluyen dentro de clasificación las aceitunas de categoría primera, según la norma de calidad de las aceitunas de mesa, y con calibre 140-260.

El método de evaluación de las características organolépticas se realizará siguiendo la norma COI/OT/NC n.º 1. Norma comercial aplicable a la aceituna de mesa y COI/OT/MO n.º 1, 2008. Método para el análisis sensorial de las aceitunas de mesa, según los trabajos realizados por el Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, y que quedan recogidos en el manual de calidad y procedimientos del órgano de control.

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

—

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

Todas las fases del proceso productivo deberán llevarse a cabo en la zona geográfica definida: producción de la materia prima, elaboración del producto y envasado final.

El envasado se realiza según van llegando los pedidos; las aceitunas deben permanecer tres días como mínimo en las bombonas antes del envasado. Cuando las aceitunas van a ser envasadas se les añade los aliños típicos de la comarca. El carácter perecedero del producto, sus características específicas y su modo de elaboración exigen que el envasado se realice siempre dentro de la zona geográfica de producción y elaboración de la DOP «Aceituna Aloreña de Málaga», con objeto de obtener y preservar las características organolépticas de aceitunas aloreñas hasta su puesta en el mercado.

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

El envasado se realiza según categorías tal y como se contempla en la norma de calidad de la aceituna de mesa. En este sentido, las aceitunas protegidas por la Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga» serán necesariamente aceitunas de calidad suprema o superior.

Para alargar el período de comercialización, se pueden someter a algún tipo de tratamiento, como puede ser la pasterización o el envasado al vacío con atmósfera modificada, siempre que el producto final conserve sus características organolépticas y físicas originarias.

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

En el etiquetado figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga». Los envases llevarán unas precintas de garantía que irán numeradas y serán expedidas por el órgano de gestión.

En el etiquetado se especificará el tipo de aceitunas: verdes frescas, tradicionales o curadas.

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

La zona de producción se encuentra situada en el sureste de la provincia de Málaga y engloba a un total de 19 municipios: de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís y Yunquera.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1 *Carácter específico de la zona geográfica*

La comarca Natural del Guadalhorce (Sierra de las Nieves y Valle del Guadalhorce) está incluida en el dominio de las Cordilleras Béticas. Dentro de este sistema, el Valle del río Guadalhorce queda definido por un conjunto de sierras y serretas. Esta distribución montañosa hace que la zona de producción quede perfectamente definida quedando únicamente abierta por la desembocadura del Río Guadalhorce.

El clima de la comarca es un híbrido entre el continental y el clima típico de la cuenca mediterránea, dando lugar a un microclima muy peculiar que permite el desarrollo de gran diversidad de cultivos, desde algunos típicos de zona tropical como el aguacate hasta los cultivos cerealistas de las zonas de campiña. En este entorno, el olivar se encuentra situado principalmente en zonas de secano en las laderas de los montes que circundan el valle, lo cual, unido a la benignidad del clima, va a influir decisivamente en las características finales del producto, la fecha de recolección, el porte del árbol, etc.

Por otro lado, nos encontramos ante una orografía muy accidentada: el olivar se sitúa en las laderas que circundan el Valle del Guadalhorce, perfectamente definido por un conjunto montañoso que lo rodea y delimita, es decir, se sitúa sobre terrenos marginales y pobres. No se trata de un olivar de campiña de alta productividad, sino de un olivar de baja productividad, pero la calidad de cuyo producto es inigualable.

Dentro de las técnicas culturales de manejo del cultivo del olivar en la comarca del Valle del Guadalhorce, la que más repercusión tiene sobre las características finales del producto es la poda; esta técnica se caracteriza en la comarca por la severidad de la misma y la estructura final del árbol. En esta poda se actúa principalmente sobre las ramas más jóvenes; no se eliminan las ramas principales del árbol, que tienen una estructura de tipo vaso y sobre las que se deja una vegetación muy clara, eliminando gran parte de las ramas secundarias. Esta forma de proceder confiere una estructura muy singular al árbol, de forma esférica.

El proceso de aderezo comprende los distintos tratamientos a los que se someten las aceitunas para eliminar el amargor así como el aliñado de estas. Este proceso se basa en costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años. Prácticamente se sigue haciendo como antaño, por lo que es una forma de preparación muy diferenciada y particular de la zona originaria de este producto.

5.2 *Carácter específico del producto*

- 1 El contenido en oleuropeínas. La oleuropeína es el polifenol que le confiere el sabor amargo a las aceitunas. En la «Aceituna Aloreña de Málaga» este se sitúa en torno a 103 mg/kg por lo que las aceitunas se pueden endulzar únicamente con un tratamiento con salmuera. En prácticamente 48 horas en agua con sal las aceitunas están dulces.
- 2 Posee un hueso flotante que se desprende con gran facilidad de la pulpa. El método tradicional en la comarca para determinar el momento óptimo de la recolección consiste en cortar la aceituna por el ecuador; si se puede despegar fácilmente el hueso de la pulpa, ello indica que ha llegado el momento óptimo para la recolección. Esta es una cualidad muy buscada en las aceitunas de mesa y que no muchas poseen.
- 3 La relación pulpa/hueso es de los más altos dentro de las aceitunas de mesa, con un mínimo de 3:1 de relación entre la pulpa y el hueso.
- 4 La «Aceituna Aloreña de Málaga» es de un calibre comprendido entre 140 y 260, lo que corresponde a la categoría extra según el punto 3.2.1 Clasificación cualitativa la norma COI/OT/NC n.º 1. Este parámetro ha sido tradicionalmente muy valorado por los elaboradores y por los consumidores, llegándose incluso a realizar prácticas culturales específicas para conseguirlos.
- 5 Descripción organoléptica de los distintos tipos de «Aceituna Aloreña de Málaga»:

5.1 Verde fresca

Las aceitunas verdes frescas se caracterizan por presentar una coloración verde clara y un olor a fruta verde y a hierba muy agradable que sugiere su frescor y una recolección reciente. Asimismo, se nota la presencia de los aliños característicos de su elaboración. De textura firme y crujiente, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiesta la presencia de restos de piel tras su masticación. Como sabores básicos, cabe mencionar que el amargor es la nota característica, así como en ocasiones se puede notar la presencia del salado según las características de su aderezo. Como sensaciones trigeminales la astringencia y el picor son los descriptores que aparecen.

5.2 Tradicional

La aceituna aliñada según el estilo tradicional es una aceituna que presenta una coloración verde-amarillo pajizo, no presentando un verde tan intenso como la verde fresca. Su olor sugiere la fruta fresca y los aliños propios de su aderezo, no percibiéndose las notas a hierba fresca propias de las aceitunas verdes frescas. De su textura, es preciso mencionar que se trata de una aceituna menos firme, pero que sigue manteniendo sus propiedades en cuanto a lo crujiente, buena separación de la carne con respecto al hueso y a la presencia de piel. De sabor ligeramente amargo, es una aceituna menos astringente y de picor menos apreciable que las verdes frescas.

5.3 Curada

La aceituna curada se caracteriza por presentar una coloración amarilla-marrón, con un olor a fruta madura y a hierba fresca. Asimismo, se nota la presencia de los aliños y de notas lácticas, características de su elaboración y del proceso de fermentación. De textura menos firme y crujiente, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiestan restos de la presencia de piel tras su masticación. De sabor ácido, pierde su amargor, resultando picante tras su degustación.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto

Como ya se ha comentado, el olivo es un árbol muy sensible a las condiciones ambientales en las que se cultiva y al manejo que se haga del mismo. El olivo cuenta con gran versatilidad para adaptarse a las condiciones del entorno. En este sentido, hemos de destacar que la zona de producción del olivar aloreño está perfectamente delimitada por una cadena montañosa que condiciona sus especiales características climatológicas, edafológicas y orográficas, lo que, unido al saber hacer de la gente del lugar, ha definido un producto claramente diferenciable del resto de aceitunas de mesa que podemos encontrar en el mercado.

El contenido en oleuropeína de la «Aceituna Aloreña de Málaga» es uno de los elementos que más ha determinado el proceso de preparación y elaboración de este tipo de aceitunas. Su bajo contenido en este polifenol determina que las aceitunas puedan endulzarse en unos días con un simple tratamiento con salmuera. Hecho que también viene influenciado porque las aceitunas se parten, lo que permite que la salmuera penetre más fácilmente en el interior del fruto para eliminar este componente que confiere a las aceitunas su sabor amargo.

El proceso de aderezo en salmuera de la «Aceituna Aloreña de Málaga» ha determinado que este producto tenga una textura fibrosa y crujiente, ya que al no utilizar el cocido con sosa cáustica las aceitunas se conservan con la textura fibrosa del fruto fresco. Esta textura fibrosa también está influenciada por la tipología de suelos sobre los que se ubican los olivares, situados normalmente en zonas de montaña sobre terrenos marginales.

La facilidad de despegue del hueso, conocido en la zona como hueso flotante, ha influido decisivamente sobre la forma de preparación de la «Aceituna Aloreña de Málaga». Esta característica permite que las aceitunas puedan prepararse partidas, quedando el hueso libre en el interior de la pulpa. Para determinar el momento óptimo de la recolección, tradicionalmente en la zona, se cortaba la aceituna por el ecuador y, si se podían separar las dos mitades, ello indicaba que era el momento óptimo de la recolección.

El sabor y aroma propio de la «Aceituna Aloreña de Málaga» también está íntimamente vinculado a su forma de preparación, como factor humano propio de su origen, ya que se siguen las costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años, utilizando los «aliños típicos», que son una mezcla de plantas aromáticas típica de las aceitunas aliñadas de esta zona geográfica (tomillo, hinojo, pimienta y ajo), que históricamente han sido cultivadas o recolectadas en estas comarcas, si bien pueden provenir también de otros lugares.

El calibre de la «Aceituna Aloreña de Málaga» es otra de las características más apreciadas y valoradas de este producto. Para conseguir estos tamaños, los agricultores deben seguir unas técnicas de poda típicas de la zona que se diferencian por la severidad de la misma y la forma circular y clara. Este tipo de técnicas culturales también influyen sobre la relación pulpa/hueso, siendo esta clasificada como excelente por los paneles de cata.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Aceituna_Alore%C3%B1a_modificado.pdf

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

(<http://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>), siguiendo la siguiente ruta de acceso «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos» (el pliego de puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad).

CORRECCIÓN DE ERRORES**Corrección de errores del Informe Anual del año 2018***(Diario Oficial de la Unión Europea C 350 de 16 de octubre de 2019)*

(2019/C 358/10)

En la cubierta y en la página 3:

donde dice: **«Informe Anual del año 2018»,**

debe decir: «DEFENSOR DEL PUEBLO EUROPEO

Informe Anual del año 2018».

Corrección de errores de la Recomendación del Consejo, de 10 de octubre de 2019, sobre el nombramiento de un miembro del Comité Ejecutivo del Banco Central Europeo

(Diario Oficial de la Unión Europea C 351 de 17 de octubre de 2019)

(2019/C 358/11)

En la página 1, lugar y fecha de adopción:

donde dice: «Hecho en Bruselas, el 10 de octubre de 2019.»,

debe decir: «Hecho en Luxemburgo, el 10 de octubre de 2019.».

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



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES