

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 234

49º año

Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

29 de septiembre de 2006

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
	I <i>Comunicaciones</i>	
	Comisión	
2006/C 234/01	Tipo de cambio del euro	1
2006/C 234/02	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	2
2006/C 234/03	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto nº COMP/M.4385 — HSBC/Lamda/Olympia Village) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	8
2006/C 234/04	Comunicación de la Comisión sobre la disponibilidad estimada de recursos financieros para la concesión de la ayuda de reestructuración para la campaña de comercialización 2006/2007, en virtud de la aplicación del Reglamento (CE) nº 320/2006 del Consejo por el que se establece un régimen temporal para la reestructuración del sector del azúcar en la Comunidad	9

ES

1

(¹) Texto pertinente a efectos del EEE

I

(Comunicaciones)

COMISIÓN

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

28 de septiembre de 2006

(2006/C 234/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2713	SIT	tólar esloveno	239,59
JPY	yen japonés	149,57	SKK	corona eslovaca	37,380
DKK	corona danesa	7,4600	TRY	lira turca	1,9128
GBP	libra esterlina	0,67715	AUD	dólar australiano	1,6959
SEK	corona sueca	9,2623	CAD	dólar canadiense	1,4132
CHF	franco suizo	1,5838	HKD	dólar de Hong Kong	9,9027
ISK	corona islandesa	88,75	NZD	dólar neozelandés	1,9377
NOK	corona noruega	8,2230	SGD	dólar de Singapur	2,0177
BGN	lev búlgaro	1,9558	KRW	won de Corea del Sur	1 201,06
CYP	libra chipriota	0,5767	ZAR	rand sudafricano	9,7305
CZK	corona checa	28,428	CNY	yuan renminbi	10,0388
EEK	corona estonia	15,6466	HRK	kuna croata	7,3750
HUF	forint húngaro	273,34	IDR	rupia indonesia	11 727,74
LTL	litas lituana	3,4528	MYR	ringgit malayo	4,687
LVL	lats letón	0,6960	PHP	peso filipino	63,807
MTL	lira maltesa	0,4293	RUB	rublo ruso	34,0150
PLN	zloty polaco	3,9785	THB	baht tailandés	47,722
RON	leu rumano	3,5401			

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

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2006/C 234/02)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben obrar en poder de la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de registro de conformidad con el artículo 5 y el artículo 17, apartado 2

«BANON»

Nº CE: FR/PDO/005/0290/07.05.2003

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Institut National des Appellations d'Origine
Dirección: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33-1) 53 89 80 00
Fax: (33-1) 42 25 57 97
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon
Dirección: MRE — Route de la Durance
F-04100 Manosque
Tel.: (33-4) 92 87 47 55
Fax: (33-4) 92 72 73 13
Correo electrónico: frecapvincent@wanadoo.fr
Composición: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1-3 — Quesos

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

4. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)

4.1. Nombre: «Banon»

4.2. Descripción: El Banon es un queso de pasta blanda fabricado a partir de leche de cabra cruda y entera. Se obtiene por cuajado rápido (coagulación mediante cuajo). El queso madurado se pliega (es decir, se recubre completamente de hojas) doblándolo en hojas naturales de castaño, ligadas con rafia natural, formando de 6 a 12 niveles.

El Banon, después de un mínimo de quince días de curación, durante diez de los cuales permanece bajo las hojas, presenta una pasta homogénea, cremosa, untuosa y suave. Su corteza es de color amarillo crema bajo las hojas. El diámetro del queso con las hojas está comprendido entre 75 y 85 mm, y su altura oscila entre 20 y 30 mm. El peso neto del Banon sin las hojas y después del período de curación es de 90 a 110 g.

El queso tiene como mínimo 40 gramos de materia seca por 100 gramos de queso y 40 gramos de grasa por 100 gramos de queso tras la desecación completa.

4.3. Zona geográfica: La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se efectúan en una zona geográfica conformada por el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Alpes-de-Haute-Provence (04):

- Distrito de BANON: Banon, L'Hospitalet, Montsalier, Redortiers, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La-Rochegiron, Saumane, Simiane-la-Rotonde
- Distrito de DIGNE: Digne-les-Bains
- Distrito de DIGNE Est: Marcoux
- Distrito de DIGNE Ouest: Aiglun, Barras, Le-Castellard-Melan, Le-Chaffaut-St-Jurson, Champtercier, Hautes-Duyes, Mallemoisson, Mirabeau, Thoard
- Distrito de FORCALQUIER: Dauphin, Forcalquier, Limans, Mane, Niozelles, Pierrerue, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sigonce; parte del término municipal de Villeneuve
- Distrito de LA-JAVIE: Archail, Beaujeu, Le-Brusquet, Draix, La-Javie
- Distrito de MANOSQUE: parte del término municipal de Manosque
- Distrito de MANOSQUE Nord: Saint-Martin-les-Eaux; parte del término municipal de Volx
- Distrito de MANOSQUE Sud: Montfuron, Pierrevert
- Distrito de LES-MEES: Le-Castellet, Entrevennes, Malijai, Puimichel; parte de los términos municipales de Les-Mees y Oraison
- Distrito de MEZEL: Beynes, Bras-d'Asse, Chateaufort, Estoublon, Mezel, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse
- Distrito de LA-MOTTE-DU-CAIRE: Chateaufort, Clamensane, La-Motte-du-Caire, Nibles, Valernes
- Distrito de MOUSTIERS-SAINTE-MARIE: Moustiers-Sainte-Marie, St-Jurs
- Distrito de NOYERS-SUR-JABRON: Bevons, Chateaufort-Miravail, Curel, Noyers-sur-Jabron Les-Omergues, Saint-Vincent-sur-Jabron, Valbelle
- Distrito de PEYRUIS: parte de los términos municipales de La-Brillanne, Ganagobie, Lurs, Peyruis
- Distrito de REILLANNE: Aubenas-les-Alpes, Cereste, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Sainte-Croix-A-Lauze, Vacheres, Villemus
- Distrito de RIEZ: Allemagne-en-Provence, Esparron-de-Verdon, Montagnac-Montpezat, Puimoisson, Quinson, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Laurent-du-Verdon

- Distrito de SAINT-ETIENNE-LES-ORGUES: Cruis, Fontienne, Lardiers, Mallefougasse-Auges, Montlaux, Ongles, Revest-Saint-Martin, Saint-Etienne-Les-Orgues
- Distrito de SISTERON: Entrepierres, Sisteron
- Distrito de VALENSOLE: Brunet, Saint-Martin-de-Brômes; parte de los términos municipales de Valensole y Greoux-les-Bains
- Distrito de VOLONNE: Aubignosc, Chateauneuf-Val-Saint-Donat, L'Escale, Peipin, Salignac, Sourribes, Volonne; parte de los términos municipales de Chateau-Arnoux-Saint-Auban y Montfort

Departamento de Hautes-Alpes (05):

- Distrito de LARAGNE-MONTEGLIN: Eyguians, Laragne-Monteglin
- Distrito de ORPIERRE: Etoile-Saint-Cyrice, Lagrand, Nossage-et-Benevent, Orpierre, Sainte-Colombe, Saleon, Trescleoux
- Distrito de RIBIERS: Barret-Le-Bas, Chateauneuf-de-Chabre, Eourres, Saint-Pierre-Avez, Salerans
- Distrito de ROSANS: Bruis, Chanousse, Montjay, Moydans, Ribeyret, Rosans, Saint-Andre-de-Rosans, Sainte-Marie, Sorbiers
- Distrito de SERRES: Le-Bersac, L'Epine, Mereuil, Montclus, Montmorin, Montrond, La-Piarre, Saint-Genis, Serres, Sigottier

Departamento de Vaucluse (84):

- Distrito de APT: Auribeau, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Viens
- Distrito de BONNIEUX: Buoux, Sivergues
- Distrito de SAULT: Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit, Sault

Departamento de Drôme (26):

- Distrito de BUIS-LES-BARONNIES: Rioms, La-Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze
- Distrito de SEDERON: Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassieres, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mevouillon, Montauban-sur-l'Ouveze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Sederon, Vers-sur-Meouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

- 4.4. Prueba del origen: Los productores de leche y las unidades de transformación y curación cumplimentan una declaración de aptitud destinada al I.N.A.O. que permite a éste último identificar a todos los operadores. Estos deben conservar a disposición del I.N.A.O. los registros y demás documentos necesarios para comprobar el origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y el queso. En cada queso se coloca una viñeta que permite el seguimiento del producto.

Como parte de los controles de las características del producto objeto de la denominación de origen, se lleva a cabo un examen analítico y organoléptico para asegurar la calidad y la especificidad de los productos.

- 4.5. Método de obtención: La leche utilizada para la obtención del Banon tiene que proceder únicamente de cabras de las razas Communes Provençales, Roves, Alpines y las razas cruzadas de éstas. Por otra parte, la producción media del rebaño está limitada a 850 kg de leche por cabra en lactancia y por año.

Las cabras se alimentan esencialmente pastando en prados o en campo abierto. En cuanto las condiciones climáticas y la fase vegetativa lo permiten, las cabras se llevan a los prados o los campos. Tienen que pastar al menos 210 días al año y el pasto tiene que ser el forraje principal durante, como mínimo, cuatro meses al año.

En la explotación, la superficie forrajera destinada al rebaño caprino es, como mínimo, igual a 1 ha de prado por 8 cabras y 1 ha de campo por 2 cabras. Está prohibida la ganadería intensiva o sin zona de ejercicio exterior.

La alimentación en comedero (forrajes secos y complementos) está limitada anual y diariamente, así como la compra de forrajes fuera de la zona.

La recogida de leche en la granja debe hacerse diariamente y el almacenamiento de leche antes de la recogida se hace a una temperatura de 8 °C.

La leche se utiliza cruda, entera y sin normalizar en proteínas y grasas.

Están prohibidos los tratamientos físicos o químicos, con excepción de una filtración destinada a eliminar las impurezas macroscópicas, un enfriado a una temperatura positiva para una mejor conservación y un recalentamiento de la leche hasta un máximo de 35 °C antes de la adición de cuajo.

Está prohibido añadir nada a la leche, excepto cuajo, fermentos lácticos, fermentos de maduración o sal (cloruro sódico), y no se le puede extraer ningún elemento.

La adición de cuajo se hace estando la leche a una temperatura comprendida entre los 29 °C y los 35 °C. Para la fabricación de productos artesanales en la granja, la adición de cuajo se efectúa, como máximo, 18 horas después del ordeño. Para la fabricación de productos industriales, la adición se hace, como máximo, 4 horas después del último ordeño.

El corte de la cuajada se efectúa, como máximo, 2 horas después de la adición de cuajo. El cuajo se moldea manualmente en escurridores. Se remueve el queso al menos 2 veces durante las 12 primeras horas. El desuerado se hace a 20 °C como mínimo. El desmoldeado tiene lugar entre 24 h y 48 h después del moldeado. A continuación se sala el queso.

La curación se hace en dos fases: una primera curación del queso fresco antes del plegado durante 5 a 10 días a una temperatura mínima de 8 °C, y, a continuación, una segunda curación una vez envuelto el queso en hojas de castaño durante al menos 10 días a una temperatura entre 8 y 14 °C. La tasa de higrometría debe ser superior a 80 %.

Los quesos pueden empaparse en aguardiente u orujo antes de ser cubiertos por hojas de castaño.

Esta doble curación, de una duración mínima de 15 días a partir de la adición de cuajo, permite el desarrollo de las características aromáticas del queso.

La conservación artificial de cuajada o queso está prohibida.

- 4.6. Vínculo: El queso denominado «Banon» recibe su nombre del municipio de BANON situado en el Departamento de Alpes-de-Haute-Provence.

El Banon se produce en una zona de suelos poco fértiles donde la vegetación es poco densa y muy específica (matorral), debido al subsuelo y al clima provenzal de altitud media (seco, soleado y, a menudo, bastante frío durante el invierno). Este territorio difícil es el lugar predilecto de las cabras y donde éstas encuentran la mayor parte de su alimentación.

Este medio natural específico ha generado un sistema de producción, fundado en el pastoreo, que permite su aprovechamiento pues, al tener la tierra de la zona un potencial agronómico escaso, el ser humano se ha visto obligado a intentar sacar el máximo partido posible de los escasos recursos naturales del entorno.

Así, además de un cerdo y algunas gallinas, cada familia tenía unas cuantas cabras («la vaca de los pobres»), gracias a las cuales disponía de leche fresca y hacía queso. Los excedentes de este queso, inicialmente fabricado para el consumo doméstico, comenzaron a venderse en los mercados locales, particularmente en BANON, una importante encrucijada de caminos y ciudad de ferias y mercados. El queso de Banon adquirió rápidamente renombre, tal como atestiguan numerosos documentos (principalmente del siglo XIX).

Desde la segunda guerra mundial, los rebaños de cabras se han ido especializando y, en la actualidad, el queso se destina a la venta y la familia sólo consume los excedentes.

El Banon presenta la doble originalidad de que es un queso de cuajado rápido, del tipo coagulación por cuajo, y está envuelto en hojas de castaño.

El Banon se ha fabricado desde siempre según una tecnología de coagulación por cuajo. Esta tecnología de fabricación siempre ha estado presente en la zona, como acredita la presencia de grandes agujeros en los escurridores utilizados, lo que indica que la coagulación se hace mediante cuajo. El Banon es uno de los raros quesos en los que perdura esta técnica.

Esta técnica viene impuesta por las condiciones climáticas de la región (temperatura elevada y clima seco, que impiden enfriar la leche y mantenerla a bajas temperaturas para que actúen los fermentos lácticos), que obligan a una coagulación rápida de la leche mediante una dosis importante de cuajo para evitar que se agrie rápidamente.

El pliegue es también una técnica tradicional en la fabricación de este queso. Se trata tanto de una técnica de conservación (factor de aislamiento del aire) como de una técnica de curación del queso (desarrollo de características organolépticas). La utilización de hojas de castaño se explica por la solidez de estructura y la calidad tanínica de estas hojas.

Gracias a ello, el queso fabricado aguantaba todo el año y, en particular, el invierno, cuando las cabras no daban leche.

Las condiciones de producción fijadas están encaminadas a preservar la especificidad y las prácticas tradicionales, y a hacer que se expresen en el producto. La estrategia alimentaria del rebaño, en la que predomina el pastoreo, está especialmente adaptada al medio y proporciona unas características específicas al producto.

- 4.7. Estructura de control:

Nombre: Institut National des Appellations d'Origine

Dirección: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tel.: (33-1) 53 89 80 00

Fax: (33-1) 42 25 57 97

Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

Nombre: D.G.C.C.R.F.

Dirección: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris CEDEX 13

- 4.8. Etiquetado: Cada queso de la denominación de origen controlada «Banon» se comercializa provisto de una etiqueta en la que figura el nombre de la denominación de origen.

En la etiqueta consta el nombre de la denominación de origen inscrito en caracteres de dimensión al menos igual a cualquier otro carácter que figure en ella y la indicación «Appellation d'origine contrôlée» o «AOC».

Asimismo, es obligatorio que figuren el logotipo con las siglas «INAO», la indicación «Appellation d'Origine Contrôlée» y el nombre de la denominación.

- 4.9. Requisitos nacionales: Decreto relativo a la denominación de origen controlada «Banon».
-

Notificación previa de una operación de concentración
(Asunto nº COMP/M.4385 — HSBC/Lamda/Olympia Village)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(2006/C 234/03)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

1. El 22 de septiembre de 2006, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual las empresas HSBC Property Investments Luxembourg A.arl. («HSBC PIL», Luxemburgo) perteneciente al grupo HSBC y Lamda Development S.A. («Lamda», Grecia) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en la letra b) del apartado 1 del artículo 3 del citado Reglamento, de The Mall, empresa inmobiliaria perteneciente a Lamda Olympia Village S.A. («Olympia Village», Grecia) mediante la adquisición de sus acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - HSBC PIL: inversión y gestión inmobiliarias;
 - Lamda: promoción inmobiliaria;
 - The Mall: explotación de locales comerciales al por menor en Atenas.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 139/2004. 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) nº 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en el plazo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax [(32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.4385 — HSBC/Lamda/Olympia Village, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
J-70
B-1049 Bruselas

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ DO C 56 de 5.3.2005, p. 32.

Comunicación de la Comisión sobre la disponibilidad estimada de recursos financieros para la concesión de la ayuda de reestructuración para la campaña de comercialización 2006/2007, en virtud de la aplicación del Reglamento (CE) n° 320/2006 del Consejo por el que se establece un régimen temporal para la reestructuración del sector del azúcar en la Comunidad

(2006/C 234/04)

De conformidad con el artículo 10, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 968/2006 de la Comisión, de 27 de junio de 2006, que establece disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 320/2006 por el que se establece un régimen temporal para la reestructuración del sector del azúcar en la Comunidad, ⁽¹⁾ la Comisión informa a los Estados miembros que los recursos financieros estimados del fondo de reestructuración temporal son suficientes para conceder la ayuda de reestructuración a todas las solicitudes presentadas relativas a la campaña de comercialización 2006/2007 y consideradas admisibles por los Estados miembros.

⁽¹⁾ DO L 176 de 30.6.2006, p. 32.