

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 236

50º año

Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

9 de octubre de 2007

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
II <i>Comunicaciones</i>		
COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
Comisión		
2007/C 236/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.4857 — 3i/accord) ⁽¹⁾	1
2007/C 236/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.4725 — Merrill Lynch/Abbey National/JV) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informaciones</i>		
INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
Comisión		
2007/C 236/03	Tipo de cambio del euro	2
INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS		
2007/C 236/04	Información comunicada por los Estados miembros con relación a la ayuda concedida en virtud del Reglamento (CE) n° 68/2001 de la Comisión relativo a la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado CE a las ayudas a la formación ⁽¹⁾	3

ES

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión

2007/C 236/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.4807 — PSA/IPH/JV) ⁽¹⁾	7
2007/C 236/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.4858 — Oaktree/Conbipel) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	9

OTROS ACTOS

Comisión

2007/C 236/07	Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	10
2007/C 236/08	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	13
2007/C 236/09	Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	18



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA
UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.4857 — 3i/Accord)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2007/C 236/01)

El 13 de septiembre de 2007, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada citada en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta Decisión se basa en la letra b) del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la Decisión solamente está disponible en inglés y se hará público una vez suprimidos los secretos comerciales que pueda contener. Estará disponible:

- en el sitio web de la DG Competencia del servidor Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Este sitio web proporciona diversos métodos de búsqueda de las decisiones sobre concentraciones, en particular por nombre de la empresa, número de asunto, fecha de la decisión e índices sectoriales,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex por número de documento 32007M4857. CELEX es el sistema de acceso informático a la legislación comunitaria (<http://eur-lex.europa.eu>).

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.4725 — Merrill Lynch/Abbey National/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2007/C 236/02)

El 17 de septiembre de 2007, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada citada en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta Decisión se basa en la letra b) del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la Decisión solamente está disponible en inglés y se hará público una vez suprimidos los secretos comerciales que pueda contener. Estará disponible:

- en el sitio web de la DG Competencia del servidor Europa (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Este sitio web proporciona diversos métodos de búsqueda de las decisiones sobre concentraciones, en particular por nombre de la empresa, número de asunto, fecha de la decisión e índices sectoriales,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex por número de documento 32007M4725. CELEX es el sistema de acceso informático a la legislación comunitaria (<http://eur-lex.europa.eu>).

IV

(Informaciones)

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y
ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

8 de octubre de 2007

(2007/C 236/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio	
USD	dólar estadounidense	1,4089	RON leu rumano	3,3473
JPY	yen japonés	165,49	SKK corona eslovaca	33,664
DKK	corona danesa	7,4517	TRY lira turca	1,6711
GBP	libra esterlina	0,69125	AUD dólar australiano	1,5680
SEK	corona sueca	9,1665	CAD dólar canadiense	1,3863
CHF	franco suizo	1,6679	HKD dólar de Hong Kong	10,9316
ISK	corona islandesa	85,77	NZD dólar neozelandés	1,8448
NOK	corona noruega	7,6700	SGD dólar de Singapur	2,0731
BGN	lev búlgaro	1,9558	KRW won de Corea del Sur	1 288,58
CYP	libra chipriota	0,5842	ZAR rand sudafricano	9,6373
CZK	corona checa	27,513	CNY yuan renminbi	10,5755
EEK	corona estonia	15,6466	HRK kuna croata	7,3268
HUF	forint húngaro	249,85	IDR rupia indonesia	12 778,72
LTL	litas lituana	3,4528	MYR ringgit malayo	4,7804
LVL	lats letón	0,7049	PHP peso filipino	62,273
MTL	lira maltesa	0,4293	RUB rublo ruso	35,2330
PLN	zloty polaco	3,7465	THB baht tailandés	44,228

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

INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información comunicada por los Estados miembros con relación a la ayuda concedida en virtud del Reglamento (CE) nº 68/2001 de la Comisión relativo a la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado CE a las ayudas a la formación

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/C 236/04)

Ayuda nº	XT 73/07
Estado miembro	Bélgica
Región	Vlaams Gewest
Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa beneficiaria de una ayuda individual	Ad hoc opleidingssteun aan de NV KATOEN NATIE te Antwerpen (dossier 2006G00258)
Base jurídica	Decreet betreffende het economisch ondersteuningsbeleid van 31 januari 2003/ Décret relatif à la politique d'aide économique du 31 janvier 2003
Tipo de medida	Ayuda individual
Presupuesto	Gasto anual previsto: —; importe total de la ayuda prevista: 0,990794 millones EUR
Intensidad máxima de la ayuda	Se ajusta al artículo 4 (2 a 7) del Reglamento
Fecha de ejecución	25.8.2006
Duración	24.8.2009
Objetivo	Formación general; formación específica
Sectores económicos	Otros servicios de transporte (NACE 63111)
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Agentschap Economie Afdeling Economisch Ondersteuningsbeleid Koning Albert II laan 35, bus 12 B-1030 Brussel
Ayuda nº	XT 74/07
Estado miembro	Bélgica
Región	Vlaams Gewest
Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa beneficiaria de una ayuda individual	Ad hoc opleidingssteun aan de NV SEDAC-MECOBEL te Wevelgem (dossier 2007G00032)

Base jurídica	Decreet betreffende het economisch ondersteuningsbeleid van 31 januari 2003/ Décret relatif à la politique d'aide économique du 31 janvier 2003
Tipo de medida	Ayuda individual
Presupuesto	Gasto anual previsto: —; importe total de la ayuda prevista: 0,708063 millones EUR
Intensidad máxima de la ayuda	Se ajusta al artículo 4 (2 a 7) del Reglamento
Fecha de ejecución	1.4.2007
Duración	31.3.2009
Objetivo	Formación general; formación específica
Sectores económicos	Otros sectores industriales (NACE 36111)
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Agentschap Economie Afdeling Economisch Ondersteuningsbeleid Koning Albert II laan 35, bus 12 B-1030 Brussel

Ayuda nº	XT 76/07
Estado miembro	Bélgica
Región	Vlaams Gewest
Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa beneficiaria de una ayuda individual	Ad hoc opleidingssteun aan de NV Volvo Europa Trucks (dossier 2006G00267)
Base jurídica	Decreet betreffende het economisch ondersteuningsbeleid van 31 januari 2003/ Décret relatif à la politique d'aide économique du 31 janvier 2003
Tipo de medida	Ayuda individual
Presupuesto	Gasto anual previsto: —; importe total de la ayuda prevista: 0,983281 millones EUR
Intensidad máxima de la ayuda	Se ajusta al artículo 4 (2 a 7) del Reglamento
Fecha de ejecución	1.10.2006
Duración	30.9.2009
Objetivo	Formación general; formación específica
Sectores económicos	Vehículos de motor
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Agentschap Economie Afdeling Economisch Ondersteuningsbeleid Koning Albert II laan 35, bus 12 B-1030 Brussel

Ayuda nº	XT 86/07
Estado miembro	Alemania
Región	Bayern
Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa beneficiaria de una ayuda individual	Richtlinie vom 24. August 2007 zur Förderung zusätzlicher Ausbildungsstellen in der Altenpflege im Rahmen des Europäischen Sozialfonds (ESF): Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung in Bayern 2007 (Richtlinie zusätzliche Ausbildungsstellen Altenpflege 2007)
Base jurídica	Richtlinie vom 24. August 2007 zur Förderung zusätzlicher Ausbildungsstellen in der Altenpflege im Rahmen des Europäischen Sozialfonds (ESF) Verordnung (EG) Nr. 1083/2006 des Rates vom 11. Juli 2006, <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> L 210/25 vom 31. Juli 2006, berichtigt im <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> L 164/36 vom 26. Juni 2007 Verordnung (EG) Nr. 1081/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. Juli 2006, <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> L 210/12 vom 31. Juli 2006 Verordnung (EG) Nr. 1828/2006 der Kommission vom 8. Dezember 2006, <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> L 371/1 vom 27. Dezember 2006, berichtigt im <i>Amtsblatt der Europäischen Union</i> L 45/3 vom 15. Februar 2007 mit den diesbezüglichen Durchführungsvorschriften Haushaltsordnung des Freistaates Bayern (Bayerische Haushaltsordnung — BayHO), insbesondere Verwaltungsvorschriften zu Art. 44 in der Fassung der Bekanntmachung vom 8. Dezember 1971 (GVBl S. 433, BayRS 630-1-F), zuletzt geändert durch Gesetz vom 9. Mai 2006 (GVBl S. 193)
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Presupuesto	Gasto anual previsto: 0,5 millones EUR; importe total de la ayuda prevista: —
Intensidad máxima de la ayuda	Se ajusta al artículo 4 (2 a 7) del Reglamento
Fecha de ejecución	1.7.2007
Duración	31.12.2010
Objetivo	Formación general
Sectores económicos	Otros servicios
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Zentrum Bayern Familie und Soziales (ZBFS) Hegelstr. 2 D-95447 Bayreuth
Ayuda nº	XT 87/07
Estado miembro	Chipre
Región	Κύπρος (Kypros)
Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa beneficiaria de una ayuda individual	Σχέδιο Καταβολής Χορηγημάτων για Συμμετοχή στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα του Μεσογειακού Ινστιτούτου Διεύθυνσης. (Shedio Katabolis Horigimaton gia Symmetohti sto Metapythiako Programma toy Mesogeiakoy Institutoytoy Dieythynsis)
Base jurídica	Οι περί Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού Νόμοι του 1999 έως 2007. Νόμος 125(Ι) του 1999, άρθρο 21, όπως αντικαταστάθηκε και ισχύει με το Ν.21(Ι)/2007
Tipo de medida	Régimen de ayudas

Presupuesto	Gasto anual previsto: 0,02 millones CYP; importe total de la ayuda prevista: —
Intensidad máxima de la ayuda	Se ajusta al artículo 4 (2 a 7) del Reglamento
Fecha de ejecución	1.9.2007
Duración	30.6.2008
Objetivo	Formación general
Sectores económicos	Todos los sectores con derecho a recibir ayudas a la formación
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού Κύπρου, Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Τ.Θ. 25431, CY-1392 Λευκωσία (Arhi Anaptyksis Anthropinoy Dynamikoy Kyproy, Anabyssoy 2, 2025 Stroبولos, T.Th. 25431, CY-1392 Leykosia)

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto COMP/M.4807 — PSA/IPH/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2007/C 236/05)

1. El 27 de septiembre de 2007, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual las empresas PSA Europe Pte Ltd, filial de PSA International Pte Ltd (conjuntamente «PSA», Singapur) controlada en última instancia por el Ministerio de Finanzas de Singapur a través de una empresa holding, Temasek Holdings Pte Ltd («Temasek», Singapur) y IPH (Jersey) Limited, empresa recientemente creada, propiedad de los fondos afiliados Global Infrastructure Partners — A1, L.P., Global Infrastructure Partners — B, L.P. y Global Infrastructure Partners — C, L.P. (conjuntamente «GIP») controlados conjuntamente en última instancia por General Electric Company («GE», EE.UU.), Credit Suisse Group («CSG», Suiza) y Global Infrastructure Management Participation LLC («GIMP», EE.UU.) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b) del citado Reglamento, de una empresa a riesgo compartido de nueva creación de nueva creación («JV», Reino Unido).

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

- PSA: propietaria y operadora de varias terminales portuarias para contenedores por todo el mundo. En Europa, los intereses de PSA se centran en Bélgica, Países Bajos, Italia y Portugal,
- Temasek: empresa asiática de inversiones que gestiona una cartera de negocios diversificada en una serie de sectores industriales, principalmente en Singapur, Asia y las economías de la OCDE y que incluye inversiones en empresas de transporte y logística,
- GIP: fondo privado de inversiones especializado en activos de infraestructuras y relacionados con las infraestructuras,
- CSG: grupo de servicios financieros global que ofrece toda una gama de servicios y productos de banca de inversiones, banca privada y gestión de activos,
- GE: empresa global diversificada de manufactura, tecnología y servicios,
- GIMP: una sociedad anónima de Delaware creada recientemente por un grupo de personas que constituyen el equipo de gestión de GIM, para poseer participaciones en GIM,
- JV: desarrollará y operará una terminal de contenedores en Great Yarmouth en el Reino Unido.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 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) n° 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ DO C 56 de 5.3.2005, p. 32.

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.4807 — PSA/IPH/JV, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto COMP/M.4858 — Oaktree/Conbipel)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2007/C 236/06)

1. El 25 de septiembre de 2007, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Oaktree Capital Management L.P. («Oaktree», EE.UU.) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b) del citado Reglamento, de la totalidad de Conbipel SpA («Conbipel», Italia) mediante la adquisición de sus acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

— Oaktree: gestión de inversiones,

— Conbipel: venta al por menor de complementos de moda.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 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) n° 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.4858 — Oaktree/Conbipel, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ DO C 56 de 5.3.2005, p. 32.

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud de registro 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

(2007/C 236/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«PRESUNTO DE VINHAIS» o «PRESUNTO BÍSARO DE VINHAIS»

Nº CE: PT/PGI/005/0456/20.04.2005

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Gabinete de Planeamento e Políticas
Dirección: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8.º
P-1099-073 Lisboa
Teléfono: (351) 213 819 300
Fax: (351) 213 876 635
Correo electrónico: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara
Dirección: Edifício da Casa do Povo — Largo do Toural
P-5320-311 Vinhais
Teléfono: (351) 273 771 340
Fax: (351) 273 770 048
Correo electrónico: ancsb@bisaro.info
Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. Tipo de producto:

Clase 1.2: Productos a base de carne (cocidos, salados, ahumados)

4. Descripción del pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1 Denominación del producto: «Presunto de Vinhais» o «Presunto Bísaro de Vinhais».

4.2 Descripción: Producto obtenido a partir de las extremidades posteriores (cortadas a nivel de la sínfisis isquio-púbica, con los huesos ilíaco, fémur, rótula, tibia, peroné, tarso, metatarso, falanges y las masas musculares que los cubren) de cerdos de la raza «bísara», adultos, machos o hembras (salvo los machos sin castrar), inscritos en el correspondiente Registro Zootécnico de la raza. Ante los problemas de exceso de peso y las dificultades para obtener jamones con características comerciales aceptables o con el nivel de seguridad alimentaria exigido, la tendencia actual más recomendada es que la pierna se recorte al nivel de la articulación de la cadera, retirándose el hueso ilíaco y la masa muscular que lo cubre. Las piernas se salan y se untan con una mezcla de pimentón, aceite de oliva de Trás-os-Montes (indispensables por el sabor, aroma y textura específicos que confieren al producto) y/o manteca de cerdo bísaro, siendo expuestas posteriormente a la acción poco intensa y gradual del humo de roble y castaño y envejecidas en un proceso no inferior a 12 meses. El producto tiene la forma de la pieza de carne de la que procede, larga y delgada, con la pezuña en la extremidad. La forma alargada se debe a la conformación propia de los animales de raza bísara, que presentan miembros posteriores muy altos, largos y huesudos. El exterior presenta, en el lugar del corte de la pierna, una coloración que oscila del rojo al marrón, que revela el tratamiento con la mezcla de pimentón y la exposición al humo, mientras que el resto de la superficie conserva la piel exterior. En el corte se presenta bien madurado, con su color característico de rosa a rojo oscuro, de aspecto oleoso, brillante y con infiltración de grasa intramuscular de color blanco-nacarado, brillante y aromática. Tiene un sabor agradable, ligeramente salado y ahumado, textura poco fibrosa y muy tierna y succulenta, y aroma agradable, ligeramente ahumado. Como promedio, presenta un contenido en proteínas del 28,2 %, un 7,4 % de grasa, un 9,2 % de NaCl y una humedad del 52,4 %. El pH es 5,76 y la aW es 0,85. El peso medio del *Presunto de Vinhais* oscila entre los 12 y los 18 kg.

4.3 Zona geográfica: Teniendo en cuenta el modo de producción tradicional y el tipo de alimentación de los animales, el saber hacer tradicional de la población local en cuanto a los métodos de cría de los animales y las condiciones edafológicas necesarias para el desarrollo de la base alimenticia utilizada para la obtención de una materia prima de una indiscutible calidad diferenciada, la zona de nacimiento, cría, engorde, sacrificio y despiece de los cerdos de raza bísara o cruzados usados en la producción del *Presunto de Vinhais* queda circunscrita a los concejos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso y Vinhais, del distrito de Braganza, y a los concejos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar y Vila Real, del distrito de Vila Real, ya que solo en esta zona existen la base alimenticia y el sistema de cría de ganado requerido.

Respecto a las condiciones climáticas especiales exigidas para la obtención del *Presunto de Vinhais*, el saber hacer de las gentes y los métodos locales, cabales y constantes, la zona geográfica de transformación (obtención y maduración de los jamones, corte y envasado), queda circunscrita a los concejos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso y Vinhais, del distrito de Bragança.

4.4 Prueba del origen: El *Presunto de Vinhais* sólo puede elaborarse en instalaciones de transformación debidamente autorizadas y situadas en la zona de transformación citada. Todo el proceso productivo está sujeto a un riguroso sistema de control, que permite realizar una trazabilidad completa del producto. La materia prima procede de cerdos de raza bísara criados en explotaciones agropecuarias que disponen de una superficie compatible con los sistemas de producción tradicionales, semiintensivos, y con capacidad para suministrar la alimentación tradicional. Cabe destacar que los cerdos consumen una cantidad apreciable de castañas, lo que otorga a la carne características organolépticas perfectamente diferenciadas y reconocidas. Los cerdos son sacrificados y despiezados en instalaciones autorizadas existentes en la zona geográfica de producción. Las operaciones de transformación solo pueden ser efectuadas en instalaciones autorizadas por la organización de productores previa aprobación del organismo de control. La marca de certificación que se coloca en cada unidad está numerada, por lo que es posible efectuar una trazabilidad completa hasta la explotación agrícola de donde procede el producto. La prueba del origen puede ser realizada en cualquier momento a lo largo de toda la cadena productiva, recurriendo al número de serie que figura obligatoriamente en la marca de certificación.

- 4.5 Método de obtención: Los jamones (con un peso en fresco superior a 8 kg) permanecen en reposo durante casi 24 horas, después de lo cual se comprimen mediante masaje para permitir una buena eliminación de los líquidos internos. A continuación y durante aproximadamente 30 días (en función del peso inicial) se cubren completamente con sal en un ambiente con temperatura inferior a 6 °C y humedad entre el 80 y el 90 %. La sal residual se elimina mediante un lavado con agua. Después de algún tiempo escurriendo, el lugar en el que las piezas no tienen piel exterior se unta con una mezcla de pimentón con aceite de oliva de Trás-os-Montes y/o manteca de cerdo bísaro. Se realiza un ahumado muy ligero con fuego suave, con leña seca de roble o castaño. La elevación de la temperatura permite la fijación del aroma de la grasa en las fibras musculares, lo que condiciona favorablemente las características finales del producto. Por fin, se procede a la curación y envejecimiento en un local en condiciones de frío y poca humedad (bodegas o cámaras de curación), donde continúan los procesos bioquímicos y la intervención beneficiosa de la flora microbiana, que brinda al producto un sabor y aromas particulares. La duración total del proceso nunca es inferior a 12 meses. El *Presunto de Vinhais* se presenta en el mercado entero, en lonchas o en trozos, siempre preenvasado en origen. Cuando se presente en trozos o lonchas, el material de envasado debe ser adecuado para estar en contacto con el producto. El corte y el envasado del *Presunto de Vinhais* son operaciones de gran importancia, ya que pueden perjudicar a la calidad organoléptica, así como comprometer la trazabilidad del producto, puesto que eliminan la marca de certificación. Son esenciales el grosor de las lonchas, el tipo de utensilio cortante, la forma de cortar el jamón, la temperatura, la rapidez de ejecución de la tarea para evitar contaminaciones y ranciedad; finalmente, la degustación por parte de catadores experimentados sólo puede realizarse en la región de origen, so pena de que se vean perjudicados los consumidores y productores. Sin embargo, el corte del producto puede ser realizado por comerciantes y restauradores, fuera de la región de producción, siempre que la operación sea realizada a la vista del consumidor, con el fin de que éste pueda comprobar la presencia de la marca de certificación y la etiqueta del producto.
- 4.6 Vínculo: La antigüedad y la importancia de la cría del cerdo en esta región quedan atestiguadas por la existencia de varias esculturas zoomórficas y por las referencias a estos animales que aparecen en varios documentos forales de municipios de la región en relación con los tributos de los cerdos y de sus productos. El vínculo de este producto con la zona geográfica se establece a través de la raza de los animales (autóctonos), de la alimentación de éstos con productos locales, del saber hacer relativo al corte y a la salazón de las piernas de cerdo, de la realización del ahumado con un humo poco intenso y gradual producido con leña de la región y de la curación en ambientes muy fríos y secos existentes en la región.
- 4.7 Estructura de control:
- Nombre: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes
- Dirección: Av. 25 de Abril, 273 S/L
P-5370-202 Mirandela
- Teléfono: (351) 278 261 410
- Fax (351) 278 261 410
- Correo electrónico: tradição-qualidade@clix.pt
- «Tradição e Qualidade» ha sido reconocida conforme a los requisitos de la Norma 45011:2001.
- 4.8 Etiquetado: Figuran obligatoriamente en el etiquetado la mención «Presunto de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida» o «Presunto Bísaro de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida», el correspondiente logotipo comunitario y el logotipo de los productos de Vinhais, cuyo modelo se reproduce. En la etiqueta debe figurar también la marca de certificación, que incluye obligatoriamente el nombre del producto y la correspondiente mención, el nombre del organismo de control y el número de serie (código numérico o alfanumérico que permite rastrear el producto).



Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 236/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«GAMONEU» o «GAMONEDO»

N° CE: ES/PDO/005/0308/20.08.2003

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica; Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación; Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Dirección: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid
Teléfono: (34) 91 347 53 94
Fax: (34) 91 347 54 10
Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación:*

Nombre: Rosa Maria Intriago Cuesta y otros
Dirección: Barrio de Quilama, s/n
E-33820 Benia
Teléfono: (34) 985 84 41 57
Fax: (34) 985 84 41 57
Correo electrónico: genife_vete@hotmail.com
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.3: Queso

4. *Pliego de condiciones:*

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto: «Gamoneu» o «Gamonedo».

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Descripción: El queso de «Gamoneu» o «Gamonedo», es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra, o con mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, ligeramente ahumado y con leves afloraciones verde-azuladas de *Penicillium* cerca de los bordes.

La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será leche de las especies y razas que a continuación se relacionan:

- bovina: Frisona, Asturiana de los Valles, Pardo Alpina y sus cruces entre sí,
- ovina: Lacha, Carranzana y Milschalfe y sus cruces entre sí,
- caprina: Alpino-Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen y sus cruces entre sí.

Las características físicas serán:

- forma: cilíndrica con caras sensiblemente planas,
- altura: entre 6 y 15 cm,
- diámetro: entre 10 y 30 cm,
- peso: entre 0,5 y 7 Kgs.

De corteza natural, delgada, adquirida durante la fase de ahumado, de color siena tostada con tonalidades rojizas, verdes y azuladas. Afloraciones de *Penicillium* en proximidades de la corteza.

Las características químicas de los quesos, serán las que a continuación se relacionan:

- grasa: mínimo 45 % sobre E.S,
- proteínas: mínimo 25 % sobre E.S,
- extracto seco: mínimo del 55 %,
- pH: entre 4,5 y 6,5.

Sus características sensoriales son:

- Aroma con suaves toques de humo, es limpio y penetrante. Aumenta con la maduración. El sabor presenta un predominio suave de humo y ligeramente picante en boca evoluciona a mantecoso y con regusto persistente a avellanas.
- La consistencia de la pasta es dura o semi-dura, firme y friable ya que al cortarlo se desmenuza fácilmente. Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño.
- Su color en el interior es blanco o blanco-amarillento, con leves afloraciones verde-azuladas de *Penicillium* cerca de los bordes. En el exterior su coloración es claramente peculiar ya que se produce como consecuencia del ahumado lo que le da un color siena tostado que posteriormente durante su estancia en cuevas o bodegas al poblarse de hongos adquiere tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.
- El aspecto interior presenta oquedades de origen mecánico.

Se admitirán las siguientes menciones tradicionales:

- «“Gamoneu” o “Gamonedo” del Puerto que es el elaborado en los puertos altos de los municipios de Cangas de Onís y Onís (Picos de Europa) en las vegas o majadas relacionadas en el pliego de condiciones, durante los meses de junio a septiembre, en instalaciones queseras de reducidas dimensiones. El queso se elaborará con leche de los rebaños lecheros que pastan en las vegas relacionadas y con mezcla de al menos dos especies de las tres contempladas, es decir, vacuno, ovino y caprino, debiendo, en todo caso, emplearse cantidades de leche de ovino y/o caprino, superiores al 10 %, para cada una de las especies.»
- «“Gamoneu” o “Gamonedo” del Valle elaborado en las zonas bajas de la comarca geográfica de la Denominación pertenecientes a los concejos de Cangas de Onís y Onís. La producción no obedece a estacionalidad alguna, ya que el sistema de mantenimiento de los rebaños es semi-extensivo, basado fundamentalmente en el sistema de manejo en pastoreo.»

- 4.3. Zona geográfica: La zona geográfica los municipios de Cangas de Onís y Onís de la Comunidad autónoma del Principado de Asturias. La producción de leche, la elaboración de queso y la maduración tienen lugar en la zona geográfica delimitada.

- 4.4. Prueba del origen: Se comprobará que la leche que interviene en el proceso de elaboración proceda únicamente de las ganaderías autorizadas e inscritas en el registro del Consejo Regulador, mediante control de los registros de elaboración y censos ganaderos para el caso de los elaboradores de queso a partir de la leche obtenida en su propia explotación. Para el caso de elaboradores que utilicen leche que no sea de su explotación, se controlaran los correspondientes registros de fabricación y la documentación acreditativa del origen de la leche, consistente en un albarán de descarga donde conste la identificación de la explotación de origen, fecha y hora de recogida, volumen descargado, hora de descarga, identificación del vehículo y del conductor que realizan el transporte, junto con la correspondiente factura y justificante de pago de la leche entregada. El elaborador deberá disponer, para cada fabricación, de unos registros en los que conste el origen y la cantidad de la leche empleada, el número de quesos elaborados y el número de lote o lotes correspondientes a cada fabricación. En cada fase posterior a la fabricación, bien sea ahumado, maduración o almacenamiento previo a la expedición, los registros deberán identificar, en todo momento, las unidades y los lotes existentes en cada recinto. Por último, se deberán relacionar los lotes fabricados con las etiquetas identificativas correspondientes y el destino final de los mismos, que se habrá de justificar mediante los correspondientes albaranes y facturas de venta.
- 4.5. Método de obtención: Para la elaboración de queso «Gamoneu» o «Gamonedo», se empleará exclusivamente leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, obtenida de rebaños que se alimentan de los recursos naturales de la zona, a saber praderas, hierba fresca y henificado proveniente de las praderas. Excepcionalmente se podrán emplear concentrados de cereales y leguminosas en aquellos periodos en que, generalmente por causas meteorológicas, escaseen los forrajes producidos en la explotación.

La leche se recepciona en la quesería y se somete a un proceso de coagulación ácido-láctica, utilizándose la dosis de cuajo o enzimas coagulantes para que se realice en un tiempo mínimo de una hora. La temperatura de la leche en el momento de la coagulación y durante este proceso se elevará entre 24 y 30 °C.

Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos, realizados con suavidad, hasta obtener un tamaño de grano pequeño, de 5 a 15 mm, procediéndose a continuación al desuerado, durante un tiempo aproximado de una hora y media.

La pasta de la cuajada se introducirá en moldes de material alimentario, de forma cilíndrica, pudiéndose efectuar un ligero prensado para facilitar el completo desuerado.

La salazón de los quesos se efectúa recubriendo la cara superior y la base del queso con la adición de cloruro sódico a las 24 y 48 horas respectivamente.

Una vez desmoldados se someterá a los quesos a un proceso de ahumado, cuya duración e intensidad estará en función de las condiciones ambientales del momento en que se realice, debiéndose garantizar un secado adecuado y la formación de una corteza de color tostado con consistencia tal que permita la penetración del *Penicillium* en el interior del queso, en la fase de maduración, lográndose a su vez un ligero sabor ahumado característico del producto, sin que llegue a ser predominante. El material utilizado para este proceso será: leña de fresno (*Fraxinus excelsior*), brezo (*Erica* sp.), haya (*Fagus sylvatica*) u otras maderas autóctonas no resinosas.

La maduración se realiza en cuevas calizas y bodegas cuyas características sean las adecuadas para conferir al queso sus propiedades, con una temperatura y humedad medias de 10 °C y 90 % respectivamente. Este proceso será al menos de dos meses, contados a partir de la fecha de la elaboración de la cuajada. Durante este periodo se realizan las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiera sus características peculiares, debiéndose garantizar y favorecer el desarrollo de los hongos y levaduras característicos, que deberán tener su origen en los recintos de maduración, no pudiendo en ningún caso ser adicionados a la leche. El *Penicillium* deberá penetrar en el interior del queso y desarrollarse en la zona perimetral próxima a la corteza, dando origen a las afloraciones verde azuladas en los bordes que lo caracterizan.

Los quesos se presentan debidamente identificados y etiquetados.

4.6. Vínculo:

— Vinculo Histórico

El queso de Gamonedo está vinculado a la conservación de las antiguas tradiciones del aprovechamiento integral de los rebaños ganaderos de la zona. Se asegura que al menos ya se elaboraba en el siglo XVII cuando servía de sustento «a los pobres del concejo», según figura en un escrito de 1641 al Rey Felipe IV, sobre aprovechamiento de pastos.

También encontramos en documentos antiguos (Diccionario Geográfico de Madoz siglo XVIII), referencias numerosas al queso como sustento básico de la población local, así como a la especialización ganadera de la zona y la existencia una ganadería mixta, compuesta por rebaños de vacuno, ovino y caprino, que están al cuidado de su propietario, quien permanece en las majadas donde pastan durante el verano.

Estas circunstancias y el alejamiento de los centros de consumo por las difíciles comunicaciones, han propiciado desde tiempo inmemorial la transformación de la leche en queso por los propios pastores.

— Vinculo natural

La zona geográfica tradicional de producción y elaboración se reduce a los municipios de Onís y Cangas de Onís, ambos con un territorio significativo dentro del Cornión, el macizo occidental de los Picos de Europa. Lo más impresionante de este sistema montañoso es la abrupta orografía que se manifiesta con los desniveles que oscilan desde los 80 m. sobre el nivel del mar del curso medio del río Sella, hasta los 2 648 m. de Torre Cerredo. Se caracteriza este espacio montañoso por la dominante caliza, las fuertes pendientes y un escalonamiento geomorfológico que determina dos realidades naturales: el valle y el puerto.

En el valle dominan las grandes praderías de suave relieve y las pequeñas explotaciones agrícolas ligadas a los asentamientos humanos. Aquí se sitúan los principales núcleos de población. Los prados de siega aportan hierba para el invierno y, durante esta época, acogen al ganado que no requiere estabulación completa.

El puerto, la parte más elevada, se caracteriza por su verticalidad y la configuración cárstica del terreno, con innumerables dolinas, simas, cuevas, lapiaces y fuertes hendiduras. Entre estos accidentes aparecen las majadas, praderías con pastos de importante valor nutricional, donde el ganado permanece desde la primavera hasta las primeras nieves del otoño. Las cuestas, «xerros» y peñas, constituyen los otros elementos orográficos de manejo ganadero.

El clima de la zona esta caracterizado por un clima oceánico, con precipitaciones abundantes durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad. Las precipitaciones oscilan entre 2 000 mm en las zonas mas elevadas, parte de las cuales son de nieve y 1 200 mm en las zonas bajas, también se producen frecuentemente nieblas abundantes durante la época estival en las zonas altas.

Las temperaturas son suaves durante todo el año en la zona de los valles con una temperatura media de 12 °C, y en la zona alpina, y con una temperatura media de 3 °C.

La edafología de la zona esta dominada por la presencia de roquedos calizos y cuarcitas que en los valles han sido modificados por la acción de la erosión, la climatología y la vegetación.

La climatología, la orografía y la geología confieren a la zona unas peculiaridades que influyen directamente en el tipo y calidad de los pastos que los hacen especialmente adecuados para el consumo por parte del ganado bovino, ovino y caprino que posteriormente producirá la leche que se transformará en el queso de «Gamoneu» o «Gamonedo». La planta mas representativa de estos pastizales es el endemismo cantábrico *Festuca burnatii*, se trata de una hierba perenne que crece en los pastizales psicroxerófilos. En las hondonadas y contrapendientes donde la nieve perdura hasta finales de la primavera, aparecen los pastizales presididos por el «cervuno» *Nardus stricta*, gramínea cuya fuerza vital le permite desarrollarse en medios variado. También aparecen las gramíneas *Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana* y la leguminosa *Trifolium thalli* Vill.

Las características diferenciales del queso se deben también al ahumado y a la maduración, en la que intervienen únicamente hongos y levaduras presentes en el ambiente de los recintos de maduración. Destaca entre ellos el *Penicillium*, que a través de su presencia perimetral en el queso, asegura las afloraciones que confieren al queso el color y sabor característico.

— Vinculo humano

Nos encontramos ante un ecosistema con unas condiciones medioambientales únicas, como lo demuestra la circunstancia de que el Parque Nacional de la Montaña de Covadonga fue el primero declarado en España en el año 1918 y pionero de las figuras de protección ambiental en España. Por todos es reconocido que los pastores de estas montañas son unos de los principales hacedores y conservadores del valor ambiental de este territorio y fruto de ese aprovechamiento tradicional surgió el queso de «Gamonedo» o «Gamoneu», como única alternativa económica para la explotación de los recursos ganaderos de ese territorio.

Los métodos y los antecedentes descritos en el método de elaboración son el fruto de unas tradiciones ancestrales que se pretenden adaptar a los tiempos actuales, sin que esto tenga que suponer un tributo, que ocasione la pérdida de identidad del producto y la forma de vida que se ha desarrollado en torno a él.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la D.O.P. «Gamoneu» o Gamonedo
Dirección: La Plaza, s/n
E-33560 Benia-Onís (Asturias)
Teléfono: (34) 985 84 40 05
Fax (34) 985 84 42 30
Correo electrónico: info@quesogamonedo.com

- 4.8. Etiquetado: Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Gamoneu» o «Gamonedo», con destino al consumo, estarán identificados con una etiqueta o contraetiqueta numerada, que será aprobada, controlada y suministrada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas descritas en el Manual de Calidad. En las etiquetas y contraetiquetas de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada la mención «Denominación de Origen Protegida — “Gamoneu” o “Gamonedo”», y las menciones tradicionales del Puerto o del Valle además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

Todos los operadores deberán utilizar, en el etiquetado, el logotipo único aprobado por el Consejo Regulador que se reproduce bajo este párrafo.



Publicación de una solicitud de registro 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

(2007/C 236/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«ALHEIRA DE VINHAIS»

CE Nº: PT/PGI/005/0460/20.04.2005

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Gabinete de Planeamento e Políticas
Dirección: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8.º
P-1099-073 Lisboa
Teléfono: (351) 213 819 300
Fax: (351) 213 876 635
Correo electrónico: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara
Dirección: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320-311 Vinhais
Teléfono: (351) 273 771 340
Fax: (351) 273 770 048
Correo electrónico: ancsusb@bisaro.info
Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.2: Productos a base de carne (cocidos, salados, ahumados)

4. *Pliego de condiciones:*

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1 Denominación del producto: «Alheira de Vinhais».

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2 Descripción: Embutido ahumado obtenido a partir de carne de cerdo de raza bísara o cruzado con otras razas, siempre que tenga un 50 % de sangre bísara (animales F1, resultado del cruce de animales de pura raza bísara, inscritos en el Libro Genealógico, con animales de otras razas), carne de aves (sólo para el caldo), pan regional de trigo y aceite de oliva de Trás-os-Montes (indispensables por el sabor, aroma y textura específicos que confieren al producto), condimentados con sal, ajo y pimentón dulce. Tiene forma de herradura, de sección cilíndrica de unos 2 cm de diámetro, unos 30 cm de longitud y pesa entre 170 y 200 g; su color es amarillo-amarronado. En el corte, la masa presenta un aspecto homogéneo, aunque se notan las carnes desmenuzadas.
- 4.3 Zona geográfica: Teniendo en cuenta el modo de producción tradicional y el tipo de alimentación de los animales, el saber hacer tradicional de la población local en cuanto a los métodos de cría de los animales y las condiciones edafológicas necesarias para el desarrollo de la base alimenticia utilizada para la obtención de una materia prima de una indiscutible calidad diferenciada, la zona de nacimiento, cría, engorde, sacrificio y despiece de los cerdos de raza bísara y cruzados usados en la producción de la *Alheira de Vinhais* queda circunscrita a los concejos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso y Vinhais, del Distrito de Braganza, y a los concejos de Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar y Vila Real, del Distrito de Vila Real, ya que solo en esta zona existen la base alimenticia y el sistema de cría de ganado requeridos.

Habida cuenta de las condiciones climáticas especiales exigidas para la obtención de la *Alheira de Vinhais*, del saber hacer de las gentes y de los métodos locales, cabales y constantes, la zona geográfica de transformación queda circunscrita a los concejos de Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso y Vinhais, del Distrito de Bragança.

- 4.4 Prueba del origen: La *Alheira de Vinhais* sólo puede elaborarse en instalaciones de transformación debidamente autorizadas y situadas en la zona de transformación citada. Todo el proceso productivo está sujeto a un riguroso sistema de control, que permite realizar una trazabilidad completa del producto. La materia prima procede de cerdos de raza bísara inscritos en el Registro Zootécnico de la raza o de cerdos resultantes de cruces (F1) entre animales en los que uno de los progenitores es de raza bísara, inscrito en el Libro de Adultos del Registro Zootécnico, criados en explotaciones agropecuarias que disponen de una superficie compatible con los sistemas de producción tradicionales, semiextensivos, y con capacidad para suministrar la alimentación tradicional. Cabe destacar que los cerdos consumen una cantidad apreciable de castañas, lo que otorga a la carne características organolépticas perfectamente diferenciadas y reconocidas. Los cerdos son sacrificados y despiezados en instalaciones autorizadas que se encuentran en ambos casos en la zona geográfica de producción. Las operaciones de transformación solo pueden ser efectuadas en instalaciones autorizadas por la organización de productores, previa aprobación del organismo de control. La marca de certificación que se coloca en cada unidad está numerada, por lo que es posible efectuar una trazabilidad completa hasta la explotación agrícola de donde procede el producto. La prueba del origen puede ser realizada en cualquier momento a lo largo de toda la cadena productiva, recurriendo al número de serie que figura obligatoriamente en la marca de certificación.
- 4.5 Método de obtención: La carne de cerdo (cabeza, tocino entreverado, panceta y recortes) se corta en pedazos de dimensión media y las canales de las aves se cortan longitudinalmente, después de lo cual se cuecen en agua y sal. El pan se corta en rebanadas finas con la corteza, y se pone a ablandar en el caldo del cocimiento, en caliente. A esta masa se unen los restantes condimentos (ajo, pimentón dulce y aceite de oliva de Trás-os-Montes) y las carnes de cerdo desmenuzadas. Una vez logrado el punto de la mezcla de condimentos se procede al embuchado en tripa de cerdo, con un proceso particular para el cierre con nudos y dando la vuelta a la tripa. A continuación se somete a un ahumado con fuego suave, con leña de la región (roble o castaño) y al proceso de curación o estabilización (superior a 8 días). La *Alheira de Vinhais* se presenta en el mercado en piezas enteras siempre preenvasada en origen. Por su naturaleza y composición no es posible cortar o hacer lonchas el producto. Para el envasado, cuando se realiza, se utiliza material adecuado inocuo e inerte en relación al producto, en atmósfera normal, controlada o al vacío. Las operaciones de envasado sólo pueden ser efectuadas en la zona geográfica de transformación, para que no se interrumpa la trazabilidad y la capacidad de realizar controles, y para evitar la alteración de las características de sabor y microbiológicas del producto.
- 4.6 Vínculo: La antigüedad y la importancia de la cría del cerdo en esta región quedan atestiguadas por la existencia de varias esculturas zoomórficas y por las referencias a estos animales que aparecen en varios documentos forales de municipios de la región en relación con los tributos de los cerdos y de sus productos. La relación de este producto con la zona geográfica se establece a través de la raza de los animales (autóctonos), de la alimentación de éstos con productos locales, del saber hacer para seleccionar las piezas, de la realización del ahumado con un humo poco intenso y gradual producido con leña de la región y de la curación en ambientes muy fríos y secos existentes en la región.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Dirección: Av. 25 de Abril, 273 S/L
P-5370-202 Mirandela

Teléfono: (351) 278 261 410

Fax (351) 278 261 410

Correo electrónico: tradição-qualidade@clix.pt

«Tradição e Qualidade» ha sido reconocida conforme a los requisitos de la Norma 45011:2001.

- 4.8 Etiquetado: Figura obligatoriamente en el etiquetado la mención: «Alheira de Vinhais — Indicação Geográfica Protegida», el correspondiente logotipo comunitario y el logotipo de los productos de Vinhais, cuyo modelo se reproduce. En la etiqueta debe figurar también la marca de certificación, que incluye obligatoriamente el nombre del producto y la correspondiente mención, el nombre del organismo de control y el número de serie (código numérico o alfanumérico que permite rastrear el producto).

