

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 279

50º año

Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

22 de noviembre de 2007

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
	IV <i>Informaciones</i>	
	INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA	
	Comisión	
2007/C 279/01	Tipo de cambio del euro	1
	V <i>Anuncios</i>	
	PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS	
	Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO)	
2007/C 279/02	Anuncio de oposiciones generales EPSO/101 A 114/07	2
	PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA	
	Comisión	
2007/C 279/03	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.4912 — Calyon/Société Générale/Newedge) ⁽¹⁾	4

ES

<u>Número de información</u>	Sumario (<i>continuación</i>)	<i>Página</i>
2007/C 279/04	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.4966 — Cinven/Coor Management Services) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	5
2007/C 279/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.4953 — Sony Ericsson/Motorola/UIQ) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	6

OTROS ACTOS

Comisión

2007/C 279/06	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	7
2007/C 279/07	Publicación de una solicitud de modificación, 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	12
2007/C 279/08	Publicación de una solicitud de modificación 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	19
2007/C 279/09	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	24



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

IV

(Informaciones)

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y
ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

21 de noviembre de 2007

(2007/C 279/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio	
USD	dólar estadounidense	1,4814	RON leu rumano	3,5421
JPY	yen japonés	160,92	SKK corona eslovaca	33,445
DKK	corona danesa	7,4544	TRY lira turca	1,7861
GBP	libra esterlina	0,71970	AUD dólar australiano	1,6952
SEK	corona sueca	9,3170	CAD dólar canadiense	1,4639
CHF	franco suizo	1,6379	HKD dólar de Hong Kong	11,5250
ISK	corona islandesa	92,07	NZD dólar neozelandés	1,9601
NOK	corona noruega	8,0415	SGD dólar de Singapur	2,1516
BGN	lev búlgaro	1,9558	KRW won de Corea del Sur	1 376,52
CYP	libra chipriota	0,5842	ZAR rand sudafricano	10,0942
CZK	corona checa	26,781	CNY yuan renminbi	10,9787
EEK	corona estonia	15,6466	HRK kuna croata	7,3360
HUF	forint húngaro	256,25	IDR rupia indonesia	13 932,57
LTL	litas lituana	3,4528	MYR ringgit malayo	5,0108
LVL	lats letón	0,6985	PHP peso filipino	64,100
MTL	lira maltesa	0,4293	RUB rublo ruso	36,0650
PLN	zloty polaco	3,6895	THB baht tailandés	46,615

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

OFICINA EUROPEA DE SELECCIÓN DE PERSONAL (EPSO)

ANUNCIO DE OPOSICIONES GENERALES EPSO/101 A 114/07

(2007/C 279/02)

La Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO) organiza la siguiente oposición general:

EPSO/AD/101/07 (AD9) y EPSO/AD/102/07 (AD12) — Jefes de unidad para ciudadanos búlgaros (BG) en los siguientes ámbitos:

1. Derecho
2. Economía
3. Administración Pública Europea
4. Relaciones Exteriores (diplomacia, comercio y gestión de la ayuda)
5. Información, Prensa y Relaciones Públicas

EPSO/AD/103/07 (AD9) y EPSO/AD/104/07 (AD12) — Jefes de unidad para ciudadanos rumanos (RO) en los siguientes ámbitos:

1. Derecho
2. Economía
3. Administración Pública Europea
4. Relaciones Exteriores (diplomacia, comercio y gestión de la ayuda)
5. Información, Prensa y Relaciones Públicas

EPSO/AD/105/07 — Jefes de unidad (AD9 Y AD12) de lengua búlgara (BG) en el ámbito de la traducción

EPSO/AD/106/07 — Jefes de unidad (AD9 Y AD12) de lengua rumana (RO) en el ámbito de la traducción

EPSO/AD/107/07 (AD9) y EPSO/AD/108/07 (AD12) — Jefes de unidad para ciudadanos checos (CZ) en los siguientes ámbitos:

1. Derecho
2. Economía
3. Administración Pública Europea

EPSO/AD/109/07 (AD9) y EPSO/AD/110/07 (AD12) — Jefes de unidad para ciudadanos polacos (PL) en los siguientes ámbitos:

1. Derecho
2. Economía
3. Administración Pública Europea

EPSO/AD/111/07 (AD9) y EPSO/AD/112/07 (AD12) — Jefes de unidad para ciudadanos eslovacos (SK) en el siguiente ámbito:

Administración Pública Europea

EPSO/AD/113/07 (AD9) — Jefes de unidad en el ámbito de la traducción:

de lengua checa (CS)
de lengua estonia (ET)
de lengua húngara (HU)
de lengua lituana (LT)
de lengua letona (LV)
de lengua maltesa (MT)
de lengua polaca (PL)
de lengua eslovaca (SK)
de lengua eslovena (SL)

EPSO/AD/114/07 (AD12) — Jefes de unidad en el ámbito de la traducción:

de lengua estonia (ET)
de lengua lituana (LT)
de lengua letona (LV)
de lengua maltesa (MT)

Los anuncios de oposición se publican exclusivamente en alemán, francés e inglés en el Diario Oficial C 279 A de 22 de noviembre de 2007.

Toda la información pertinente figura en el sitio internet de EPSO: <http://europa.eu/epso>

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.4912 — Calyon/Société Générale/Newedge)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/C 279/03)

1. El 15 de noviembre 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 Fimat Group («Fimat», Francia) actualmente parte de Société Générale SA («Société Générale», Francia) se fusiona totalmente, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b) del citado Reglamento, con Calyon Financial Group («Calyon Financial», Francia) controlada por Calyon SA («Calyon», Francia), parte del grupo Crédit Agricole («Crédit Agricole», Francia), mediante la nueva creación de una empresa a riesgo compartido.

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

- Fimat: corretaje de derivados para Société Générale,
- Société Générale: grupo de servicios financieros en Europa,
- Calyon Financial: apartado de actividades financieras de Calyon,
- Calyon: filial de servicios bancarios para empresas e inversiones de Crédit Agricole,
- Crédit Agricole: banco europeo.

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.

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.4912 — Calyon/Société Générale/Newedge, 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.

Notificación previa de una operación de concentración
(Asunto COMP/M.4966 — Cinven/Coor Management Services)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/C 279/04)

1. El 14 de noviembre 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 Cinven Limited («Cinven», Reino Unido), perteneciente al Cinven Group adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b) del citado Reglamento, de la totalidad de Coor Management Services AB («Coor», Suecia) mediante la adquisición de sus acciones.

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

— Cinven: negocios de capital riesgo,

— Coor: prestación de servicios de gestión de recursos.

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.4966 — Cinven/Coor Management Services, 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.

Notificación previa de una operación de concentración
(Asunto COMP/M.4953 — Sony Ericsson/Motorola/UIQ)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/C 279/05)

1. El 14 de noviembre 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 Sony Ericsson Mobile Communications AB («Sony Ericsson», Suecia), controlada conjuntamente por Sony Corporation y Ericsson, y Motorola Inc. («Motorola», EE.UU.) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b) del citado Reglamento, de UI Holdings B.V. («UI Holdings», Países Bajos), actualmente controlada por Sony Ericsson, mediante la adquisición de sus acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Sony Ericsson: desarrollo, fabricación y comercialización de teléfonos móviles, dispositivos de datos y los accesorios correspondientes,
 - Motorola: tecnologías de comunicación inalámbrica y de banda ancha, incluidos el desarrollo, fabricación y comercialización de dispositivos móviles basados en la voz,
 - UI Holdings: desarrollo de interfaces de usuario y marcos de aplicación para teléfonos móviles a través de su filial UIQ Technology.
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.4953 — Sony Ericsson/Motorola/UIQ, 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 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 279/06)

La presente 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 un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»****N° CE: IT/PGI/005/0358/10.08.2004****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: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Dirección: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Teléfono: (39) 06 46 65 60 78
Fax (39) 06 42 01 31 26
E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Agrupación solicitante:

Nombre: Cooperativa Pescatori Camogli
Dirección: Via della Repubblica, 140
I-16032 Camogli (GE)
Teléfono: (39) 0185 77 26 00
Fax (39) 011 972 42 25
E-mail: —
Composición: Productor(es)/transformador(es) (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.7: Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Descripción del pliego de condiciones:

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1 Nombre: «Acciughe sotto sale del Mar Ligure».

4.2 Descripción: La indicación geográfica protegida (I.G.P) «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» (Anchoas en salazón del Mar de Liguria) se reserva al producto obtenido de la pesca, elaboración y posterior conservación en sal de las anchoas.

Las anchoas, referidas exclusivamente a los individuos de la especie *Engraulis encrasicolus* L., son peces migratorios y gregarios que transitan, de la primavera al otoño, a proximidad de la costa de Liguria y en invierno permanecen entre 100 y 150 metros de profundidad.

El producto en su madurez, es decir, listo para ser comercializado, deberá presentar las siguientes características:

- talla: sus dimensiones deben estar comprendidas entre un mínimo de 12 cm y un máximo de 20 cm,
- aspecto exterior: las anchoas deben estar enteras; en algunas partes todavía debe poder verse restos muy finos de piel,
- consistencia: los filetes deben ser tiernos y estar pegados a la espina,
- color: diferente según la parte del cuerpo, puede variar del rosa al marrón intenso,
- sabor: seco, intensamente sabroso. La carne es magra y poco grasienta en el paladar.

4.3 Zona geográfica: La zona de pesca, transformación y envasado de la IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» comprende las aguas que bañan la costa ligure y el territorio de los municipios de la región de Liguria que se asoman a la vertiente del Mar Tirreno delimitada por la línea divisoria de las aguas.

La zona de pesca indicada se encuentra en la zona situada frente a la costa ligure, a una distancia de la costa en función de la profundidad de la pesca (batimetría de 50 a 300 metros) con una distancia máxima de la costa de 20 km. La técnica de pesca utilizada tradicionalmente es la del lámparo con redes de cerco.

La necesidad de delimitar la zona de pesca deriva de la necesidad de elaborar las anchoas en salazón del Mar de Liguria antes de que transcurran 12 horas de su captura.

4.4 Prueba del origen: En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en la anotación de los productos utilizados.

De este modo, así como mediante la inscripción de los pescadores, los transformadores y los envasadores en los registros previstos al efecto, gestionados por el organismo de control, y a través de la rápida declaración a la estructura de control de las cantidades pescadas y de las cantidades envasadas, se garantiza la trazabilidad del producto.

La estructura de control se encargará especialmente de efectuar comprobaciones de inspección para garantizar que la pesca se realiza en el mar que baña la costa ligure.

Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en dichos registros estarán sujetas a controles del organismo de control.

4.5 Método de obtención:

Métodos de captura: Las anchoas en salazón del Mar de Liguria deben pescarse siempre con el método tradicional del lámparo, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la legislación nacional y en la normativa comunitaria vigentes. El periodo de pesca está comprendido entre el 1 de abril y el 15 de octubre, cuando la anchoa ha alcanzado la madurez sexual y sus dimensiones oscilan entre un mínimo de 12 y un máximo de 20 centímetros. Cada kilogramo de producto debe contener un número de anchoas comprendido entre 35 y 50 individuos.

Métodos de elaboración: Tras la captura, las anchoas deben colocarse en las cajas tradicionales de madera, con una capacidad aproximada de 10 kg de producto. La elaboración de las anchoas debe comenzar en las 12 horas siguientes a su captura.

Está autorizada una fase de presalazón durante un periodo máximo de 24 horas con el fin de permitir la purga óptima de la sangre presente en exceso en la carne. La limpieza de las anchoas debe realizarse a mano, extirpando la cabeza. A continuación las anchoas limpias deben colocarse en abanico en barriles de madera de castaño o en recipientes de terracota durante todo el periodo necesario para la salazón. Cada capa de anchoas debe cubrirse con sal marina alimentaria común de grano medio; en la última capa se coloca un disco especial en material apto para el uso alimentario de grosor adecuado, encima del cual debe ejercitarse una presión de aproximadamente 0,04 kg/cm², que debe permanecer constante durante todo el periodo de maduración. No se permiten los pesos metálicos.

Métodos de curado: El curado debe realizarse en locales en los que sea posible mantener una temperatura constante durante todo el periodo de duración, que es de unos 40 a 60 días. Tras los primeros cuatro o cinco días, el líquido obtenido debe ser sustituido por una salmuera. Para la salazón del producto se admite la utilización de salmuera de concentración media (18-25 %) o fuerte (25-33 %). Una vez alcanzada la maduración, las anchoas saladas deben trasladarse de los barriles a contenedores especiales cilíndricos de vidrio denominados «*arbanelle*».

Los contenedores deben ser de una dimensión suficiente que permita el envasado correcto sin dañar el producto. Se pueden utilizar envases de dimensiones distintas pero las *arbanelle* cilíndricas de vidrio transparente deben contener anchoas saladas cuyo peso neto total oscile entre los 200 y los 3 000 gramos.

Las anchoas deben colocarse en capas sucesivas entre las cuales se pondrá una fina capa de sal marina común, de grano medio.

Con objeto de prevenir la oxidación del producto, la última capa de anchoas debe estar completamente recubierta por la salmuera preparada expresamente para envasar el producto.

En las *arbanelle*, sobre la última capa de anchoas, debe colocarse un disco de pizarra, de vidrio o de plástico, de uso alimentario, cuyo objetivo es mantener las anchoas prensadas. El envase debe sellarse para evitar que el líquido se derrame o contaminaciones externas.

Las personas que tengan la intención de producir la indicación geográfica protegida «*Acciughe sotto sale del Mar ligure*» deben ajustarse rigurosamente al pliego de condiciones presentado ante la Unión Europea.

4.6 *Vínculo*: El elemento fundamental en el que se basa la solicitud de reconocimiento de la IGP «*Acciughe sotto sale del Mar ligure*» es el prestigio de la denominación.

Es sabido y está ampliamente demostrado que las anchoas en salazón del Mar de Liguria tienen fama no solo en el mercado nacional.

Historia

En Liguria, ya en el siglo XVI, la pesca de la anchoa y su comercio, ya sea como producto fresco o conservado en sal, estaban regulados en los distintos estatutos de los principales burgos marinos de la costa de ligur.

Efectivamente, el vínculo con la anchoa, y el impulso económico resultante, era tan importante que era preciso codificar normas que regulasen las técnicas de pesca, la transformación y la comercialización.

La República de Génova controlaba entonces toda la trayectoria del abastecimiento de pescado, los precios, la comercialización y las reglas que deben observar los pescadores.

La venta de pescado estaba sujeta a impuestos, «*la gabella piscium*». Los pescadores debían cumplir leyes estrictas y para ejercer su profesión debían estar inscritos en el gremio y observar las normas que imponía la corporación. Este era también el caso de los vendedores de pescado, inscritos en el gremio de los «*Chiapparoli*», porque vendían sus productos en un lugar concreto de la ciudad de Génova denominado «*chiappa*».

La salazón y la venta de anchoas representaban para muchas familias una verdadera actividad artesanal, equiparable a la de los productores de vino, debido a los cuidados y atenciones requeridos para controlar la salmuera.

La salazón se hacía desde mayo a primeros de agosto y las mejores anchoas eran las de junio y julio. Para salar las anchoas y poderlas vender se debía obtener una licencia específica de ejercicio. El consumo de pescado fresco se limitaba a las zonas costeras, pero Liguria realizaba un considerable y provechoso comercio del producto en conserva.

Cabe señalar que, a lo largo de los pasos de montaña de la «*Riviera di Ponente*», no se encontraban sólo las caravanas que transportaban la sal, sino también los «*acciugai*», como eran denominados los comerciantes de pescado en conserva.

En las regiones limítrofes y sobre todo en el Piamonte era conocida (y lo es todavía) la calidad tradicional de las anchoas en salazón del Mar de Liguria, de tal modo que éstas constituyeron el ingrediente principal de uno de sus platos regionales más conocidos: la *bagna cauda*.

Reputación

Esta reputación favorece al consumidor ya que reconoce inmediatamente la singularidad y la autenticidad del producto y está estrechamente ligada a la tradición y a la cultura común del arte conservera de los marineros ligures.

La conservación de las anchoas en salazón adopta en Liguria una notable importancia económica a través del elevado índice de aceptación por parte de los consumidores, que se traduce en precios de venta superiores a los de productos análogos de diversas procedencias.

Más allá de estas consideraciones de carácter económico, hay que subrayar que en las casas de los pescadores y de los habitantes de ciudades pequeñas, permanecen vivas las prácticas tradicionales de preparación de las anchoas en salazón, en las que se utilizan técnicas antiguas transmitidas de generación en generación.

Se trata, por consiguiente, de una actividad fuertemente arraigada en la cultura de los habitantes de la vertiente marítima de Liguria, pero también presente como nota de color en la memoria de la multitud de turistas internacionales que visitan las localidades marítimas de Liguria.

Las condiciones ambientales de la vertiente tirrena de Liguria permiten temperaturas suaves, ideales para garantizar la maduración natural del producto. La escasa amplitud térmica propia del territorio costero, condicionada por la acción homeotérmica del mar, favorece una maduración óptima. En efecto, las cadenas montañosas de los Alpes y de los Apeninos que descienden rápidamente hacia el mar, constituyen una barrera eficaz contra las corrientes frías del norte y al mismo tiempo una estructura de aislamiento del área del litoral. No es casualidad que, gracias a ese clima, la costa (*riviera*) ligur sea famosa en todo el mundo.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Genova

Dirección: Via Garibaldi, 4
I-16124 Genova

Teléfono: (39) 010 2704-1

Fax (39) 010 2704-300

E-mail: camera.genova@ge.camcom.it

Nombre: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Savona

Dirección: Via Quarda Superiore, 16
I-17100 Savona

Teléfono: (39) 019 8314 233-218-234

Fax (39) 019 8514-58

E-mail: agricoltura@sv.camcom.it

Nombre: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura di Imperia

Dirección: Viale Matteotti, 48
I-18100 Imperia

Teléfono: (39) 0183 79 31

Fax (39) 0183 27 50 21

E-mail: camera.imperia@im.camcom.it

Nombre: Camera di comm., industria, artigianato e agricoltura della Spezia

Dirección: Via Vittorio Veneto, 28 — P.zza Europa, 16
I-19124 La Spezia

Teléfono: (39) 0187 72 81

Fax (39) 0187 77 79 08

E-mail: info@sp.camcom.it

El control de la conformidad del producto será realizado por las mencionadas cámaras de comercio que controlarán todo el proceso de producción bajo la coordinación de la unión de las cámaras de comercio ligures, cuya dirección es la siguiente:

Nombre: Unioncamere Liguri
Dirección: Via S. Lorenzo, 15
I-16123 Genova
Teléfono: (39) 010 24 85 21
Fax (39) 010 24 71 522
E-mail: unione.liguria@lig.camcom.it

- 4.8 *Etiquetado*: La comercialización de las anchoas debe efectuarse en los recipientes especiales de vidrio denominados «*arbanelle*» en los que se habrá colocado una etiqueta con la mención «*Acciughe sotto sale del Mar Ligure*» I.G.P. «*Indicazione Geografica Protetta*», en letra de imprenta de tamaño doble al de las demás indicaciones. En la misma etiqueta debe figurar el nombre, la razón social y la dirección del productor y, en su caso, del envasador del producto, además del peso neto y escurrido del propio producto. La mención «Indicación geográfica protegida» puede repetirse en otra parte del envase o de la etiqueta también con el acrónimo I.G.P. Debe indicarse la composición de la salmuera y de todos los ingredientes utilizados, a saber: anchoas del Mar de Liguria, agua y sal. También debe indicarse la fecha de envasado y la fecha de caducidad; esta última no deberá superar los 12 meses de la fecha de envasado. En las etiquetas se indicará el logo gráfico, que representa anchoas estilizadas y cuyas características se describen detalladamente en el pliego de condiciones.
-

Publicación de una solicitud de modificación, 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 279/07)

La presente publicación confiere el derecho de oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. La Comisión deberá recibir las declaraciones de oposición dentro de los seis meses siguientes a la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de modificación con arreglo al artículo 9 y al artículo 17, apartado 2

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

Nº CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

DOP () IGP (X)

Modificación/Modificaciones solicitadas

Rúbrica(s) del pliego de condiciones:

- Nombre del producto
- X Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- X Método de obtención
- Vínculo
- X Etiquetado
- X Exigencias nacionales

Modificación/Modificaciones:

Descripción

Se ha aumentado la dimensión inferior de la pieza en el momento de la comercialización y se ha eliminado el adverbio «completamente» en relación con el color.

Método de obtención

Las modalidades de producción y las fases de obtención de la achicoria se han especificado de forma más detallada, habiéndose eliminado algunos elementos descriptivos superfluos en lo que se refiere a las propiedades cualitativas del producto.

Se ha dado carácter obligatorio al atado de la producción en pleno campo.

Las características de las tinas se han modificado para garantizar la posibilidad de utilizar también materiales distintos sin poner en peligro el vínculo con el territorio y con las técnicas tradicionales de producción. En la actualidad, por motivos de higiene y salud, determinados protocolos adoptados por importantes empresas internacionales de distribución y la normativa de algunos países hacen obligatoria la utilización de materiales distintos del cemento en el ámbito de la producción de alimentos destinados al consumo humano.

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

La técnica que consiste en secar las plantas, después de blanquearlas y antes de prepararlas, estaba justificada cuando la preparación se hacía en ambientes no caldeados o al aire libre. En la actualidad, los nuevos requisitos exigidos para garantizar la salubridad y el confort del entorno de trabajo hace que todos los locales de trabajo dispongan de calefacción, de manera que el período de secado previo no sólo no es necesario, sino que podría, incluso, resultar perjudicial por propiciar los procesos degenerativos de las plantas. Parece evidente que el proceso de escurrido debe realizarse, en caso necesario, en la sala de preparación (hay que recordar que no es obligatorio el proceso de blanqueo en agua). Para mayor claridad, la disposición relativa a la temperatura «constante» de 18 °C debía considerarse un simple parámetro indicativo; parece evidente que basta con medir la temperatura tras la entrada en la sala de preparación para registrar temperaturas netamente inferiores, sin que esto conlleve problemas en lo que se refiere al respeto de la tradición y la calidad del producto.

Etiquetado

Se ha añadido el logo de identificación del producto para proporcionar una información más clara al consumidor y satisfacer mejor las exigencias de la demanda del mercado, si se considerase oportuno prever nuevos embalajes o una capacidad mayor de los existentes.

Requisitos nacionales

Se han suprimido los artículos 3 y 8 del actual pliego de condiciones y se ha creado un organismo de control con arreglo a las disposiciones de la normativa comunitaria.

En el artículo 7 se ha suprimido la referencia a la «superficie mínima de 1 500 m²» en lo relativo a las tierras con derecho a inscripción en el registro de productores, en la medida en que dicha condición supone una limitación al acceso no contemplada por la normativa comunitaria.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«RADICCHIO ROSSO DI TREVISO»

Nº CE: IT/PGI/117/1514/26.04.2004

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: Ministero Politiche agricole, alimentari e forestali
Dirección: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 42 01 31 26
Correo electrónico: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Agrupación solicitante:

Nombre: Consorzio Radicchio di Treviso
Dirección: Viale scandolara, 80
I-31059 Zero Branco (TV)
Tel. (39) 0422 48 80 87
Fax (39) 0422 48 80 87
Correo electrónico: —
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Categoría 1.6 — Verduras, frutas y cereales, transformados o sin transformar

4. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2):

4.1 *Nombre*: «Radicchio Rosso di Treviso».

4.2 *Descripción*: Los cultivos destinados a la producción de la IGP «Radicchio Rosso di Treviso» se deben componer de plantas de la familia de variedades silvestres compuestas de la especie *Cichorium intybus* L., que comprende los tipos tardío y temprano.

En el momento de su despacho al consumo, la achicoria con la IGP «Radicchio Rosso di Treviso» debe presentar las características siguientes:

«Radicchio Rosso di Treviso» tardío

- aspecto: brotes regulares, uniformes y muy compactos; hojas apretadas, envolventes, con tendencia a cerrar la planta en su zona apical; pieza provista de una parte de raíz pivotante, perfectamente preparada, y una longitud proporcional a las dimensiones de la planta, que no debe superar los 6 cm,
- color: limbo foliar de color rojo vino intenso, con nervios secundarios apenas marcados; nervio dorsal (nervio principal) blanco,
- sabor: nervio dorsal de un sabor agradablemente amargo y de consistencia crujiente,
- calibre (de las piezas): peso mínimo de 100 g, diámetro mínimo del cuello de 3 cm, longitud (sin raíz primaria) de 12 a 25 cm.

Las características de comercialización del «Radicchio Rosso di Treviso» tardío son las siguientes:

- perfecto grado de maduración,
- limbo foliar de color rojo brillante muy acentuado,
- nervio principal de color blanco,
- buena consistencia de la planta,
- tamaño entre mediano y grande,
- calibre y longitud uniformes,
- preparación precisa, refinada, sin rebabas,
- raíz primaria proporcional a la planta y no superior a 6 cm.

«Radicchio Rosso di Treviso» temprano

- aspecto: planta voluminosa, alargada, bien cerrada, provista de una pequeña parte de raíz,
- color: hojas caracterizadas por un nervio principal muy acentuado, de color blanco, ramificado en numerosos nervios más pequeños sobre el rojo intenso del limbo foliar, muy desarrollado,
- sabor: hojas de un sabor ligeramente amargo y de consistencia medianamente crujiente,
- calibre: piezas de un peso mínimo de 150 g y una longitud (sin raíz) de entre 15 y 25 cm.

Las características de comercialización del «Radicchio Rosso di Treviso» temprano son las siguientes:

- perfecto grado de maduración,
- limbo foliar rojo brillante y surcado de finos nervios blancos,
- planta muy consistente,
- tamaño entre mediano y grande,
- calibre uniforme,
- preparación precisa, refinada, sin rebabas,
- raíz primaria proporcional al pie y no superior a 4 cm.

- 4.3 *Zona geográfica*: La zona de producción y envasado del «Radicchio Rosso di Treviso» tardío se limita a las provincias de Treviso, Padua y Venecia, y abarca todo el territorio administrativo de los municipios siguientes:

Provincia de Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco.

Provincia de Padua: Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provincia de Venecia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Scorzè.

La zona de producción y envasado del «Radicchio Rosso di Treviso» temprano se limita a las provincias de Treviso, Padua y Venecia, y abarca todo el territorio administrativo de los municipios siguientes:

Provincia de Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco.

Provincia de Padua: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.

Provincia de Venecia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

- 4.4 *Prueba del origen*: A fin de controlar las fases de producción y envasado, el organismo de control autorizado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n° 510/2006 habilita, para cada campaña de producción, registros para los productores y envasadores que desean beneficiarse de la IGP para los distintos tipos de achicoria.

Están autorizados para inscribirse en dichos registros los productores de achicoria, explotadores de cualquier tipo de terreno situado en la zona delimitada y destinado por ellos al cultivo del «Radicchio Rosso di Treviso», tardío o temprano.

Cada campaña de producción, los productores tienen que inscribirse en dichos registros y declarar, cada año, los tipos y superficies cultivadas, así como las cantidades producidas y suministradas a la empresa envasadora.

La solicitud de inscripción se ha de presentar al organismo de control, a más tardar, el 31 de mayo de cada año.

Los envasadores están obligados a enviar al organismo de control la declaración de la producción anual envasada, desglosada según el tipo de producto.

La inscripción en el registro de productores y envasadores tiene un año de validez y es prorrogable.

El explotador irá dejando constancia, en la oportuna ficha de explotación, del inicio de cada una de las labores de recolección.

El explotador declara al organismo de control, para cada tipo de achicoria, la cantidad de producto acabado, listo para ser comercializado, obtenido de la campaña de producción.

Asimismo, el explotador se ocupará de consignar dicha cantidad en la ficha de explotación, así como la fecha de entrega al envasador, excepto cuando las operaciones de envasado las realice él mismo.

- 4.5 *Método de obtención*: Las condiciones de plantación y las operaciones de cultivo de las parcelas destinadas a la producción de la IGP «Radicchio Rosso di Treviso» deben ajustarse a los métodos tradicionales de la zona de producción y conferir a las plantas las características específicas.

Los terrenos adaptados a la producción del «Radicchio Rosso di Treviso» han de ser frescos, profundos, bien drenados, no demasiado ricos en nutrientes, sobre todo en nitrógeno, y no alcalinos. Están especialmente indicadas las zonas de cultivo con terrenos arcillosos-arenosos de antiguos aluviones, en estado de descalcificación y con una situación climática caracterizada por veranos bastante lluviosos y con temperaturas máximas moderadas, otoños secos e inviernos precozmente fríos y con temperaturas mínimas de hasta menos de 10 °C

Al término de las operaciones de siembra o trasplante y de entresaca sucesiva de la plantación, la densidad de ésta no puede superar las ocho plantas por metro cuadrado.

La producción máxima de superficie cultivada por hectárea no debe superar los límites siguientes (absolutamente obligatorios):

- tipo tardío: 7 000 kg/ha,
- tipo temprano: 9 000 kg/ha.

El peso máximo unitario de las plantas que componen el producto acabado no puede superar los límites siguientes (absolutamente obligatorios):

- tipo tardío: 0,400 kg,
- tipo temprano: 0,500 kg.

La producción del «Radicchio Rosso di Treviso» temprano y tardío comienza indistintamente por la siembra o el transplante.

Las operaciones de siembra en pleno campo deben realizarse cada año, entre el 1 de junio y el 31 de julio.

El transplante se debe efectuar cada año, antes del 31 de agosto.

Las operaciones de recolección del «Radicchio Rosso di Treviso» tardío comienzan el 1 de noviembre, después de que el cultivo haya soportado, al menos, dos escarchas, para propiciar la coloración roja de la planta.

Las operaciones de recolección del «Radicchio Rosso di Treviso» temprano comienzan el 1 de septiembre.

Las operaciones de cultivo, blanqueo y forzado, y la adquisición de las características previstas para la comercialización de las achicorias destinadas a la utilización de la IGP «Radicchio Rosso di Treviso», incluido el envasado, deben realizarse exclusivamente en el territorio administrativo de los municipios indicados en el punto 4.3.

Los procesos de blanqueo, forzado y preparación de las plantas para el envasado pasan por fases sucesivas de transformación para cada tipo de achicoria.

«Radicchio Rosso di Treviso» tardío

El proceso tradicional de transformación del producto tras la recolección pasa por las fases siguientes:

Fase de preforzado

En esta primera fase, la planta se recoge con una parte de la raíz; se le arrancan las hojas más exteriores y, en su caso, la tierra adherida a la raíz.

A continuación, las piezas se reúnen en manojos o se colocan en cajas reticuladas o perforadas.

En ambos casos, el cuello de cada planta debe situarse a la misma altura.

Los manojos o las cajas con las plantas se alinean sobre el terreno y se ponen a resguardo bajo túneles, para evitar que se humedezcan demasiado por causa de las precipitaciones atmosféricas o del deshielo de la escarcha nocturna. El túnel debe permitir una ventilación óptima de las plantas. Esta última operación puede realizarse también colocando los manojos o las cajas en locales equipados de aire acondicionado.

Fase de forzado/blanqueo

El forzado/blanqueo es la operación fundamental e indispensable que permite optimizar las cualidades organolépticas, comerciales y estéticas del «Radicchio Rosso di Treviso». Esta operación se efectúa creando las condiciones necesarias para la formación en las plantas de nuevas hojas que, privadas de luz, quedan desprovistas, o casi desprovistas, de pigmentos clorofilianos, adquiriendo su limbo un tono rojo intenso, al tiempo que pierden su consistencia fibrosa y cobran una textura crujiente y un sabor agradablemente amargo.

El forzado del «Radicchio Rosso di Treviso» tardío se realiza con agua de manantial, a una temperatura de aproximadamente 11 °C. Las plantas se colocan verticalmente en grandes tinas protegidas y sumergidas hasta cerca del cuello durante el tiempo necesario para que el producto alcance un grado de maduración que responda a las características descritas anteriormente.

Fase de preparación

A continuación se realizan las operaciones de preparación, que consisten en desatar las plantas o sacarlas de las cajas, arrancando las hojas estropeadas o sin los requisitos mínimos exigidos, para obtener un brote que responda a las características previstas, y cortando y pelando la raíz primaria en proporción con la planta.

Esta operación debe realizarse justo antes de introducir el producto en el canal de distribución. Una vez terminada la preparación, la achicoria se coloca en un recipiente adecuado, lleno de agua corriente, para su lavado y envasado.

«Radicchio Rosso di Treviso» temprano

Fase de atado

Durante esta fase, que se realiza en pleno campo, las piezas se atan, a fin de frenar el proceso normal de fotosíntesis, durante el tiempo necesario para que el producto alcance el grado de maduración que responda a las características descritas anteriormente.

Fase de preparación

En la primera etapa que sigue a la recolección, una vez desatadas las piezas, se arrancan las hojas exteriores que no cumplen las normas mínimas, y se limpian el cuello y la raíz primaria. Una vez finalizada esta operación, la achicoria se coloca en un recipiente adecuado, lleno de agua corriente, para su lavado. Las hojas que no se ajustan a las normas de calidad se eliminan antes del envasado.

Para su comercialización, la achicoria beneficiaria de la IGP «Radicchio Rosso di Treviso» debe envasarse:

- en contenedores adaptados, de una base de 30 × 50 cm o 30 × 40 cm y una capacidad máxima equivalente a 5 kg de producto,
- en contenedores adaptados, de una base de 40 × 60 cm y una capacidad máxima de 7,5 kg de producto,
- en contenedores adaptados, de distinto tamaño y una capacidad no superior a 2 kg de producto.

Cada contenedor debe estar equipado de una tapa precintada, de manera que no sea posible extraer su contenido sin romper el precinto.

4.6 *Vínculo:* Las especificidades del «Radicchio Rosso di Treviso» dependen de las condiciones ambientales y de factores naturales y humanos. La historia, la evolución, la tradición secular de las explotaciones y los horticultores de la región, las características del suelo, las condiciones climáticas, la temperatura del agua de la capa freática, a la que se accede mediante una simple sonda, y costes fácilmente amortizables son los elementos que contribuyen a establecer un vínculo entre el cultivo del «Radicchio Rosso di Treviso» y el entorno en el que este producto se cultiva en la actualidad.

4.7 *Estructura de control:*

Nombre: CSQA S.r.l. Certificazioni
Dirección: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)
Tel. (39) 0445 36 60 94
Fax (39) 0445 38 26 72
Correo electrónico: csqa@csqa.it

4.8 *Etiquetado:* Los contenedores deben consignar la mención «Radicchio Rosso di Treviso IGP», escrita en letra de imprenta del mismo tamaño y acompañada de la especificación «*tardivo*» (tardío) o «*precoce*» (temprano). No obstante, en estos contenedores deben figurar también los elementos que permitan identificar:

- el nombre o la razón social y la dirección o la sede del productor individual y/o asociado y/o el envasador,
- el peso neto en origen,
- posibles indicaciones complementarias y accesorias, de carácter no laudatorio y que no puedan inducir a error al consumidor con respecto a la naturaleza y las características del producto.

Por otra parte, el logo de identificación de la IGP debe colocarse siempre en todos los contenedores y/o en la tapa precintada, y ha de ajustarse a las formas, los colores y las dimensiones o los informes indicados, y especificar el tipo de achicoria (temprana o tardía).

El logo, de color rojo sobre fondo blanco, se compone de una representación estilizada de achicorias sobre la que aparece la mención «Radicchio Rosso di Treviso IGP», dentro de un marco con ribete rojo.

Tipo de caracteres: Rockwell condensed

Color del logo: rojo = Magenta 100 % — Yellow 80 % — Cyan 30 %

La indicación «*precoce*» o «*tardivo*» deberá escribirse en caracteres blancos sobre fondo rojo junto a la reproducción fotográfica del «Radicchio Rosso di Treviso».

El logo también podrá ser inscrito — por parte del responsable — en el sello previsto al efecto.

Todas las indicaciones distintas de la mención «Radicchio Rosso di Treviso IGP» deberán ser de un tamaño muy inferior al de ésta.

Publicación de una solicitud de modificación 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 279/08)

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 llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de modificación con arreglo al artículo 9 y al artículo 17, apartado 2

«EPOISSES»

Nº CE: FR/PDO/117/0118/07.09.2004

IGP DOP

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

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

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006].

3. Modificaciones

Las modificaciones solicitadas tienen como objetivo general aportar todas las precisiones necesarias para reforzar tanto las condiciones de producción de la leche utilizada como las condiciones de obtención del producto.

Estas modificaciones permiten estrechar el vínculo del producto a su tierra y preservar mejor las características del producto así como evitar las derivas.

Método de obtención

Se añade el apartado siguiente: «La leche utilizada para la fabricación del Epoisses procede exclusivamente de vacas de las razas Brune, Montbéliarde o Simmental Française. Las explotaciones que no cumplen este requisito disponen hasta el 31 de diciembre de 2009 para adecuarse al mismo».

Explicación: El recurso a las razas locales permite al Epoisses afirmar mejor su vínculo con el territorio. Sin embargo, en el caso de algunas explotaciones, esta medida implica cambios importantes, razón por la que se solicita un plazo para la adecuación.

Se añaden los apartados siguientes:

«La ración total del rebaño implica, por término medio total anual, como mínimo un 85 % de alimentos procedentes de la zona geográfica de producción, calculado sobre la materia seca».

«La parte de los alimentos procedentes de la zona geográfica de producción antes mencionada no puede ser inferior al 80 % de la ración total diaria, calculada sobre la materia seca».

«La ración de base, sin incluir los coproductos agrícolas, procede de la zona geográfica de producción antes mencionada».

«La parte de los complementos en la alimentación es inferior al 30 % de la ración total, calculada sobre la materia seca».

«Desde el momento en que los animales comienzan a comer hierba fresca hasta, como mínimo, el 15 de junio, la alimentación de las vacas lecheras está constituida principalmente por la hierba de los prados, pastada o segada y distribuida fresca, en una proporción que representa al menos el 50 % de la ración de base para una superficie mínima de 20 áreas por vaca lechera en producción, o 15 áreas por vaca lechera en producción para las explotaciones que alimentan al ganado con forrajes verdes. Fuera de este período, los alimentos conservados en seco, es decir con más de un 85 % de materia seca, y el heno conservado en balas constituyen al menos el 30 % de la ración de base».

«La ración de base no puede contener alimentos que pueden influir desfavorablemente en el aroma o el sabor de la leche o el queso, en su capacidad de coagulación, o que presentan riesgos de contaminación bacteriológica».

Explicación: Se define la alimentación de las vacas lecheras también con el fin de estrechar el vínculo del queso con su territorio. Uno de los principales elementos es la utilización de una alimentación procedente en su mayoría de la zona geográfica de producción.

Se añaden los apartados siguientes:

«Está prohibida la concentración de leche mediante la eliminación parcial de la parte acuosa antes de la coagulación».

«Además de las materias primas lácteas, los únicos ingredientes o auxiliares de fabricación o aditivos autorizados en las leches, y durante la fabricación, son el cuajo, los cultivos inofensivos de bacterias, levaduras, mohos y la sal».

«La operación de cuajar las leches se realiza exclusivamente con cuajo».

«Está prohibida la conservación mediante mantenimiento a una temperatura negativa de las materias primas lácteas, los productos en curso de fabricación, la cuajada y el queso fresco».

«Está prohibida la conservación bajo atmósfera modificada de los quesos frescos y quesos en curso de maduración».

Explicación: La utilización de tratamientos y aditivos para los quesos estaba sujeta a una normativa general. Ahora bien, se constató que las nuevas técnicas, sobre todo un determinado número en materia de tratamientos y aditivos, como la microfiltración, la concentración parcial de leches o las enzimas de refinamiento, podían tener consecuencias sobre las características de los quesos con denominación de origen. Concretamente, algunos aditivos enzimáticos parecen incompatibles con el mantenimiento de las características esenciales de las producciones con DOP.

Resulta, pues, necesario precisar en los pliegos de condiciones de cada denominación de origen, en el punto correspondiente al método de obtención, las prácticas actuales relativas a la utilización de los tratamientos y aditivos en las leches y en la fabricación de quesos, con el fin de evitar que prácticas futuras no reguladas perjudiquen las características de los quesos con denominación.

Vínculo con el entorno geográfico

Se añade el apartado siguiente: «Las razas Brune, Montbéliarde y Simmental Française responden al arraigo tradicional, local e histórico de la producción láctea y están adaptadas a su entorno».

Explicación: Estas disposiciones tienen por objeto reforzar el vínculo con el territorio favoreciendo el retorno a las razas locales.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«EPOISSES»

Nº CE: FR/PDO/117/0118/07.09.2004

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: Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Dirección: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Teléfono: (33) 01 53 89 80 00
Fax (33) 01 53 89 80 60
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Agrupación:

Nombre: Syndicat de Défense de l'Époisses
Dirección: Mairie d'Époisses
F-21460 Époisses
Teléfono: (33) 03 80 96 34 61
Fax (33) 03 80 96 34 61
E-mail: contact@fromages-epoisses.com
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.3 — Quesos

4. 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: «Époisses».

4.2 Descripción: Fabricado con leche de vaca entera, con pasta suave y corteza lavada y lisa o ligeramente arrugada y brillante, de color marfil anaranjado a rojo ladrillo, de forma cilíndrica y dos formatos posibles: diámetro de 95 a 115 mm y peso de 250 a 350 gramos, o diámetro de 165 a 190 mm y peso de 700 a 1 100 gramos; al menos con un 50 % de materia grasa sobre el extracto seco y al menos un 40 % de materia seca. La pasta es de color beige claro, flexible, untuosa, suave y ligeramente salada. Presenta un corazón parcialmente proteolizado en función de la madurez del queso.

4.3 Zona geográfica: Una parte de los departamentos de la Côte d'Or, Yonne y Haute-Marne, en la región de Borgoña.

— Departamento de la Côte d'Or:

- cantones de Arnay-le-Duc, Bligny-sur-Ouche, Liernais, Pouilly-en-Auxois (en su totalidad),
- cantones de Dijon (quinto cantón), Gevrey-Chambertin, Grancey-le-Château, Is-sur-Tille, Saint-Seine-l'Abbaye, Selongey, Sombernon (en su totalidad),
- cantones de Aignay-le-Duc, Baigneux-les-Juifs, Châtillon-sur-Seine, Laignes, Montbard, Précy-sous-Thil, Recey-sur-Ource, Saulieu, Semur-en-Auxois, Venarey-les-Laumes, Vitteaux (en su totalidad).

— Departamento de Haute-Marne:

- cantones de Auberive y Prauthoy (en su totalidad).

— Departamento de Yonne:

— cantones de Avallon, Guillon, Isle-sur-Serein (en su totalidad).

- 4.4 *Prueba del origen:* Cada productor rellena una «declaración de aptitud» registrada por los servicios del I.N.A.O., que permite a este último identificar a todos los productores. Éstos deben tener a disposición del I.N.A.O. los registros y cualquier documento necesario para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y los quesos.

En el marco del control efectuado sobre las características del producto de denominación de origen, un examen analítico y organoléptico pretende garantizar la calidad y la peculiaridad de los productos presentados a dicho examen.

- 4.5 *Método de obtención:* La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se efectúan en la zona geográfica definida en el punto 4.3.

La leche utilizada para la fabricación del Epoisses procede exclusivamente de vacas de las razas Brune, Montbéliarde o Simmental Française. Las explotaciones que no cumplen este requisito disponen hasta el 31 de diciembre de 2009 para adecuarse al mismo. La parte de los alimentos procedentes de la zona geográfica de producción antes mencionada no puede ser inferior al 80 % de la ración total diaria, calculada sobre la materia seca.

Desde el momento en que los animales comienzan a comer hierba fresca hasta, como mínimo, el 15 de junio, la alimentación de las vacas lecheras está constituida principalmente por la hierba de los prados, pastada o segada y distribuida fresca, en una proporción que representa al menos el 50 % de la ración de base para una superficie mínima de 20 áreas por vaca lechera en producción, o 15 áreas por vaca lechera en producción para las explotaciones que alimentan al ganado con forrajes verdes. Fuera de este período, los alimentos conservados en seco, es decir con más de un 85 % de materia seca, y el heno conservado en balas constituyen al menos el 30 % de la ración de base.

Además de las materias primas lácteas, los únicos ingredientes o auxiliares de fabricación o aditivos autorizados en las leches, y durante la fabricación, son el cuajo, los cultivos inofensivos de bacterias, levaduras, mohos y la sal.

Obtenido a partir de leche de vaca entera, por coagulación con predominio láctico, se pone en un molde tras un corte grueso sin descomposición de la cuajada; drenaje espontáneo; salazón con sal seca; maduración mínima de cuatro semanas, acompañada de lavados con agua a la que se ha añadido orujo de Borgoña, lo que confiere al queso su coloración natural rojo ladrillo debido a la pigmentación de las bacterias de superficie. La utilización de colorantes está prohibida.

- 4.6 *Vínculo:* Creado a principios del siglo XVI por monjes cistercienses que vivían en Epoisses, los agricultores locales mejoraron su fabricación; alabado por Madame de Sévigné y consagrado como «rey de los quesos» por Brillat-Savarin en 1825, su comercio se extiende a partir de 1840.

El queso nació en Pays d'Auxois y luego se extendió a zonas limítrofes similares de formación margosa con suaves pendientes que permitían el desarrollo de prados naturales propicios para la cría de ganado. Estos pastos implican una composición mineral específica de las leches procedentes de las vacas de las razas Brune, Montbéliarde y Simmental Française adaptadas a su medio, facilitando así la producción de este queso, completada por los conocimientos técnicos de los agricultores (su maduración particular) así como el hecho de que muchas operaciones aún se realizan a mano.

Esta producción original forma parte integrante del patrimonio cultural y económico regional. Permite el mantenimiento de pequeñas unidades de producción y razas vacunas tradicionales en las explotaciones agrarias.

- 4.7 *Estructura de control:*

Nombre: Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

Dirección: 51, rue Anjou
F-75008 Paris

Teléfono: (33) 01 53 89 80 00

Fax (33) 01 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

El Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen es una institución pública de carácter administrativo, que goza de personalidad civil, bajo la tutela del Ministerio de Agricultura.

El control de las condiciones de producción de los productos que se benefician de una denominación de origen recae bajo la responsabilidad del INAO.

El incumplimiento de la delimitación de la zona geográfica o de alguna de las condiciones de producción implica la prohibición de la utilización, bajo cualquier forma o con cualquier fin, del nombre de la denominación de origen.

Nombre: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Dirección: 59, Boulevard Vincent Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Teléfono: (33) 01 44 87 17 17

Fax (33) 01 44 97 30 37

E-mail: C3@dgccrf.finances.gouv.fr

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de economía, finanzas e industria.

- 4.8 *Etiquetado*: Obligación de llevar el logotipo con la sigla INAO, la mención «Appellation d'Origine Contrôlée» y el nombre de la denominación.
-

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 279/09)

Esta publicación confiere el derecho a oponerse a la solicitud en virtud del artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo (¹). Las reclamaciones deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«BRUSSELS GRONDWITLOOF»

N° CE: BE/PGI/005/0535/24.03.2006

DOP () IGP (X)

En este resumen se ofrecen a título informativo los elementos principales del pliego de condiciones del producto.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Vlaamse Overheid, Departement Landbouw en Visserij, Afdeling Duurzame Landbouwontwikkeling
Dirección: Koning Albert II-laan 35, bus 40, B-1030 Brussel
Tel. (32-2) 552 78 74
Fax (32-2) 552 78 71
E-mail: diederik.desmedt@lv.vlaanderen.be

2. Organización solicitante:

Nombre: Brussels Grondwitloof vzw
Dirección: Bukestraat 16, B-1910 Kampenhout
Tel. (32-16) 65 59 44
Fax (32-16) 65 59 44
E-mail: —
Composición: Productores/transformadores (X) Otra composición ()

3. Categoría del producto:

Categoría 1.6: Frutas, hortalizas y cereales

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los datos establecidos en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1 Nombre: «Brussels grondwitloof».

4.2 Descripción: La «Brussels grondwitloof» designa a los cogollos de endibias que se obtienen del forzado de las raíces de *Chicorium intybus* L., var. *foliosum* Hegi (grupo de cultivo de la endibia) de la familia de las *Asteraceae* (ex *Compositae*). Es característico de su producción que sólo se utilicen variedades homocigóticas (no híbridas) y que el forzado se efectúe en tierra y bajo tierra de cobertura. Ésta permite al cogollo crecer en un entorno equilibrado y protegido, lo cual beneficia a la consistencia crujiente y a la estructura de las hojas. La «Brussels grondwitloof» se caracteriza por ser crujiente y por el cogollo compacto y delgado, terminado en una punta fina, la estructura de las hojas delicada y su hoja de aspecto fresco y brillante (sin pilosidad). Su sabor se halla en un punto de equilibrio entre amargo y dulce.

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.3 *Zona geográfica*: Los límites de la zona en la que se produce el forzado de la «Brussels grondwitloof» son los siguientes: toda la provincia del Brabante Flamenco; en la región de Bruselas-Capital, las entidades municipales de Neder-Over-Heembeek y Haren y los municipios de Anderlecht, Ganshoren, Jette, Evere, Schaerbeek, Sint-Lambrechts-Woluwe y Sint-Pieters-Woluwe. En la provincia de Amberes, los municipios de Sint-Amands, Puurs, Willebroek, Malinas, Bonheiden, Putte, Heist-op-den-Berg, Hulshout, Herselt y Laakdal y, por último, en la provincia de Flandes Oriental, los municipios de Geraardsbergen, Ninove, Denderleeuw, Aalst, Lebbeke, Buggenhout, Erpe-Mere, Haaltert, Herzele, Lede, Oosterzele, Sint-Lievens-Houtem y Wetteren.
- 4.4 *Prueba del origen*: Cada productor de la «Brussels grondwitloof» debe registrarse anualmente en la agrupación solicitante, a saber, la «Brussels grondwitloof vzw». Este registro se transmite al organismo de control competente. Cada envase debe llevar una etiqueta en la que figuren el nombre del productor o de la empresa, junto con un número. Tal número forma parte de un sistema de numeración que, junto con el registro de la empresa, garantiza la trazabilidad del producto. El número puede sustituirse por otra indicación (por ejemplo, un código de barras), siempre que ésta ofrezca las mismas garantías de trazabilidad. Con objeto de garantizar la calidad, trazabilidad y control, la «Brussels grondwitloof» debe ser clasificada, envasada y etiquetada en la empresa de producción o en otro lugar, pero en tal caso, bajo la supervisión directa del productor o su representante. El envasado y/o etiquetado por parte de los distribuidores (intermediarios) está totalmente prohibido.

El envasado y etiquetado en la empresa o bajo la supervisión directa del productor o su representante tiene como objetivo garantizar el origen y asegurar el control. La asociación de productores quiere evitar que se envasen, etiqueten y comercialicen como «Brussels grondwitloof» endibias con orígenes no controlados. La venta de «Brussels grondwitloof» se efectúa en gran parte a través de los canales de comercialización habituales de la fruta y las hortalizas, a saber, en el comercio al por mayor y al por menor, subastas y otras cooperativas de venta. Hoy en día ya existe una gran diferencia de precios entre la «Brussels grondwitloof» y la endibia de hidroponía. Por ello, el fraude y el engaño resultan atractivos. Dicho fraude perjudica a la reputación de la «Brussels grondwitloof».

Además, con objeto de proteger la calidad, se intenta que la cadena entre la recolección y el envasado sea corta, ya que ello beneficia a la calidad final. La proliferación de manipulaciones y ventas perjudica a la calidad de la endibia (de tierra), ya que no deja de ser un producto delicado que puede dañarse fácilmente.

- 4.5 *Método de obtención del producto*: La «Brussels grondwitloof» es una hortaliza que se cría mediante un proceso de producción con dos fases: el cultivo de la raíz, seguido del forzado.
- Las raíces crecen durante el verano en campo abierto. Con este fin, alrededor del mes de mayo se siembran semillas de la propia explotación o adquiridas, de variedades seleccionadas. A través de una cuidadosa técnica de sembrado y un aclareo atento, tiene cada planta el mismo espacio para crecer con el fin de que las raíces tengan un grosor uniforme e intermedio cuando se cosechen. Ello es muy importante para obtener cogollos de endibias del mismo tamaño y de alta calidad. En otoño, antes de la llegada de las grandes heladas, se arrancan las raíces y se corta la hoja. Se preservan de 2 a 3 cm del tallo de las hojas para mantener intacto el brote terminal del que ha de crecer el cogollo de endibia. Para cultivar la raíz se utilizan en la medida de lo posible métodos de cultivo integrados y ecológicos.
 - Para el forzado, las raíces se colocan una al lado de la otra, en vertical y ligeramente inclinadas, en zanjas o en rebajas para endibias, y después se cubren con una capa de tierra suelta de un grosor de 5 a 20 cm. Ello puede hacerse al aire libre o en una sala de cultivo. Sin calefacción, las zanjas al aire libre estarán listas para la cosecha a comienzos de primavera (marzo-abril). Es posible obtener una cosecha posterior en el caso de las variedades ultratardías y mediante técnicas de cultivo destinadas a frenar la llegada del calor de la primavera a las raíces metidas en las zanjas. Mediante calefacción en el suelo (por el sistema clásico de calderas para endibias, calefacción central, etc.) se puede adaptar la cosecha al momento deseado. Para ello, se utilizan variedades adaptadas al momento de la cosecha deseado (precoces, semiprecoces, de invierno, semitardías, tardías). Aproximadamente tres semanas después de la aplicación de calor en el suelo llega el momento de la cosecha. Durante el forzado se protegen las cajoneras contra las inclemencias del tiempo (entre otras, precipitaciones, viento, luz y frío) con material de cobertura.
 - Cuando los cogollos están listos para la cosecha, se recoge toda la zanja de una vez. Ello es necesario para lograr una calidad óptima del producto final. El cogollo se separa de su raíz, tras lo cual se limpia.
 - En el momento de la cosecha se seleccionan las raíces que se utilizarán para la reproducción. Para ello, se eligen las mejores combinaciones de raíz y cogollo a partir de criterios establecidos en el pliego de condiciones del producto. Estas raíces para reproducción se conservan hasta su plantación a principios de la primavera. Tras la plantación, crecen de las raíces tallos con semillas que se cortan en agosto, se agrupan en manojos y se ponen en montones para su maduración. Cuando ya han madurado, los portasemillas se desgranán, se limpian y se clasifican para obtener semillas para la siguiente siembra.

- 4.6 *Vínculo*: Es la combinación de factores como son la historia, las circunstancias naturales y los conocimientos especializados la que contribuye a la existencia del cultivo típico de la «Brussels grondwitloof».

La endibia «Brussels grondwitloof» cuenta con una historia y tradición muy ricas. Hasta principios del siglo XIX los cultivadores de hortalizas, denominados *boerkozen* (campesinos), producían hortalizas dentro y fuera de lo que hoy es el *Kleine Ring* de Bruselas (que corresponde a la antigua muralla de la ciudad) en zonas pantanosas. Los campesinos de Bruselas cultivaban, entre otros productos, la variedad *barba de capuchino*, para lo cual utilizaban raíces gruesas y, con el paso del tiempo, se concentraron en la mejora del primer brote. Fue así como evolucionó automáticamente la barba de capuchino de Bruselas hacia las endibias actuales.

Schaarbeek es la cuna del cultivo de la endibia. En el desarrollo de dicho cultivo, el Jardín Botánico y su horticulturista, Bresier, desempeñaron un papel importante. Hacia 1870 el cultivo de la endibia se limitaba a Schaarbeek y su vecino Evere. En las décadas posteriores, la zona de cultivo se extendió hacia los municipios limítrofes y comenzó a disminuir en Schaarbeek y Sint-Lambrechts-Woluwe. El cultivo de la endibia experimentó un fuerte crecimiento y el territorio del forzado se amplió más hasta abarcar la zona geográfica descrita en el punto 4.2.

Los cultivadores de endibia se organizaron en «sindicatos de la endibia» para organizar correctamente sus ventas y su exportación. Estos sindicatos se especializaron en la venta de la endibia en mercados nacionales e internacionales más lejanos. Ya en 1862 se exportaba endibia a París y a partir de 1872 existió una exportación regular. En las décadas siguientes, la endibia se convirtió en el principal producto de exportación belga de hortalizas.

En octubre de 1973 se vendió en los Países Bajos por primera vez endibia forzada en agua. Este fue el comienzo del rápido crecimiento de la hidroponía, la cual arrinconó el cultivo de la endibia en tierra. En 1973, en la antigua provincia de Brabante, había aún unas 2 400 explotaciones productoras de endibias en tierra y la producción anual representaba de unas 100 000 a unas 120 000 toneladas; hoy en día la provincia del Brabante Flamenco cuenta aún con unas 330 explotaciones productoras de endibias en tierra y la producción total belga de esta hortaliza asciende aún a unas 12 000 toneladas.

En cuanto a la composición del suelo, los tipos predominantes en la zona geográfica son los suelos limo-arenosos y los suelos limosos ligeros. Estos son los más adecuados para su utilización como tierra de cobertura en el forzado de la endibia de tierra. Los suelos arenosos, cuando se secan, proporcionan rápidamente una cobertura polvorienta que mancha las endibias, mientras que los granos de cuarzo presentes lijan la superficie de los frutos, por lo que surge una coloración roja y se pierde calidad. Las tierras pesadas son difíciles de desmenuzar bien para que proporcionen una buena cobertura y retienen un exceso de humedad, por lo que aparecen con facilidad cogollos deformados y otros se pudren.

El cultivo de las semillas y las raíces y el forzado de la «Brussels grondwitloof» exigen conocimientos específicos profundos de parte de los cultivadores, tal y como se describe en el punto 4.5. La tierra en la que se efectúa el forzado debe cumplir requisitos muy elevados en cuanto a la estructura y el perfil del suelo. Así, el cultivador deberá tomar, también en suelos con la textura adecuada, las medidas técnicas necesarias de cultivo (como la mejora del suelo, el abono, el laboreo profundo, el control del nivel de la capa freática, etc.) para obtener un medio de forzado óptimo.

Dentro de la zona geográfica, el cultivo de la endibia es un factor importante, no sólo para el desarrollo económico, sino también para el social. La repercusión del cultivo de la «Brussels grondwitloof» se ha manifestado en varias facetas de la vida social, como son las fiestas de la endibia locales, con la elección de «Miss Endibia» y desfiles y cortejos con la creación de Gigantes de la Endibia, que se pasean en ellos.

- 4.7 *Organismo de control*:

Nombre: Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie — Algemene Directie Controle en Bemiddeling — Tweede Afdeling Gespecialiseerde Diensten, Sectie A — Controles Uitgaven ELGF en Marktordening

Dirección: WTC III, Simon Bolivarlaan 30, B-1000 Brussel

Tel. (32-2) 277 71 49

Fax (32-2) 277 54 53

E-mail: dirk.demaeseneer@mineco.fgov.be

- 4.8 *Etiquetado*: El producto destinado al consumo debe ir provisto de etiquetas de control en las que figuren la denominación «Brussels grondwitloof», el nombre del productor, los datos relacionados con la trazabilidad del producto y el símbolo IGP europeo.
-