

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 308

50º año

Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

19 de diciembre de 2007

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
	I <i>Resoluciones, recomendaciones y dictámenes</i>	
	RESOLUCIONES	
	Consejo	
2007/C 308/01	Resolución del Consejo, de 5 de diciembre de 2007, relativa a las actividades consecutivas al Año Europeo de la Igualdad de Oportunidades para Todos (2007)	1
<hr/>		
	II <i>Comunicaciones</i>	
	COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA	
	Comisión	
2007/C 308/02	Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del Tratado CE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones	6
2007/C 308/03	Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del Tratado CE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾	9
2007/C 308/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.4939 — Uberior/L&R/Versailles Holdco) ⁽¹⁾	13
2007/C 308/05	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.4883 — PetroFina/Galactic/Futero/JV) ⁽¹⁾	13

ES

IV *Informaciones*

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión

2007/C 308/06	Tipo de cambio del euro	14
---------------	-------------------------------	----

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

Comisión

2007/C 308/07	Anuncio de inicio de una reconsideración provisional parcial de las medidas antidumping aplicables a las importaciones de transpaletas manuales y sus partes esenciales originarias de la República Popular China	15
---------------	---	----

OTROS ACTOS

Comisión

2007/C 308/08	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	18
2007/C 308/09	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	23
2007/C 308/10	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 denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas	28

Corrección de errores

2007/C 308/11	Corrección de errores de la ayuda estatal N 574/05 — Italia (DO C 133 de 15.6.2007)	33
---------------	---	----



I

(Resoluciones, recomendaciones y dictámenes)

RESOLUCIONES

CONSEJO

RESOLUCIÓN DEL CONSEJO

de 5 de diciembre de 2007

relativa a las actividades consecutivas al Año Europeo de la Igualdad de Oportunidades para Todos (2007)

(2007/C 308/01)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Recordando lo siguiente:

1. la no discriminación y la igualdad de trato, consagrados en particular en los artículos 2, 3 y 13 del Tratado CE, son principios fundamentales de la Unión Europea que deben tenerse en cuenta en todas las políticas de la Unión Europea;
2. el artículo 21 de la Carta de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea reconoce la prohibición de toda discriminación por diversos motivos, y su artículo 23 reconoce la exigencia de que la igualdad entre hombres y mujeres también esté garantizada en todos los ámbitos;
3. la Agenda Social 2005-2010, que completa y apoya la estrategia de Lisboa, tiene un papel clave que desempeñar en la promoción de la dimensión social del crecimiento económico, incluida la igualdad de oportunidades para todos como medio para conseguir una sociedad más integradora desde el punto de vista social;
4. el Programa Progress ⁽¹⁾ apoya la aplicación efectiva del principio de no discriminación y fomenta su integración en todas las políticas de la Comunidad mediante la mejora de la comprensión del fenómeno, el apoyo a la aplicación de la legislación, la sensibilización y el desarrollo de la capacidad de las principales redes de la Comunidad;
5. basándose en el Libro Verde «Igualdad y no discriminación en la Unión Europea ampliada», la Comisión adoptó una estrategia marco, que ha enmarcado durante los últimos 3 años la actuación contra la discriminación a nivel de la UE;

6. con la adopción, en marzo de 2006, del Pacto Europeo por la Igualdad de Género por el Consejo Europeo, y del Plan de trabajo para la igualdad entre las mujeres y los hombres, respectivamente, los Estados miembros y la Unión Europea se comprometieron a aplicar a escala europea y nacional políticas y medidas en materia de igualdad entre hombres y mujeres.

Considerando lo siguiente:

1. a pesar de los muchos avances en el fomento de la igualdad y la lucha contra la discriminación gracias, entre otras cosas, a la adopción de la legislación en materia de igualdad y a la creación de organismos nacionales especializados en el ámbito de la igualdad de género, sigue existiendo en la UE desigualdad y discriminación por razones de sexo, raza, origen étnico, edad, discapacidad, religión o convicciones, u orientación sexual, con un coste considerable para los hombres y mujeres afectados y para las sociedades europeas en su conjunto.
2. la pobreza y la exclusión social son importantes obstáculos para la igualdad de oportunidades;
3. la legislación contra la discriminación sigue siendo conocida en grado insuficiente, como puso de manifiesto recientemente una encuesta del Eurobarómetro, que mostró que solamente un tercio de la población de la UE conoce sus derechos en caso de sufrir discriminación o acoso.

⁽¹⁾ DOL 315 de 24.10.2006, p. 1.

4. la Decisión nº 771/2006/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de mayo de 2006, por la que se establece el Año Europeo de la Igualdad de Oportunidades para Todos (2007) — Hacia una sociedad justa ⁽¹⁾ fue la ocasión de renovar la visión compartida de una Europa donde todos disfruten de una vida sin discriminaciones, y de reafirmar que conseguir la plena igualdad de oportunidades resulta esencial para el crecimiento, la cohesión, la prosperidad y el bienestar de Europa y de sus ciudadanos;
5. el dictamen del Comité Económico y Social Europeo sobre indicadores armonizados en el ámbito de la discapacidad como instrumento de supervisión de las políticas europeas subraya la necesidad de definir, a escala europea, un conjunto de indicadores fiables y coherentes en el ámbito de la discapacidad para conseguir que la igualdad de oportunidades sea una realidad para las personas con discapacidad y poder intercambiar soluciones de mejores prácticas entre Estados miembros, al hacer mensurable la eficacia de las iniciativas emprendidas.

Acogiendo con satisfacción lo siguiente:

1. el nivel excepcionalmente alto de movilización y participación de los interesados en el Año Europeo de la Igualdad de Oportunidades para Todos (2007) (en lo sucesivo el «Año Europeo»), como demuestran cientos de acciones tales como campañas de información, promocionales y educativas, premios a actividades empresariales a las políticas innovadoras en materia de diversidad, festivales de música y de la juventud, programas de formación, encuestas y estudios que se han llevado a cabo en la UE para contribuir a hacer de la igualdad una realidad y en los que han participado gobiernos a escala central, regional y local, organizaciones de defensa o representación de los intereses de las personas potencialmente expuestas a la discriminación y al trato desigual, escuelas, empresas, sindicatos, organismos especializados en el ámbito de la igualdad y muchas organizaciones de base;
2. el fuerte compromiso mostrado por las personas, la sociedad civil, los gobiernos y las administraciones públicas, los organismos especializados en la igualdad y las instituciones europeas para celebrar durante 2007 la igualdad de oportunidades para todos y aplicar los objetivos principales del Año Europeo: derechos, representación, reconocimiento y respeto;
3. el establecimiento de organismos nacionales de ejecución y la adopción de estrategias y prioridades nacionales para aplicar el Año Europeo en cada país participante, cubriendo por primera vez todos los motivos de discriminación mencionados en el artículo 13;
4. el diálogo renovado emprendido entre instituciones públicas, responsables políticos e interesados activos en la lucha contra la discriminación durante el Año Europeo, gracias a la Cumbre sobre la Igualdad celebrada en enero de 2007 y a

los mecanismos establecidos a escala nacional para consultar con regularidad y cooperar estrechamente con la sociedad civil y otros interesados pertinentes, acerca de la elaboración, la ejecución y la supervisión de las estrategias nacionales relativas al Año Europeo;

5. el diálogo cruzado emprendido entre organizaciones de la sociedad civil y otros interesados clave a escala nacional en la contribución a la elaboración, la aplicación, el seguimiento y la evaluación de las estrategias nacionales para el Año Europeo, y al cambio de impresiones mantenido periódicamente a nivel europeo;
6. el trato equilibrado impartido a todos los motivos de discriminación en las actuaciones relativas al Año Europeo;
7. la creación de Equinet, la red europea de organismos nacionales especializados en el ámbito de la igualdad, que aumentará la capacidad de éstos para ejercer sus funciones independientes mediante el intercambio de conocimientos, formación y apoyo mutuo, y les ayudará a que contribuyan a los cambios institucionales necesarios para la aplicación efectiva de la legislación en materia de igualdad y a que apoyen el diálogo entre las instituciones europeas y los organismos especializados en el ámbito de la igualdad;
8. la firma por parte de la Comunidad y la mayoría de los Estados miembros de la Convención de las Naciones Unidas sobre los derechos de las personas con discapacidad ⁽²⁾, seguida por el consenso alcanzado en la reunión informal de los ministros sobre cuestiones relativas a la discapacidad, en junio de 2007 ⁽³⁾, de elaborar con un planteamiento coherente y coordinado para la aplicación europea de la Convención de la ONU.

Tomando nota de lo siguiente:

1. las políticas de igualdad son instrumentos esenciales para la cohesión social, el crecimiento económico, la prosperidad y la competitividad y, por tanto, para la Estrategia de Lisboa para el crecimiento y el empleo;
2. las tres Directivas por las que se aplica el principio de igualdad de trato adoptadas hasta el momento en virtud del artículo 13 son las siguientes: la Directiva 2000/43/CE del Consejo ⁽⁴⁾ que cubre la discriminación por razones de origen racial o étnico en los ámbitos del empleo, el acceso a bienes y servicios, la educación y la protección social; la Directiva 2000/78/CE del Consejo ⁽⁵⁾ que cubre los demás motivos de discriminación, es decir, la religión o las creencias, la discapacidad, la edad o la orientación sexual en el ámbito del empleo y la ocupación, y la Directiva 2004/113/CE del Consejo ⁽⁶⁾ que cubre la discriminación por razones de sexo en el ámbito del acceso y del suministro de bienes y servicios;

⁽²⁾ <http://www.un.org/esa/socdev/enable>

⁽³⁾ Berlín, 11 de junio de 2007.

⁽⁴⁾ DO L 180 de 19.7.2000, p. 22.

⁽⁵⁾ DO L 303 de 2.12.2000, p. 16.

⁽⁶⁾ DO L 373 de 21.12.2004, p. 37

⁽¹⁾ DO L 146 de 31.5.2006, p. 1.

3. con vistas a avanzar de forma concreta para alcanzar la igualdad en la práctica, es necesario reforzar el conocimiento y la aplicación de la legislación, e integrar en ella la igualdad de oportunidades;
 4. según mostraron la Cumbre sobre la Igualdad celebrada en enero de 2007 bajo la Presidencia alemana del Consejo y la Conferencia de clausura del Año Europeo celebrada en noviembre de 2007 bajo Presidencia portuguesa, garantizar el diálogo y el intercambio de información y de buenas prácticas entre los principales interesados y responsables políticos a escala de la UE es un valioso elemento para avanzar en el fomento de la igualdad de oportunidades;
 5. resulta esencial que las acciones que combatan la discriminación por motivos de origen racial o étnico, la religión o las creencias, la discapacidad, la edad o la orientación sexual tengan en cuenta las diversas maneras en que las mujeres y los hombres experimentan la discriminación;
 6. mejorar la participación en la sociedad de los grupos que pueden sufrir discriminación, así como la participación equilibrada de hombres y mujeres, son cuestiones clave para alcanzar la igualdad de oportunidades; como lo es la implicación de estos grupos en las acciones destinadas a luchar contra la discriminación;
 7. deben resaltarse los beneficios de la diversidad, tanto para la sociedad como para los ciudadanos europeos, mediante la contribución positiva que pueden hacer todas las personas con independencia de su sexo, origen racial o étnico, religión o creencias, discapacidad, edad u orientación sexual;
 8. resulta esencial eliminar la violencia, los prejuicios y estereotipos, promover las buenas relaciones entre todos los miembros de la sociedad y, en especial, entre los jóvenes, y fomentar y difundir los valores que sustentan la lucha contra la discriminación;
 9. la recogida de datos sobre discriminación e igualdad es un instrumento fundamental, en primer lugar para evaluar correctamente el grado y el tipo de problemas de discriminación a que se enfrentan las personas y, en segundo lugar, para elaborar, adaptar, supervisar y evaluar las políticas;
 10. el Año Europeo ha puesto de manifiesto las dificultades agravadas que derivan de la discriminación múltiple;
 11. la discriminación puede llevar a la pobreza y a la exclusión social impidiendo la participación y el acceso a los recursos;
 12. muchos gitanos se enfrentan a una situación muy difícil, marcada por los casos de discriminación debida a su origen étnico, y por la exclusión social;
 13. a finales del Año Europeo, el Grupo de expertos de alto nivel deberá presentar sus recomendaciones sobre la integración de las minorías étnicas en el marco social y el mercado laboral;
 14. es posible avanzar con mayor eficacia si se derriban las barreras estructurales y físicas para la integración. Podrían financiarse, — entre otros medios, a través de los Fondos Estructurales — para medidas que contribuyan a fomentar la accesibilidad y la plena integración en el mercado laboral, y por tanto en la sociedad, de las personas con riesgo de ser discriminadas;
 15. los medios de comunicación tienen un papel clave que desempeñar en la lucha contra los prejuicios y los estereotipos y pueden contribuir por lo tanto a mejorar la igualdad de oportunidades para todos;
 16. el ámbito empresarial reconoce cada vez más que se pueden obtener beneficios considerables de la diversidad de la mano de obra;
 17. el Parlamento Europeo y la sociedad civil han pedido que se amplíe la protección jurídica contra la discriminación a ámbitos que van más allá del empleo y la ocupación.
- Invita a los Estados miembros y a la Comisión, en el ámbito de sus respectivas competencias, a:
1. garantizar la aplicación y la evaluación plenas y efectivas de las leyes existentes contra la discriminación y de la legislación en materia de igualdad de sexos;
 2. intensificar los esfuerzos para prevenir y combatir la discriminación por motivos de sexo, raza u origen étnico, religión o creencias, discapacidad, edad u orientación sexual, dentro y fuera del mercado de trabajo;
 3. fomentar la información sobre estas leyes y la sensibilización del público, los interesados y los responsables políticos y promover los beneficios de la igualdad de oportunidades para todos mediante el desarrollo y la difusión de información y de instrumentos y métodos de sensibilización;
 4. basarse en los mecanismos de gobernanza establecidos durante el Año Europeo y proseguir los intercambios constructivos entre responsables políticos a escala de la UE para preparar las «Cumbres sobre la igualdad» y las actuaciones consecutivas;
 5. hacer participar plenamente a la sociedad civil, incluidas las organizaciones que representan a las personas con riesgo de ser discriminadas, los interlocutores sociales y los interesados en la elaboración de políticas y programas destinados a evitar la discriminación y promover la igualdad y la igualdad de oportunidades, tanto a escala europea como nacional;

6. asegurar y consolidar la eficacia de los organismos especializados en la igualdad en el ejercicio de sus funciones independientes proporcionándoles, habida cuenta de las restricciones presupuestarias nacionales, los recursos financieros y humanos necesarios para que puedan responder debidamente a las denuncias de discriminación de forma oportuna y efectiva, apoyar a las víctimas y contribuir de manera activa a alcanzar en la práctica la plena igualdad;
7. garantizar la integración de las cuestiones de no discriminación y de igualdad en la ejecución de los Fondos Estructurales, del Fondo Europeo de Adaptación a la Globalización, de las Directrices para el Crecimiento y el Empleo y de los objetivos para la inclusión y la protección social;
8. tener plenamente en cuenta las cuestiones específicas derivadas de la discriminación múltiple al elaborar leyes, supervisar y evaluar políticas, y programas de apoyo;
9. utilizar plenamente las posibilidades de llevar a cabo una acción positiva para superar las desigualdades existentes y alcanzar en la práctica la igualdad completa, en especial por lo que se refiere al acceso a la educación y al empleo;
10. recopilar datos estadísticos, desglosados por sexo siempre que sea posible, y en caso necesario sobre una base anónima, como instrumento fundamental para mejorar la elaboración y la supervisión de políticas y programas destinados a proporcionar igualdad de oportunidades para todos, y abordar la discriminación múltiple e implicar a otros interlocutores en la recogida de datos sobre igualdad; debería hacerse pleno uso de los datos existentes recogidos a través de Eurostat y en el marco de la Plataforma de Acción de Pekín;
11. intensificar los esfuerzos para ejecutar el Pacto Europeo por la Igualdad entre Hombres y Mujeres y el Plan de trabajo de la Comisión para la igualdad entre las mujeres y los hombres 2006-2010, así como la Declaración y la Plataforma de Acción de Pekín, mediante acciones específicas y la incorporación, en cada etapa del proceso político (elaboración, ejecución, supervisión y evaluación) de la perspectiva de género, con objeto de promover la igualdad entre hombres y mujeres;
12. sostener y reforzar la integración de las cuestiones relativas a la discapacidad en todas las políticas pertinentes, teniendo en cuenta las sucesivas fases del Plan de acción europeo sobre la igualdad de oportunidades para las personas con discapacidad, y promover el desarrollo de un conjunto de indicadores armonizados y objetivos cuantitativos para supervisar los resultados obtenidos en este ámbito;
13. seguir fomentando la participación igualitaria de hombres y mujeres en todos niveles de la toma de decisiones y la participación en la sociedad de grupos con riesgo de ser discriminados;
14. continuar el proceso de firma, celebración y ratificación de la Convención de las Naciones Unidas sobre los derechos de las personas con discapacidad;
15. desarrollar la cooperación sobre los retos y soluciones comunes para aplicar la Convención de la ONU sobre los derechos de las personas con discapacidad, también por lo que se refiere a las estadísticas sobre discapacidad y a los indicadores de participación;
16. promover el acceso de los gitanos a los derechos humanos, acelerar el proceso de su integración social y combatir todos los tipos de discriminación contra ellos;
17. condenar firmemente todas las formas de homofobia y solicitar supervisión e investigación sobre esta cuestión, en especial a la Agencia Europea de Derechos Fundamentales;
18. condenar firmemente todas las formas de racismo y xenofobia y reforzar la supervisión y la investigación sobre estas cuestiones, en especial a través de la Agencia Europea de Derechos Fundamentales;
19. condenar firmemente todas las formas de discriminación contra los ciudadanos basada de su religión o sus creencias y adoptar todas las medidas necesarias para impedirla;
20. animar al Instituto Europeo de la Igualdad de Género y a la Agencia Europea de Derechos Fundamentales, en su calidad de organismos destinados a apoyar las actividades de la UE para fomentar la igualdad de género y luchar contra la discriminación, a que tomen parte activa en garantizar el seguimiento de los objetivos principales del Año Europeo, y hacer uso de los resultados y de los estudios emprendidos en dicho Año;
21. seguir activando todos los instrumentos disponibles con arreglo, entre otros, a los Fondos Estructurales para apoyar las medidas que facilitan la plena integración en el mercado laboral y en la sociedad de las personas que sufren discriminación;
22. adoptar medidas adecuadas para fomentar el uso de todas las posibilidades que ofrece el programa Progress;
23. seguir promoviendo la diversidad de la mano de obra y estimular y fomentar el desarrollo de los instrumentos empresariales pertinentes, incluidas las cartas voluntarias;

24. aumentar la diversidad y mejorar la gestión de la igualdad de oportunidades en todas las administraciones públicas en la UE y a escala nacional.

Invita a la sociedad civil y a los interlocutores sociales a que:

1. participen de forma activa en el desarrollo y la promoción de las políticas y de las medidas sobre la no discriminación y la igualdad, y a que promuevan la diversidad y las políticas de igualdad de oportunidades en las organizaciones públicas y privadas, así como en las empresas;

2. incorporen a sus negociaciones medidas de no discriminación y de acción positiva;

3. prosigan el diálogo cruzado tanto a escala nacional como europea;

4. cooperen con los gobiernos y las administraciones públicas, los organismos especializados en cuestiones de igualdad y las instituciones europeas a fin de construir una colaboración global para luchar contra la discriminación a todos los niveles.

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA
UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

**Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del
Tratado CE****Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones**

(2007/C 308/02)

Fecha de adopción de la Decisión	19.6.2007
Ayuda nº	NN 39/04
Estado miembro	Italia
Región	Lazio
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Piano di smaltimento delle carcasce
Base jurídica	—
Tipo de medida	Régimen de ayuda
Objetivo	La ayuda se destina a cubrir los costes de la recogida y la eliminación del ganado muerto
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Aproximadamente 10 000 000 EUR
Intensidad	Hasta el 100 %
Duración	2002-2006
Sectores económicos	Agricultura
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Regione Lazio Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 I-00145 Roma
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Fecha de adopción de la Decisión	21.9.2007
Ayuda nº	N 17/07
Estado miembro	Polonia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Dopłaty do składek z tytułu ubezpieczeń upraw rolnych i zwierząt gospodarskich (zmiana pomocy nr N 260/05, ostatnio zmodyfikowanej przez pomoc nr N 591/06)
Base jurídica	Ustawa z dnia 7 marca 2007 r. o zmianie ustawy o dopłatach do ubezpieczeń upraw rolnych i zwierząt gospodarskich
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Ayudas para el pago de las primas de seguros
Forma de la ayuda	Subvenciones para las primas
Presupuesto	Aumento del presupuesto anual en 210 millones PLN
Intensidad	Intensidad máxima del 50 % y del 60 % si el seguro sólo cubre las pérdidas ocasionadas por catástrofes naturales o fenómenos climáticos adversos asimilables a las catástrofes naturales
Duración	31.12.2013
Sectores económicos	Agricultura
Nombre y dirección de la autoridad que concede la ayuda	Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi ul. Wspolna 30 PL-00-930 Warszawa
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Fecha de adopción de la Decisión	21.9.2007
Ayuda nº	N 437/07
Estado miembro	Italia
Región	Calabria
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Interventi per la capitalizzazione delle imprese. Decreto legislativo n. 102/2004, articolo 17
Base jurídica	Decreto legislativo n. 102/2004
Tipo de medida	Régimen de ayuda
Objetivo	El sistema de garantías ha sido concebido de manera que pueda considerarse que no incluye elementos de ayudas estatales según el artículo 87, apartado 1, del Tratado
Forma de la ayuda	Garantía
Presupuesto	3,9 millones EUR

Intensidad	La medida no incluye ayuda estatal
Duración	Hasta finales de 2008
Sectores económicos	Agricultura
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Regione Calabria Assessorato Agricoltura Via Lucrezia Della Valle I-88100 Catanzaro
Información adicional	Medida de aplicación de un régimen de ayuda aprobado por la Comisión como parte del expediente de ayudas estatales NN 54/A/04 (carta de la Comisión C(2005) 1622 final, de 7 de junio de 2005)

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del Tratado CE

Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/C 308/03)

Fecha de adopción de la Decisión	10.10.2007
Ayuda nº	N 597/06
Estado miembro	Grecia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Μεταρρύθμιση της οργάνωσης του καθεστώτος επικουρικής σύνταξης του τραπεζικού τομέα Metarruthmisi tis organosis tou kathestotos epikourikis suntaksis tou trapezikou tomea
Base jurídica	Νόμου 3371/2005 — Κεφάλαιο Η- Θέματα ασφάλισης του προσωπικού των Πιστωτικών Ιδρυμάτων (Φύλλο Εφημερίδας της Κυβερνήσεως, ΦΕΚ, αρ. 178, τεύχος Α, 14 Ιουλίου 2005), όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 26 του Νόμου 3455/2006 (Φύλλο Εφημερίδας της Κυβερνήσεως, ΦΕΚ, αρ. 84, τεύχος Α, 18 Απριλίου 2006)
Tipo de medida	Medida no constitutiva de ayuda
Objetivo	—
Forma de la ayuda	Medida no constitutiva de ayuda
Presupuesto	—
Intensidad	—
Duración	—
Sectores económicos	Intermediación financiera
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	—
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Fecha de adopción de la Decisión	13.6.2007
Ayuda nº	N 856/06
Estado miembro	Alemania
Región	Freistaat Sachsen
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Plastic Logic Limited
Base jurídica	Investitionszulagengesetz 2007 und 35. GA-Rahmenplan
Tipo de medida	Ayuda individual

Objetivo	Desarrollo regional
Forma de la ayuda	Subvención directa, desgravación fiscal
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista: 32,7 millones EUR
Intensidad	35,88 %
Duración	1.1.2007-31.12.2009
Sectores económicos	Material y equipo eléctrico, electrónico y óptico
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Finanzamt Dresdner und Sächsische Aufbaubank — Förderbank Pirnaische Straße 9 D-01069 Dresden
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Fecha de adopción de la Decisión	10.10.2007
Ayuda nº	NN 50/07
Estado miembro	Austria
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Übernahme staatlicher Haftungen für österreichische Bundesmuseen
Base jurídica	Bundesfinanzgesetz
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Promoción de la cultura
Forma de la ayuda	Garantía
Presupuesto	—
Intensidad	100 %
Duración	1.1.2004-31.12.2007
Sectores económicos	Servicios recreativos, culturales y deportivos
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Republik Österreich
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Fecha de adopción de la decisión	10.10.2007
Ayuda nº	N 293/07
Estado miembro	Portugal
Región	Madeira
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Regime especial específico para a cerveja producida e consumida na Região Autónoma da Madeira
Base jurídica	N.º 2 do art. 299.º do TCE
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Desarrollo regional
Forma de la ayuda	Reducción del tipo impositivo
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista: 10,85 millones EUR
Intensidad	—
Duración	Hasta el 31.12.2013
Sectores económicos	Sector industrial
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Governo Regional da Madeira
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Fecha de adopción de la decisión	13.11.2007
Ayuda nº	N 481/07
Estado miembro	España
Región	País Vasco
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Programa de ayudas a producciones audiovisuales dobladas/subtituladas al euskera y su distribución comercial en DVD
Base jurídica	Orden de 23 de mayo de 2007, de la Consejera de Cultura del Gobierno Vasco, por la que se regula la concesión de subvenciones destinadas a fomentar los estrenos de producciones audiovisuales dobladas y/o subtituladas al euskera, así como su distribución comercial en soporte DVD; Boletín Oficial del País Vasco de 13 de junio de 2007
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Desarrollo sectorial, promoción de la cultura, desarrollo regional
Forma de la ayuda	Subvención directa

Presupuesto	Gasto anual previsto: 0,678 millones EUR; importe total de la ayuda prevista: 0,678 millones EUR
Intensidad	100 %
Duración	Hasta el 31.12.2008
Sectores económicos	Servicios recreativos, culturales y deportivos
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Dirección de Promoción de la Cultura, Departamento de Cultura, Gobierno Vasco C/ Donostia, 1 E-01010 Vitoria-Gasteiz, Álava, País Vasco
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

No oposición a una concentración notificada
(Asunto COMP/M.4939 — Uberior/L&R/Versailles Holdco)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/C 308/04)

El 12 de diciembre 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 32007M4939. 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.4883 — PetroFina/Galactic/Futero/JV)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2007/C 308/05)

El 13 de diciembre 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 32007M4883. 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⁾**18 de diciembre de 2007**

(2007/C 308/06)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio	
USD	dólar estadounidense	1,4416	RON leu rumano	3,5397
JPY	yen japonés	163,44	SKK corona eslovaca	33,561
DKK	corona danesa	7,462	TRY lira turca	1,7146
GBP	libra esterlina	0,71485	AUD dólar australiano	1,6703
SEK	corona sueca	9,4381	CAD dólar canadiense	1,4503
CHF	franco suizo	1,6602	HKD dólar de Hong Kong	11,2456
ISK	corona islandesa	90,69	NZD dólar neozelandés	1,9034
NOK	corona noruega	8,026	SGD dólar de Singapur	2,1035
BGN	lev búlgaro	1,9558	KRW won de Corea del Sur	1 354,31
CYP	libra chipriota	0,585274	ZAR rand sudafricano	9,9649
CZK	corona checa	26,353	CNY yuan renminbi	10,6465
EEK	corona estonia	15,6466	HRK kuna croata	7,303
HUF	forint húngaro	253,8	IDR rupia indonesia	13 543,83
LTL	litas lituana	3,4528	MYR ringgit malayo	4,833
LVL	lats letón	0,6964	PHP peso filipino	60,547
MTL	lira maltesa	0,4293	RUB rublo ruso	35,613
PLN	zloty polaco	3,6115	THB baht tailandés	44,075

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA
COMERCIAL COMÚN

COMISIÓN

Anuncio de inicio de una reconsideración provisional parcial de las medidas antidumping aplicables a las importaciones de transpaletas manuales y sus partes esenciales originarias de la República Popular China

(2007/C 308/07)

La Comisión ha recibido una solicitud de reconsideración provisional parcial de conformidad con el artículo 11, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 384/96 del Consejo, de 22 de diciembre de 1995, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Comunidad Europea ⁽¹⁾ (el «Reglamento de base»).

1. Solicitud de reconsideración

La petición fue presentada por Yale (Hangzhou) Industrial Products Co., Ltd («el solicitante»), un exportador de la República Popular China.

El alcance de la solicitud se limita al examen del dumping con respecto al solicitante.

2. Producto

El producto objeto de la reconsideración consiste en transpaletas manuales y sus partes esenciales — es decir, chasis y sistemas hidráulicos — originarias de la República Popular China («el producto afectado»), actualmente clasificables en los códigos NC ex 8427 90 00 y ex 8431 20 00 (códigos TARIC 8427 90 00 10 y 8431 20 00 10). Estos códigos NC se indican a título meramente informativo.

3. Medidas vigentes

La medida actualmente en vigor es un derecho antidumping definitivo impuesto mediante el Reglamento (CE) n° 1174/2005 del Consejo ⁽²⁾ sobre las importaciones de transpaletas manuales y sus partes esenciales originarias de la República Popular China.

⁽¹⁾ DO L 56 de 6.3.1996, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 2117/2005 (DO L 340 de 23.12.2005, p. 17).

⁽²⁾ DO L 189 de 21.7.2005, p. 1.

4. Argumentos para la reconsideración

La solicitud conforme al artículo 11, apartado 3, se basa en indicios razonables, aportados por el solicitante, de que han cambiado las circunstancias en base a las cuales se establecieron las medidas y de que estos cambios son de naturaleza duradera.

El solicitante aporta pruebas suficientes de que ya no es necesario el mantenimiento de la medida al nivel actual para contrarrestar el dumping. En concreto, ha presentado indicios razonables de que cumple los criterios para el trato de economía de mercado. Además, la comparación entre el valor normal calculado basado en los costes de producción del solicitante y los precios de exportación a la Comunidad indica que el margen de dumping parece ser significativamente inferior al nivel actual de la medida. Por consiguiente, el mantenimiento de las medidas al nivel actual — basadas en el nivel de dumping que se determinó en su día — habría dejado de ser necesario para contrarrestar los efectos del dumping.

5. Procedimiento para la determinación del dumping

Habiéndose determinado, previa consulta al Comité Consultivo, que existen indicios suficientes para justificar el inicio de una reconsideración provisional parcial, la Comisión inicia mediante el presente anuncio una reconsideración de conformidad con el artículo 11, apartado 3, del Reglamento de base.

La investigación evaluará la necesidad de mantener, suprimir o modificar las medidas existentes respecto al solicitante.

a) Cuestionarios

A fin de obtener la información que considere necesaria para su investigación, la Comisión enviará cuestionarios al solicitante y a las autoridades del país exportador afectado. Esta información y las pruebas correspondientes deberán obrar en poder de la Comisión en el plazo que se fija en el punto 6, letra a), inciso i).

b) *Recopilación de información y celebración de audiencias*

Se invita a todas las partes interesadas a que den a conocer sus puntos de vista, faciliten información adicional a la incluida en las respuestas al cuestionario y aporten las pruebas correspondientes. Esta información y las pruebas correspondientes deberán obrar en poder de la Comisión en el plazo que se fija en el punto 6, letra a), inciso i).

Además, la Comisión podrá oír a las partes interesadas, siempre que lo soliciten y demuestren que existen razones particulares para ello. Esta solicitud deberá presentarse en el plazo que se fija en el punto 6, letra a), inciso ii).

c) *Trato de economía de mercado*

Si la empresa demuestra con pruebas suficientes que opera en condiciones de economía de mercado, es decir, que satisface los criterios establecidos en el artículo 2, apartado 7, letra c), del Reglamento de base, el valor normal se determinará de conformidad con el artículo 2, apartado 7, letra b), de dicho Reglamento. Para ello, deberán presentarse alegaciones debidamente justificadas en el plazo específico establecido en el punto 6, letra b), del presente anuncio. La Comisión enviará un formulario de solicitud a la empresa, así como a las autoridades de la República Popular China.

d) *Selección del país de economía de mercado*

En caso de que no se conceda a la empresa el estatuto de economía de mercado, se utilizará, de conformidad con el artículo 9, apartado 5, del Reglamento de base, un país de economía de mercado apropiado a fin de establecer el valor normal con respecto a la República Popular China, de conformidad con el artículo 2, apartado 7, letra a), del Reglamento de base. A tal fin, la Comisión prevé volver a utilizar Canadá, al igual que se hizo en la investigación que dio lugar a la imposición de las medidas vigentes sobre las importaciones del producto afectado originarias de la República Popular China. Se invita a las partes interesadas a que presenten sus observaciones sobre la idoneidad de esta elección en el plazo específico que se fija en el punto 6, letra c), del presente anuncio.

Por otra parte, en caso de que se conceda a la empresa el estatuto de economía de mercado, la Comisión podrá utilizar también, en su caso, las conclusiones relativas al valor normal determinado en un país de economía de mercado apropiado para sustituir, por ejemplo, los datos sobre los costes o los precios que no sean fiables en la República Popular China y que sean necesarios para determinar el valor normal, siempre que no puedan obtenerse en la República Popular China los datos fiables necesarios. La Comisión prevé utilizar Canadá también para este fin.

6. **Plazos**a) *Plazos generales*

- i) Para que las partes se den a conocer, presenten sus respuestas al cuestionario y cualquier otra información

Salvo que se indique otra cosa, la investigación tendrá en cuenta únicamente las observaciones de las partes interesadas que se hayan dado a conocer poniéndose en

contacto con la Comisión y le hayan presentado sus puntos de vista, respuestas al cuestionario y demás información dentro de los cuarenta días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea*. Cabe destacar que el ejercicio de la mayor parte de los derechos relativos al procedimiento establecidos en el Reglamento de base depende de que las partes se den a conocer en el citado plazo.

ii) *Audiencias*

Todas las partes interesadas podrán solicitar asimismo ser oídas por la Comisión en ese mismo plazo de cuarenta días.

b) *Plazo específico para la presentación de alegaciones sobre el estatuto de economía de mercado*

Las alegaciones debidamente justificadas sobre condiciones de economía de mercado presentadas por la empresa, tal como está previsto en el punto 5, letra c), del presente anuncio, deberán obrar en poder de la Comisión en los quince días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

c) *Plazo específico para la selección del país de economía de mercado*

De conformidad con el punto 5, letra d), del presente anuncio, las partes afectadas por la investigación podrán presentar sus observaciones sobre la idoneidad de la elección de Canadá como país de economía de mercado a fines de la determinación del valor normal en la República Popular China. Estas observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en los diez días siguientes a la fecha de publicación del presente anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

7. **Observaciones por escrito, respuestas al cuestionario y correspondencia**

Todas las observaciones y solicitudes de las partes interesadas deberán presentarse por escrito (y no en formato electrónico, salvo que se especifique lo contrario) y en ellas deberán indicarse el nombre, la dirección postal, la dirección de correo electrónico y el número de teléfono y de fax de la parte interesada. Todas las observaciones por escrito que las partes interesadas aporten con carácter confidencial, incluida la información que se solicita en el presente anuncio, las respuestas al cuestionario y la correspondencia, deberán llevar la indicación «Difusión restringida»⁽¹⁾ y, de conformidad con el artículo 19, apartado 2, del Reglamento de base, ir acompañadas de una versión no confidencial, que llevará la indicación «PARA INSPECCIÓN POR LAS PARTES INTERESADAS».

Dirección de la Comisión para la correspondencia:

Comisión Europea
Dirección General de Comercio
Dirección H
Despacho: J-79 4/23
B-1049 Bruselas
Fax (32-2) 295 65 05

⁽¹⁾ Esto significa que el documento está reservado exclusivamente para uso interno. Está protegido de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2001, relativo al acceso del público a los documentos del Parlamento Europeo, del Consejo y de la Comisión (DO L 145 de 31.5.2001, p. 43). Es un documento confidencial de conformidad con el artículo 19 del Reglamento de base y con el artículo 6 del Acuerdo de la OMC relativo a la aplicación del artículo VI del GATT de 1994 (Acuerdo antidumping).

8. Falta de cooperación

Cuando una parte interesada niegue el acceso a la información necesaria, no la facilite en los plazos establecidos u obstaculice de forma significativa la investigación, podrán formularse conclusiones, positivas o negativas, de conformidad con el artículo 18 del Reglamento de base, a partir de los datos disponibles.

Si se comprueba que alguna de las partes interesadas ha facilitado información falsa o engañosa, se hará caso omiso de dicha información y podrán utilizarse los datos de que se disponga, conforme a lo establecido en dicho artículo. Si alguna de las partes interesadas no coopera, o sólo coopera parcialmente, y se hace uso de los datos disponibles, el resultado podrá ser menos favorable para esa parte de lo que hubiera sido si hubiera cooperado.

9. Calendario de la investigación

La investigación deberá finalizar, de conformidad con el artículo 11, apartado 5, del Reglamento de base, en el plazo de quince meses a partir de la fecha de publicación del presente anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

10. Tratamiento de datos personales

Cabe destacar que cualquier dato personal obtenido en el curso de la presente investigación se tratará de conformidad con el Reglamento (CE) n° 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2000, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones y los organismos comunitarios y a la libre circulación de estos datos ⁽¹⁾.

11. Consejero auditor

Si considera que se encuentra con dificultades en el ejercicio de su derecho a defenderse, puede solicitar la intervención del consejero auditor de la Dirección General de Comercio. Éste actúa de intermediario entre las partes interesadas y los servicios de la Comisión y ofrece, en su caso, mediación sobre cuestiones procedimentales que afecten a la protección de sus intereses en este procedimiento, en particular sobre el acceso al expediente, la confidencialidad, la ampliación de los plazos y el tratamiento de los puntos de vista expresados oralmente o por escrito. En las páginas web de la Dirección General de Comercio hallará más datos y la información de contacto (<http://ec.europa.eu/trade>).

⁽¹⁾ DOL 8 de 12.1.2001, p. 1.

OTROS ACTOS

COMISIÓN

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

(2007/C 308/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 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.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«PRESUNTO DE SANTANA DA SERRA» o «PALETA DE SANTANA DA SERRA»

N° CE: PT/PGI/005/0439/24.11.2004

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: Gabinete de Planeamento e Políticas
Dirección: Rua Padre António Vieira, n.º 1, 8º
P-1099-073 Lisboa
Tel. (351) 213 81 93 00
Fax (351) 213 87 66 35
E-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. Agrupación solicitante:

Nombre: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano
Dirección: Rua Armação de Pêra, n.º 7
P-7670-259 Ourique
Tel. (351) 286 51 80 30
Fax (351) 286 51 80 37
E-mail: acpaourique@mail.telepac.pt
Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.2: Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

4. Descripción del pliego de condiciones:

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

4.1 *Nombre:* «Presunto de Santana da Serra» o «Paleta de Santana da Serra».

4.2 *Descripción:* Jamones y paletas obtenidos, respectivamente, a partir de perniles y paletillas de cerdo de raza alentejana (excepto los reproductores), según procedimientos particulares de cría, sacrificados entre los 12 y los 24 meses de edad, inscritos en el *Livro Genealógico Português de Suínos — Secção Raça Alentejana* (registro genealógico portugués de porcinos; sección raza alentejana) y que pasan por las fases de salazón, post-salazón, secado/maduración, envejecimiento, corte y envasado en condiciones particulares y bien definidas.

El jamón está constituido por el miembro posterior, seccionado por la sínfisis isquiopúbica, y la paleta, por el miembro del cerdo. Están definidas las bases anatómicas y musculares del jamón y de la paleta, y las masas musculares están recubiertas por una capa de grasa. Por lo que se refiere a la forma y el aspecto exterior, el jamón presenta un corte redondeado y la paleta, ovalado o redondeado; ambos están recubiertos de piel, y siempre conservan la pezuña en la extremidad. El peso de los jamones es superior a 5 kg y el de las paletas, a 3,5 kg. En el corte, la loncha presenta un color rojo oscuro y una superficie aceitosa, brillante y amarmolada, con infiltración de grasa intramuscular. Su textura es blanda y poco fibrosa. La grasa es untuosa, fluida, brillante, de color blanco nacarado y sabor agradable. El sabor es ligeramente salado y picante, persistente, intenso y agradable, y el aroma es agradable, de montanera («*montanheira*»). En razón de las características «serranas» de su zona de obtención, los jamones y las paletas de Santana da Serra son de textura más marcada y sabor más fuerte que los de las llanuras del Alentejo, que son más suaves.

4.3 *Zona geográfica:* La zona geográfica de producción de la materia prima (nacimiento, cría y engorde de los animales, sacrificio, despiece y obtención de los perniles y las paletillas) se encuentra naturalmente circunscrita por la distribución de las dehesas, es decir, por la existencia de explotaciones que pueden practicar el régimen de montanera, y por las normas específicas del sacrificio, despiece y obtención de los perniles y las paletillas de cerdos de raza alentejana. La zona geográfica abarca los municipios y parroquias siguientes: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (excepto la parroquia de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (parroquias de Odeceixe, Bordeira, Rogil y Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (parroquias de Odeleite y Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (excepto la parroquia de Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (excepto la parroquia de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (parroquia de Bensafrim), Loulé (parroquias de Ameixial, Salir, Alte, Benafim y Querença), Marvão, Mértola, Monchique (parroquias de Monchique, Marmeleite y Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (excepto las parroquias de Vila Nova de Mil Fontes y de S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (excepto la parroquia de Santo André), Sardeal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (parroquias de S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines y Silves) Sousel, Tavira, (parroquia de Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão y Vila Viçosa.

La zona geográfica de transformación (producción, despiece, loncheado y envasado) está naturalmente limitada a las parroquias de Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panóias, Santa Luzia y Conceição, del municipio de Ourique, debido a sus condiciones microclimáticas específicas, serranas, totalmente distintas de las de la llanura alentejana, de la que surgen abruptamente. Las diferencias de altitud, temperatura y humedad de estas parroquias imponen un modo de producción diferente, especialmente en lo que se refiere al despiece y al tiempo de salazón, maduración y curado. Los productos obtenidos presentan características organolépticas bien diferenciadas; presentan un corte más redondeado y oscuro, y tienen una textura menos tierna y succulenta, un sabor menos delicado y picante, y un aroma menos suave y delicado.

4.4 *Prueba del origen:* Los cerdos de raza alentejana tienen que nacer y criarse obligatoriamente en explotaciones registradas y controladas. Los animales son inscritos al nacer en el registro correspondiente. El sacrificio, despiece, transformación, corte y envasado sólo se pueden realizar en instalaciones autorizadas al efecto por la entidad gestora, situadas en las zonas geográficas mencionadas y sujetas a controles. La autorización depende de la verificación previa de las condiciones de producción y fabricación, especialmente en lo que se refiere al origen, la forma de obtención y las características de la materia prima utilizada, las condiciones de transformación, despiece, loncheado, envasado, y las características del producto acabado. Toda la cadena de producción y sus agentes están sujetos a un pliego de condiciones con sus respectivas normas de control.

También existe un sistema completo de rastreabilidad, aplicado por los propios productores, que permite identificar todo el ciclo productivo, desde la materia prima al producto final — el «*Sistema da Mesa ao Montado*» (de la mesa a la dehesa) — y establecer el vínculo desde el número que figura en la marca de certificación, consignado en las piezas enteras o en los embalajes de los productos loncheados, hasta el número de identificación del animal de cría.

Al final del proceso de producción, sólo podrán ostentar la marca de certificación, el logotipo y el nombre de «Presunto de Santana da Serra — IGP» o «Paleta de Santana da Serra — IGP» los productos que cumplan todas las normas estipuladas en el pliego de condiciones y que se hayan sometido a las verificaciones adecuadas y documentadas, como controles, ensayos en laboratorio o panel de degustación.

- 4.5 *Método de obtención:* Los cerdos de raza alentejana son objeto de una cría de tipo extensivo o semi-extensivo, que consiste principalmente en un régimen de cría al aire libre, con un mínimo de 40 encinas o alcornoques por hectárea, y una densidad máxima de un cerdo por hectárea de dehesa. La alimentación de los animales se produce principalmente «en el campo», en sistema extensivo, y consiste en rastrojos y restos de cereales, hierbas, leguminosas (guisantes y vezas, por ejemplo), y pequeños mamíferos y aves, huevos, reptiles, moluscos, anélidos, etc., como es propio de los animales omnívoros. Sólo en situaciones de escasez alimentaria en el campo, los animales pueden recibir un suplemento exógeno a la región, de composición adecuada y en porcentaje no superior al 30 % del régimen alimentario de los animales. Estos pasan siempre por el período final de engorde: entre 60 y 90 días de alimentación en régimen de montanera (bellotas y otros alimentos de encinar), siendo obligatorio que hagan, al menos, 3 arrobas (45 kg) de peso con esta alimentación. Se sacrifican entre los 12 y los 24 meses. Sólo se admiten las canales de un peso mínimo de 90 kg. Los perniles y las paletillas se marcan individualmente mediante un marchamo numerado. Para su comercialización, las piezas deben tener un peso mínimo: 7,5 kg los jamones y 5 kg las paletillas, y conservar la pezuña en la extremidad. En función del peso de los perniles y las paletillas, puede autorizarse la reducción de la capa de grasa subcutánea. El proceso de transformación de los perniles y las paletillas, basado en métodos locales, leales y constantes derivados del buen hacer de la población local y de las condiciones de montaña, comprende varias etapas, denominadas: despiece, salazón, lavado, postsalado (*enxugo*), secado/maduración y envejecimiento. Durante este proceso, los jamones y las paletas adquieren lenta y progresivamente el aspecto, el color, el aroma y la textura que los hacen especiales y únicos.

Parámetros técnicos de fabricación

	Presunto de Santana da Serra	Paleta de Santana da Serra
Salazón		
Duración	Entre 1 y 1,5 días por kg de pernil fresco	Entre 1 y 1,5 días por kg de paletilla fresca
Temperatura	0 a 5 °C	0 a 5 °C
Humedad	De 80 a 90 %	De 80 a 90 %
Lavado y escurrido		
Duración	De uno a tres días	De uno a tres días
Temperatura		
Postsalado		
Duración	De 45 a 60 días	De 30 a 45 días
Temperatura	De 3 a 5 °C	De 3 a 5 °C
Humedad	No menos del 80 %	No menos del 80 %
Secado/maduración		
Duración	No menos de 4 a 5 meses	No menos de 2 a 3 meses
Temperatura	Condiciones naturales de temperatura y humedad	Condiciones naturales de temperatura y humedad
Humedad		

Parámetros técnicos de fabricación		
	Presunto de Santana da Serra	Paleta de Santana da Serra
Envejecimiento		
Duración	No menos de 6 meses	No menos de 3 meses
Temperatura	Condiciones naturales de temperatura y humedad	Condiciones naturales de temperatura y humedad
Humedad		

El jamón o la paleta de Santana da Serra se pueden comercializar enteros, en trozos o en lonchas, con o sin hueso. El corte y/o el loncheado de las piezas, así como la operación de deshuesado sólo se pueden realizar en instalaciones situadas dentro de la zona geográfica de producción, por existir unas técnicas especiales asociadas a estas operaciones, derivadas de la forma especial de cada pieza y de la delicadeza de aromas y la complejidad de los sabores. La selección de cada pieza para el corte y el loncheado va precedida de la elección y la determinación del punto óptimo de curado por especialistas de la región, así como de una prueba organoléptica efectuada por un catador cualificado y experimentado que, mediante los instrumentos adecuados, procede al análisis sensorial profundo del producto y evalúa su capacidad para el corte. Para poder alcanzar un elevado rendimiento económico por pieza, el corte sólo pueden efectuarlo especialistas debidamente formados, capaces de realizar un corte perfecto, aprovechando todos los músculos de cada pieza, en lonchas finísimas, para potenciar todo su valor organoléptico. La grasa de estas piezas — que tiene, además, un sabor, un aroma, un color y un brillo específicos — se deteriora fácilmente al exponerse al aire o a temperaturas elevadas. Esta suma de factores hace que estas operaciones tengan que realizarse en instalaciones adecuadas, tanto desde el punto de vista microbiológico como de la temperatura y la humedad, para no estropear el delicado sabor del producto, y que permitan su envasado inmediato, para evitar la excesiva exposición al aire. Hay que añadir también que estas operaciones van acompañadas de pruebas organolépticas, efectuadas, de nuevo, por personal específicamente formado al efecto. El objetivo de estas medidas es garantizar la rastreabilidad completa del producto; evitar que se disvirtúa, sobre todo en términos sensoriales, para no defraudar al consumidor; proporcionar un producto genuinamente producido y preparado en su región de origen, y permitir su control a lo largo de toda la cadena de producción.

- 4.6 *Vínculo*: Los jamones y las paletas de Santana da Serra se producen en un región donde los suelos son pobres y el clima, muy cálido y seco en verano, es frío y seco en invierno. La flora que resiste y de la que es posible extraer un rendimiento económico es la dehesa de encinas y alcornoques, y su monte bajo. El cerdo alentejano es el animal que mejor aprovecha las condiciones naturales existentes, ya que este sistema permite su cría al aire libre, alimentándose mayoritariamente de los productos naturales del monte (hierbas, bellotas, cereales y leguminosas, y pequeños animales), en un sistema específico denominado «montanera».

Este tipo de cría y de alimentación confieren a la carne de este cerdo características específicas de calidad, tanto en lo que se refiere al músculo como a la grasa.

Las condiciones climáticas especiales de Santana da Serra ha determinado el desarrollo de unas técnicas específicas que, al tiempo que permite el secado natural de las piezas provenientes del despiece del cerdo, sin necesidad del humo ni de ningún otro factor externo, excepto la sal, implica diferencias de diverso orden en lo relativo:

- al corte y la manera de presentar los trozos,
- al tiempo de salazón,
- a la duración de las distintas fases técnicas.

Por esta razón, los jamones y las paletas de Santana da Serra presentan un corte más redondeado y más oscuro, y una textura menos tierna y succulenta, así como un sabor menos delicado y picante, y un aroma menos suave y delicado que los demás jamones producidos en las zonas más bajas de la llanura alentejana en general.

Estos productos reflejan las condiciones más agrestes y montañosas de Santana da Serra y son, por lo tanto, más fuertes y marcados de textura y sabor que los de las llanuras del Alentejo, más suaves.

Además de las características organolépticas mencionadas que vinculan este producto con la región de origen, hay que señalar que su fama es tal que hasta figura en el escudo de la casa del pueblo de Santana da Serra y en los escudos de otras parroquias incluidas dentro de esta zona geográfica.

El vínculo entre el producto y su región se basa también en los factores siguientes:

Factores históricos: existen referencias escritas, de entre 1310 y 1320, sobre la preocupación del rey D. Dinís el Labrador de preservar las dehesas de Ourique. Una ley de 1699 estipula las normas de uso de las dehesas y las cuantías que se debían pagar al rey en función del número de cerdos criados en las dehesas reales. Todavía a principios del siglo XX se contrataban guardas para proteger las dehesas del robo de bellotas. También son instructivos los relatos de personas mayores que, al describir la importancia de la feria de Garvão, se acuerdan de «(...) personas que compraban 100 gramos de embutido y una libra de tocino, pues los jamones estaban destinados a bolsillos más pudientes». En enero de 1928, el jamón producido en esta región alcanzaba el precio de 16 PTE (0,08 EUR), suma nada despreciable para la época. Aún existen registros de los años 50 sobre los impuestos pagados por las pequeñas salchicheras artesanales del municipio de Ourique.

Factores edafoclimáticos: cubierto de una vegetación xerófila, el paisaje se caracteriza por una zona llana (en la parte septentrional del municipio) y una zona boscosa (*montados*) de encinas y alcornoques. La parroquia de Santana da Serra (situada al sur del municipio) se encuentra situada en las estribaciones de la Serra do Caldeirão. Estas características topográficas permiten proteger la zona delimitada de transformación de los vientos perjudiciales. Este factor contribuye de forma inequívoca a propiciar las condiciones óptimas de producción de jamones, paletas, lomos y embutidos. La influencia de la Serra do Caldeirão determina el clima específico de esta zona. La temperatura media del aire se sitúa en torno a los 15 o 16 °C. La media de las mínimas está comprendida entre 4,6 y 14,7 °C, y la de las máximas, entre 13,8 y 32,2 °C, respectivamente, en los meses más fríos y en los más cálidos, lo que pone de manifiesto una gran diferencia con respecto al Alentejo en su conjunto.

Factores humanos: el consumo de los productos en cuestión, que nunca se presentan cocinados, se relaciona con tradiciones muy particulares. Los jamones y las paletas de Santana da Serra se reservaban en otro tiempo para las ocasiones festivas y se consideraban presentes de valor.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Agricert — Certificação de Produtos Alimentares, Lda
Dirección: Av. de Badajoz, n.º 3
P-7350-903 Elvas
Tel. (351) 268 62 50 26
Fax (351) 268 62 65 46
E-mail: agricert@agricert.pt

La asociación AGRICERT está reconocida con arreglo a las especificaciones de la norma 45011:2001.

- 4.8 *Etiquetado:* En la etiqueta deben figurar las indicaciones siguientes: «Presunto de Santana da Serra — IGP» o «Paleta de Santana da Serra — IGP», junto con el respectivo logotipo comunitario. 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 del producto (código numérico o alfanumérico que permite rastrear el producto). La piel del «Presunto de Santana da Serra» o la «Paleta de Santana da Serra» lleva grabado a fuego el emblema de la Orden de Santiago, a la que pertenecieron en otros tiempos las parroquias que constituyen la zona geográfica de transformación.



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 308/09)

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.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«PRESUNTO DE CAMPO MAIOR E ELVAS» o «PALETA DE CAMPO MAIOR E ELVAS»

Nº CE: PT/PGI/005/0438/24.11.2004

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: Gabinete de Planeamento e Políticas
Dirección: Rua Padre António Vieira, n.º 1, 8º
P-1099-073 Lisboa
Tel. (351) 213 81 93 00
Fax (351) 213 87 66 35
E-mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. Agrupación solicitante:

Nombre: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano
Dirección: Rua Armação de Pêra, n.º 7
P-7670-259 Ourique
Tel. (351) 286 51 80 30
Fax (351) 286 51 80 37
E-mail: acpaourique@mail.telepac.pt
Composición: productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.2: Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

4. Pliego de condiciones:

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

4.1 *Nombre:* «Presunto de Campo Maior e Elvas» o «Paleta de Campo Maior e Elvas».

4.2 *Descripción:* Jamones o paletas obtenidos a partir de pernils y paletillas, respectivamente, procedentes de cerdos de raza alentejana (excepto reproductores), con reglas particulares de cría, sacrificados entre los 12 y los 24 meses de edad, inscritos en el Libro Genealógico Portugués de Porcinos, Sección Raza Alentejana, y que pasan por las fases de salazón, post-salazón, secado/maduración, envejecimiento, corte y envasado en unas condiciones específicas y bien definidas.

El jamón está constituido por el miembro posterior del cerdo, seccionado por la sínfisis isquio-púbica, y la paleta por el miembro anterior. Están definidas las bases anatómicas y musculares del jamón y de la paleta, y las masas musculares presentan una capa de cobertura grasa. Forma y aspecto exterior: el corte es largo y delgado, recortado en pico o en punta, conservando la pezuña y la piel exterior, en el caso del jamón; el corte es redondeado, afilado, recortado en la punta, conservando la pezuña y la piel exterior, en el caso de la paleta. Peso superior a 5 kg en los jamones y a 3,5 kg en las paletas. Al corte presenta color rojo, aspecto oleoso, brillante, amarmolado, con infiltración de grasa intramuscular. La textura es blanda, poco fibrosa, suave. La grasa es brillante, de color blanco nacarado y sabor agradable. El sabor es ligeramente salado, persistente y agradable y el aroma es «de montanera», agradable. Se distinguen bien de los jamones del Alentejo por ser más finos y alargados, más salados y más oscuros.

- 4.3 *Zona geográfica*: La zona geográfica de producción de las materias primas (nacimiento, cría y engorde de los animales, de sacrificio, despiece y obtención de perniles y paletas) queda naturalmente circunscrita por la distribución de las dehesas, es decir, por la existencia de explotaciones que puedan practicar el régimen de montanera, y por las normas particulares del sacrificio, despiece y obtención de perniles y paletas de cerdo alentejano. La zona geográfica está compuesta por los siguientes concejos y *freguesias*: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (excepto la *freguesia* de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (*freguesias* de Odeceixe, Bordeira, Rogil y Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (*freguesias* de Odeleite y Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (excepto la *freguesia* de Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (excepto la *freguesia* de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (*freguesia* de Bensafrim), Loulé (*freguesias* de Ameixial, Salir, Alte, Benafim y Querença), Marvão, Mértola, Monchique (*freguesias* de Monchique, Marmeleite y Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (excepto las *freguesias* de Vila Nova de Mil Fontes y S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (excepto la *freguesia* de Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (*freguesias* de S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines y Silves), Sousel, Tavira, (*freguesia* de Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão y Vila Viçosa.

La zona geográfica de transformación (producción, corte, loncheado y envasado) queda circunscrita naturalmente a los concejos de Campo Maior y Elvas, que tienen condiciones de microclima sustancialmente diferentes del resto del Alentejo, puesto que son más continentales (veranos muy calientes y secos e inviernos muy fríos y secos) y conllevan diferencias significativas en la forma de terminar las piezas y en los tiempos de salazón, maduración y curado. Estas diferencias dan lugar a modificaciones sensibles de la calidad organoléptica de los productos finales. Los jamones y paletas presentan un corte más largo y afilado, son más oscuros, al corte tienen una textura menos tierna y menos jugosa, tienen un sabor menos delicado y ligeramente salado y un aroma menos suave, más acre y persistente.

- 4.4 *Prueba del origen*: Los cerdos de raza alentejana tienen que nacer y criarse obligatoriamente en explotaciones registradas y sujetas a control. Al nacer, los animales son inscritos en el correspondiente registro. El sacrificio, el despiece, la transformación, el corte y el envasado sólo pueden realizarse en instalaciones destinadas al efecto, autorizadas por el organismo de gestión, situadas en las zonas geográficas citadas y sujetas a control. La autorización se concederá previa verificación de las condiciones de producción y fabricación, en cuanto al origen, la forma de obtención y las características de las materias primas usadas, así como las condiciones de transformación, corte, loncheado, envasado y las características del producto final. Existe un pliego de condiciones y las correspondientes normas de control que tienen incidencia en toda la cadena de producción y en todos los agentes que intervienen en ella.

El sistema de rastreabilidad es total y es aplicado por los propios productores, lo que permite identificar todo el ciclo productivo, desde la materia prima hasta el producto final (sistema «de la mesa a la dehesa») y establecer el vínculo desde el número que figura en la marca de certificación que llevan las piezas completas o los envases de los productos en lonchas hasta el número de la marca auricular de los animales.

Al final de proceso de producción, sólo podrán llevar la marca de certificación, el logotipo y el nombre «*Presunto de Campo Maior e Elvas-IGP*» o «*Paleta de Campo Maior e Elvas-IGP*» los productos que hayan cumplido todas las normas estipuladas en el pliego de condiciones y que hayan sido objeto de acciones de control adecuadas y documentadas, como controles, ensayos en laboratorio y catas en paneles de degustación.

- 4.5 *Método de obtención:* Los cerdos de raza alentejana se crían en sistemas de producción extensivos y semiextensivos en que existe mayoritariamente un sistema de explotación al aire libre, con un mínimo de 40 encinas o alcornoques por hectárea y una densidad máxima de animales de 1 cerdo por cada hectárea de dehesa. La alimentación de los animales se realiza mayoritariamente «en el campo», en sistema extensivo, y los cerdos se alimentan de rastrojos y restos de cereales, hierbas, leguminosas (guisantes y vezas, por ejemplo) e incluso de pequeños mamíferos y aves, huevos, reptiles, moluscos, anélidos, etc., como corresponde a animales omnívoros. Sólo en situaciones de escasez de alimentos en el campo se podrá administrar a los animales un suplemento exógeno a la región, con una composición adecuada, y en un porcentaje que no supere el 30 % de su régimen alimenticio. Los animales pasan siempre por la fase final de engorde consistente en 60 a 90 días de alimentación en régimen de montanera (bellota y otros alimentos de la dehesa), y es obligatorio que engorden por lo menos 3 arrobas (45 kilos) de peso con esta alimentación. Los cerdos son sacrificados entre los 12 y los 24 meses de edad, y sólo se admiten las canales con un peso mínimo de 90 kg. Los perniles y las paletillas se marcan individualmente por medio de un marchamo numerado. Estas piezas, una vez recoradas para la comercialización, deberán tener un peso mínimo de 7,5 kg para los jamones y de 5 kg para las paletas, conservando en ambos casos la pezuña. En función del peso de los perniles y las paletas, podrá autorizarse la reducción de la grasa subcutánea. El proceso de transformación de los perniles y las paletas, basado en métodos locales, cabales y constantes, derivados del saber hacer de las gentes de la comarca, pasa por varias etapas llamadas corte, salazón, lavado, postsalazón («*enxugo*»), secado/maduración y envejecimiento. Durante este proceso, los jamones y las paletas adquieren lenta y paulatinamente el aspecto, el color, el aroma y la textura que los hacen especiales y únicos.

Parámetros técnicos de elaboración

	Presunto de Campo Maior e Elvas	Paleta de Campo Maior e Elvas
Salazón		
Duración	10 a 15 días	5 a 12 días
Temperatura	< 5 °C	< 5 °C
Humedad	85 a 90 %.	85 a 90 %.
Lavado y escurrido	1 a 3 días	1 a 3 días
Postsalazón		
Duración	Hasta 30 días	Hasta 30 días
Temperatura	3 a 5 °C	3 a 5 °C
Humedad	85 a 90 %.	85 a 90 %
Secado/maduración		
1ª fase		
Duración	Hasta 45 días	Hasta 45 días
Temperatura	8 a 12 °C	8 a 12 °C
Humedad	80 a 85 %	80 a 85 %
2ª fase		
Duración	Hasta 20 días	Hasta 20 días
Temperatura	12 a 18 °C	12 a 18 °C
Humedad	70 a 72 %	70 a 72 %
Envejecimiento		
Duración	Mínimo 12 meses	Mínimo 12 meses
Temperatura	Condiciones naturales de temperatura y humedad	Condiciones naturales de temperatura y humedad
Humedad		

El *Presunto* o la *Paleta de Campo Maior e Elvas* pueden ser comercializados enteros, en trozos o en lonchas, con o sin hueso. El corte y/o el loncheado de las piezas, así como la operación de deshuesado sólo pueden realizarse en instalaciones situadas dentro de la zona geográfica delimitada de producción, ya que existe un saber hacer especial que se añade a estas operaciones, debido a la forma especial de cada pieza y a la delicadeza de los aromas y a la complejidad de los sabores. La selección de cada pieza para el corte y el loncheado va precedida de la elección y de la determinación del punto óptimo de curación, realizada por especialistas de la región, y va precedida también por una prueba organoléptica, realizada por un catador experto y adecuadamente formado, el cual, mediante instrumentos apropiados, procede a realizar un análisis sensorial profundo del producto y evalúa su capacidad para el corte. Para poder lograr un elevado rendimiento económico en cada pieza, el corte sólo puede ser realizado por especialistas, muy expertos, capaces de realizar un corte preciso, aprovechando todos los músculos de cada pieza, en lonchas finísimas, para potenciar todo su valor organoléptico. La grasa de estas piezas — que cuenta además con un sabor, aroma, color y brillo específicos — se deteriora fácilmente con la exposición al aire o a temperaturas elevadas. Esta suma de factores determina que estas operaciones tengan que realizarse en instalaciones adecuadas, tanto desde el punto de vista microbiológico como desde el punto de vista de la temperatura y la humedad, para no afectar a la delicadeza del sabor del producto, y en las que sea posible su envasado inmediato, para evitar una exposición excesiva al aire. Cabe añadir, además, que estas operaciones van acompañadas de pruebas organolépticas realizadas, una vez más, por personal específicamente formado para este fin. Estas medidas tienen como finalidad garantizar una rastreabilidad completa del producto; evitar que se desvirtúe el producto — sobre todo en términos sensoriales, para no defraudar al consumidor; proporcionar un producto genuinamente producido y preparado en su región de origen; y permitir el control en todo el ciclo productivo.

- 4.6 *Vínculo*: Los jamones o las paletas de Campo Maior y Elvas se producen en una región donde los suelos son pobres y el clima, marcadamente caliente y seco en el verano, es frío y seco en invierno. La flora que resiste y de la que se puede obtener un rendimiento económico es la dehesa de alcornoques y encinas y su monte bajo. El cerdo alentejano es el animal que mejor aprovecha las condiciones naturales existentes, ya que este sistema permite su cría al aire libre, alimentándose mayoritariamente con los productos naturales de la propia dehesa (es decir, hierbas, bellotas, cereales y leguminosas, y pequeños animales), en un régimen específico denominado «*montanheira*».

Este tipo de cría y de alimentación confiere a la carne de este cerdo características particulares de calidad, tanto en el músculo como en la grasa.

La situación climática especial de Campo Maior y de Elvas ha determinado el desarrollo de unos conocimientos específicos particulares y, aunque permite el secado natural de piezas procedentes del despiece del mismo cerdo sin tener que recurrir al ahumado ni a ningún otro factor externo, a excepción de la simple sal, implica diferencias de diverso tipo, como por ejemplo:

- en cuanto al corte y a la forma de terminar las piezas,
- en cuanto al tiempo transcurrido en salazón,
- en cuanto a la duración de las diversas fases técnicas.

Por este motivo, los jamones y paletas de Campo Maior y Elvas tienen un corte más largo y afilado, son más oscuros, al corte tienen una textura menos tierna y menos jugosa, tiene un sabor menos delicado y ligeramente salado y un aroma menos suave y delicado.

Estos productos reflejan las condiciones climáticas más interiores y continentales de los concejos de Elvas y de Campo Maior y, en consecuencia, son más finos y alargados, más salados y más oscuros que los de la llanura del Alentejo, más blandos.

El vínculo entre el producto y la región se basa además en los siguientes factores:

Factores históricos: Además de los muchos vestigios que atestiguan la presencia y la importancia del cerdo en la alimentación, que datan de varios siglos antes de Cristo, se han hecho célebres en los últimos cuatro siglos los debates entre labradores y ganaderos sobre los perjuicios de la cría del cerdo para los campos agrícolas y sobre las virtudes de dicha cría para la buena alimentación de la población. No existe concejo del Alto Alentejo que no haya enviado al rey y a las cortes una petición de protección para su sector. En Elvas y en Arronches, por ejemplos, había tantos cerdos por las calles de la villa que el rey prohibió su presencia dentro de las murallas. Cuando a las familias se les impidió criar el cerdo, que era su sustento para todo el año, las peticiones en sentido contrario fueron tan insistentes y tan numerosas que el rey mandó que se «hiciera como antes». Las propias personas que firmaron peticiones para quejarse decían después que la falta de cerdos era la ruina de los pobres. Campo Maior sólo

pasó a formar parte del territorio portugués en el reinado de D. Dinís, tras el Tratado de Alcañices (siglo XIII). Elvas, cuya fundación se atribuye a los romanos, fue conquistada por primera vez a los moros en 1166 y sólo en 1229 se integró definitivamente en el territorio portugués. Ambas son localidades de frontera, donde las influencias de España son más acusadas, lo que también puede observarse en la forma de producir los jamones y paletas, algo diferente del resto del territorio alentejano.

Factores edafoclimáticos: Frente a la pobreza de los suelos y el clima marcadamente caliente y seco, la flora que resiste y de la que se puede obtener rendimiento económico es la dehesa de alcornoque y encina y su monte bajo. Por su parte, Campo Maior y Elvas presentan un microclima específico, con bajísima pluviosidad anual (617 mm), insolación muy elevada (2 979 horas) y temperaturas máximas que en verano alcanzan fácilmente los 33-34 °C y en invierno descienden hasta 4-5 °C, lo que es buena prueba de su carácter continental y de las excelentes condiciones que reúne para el secado de jamones y paletas.

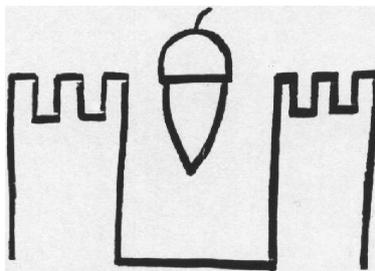
Factores humanos: Hay costumbres propias para el consumo de estos productos, que nunca se presentan cocinados. En Campo Maior y Elvas es frecuente el consumo de jamón y paleta, cortado manualmente en lonchas finísimas, acompañado de un buen vino de la región, al caer la tarde, como aperitivo para una cena tardía; en otros tiempos, el consumo de *Presuntos* o de *Paletas de Campo Maior e Elvas* estaba reservado para ocasiones de fiesta o para regalos distinguidos.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Agricert — Certificação de Produtos Alimentares, Lda
Dirección: Av. de Badajoz, n.º 3
P-7350-903 Elvas
Tel. (351) 268 62 50 26
Fax (351) 268 62 65 46
E-mail: agricert@agricert.pt

«AGRICERT» ha sido reconocida conforme a los requisitos de la norma 45011:2001.

- 4.8. *Etiquetado:* Figuran obligatoriamente en el etiquetado las menciones: «*Presunto de Campo Maior e Elvas — IGP*» o «*Paleta de Campo Maior e Elvas — IGP*» y el correspondiente logotipo comunitario. 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). En la piel del *Presunto de Campo Maior e Elvas* y en la de la *Paleta de Campo Maior e Elvas* se marcará a fuego el grabado siguiente:



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 denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas

(2007/C 308/10)

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

«SLOVENSKÝ OŠTIEPOK»

Nº CE: SK/PGI/005/0549/30.03.2006

DOP () IGP (X)

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

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky
Dirección: Jána Švermu 43, SK-974 04 Banská Bystrica
Tel. (421-48) 430 02 53
Fax (421-48) 430 04 03
E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. Agrupación:

Nombre: Slovenský mliekarenský zväz
Dirección: Záhradnícka 21, SK-811 07 Bratislava
Tel. (421-2) 554 109 45
Fax (421-2) 554 109 45
E-mail: plankova@smz.sk
Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.3: Quesos

4. Pliego de condiciones:

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

4.1 *Nombre del producto:* «Slovenský oštiepok».

4.2 *Descripción:* El «Slovenský oštiepok» es un queso semigraso, de pasta semidura, al vapor o no, ahumado o no. La principal materia prima empleada para fabricar «Slovenský oštiepok» es la leche de oveja, una mezcla de leche de oveja y leche de vaca, o leche de vaca. Este queso se fabrica directamente en las *salaš* (granjas artesanales en las montañas), siguiendo el método de producción tradicional, o en lecherías (producción industrial).

El «Slovenský oštiepok» se caracteriza por su particular forma de huevo grande, de piña o de elipse, con adornos.

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

Características

Color: la corteza tiene un color que va del dorado al pardo amarillento tras el ahumado, el interior es de blanco a color mantequilla.

Consistencia: compacto, firme, ligeramente quebradizo, con pequeñas grietas y agujeros que aparecen al cortarlo.

Olor y sabor: se trata de un queso suave, con un sabor agradable, ligeramente picante e incluso ácido, salado en su justa medida, con un característico olor a humo debido al proceso de ahumado; el queso no debe ser excesivamente ácido, su sabor no ha de recordar a la levadura, el sebo, el jabón o el moho, no ha de ser rancio, agrio, demasiado fuerte, amargo, ni poseer otros sabores extraños.

Composición

- la composición depende de la materia prima empleada y del método de obtención,
- contenido en materia seca: el 48 % de la masa como mínimo,
- contenido en grasa de la materia seca: el 38,0 % de la masa como mínimo.

Requisitos microbiológicos

El «Slovenský oštiepok» es un queso semigraso, de pasta semidura, al vapor o no, ahumado o no, que se obtiene añadiendo a la leche un cultivo original de bacterias lácticas del género *Lactococcus*, que otorgan al producto sus rasgos característicos y específicos. Las bacterias se aíslan a partir de leche cruda y de queso de oveja en las *salaš* eslovacas.

4.3 *Zona geográfica:* La zona delimitada abarca la parte montañosa de la República Eslovaca, cuyas fronteras están formadas, al oeste, por las vertientes occidentales de los siguientes macizos: Cárpatos Blancos, Považský Inovec, Tribeč, Vtáčnik, Štiavnické, Krupinská;

al sur, por las vertientes meridionales de los macizos de Krupinská, Cerová, Stolické, Slovenský kras, Volovské y Slanské;

al este, por las vertientes de los siguientes macizos: Vihorlatské, Popriečny, Beskydské predhorie y Bukovské, en la frontera con Ucrania;

al norte, por la frontera polaca y las vertientes de los macizos de Laborecká, Ondavská, Ľubovnianska, Pieniny, Spišská Magura, Tatry, Skorušinské, Podbeskydská, Oravské Beskydy, Kysucké Beskydy, la frontera checa y las vertientes de los siguientes macizos: Turzovská, Javorníky, Cárpatos Blancos y el paso fronterizo de Skalica.

El nombre que se solicita registrar incluye el nombre del país, ya que la zona geográfica delimitada abarca más del 80 % del territorio eslovaco. Con una superficie de 49 035 km², la República Eslovaca es uno de los países más pequeños de la Unión Europea — su tamaño puede equipararse al de algunas regiones de otros Estados miembros. El «Slovenský oštiepok» se fabrica de la misma manera en toda la zona delimitada, donde pastan las mismas razas ovinas — Valaška (Valaquia), Zošľachtená valaška (Valaquia seleccionada), Tsigai — y vacunas — Slovenské strakaté (berrenda eslovaca), Čiernostrakaté (berrenda en negro), Červenostrakaté (berrenda en rojo) y Pinzgavské (Pinzgau) — en prados con la misma flora — festuca roja, festuca de los prados, poa de los prados y pasto amarillo — y las mismas condiciones climáticas, por lo que la calidad del ingrediente base — la leche de oveja y de vaca — es la misma.

La producción de «Slovenský oštiepok» está históricamente ligada a esta zona.

Algunos testimonios escritos y archivos familiares de antiguos productores de bryndza (queso blanco con leche de oveja) confirman que ya se producía «Slovenský oštiepok» a principios del siglo XVIII.

La familia Galbavá de Detva estableció en 1921 las bases para la producción industrial de «Slovenský oštiepok» a partir de leche de vaca.

Aún hoy en día el queso sigue fabricándose en las tradicionales granjas *salaš* y en las demás explotaciones agrícolas utilizando como principal ingrediente base la leche de oveja o una mezcla de leche de oveja y leche de vaca.

La fabricación industrial en lecherías se realiza siguiendo métodos adoptados en los años 60 y 70, época en la que comenzó a utilizarse también la leche de vaca, conservando el principio de fabricación inicial.

La calidad específica y excepcional del «Slovenský oštiepok» queda igualmente confirmada por la inscripción del nombre «Slovenský oštiepok» el 22 de noviembre de 1967 en el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional en el registro internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) en Ginebra. Asimismo, los siguientes acuerdos bilaterales confirman esta calidad: el tratado entre la Confederación Suiza y la República Socialista Checoslovaca sobre la protección de las indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas, publicado el 19 de enero de 1976; el acuerdo entre la República Portuguesa y la República Socialista Checoslovaca sobre la protección de las indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas y comerciales, publicado el 18 de mayo de 1987; y el tratado entre la República de Austria y la República Socialista Checoslovaca sobre la protección de las indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y otras denominaciones sobre la procedencia de productos agrícolas e industriales, publicado el 20 de enero de 1981.

En aquella época Eslovaquia formaba parte de la República Checoslovaca, que posteriormente se dividió en dos Estados independientes — la República Checa y la República Eslovaca — el 1 de enero de 1993.

De ahí que en aquella época el nombre de «Slovenský oštiepok» no hiciera referencia a un país, sino a la parte del territorio nacional que, debido a los acontecimientos históricos, se convirtió en país el 1 de enero de 1993. Dado que esta denominación ya se utilizaba y estaba registrada y protegida a nivel internacional, protegida a nivel nacional, y mundialmente conocida por los consumidores, la República Eslovaca solicita que el nombre de «Slovenský oštiepok» sea protegido también a nivel comunitario.

La producción continúa, las condiciones naturales no se han visto modificadas y la zona geográfica delimitada es la misma que en su origen; el nombre ha pasado de designar una región a designar un país, pero las condiciones y el principio de fabricación siguen siendo los mismos.

- 4.4 *Prueba del origen:* La leche de oveja y la leche de vaca destinadas a fabricar «Slovenský oštiepok» se producen exclusivamente en la zona montañosa delimitada de la República Eslovaca. Los pequeños productores obtienen la leche de oveja y de vaca de su propio ganado. Las lecherías compran la leche de oveja y de vaca en las regiones vecinas.

La producción y compra de la leche de oveja y de vaca se registra y controla. El registro viene impuesto no sólo por los sistemas BPH (buenas prácticas de higiene) y HACCP (análisis de riesgos y puntos de control crítico), sino también por la obligación legal a la que están sometidos todos los productores de probar el origen de las materias primas empleadas en la fabricación de alimentos.

La trazabilidad de «Slovenský oštiepok» constituye uno de los principios fundamentales del sistema HACCP, el cual debe respetarse en todas las explotaciones donde éste se fabrica.

Todas las etapas de la producción tienen lugar dentro de la zona delimitada.

La identificación del producto queda garantizada por la mención del fabricante en el envase, o por la placa descriptiva que todos los productores han de añadir al producto. La garantía de que el producto es originario de la zona delimitada viene dada por la localización de la explotación del fabricante dentro de la zona geográfica definida en la que se puede producir «Slovenský oštiepok».

- 4.5 *Método de obtención:* La tecnología de producción de «Slovenský oštiepok» dentro de la zona delimitada en la República Eslovaca ha pasado rápidamente de un antiguo proceso de fabricación manual en *salaš* o en casa, a una producción moderna en lecherías industriales, como se lleva a cabo hoy en día. Las bases de esta producción y la garantía del mantenimiento de la calidad tradicional son el resultado de estudios realizados en los años 60 y 70.

Para fabricar «Slovenský oštiepok» se utiliza leche de ovejas de pastoreo, especialmente de las razas Valaška, Zošľachtená Valaška y Tsigai. Estas razas se crían y pastan en las vertientes de las cadenas montañosas situadas dentro de la zona delimitada.

Los pequeños productores obtienen la leche de vaca a través del ordeño manual o mecánico y la elaboran inmediatamente después.

Método de fabricación casera — La fabricación en las *salaš* se realiza según las siguientes etapas:

- coagulación,
- moldeado,
- salazón,
- secado, ahumado.

Fabricación industrial — La fabricación sigue las siguientes fases:

- pasteurización,
- añadido de los cultivos,
- coagulación,
- calentamiento, prensado, fermentación,
- calentamiento al vapor, moldeado,
- salazón, secado, ahumado.

Envío y envasado:

El queso frío se introduce en envases alimenticios no tóxicos. Se venden enteros, no pueden dividirse en porciones ni introducirse en otro tipo de envases: así no pierden su forma característica ni sus adornos, y se garantiza su calidad; en definitiva, se evitan y previenen las falsificaciones y posibles engaños al consumidor. Todas las etapas de la producción se realizan dentro de la zona geográfica delimitada.

- 4.6. *Vínculo*: Las propiedades del «Slovenský oštiepok» dependen especialmente de la calidad de la leche, de las propiedades específicas del cultivo bacteriano original y de la microflora natural determinada por las condiciones climáticas y edafológicas de las regiones eslovacas de la zona delimitada en las que se crían y pastan las ovejas.

Los pastos constituyen la alimentación más natural y sana. Los pastos secos presentes a mayor altitud son los de mejor calidad. El pastoreo de ovejas comienza en abril y dura hasta finales de octubre. En la zona delimitada los pastos están formados principalmente por festuca roja, festuca de los prados, poa de los prados y pasto amarillo. En invierno, las ovejas se alimentan de heno procedente de estas variedades.

Los productores pueden obtener los dos cultivos bacterianos originales empleados en la fabricación de «Slovenský oštiepok», aislados en *salaš* eslovacas, a partir de leche y de queso de oveja, en el Instituto de Investigación lechera de Žilina, creador y propietario de estos cultivos.

Del mismo modo, las vacas pastan y se alimentan principalmente de heno y cereales procedentes de la zona delimitada.

La solicitud de inscripción de la indicación geográfica «Slovenský oštiepok» viene impulsada tanto por la reputación del producto, su carácter excepcional, su calidad específica, sus propiedades y su forma características, como por la habilidad de los productores y la tradición que esconde. La calidad específica y las propiedades del producto se deben a la calidad de la leche, que procede de las razas de oveja Valaška, Zošľachtená Valaška y Cigája, y de vaca Slovenské strakaté, Čiernostrakaté, Červenostakaté y Pinzgavské que pastan en las zonas montañosas dentro del área delimitada. La calidad del producto es resultado de la habilidad y destreza de los productores, tal como lo muestran la reputación del producto y su inscripción, desde 1967, en el registro internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) en Ginebra, y el acuerdo bilateral sobre la aplicación del tratado entre la Confederación Suiza y la República Socialista Checoslovaca sobre la protección de las indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas, publicado el 19 de enero de 1976.

El «Slovenský oštiepok» se caracteriza por su particular forma de huevo grande, de piña o de elipse, con adornos, que varían en función de la región, las costumbres y los propios componentes. La corteza del queso es firme, lisa y brillante. El ahumado le otorga su color, su olor y su sabor típicos. Estas características aparecieron y se crean en toda la zona delimitada.

El turismo ha influido considerablemente en la exportación de «Slovenský oštiepok» y ha contribuido a aumentarla. Los quesos y productos a base de queso típicos son característicos de Eslovaquia. Los visitantes extranjeros más exigentes dejan de lado las clásicas ofertas de las agencias de viajes y buscan lo insólito y distintivo.

Los turistas asocian tradicionalmente Eslovaquia con estos productos tradicionales a base de queso, que han contribuido a forjar la reputación del país; el «Slovenský oštiepok» y otros productos similares constituyen una de las razones por las que los turistas regresan a Eslovaquia en busca de restaurantes caseros y las tradicionales granjas *salaš*.

El «Slovenský oštiepok» está siempre presente en las ferias que se organizan todos los años en las ciudades y pueblos de Eslovaquia.

- 4.7 *Estructura de control*: El control de la calidad y del respeto del pliego de condiciones del «Slovenský oštiepok» lo realiza regularmente la sociedad BEL/NOVAMANN International SARL, organismo certificador CERTEX, acreditado de acuerdo con la norma EN 45 011 y autorizado por el Ministerio de Agricultura de la República Eslovaca.

Nombre: BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certifikačný orgán CERTEX

Dirección: Továrenská 14, SK-815 71 Bratislava

Tel. (421-2) 502 132 68

Fax (421-2) 502 132 44

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk, sekretariat@ba.bel.sk

- 4.8 *Etiquetado*: Los productores de «Slovenský oštiepok» de la zona delimitada que se ajustan al presente pliego de condiciones están autorizados a emplear el nombre de «Slovenský oštiepok» en el etiquetado, la publicidad y la comercialización del producto. Esta denominación ha de figurar claramente en las etiquetas, que además deben indicar si se trata de una fabricación manual o industrial y, en caso necesario, el porcentaje de leche de oveja y leche de vaca.
-

