

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 104



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

52° año
6 de mayo de 2009

Número de información Sumario Página

IV *Informaciones*

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión

2009/C 104/01	Tipo de cambio del euro	1
2009/C 104/02	Comisión administrativa de las Comunidades Europeas para la Seguridad Social de los Trabajadores Migrantes — Tasa de conversión de las monedas en aplicación del Reglamento (CEE) n° 574/72 del Consejo	2

INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2009/C 104/03	Información comunicada por los Estados miembros acerca de las ayudas estatales concedidas de conformidad con el Reglamento (CE) N° 1857/2006 de la Comisión sobre la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado a las ayudas estatales para las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción de productos agrícolas y por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 70/2001	4
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

ES

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO)

2009/C 104/04	Convocatoria de oposiciones generales	8
---------------	---------------------------------------------	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión

2009/C 104/05	Notificación previa de una operación de concentración — (Asunto COMP/M.5507 — Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	9
2009/C 104/06	Notificación previa de una operación de concentración — (Asunto COMP/M.5496 — Vattenfall/Nuon) ⁽¹⁾	10

OTROS ACTOS

Comisión

2009/C 104/07	Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios	11
2009/C 104/08	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	16
2009/C 104/09	Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	21



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

IV

(Informaciones)

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA
UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

5 de mayo de 2009

(2009/C 104/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3403	AUD	dólar australiano	1,7998
JPY	yen japonés	132,59	CAD	dólar canadiense	1,5669
DKK	corona danesa	7,4482	HKD	dólar de Hong Kong	10,3873
GBP	libra esterlina	0,88590	NZD	dólar neozelandés	2,2994
SEK	corona sueca	10,5865	SGD	dólar de Singapur	1,9713
CHF	franco suizo	1,5113	KRW	won de Corea del Sur	1 700,30
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,1356
NOK	corona noruega	8,6870	CNY	yuan renminbi	9,1407
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,3979
CZK	corona checa	26,478	IDR	rupia indonesia	14 106,66
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	4,7045
HUF	forint húngaro	283,26	PHP	peso filipino	64,051
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	43,9435
LVL	lats letón	0,7094	THB	baht tailandés	47,058
PLN	zloty polaco	4,3483	BRL	real brasileño	2,8339
RON	leu rumano	4,1632	MXN	peso mexicano	17,7590
TRY	lira turca	2,0918	INR	rupia india	66,0770

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

**COMISIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS PARA LA SEGURIDAD
SOCIAL DE LOS TRABAJADORES MIGRANTES**

Tasa de conversión de las monedas en aplicación del Reglamento (CEE) nº 574/72 del Consejo

(2009/C 104/02)

Apartados 1, 2 y 4 del artículo 107 del Reglamento (CEE) nº 574/72

Período de referencia: abril de 2009

Período de aplicación: julio, agosto y septiembre de 2009

04-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	26,7738	7,44913	15,6466	0,709290	3,45280	295,260	4,43256
1 BGN =	0,511300	1	13,6894	3,80874	8,00010	0,362660	1,76542	150,966	2,26637
1 CZK =	0,0373499	0,073049	1	0,278225	0,584400	0,0264919	0,128962	11,0279	0,165556
1 DKK =	0,134244	0,262554	3,59422	1	2,10046	0,0952178	0,463517	39,6368	0,595044
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,71116	0,476086	1	0,0453319	0,220674	18,8706	0,283292
1 LVL =	1,40986	2,75741	37,7473	10,5022	22,0595	1	4,86797	416,275	6,24929
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,75423	2,15742	4,53157	0,205425	1	85,5132	1,28376
1 HUF =	0,00338685	0,00662399	0,0906787	0,0252291	0,0529926	0,00240226	0,0116941	1	0,0150124
1 PLN =	0,225603	0,441235	6,04026	1,68055	3,52992	0,160018	0,778963	66,6116	1
1 RON =	0,237863	0,465213	6,36850	1,77187	3,72175	0,168714	0,821293	70,2314	1,05434
1 SEK =	0,0919155	0,179768	2,46093	0,684690	1,43816	0,0651947	0,317366	27,1390	0,407421
1 GBP =	1,11413	2,17902	29,8295	8,29931	17,4324	0,790242	3,84687	328,959	4,93846
1 NOK =	0,113809	0,222588	3,04710	0,847778	1,78072	0,0807236	0,392960	33,6033	0,504465
1 ISK =	0,00598237	0,0117003	0,160171	0,0445635	0,0936038	0,00424324	0,0206559	1,76636	0,0265172
1 CHF =	0,660216	1,29125	17,6765	4,91804	10,3301	0,468285	2,27960	194,935	2,92645

04-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,20410	10,8796	0,897560	8,78665	167,158	1,51466
1 BGN =	2,14956	5,56272	0,458922	4,49261	85,4677	0,774443
1 CZK =	0,157023	0,406351	0,0335238	0,328181	6,24333	0,0565723
1 DKK =	0,564375	1,46051	0,120492	1,17955	22,4399	0,203333
1 EEK =	0,268691	0,695331	0,0573645	0,561569	10,6833	0,0968041
1 LVL =	5,92719	15,3387	1,26543	12,3880	235,669	2,13545
1 LTL =	1,21759	3,15094	0,259951	2,54479	48,4122	0,438674
1 HUF =	0,0142386	0,036847	0,00303990	0,0297590	0,566138	0,00512990
1 PLN =	0,948459	2,45446	0,202492	1,98230	37,7113	0,341711
1 RON =	1	2,58785	0,213496	2,09002	39,7607	0,360280
1 SEK =	0,386422	1	0,0824997	0,807629	15,3644	0,139220
1 GBP =	4,68392	12,1213	1	9,78948	186,236	1,68753
1 NOK =	0,478464	1,23819	0,102150	1	19,0241	0,172381
1 ISK =	0,0251505	0,0650856	0,00536954	0,0525650	1	0,00906123
1 CHF =	2,77562	7,18286	0,592584	5,80109	110,360	1

1. El Reglamento (CEE) n° 574/72 estipula que el tipo de conversión en una moneda de cuantías expresadas en otra moneda será el tipo calculado por la Comisión basado en una media mensual, durante el período de referencia definido en el apartado 2, de los tipos de cambio de referencia publicados por el Banco Central Europeo.
2. El período de referencia será:
 - el mes de enero para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de abril,
 - el mes de abril para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de julio,
 - el mes de julio para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de octubre,
 - el mes de octubre para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de enero.

Los tipos de conversión de las monedas se publicarán en el segundo *Diario Oficial de la Unión Europea* (serie C) de los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre.

INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información comunicada por los Estados miembros acerca de las ayudas estatales concedidas de conformidad con el Reglamento (CE) N° 1857/2006 de la Comisión sobre la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado a las ayudas estatales para las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción de productos agrícolas y por el que se modifica el Reglamento (CE) N° 70/2001

(2009/C 104/03)

Ayuda n°: XA 378/08

Actividades previstas en el artículo 15 del reglamento (CE) 1857/2006 de la Comisión, de 15 de diciembre de 2006.

Estado miembro: España

Sector o sectores beneficiarios: La interprofesional Intercitrus es la prestadora de la asistencia técnica, los beneficiarios últimos son los agricultores.

Región: Comunitat Valenciana

Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda.:

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: entidad interprofesional cítrica Intercitrus

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación
C/Amadeo de Saboya, 2
46010 Valencia
ESPAÑA

Base jurídica: Ayuda individual nominativa: Presupuestos de la Generalitat 2008, programa 714.60, Línea T2679000-«Promoción agroalimentaria de cítricos».

Dirección web:

http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas_agrarias/pdf/INTERCITRUS.pdf

Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa: 1 502 000,00- euros

Otros datos: —

La Directora General de Comercialización
Marta VALSANGIACOMO GIL

Intensidad máxima de la ayuda: 100 %

Fecha de aplicación: A partir de la fecha de publicación del número de registro de la solicitud de exención en la página Web de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión.

Ayuda n°: XA 400/08

Estado miembro: Francia

Duración del régimen o de la ayuda individual: 2008 noviembre

Región: Bourgogne

Objetivo de la ayuda:

Campañas de información y promoción de naranjas y clementinas, a fin de aumentar su consumo con los argumentos nutricionales y los beneficios asociados para la salud, sin que en ningún caso se haga mención a empresas, marcas u orígenes; Acciones de promoción en Colegios ante personas de edad escolar; Participación en Euroagro, ampliación banco de imágenes, recetario, carteles, folletos...; Recopilación y análisis de información científica para la presentación de propuestas a incluir en las listas que se están elaborando en el marco del reglamento comunitario 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos; Mejora del conocimiento de la evolución de los mercados.

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Accompagnement au développement des produits relevant du régime de qualité «Agriculture biologique».

Base jurídica:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa: 500 000 euros

Intensidad máxima de la ayuda:

80 % del importe de los gastos subvencionables (gastos de ingeniería, documentación y comunicación) relativos a las operaciones siguientes:

- Estudios de mercado de productos biológicos
- Asesoramiento a los agricultores sobre prácticas de producción de la agricultura biológica
- Promoción de productos de la agricultura biológica (publicación según las condiciones establecidas en el artículo 15, letra f), del Reglamento de exenciones agrícolas)

Fecha de aplicación: 2009

Duración del régimen o de la ayuda individual: hasta 2013

Objetivo de la ayuda:

este régimen de ayudas se inscribe en el marco de los artículos 14 y 15 del Reglamento (CE) n° 1857/2006, de 15 de diciembre de 2006. Su objetivo es desarrollar la producción biológica en Borgoña, aumentando la producción, la superficie y el número de las explotaciones.

El régimen permitirá financiar los costes específicos de las distintas acciones llevadas a cabo por estructuras colectivas agrícolas. De conformidad con los apartados 3 y 4 del artículo 15 del Reglamento de exenciones agrícolas, no se pagará en efectivo a las explotaciones agrícolas y todas las personas subvencionables podrán tener acceso a las acciones llevadas a cabo por las estructuras colectivas sin que estén obligadas a afiliarse a ellas.

Sector o sectores beneficiarios: sector de producción «agricultura biológica»

Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda:

Conseil Régional de Bourgogne
 Direction de l'agriculture et du développement rural
 17, boulevard de la Trémouille
 BP 1602
 21035 Dijon cedex
 FRANCE

Dirección web:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/etude_marche_produit_AB.doc

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/conseils_agri_pratiques_prod_AB.doc

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/promotion_produits.doc

Ayuda n°: XA 402/08

Estado miembro: Francia

Región: Bourgogne

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Aide à l'organisation de manifestations agricoles

Base jurídica:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa: 400 000 euros

Intensidad máxima de la ayuda: 50 % de los gastos subvencionables (salarios, en el caso de operaciones internacionales y otros gastos directos relacionados con la medida), prestaciones externas (excepto gastos de recepción y desplazamiento).

Fecha de aplicación: 2009

Duración del régimen o de la ayuda individual: hasta 2013

Objetivo de la ayuda:

Este régimen, cuyo objetivo es apoyar la organización de actos destinados principalmente a propiciar y fomentar la producción agrícola regional de calidad, se inserta en el marco del artículo 15 del Reglamento (CE) n° 1857/2006, de 15 de diciembre de 2006.

Se excluirán del campo de las ayudas todos los gastos relacionados con las sesiones de degustación y con la distribución de muestras gratuitas, así como todas las operaciones que se desarrollen en los puntos de venta o que, en general, sean de carácter publicitario con arreglo al punto 152 de las Directrices comunitarias sobre ayudas estatales al sector agrícola y forestal 2007-2013.

El régimen permitirá financiar los costes específicos de las distintas acciones llevadas a cabo por las estructuras colectivas agrícolas. De conformidad con los apartados 3 y 4 del artículo 15 del Reglamento de exenciones agrícolas, las ayudas no se pagarán en efectivo a las explotaciones agrícolas y todas las personas subvencionables podrán acceder a las acciones realizadas por las estructuras colectivas sin necesidad de afiliarse a ellas.

Sector o sectores beneficiarios: Sector agrícola

Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda:

Conseil Régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Dirección web:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/manif_agri.doc

Ayuda nº: XA 403/08

Estado miembro: Francia

Región: Bourgogne

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Aide au remplacement des agriculteurs

Base jurídica:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa: 250 000 euros

Intensidad máxima de la ayuda: 80 % de los gastos relacionados con la organización de servicios de sustitución y ayuda global de 6 euros/día de sustitución efectiva.

Fecha de aplicación: 2009

Duración del régimen o de la ayuda individual: hasta 2013

Objetivo de la ayuda:

este régimen de ayudas se inserta en el marco del artículo 15 del Reglamento (CE) nº 1857/2006, de 15 de diciembre de 2006.

El fin de la ayuda es contribuir a la mejora de las condiciones de trabajo mediante la asunción parcial de los costes ocasionados por el uso de servicios de sustitución de todo tipo, excepto por permiso de maternidad, paternidad, mandato sindical y permisos beneficiarios de crédito fiscal. Los gastos de organización se refieren a acciones específicas sin ninguna relación con los gastos de funcionamiento: desarrollo de la cualificación, creación de un control de calidad o acciones de comunicación.

El régimen permitirá financiar los costes específicos de las distintas acciones llevadas a cabo por estructuras colectivas agrícolas. De conformidad con los apartados 3 y 4 del artículo 15 del Reglamento de exenciones agrícolas, la ayuda no se abonará en efectivo a las explotaciones agrícolas y todas las personas subvencionables podrán acceder a las acciones llevadas a cabo por las estructuras colectivas sin tener que afiliarse a ellas.

Sector o sectores beneficiarios: sector agrícola

Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda:

Conseil Régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Dirección web:

http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/services_replacement.doc

Ayuda nº: XA 404/08

Estado miembro: Francia

Región: Bourgogne

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Aide au remplacement des agriculteurs

Base jurídica:

Code Général des collectivités territoriales, notamment son article L 1511-2

Délibération du Conseil régional de Bourgogne

Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa: 250 000 euros

Intensidad máxima de la ayuda: 30 % del importe (sin impuestos) de la inversión, dentro del límite de la ayuda máxima según el tipo de inversión: ayuda de un máximo de 20 000 euros por operación.

Fecha de aplicación: 2009

Duración del régimen o de la ayuda individual: hasta 2013

Objetivo de la ayuda:

Este régimen de ayudas se inserta en el marco del artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1857/2006, de 15 de diciembre de 2006.

El objetivo de la ayuda es reducir los costes de producción y modernizar el parque de materiales mediante la incitación a la instauración de prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente (calidad del agua, conservación de los prados cercados, mantenimiento del espacio, uso de energías renovables y desarrollo de acciones comunes).

El régimen de ayudas se refiere a las CUMA (*Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole*). De conformidad con el artículo 4, apartado 5, del Reglamento de exenciones agrícolas, las CUMA con problemas no pueden beneficiarse de este régimen.

Sector o sectores beneficiarios: sector agrícola

Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda:

Conseil Régional de Bourgogne
Direction de l'agriculture et du développement rural
17, boulevard de la Trémouille
BP 1602
21035 Dijon cedex
FRANCE

Dirección web:

<http://www.cr-bourgogne.fr/documents/gda/2008-12/CUMA.doc>

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

OFICINA EUROPEA DE SELECCIÓN DE PERSONAL (EPSO)

CONVOCATORIA DE OPOSICIONES GENERALES

(2009/C 104/04)

La Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO) organiza las siguientes oposiciones generales:

- **EPSO/AD/168/09** — Administración Pública Europea
- **EPSO/AD/169/09** — Derecho
- **EPSO/AD/170/09** — Economía
- **EPSO/AD/171/09** — Microeconomía/Administración de Empresas
- **EPSO/AD/172/09** — Auditoría

para administradores (AD 5) de ciudadanía checa (CZ) y polaca (PL)

La convocatoria de oposición se publica en checo y polaco exclusivamente, en el Diario Oficial C 104 A de 6 de mayo de 2009.

Más información en la página Web de EPSO <http://eu-careers.eu>

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.5507 — Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2009/C 104/05)

1. El 27 de abril de 2009, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Q-Cells SE («Q-Cells», Alemania), Good Energies Investments 2 B.V. («Good Energies», Países Bajos, bajo control de COFRA Holding AG, «COFRA», Suiza) y NorSun AS («NorSun», Noruega) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento del Consejo, de Sunfilm AG («Sunfilm», Alemania) mediante la adquisición de acciones y de activos.

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

- Q-Cells: fabricación y venta de células solares, módulos solares y sistemas completos de energía solar;
- Good Energies: inversiones en empresas de energías renovables, en particular en los sectores fotovoltaico y eólico;
- NorSun: fabricación y venta de obleas de silicio monocristalino, utilizadas para la fabricación de células y módulos solares;
- Sunfilm: fabricación y venta de módulos solares basados en tecnología de ramal en tándem de películas delgadas de silicio sobre vidrio.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 139/2004. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 2 2964301 o 2967244) o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.5507 — Q-Cells/Good Energies/Norsun/Sunfilm, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro Operaciones de concentración
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ DO C 56 de 5.3.2005, p. 32.

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto COMP/M.5496 — Vattenfall/Nuon)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2009/C 104/06)

1. El 28 de abril de 2009, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Vattenfall AB («Vattenfall», Suecia) propiedad al 100 % del Estado sueco adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento del Consejo, de la totalidad de N.V. Nuon Energy (antes n.v. Nuon PBL Holding, «Nuon Energy», Países Bajos) actualmente bajo control de autoridades locales y regionales de los Países Bajos mediante la adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Vattenfall: diferentes actividades en el sector eléctrico en varios países europeos. A pequeña escala también actúa en el sector del gas;
 - Nuon: diferentes actividades en el sector de la energía, incluidos la producción y suministro de electricidad, gas, calor y refrigeración principalmente en los Países Bajos pero también en Bélgica y, en cierta medida, Alemania.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) n° 139/2004. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la propuesta de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 2 2964301 o 2967244) o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.5496 — Vattenfall/Nuon, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro Operaciones de concentración
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

(1) DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 104/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG
REGLAMENTO (CE) Nº 509/2006 DEL CONSEJO
«IDRIJSKI ŽLIKROFI»
Nº CE: SI-TSG-007-0026-29.10.2004

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre: Društvo za promocijo in zaščito idrijskih jedi
Dirección: Mestni trg 1
SI - 5280 Idrija
SLOVENIJA
Teléfono: +386 53720180
Fax: —
Correo electrónico: info@icra.si

2. Estado miembro o tercer país

República de Eslovenia

3. Pliego de condiciones**3.1. Nombre que debe registrarse**

«Idrijski žlikrofi»

La mención que debe traducirse a las diferentes lenguas extranjeras es la siguiente: «producido según el método tradicional esloveno».

3.2. Indíquese si el nombre: Es específico por sí mismo. Expresa las características específicas del producto agrícola o alimenticio.

El nombre «Idrijski žlikrofi» no expresa las características específicas del producto, pero se utiliza tradicionalmente para describirlo, como lo atestiguan diversas fuentes orales y escritas mencionadas en el punto 3.8.

3.3. ¿Se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) N° 509/2006?

Registro con reserva de nombre.

Registro sin reserva de nombre.

3.4. Tipo de producto

2.4. Pastas alimenticias, incluso cocidas o rellenas

3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

Los «Idrijski žlikrofi» son un plato tradicional elaborado con pasta, que lleva un relleno de patata. Tienen la forma característica de un sombrero. Los ingredientes necesarios para la preparación de la masa son harina, huevos, aceite y agua o leche en cantidad necesaria. El relleno puede componerse exclusivamente de patatas, cebollas, materias grasas (tocino picado o panceta ahumada picada), mejorana, cebollinos, pimienta negra y sal.

Tras la cocción, los «Idrijski žlikrofi» deben presentar la forma característica, el aroma, la textura y el perfume prescritos.

La forma típica de un «žlikrof» es la siguiente: masa prensada por ambos extremos, con un pequeño hueco en la parte superior, forma y tamaño uniformes, sin irregularidades, textura suficientemente firme, ni demasiado blanda ni demasiado cocida, superficie de color amarillento uniforme, sin trazas de almidón.

Perfume: perfume intenso y típico. No debe tener un perfume excesivamente pronunciado de hierbas, aditivos ni de ranciedad del relleno.

Aroma: aroma intenso y típico del «žlikrof» (pasta y relleno) con gusto de patata, materia grasa (que no sea predominante), aditivos y hierbas que completan armoniosamente el aroma.

Textura: la textura da una sensación agradable en boca, característica de numerosos platos ricos en almidón. La masa y el relleno son ligeros y suaves, sin signos de adherencia. Las hierbas están cortadas muy menudas, y los chicharrones y el tocino frito deben cortarse en trocitos pequeños.

Impresión general: el aspecto, el perfume, el aroma y la textura del «žlikrof» determinan su carácter aceptable.

3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

La producción de «Idrijski žlikrofi» pasa por las etapas siguientes:

Para producir unos 150 «Idrijski žlikrofi», son necesarios los ingredientes tradicionales siguientes:

Masa: 300 g de harina blanca, 1 o 2 huevos, aceite y agua o leche en cantidad necesaria para obtener una masa bastante blanda.

Relleno: 500 g de patatas, 50 g de tocino picado o panceta ahumada picada, 50 g de cebollas, hierbas aromáticas y especias (sal, pimienta negra, mejorana, cebollinos), para obtener un aroma armonioso.

Las materias grasas que pueden utilizarse en la preparación de «žlikrofi» son el tocino picado y la panceta ahumada picada. La materia grasa debe ser de alta calidad y estar fresca. En modo alguno deberán utilizarse tocino o panceta rancios.

Los productores que vendan «žlikrofi» congelados deben utilizar menos especias y una masa más pesada con el fin de conservar las características organolépticas del producto hasta su fecha de caducidad. Así pues, para una cantidad idéntica de relleno, los ingredientes necesarios para la preparación de la masa serán los siguientes: 400 — 500 g de harina blanca, 4 huevos, aceite y agua o leche en cantidad necesaria.

Preparación y amasado

Mezclar la harina, los huevos y el agua o la leche para obtener una masa más blanda que la de los tallarines. Sobar la masa hasta que se vuelva flexible y elástica, y deje de pegarse a las manos o a la mesa. Si se corta, debe estar compacta y no presentar agujeros. A continuación, dar a la masa la forma de un panecillo, untarlo de aceite, recubrirlo para que no se seque y dejar que repose durante al menos media hora.

Preparación del relleno y elaboración de las bolitas de relleno

El relleno de los «žlikrofi» se elabora con patatas hervidas que se hacen puré mientras todavía están calientes. La cebolla frita en la grasa (tocino picado o panceta ahumada picada) se añade a las patatas calientes, que se mezclan con las especias (sal y pimienta negra) y las hierbas (mejorana y cebollinos). Todos estos ingredientes se mezclan bien hasta lograr la textura deseada. El relleno no debe desmenuzarse fácilmente ni ser demasiado blando; en caso necesario se le añadirá grasa. Con el relleno se forman manualmente bolitas del mismo tamaño: entre 1 y 1,5 cm, aproximadamente. Es posible que las etapas de la producción mecánica difieran de las de la elaboración manual (por ejemplo, el relleno se proyecta en lugar de hacer bolitas con él). El producto final —«Idrijski žlikrofi»— debe conservar, sin embargo, todas sus características.

Elaboración de «žlikrofi»

Una vez que la masa ha reposado y está lista, se extiende hasta lograr un espesor de unos 2 mm. Se colocan encima las bolitas de relleno dejando entre ellas una separación equivalente al ancho de un dedo. Se recubren las bolitas con la masa y se aprieta entre ellas para que la capa superior de masa se adhiera a la inferior de modo que aparezca una especie de «orejita». A continuación se imprime un pequeño hueco en la parte superior de cada «orejita» teniendo cuidado de no romper la masa. Así es como se da a los «žlikrofi» su forma característica de sombrero. Un «žlikrof» típico de Idrija, cuando está crudo, tendrá una longitud máxima de 3 cm y una altura máxima de 2 cm (la altura se mide desde el medio del «žlikrof», ya que los bordes son ligeramente más elevados).

Envasado y congelación de los «žlikrofi»

Los «Idrijski žlikrofi» preparados y destinados al almacenamiento se congelan y envasan de conformidad con la normativa técnica y sanitaria, y según las disposiciones generales de la normativa en materia de etiquetado de los productos alimentarios preenvasados.

Cocción de los «žlikrofi»

Echar los «žlikrofi» en agua salada hirviendo, remover y tapar. Cuando remonten a la superficie, dejar hervir de nuevo y la cocción está terminada. Se deben servir inmediatamente.

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio*

Los «Idrijski žlikrofi» se distinguen de las demás variedades de pasta rellena por su forma, su relleno característico, su receta tradicional y su modo de preparación. Los «Idrijski žlikrofi» tienen la forma típica de un antiguo sombrero francés (sombrero napoleónico).

La receta tradicional no ha variado significativamente desde las primeras referencias a los «Idrijski žlikrofi» (mismos ingredientes y proporciones comparables). El toque original está en el relleno, compuesto de patata, tocino picado o panceta ahumada picada, cebollas, hierbas y especias. Su preparación también es especial, ya que los bordes de los «Idrijski žlikrofi» se presionan y se imprime un pequeño hueco en la parte superior.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio*

Idrija es célebre, desde hace tiempo, por esta especialidad culinaria, que está documentada en diversas fuentes escritas y orales. Los «Idrijski žlikrofi» se preparan con ingredientes tradicionales y según un método tradicional muy antiguo.

La fuente escrita más antigua se remonta a 1936 (Božič Lado: *Naš idrijski kot*). El autor explica que los «žlikrofi» se servían únicamente en ocasiones importantes y que hay diferentes variedades de «žlikrofi»: de patata, de carne, de nabos marinados, de «bakalca» (salsa de cordero), de chicharrones o de salsa «masovnik» (elaborada con mantequilla). En el capítulo titulado *Rudarjeva družina* (una familia de mineros) se señala al respecto: los «žlikrofi» solo en días importantes: de patata, de carne o de nabos marinados, con salsa «bakalca», con chicharrones o con salsa «masovnik», elaborada con mantequilla.

Una segunda fuente (Karl Bezek: *Fond Doprinos k zgodovini Idrije*) data de 1956 y el autor, Karl Bezek, describe en ella platos y bebidas tradicionales. Cuenta que los «Idrijski žlikrofi» son el plato más popular, conocido más allá de los límites de la región. En su libro puede leerse: «...el plato más popular, conocido más allá de los límites de la región, y que no se prepara en ninguna otra parte de la misma manera, son los célebres «žlikrofi». Se parecen a los «Schlickkrapferln» de Viena, que son paquetitos de masa rellenos, pero cuyo relleno es diferente». El autor continúa su relato diciendo que numerosos artículos se refieren a los «Idrijski žlikrofi», y que incluso se ha publicado una receta, si bien nadie ha investigado su origen. En cuanto a la historia de los «žlikrofi», el autor menciona que, según lo relatado por algunas personas entre 1840 y 1850, en esa época los «žlikrofi» se vendían crudos y en la calle. Una posadera, la Sra. Harmel, contó al autor que se creía que los «žlikrofi» procedían de Transilvania. Según un viejo habitante de Idrija, el plato lo había introducido en esta ciudad la familia Wernberger en torno a 1814, lo que ha sido confirmado también por un descendiente de esa familia. He aquí otro fragmento del libro: «Puesto que coinciden la tradición familiar y otros relatos, no cabe ninguna duda de que los primeros «žlikrofi» aparecieron en Idrija tras el regreso de Ivan a esa ciudad, seguido por el de su familia. Probablemente transcurrieron varios años antes de que este plato arraigara en Idrija y, mientras tanto, se probaron, al parecer, diversas recetas con productos similares, basadas en recetas vienesas y checas. Así es como nacieron, después de 1814, nuestros «Idrijski žlikrofi», cuya receta ha seguido evolucionando gracias a los medios locales, para adquirir finalmente, a mediados del siglo pasado, el gusto particular y la forma que tienen actualmente.».

Una tercera fuente, Mohorjev koledar (1989), coloca los «Idrijski žlikrofi» a la cabeza de una lista de platos y bebidas típicos de Idrija. En ella se recoge la receta tradicional para la preparación de los «Idrijski žlikrofi», que se sigue utilizando en nuestros días.

3.9. Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas

- Los «Idrijski žlikrofi» deben presentar todas las características específicas que se describen en el pliego de condiciones (utilización de los ingredientes prescritos, elaboración según el método prescrito y un producto final con la forma, el aspecto, el perfume, el aroma y la textura prescritos).
- Los productores de «Idrijski žlikrofi» deben consignar en un registro las materias primas recibidas y utilizadas, así como las cantidades de «Idrijski žlikrofi» producidos y vendidos.
- La comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones en cuanto a la utilización de los ingredientes prescritos, el método de producción y el aspecto y las características organolépticas del producto acabado debe correr a cargo de los propios productores o de las asociaciones de productores, y al menos una vez al año un organismo de certificación debe comprobar el cumplimiento de la norma EN 45011.

4. Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto

4.1. Nombre y dirección

Nombre: Bureau Veritas d.o.o.
Dirección: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Teléfono: +386 14757600
Fax: —
Correo electrónico: info@bureauveritas.com

Público Privado

4.2. Tareas específicas de la autoridad u órgano

El Bureau Veritas es el organismo encargado de comprobar todas las etapas estipuladas en el pliego de condiciones de los «Idrijski žlikrofi».

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

(2009/C 104/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«AGLIO BIANCO POLESANO»

N.º CE: IT-PDO-0005-0566-08.11.2006

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Agljo Bianco Polesano»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto (anexo II):

Categoría 1.6. Frutas, hortalizas y cereales, frescos y transformados.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

El «Agljo Bianco Polesano» (ajo blanco Polesano) se comercializa seco y se obtiene de ecotipos locales y de la variedad «Avorio», que ha sido seleccionada a partir de los mismos ecotipos.

Se trata de un ajo con bulbo de forma redondeada regular con un ligero aplastamiento en la base, de color blanco brillante. El bulbo está compuesto por un número variable de bulbillos o dientes, unidos entre ellos de manera compacta, que forman una curva característica en su parte externa. Los dientes que constituyen el bulbo deben ser perfectamente contiguos entre sí. Las pieles que los envuelven son de color rosado de distinta intensidad en la parte cóncava y de color blanco en la parte convexa.

El «Agljo Bianco Polesano», una vez desecado para su conservación, está compuesto por al menos un 35 % de sustancia seca y un 20 % como mínimo de hidratos de carbono. Además, los bulbos frescos contienen aceites esenciales a base de azufre y componentes volátiles azufrados que le confieren el fuerte olor característico de este tipo de ajo.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

—

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Las fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida son las siguientes: producción del material de siembra, cultivo del ajo, operaciones de desecación, elaboración tradicional.

La técnica de producción se caracteriza por la obtención de los bulbillos mediante la siembra dado que la reproducción se hace por vía vegetativa. Los productores seleccionan a mano la cantidad de producto necesaria para producir «la semilla».

El ciclo de cultivo es anual, con siembra en otoño o invierno, del 1 de octubre al 31 de diciembre.

Las operaciones de secado natural que se realizan en pleno campo o en las explotaciones son fundamentales para el mantenimiento de las características del producto, así como para la posterior elaboración.

La valoración del grado justo de humedad es fundamental para poder proceder a las transformaciones manuales tradicionales: en diferentes formas de trenzas o ristras (*treccia* o «*resta*», *treccione*), en forma de racimos (*grappolo* y *grappolone*), en los que son fundamentales la experiencia y la habilidad transmitidas de generación en generación.

El «Agljo Bianco Polesano» debe comercializarse entre el 30 de julio y el 31 de mayo del año siguiente.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

El «Agljo Bianco Polesano» puede comercializarse en las siguientes presentaciones:

TRECCE (ristras): compuestas por un número de cabezas de ajo comprendido entre 8 y 22 y con un peso de entre 0,5 y 1,2 kg;

TRECCIONI (ristras gruesas): compuestas por un número de cabezas de ajo comprendido entre 30 y 40 y con un peso de entre 2 y 4 kg;

GRAPPOLI (racimos): compuestos por un número de cabezas de ajo comprendido entre 20 y 40 y con un peso de entre 1 y 4 kg;

GRAPPOLONI (racimos gruesos): compuestas por un número de cabezas de ajo comprendido entre 70 y 120 y con un peso de entre 5 y 10 kg.

BOLSAS: número variable de cabezas; peso entre 50 y 1 000 gr;

SACOS: número variable de cabezas; peso entre 1 y 20 kg.

Los distintos tamaños de racimos, trenzas y ristras se embalan en una redcilla blanca y se cierran con cinta adhesiva en la que figura el logo de la denominación; pueden a su vez colocarse en envases de madera, plástico, cartón o de cualquier otro material adecuado.

Las bolsas y los sacos están constituidos por bolsitas de redecilla blanca cerradas en las que figura el logo de la denominación. Las bolsas y los sacos también pueden ponerse a su vez en envases de madera, plástico, cartón o de cualquier otro material adecuado.

El envasado del producto en sacos y bolsas puede efectuarse fuera de la zona de producción siempre que el transporte y una excesiva manipulación no provoquen la rotura de las cabezas y sobre todo la fragmentación de las cutículas, con el consiguiente riesgo de moho y deterioro del producto.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

Cada envase individual debe ir acompañado de una etiqueta en la que figurará la denominación, el nombre del productor y el logo de identificación de la DOP.

En cada envase deben figurar, en caracteres legibles e indelebles agrupados en el mismo lado, las indicaciones que permitan identificar al responsable del envasado o al expedidor, la naturaleza del producto y su origen, sus características comerciales y otras informaciones útiles. Deberá constar también en los envases la denominación «Aaglio Bianco Polesano» y la mención «denominazione di origine protetta» (denominación de origen protegida) o su acrónimo DOP en caracteres de mayor tamaño que cualquiera de las demás indicaciones.

El logo distintivo consiste en un óvalo dentro del cual se inscribe un plano estilizado de la zona geográfica del «Polesine», de color verde sobre fondo azul. En el plano se señalan en color azul las dos fronteras naturales del Polesine, los ríos Adigio y Po. Sobre dicho plano aparece la mención «DOP» que recuerda a la bandera tricolor italiana (la «D» en verde, la «P» en rojo y la «O» de color blanco, en forma de ajo). Alrededor del óvalo figura la inscripción «Aaglio Bianco Polesano — Denominazione D'Origine Protetta» de color azul, en caracteres Trebuchet MS Bold Italic e Italic (negrita cursiva y cursiva). Puede haber variantes de forma y color: monocromático y en escala de grises; el logo podrá tener distintas dimensiones según del tipo de envase.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción del «Aaglio Bianco Polesano» incluye los siguientes municipios del Polesine, situados en la provincia de Rovigo: Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregnano, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesso Umbertiano, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusia, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Factores ambientales

Las características de los terrenos y el clima templado son los principales factores que condicionan y caracterizan la producción en este territorio del «Aoglio Bianco Polesano». El Polesine es un territorio atravesado por los dos principales ríos italianos, el Po y el Adigio, que antes de las obras actuales de contención que encauzan su curso solían inundar la llanura. Las peculiares características edafológicas de estos territorios son precisamente fruto de las numerosas inundaciones y desbordamientos, ocurridos durante siglos, de los ríos Po y Adigio, que delimitan al sur y al norte la zona de producción: el río Po en particular ha aportado un limo que contiene un elevado porcentaje de arcilla, mientras que el Adigio ha aportado arena silíceas.

La acción de los ríos ha dado lugar a la creación de suelos semiligeros, arcillosos, limosos, bien drenados, porosos y fértiles que permiten al «Aoglio Bianco Polesano» obtener sus características peculiares. Además, la elevada presencia de fósforo y potasio intercambiables, calcio y magnesio constituyen la composición química típica de estos terrenos.

El clima templado y seco de la zona favorece tanto la desecación del producto como su elaboración en las formas tradicionales.

Factor humano

Añade dos elementos a las posibilidades del terreno:

- la capacidad, perfeccionada con los años y transmitida de padres a hijos, de seleccionar a mano las mejores cabezas de ajo para obtener material para sembrar;
- las elaboraciones específicas realizadas a mano: los diferentes tipos de ristras (*resta*, *treccione*, *grappolo*, *grappolone*) hacen que este cultivo esté intrínsecamente vinculado al territorio, sus tradiciones y su historia.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Las características principales del «Aoglio Bianco Polesano» son su color blanco brillante, la forma del bulbo y su elevado rendimiento en sustancia seca, que lo caracteriza y que influye positivamente en la gran capacidad de conservación del producto. El peculiar perfil aromático del «Aoglio Bianco Polesano», debido a la particular combinación de los compuestos volátiles azufrados y de las sustancias aromáticas, permite distinguirlo de los ajos de otras zonas de producción; el análisis sensorial, en efecto, pone de relieve que el perfume resulta menos picante y más persistente que el de otras variedades obtenidas en otras zonas, cualidad ésta muy apreciada por los consumidores. El «Aoglio Bianco Polesano» es rico en compuestos aromáticos azufrados, pero aún más en sustancias aromáticas pertenecientes a las otras clases químicas (aldehídos), que aportan notas agradables (hierba recién cortada, olor afrutado dulce) que aumentan durante la fase de conservación y confieren un perfume menos picante y más persistente.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

El alto contenido de sustancias minerales y la naturaleza de los terrenos arcillosos y limosos, bien drenados, porosos y fértiles, con elevado contenido de potasio, permiten obtener dientes de ajo perfectamente contiguos y compactos, que se caracterizan por un elevado rendimiento en sustancia seca que aumenta la capacidad de conservación del producto.

La elevada presencia de fósforo y potasio intercambiables determina también el típico color blanco brillante del «Aglío Bianco Polesano».

Por otra parte, el peculiar perfil aromático del ajo está muy condicionado por los aspectos ambientales ya que los componentes aromáticos reflejan los niveles y la actividad de las enzimas responsables de su biosíntesis y éstos, a su vez, se ven influenciados por la situación fisiológica de la planta, por las condiciones edafológicas y por los procesos típicos de conservación y elaboración.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la DOP «Aglío Bianco Polesano» en la Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n° 262 de 10 de noviembre de 2005.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse:

— en la dirección web siguiente:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=-Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

o bien

— accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio (www.politicheagricole.it) y pinchando después en «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla), y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)».

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

(2009/C 104/09)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006

«WIŚNIA NADWIŚLANKA»

Nº CE: PL-PDO-0005-0586-04.01.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Wiśnia nadwiślanka»

2. Estado miembro o tercer país

Polonia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto [véase el anexo II]

Categoría: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados – grupo 1.6

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Con la denominación protegida «wiśnia nadwiślanka» solo se puede comercializar el fruto del guindo de la variedad «sokówka odroślowa».

Esta denominación de origen protegida se refiere a las guindas «nadwiślanka» que se emplean tanto para la transformación industrial como para el consumo directo, debido a su sabor excepcional. «Wiśnia nadwiślanka» es una de las variedades «sokówka odroślowa» que se dan en Polonia y más concretamente a orillas del Vístula (*Wisła* en polaco, de donde procede su nombre). No existe una equivalencia latina. Se trata de una variedad obtenida selectivamente a partir del guindo enano, que se propaga vegetativamente por hijuelos o retoños radicales y que también recibe el nombre de cerezo de las estepas (*Prunus fruticosa* Pall.). Pertenece a la familia de las rosáceas (*Rosaceae* Juss.), subfamilia de las drupáceas (*Prunoideae*), género *Prunus* (*Prunus* L.) y subgénero guinda (*Cerasus* Mill.).

El hecho de que el guindo «wiśnia nadwiślanka» procede de *Prunus fruticosa* Pall. lo acredita el modo de propagación, el tamaño del fruto, la intensidad del color y el hecho de que, en la zona de cultivo, aún se pueden encontrar ejemplares de *Prunus fruticosa* Pall. en ciertos enclaves naturales.

Las guindas «wiśnia nadwiślanka» son un poco más pequeñas que las variedades cultivadas que descienden del *Prunus avium* L. y el *Prunus cerasus* L. y sus híbridos.

El término «sokówka» se explica porque el fruto se emplea principalmente como materia prima para la elaboración de zumo (*sok* en polaco), debido a que la pulpa de la guinda posee un color intenso; el hueso es de color oscuro y de color similar al de la carne. El término «odroślowa» se refiere al hecho de que cinco años después de haber sido plantados los guindos de esta variedad desarrollan retoños radicales que se emplean para su propagación.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Estas guindas presentan un color intenso, del rojo oscuro al burdeos, uniforme en toda la superficie del fruto. Son redondas, ligeramente aplastadas. La proporción carne-hueso depende de la edad de los árboles y suele ser de 9,4 % a 11,3 %. El diámetro medio del fruto es de 12-20 mm y su peso oscila entre 1,6 y 3,3 g, dependiendo de la edad y la situación del árbol. La alimentación foliar y las favorables condiciones meteorológicas permiten obtener frutos de mayor calibre, cuyo diámetro puede alcanzar los 25 mm para un peso de 4 g. La pulpa presenta un color rojo oscuro, uniforme en toda su superficie. La coloración intensa se mantiene hasta después de su transformación. La fruta es aromática; su sabor y olor son característicos de las guindas, de gran intensidad y ligera acidez.

Sea cual sea su destino, los frutos del guindo «wiśnia nadwiślanka» han de estar sanos y libres de todo rastro de podredumbre y de todo cuerpo extraño visible; asimismo deben estar libres de todo organismo pernicioso, de todo daño provocado por organismos perniciosos, de todo grado anormal de humedad y de todo olor o sabor extraño.

Los frutos del guindo «wiśnia nadwiślanka» destinados a la transformación han de recolectarse cuando la piel haya alcanzado su color definitivo, sin pedúnculo. Los frutos pueden tener tamaños diferentes y presentar daños producidos por el sol o el granizo, siempre que conserven las características propias de las guindas «wiśnia nadwiślanka».

Las guindas «wiśnia nadwiślanka» destinadas al consumo directo han de ser recolectadas a mano. No pueden presentar daños y su aspecto ha de ser fresco.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

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

Todas las etapas de la producción han de llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada. Las huertas han de estar situadas en la zona geográfica delimitada en el punto 4 en suelos de tipo calizo o arcilloso-calizo. El material vegetal se obtiene de retoños radicales procedentes de huertas de cinco años como mínimo, situadas en la zona geográfica antes mencionada. La superficie de plantación no debe ser inferior a 4 por 2 m, lo que da una superficie de 8 m² para cada arbusto. La fertilización cumple las normas aplicables en la materia para las explotaciones hortícolas.

Las guindas «wiśnia nadwiślanka» destinadas al consumo directo han de ser recolectadas a mano. Durante la recolección del mes de julio, los frutos se recolectan con pedúnculo, mientras que en los meses siguientes, pueden recolectarse sin él.

Las guindas «wiśnia nadwiślanka» que lleguen al centro de transformación menos de veinticuatro horas después de haber sido recolectadas no necesitan refrigeración. Si se conservan más tiempo, tendrán que ser refrigeradas.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

Las guindas «wiśnia nadwiślanka» se colocan en los envases correspondientes directamente en el lugar de recolección. Esta obligación se implantó con el fin de garantizar la calidad del producto y controlar el origen. Las guindas destinadas al consumo directo se presentan en envases que pesan entre 0,5 y 5 kg.

Las guindas «wiśnia nadwiślanka» destinadas a la transformación se presentan en envases unitarios enrejados de un peso neto inferior o igual a 13 kg o en cajas paleta de fondo cerrado de un peso correspondiente a la capacidad de las cajas paleta.

3.7. Normas especiales de etiquetado

No se requieren

4. Delimitación sucinta de la zona geográfica

La guinda «wiśnia nadwiślanka» se produce en la zona geográfica que comprende:

- en la voivodía de Mazovie, el distrito de Lipsko, los municipios de Lipsko, Sienno, Solec n/Wiślą,
- en la voivodía de Świętokrzyskie, el distrito de Opatów, los municipios de Ożarów y Tarłów;
- en la voivodía de Lublin, el distrito de Kraśnik, el municipio de Annopol.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica en la que se produce la guinda «wiśnia nadwiślanka» se extiende a lo largo del valle del Vístula y se caracteriza por unas condiciones medioambientales favorables y por un suelo calizo o arcilloso-calizo. La capa superior del suelo tiene un espesor que no suele superar 0,5 m y reposa sobre roca caliza dura. En las condiciones climáticas de la zona delimitada también influye el hecho de que esté situada a orillas del Vístula, el mayor río de Polonia, lo que crea un microclima especial en su entorno inmediato. En la zona de cultivo de la guinda «wiśnia nadwiślanka» se producen heladas durante la época de la floración, lo que provoca inestabilidad en la formación del fruto a lo largo del tiempo. No obstante, sus consecuencias se ven minimizadas por el efecto atemperador del Vístula. Por ello, se pueden cultivar guindas en esta zona geográfica con un alto grado de fiabilidad.

En la zona de cultivo de la «wiśnia nadwiślanka» dominan los suelos de reacción neutra y alcalina. Estas guindas presentan una buena tolerancia a los pH superiores a 7,0, lo que contrasta con las variedades cultivadas cuyos valores óptimos de pH se sitúan entre 6,7 y 7,1. El elevado pH de estos suelos se debe al alto contenido de calizas (por encima de 1 000 mg/l).

Una especificidad importante de la zona radica en la sabiduría y las destrezas de los cultivadores locales, que han aprendido a cultivar una fruta característica de la zona y a adaptar sus métodos de cultivo a las condiciones pedológicas y climáticas reinantes. Ello se refleja especialmente en la correcta elección de la densidad de plantación, en el método específico que se emplea para eliminar los hijuelos dependiendo del tipo de suelo en el que estén plantados los guindos y la práctica de eliminar los hijuelos a partir del quinto año de cultivo. Si no se eliminan, se observa un crecimiento de la maleza, un deterioro de las condiciones fitosanitarias, una disminución del calibre de los frutos y un descenso del rendimiento. Habida cuenta de la resistencia creciente de las guindas «wiśnia nadwiślanka» a las enfermedades, también resulta esencial que se adopten medidas de protección fitosanitaria. Se trata especialmente de la lucha contra la mosca de la cereza (*Rhagoletis cerasi*), cuyos individuos adultos atacan a esta fruta en periodos no identificados para las variedades cultivadas, en caso de primaveras calurosas y de floración más temprana de este árbol.

5.2. Carácter específico del producto

La guinda «wiśnia nadwiślanka» se distingue por las características siguientes:

- un calibre sensiblemente inferior al de los frutos de las variedades cultivadas;
- un jugo de color muy intenso;
- un contenido muy elevado de antocianos, superior a 115 mg/100 g (según el método HPLC);
- un elevado índice refractométrico, 16-23° Brix;
- un contenido de azúcar elevado, superior al 13 %;
- una acidez elevada (contenido de ácidos orgánicos) de al menos el 1,4 %, expresada en ácido málico, con un pH de 8,1.

El contenido de antocianos de las guindas «wiśnia nadwiślanka» es superior al menos en un 20 % al de las cerezas «Łutówka», la variedad cultivada más popular de Polonia y tenida por ser la que mejor se presta a la transformación. La diferencia puede alcanzar hasta el 100 %. Esta diferencia y el valor del parámetro anterior dependen de las condiciones atmosféricas del año y del lugar.

Otra característica específica de la guinda «wiśnia nadwiślanka» consiste en que en la concavidad que deja el pedúnculo una vez arrancado (especialmente durante las primeras semanas de la cosecha), se observa un pequeño derrame de jugo, que se transforma en una gelatina que impide que prosiga el derrame, garantizando así el mismo periodo de conservación que para las variedades nobles.

5.3. *Vínculo causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).*

En un principio, las guindas del tipo «sokówka odroślowa» se cultivaban en la región de Słupia Nadbrzeżna. Con el paso del tiempo, esta variedad se fue extendiendo a lo largo de las orillas del Vístula, que presenta unas condiciones pedológicas y climáticas similares. Debido a su presencia en esta zona bien determinada a orillas del Vístula, a la guinda procedente de una variedad de cerezo local («sokówka odroślowa») se la conoce como «wiśnia nadwiślanka».

Los árboles que crecen en suelos con una gran proporción de calizas no viven muchos años (entre 20 y 25) y sus frutos son más pequeños, más perfumados y de color más intenso. En los suelos arcillosos en los que el componente calizo se encuentra a mayor profundidad es posible encontrar árboles de más de 50 años, cuyos frutos son más gruesos y un tanto menos perfumados. La presencia de calizas en el subsuelo se traduce en una fuerte concentración de jugo, como se evidencia por el extracto y el contenido de colorante relativamente elevado; los frutos se distinguen por sus excelentes propiedades gustativas y son muy buscados por la industria de transformación. Estos parámetros de los frutos no pueden obtenerse en suelos con un pH inferior al valor neutro y con una proporción escasa de suelos calizos.

Cuando se planta en otra zona geográfica, la variedad local «sokówka odroślowa» suele desarrollarse bien, aunque se observan graves problemas en la formación de los frutos. Estos problemas se deben a una floración relativamente temprana y a los daños provocados por las bajas temperaturas de la primavera, que impiden obtener cosechas satisfactorias. La presencia de condiciones microclimáticas distintas de las reinantes en la zona geográfica delimitada se traduce por la formación de frutos de mayor calibre, con un mayor contenido de agua y menor extracto.

La influencia conjunta de la especificidad de los suelos y la proximidad del río no solo repercute en el crecimiento y la floración sino también en la formación de los frutos y en la obtención de frutos de excelente calidad que presentan las características específicas definidas en el punto 5.2. La calidad de los frutos está estrecha e intrínsecamente ligada a la situación geográfica de las huertas y a las condiciones pedológicas y climáticas de la zona en cuestión. Los frutos de todas las demás variedades de guindas presentan, en las condiciones pedológicas y climáticas de la zona geográfica delimitada, dificultades de crecimiento y fructificación.

Además del entorno específico en el que se desarrolla la guinda «wiśnia nadwiślanka», la excepcional destreza de los productores locales, descrita en el punto 5.1., influye considerablemente en la calidad final del producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006)

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

Precio de suscripción 2009 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 000 EUR al año (*)
Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	100 EUR al mes (*)
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + CD-ROM anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	700 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	70 EUR al mes
Diario Oficial de la UE, serie C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	400 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	40 EUR al mes
Diario Oficial de la UE, series L + C, CD-ROM mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	500 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), CD-ROM, dos ediciones a la semana	Plurilingüe: 23 lenguas oficiales de la UE	360 EUR al año (= 30 EUR al mes)
Diario Oficial de la UE, serie C: Oposiciones	Lengua(s) en función de la oposición	50 EUR al año

(*) Venta por ejemplar: — hasta 32 páginas: 6 EUR
— de 33 a 64 páginas: 12 EUR
— de más de 64 páginas: precio fijado caso por caso

La suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, que se publica en las lenguas oficiales de la Unión Europea, está disponible en 22 versiones lingüísticas. Incluye las series L (Legislación) y C (Comunicaciones e informaciones).

Cada versión lingüística es objeto de una suscripción aparte.

Con arreglo al Reglamento (CE) nº 920/2005 del Consejo, publicado en el Diario Oficial L 156 de 18 de junio de 2005, que establece que las instituciones de la Unión Europea no estarán temporalmente vinculadas por la obligación de redactar todos los actos en irlandés y de publicarlos en esta lengua, los Diarios Oficiales publicados en lengua irlandesa se comercializan aparte.

La suscripción al Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos) reagrupa las 23 versiones lingüísticas oficiales en un solo CD-ROM plurilingüe.

Previa petición, las personas suscritas al *Diario Oficial de la Unión Europea* podrán recibir los anexos del Diario Oficial. La publicación de estos anexos se comunica mediante una «Nota al lector» insertada en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Venta y suscripciones

Las publicaciones de pago editadas por la Oficina de Publicaciones pueden adquirirse en nuestra red de distribuidores comerciales, la relación de los cuales figura en la dirección siguiente de Internet:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_es.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) ofrece acceso directo y gratuito a la legislación de la Unión Europea. Desde este sitio puede consultarse el *Diario Oficial de la Unión Europea*, así como los Tratados, la legislación, la jurisprudencia y la legislación en preparación.

Para más información acerca de la Unión Europea, consulte: <http://europa.eu>