

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 199



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

52° año
25 de agosto de 2009

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
II <i>Comunicaciones</i>		
COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
Comisión		
2009/C 199/01	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⁾	1
2009/C 199/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5550 — BP/Dupont/JV) ⁽¹⁾	5
2009/C 199/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5590 — 3i Group/H.I.G. Capital/Volnay B.V.) ⁽¹⁾	5
2009/C 199/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5581 — Euroports Holdings/Benelux Port Holdings) ⁽¹⁾	6

ES

IV *Informaciones*

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión

2009/C 199/05	Tipo de cambio del euro	7
---------------	-------------------------------	---

INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2009/C 199/06	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	8
2009/C 199/07	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	11

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión

2009/C 199/08	Convocatoria de propuestas — EACEA/22/09 — Programa «Juventud en Acción» — Acción 4.6 — Asociaciones	14
---------------	--	----



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**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2009/C 199/01)

Fecha de adopción de la decisión	17.6.2009
Número de referencia de ayuda estatal	N 563/08
Estado miembro	Alemania
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Staatliche Beihilfe für den Steinkohlenbergbau 2009
Base jurídica	Gesetz zur Finanzierung der Beendigung des subventionierten Steinkohlenbergbaus zum Jahr 2018 (Steinkohlefinanzierungsgesetz) vom 20. Dezember 2007 Rahmenvereinbarung „Sozialverträgliche Beendigung des subventionierten Steinkohlenbergbaus in Deutschland“ vom 14. August 2007 Kohlerichtlinien des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie vom 28. Dezember 2007
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Desarrollo sectorial
Forma de la ayuda	Subvenciones directas
Presupuesto	2 191 millones de EUR
Intensidad	—
Duración	2009
Sectores económicos	Sector de la hulla
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/index.htm

Fecha de adopción de la decisión	18.6.2009
Número de referencia de ayuda estatal	N 165/09
Estado miembro	Eslovaquia
Región	Stredné Slovensko
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	INA Kysuce a.s.
Base jurídica	Zákon Slovenskej republiky o štátnej pomoci č. 231/1999 Z.z. v znení noviel 434/2001 Z.z.; 461/2002 Z. z. a 203/2004 Z.z.; Zákon Slovenskej republiky č. 366/1999 Z.z. z 24. novembra 1999 o daniach z príjmov článok 35 a, odstavec 1; a; c; 9; Zákon Slovenskej republiky č. 595/2003 Z.z. článok 52 o dani z príjmov doplnený zákonmi č. 43/2004 Z. z., č. 177/2004 Z. z. a č. 191/2004 Z.z.
Tipo de medida	Ayuda individual
Objetivo	Desarrollo regional
Forma de la ayuda	Ventaja fiscal
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 547,966 mill. SKK
Intensidad	20 %
Duración	2006-2010
Sectores económicos	Sector industrial
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Daňový úrad Kysucké Nové Mesto ulica Litovelská 1218 024 01 Kysucké Nové Mesto SLOVENSKO/SLOVAKIA
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/index.htm

Fecha de adopción de la decisión	24.4.2009
Número de referencia de ayuda estatal	N 203/09
Estado miembro	Hungría
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Temporary aid scheme for grating aid in form of guarantees
Base jurídica	Art. 23/C, Art. 23/D and Art. 23/E and Annex 5 of the Government Decree 85/2004. (IV. 19.) on the Procedure regarding State Aid defined by Article 87(1) of the EC Treaty and on the Regional Aid Map
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Remedio de una perturbación grave de la economía
Forma de la ayuda	Garantía

Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 500 000 mill. HUF
Intensidad	—
Duración	hasta el 31.12.2010
Sectores económicos	Todos los sectores
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/index.htm

Fecha de adopción de la decisión	31.7.2009
Número de referencia de ayuda estatal	N 314/09
Estado miembro	Alemania
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Deutsche Entlastungsregelung für wertgeminderte Vermögenswerte
Base jurídica	Abschnitte 6a bis 6d Finanzmarktstabilisierungsgesetz
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Remedio de una perturbación grave de la economía
Forma de la ayuda	Otras formas de participación en el capital
Presupuesto	—
Intensidad	—
Duración	hasta el 22.1.2010
Sectores económicos	Intermediación financiera
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Sonderfonds Finanzmarktstabilisierung (SoFFin) Taunusanlage 6 60329 Frankfurt am Main DEUTSCHLAND
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/index.htm

Fecha de adopción de la decisión	1.7.2009
Número de referencia de ayuda estatal	N 341/09
Estado miembro	Hungría

Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Guarantee scheme under the Temporary Framework ('Application of rules relating to aid in form of guarantees under the Temporary Framework for an existing method applied by Rural Credit Guarantee Foundation to calculate the aid element in guarantees')
Base jurídica	Article 8/A. of Decree 48/2002. (XII. 28.) of the Minister of Finance on the Detailed Rules Pertaining to the Assumption and Drawdown of Budgetary Counter-guarantees
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Remedio de una perturbación grave de la economía
Forma de la ayuda	Garantía
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 800 mill. HUF
Intensidad	—
Duración	hasta el 31.12.2010
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Agrár-Vállalkozási Hitelgarancia Alapítvány (AVHGA) Budapest Kálmán Imre u. 20. 1054 MAGYARORSZÁG/HUNGARY
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/index.htm

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.5550 — BP/Dupont/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2009/C 199/02)

El 8 de julio de 2009, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32009M5550. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.5590 — 3i Group/H.I.G. Capital/Volnay B.V.)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2009/C 199/03)

El 17 de agosto de 2009, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32009M5590. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto COMP/M.5581 — Euroports Holdings/Benelux Port Holdings)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2009/C 199/04)

El 19 de agosto de 2009, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
 - en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32009M5581. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.
-

IV

(Informaciones)

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA
UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

24 de agosto de 2009

(2009/C 199/05)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,4323	AUD	dólar australiano	1,7032
JPY	yen japonés	135,57	CAD	dólar canadiense	1,5444
DKK	corona danesa	7,4431	HKD	dólar de Hong Kong	11,1013
GBP	libra esterlina	0,86820	NZD	dólar neozelandés	2,0865
SEK	corona sueca	10,1046	SGD	dólar de Singapur	2,0633
CHF	franco suizo	1,5184	KRW	won de Corea del Sur	1 778,25
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,1195
NOK	corona noruega	8,5845	CNY	yuan renminbi	9,7845
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,3228
CZK	corona checa	25,440	IDR	rupia indonesia	14 331,16
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	5,0267
HUF	forint húngaro	268,15	PHP	peso filipino	69,280
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	45,0410
LVL	lats letón	0,7005	THB	baht tailandés	48,713
PLN	zloty polaco	4,1123	BRL	real brasileño	2,6168
RON	leu rumano	4,2220	MXN	peso mexicano	18,3342
TRY	lira turca	2,1261	INR	rupia india	69,6310

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

INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información comunicada por los Estados miembros acerca de las ayudas estatales concedidas de conformidad con el Reglamento (CE) nº 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) nº 70/2001

(2009/C 199/06)

Ayuda nº: XA 161/09

Sectores o sectores beneficiados: ganaderos de ovino y caprino con orientación a la producción láctea

Estado miembro: Reino de España

Nombre y dirección del organismo que concede las ayudas:

Región: Comunitat Valenciana

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

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Agrupación De Defensa Sanitaria, CAPRACAS

Dirección web:

http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas_agrarias/pdf/ads%20capracas%202009.pdf

Base jurídica: Resolución de la Consellera de Agricultura Pesca y Alimentación, que concede la subvención basada en una línea nominativa descrita en la ley 17/2008 de presupuestos de la Generalitat

Otros datos: —

Gasto anual previsto: 5 000 EUR durante 2009

Ayuda nº: XA 162/09

Intensidad máxima de la ayuda: 100 % del gasto subvencionable

Estado miembro: Reino de España

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

Región: Comunitat Valenciana

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Federación Valenciana de Cunicultores

Duración del régimen o de la ayuda individual: durante el año 2009 y hasta el 31 de diciembre de 2013

Base jurídica: Resolución de la Consellera de Agricultura Pesca y Alimentación, que concede la subvención basada en una línea nominativa descrita en la ley 17/2008 de presupuestos de la Generalitat

Objetivo de la ayuda: los servicios a los ganaderos de ovino y caprino de la Comunitat Valenciana con orientación a la producción láctea de asesoramiento técnico en control lechero, control calidad de ordeño, alimentación, reproducción y manejo, [artículo 15 del reglamento (CE) nº 1857/2006]. Se considerarán como gastos subvencionables, los servicios demandados a terceros; mantenimiento de aplicaciones informáticas, análisis de muestras siempre y cuando no constituyan prácticas habituales en la explotación y, asesoramiento al ganadero por personal técnico, siempre que los gastos deriven de la puesta en marcha del programa de mejora de la producción láctea

Gasto anual previsto: 30 000 EUR durante 2009

Intensidad máxima de la ayuda: 100 % del gasto subvencionable

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

Duración del régimen o de la ayuda individual: durante el año 2009, y hasta el 31 de diciembre de 2013

Objetivo de la ayuda:

Formación, promoción y difusión de la producción ganadera a las exigencias del mercado, en seguridad alimentaria y trazabilidad para el sector cunícola de la Comunidad Valenciana [artículos 14 y 15 del Reglamento (CE) nº 1857/2006]

Comprende los costes subvencionables de los servicios, medios humanos y materiales, así como los gastos derivados de la asistencia a jornadas y reuniones sobre aspectos sanitarios e higiénicos de la producción cunícola que tengan relación con el objeto de la subvención

Sectores o sectores beneficiados: sector cunícola

Nombre y dirección del organismo que concede las ayudas:

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

Dirección web:

http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas_agrarias/pdf/fevacunicola09.pdf

Otros datos: —

Ayuda nº: XA 163/09

Estado miembro: Reino de España

Región: Comunitat Valenciana

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Asociación Nacional de Criadores de Raza Guirra

Base jurídica: Resolución de la Consellera de Agricultura Pesca y Alimentación, que concede la subvención basada en una línea nominativa descrita en la ley 17/2008 de presupuestos de la Generalitat

Gasto anual previsto: 12 000 EUR durante 2009

Intensidad máxima de la ayuda: 100 % del gasto subvencionable

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

Duración del régimen o de la ayuda individual: durante el año 2009, y hasta el 31 de diciembre de 2013

Objetivo de la ayuda: Plan de promoción y conservación de la raza ovina guirra, que comprende los costes subvencionables de identificación de animales y asesoramiento técnico para la gestión del libro genealógico (artículo 16), formación de ganaderos en técnicas de valoración de ejemplares, cuidado y manejo de explotaciones ovinas y difusión y conocimiento de la raza mediante organización de muestras y exposiciones e impresión de publicaciones (artículo 15)

Sectores o sectores beneficiados: titulares de explotaciones ganaderas de ganado ovino de la Comunitat Valenciana con ejemplares de raza Guirra

Nombre y dirección del organismo que concede las ayudas:

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

Dirección web:

http://www.agricultura.gva.es/especiales/ayudas_agrarias/pdf/anguirra2009.pdf

Otros datos: —

Ayuda nº: XA 164/09

Estado miembro: República Federal de Alemania

Región: Mecklenburg-Vorpommern

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Beihilfen zur Förderung der Tierzucht

Base jurídica: Richtlinie zur Förderung der Tierzucht (proyecto todavía no publicado)

Gasto anual previsto en el marco de régimen o importe total de la ayuda individual concedida a la empresa: 0,6 millones de EUR

Escalonamiento de los pagos: 6 años

Intensidad máxima de la ayuda: como máximo, el 95 %

Fecha de aplicación: a partir de la publicación según lo dispuesto en el artículo 20, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1857/2006

Duración del régimen o de la ayuda individual: 30 de junio de 2014

Objetivo de la ayuda: sector ganadero [artículo 16 del Reglamento (CE) n° 1857/2006]

Sector o sectores beneficiarios: A104 — Ganadería

Nombre y dirección del organismo que concede las ayudas:

Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei
Thierfelderstraße 18
18059 Rostock
DEUTSCHLAND

Dirección web:

http://cms.mv-regierung.de/cms2/Regierungsportal_prod/Regierungsportal/de/lm/_Service/Link_an_EU/Richtlinie_zur_Foerderung_der_Tierzucht.doc

Otros datos: —

Información comunicada por los Estados miembros acerca de las ayudas estatales concedidas de conformidad con el Reglamento (CE) nº 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) nº 70/2001

(2009/C 199/07)

Ayuda nº: XA 172/09

Estado miembro: Reino de España

Región: Cataluña

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Ayudas en forma de préstamos para la adquisición de maquinaria agrícola que incorpore nuevas tecnologías

Base jurídica: Proyecto de Orden AAR/xxx/2009, por la que se aprueban las bases reguladoras de la línea de préstamos para la adquisición de maquinaria agrícola que incorpore nuevas tecnologías, y se convoca la línea correspondiente al año 2009

Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa: 5 millones de EUR para cada año de vigencia del régimen de ayudas

Intensidad máxima de la ayuda:

De acuerdo con el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 1857/2006, la intensidad bruta de la ayuda no podrá superar el 50 % en zonas desfavorecidas ni el 40 % en el resto de las zonas.

Asimismo, el importe máximo de la ayuda para una empresa determinada no podrá ser superior a 400 000 EUR en el período de tres ejercicios fiscales. Este importe podrá ascender a 500 000 EUR si la inversión se realiza en zona desfavorecida

Fecha de aplicación: fecha prevista: 15 de junio de 2009, y en todo caso, una vez que la Comisión haya asignado al régimen un número de identificación y haya publicado el resumen en Internet, de conformidad con lo establecido en el artículo 20 del Reglamento (CE) nº 1857/2006 de la Comisión

Duración del régimen o de la ayuda individual: hasta 31 de diciembre de 2012

Objetivo de la ayuda:

El objetivo es conceder préstamos a los agricultores para realizar adquisiciones de maquinaria agrícola que incorpore nuevas tecnologías, que contribuyan a la consecución de los siguientes objetivos:

- a) mejora en la eficiencia energética y en la lucha contra el cambio climático;
- b) mejora en los sistemas de producción;
- c) mejora de las condiciones ergonómicas y de seguridad de las operaciones mecanizadas;
- d) conservación de la calidad ambiental.

Gastos subvencionables:

De los gastos previstos en el artículo 4, apartado 4 del Reglamento (CE) nº 1857/2006 de la Comisión, de 15 de diciembre de 2006, en este régimen de ayudas, se contemplan únicamente los costes de adquisición de maquinaria que suponga un avance tecnológico.

Quedan excluidas las simples inversiones de reposición

Beneficiarios: pueden optar a estas ayudas personas físicas o jurídicas titulares de explotaciones agrarias de Cataluña, dedicadas a la producción primaria de productos agrícolas de cualquier sector de la agricultura, siempre que tengan la condición de pequeña o mediana empresa

Forma de la ayuda: bonificación del 100 % de los intereses del préstamo

Sector o sectores beneficiarios: Codi NACE A.01 Agricultura, ganadería, caza y servicios relacionados con las mismas

Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda:

Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
Gran Vía de les Corts Catalanes, 612-614
08007 Barcelona
ESPAÑA

Dirección web:

http://www20.gencat.cat/docs/DAR/DE_Departament/DE03_Normativa/DE03_03_Projectes_disposicions/2009/Documents/Fitxers_estatics/2009_adquisicio_maquinaria_pretecs.pdf

Otros datos: —

Ayuda n.º: XA 173/09

Estado miembro: Francia

Región: Limousin

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Aides en assistance technique de la région Limousin aux agriculteurs pour créer ou développer des ateliers de finition de bovins-viande

Base jurídica:

Code Général des Collectivités Territoriales, en particulier articles L 1511-1 à L 1511-3

Délibération n.º SP7-01-0006 du Conseil régional du Limousin du 18 janvier 2007 portant approbation du Rapport d'orientation de la politique agricole régionale

Délibération n.º CP9-03-0201 de la Commission permanente du Conseil régional du Limousin approuvant le lancement de l'appel à projets «Développement de la finition des produits bovins en Limousin»

Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa: 250 000 EUR anuales durante 3 años

Intensidad máxima de la ayuda: 80 %

Fecha de aplicación: junio de 2009, a reserva de la publicación del número de registro de la solicitud de exención en la dirección web de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión

Duración del régimen o de la ayuda individual: 3 años, hasta el 31 de diciembre de 2011

Objetivo de la ayuda:

El objeto de las ayudas es mejorar e intensificar el asesoramiento técnico necesario para el desarrollo cualitativo y cuantitativo del acabado de los productos de carne de vacuno con distintivo oficial de calidad en Lemosín, contribuyendo así al cumplimiento de los siguientes objetivos:

- estimular a los ganaderos a ejecutar proyectos de creación o mejora de instalaciones de engorde de ganado vacuno, limitando los eventuales riesgos,
- valorizar y mejorar la calidad del asesoramiento técnico prestado a este respecto por las organizaciones de productores, integrando en el mismo las exigencias de calidad y abastecimiento de los mercados.

La participación de la región consistirá en sufragar parcialmente el asesoramiento técnico prestado por las organizaciones de productores a los ganaderos para la ejecución de un proyecto

de creación o mejora de instalaciones de acabado de productos de vacuno en sus explotaciones.

El engorde en el sector de la carne de vacuno exige unas cualificaciones y conocimientos técnicos que no se pueden improvisar. Como Lemosín es una región tradicionalmente de ganaderos reproductores, la creación o mejora de instalaciones de engorde en una explotación agraria requiere un importante asesoramiento técnico por parte de asesores cualificados. El éxito del engorde y de los primeros lotes de ganado cebado reviste gran importancia, puesto que, si no se lleva a cabo correctamente, puede poner en peligro la salud financiera de la explotación.

Mediante este régimen de ayudas, la región pedirá a las organizaciones de productores que presten un asesoramiento técnico de calidad durante los tres primeros años de aplicación del proyecto de creación o mejora de instalaciones de acabado de productos de vacuno del agricultor. A este respecto, el apoyo técnico propuesto por las organizaciones de productores deberá abordar el proyecto de forma global y transversal, permitiendo al ganadero analizar todos los efectos (económicos, técnicos y desde el punto de vista de la organización del trabajo y las inversiones materiales, etc.) que puede tener el fomento del engorde en su explotación, antes de pasar a la definición, junto con el ganadero, de la calidad del producto en cuestión, en relación con los mercados (conformidad, peso, color, etc.) y las posibilidades de mejora, así como un balance final tras la venta de las reses. Por último, este asesoramiento técnico deberá vincularse a las políticas agrícolas de la región en régimen de cofinanciación con el Estado y/o la Unión Europea en el marco del plan de desarrollo rural francés.

En este sentido, las organizaciones de productores que deseen acogerse a este régimen deberán ofrecer un asesoramiento técnico mucho más completo y transversal del que suelen prestar.

Los costes subvencionables cubiertos serán los gastos correspondientes al coste del asesoramiento técnico prestado por las organizaciones de productores a los agricultores, excluidos los gastos administrativos de la organización.

Las organizaciones de productores prestarán este asesoramiento técnico subvencionado a cualquier agricultor de la región que lo solicite, sea miembro o no de la organización, desde que proyecte crear o mejorar instalaciones de acabado de productos de vacuno y se comprometa a aumentar el número de animales producidos con distintivos oficiales de calidad en la explotación.

Las ayudas se asignarán anualmente y se pagarán escalonadamente (a lo largo de 3 años como máximo) según se vayan cumpliendo los compromisos de los beneficiarios

Sector o sectores beneficiarios: Sector de la producción de carne de vacuno

Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda:

Monsieur le Président de la Région Limousin
27 boulevard de la Corderie
87031 Limoges Cedex
FRANCE

Dirección web:

http://www.region-limousin.fr/article.php?id_article=2371

Otros datos: —

Ayuda n.º: XA 174/09

Estado miembro: Reino de España

Región: Principado de Asturias

Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual: Subvenciones para los servicios de sustitución en las pequeñas y medianas explotaciones agrarias del Principado de Asturias dedicadas a la producción primaria de productos agrícolas

Base jurídica: Bases reguladoras que regirán la concesión de subvenciones para los servicios de sustitución en las pequeñas y medianas explotaciones agrarias del Principado de Asturias dedicadas a la producción primaria de productos agrícolas

Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa: la cuantía máxima de las ayudas a conceder en el año 2009 será de 250 000 EUR

Intensidad máxima de la ayuda: la intensidad máxima de la ayuda es del 100 %

Fecha de aplicación: a partir de la fecha de publicación del número de registro de la solicitud de exención en el sitio web de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea

Duración del régimen o de la ayuda individual: hasta diciembre de 2013

Objetivo de la ayuda:

Sufragar los gastos que genere a las cooperativas agrarias y sociedades agrarias de transformación la puesta en marcha de servicios de sustitución para los agricultores, los socios de los agricultores o los trabajadores agrarios en las pequeñas y medianas explotaciones agrarias del Principado de Asturias dedicadas a la producción primaria de productos agrícolas durante una enfermedad o período de vacaciones.

Resulta de aplicación de artículo 15, apartado 2, letra b) del Reglamento (CE) n.º 1857/2006.

De acuerdo con lo establecido en el apartado 3 del citado artículo 15, las ayudas se concederán en especie mediante servicios subvencionados prestados por terceros y no consistirán en pagos directos en efectivo a los productores.

En cumplimiento de la condición establecida en el apartado 4 del mencionado artículo 15, la prestación del servicio de sustitución por las cooperativas agrarias y sociedades agrarias de transformación estará a disposición de todas las pequeñas y medianas explotaciones agrarias del Principado de Asturias dedicadas a la producción primaria de productos agrícolas, sin que la pertenencia a dichas entidades sea condición para el acceso al servicio

Sector o sectores beneficiarios: Producción primaria de productos agrícolas

Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda:

Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias
C/ Coronel Aranda, s/n, 4ª planta
33071 Oviedo
ESPAÑA

Dirección web:

El texto de las bases reguladoras de las ayudas se podrá consultar en el portal <http://www.asturias.es>, en la URL:

http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF%20DE%20TEMAS/Ganadería/servicios_de_sustitucion.pdf

Otros datos: —

El Director General de Ganadería y Agroalimentación
Luis Miguel ÁLVAREZ MORALES

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN

CONVOCATORIA DE PROPUESTAS — EACEA/22/09

Programa «Juventud en Acción»

Acción 4.6 — Asociaciones

(2009/C 199/08)

I. OBJETIVOS Y DESCRIPCIÓN

Esta convocatoria se enmarca dentro del contexto de la sub-acción 4.6 del programa «Juventud en Acción» y de conformidad con el Programa de Trabajo Anual para 2009 [Decisión de la Comisión C(2008) 5446] ⁽¹⁾.

El propósito principal de esta convocatoria es apoyar las asociaciones entre la Comisión Europea — a través de la Agencia Ejecutiva en el ámbito Educativo, Audiovisual y Cultural — y aquellas regiones, municipios u ONG europeas que deseen desarrollar o reforzar sus acciones, estrategias y programas a largo plazo en el ámbito del aprendizaje no formal y la juventud.

1. **Objetivos específicos**

Las metas específicas de tales asociaciones serán:

- recopilar recursos y prácticas con vistas a maximizar el impacto del Programa «Juventud en Acción», así como otras iniciativas a favor de los jóvenes y los jóvenes trabajadores puestas en práctica a escala local, regional o europea;
- proporcionar inspiración y capacitación —a través de modelos y prácticas desarrolladas bajo el Programa «Juventud en Acción» — a los organismos y organizaciones que desean aumentar su inversión en la juventud a través de actividades de aprendizaje no formal y el desarrollo de habilidades y competencias;
- añadir valor al alcance y la calidad de las iniciativas en el campo de la juventud, realizadas a escala regional y local, realzando su dimensión europea;
- transferir los conocimientos obtenidos de la ejecución de acciones e iniciativas satisfactorias en el campo del aprendizaje no formal y la juventud;
- favorecer las sinergias y la cooperación entre el sector público y las organizaciones no gubernamentales que trabajan en el ámbito de la juventud;
- favorecer la mejora de los niveles globales de las habilidades entre la gente joven, concediendo prioridad a la educación y la formación de quienes poseen niveles bajos y de los jóvenes con menores oportunidades, incluidos los que no terminan los estudios obligatorios y los jóvenes con un nivel bajo de resultados educativos, los desempleados, los inmigrantes y las personas con discapacidades;

⁽¹⁾ El Programa de Trabajo Anual para 2009 puede consultarse en el sitio web siguiente: http://ec.europa.eu/dgs/education_culture/calls/docs/c_2008_5446-wp2009.pdf

- promover el reconocimiento del trabajo juvenil y la validación de las actividades de aprendizaje no formal en la Unión Europea.

2. Características de la asociación

La presente convocatoria de propuestas subvencionará el desarrollo de un programa de actividad que combine una o más de las siguientes actividades, inspirándose en el Programa «Juventud en Acción»:

- a) Intercambios juveniles transnacionales
- b) Iniciativas juveniles nacionales o transnacionales
- c) Servicio Voluntario Europeo
- d) Formación y proyectos en red

El programa de actividad puede ser:

- ejecutado directamente por el propio solicitante (**procedimiento A** en el resto del texto);
- o ejecutado en cooperación con «socios coorganizadores» que participen activamente en el diseño y la ejecución del proyecto y designados por el solicitante en el momento de presentar la solicitud (**procedimiento B** en el resto del texto).

En ambos casos (**procedimiento A** o **procedimiento B**), el programa de actividad puede incluir «socios asociados». Éstos participan en la ejecución de las actividades propuestas del proyecto, pero no en la misma medida ni con el mismo nivel de participación que los socios coorganizadores.

II. CANDIDATOS ELEGIBLES

Las propuestas deberán ser presentadas por:

- un organismo público local o regional, o
- un ente sin ánimo de lucro activo a escala europea en el campo de la juventud (ONGE) que tenga organizaciones miembro en al menos ocho (8) Países del Programa «Juventud en Acción».

Si el proyecto recoge que el programa de actividades debe ejecutarse conjuntamente con uno o más coorganizadores (**procedimiento B**), esta o estas organizaciones pueden ser:

- organizaciones no gubernamentales sin ánimo de lucro; o
- entes públicos locales o regionales; o
- entes sin ánimo de lucro activos a escala europea en el campo de la juventud (ONGE) que tengan organizaciones miembros en al menos ocho (8) Países del Programa «Juventud en Acción».

Los solicitantes deben poseer personalidad jurídica y tienen que haber estado legalmente registrados — en la fecha límite especificada para la presentación de sus propuestas — durante al menos dos (2) años en uno de los países del programa. Los países que participan en el programa son los siguientes:

- **los Estados miembros de la Unión Europea** ⁽¹⁾: Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, República Checa, Chipre, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, España, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Rumanía, Suecia, Reino Unido;

⁽¹⁾ Las personas de países o territorios de ultramar (PTU) y, en su caso, las instituciones públicas o privadas radicadas allí, pueden participar en el Programa «Juventud en Acción» en función de las normas del programa y de conformidad con las disposiciones aplicables en el Estado miembro al que estén vinculadas. Los PTU en cuestión se enumeran en el anexo 1A de la Decisión del Consejo 2001/822/CE, de 27 de noviembre de 2001, relativa a la asociación de los países y territorios de Ultramar a la Comunidad Europea («Decisión de Asociación Ultramar»), DO L 314 de 30.11.2001.

- los países de la Asociación Europa de Libre Comercio (AELC) que forman parte del acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (EEE): **Islandia, Liechtenstein y Noruega;**
- países candidatos para los que se haya establecido una estrategia de preadhesión, de acuerdo con los principios generales y los términos y condiciones generales fijados en los acuerdos marco firmados con dichos países con vistas a su participación en los programas de la UE: **Turquía.**

III. ACCIONES ELEGIBLES

Los proyectos tienen que estar estructurados incluyendo un Programa de Actividades que no tenga ánimo de lucro y estar encuadrado dentro del ámbito de la juventud y el aprendizaje no formal.

El **Programa de Actividades** debe comenzar entre el **1 de abril y el 1 de septiembre de 2010.**

El **Programa de Actividades** puede tener una duración de **2 años (24 meses).**

IV. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Las solicitudes elegibles se evaluarán sobre la base de los criterios siguientes:

1. Criterios cualitativos

Los criterios cualitativos representarán el **80 %** de los puntos disponibles en el procedimiento de evaluación.

Se tendrán en cuenta los siguientes criterios cualitativos:

- **Relevancia del proyecto en relación con los objetivos y prioridades del Programa (30 %)**
- **Calidad del proyecto y de los métodos de trabajo que comprende (50 %)**

2. Criterios cuantitativos

Los criterios cuantitativos representarán el **20 %** de los puntos disponibles en el procedimiento de evaluación.

Se tendrán en cuenta los siguientes criterios cuantitativos:

- **Perfil y número de participantes (incluidos los que tienen menos oportunidades) y de los socios que participan en el proyecto (20 %)**

V. PRESUPUESTO DISPONIBLE

El presupuesto total asignado a la cofinanciación de los proyectos en el marco de la presente convocatoria de propuestas se estima en **1 200 000 EUR.**

La subvención máxima asignada a cada proyecto no podrá exceder los 100 000 EUR.

Dentro de la asociación, el beneficiario compartirá la financiación del proyecto en igualdad de condiciones con la Agencia Ejecutiva en el ámbito Educativo, Audiovisual y Cultural.

La Agencia se reserva el derecho a no asignar todas las subvenciones disponibles.

VI. PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Las solicitudes de subvención deben enviarse **no más tarde del 1.12.2009** a la dirección siguiente:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency
'Youth in Action' programme — EACEA/22/09
BOUR, 04/029
Avenue du Bourget 1
1140 Brussels
BELGIUM

- por correo, tomando como fecha de entrega la del sello postal,
- por empresa de mensajería rápida, tomando como prueba de envío la fecha de recepción por parte de la empresa de mensajería (se ruega incluir una copia del acuse de recibo en el formulario de solicitud).

Sólo se aceptarán las solicitudes presentadas que utilicen el **formulario correcto, debidamente rellenado y fechado**, incluyendo un **presupuesto elaborado conforme a las pertinentes normas de subvención** y enviadas en un único paquete y como copia única (el documento original). Las solicitudes tienen que estar **firmadas** por la persona autorizada a asumir compromisos legalmente vinculantes en nombre de la organización candidata y, cuando proceda, de los socios coorganizadores.

No se aceptarán las solicitudes que no hayan sido presentadas dentro del plazo fijado.

No se aceptarán las solicitudes enviadas por fax o correo electrónico.

VII. INFORMACIÓN ADICIONAL

Las directrices para los solicitantes y los formularios de solicitud se pueden consultar en la siguiente dirección de Internet: http://eacea.ec.europa.eu/youth/funding/2009/call_action_4_6_en.php

o escribiendo a:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency
'Youth in Action' programme — EACEA/22/09
BOUR, 04/029
Avenue du Bourget 1
1140 Brussels
BELGIUM

Para solicitar las subvenciones deberá utilizarse el formulario de solicitud específicamente destinado a este fin y adjuntar todos los anexos e información necesarios.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.5589 — Sony/Seiko Epson)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2009/C 199/09)

1. El 18 de agosto 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 Sony Corporation («Sony», Japón) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento del Consejo, de la totalidad del negocio pequeño y mediano TFT-LCD de Seiko Epson Corporation («Epson», Japón) mediante la adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Sony: productos de electrónica de consumo, incluidas actividades en el segmento pequeño y mediano de LCD; juegos; entretenimiento; servicios financieros y toda una serie de otros negocios,
 - negocios pequeños y medianos de TFT-LCD de Epson: desarrollo, fabricación, comercialización y venta de pantallas pequeñas y medianas de cristal líquido (LCD) con tecnología de transistor de película delgada (TFT).
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 22964301 o 22967244) o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.5589 — Sony/Seiko Epson, a la siguiente dirección:

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

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

OTROS ACTOS

COMISIÓN

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

(2009/C 199/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006. 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**«POMMES DES ALPES DE HAUTE DURANCE»****N° CE: FR-PGI-0005-0498-29.09.2005****DOP () IGP (X)**

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

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Institut National des Appellations d'Origine et de la Qualité
Dirección: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. Agrupación:

Nombre: Association de Promotion des Fruits des Alpes de Haute Durance
Dirección: Maison de l'Entreprise
11 Allée des Genêts
04200 Sisteron
FRANCE
tel. +33 0492331839
Fax +33 0492331838
Correo electrónico: assopromofruits.ahd@freesbee.fr
Composición: productores/transformadores (X) otros ()

Productores, centrales frutícolas, empresas comerciales

3. Tipo de producto:

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales al natural o transformados.

4. Pliego de condiciones:

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

4.1. Nombre:

«Pommes des Alpes de Haute Durance»

4.2. Descripción:

Frutos frescos (manzanas), procedentes de las variedades *Golden delicious* y *Gala* y de sus mutaciones, sometidos a un almacenamiento rápido en cámaras frigoríficas tras la recolección, recolectadas maduras, con un contenido mínimo de azúcar garantizado (índice refractométrico mínimo de 12) y una compacidad mínima que garantiza una pulpa crujiente.

El índice de compacidad mínimo, expresado en kilogramos/cm², es el siguiente:

- para la *Golden*: 5 kilogramos/cm² para la coloración inferior o igual a 3, y 4 kilogramos/cm² para la coloración superior a 3, por referencia al código de color oficial de la *Golden* editado por el *Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes* (CTIFL),
- para la *Gala*: 6 kilogramos/cm².

La coloración, tanto en el momento de la recolección como en el de la comercialización, es la siguiente:

- en el caso de *Golden Delicious* y sus mutaciones, las manzanas tienen la coloración 2 (C3 y C4), 3 (C5 y C6) y 4 (C7), por referencia al código de color oficial de la *Golden* editado por el *Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes* (CTIFL),
- en el caso de *Gala* y sus mutaciones, se opta por F2 a F4; intensidad del color rojo: R2 a R4, por referencia al código de color oficial de la *Gala* editado por el *Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes* (CTIFL), correspondiendo F a la escala del color de fondo y R a la intensidad del rojo.

4.3. Zona geográfica:

Los frutos proceden de la zona de producción de los Alpes de Haute Durance, constituida por 6 cantones de Alpes de Haute Provence y 13 cantones de Hautes Alpes, situados entre 450 m y 900 m de altitud, que son los que se indican a continuación:

Departamento de Alpes de Haute Provence: La Motte, Le Lauzet, Seyne, Sisteron, Turriers y Noyers-sur-Jabron

Departamento de Hautes Alpes: Aspres-sur-Büech, Barceilonnette, La Bâtie-Neuve, Chorges, Embrun, Gap, Laragne, Orpierre, Ribiers, Savines, Serres, Tallard y Veynes.

4.4. Prueba del origen:

Todas las centrales frutícolas autorizadas en el marco de la IGP deben presentar la prueba de control de la rastreabilidad del producto, a saber:

- identificar el lote cosechador,
- conocer el lote de origen de cada palé expedido y su destino,
- velar por que se retiren los lotes no conformes,
- demostrar el origen geográfico y el cumplimiento del conjunto de las normas del pliego de condiciones de cada uno de los frutos identificados al amparo de la IGP,
- en caso de reclamación, detectar el lote original.

Para lograr este resultado, se utilizan los medios siguientes:

La estructura de control otorga a los productores la autorización correspondiente tras comprobar las parcelas, las variedades cultivadas y el cumplimiento del pliego de condiciones. El registro de los productores autorizados y de las parcelas autorizadas es actualizado y publicado anualmente por las organizaciones de productores (OP) o los propios productores antes de cada campaña.

Etiquetado de las cajas-paleta o cajas

Deben figurar en la etiqueta los datos siguientes:

- productor,
- variedad,
- fecha de recolección,
- parcela y, en su caso, si la parcela se divide en distintos lotes, número de cada lote,

Identificación y control de los lotes

En la cadena de envasado, los lotes se pueden identificar en todo momento, ya que existe una señal que indica el principio y el fin de cada lote.

Control de la información

Las centrales frutícolas recopilan y conservan los datos relativos a la fecha de entrega, el destino, el calibre, la categoría y el peso de los frutos amparados por la IGP.

Lo mismo ocurre con la información relativa al origen (productor y parcela), los lotes almacenados, la fecha de recolección y el número de la cámara frigorífica de almacenamiento.

4.5. Método de obtención:

Los productores dominan las técnicas de cultivo y la fase de recolección de la fruta:

- Técnicas de cultivo:

Poda y aclareo: a través de la poda se pretende lograr un aclareo máximo y la selección de la leña más adecuada para la fructificación. El aclareo químico y/o manual tiene como objetivo lograr una carga compatible con el equilibrio del árbol.

Fertilización:

La aportación de abono debe limitarse y moderarse en función del vigor del manzano relacionado con el portainjerto. La aportación anual máxima es la siguiente:

- en el caso de los portainjertos de tipo 106: 80 unidades de nitrógeno, 70 unidades de ácido fosfórico y 140 unidades de potasa,
- en el caso de los portainjertos de tipo 9: 140 unidades de nitrógeno, 70 unidades de ácido fosfórico y 140 unidades de potasa.

La aportación de nitrógeno debe fraccionarse, con un máximo de 50 unidades por aplicación.

Tratamiento fitosanitario: queda terminantemente prohibido el uso intensivo y sistemático de productos fitosanitarios de acuerdo con un programa preestablecido.

Recolección: las manzanas son recolectadas en buen estado de maduración, en una fase que permita lograr posteriormente una presentación de madurez óptima ante el consumidor. Se utiliza la prueba del almidón. La recolección puede iniciarse antes de la fase 4 (código almidón EUROFRU), correspondiente al principio de la disminución del almidón, para las variedades *Golden Delicious* y *Gala*.

Tras la recolección, se procede rápidamente a la refrigeración y el plazo entre la recolección en el manzano y la refrigeración no puede superar dos horas.

4.6. Vínculo:

a) Características edafoclimáticas de la zona geográfica y características específicas del producto

La calidad de las manzanas de esta región (elevado contenido de azúcar, compacidad y coloración) está íntimamente relacionada con las características del medio de cultivo y, concretamente, con el clima de los Alpes de Haute Durance, caracterizado por una media de más de 300 días de sol. E. Vernet (1933) indica que «una escala de altitud muy amplia, un suelo permeable y regable, una intensa luminosidad y un invierno frío y seco son factores que predestinan al departamento de Hautes Alpes a la producción frutícola», y añade que estas manzanas «pueden adquirir un sabor y un color que permiten compararlas con la fruta del Tirol y de Suiza».

La abundante luz solar incrementa el contenido de azúcar a través de una mejor fotosíntesis de las hojas. La amplitud térmica muy importante entre el día y la noche, con temperaturas máximas diurnas moderadas, da lugar a una intensa actividad fotosintética favorable a la acumulación de azúcar. El frío relativo en el momento en que la fruta está madurando impide la degradación de los ácidos, mientras que la importante amplitud térmica favorece el que la fruta adquiera un color amarillento, e incluso rosado, así como su compacidad. Además, el porcentaje de ácido málico de la manzana disminuye de forma menos rápida con las bajas temperaturas nocturnas debidas a la altitud, lo que permite alcanzar un equilibrio óptimo entre azúcar y acidez y obtener muy buenas posibilidades de conservación y excelentes cualidades organolépticas propias de esta zona geográfica (sabor y carácter crujiente de la manzana).

b) Notoriedad y reputación

La producción de manzanas en la región de Haute Durance, situada al norte de Sisteron, se remonta a varios siglos. Así pues, E. Vernet (1933) indica que, en 1358, se mencionaba ya dicha producción en una transacción que enumera «los frutos de la tierra» y en la que «las manzanas figuran en primer lugar». Posteriormente, a principios del siglo XIX, las manzanas figuran como una de las especialidades de las zonas montañosas de Provenza. Parece ser que el desarrollo de la producción de manzanas se inicia hacia el año 1930. Los manzanares se sitúan primero en las laderas y en algunas pequeñas zonas de producción en altitud, ya que la fruta madura más tarde durante la época otoñal en las zonas montañosas. Además, las condiciones invernales permiten conservar los frutos ventilados; ésta era al principio la única técnica de almacenamiento. El área de la Motte-au-Caire, ubicada en la zona geográfica, constituye un claro ejemplo al respecto.

En 1962, en un libro titulado *Les Vergers des Hautes-Alpes*, el Ministerio de Agricultura puntualiza que, debido a las características edafoclimáticas específicas antes citadas, «la calidad de nuestros frutos, desde el punto de vista tanto del gusto como del aspecto, ha sorprendido siempre a los técnicos y suscitado la admiración de los consumidores». Así pues, las cualidades de las manzanas de los Alpes de Haute Durance son reconocidas tanto por los profesionales como por los consumidores y, tal como subrayan F. Alavoine-Mornas y A. Trimouille (1995), no cabe ninguna duda de que existe una zona de producción de manzanas en la región de Haute Durance.

Actualmente, y desde 1996, la asociación de promoción de la fruta de Alpes de Haute Durance y todos los envasadores utilizan la denominación «Pommes des Alpes de Haute Durance» en todos los envases y marcas del producto, así como en el material publicitario.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Ulase
Dirección: ZA de Champgrand. BP 68
26270 Loriol sur Drôme
FRANCE
tel. +33 0475611300
Fax +33 0475856212
Correo electrónico: info@ulase.fr

Acreditación COFRAC N° 7-007/97

4.8. Etiquetado:

En cada bandeja y cada unidad de venta al consumidor debe figurar la etiqueta de normalización, de acuerdo con las normas de comercialización fijadas en el Reglamento (CE) n° 85/2004, modificado por el Reglamento (CE) n° 1238/2005, en la que deben constar, entre otros datos, el nombre del envasador y/o el remitente, la variedad, la categoría, la identificación de la central frutícola y el número del lote correspondiente.

Todo cambio de etiqueta debe ser validado por el organismo certificador.

Nom conditionneur	Sarri La Fourmi	Organisme de Défense et de Gestion	Origine France	Produit normalisé Catégorie I	
Adresse		A P F A H D			
Code postal		04200 Sisteron			
Tél					
Fax			Certifié par Uclase		
 05 2001		Station :	26270 Loriol s/ Drôme	Produit : pommes de table Variété : Golden Délicious	
	N° d'agrément CC/12				
		IGP POMMES DES ALPES DE HAUTE DURANCE	Calibre	Nombre ou masse nette	
Règlement CE N° 1580/2007			N° de lot		
05-013 France.					

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

(2009/C 199/11)

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

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de modificación con arreglo al artículo 9

«GRANA PARADO»

Nº. CE: IT-PDO-0217-0011-26.07.2006

IGP () DOP (X)

1. Apartados del pliego de condiciones que se modifican:

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

2. Tipo de modificación:

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

3. Modificaciones:

3.1. Descripción del producto:

Se elimina el adjetivo «semigraso» y se sustituye por la expresión «elaborado [...] con leche [...] parcialmente desnatada por decantación espontánea» (artículo 1 del pliego de condiciones):

Con arreglo a la normativa vigente, el queso puede definirse como «semigraso» cuando el contenido de materia grasa del extracto seco es inferior al 35 %. Teniendo en cuenta que en el Grana Parado el contenido medio de materia grasa del extracto seco oscila entre el 40 y el 42 %, la utilización del adjetivo «semigraso» podría inducir a engaño al consumidor.

El término «fabricado», que evoca la producción mecanizada e industrial, se sustituye por el término «elaborado», más neutro y exento de esas connotaciones y, por lo tanto, más apropiado (artículo 1 del pliego de condiciones).

Se añade el adjetivo «cruda» a la descripción de la leche (artículo 1 del pliego de condiciones): que la leche deba ser «cruda» es fundamental para el mantenimiento del vínculo con el territorio. Así pues, el término «cruda» se ha añadido explícitamente para eliminar las ambigüedades que han dado lugar, en el pasado, a cuestiones de interpretación — resueltas incluso en los tribunales — sobre la posibilidad de someter la leche a tratamientos térmicos (no previstos en el pliego de condiciones aprobado anteriormente).

Se elimina la mención «resistencia a la maduración: de 1 a 2 años» (artículo 2 del pliego de condiciones), ya que podía crear confusión en cuanto al periodo mínimo de curado, transcurrido el cual el producto podía comercializarse legítimamente con la denominación de origen protegida Grana Parado (nueve meses cumplidos). Además, esa mención podía dar lugar a que se penalizaran quesos cuyo periodo de curado podía superar el límite de dos años, es decir, que presentaban las características previstas en el pliego de condiciones e incluso características superiores, pero que, paradójicamente, podían ser retirados de esa categoría de acuerdo con esa mención.

Se añade la precisión «se excluye expresamente todo colorante artificial» (artículo 2 del pliego de condiciones). La inclusión explícita de esta prohibición tiene como finalidad disipar las dudas que se planteaban en la práctica sobre la posibilidad de colorear artificialmente los quesos.

Se añade una referencia explícita a la relación «materia grasa/caseína en la tina» (artículo 5, párrafo quinto, del pliego de condiciones): «[...] la relación “materia grasa/caseína en la tina” debe estar comprendida entre 0,80 y 1,05. Tratándose del queso “Trentingrana”, esa relación será como máximo de 1,15». La inclusión de esta especificación obedece a que la relación «materia grasa/caseína» constituye el único parámetro fiable e indicativo del contenido en materia grasa del producto acabado.

3.2. Zona geográfica:

La formulación actual de la delimitación de la zona geográfica (artículo 3 del pliego de condiciones) constituye fundamentalmente una actualización del texto presentado en su momento. Esta actualización tiene por objeto las nuevas provincias que se han creado en el territorio administrativo de otras provincias ya incluidas en el territorio de producción.

La zona de producción se ha ampliado añadiendo cinco municipios pertenecientes a la provincia autónoma de Bolzano: Anterivo, Trodena, Lauregno, Proves y Senale-San Felice. Aunque están situados, desde el punto de vista administrativo, en el territorio de la provincia de Bolzano, estos cinco municipios pertenecen orográficamente a valles de la provincia de Trento; a saber: Val di Fiemme (Anterivo y Trodena) y Val di Non (Lauregno, Proves y Senale-San Felice), y, obviamente, son limítrofes del territorio de la provincia de Trento. Los municipios que pertenecen en la actualidad a la provincia autónoma de Bolzano se inscribían, hasta 1948, en un contexto territorial (téngase en cuenta, por ejemplo, la Magnífica Comunità di Fiemme Cavalese) que no establecía distinciones entre los núcleos económicos en cuestión dependiendo de que estuvieran situados en los límites administrativos de una u otra provincia autónoma.

Debe señalarse que la superficie total de los cinco municipios citados se aproxima a los 92 km². En otras palabras, la ampliación de la zona geográfica es absolutamente insignificante con respecto a la superficie de la zona de producción del Grana Parado DOP ya reconocida, que abarca cinco regiones.

3.3. Prueba del origen:

Se introducen algunos parámetros analíticos tendentes a garantizar el origen del producto, basados en análisis específicos que permiten controlar las características particulares del Grana Parado DOP.

En concreto se añaden las frases siguientes (artículo 2, párrafos segundo, tercero y quinto):

«La composición específica en aminoácidos del queso Grana Parado DOP se ha determinado mediante cromatografía de intercambio iónico, con detección fotométrica post-columna con ninhidrina, y se ha depositado en el Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Parado (Consorzio para la protección del queso Grana Parado) y en el Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Ministerio de políticas agrícolas, alimentarias y forestales);»

«La composición isotópica específica del queso Grana Parado DOP se ha determinado mediante espectrometría de masas de relaciones isotópicas (EMRI) y se ha depositado en el Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Parado y en el Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;»

«El contenido de lisozima del producto acabado (en caso de utilización durante el proceso de elaboración) se determina mediante cromatografía líquida en fase inversa y detección por fluorescencia y debe corresponder a la cantidad declarada y comprobada durante el proceso de elaboración.»

Gracias al análisis de las relaciones isotópicas estables tanto de los bioelementos como de los macro y microelementos se ha creado un banco de datos que define y caracteriza al Grana Parado y permite, pues, cotejando esos datos con los resultados de los análisis efectuados con diferentes muestras de producto, determinar si el producto de que se trate procede o no de la zona de origen y si presenta o no las características específicas propias del queso determinado por la matrícula que el envasador ha declarado haber utilizado para producir la muestra de queso rallado en cuestión.

Gracias a los controles cruzados de los análisis de los isótopos, de los aminoácidos y del contenido de lisozima se ha creado un mecanismo que permite garantizar con certeza el origen del producto Grana Parado DOP.

Se introduce una disposición sobre la adopción de un marcador microbiológico (artículo 2, párrafo cuarto, del pliego de condiciones): «El queso Grana Parado DOP contiene microorganismos propios de la leche que se utilizan como sistema antifalsificación, es decir, como revelador, añadiéndolos a la leche en la tina durante el proceso de elaboración. Este marcador presenta características cualitativas y cuantitativas que se han presentado al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali y notificado al Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Parado con el fin de garantizar la autenticidad del queso Grana Parado DOP. El microorganismo utilizado como marcador, que se escoge siempre entre los que ya están presentes en la flora bacteriana de la leche, se modifica periódicamente para evitar que, a la larga, personas ajenas a la producción de Grana Parado DOP puedan usurpar el producto utilizando el mismo marcador.»

En la práctica, se ha previsto la adición a la leche en la tina, durante el proceso de elaboración, de una cantidad determinada de microorganismos ya presentes en la flora bacteriana de la leche destinada a la producción de Grana Parado DOP. Esas bacterias lácticas, que son inactivas, no pueden reproducirse y no modifican las características fisicoquímicas y organolépticas del producto. Se trata de un sistema de identificación y, por consiguiente, de antifalsificación del queso Grana Parado DOP, que permite garantizar el marcado del queso mediante reveladores biológicos naturales extraídos de la flora presente de forma natural en la leche destinada a su producción.

El control *a posteriori* de la presencia de ese marcador en el producto acabado, en las cantidades conocidas y esperadas, permite comprobar la autenticidad del queso analizado, ya que es posible determinar con certeza posibles mezclas con quesos que no sean Grana Parado DOP en porcentajes inferiores al 5 %, con lo que la mezcla no resulta de hecho adecuada.

Teniendo en cuenta que el expediente inicial que ha dado lugar al reconocimiento del Grana Parado ya preveía la utilización de «bacterias» durante la elaboración y que se trata, en cualquier caso, de componentes que están ya presentes de manera natural en la leche destinada a la producción de Grana Parado, es evidente que la modificación solicitada no representa un cambio en los métodos de producción existentes; antes bien, ofrece importantes ventajas en materia de trazabilidad y garantía de la autenticidad del producto.

La obligación antes mencionada de añadir el «marcador» a la leche de la tina se señala de nuevo, en un afán de precisión, en la parte que trata del método de obtención (artículo 5, párrafo noveno, del pliego de condiciones): «Es obligatorio añadir a la leche de cada tina, salvo cuando se trate de la producción de “Trentingrana”, el marcador (mencionado en el artículo 2) puesto a disposición de todos los productores que lo soliciten por el Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Parado, para garantizar la autenticidad del queso Grana Parado DOP».

Se añade una mención sobre el parámetro analítico de la fosfatasa alcalina en el queso (artículo 5: «Solo el queso que presente un valor de la fosfatasa alcalina, en la parte de la pasta situada a un centímetro bajo la corteza extraída a media altura del canto, medido con el método fluorimétrico, que sea, en todo caso, compatible con la utilización de leche cruda y que respete, además, todos los parámetros previstos en el artículo 2 del presente pliego de condiciones se someterá a un examen realizado por especialistas, al término de un plazo mínimo de ocho meses después de adquirida la forma»). La inclusión de esta mención se ha considerado necesaria ya que la fosfatasa alcalina es, actualmente, el único elemento que permite demostrar la utilización efectiva de leche cruda durante la caseificación.

Se introduce una mención sobre el raspado o blanqueado del queso que no cumpla los requisitos para recibir la marca Grana Parado (artículo 5: «[...] o dará lugar a la eliminación, mediante raspado o blanqueado, de los sellos de origen impresos por las bandas, cuando el producto no reúna las características exigidas en el artículo 2»). También en este caso se trata de una simple precisión sobre las actuaciones seguidas tras el examen del queso por especialistas con el fin de controlar el cumplimiento de los criterios establecidos en el pliego de condiciones para la atribución o la denegación de la DOP. En caso de que, al término del periodo de curado del queso, el organismo de control compruebe que el producto no reúne los requisitos necesarios para la utilización de la denominación, deben eliminarse de las ruedas los signos de identificación de la DOP, ya que, de hecho, la marca se fija en origen. La eliminación de esos signos de identificación se efectúa, precisamente, mediante raspado o blanqueado de las ruedas.

3.4. Método de obtención:

Se prevé la utilización, para el tipo «rallado», de los recortes procedentes del corte y envasado del Grana Parado (artículo 2, párrafo sexto: «Dentro de los límites y en las condiciones establecidas en el artículo 7, se autoriza la utilización de los recortes procedentes del corte y envasado del Grana Parado en trozos de peso variable y/o fijo, en bloques, en cubos, en trocitos, etc., para la producción de Grana Parado rallado»), siempre que esos recortes hayan sido objeto de un rastreo y se tenga certeza del origen del producto (como lo indica el artículo 7, penúltimo párrafo, del pliego de condiciones: «Límites y condiciones para la utilización de los recortes de Grana Parado DOP en la producción de Grana Parado rallado»). Esta disposición era necesaria ya que a los productores les resultaba antieconómico y gravoso no utilizar los recortes que se forman inevitablemente y de manera natural al cortar en porciones las ruedas de Grana Parado DOP.

Se añade al artículo 4 la descripción de la alimentación de las vacas lecheras. Se ha considerado oportuno describir la alimentación de manera más detallada y rigurosa. Con el fin de mejorar los aspectos cualitativos del queso Grana Parado DOP se aplican a la alimentación criterios más estrictos, basados en observaciones empíricas y comprobaciones realizadas sobre las propiedades para la elaboración de queso de la leche destinada al Grana Parado DOP.

Se fija la temperatura de conservación de la leche (artículo 5, párrafo segundo: «La temperatura de la leche cruda, cuando se conserva en el establo y se transporta, no debe ser inferior a 8 °C»). El límite indicado se justifica porque, a temperaturas inferiores a 8 °C, la fracción β de la caseína se solubiliza y dificulta la coagulación y el desuerado del queso, lo que inevitablemente repercute en la calidad del producto acabado.

El límite máximo de utilización de lisozima se fija en 2,5 g por cada 100 kilogramos de leche (artículo 5, párrafo octavo: «Se autoriza la utilización de lisozima, salvo en el caso del “Trentingrana”, a razón de 2,5 g como máximo por cada 100 kilogramos de leche»). El expediente que ha dado lugar al reconocimiento preveía ya la utilización de lisozima, si bien hasta ahora no se había fijado ningún valor máximo. La experiencia adquirida a lo largo del tiempo ha permitido comprobar que cantidades de lisozima superiores al límite indicado no suponen ninguna ventaja suplementaria en cuanto a la limitación de las fermentaciones gaseosas producidas por *Clostridium tyrobutyricum*.

Resulta obvio que se excluya la utilización de lisozima para la elaboración de «Trentingrana» ya que, en este caso, las vacas lecheras no se alimentan con productos ensilados y no es necesario recurrir a esta sustancia.

3.5. *Etiquetado:*

Se añaden precisiones (artículo 7, párrafo segundo) sobre la transformación en auténtico queso rallado de todos los tipos y tamaños de queso, aunque sin canto y, por lo tanto, ya no identificables.

Desde el día siguiente a la entrada en vigor de la normativa que regula la denominación Grana Parado para el tipo «rallado», se comprobó, en efecto, que los riesgos vinculados a estas producciones eran, y siguen siendo, análogos a los intrínsecos del queso rallado, habida cuenta de la inexistencia de marcado de origen y, por lo tanto, de la imposibilidad de identificar el producto.

Se introduce la utilización de una placa de caseína (artículo 8: «La identificación del origen mediante bandas de impresión se completa con la fijación de una placa de caseína que lleva la inscripción Grana Parado, el año de producción y un código alfanumérico que identifica de manera inequívoca cada una de las ruedas [...]») con el fin de garantizar una trazabilidad del producto cada vez más precisa y completa, lo que contribuirá a mejorar los controles de calidad del producto y a ofrecer más garantías al consumidor.

Se añaden las menciones «Riserva» (reserva) y «Oltre 16 mesi» (más de 16 meses) (artículo 8). La inclusión de estas menciones específicas en la etiqueta tiene como finalidad proporcionar a los agentes económicos y a los consumidores indicaciones precisas sobre el curado del producto (denominada generalmente «segmentación»). Esta exigencia se ha hecho evidente tras la realización de estudios de mercado entre los consumidores. La modificación en cuestión se justifica, por lo tanto, por la necesidad de ofrecer una información lo más clara y completa posible a los agentes económicos y sobre todo a los consumidores: si el Grana Parado se somete a un periodo de curado más largo, es obvio que presentará unas características organolépticas diferentes de las de un mismo producto cuyo curado haya sido más corto; es obligado, pues, de cara al consumidor, poner de relieve esta diferencia y justificar asimismo la diferencia de precio de los productos, de modo que aquel pueda, en el momento de la compra, hacer una elección con conocimiento de causa.

Es preciso señalar que, mientras que la categoría «Oltre 16 mesi» se refiere al producto envasado, la categoría «Riserva» requiere la aplicación de una segunda marca a fuego, que únicamente se utiliza en la zona de producción y solo con quesos que no hayan salido nunca de esa zona, dado que, como dispone el pliego de condiciones, antes de fijar la marca, el producto debe someterse a un control.

3.6. *Requisitos nacionales:*

Deja de aplicarse la excepción prevista en el artículo 9 del Decreto Presidencial n° 54/97 respecto al contenido en gérmenes (bacterias) y células somáticas (artículo 4, párrafo primero: «[...] con exclusión de la leche producida en la zona del “Trentingrana”, las excepciones previstas en la normativa sanitaria no se aplican al contenido bacteriano total ni al contenido de células somáticas»).

Esta modificación constituye un avance importante en el proceso de mejora constante del nivel de calidad del queso Grana Parado. Es sabido que, para obtener un queso de calidad óptima, es necesario utilizar una materia prima de máxima calidad.

La modificación propuesta no atañe al queso de la marca «Trentingrana» debido a sus características específicas, que el Decreto Presidencial de 26 de enero de 1987 reconoce y sanciona: en este caso (y únicamente en él) se mantiene la excepción, dado que el valor en cuestión difícilmente puede alcanzarse en la zona del «Trentingrana» y habida cuenta de la importancia socioeconómica de esta producción en dicha zona.

3.7. *Otros:*

Se ha añadido una precisión, útil a efectos de control, sobre las características del Grana Parado DOP en el momento de su despacho al consumo, de acuerdo con la cual el peso «debe entenderse que se refiere al peso medio de todo el lote sometido a examen, con una tolerancia del 2,5 % por rueda, a condición de que las ruedas que sean objeto de la tolerancia formen parte de un lote completo que se ajuste a los parámetros mencionados arriba» (artículo 2 del pliego de condiciones).

Dado que anualmente se producen más de cuatro millones de ruedas de Grana Parado DOP y habida cuenta asimismo de las dimensiones de estas ruedas, es evidente que, si el organismo de control tuviese que pesar cada una de ellas, el tiempo necesario para el control sería excesivamente largo y supondría un aumento considerable de los costes para los productores.

Se añade la precisión siguiente: «La recogida de la leche debe efectuarse dentro de las veinticuatro horas siguientes al inicio del primer ordeño» (artículo 4, párrafo segundo). La redacción anterior no era lo suficientemente clara al respecto.

Se incluye una mención sobre la prohibición del trabajo por encargo o en régimen de arrendamiento (artículo 5, párrafo primero). Esta prohibición viene dada por exigencias vinculadas fundamentalmente a una mayor trazabilidad y a un mayor nivel de responsabilidad de cada productor de quesos.

Teniendo presentes las ventajas que puede proporcionar este sistema, sería realmente absurdo frustrar los enormes esfuerzos, económicos o de otro tipo, realizados por el Consorzio y por los investigadores que colaboran con él, gracias a los cuales se ha creado un sistema capaz de dar respuestas ciertas y fiables sobre el origen y la procedencia reales del producto y la materia prima.

Se adjunta el artículo 6, relativo a los controles, que no figuraba en el expediente que ha dado lugar al reconocimiento.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO

«GRANA PARADO»

N.º CE: IT-PDO-0217-0011-26.07.2006

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Grana Parado»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo II):

Clase 1.3 — Quesos

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

Queso duro, de pasta cocida y maduración lenta, fabricado durante todo el año y utilizado como queso de mesa o para rallar, producido con leche cruda parcialmente desnatada, obtenida de vacas cuya alimentación básica está constituida por forrajes verdes o conservados, procedente de dos ordeños diarios; se admite la elaboración de la leche de un ordeño único o de dos ordeños mezclados. El queso tiene forma cilíndrica, canto ligeramente convexo o casi recto, caras lisas ligeramente ribeteadas.

Su diámetro oscila entre 35 y 45 cm, y la altura del canto entre 18 y 25 cm, con variaciones que dependen de las condiciones técnicas de producción.

Peso: entre 24 y 40 kg; corteza: dura y lisa, con un espesor comprendido entre 4 y 8 mm.

La pasta es dura, de estructura suavemente granulosa, fractura radial en escamas y ojos apenas visibles. El contenido mínimo de grasa en el extracto seco es del 32 %. El color de la corteza es oscuro o amarillo dorado natural y el de la pasta es blanco o amarillo pajizo. La pasta tiene un aroma perfumado y un sabor delicado.

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

Leche de vaca cruda, suero injerto natural, cuajo de ternera.

La leche procede de vacas criadas en la zona delimitada en el punto 4.

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

La base de la alimentación de las vacas lecheras está constituida por forrajes verdes o conservados y se aplica a las vacas lactantes, a las vacas agotadas y a las terneras de más de 7 meses.

La alimentación de las vacas lecheras se basa en la utilización de los alimentos obtenidos de los cultivos de la explotación o dentro del territorio de producción del Grana Parado DOP.

En la ración diaria al menos un 50 % del extracto seco debe ser aportado por forrajes cuya relación forrajes/piensos no sea inferior a 1, en relación con el extracto seco.

Al menos un 75 % del extracto seco de los forrajes de la ración diaria debe proceder de alimentos producidos en el territorio de producción de la leche.

Los alimentos autorizados figuran en una lista positiva que comprende lo siguiente:

- forrajes: forrajes frescos, henos, pajas, ensilados (no admitidos para la producción del tipo de queso «Trentingrana»);
- materias primas para piensos, agrupadas por categorías, admitidas para formar parte de los forrajes: cereales y sus derivados, semillas oleaginosas y sus derivados, bulbos y raíces y sus productos, forrajes deshidratados, derivados de la industria azucarera, semillas de leguminosas, grasas, minerales, aditivos.

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

Las operaciones de producción y curado deben realizarse exclusivamente dentro de la zona geográfica de producción definida en el punto 4.

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

Las operaciones de rallado y el envasado correspondiente deben efectuarse dentro del territorio de producción delimitado en el punto 4, ya que el queso rallado fresco es un producto muy sensible y la conservación de sus características organolépticas exige su envasado inmediato para evitar su desecación; por otra parte, un envasado inmediato en un envase en el que se indique la denominación de origen puede garantizar mejor la autenticidad del producto rallado que, por su naturaleza, es más difícilmente identificable que en su forma entera, en la que es visible el distintivo (como ha sido confirmado por la sentencia del Tribunal de Justicia de 20 de mayo de 2003).

Está permitida la utilización de los recortes, procedentes del corte y envasado de Grana Parado DOP en trozos de peso variable o peso fijo, bloques, cubos, trocitos, etc., para la producción de Grana Parado rallado únicamente si se cumplen las siguientes condiciones: porcentaje máximo de corteza del 18 %; garantía permanente de la trazabilidad de las ruedas enteras de Grana Parado DOP de las que proceden los recortes; diferenciación de los recortes por número de matrícula y mes de producción, en caso de utilización posterior o transferencia de un establecimiento a otro; la transferencia de los recortes se realiza únicamente dentro de la misma explotación o grupo de explotaciones y solamente dentro de la zona de origen. Por consiguiente, está prohibida la comercialización de los recortes destinados a la producción de Grana Parado rallado.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

El sello distintivo oficial que garantiza la posesión de los requisitos que legitiman el uso de la denominación de origen protegida Grana Parado, y que, por lo tanto, debe aparecer tanto en las ruedas enteras como en todos los envases de queso Grana Parado DOP en porciones y rallado, está constituido por un dibujo romboidal en el que figuran los términos «Grana» y «Padano» en caracteres de imprenta y en mayúsculas. En los ángulos superior e inferior del rombo, cuyos vértices son redondeados, están inscritas, respectivamente, las iniciales «Grana» y «Parado».

Las bandas que imprimen en frío la marca de origen en las ruedas de queso al darles la forma adecuada están compuestas por una serie de rombos punteados en los que figuran, alternativamente, los términos «Grana» y «padano», además de las referencias de identificación de la quesería productora y el mes y el año de producción.

Se permite la utilización de las bandas de impresión específicas previstas para el tipo de queso Trentingrana únicamente para el Grana Parado DOP producido en la provincia autónoma de Trento y siempre que en la producción del queso se utilice leche procedente de vacas alimentadas con forrajes, quedando excluidos durante todo el año los ensilados de cualquier tipo. Las bandas de impresión previstas para el tipo de queso Trentingrana están compuestas por una fila de rombos punteados atravesados por la palabra Trentino; en la parte central, entre las formas estilizadas de unas montañas, figura dos veces el término Trentino, escrito de izquierda a derecha boca arriba y de derecha a izquierda boca abajo.

La identificación del origen con las bandas de impresión se realiza mediante la imposición de una placa de caseína en la que figuran la inscripción «Grana Parado», el año de producción y un código alfanumérico que identifica cada rueda de queso de manera individual.

El queso Grana Parado curado durante un mínimo de 20 meses después de adquirida la forma, dentro de la zona de producción, puede calificarse de Riserva (reserva). La pertenencia a la categoría Grana Parado Riserva se indica mediante una segunda marca a fuego, impuesta en el canto de las ruedas a petición de los agentes económicos, de acuerdo con las modalidades previstas para imposición de la marca DOP. La citada marca está constituida por un dibujo circular, atravesado en el centro por la palabra «Riserva». En el sector superior figuran el término «Oltre» (más de) y el número «20», y en el sector inferior, la palabra «Mesi» (meses).

Por lo que se refiere al producto envasado, existen las siguientes categorías: el «Grana Parado Oltre 16 Mesi» (de más de 16 meses) y el «Grana Parado Riserva» (reserva).

En los envases que contienen queso perteneciente a la categoría «Grana Parado oltre 16 Mesi», el logotipo Grana Parado va acompañado de la indicación «Oltre 16 Mesi» en una sola línea entre dos líneas paralelas.

En los envases de queso perteneciente a la categoría «Grana Parado Riserva», además del logotipo Grana Parado figura la reproducción de la marca a fuego «Riserva».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción y de rallado del Grana Parado DOP está constituida por el territorio de las provincias de Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turín, Verbania, Vercelli, Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi y Mantua en la orilla izquierda del Po, Milán, Monza, Pavía, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venecia, Verona, Vicenza y Bolonia en la orilla derecha del Reno, Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravena y Rímini, además de los siguientes municipios de la provincia de Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice y Trodena.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona de producción del Grana Parado DOP coincide en gran parte con la región de la llanura padana, es decir, la zona geográfica del lecho del río Po, que se caracteriza por terrenos inundables, de aluvión, fluvio glaciales, de llanura, ricos en agua y que se encuentran entre los más fértiles de mundo y los más adaptados a la producción de forrajes.

Estas características edafológicas, asociadas al microclima específico de la zona, favorecen la producción de maíz, que representa la base forrajera más importante para las vacas cuya leche se destina a la producción de Grana Parado DOP, ya que puede constituir hasta el 50 % del extracto seco ingerido.

Las actividades de saneamiento y de irrigación de la zona de la llanura del Po, realizadas a partir del siglo XI, constituyen la base del desarrollo local del ganado vacuno. La consiguiente disponibilidad de grandes cantidades de leche, que excedía las necesidades diarias de la población rural, impulsó e hizo necesaria su transformación en un queso que podía conservarse. Todavía hoy, la gran disponibilidad de forrajes locales, sobre todo de maíz, junto con la abundancia de agua, constituye un elemento fundamental para el mantenimiento del ganado vacuno y de la producción de leche resultante.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El carácter específico del Grana Parado DOP se encuentra en los siguientes elementos:

- dimensión y peso de la rueda de queso,
- característica morfológica peculiar de la pasta, derivada de la técnica de producción, que se caracteriza por una textura granulosa que está en el origen de la típica fractura en escamas;
- color de la pasta, entre blanco y amarillo pajizo, con sabor delicado y aroma perfumado, debido fundamentalmente a la amplia utilización de maíz ceroso en la alimentación de las vacas;
- contenido de agua y grasa sustancialmente análogo al contenido de proteínas;
- elevada degradación natural de las proteínas en peptonas, péptidos y aminoácidos libres;
- resistencia al curado prolongado, incluso después de los 20 meses.

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 vínculo causal entre el Grana Parado DOP y su zona de origen se encuentra en los siguientes elementos:

- el elevado potencial de irrigación de la llanura del Po y la consiguiente disponibilidad de forrajes, entre los que se figura principalmente el maíz ceroso, al que están vinculadas las características específicas de color blanco o amarillo pajizo, sabor y aroma de la pasta, señalados en el punto 5.2; la utilización de ensilado de maíz, o maíz ceroso, tiene como consecuencia directa un aporte alimentario de compuestos cromáticos, como carotenos, antocianos, clorofila, inferior al derivado de una alimentación a base de henos de diversos tipos o de forrajes verdes; por lo tanto, es una consecuencia directa de la etapa de ensilado;
- la utilización de leche cruda, con el consiguiente aporte a la caseificación de las bacterias lácticas típicas del territorio;
- la utilización de suero injerto natural, que crea un vínculo microbiológico ininterrumpido con el territorio de producción; la leche que se convierte en suero, y, por consiguiente, en suero injerto o suero fermentado, constituye, por una parte, el eslabón que une la elaboración del queso al territorio de producción y, por otra, garantiza el aporte continuo de bacterias lácticas típicas de la zona de origen, a las que el queso Grana Parado DOP debe sus principales características específicas.

El vínculo causal entre las características del producto y su zona de origen existe también en la figura del quesero, que tiene desde siempre una importancia central y fundamental en la producción de Grana Parado DOP.

Todavía hoy la transformación de la leche en Grana Parado DOP se confía a queseros y no a técnicos o científicos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

La administración ha iniciado el procedimiento nacional de oposición para la propuesta de modificación de la denominación de origen protegida Grana Parado.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse

— en la dirección siguiente:

http://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 (<http://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 [regolamento n. (CE) 510/2006]».

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión

2009/C 199/09	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.5589 — Sony/Seiko Epson) ⁽¹⁾	18
---------------	--	----

OTROS ACTOS

Comisión

2009/C 199/10	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	19
2009/C 199/11	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	24



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

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>