

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 38



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

53° año
16 de febrero de 2010

Número de información Sumario Página

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES QUE PROCEDAN DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2010/C 38/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5648 — OTPP/Macquarie/Bristol Airport) ⁽¹⁾	1
2010/C 38/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport) ⁽¹⁾ ...	1

IV *Información*

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2010/C 38/03	Tipo de cambio del euro	2
--------------	-------------------------------	---

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

V Dictámenes

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2010/C 38/04	Convocatoria de propuestas de 2010 conforme al programa plurianual de trabajo de la Red Transeuropea de Transporte (RTE-T) con vistas a la concesión de subvenciones para el período 2007-2013 [Decisión C(2010) 607 de la Comisión]	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 — Desarrollo, distribución, promoción y formación — Convocatoria de propuestas — EACEA/03/10 — Apoyo a la distribución transnacional de las películas europeas — sistema de apoyo «automático» 2010	4

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2010/C 38/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

OTROS ACTOS

Consejo

2010/C 38/07	Notificación a la atención de aquellas personas, entidades y organismos a los que se aplican las medidas restrictiva establecidas en la Posición Común 2004/161/PESC	7
--------------	--	---

Comisión Europea

2010/C 38/08	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	8
2010/C 38/09	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	13



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES QUE PROCEDAN DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.5648 — OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2010/C 38/01)

El 11 de diciembre 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 32009M5648. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.5652 — GIP/Gatwick Airport)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2010/C 38/02)

El 26 de noviembre 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 32009M5652. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

15 de febrero de 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3607	AUD	dólar australiano	1,5304
JPY	yen japonés	122,42	CAD	dólar canadiense	1,4253
DKK	corona danesa	7,4437	HKD	dólar de Hong Kong	10,5736
GBP	libra esterlina	0,86760	NZD	dólar neozelandés	1,9510
SEK	corona sueca	9,8805	SGD	dólar de Singapur	1,9203
CHF	franco suizo	1,4661	KRW	won de Corea del Sur	1 572,96
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,4855
NOK	corona noruega	8,0530	CNY	yuan renminbi	9,2977
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,3093
CZK	corona checa	26,002	IDR	rupia indonesia	12 722,54
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	4,6609
HUF	forint húngaro	271,38	PHP	peso filipino	62,973
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	41,1370
LVL	lats letón	0,7085	THB	baht tailandés	45,155
PLN	zloty polaco	4,0168	BRL	real brasileño	2,5284
RON	leu rumano	4,1150	MXN	peso mexicano	17,5857
TRY	lira turca	2,0611	INR	rupia india	63,0340

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

V

(Dictámenes)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatoria de propuestas de 2010 conforme al programa plurianual de trabajo de la Red Transeuropea de Transporte (RTE-T) con vistas a la concesión de subvenciones para el período 2007-2013

[Decisión C(2010) 607 de la Comisión]

(2010/C 38/04)

Conforme al programa plurianual de trabajo de la Red Transeuropea de Transporte (RTE-T) para el período 2007-2013, la Dirección General de Energía y Transportes de la Comisión Europea convoca propuestas con vistas a la concesión de subvenciones en el siguiente campo:

Campo nº 12: Proyectos en el campo de la gestión del tráfico aéreo (ATM) y los bloques funcionales de espacio aéreo (FAB). El importe máximo total disponible para las propuestas seleccionadas es, para 2010, de 20 millones EUR.

El plazo de esta convocatoria finaliza el 30 de abril de 2010.

El texto completo de la convocatoria de propuestas está disponible en la siguiente dirección de Internet:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm

MEDIA 2007 — DESARROLLO, DISTRIBUCIÓN, PROMOCIÓN Y FORMACIÓN**Convocatoria de propuestas — EACEA/03/10****Apoyo a la distribución transnacional de las películas europeas — sistema de apoyo «automático» 2010**

(2010/C 38/05)

1. Objetivos y Descripción

El presente anuncio de convocatoria de propuestas se basa en la Decisión nº 1718/2006/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de noviembre de 2006, relativa a la aplicación de un programa de apoyo al sector audiovisual europeo (MEDIA 2007).

Uno de los objetivos del programa es favorecer y promover una mayor distribución transnacional de películas europeas recientes, mediante la atribución de fondos a distribuidores según su rendimiento en el mercado, para la reinversión en nuevas películas europeas no nacionales.

El sistema tiene también por objetivo, fomentar el desarrollo de vínculos entre los sectores de producción y distribución mejorando así la cuota de mercado de las películas europeas y la competitividad de las empresas europeas.

2. Candidatos admisibles

La presente nota se dirige a las empresas europeas especializadas en la distribución cinematográfica de obras europeas, y cuyas actividades contribuyen a conseguir los objetivos anteriormente mencionados del programa MEDIA tal y como se describen en la Decisión del Consejo.

Los candidatos deberán tener su sede en:

- uno de los 27 Estados miembros de la Unión Europea,
- uno de los países miembro de la AELC,
- Suiza, o
- Croacia

3. Acciones admisibles

El sistema de apoyo «automático» funciona en dos fases:

- creación de un fondo potencial, proporcional al número de entradas vendidas para películas europeas no nacionales, en los Estados que participan en el Programa, hasta un límite máximo fijo por películas y que se ajustará por país,
- reinversión: el fondo así generado por cada empresa deberá reinvertirse antes del 1 de octubre de 2011 en 3 módulos (3 tipos de acción):
 - 1) la coproducción de películas europeas no nacionales;
 - 2) la adquisición de derechos de distribución, por ejemplo mediante mínimos garantizados, de películas europeas no nacionales: y/o
 - 3) gastos de edición (realización de copias, doblaje y subtítulo), de promoción y de publicidad de películas europeas no nacionales.

Acciones tipo 1 y 2:

- La duración máxima de las acciones será de 30 meses.
- Las acciones deberán comenzar el 1 de agosto de 2010 y concluir el 1 de febrero de 2013.

Acción tipo 3:

- La duración máxima de las acciones será de 42 meses.
- Las acciones deberán comenzar el 1 de febrero de 2010 y concluir el 1 de agosto de 2013.

4. Criterios de adjudicación

La financiación se otorgará a las empresas europeas de distribución admisibles, según el número entradas vendidas para las películas europeas no nacionales, distribuidas por el candidato en el año de referencia (2009). La financiación se calculará, dentro del límite de los recursos financieros disponibles, de acuerdo a una cantidad fija por entrada vendida.

La ayuda revestirá la forma de un fondo potencial («el fondo») del que los distribuidores podrán disponer para seguir invirtiendo en películas europeas no nacionales.

La financiación podrá reinvertirse:

- 1) en la producción de películas europeas nuevas no nacionales (películas todavía no acabadas en el momento de solicitarse la reinversión);
- 2) en garantizar los mínimos de distribución para películas europeas recientes no nacionales;
- 3) en cubrir los gastos de distribución, es decir, de promoción y publicidad de películas europeas recientes no nacionales.

5. Presupuesto

El presupuesto total disponible es de 18 150 000 EUR.

No hay una cantidad máxima.

La contribución económica se otorgará en forma de subvención. La contribución económica de la Comisión no podrá superar el 40 %, 50 % o 60 % de los costes totales admisibles.

La Agencia se reserva la posibilidad de abstenerse de asignar la totalidad de los fondos disponibles.

6. Plazo para la presentación de solicitudes

Las propuestas para «generar» un fondo potencial deberán enviarse (dará fe el matasellos de correos) a la siguiente dirección el 30 de abril de 2010 a más tardar:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)
Constantin Daskalakis
BOUR 3/66
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Sólo se aceptarán las solicitudes presentadas que utilicen el formulario de solicitud oficial, debidamente firmadas por la persona capacitada para suscribir compromisos jurídicamente vinculantes en nombre de la organización solicitante. En el sobre se deberá indicar claramente:

MEDIA 2007 — DISTRIBUTION EACEA/03/10 — AUTOMATIC CINEMA

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

7. Información pormenorizada

La versión íntegra de la convocatoria de propuestas puede conseguirse, junto con los formularios de solicitud, en el siguiente sitio web: http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm

Las solicitudes deberán respetar obligatoriamente las disposiciones del texto completo de la convocatoria, deberán presentarse usando el formulario previsto al efecto y contener toda la información y anexos indicados en el texto completo de la convocatoria.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 38/06)

1. El 5 de febrero de 2010, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual Lloyds TSB Development Capital Ltd («LDC», Reino Unido) perteneciente a Lloyds Banking Group plc adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de Petrochem Carless Holdings Ltd («PCH», Reino Unido) mediante la adquisición de acciones.

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

- LDC: inversiones de capital riesgo, con una cartera de empresas en una amplia gama de sectores del mercado del Reino Unido,
- PCH: refinado y suministro de hidrocarburos especiales de alto rendimiento, fluidos avanzados para automoción y productos químicos especiales.

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

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.5700 — Lloyds TSB Development Capital/PCH, 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 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicación sobre el procedimiento simplificado»).

OTROS ACTOS

CONSEJO

Notificación a la atención de aquellas personas, entidades y organismos a los que se aplican las medidas restrictiva establecidas en la Posición Común 2004/161/PESC

(2010/C 38/07)

CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA

Se comunica a las personas, entidades y organismos que figuran en el anexo de la Posición Común 2004/161/PESC la siguiente información:

A raíz de la revisión de la lista de personas, entidades y organismos a que se aplican las medidas restrictivas contra Zimbabue establecidas en la Posición Común 2004/161/PESC, el Consejo de la Unión Europea ha resuelto que las personas, entidades y organismos que figuran en el mencionado anexo se ajustan a los criterios establecidos en dicha Posición Común y que, en consecuencia, deben permanecer sujetos a las medidas restrictivas prorrogadas en virtud de la Decisión del Consejo 2010/92/PESC ⁽¹⁾.

Se advierte a las personas, entidades y organismos afectados de que disponen de la posibilidad de presentar a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes, indicadas en los sitios web que figuran en el anexo II del Reglamento (CE) n° 314/2004, una solicitud para obtener la autorización de utilizar los fondos inmovilizados para necesidades básicas o pagos específicos (véase el artículo 7 de dicho Reglamento).

Las personas, entidades y organismos afectados podrán presentar una solicitud al Consejo, junto con documentación justificativa, para que se reconsidere la decisión de incluirlos en la mencionada lista. Dicha solicitud se enviará a la siguiente dirección:

Council of the European Union
General Secretariat
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Asimismo se llama la atención de las personas, entidades u organismos afectados de su posibilidad de recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, con arreglo a las condiciones establecidas en el artículo 275, apartado 2, y artículo 263, apartados 4 y 6, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

⁽¹⁾ DO L 41 de 16.2.2010, p. 6.

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud 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

(2010/C 38/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«OBWARZANEK KRAKOWSKI»

Nº CE: PL-PGI-005-0674

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Obwarzanek krakowski»

2. Estado miembro o tercer país:

Polonia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Categoría 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

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

El «obwarzanek krakowski» es un producto de panadería con forma de anillo. Presenta una forma oval con un agujero en medio o, con menor frecuencia, perfectamente circular. Su superficie está formada por tiras de masa con forma de espiral. La tira de un «obwarzanek krakowski» presenta una sección redonda u oval.

El color de esta rosquilla va del dorado claro y el dorado oscuro al marrón claro, con un brillo pronunciado.

Dimensiones del producto:

— diámetro entre 12 y 17 cm,

— espesor de las tiras entre 2 y 4 cm,

— peso entre 80 y 120 g.

Al tacto, el «obwarzanek krakowski» es bastante firme y su superficie, entre lisa y ligeramente rugosa. En la corteza las tiras visibles de la espiral son más bien duras y la miga interior es clara, suave y ligeramente húmeda. La corteza crujiente y la molla del «obwarzanek krakowski» tienen un sabor ligeramente adulado, típico de los productos de panadería que primero se escaldan y después se hornean. También se percibe el sabor de los ingredientes espolvoreados por la superficie del producto.

El «obwarzanek krakowski» se decora espolvoreando diversos ingredientes, como: sal, semillas de sésamo, de amapola, de ajenuz, mezcla de hierbas (distintos tipos de hierbas o mezcla de especias picantes - pimiento, comino, pimienta), queso y cebolla. También se pueden espolvorear otros ingredientes. Se trata de un aspecto tradicional del producto. El hecho de que se espolvoreen distintos ingredientes no afecta a los rasgos característicos del «obwarzanek krakowski».

3.3. Materias primas:

Para la elaboración del «obwarzanek krakowski» se emplea harina de trigo apta para la alimentación; el 30 % de la harina de trigo puede sustituirse por harina de centeno.

A 100 kg de harina se añaden los ingredientes siguientes:

- grasa, 2-3 kg;
- azúcar, 2-4 kg;
- levadura, 1-2 kg;
- sal, 1-1,5 kg;
- agua para hacer la masa, 40-48 l;
- adición, en su caso, de miel al agua empleada para el escaldado, en cantidades acordes con la tradición panadera.

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

—

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

En la zona geográfica delimitada se han de llevar a cabo las siguientes fases de producción:

- preparación de la masa con levadura,
- moldeado del «obwarzanek krakowski»,
- escaldado,
- decoración,
- horneado.

La masa para la elaboración del producto se prepara siguiendo el método de una sola fase. Una vez mezclada a conciencia, la masa se deja reposar para la primera subida. La duración de esta primera subida depende de las condiciones medio ambientales, es decir, puede oscilar entre unos pocos minutos en verano y una hora en invierno. Se divide la masa en pequeñas piezas que se estiran con el rodillo y se cortan en tiras de la longitud, el grosor y el peso adecuados. El panadero trenza dos o tres tiras en una espiral y luego forma una rosca haciéndolas girar en torno a su mano y la presiona contra la mesa de trabajo. Una vez moldeado el «obwarzanek krakowski», se coloca en una tabla o malla para la subida inicial y luego se escalda, es decir, se sumerge la masa cruda en agua a una temperatura de al menos 90 °C. Se hierve la rosca hasta que sube a la superficie. Posteriormente se decora y se hornea.

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

Hasta que no se enfría no se puede proceder al envasado del «obwarzanek krakowski». Si se envasa el «obwarzanek krakowski» antes de que se enfríe, pierde rápidamente su carácter crujiente, se humedece y adquiere características no deseadas (se reblandece y se vuelve chicloso).

3.7. Normas especiales de etiquetado:

El «obwarzanek krakowski» puede venderse sin envase ni etiqueta. En los puntos de venta puede leerse el cartel «obwarzanek krakowski». Si se emplea envasado, la etiqueta del «obwarzanek krakowski» ha de incluir indicaciones con arreglo a las normas vigentes.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La región de Małopolska, dentro de los límites administrativos de la ciudad de Cracovia y los distritos de Cracovia y Wieliczka.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

Los archivos y museos de Cracovia conservan documentos y libros que dan testimonio de la rica y secular tradición panadera de la ciudad. Las primeras referencias documentadas a los panaderos de Cracovia se remontan al siglo XIII. En la carta fundacional de la ciudad de Cracovia del año 1257, el príncipe Boleslaw el Tímido autorizó a los consejeros municipales a construir panaderías (en el documento reciben el nombre de *stationes*), de las que percibían un arriendo a perpetuidad. Los reyes polacos tuvieron en gran estima a los panaderos cracovianos, como se refleja en los muchos privilegios que se les confirieron y entre los que se encontraban el derecho a construir panaderías, a percibir un arriendo por ellas y a elegir el molino en que se molía la harina.

En 1458 el Consejo Municipal de Cracovia ratificó los estatutos del gremio de panaderos. En estos estatutos se incluían disposiciones que regulaban la calidad de los productos de panadería, el tamaño de los hornos y los procedimientos de los panaderos. No obstante, el privilegio más significativo se concedió a los panaderos cracovianos en 1496, cuando el rey Jan Olbracht les otorgó derechos especiales y decretó que las personas que vivieran fuera de la ciudad no estaban autorizadas a elaborar pan blanco, producto en el que se incluye el «obwarzanek krakowski». Este privilegio fue posteriormente ratificado por todos los reyes polacos hasta Jan Sobieski III, en la segunda mitad del siglo XVII. En la antigua Tierra de Cracovia, en lo que es en la actualidad el distrito de Wieliczka, hay una mina de sal gema que suministraba una materia prima que fue utilizada durante siglos por los panaderos de Małopolska.

El gremio de los panaderos no era una mera asociación de artesanos, sino que también tenía una dimensión religiosa, humanitaria y de carácter defensivo. Desde mediados del siglo XVI se confió a los panaderos de Cracovia la defensa de una de las puertas principales de la ciudad, la denominada *Nowa Brama* (Puerta Nueva), situada al final de la calle *Sienna*. Los panaderos cracovianos almacenaban armas y municiones en el interior de esta puerta para su utilización en caso de ataque.

El saber hacer de los panaderos locales, acumulado a lo largo de cientos de años de elaboración de este producto, es un factor esencial en el mantenimiento de sus rasgos característicos: la elaboración y el modelado a mano de la masa, que dan a cada «obwarzanek krakowski» una forma ligeramente distinta, y el escaldado, que constituyen la fase inicial de producción.

5.2. Carácter específico del producto:

La miga del «obwarzanek krakowski» posee una estructura y una consistencia excepcionales, que se logra mediante el escaldado de la masa en agua caliente a una temperatura mínima de 90° C, antes de proceder al horneado. Otro rasgo característico del «obwarzanek krakowski» es su forma de rosca, su superficie en espiral y el hecho de que en ella se esparce una serie de ingredientes. Otra característica que distingue al «obwarzanek krakowski» de otros productos de panadería es que solo mantiene su frescura durante un breve periodo de unas pocas horas.

5.3. Calidad, reputación u otras características específicas del producto

La vinculación del producto con la región se fundamenta en las características específicas descritas en el punto 5.2 y en su reputación, descrita más adelante.

El renombre del «obwarzanek krakowski» es el fruto del trabajo de los panaderos de Cracovia y alrededores, que han venido elaborando este producto exquisito y único para los habitantes de la ciudad durante los últimos 600 años. La tradición de la elaboración del «obwarzanek krakowski» se circunscribe a esta zona geográfica.

El «obwarzanek krakowski» es un producto de panadería tradicional que, en un principio, solo podía ser elaborado durante la Cuaresma por panaderos especialmente designados a tal fin por el gremio de panaderos de Cracovia. El *Słownik Staropolski* (Diccionario de polaco antiguo) lo define como un tipo de panecillo en forma de rosca, probablemente escaldado antes de ser horneado. El propio nombre en polaco se deriva de la forma en que se elabora el producto, es decir, escaldando la masa en agua caliente.

Las primeras referencias de que estas rosas se elaboraban en Cracovia y alrededores aparecen en las crónicas de la corte del rey Władysław Jagiełło y de la reina Jadwiga. En una de esas crónicas, la del 2 de marzo de 1394, se indica lo siguiente: «para su majestad la reina, una rosca de *obrzanka*, por 1 grosz»

En 1611 el gremio de panaderos de Cracovia dictó un resolución (*laudum*) por la que se autorizaba a regular la venta de *obwarzanki* dentro de la ciudad y se otorgaba el derecho a elegir los panaderos que iban a venderlos. En el siglo XIX se produjo un cambio radical por lo que respecta al derecho a hacer *obwarzanki*. El 22 de enero de 1802 se firmó una resolución por la que cualquier panadero tenía derecho a elaborar *obwarzanki* cuando le correspondiera por turno. Los panaderos autorizados a elaborar *obwarzanki* se seleccionaron por sorteo. El sorteo de 1843 siguió vigente hasta 1849, año en que probablemente desapareció esta costumbre, pues no hay pruebas que acrediten que la práctica continuara con posterioridad a esa fecha. Ello puede significar que, con el tiempo, se dejó de emplear la fórmula descrita, por lo que cualquier panadero podía hacer *obwarzanki* cualquier día del año, como es el caso actualmente.

Los «obwarzanki krakowski» se vendían en puestos que abrían a las 6 de la mañana, de forma que los habitantes de Cracovia pudiesen adquirir a primera hora de la mañana productos recién hechos, también los *obwarzanki*. El gremio verificaba la calidad y frescura de los productos gracias al trabajo de ocho de sus miembros que se ocupaban de llevar a cabo los controles. Ni que decir tiene que cualquier incumplimiento se sancionaba con severidad. Con el tiempo, la gente empezó a vender *obwarzanki* de otras formas. Ya en los años 50 del pasado siglo se vendían directamente en cestas de mimbre.

En la actualidad no solo se venden en tiendas y panaderías, sino también en carritos y puestos típicos. Actualmente existen en Cracovia entre 170 y 180 de estos carritos. La producción media diaria de «obwarzanki krakowski» que se vende en un día normal en el mercado de Cracovia asciende a casi 150 000.

El renombre del «obwarzanki krakowski» es tal que protagoniza las campañas de promoción de Cracovia. Al tratarse de un símbolo conocidísimo de la ciudad y de todo Małopolska, suele ser utilizado en la publicidad destinada tanto a la población local como a los turistas. Así, por ejemplo, se emplea en anuncios publicados en la prensa local y otros colocados en aviones con destino a la ciudad. En un concurso celebrado en 2004 para elegir el mejor recuerdo turístico de Cracovia se hizo con el segundo premio, un «obwarzanek krakowski» de tela con semillas de amapola y otro con un dragón.

El «obwarzanek krakowski» también se ha hecho acreedor a numerosos galardones. Ganó un premio en el concurso gastronómico nacional *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* (Nuestro Patrimonio Culinario) y recibió el premio *Perła 2003* en la Feria Agrícola Internacional de Poznań, celebrada en 2003. Junto a otras muchas especialidades regionales de toda Polonia, el «obwarzanek krakowski» fue incluido en un calendario de 2004 que forma parte de una campaña de promoción de los productos locales. Asimismo, hay referencias al producto en muchas guías turísticas de Cracovia y Małopolska, así como en numerosos artículos y escritos relativos a la historia y las tradiciones cracovianas.

El «obwarzanek krakowski» siempre está presente en el festival del pan (*Święto Chleba*), una manifestación que se celebra regularmente en Cracovia. También aparece una imagen del «obwarzanek krakowski» en una campaña de promoción de los mejores restaurantes de la ciudad. A los restaurantes recomendados se les conceden estatuillas de bronce con un «obwarzanek krakowski» simbólico en un tenedor. En las puertas de los restaurantes recomendados pueden verse pegatinas con el «obwarzanek krakowski».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

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

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

(2010/C 38/09)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«PORC DE FRANCHE-COMTÉ»

N° CE: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Porc de Franche-Comté»

2. Estado miembro o tercer país:

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.1 — Carne fresca (y despojos)

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

La carne de «Porc de Franche-Comté» es una carne fresca refrigerada de cerdos alimentados a base de suero de leche, sacrificados a una edad mínima de 182 días (lo que corresponde a una edad media de sacrificio comprendida ente 190 y 200 días) para un peso en caliente de canal mínimo de 75 kg (sin límite superior de peso).

Los animales cebados son hembras y machos castrados, seleccionados según los siguientes criterios genéticos:

- Las cerdas madres de los cochinitos destinados al engorde no deben tener el gen de sensibilidad al halotano.
- Los verracos utilizados en la fase final producen una carne de buena calidad, de color rosado y homogéneo.
- El porcentaje de cerdos para la producción de carne sensibles al halotano ha de ser inferior al 3 % y los animales no deben ser portadores del alelo Rn-.

La carne de «Porc de Franche-Comté» se selecciona a todos los niveles (canales, cortes y piezas para la venta al consumidor) para garantizar la ausencia de defectos en el aspecto de la carne (depilación, piel rasgada, puntos de sangre, hematomas, fracturas o presencia de sustancias extrañas). Asimismo, se selecciona en función del color (se excluyen los colores oscuros y pálidos) y de la calidad de las grasas corporales, que deben ser blancas y firmes (las carnes con grasas blandas y aceitosas se eliminan). Por último, también se garantiza la calidad mediante una selección basada en el pH final de la carne.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

La alimentación del «Porc de Franche-Comté» se basa en el suero de leche. Subproducto de la transformación del queso, el suero de leche debe representar entre un 15 % y un 35 % de la materia seca de la dieta y puede distribuirse en forma bruta, concentrada o seca.

La adición al suero de leche de un pienso complementario, consistente principalmente en cereales y productos derivados, permite cubrir las necesidades nutricionales del animal: el pienso complementario está constituido por, al menos, un 50 % de cereales y productos derivados de los cereales, que a su vez deben consistir en al menos un 25 % de cereales, y por proteínas vegetales equilibradas en aminoácidos. La aportación de ácido linoleico, que puede reducir la calidad de la grasas, también está controlada y se limita al 1,7 % de la dieta total.

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

El «Porc de Franche-Comté» se vende fresco y refrigerado, envasado o no, y con las siguientes presentaciones:

- canales,
- cortes primarios,
- cortes secundarios.

3.5. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El etiquetado del producto debe incluir obligatoriamente la mención:

Denominación de venta: «Porc de Franche-Comté».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

El «Porc de Franche-Comté» nace, se ceba y se sacrifica exclusivamente en la región de Franco Condado, que corresponde a los departamentos de Doubs (25), Jura (39), Haute Saone (70), y Territorio de Belfort (90).

El sacrificio en la zona geográfica limita el estrés de los animales producido por el transporte, garantizando así al máximo la calidad tecnológica de la carne.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La región de Franco Condado se extiende desde el Ródano hasta el Rin y está limitada por dos macizos montañosos que le confieren su forma: las montañas del Jura, al este, y el macizo de los Vosgos, al norte. Al oeste, el paisaje de la región presenta una zona baja, formada por planicies atravesadas por los dos principales cursos de agua de la región: El Saona y el Doubs, y se eleva hacia el este a través de una sucesión de dos mesetas hasta incorporarse a la cadena jurásica.

La agricultura de la región de Franco Condado, actividad que modela en buena medida el territorio, se centra principalmente en el ganado bovino y se orienta principalmente a la producción lechera. Franco Condado cuenta con una industria quesera muy desarrollada con denominación de origen controlada. La zona está sembrada de una multitud de «fruitières» (denominación local de las queserías).

Estas queserías producen suero de leche, que constituye una materia prima de elección para la alimentación animal porque es pobre en materia grasa y en ácidos grasos insaturados y rica, en cambio, en lisina y treonina, aminoácidos esenciales para ciertas especies animales. Por consiguiente, gracias al desarrollo de las queserías, cuyas pequeñas dimensiones favorecen el uso de suero de leche en la zona, sin transporte ni enfriamiento, ha podido desarrollarse en esta región la cría de cerdos alimentados a base de suero de leche.

Las salidas comerciales de esta producción porcina local son esencialmente regionales. El «Porc de Franche-Comté» se vende en forma de carne fresca, pero también como materia prima destinada a los fabricantes de productos de charcutería.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Una combinación de cualidades específicas del «Porc de Franche-Comté»:

El «Porc de Franche-Comté» posee cualidades reconocidas por los profesionales de la charcutería, es decir, calidad de la carne y buena aptitud para la transformación:

- carne con muy buena estructura, color y textura,
- ausencia de exudado, tanto en los músculos almacenados como en las partes precortadas,
- cualidades que se encuentran en los productos cocinados: chuletas tiernas, jamones de textura firme y untuosa, con un aroma limpio y muy apetitoso, grasa firme y blanca.

La calidad de la carne de «Porc de Franche-Comté» es el resultado de diversos factores: la genética, las condiciones de transporte y sacrificio, la alimentación y la edad y el peso de los animales en el momento del sacrificio.

Calidad y genética:

Los animales destinados a la producción de «Porc de Franche-Comté», machos castrados y hembras no utilizadas para la reproducción (para evitar el riesgo de olor desagradable de la carne de los machos no castrados) se seleccionan en función de dos genes principales que tienen una fuerte influencia en la calidad tecnológica: el gen halotano (hal) o de sensibilidad al estrés, causante del síndrome PSE (*Pale, Soft, Exsudative*) y el alelo RN- del gen RN (gen de las carnes ácidas) responsable, a su vez, de las carnes consideradas «ácidas».

Calidad y condiciones de cría:

Junto con la genética de los animales, la IGP «Porc de Franche-Comté» es el resultado de condiciones de cría especiales (alimentación con suero de leche y un período de cría largo) en la región de Franco Condado, que influyen en la calidad de la carne producida.

Así pues, se ha demostrado que la dieta altamente energética basada en el suero de leche mejora la calidad de la carne debido al crecimiento más lento y al aumento de la edad de los animales en el sacrificio, lo que produce una carne más madura. Por otra parte, el suero de leche mejora la calidad de las grasas corporales del cerdo.

También se ha comprobado que el aumento de edad del animal en el sacrificio (superior a 182 días en el caso del «Porc de Franche-Comté») y un elevado peso de canal (superior a 75 kg en el caso del «Porc de Franche-Comté») aumentan la calidad de la carne, en particular, la firmeza y el grosor del tocino dorsal. Además, el peso de canal y la edad de sacrificio, asociados a las características específicas de la alimentación, mejoran la calidad organoléptica de los tejidos adiposos del animal. La insaturación de los lípidos de los cerdos disminuye con la edad y el peso.

La calidad de la carne del «Porc de Franche-Comté» se mejora también mediante las condiciones de transporte y sacrificio, que reducen el estrés de los animales.

Por último, la alimentación del «Porc de Franche-Comté» reduce los niveles de ácidos grasos insaturados de la carne y contribuye a mejorar las cualidades organolépticas de la carne y de los productos resultantes. La peroxidación de los ácidos grasos insaturados puede ocasionar la aparición de colores anaranjados en la grasa de cobertura de los jamones secos y alterar el aroma de la carne por la producción de cetonas y aldehídos, lo que puede producir un olor a rancio. Estas prácticas reducen el nivel de lípidos insaturados de la carne, garantizando a esta última cualidades visuales y olfativas positivas.

Una reputación mantenida a lo largo del tiempo:

A partir del siglo XIX, se desarrolló el engorde del cerdo utilizando el suero de leche obtenido en las queserías locales hasta llegar a ser una especialidad de la agricultura de Franco Condado.

De esta forma, el vínculo entre la producción quesera y la producción porcina se ha mantenido hasta nuestros días, y la cría de cerdos sigue estando estrechamente vinculada a los diferentes productos DOP de la región (Comté, Morbier, Monte d'Or, Bleu de Gex). Así pues, las explotaciones porcinas constituyen una salida comercial para el suero de leche de las queserías, y son fuente también de enmiendas orgánicas a disposición de las explotaciones lecheras para la fertilización de los pastos. Se trata de un sistema económico local, en el cual el equilibrio de un sector es dependiente del otro.

Actualmente, la carne de «Porc de Franche-Comté» satisface las necesidades de un mercado regional, tanto de carne fresca para los consumidores como de materia prima para los transformadores.

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 desarrollo de la producción porcina de la región de Franco Condado ha sido paralelo al de las queserías locales.

La naturaleza específica de la producción y la transformación lechera en Franco Condado está en el origen del desarrollo de la producción porcina regional. El pequeño tamaño de las queserías de la zona favorece la utilización local del suero de leche, sin transporte ni enfriamiento, lo que explica que Franco Condado sea actualmente la única región francesa en la que se utiliza el suero de leche como ingrediente principal de la alimentación de los cerdos.

De los casi 1 000 millones de litros de leche transformados por las aproximadamente 180 queserías regionales, que producen cerca de 850 millones de litros de suero de leche, alrededor de un cuarto se destina actualmente al sector porcino.

Estas características especiales se han acompañado del establecimiento de sistemas de cría de ganado particulares, como la instalación de lactoductos entre las queserías y las explotaciones porcinas para evitar el transporte en camión del suero, o los intercambios de estiércol semilíquido entre ganaderos y miembros de las cooperativas lecheras que lo utilizan para fertilizar sus prados.

Por último, desde los años 80, se han realizado numerosas inversiones en las explotaciones porcinas regionales con objeto de reconciliar la utilización del suero de leche con las exigencias de la producción porcina moderna, y aproximadamente dos tercios de los lugares de engorde de cerdos de la región utilizan actualmente suero de leche (alrededor de 70 000 lugares o 190 000 cerdos al año). Por otro lado, las explotaciones porcinas que utilizan suero de leche y los establecimientos de transformación de leche presentan un patrón de distribución similar.

Así pues, se ha establecido un firme vínculo en la región de Franco Condado entre la producción porcina y la producción quesera y la disponibilidad del suero producido. El método de engorde utilizado basado en el suero de leche, junto con un período de cría más largo (animales más viejos, más pesados, etc.), está, pues, directamente vinculado con la región de Franco Condado y se plasma en las características especiales del «Porc de Franche-Comté», a saber, una carne de buena textura y con baja exudación, de buen color y con grasa firme y blanca. Esta carne tiene muy buena reputación entre los consumidores de la región, que aprecian su calidad y conceden gran valor a su origen local.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

Precio de suscripción 2010 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 100 EUR al año
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	770 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, CD-ROM mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	400 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	300 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie C: Oposiciones	Lengua(s) en función de la oposición	50 EUR al año

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*.

El formato CD-ROM se sustituirá por el formato DVD durante el año 2010.

Venta y suscripciones

Las suscripciones a diversas publicaciones periódicas de pago, como la suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, están disponibles en nuestra red de distribuidores comerciales, cuya relación 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>

