

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 162



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

53° año

22 de junio de 2010

Número de información

Sumario

Página

II *Comunicaciones*

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2010/C 162/01	Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 107 y 108 del TFUE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Información*

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

Comisión Europea

2010/C 162/02	Tipo de cambio del euro	5
---------------	-------------------------------	---

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2010/C 162/03	Formación de los jueces nacionales en derecho de la competencia europea y cooperación judicial entre jueces nacionales	6
---------------	--	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2010/C 162/04	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	7
2010/C 162/05	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	11

II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 107 y 108 del TFUE**Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 162/01)

Fecha de adopción de la decisión	12.5.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 461/09
Estado miembro	Reino Unido
Región	Cornwall and Isles of Scilly
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Cornwall and Isles of Scilly Next Generation Broadband
Base jurídica	Regional Development Agencies Act 1998
Tipo de medida	Ayuda individual
Objetivo	Desarrollo regional
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 154 millones EUR
Intensidad	40 %
Duración	hasta el 31.12.2015
Sectores económicos	Correos y telecomunicaciones
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	South West Regional Development Agency Sterling House, Dix's Field, Exeter Devon TQ9 6HG UNITED KINGDOM
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/state_aids_texts_es.htm

Fecha de adopción de la decisión	15.1.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 540/09
Estado miembro	Francia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Prolongation du cas NN 155/03 — Mise en œuvre d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire. Aide en faveur de la société Autoroute ferroviaire alpine (AFA)
Base jurídica	Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Desarrollo sectorial
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Gasto anual previsto 8 millones EUR; Importe total de la ayuda prevista 16 millones EUR
Intensidad	—
Duración	1.1.2010-31.12.2011
Sectores económicos	Transporte
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de la mer Mission intermodalité fret Arche Sud 92055 La Défense Cedex FRANCE
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/state_aids_texts_es.htm

Fecha de adopción de la decisión	15.1.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 586/09
Estado miembro	Italia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Proroga (parziale) dell'aiuto N 810/02. Piano di incentivazione per il trasporto di merci per ferrovia — Articolo 38 della legge 1° agosto 2002, n. 166

Base jurídica	Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferrovaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Desarrollo sectorial
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Gasto anual previsto 8 millones EUR; Importe total de la ayuda prevista 16 millones EUR
Intensidad	—
Duración	1.1.2010-31.12.2011
Sectores económicos	Transporte
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/state_aids_texts_es.htm

Fecha de adopción de la decisión	12.5.2010
Número de referencia de ayuda estatal	NN 18/10
Estado miembro	Suecia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Restructuring aid to Carnegie Investment Bank
Base jurídica	Avtal av den 10 november 2008 mellan Riksgäldskontoret och Carnegie Bank; Lag 2008:814 om statligt stöd till finansinstitut
Tipo de medida	Ayuda individual
Objetivo	Remedio de una perturbación grave de la economía
Forma de la ayuda	Otras formas de participación en el capital, Garantía
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 3 335 millones SEK
Intensidad	—
Duración	25.4.2009-20.4.2012
Sectores económicos	Intermediación financiera

Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Riksgäldskontoret SE-103 74 Stockholm SVERIGE
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/state_aids_texts_es.htm

Fecha de adopción de la decisión	30.3.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 76/10
Estado miembro	Reino Unido
Región	Northern Ireland
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	The Renewables Obligation — Northern Ireland (small-scale generation)
Base jurídica	Energy (Northern Ireland) Order 2003, Renewables Obligation Order (Northern Ireland) 2009
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Protección del medio ambiente
Forma de la ayuda	Transacciones en condiciones no de mercado
Presupuesto	Gasto anual previsto 2,1 millones GBP
Intensidad	—
Duración	hasta el 31.3.2020
Sectores económicos	Energía
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Department of Enterprise, Trade and Investment for Northern Ireland Netherleigh Massey Avenue Belfast Northern Ireland BT4 2JP UNITED KINGDOM
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/state_aids_texts_es.htm

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

21 de junio de 2010

(2010/C 162/02)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2391	AUD	dólar australiano	1,4032
JPY	yen japonés	113,10	CAD	dólar canadiense	1,2601
DKK	corona danesa	7,4402	HKD	dólar de Hong Kong	9,6296
GBP	libra esterlina	0,83410	NZD	dólar neozelandés	1,7349
SEK	corona sueca	9,5178	SGD	dólar de Singapur	1,7044
CHF	franco suizo	1,3738	KRW	won de Corea del Sur	1 454,28
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	9,2406
NOK	corona noruega	7,8575	CNY	yuan renminbi	8,4229
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,2010
CZK	corona checa	25,760	IDR	rupia indonesia	11 163,58
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	3,9484
HUF	forint húngaro	278,03	PHP	peso filipino	56,350
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	38,1375
LVL	lats letón	0,7083	THB	baht tailandés	40,011
PLN	zloty polaco	4,0380	BRL	real brasileño	2,1772
RON	leu rumano	4,2315	MXN	peso mexicano	15,4500
TRY	lira turca	1,9233	INR	rupia india	56,6900

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

**Formación de los jueces nacionales en derecho de la competencia europea y cooperación judicial
entre jueces nacionales**

(2010/C 162/03)

Una nueva convocatoria de propuestas sobre la formación de los jueces nacionales en derecho de la competencia europea y cooperación judicial entre jueces nacionales fue publicada en

<http://ec.europa.eu/competition/calls/index.html>

Fecha límite de presentación de propuestas: 30 de septiembre de 2010

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2010/C 162/04)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el 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.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9

«PECORINO SARDO»

CE N°: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

— ☐ Denominación del producto— ☐ Descripción— ☐ Zona geográfica— ☒ Prueba del origen— ☒ Método de obtención— ☐ Vínculo— ☒ Etiquetado— ☐ Requisitos nacionales— ☐ Otros (especifíquense)

2. Tipo de modificación:

— ☐ Modificación del documento único o de la ficha resumen— ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se ha 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) n° 510/2006]

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- ☐ 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) n° 510/2006]

3. **Modificaciones:**

3.1. *Prueba del origen:*

Con el fin de garantizar la trazabilidad y el control, en cada queso se marca con tinta un distintivo, consistente en un sello, en el momento del despacho en la zona de producción. En este caso específico, los quesos de «Pecorino Sardo» se marcan, mediante un sello de tinta alimentaria indeleble, con un distintivo en el que figuran las iniciales mayúsculas de la denominación, PS, seguidas de la mención DOP y los datos identificativos de la empresa de producción, dispuestas en dos líneas separadas por un cono estrecho de base ligeramente arqueada que representa un trozo de queso triangular. Habida cuenta de las características del producto y de las etapas intermedias de elaboración, es posible que dicho distintivo deje de ser visible. En tal caso, la trazabilidad estará garantizada por el etiquetado.

3.2. *Método de obtención:*

La leche entera de oveja, destinada a la producción del «Pecorino Sardo», puede ser, en su caso, sometida a termización o pasteurización.

Los tratamientos térmicos se utilizaban ya antes del reconocimiento de la Denominación de Origen Protegida en algunas queserías y responden al objetivo de garantizar la salubridad del producto, eliminar los gérmenes patógenos y perjudiciales para la calidad del queso, gestionar los procesos de curación mediante los microorganismos típicos del producto y mejorar la calidad organoléptica, probiótica y nutricional del queso.

Los cultivos de los fermentos lácteos utilizados para la inoculación pueden estar constituidos también por otras especies distintas de *Streptococcus thermophilus*, siempre que procedan de la zona de origen. En efecto, la especie *Streptococcus thermophilus* se considera una de las especies microbianas presentes en la microflora autóctona de la leche, pero no la única.

Se definen las condiciones de conservación del «Pecorino Sardo» «dulce» y «maturo» con objeto de garantizar al consumidor el mantenimiento de las características cualitativas del producto. En este caso, al término de la curación, se permite la conservación del producto siempre que se realice a temperaturas inferiores a las de curación; también se permite aplicar en la corteza del queso tratamientos con aceite, utilizar sustancias antimoho y/o protecciones de plástico. Las temperaturas de conservación y los tratamientos en la corteza se aplican después de la elaboración del producto y no solo no influyen en las características organolépticas del queso, sino que además contribuyen a mantenerlas durante el proceso de conservación. Por otra parte, está prohibido ultracongelar o congelar los dos tipos de queso pero se permite el envasado en vacío y en envases de plástico para alimentos.

3.3. *Etiquetado:*

Las normas específicas en materia de etiquetado son las siguientes:

Las piezas de queso «Pecorino Sardo» D.O.P. deben llevar el logo de la denominación en la corona exterior de la etiqueta. La anchura de la corona circular debe tener unas dimensiones comprendidas entre 2 cm y 3 cm. Dentro de la corona debe figurar de 12 a 14 veces el sello «Pecorino Sardo» D.O.P.

La longitud del sello debe ser igual al 85 % de la anchura de la corona. Los sellos, espaciados entre sí por ángulos idénticos, se colocan según una simetría radial, con la punta de la porción dirigida al exterior.

En la corona no deberá aparecer ningún otro tipo de señal o inscripción, excepto el sello y el logo.

La identificación de las piezas de «Pecorino Sardo» D.O.P. se completa con la presencia de un distintivo adhesivo, en el que estará impreso el código alfanumérico que identifica individualmente la pieza.

La información exacta que da el etiquetado del queso refleja el cumplimiento, por parte de los productores, del requisito de la identificación uniforme del producto, que hace más visible e identificable el logo de la denominación, mientras que la indicación del código alfanumérico hace posible la trazabilidad de un producto concreto en el mercado y, además de ser una garantía para el consumidor, facilita las operaciones de control.

Las condiciones de envasado del «Pecorino Sardo» son las siguientes: Una vez finalizado el periodo de curación en la zona de producción, el «Pecorino Sardo» puede envasarse también fuera de la región de Cerdeña, entero o en porciones, al vacío o en atmósfera modificada.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«PECORINO SARDO»

CE Nº: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

DOP (X) IGP ()

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

1. Servicio competente del estado miembro:

Nombre: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Dirección: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Agrupación:

Nombre: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo
Dirección: Via S. Alenixedda 2
09128 Cagliari CA
ITALIA
Tel. +39 070372885
Fax +39 070372885
E-mail: info@pecorinosardo.it
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.3 — Quesos

4. Pliego de condiciones:

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

4.1. Denominación del producto:

«Pecorino sardo»

4.2. Descripción:

El «Pecorino Sardo» D.O.P. es un queso elaborado con leche entera de oveja, de pasta semicocida, del que se producen dos tipos: el «dolce», cuya curación dura un breve periodo (20 a 60 días), y el «maturo», curado durante un periodo mínimo de dos meses; tiene una forma cilíndrica, de caras planas y canto recto o casi recto; la pasta es blanda y elástica.

4.3. Zona geográfica:

La zona de producción del «Pecorino Sardo» D.O.P. comprende todo el territorio de la Región Autónoma de Cerdeña.

4.4. Prueba del origen:

En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en la anotación de los productos a la entrada y a la salida. De este modo, así como mediante la inscripción de los ganaderos, los productores, los envasadores y los responsables de la curación y del corte en porciones en los registros previstos al efecto, gestionados por el organismo de control, y a través de la rápida declaración a la estructura de control de las cantidades producidas, se garantiza la trazabilidad del producto. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en dichos registros están sujetas a los controles del organismo de control.

4.5. Método de obtención:

La pasta del «Pecorino Sardo» D.O.P. debe obtenerse a partir de leche entera de oveja, a la que pueden inocularse cultivos de fermentos lácteos procedentes de la zona de origen, que también pueden pertenecer a la especie *Streptococcus thermophilus* desde el punto de vista taxonómico, y que puede someterse a procesos de termización o pasteurización; después de añadir cuajo de ternera, la cuajada se corta hasta la obtención de gránulos del tamaño de una avellana, en el caso del tipo «dolce», y del de un grano de maíz, en el caso del tipo «maturo»; a continuación se somete a una semicocción, tras la cual se suceden las etapas de prensado, salado y curación; esta última puede incluir también, en el caso del tipo «maturo», el ahumado por medios naturales. El «Pecorino Sardo dulce» se cura durante un periodo de 20 a 60 días, mientras que el periodo de curación del «Pecorino Sardo maturo» debe ser de dos meses, como mínimo.

4.6. Vínculo:

En lo que se refiere a los factores naturales, se señalan las especiales características de las zonas dedicadas a la cría del ganado ovino en Cerdeña, que gozan principalmente de pastos naturales donde abundan esencias espontáneas que dan a la leche destinada a la transformación una calidad particular. En lo que respecta a los factores humanos, cabe señalar la importancia socioeconómica del pastoreo tradicional para la población de la isla, que suele ser la única fuente de ingresos en zonas sin alternativas válidas de desarrollo económico.

4.7. Estructura de control:

Nombre:	OCPA Organismo di controllo dei formaggi Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Fiore Sardo Dop
Dirección:	Zona Industriale Macomer c/o Consorzio latte 08015 Macomer NU ITALIA
Tel.	+39 0785742196
Fax	+39 0785742197
E-mail:	ocpa.cert@tiscali.it

4.8. Etiquetado:

El queso «Pecorino Sardo» D.O.P. se comercializa provisto del correspondiente distintivo que identifica la denominación de origen.

Logo de la denominación en la venta:



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 162/05)

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

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«OIE D'ANJOU»

CE N°: FR-PGI-0005-0477-20.6.2005

DOP () IGP (X)

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

1. Servicio o departamento competente del Estado miembro:

Nombre: INAO
Dirección: 51 rue d'Anjou
75008 París
FRANCE

Tel. +33 0153898000
Fax +33 0153898060
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. Agrupación:

Nombre: Fermiers du Val de Loire
Dirección: Boulevard Pasteur
B.P. 262
44158 Ancenis Cedex
FRANCE

Tel. +33 0240988252
Fax +33 0240831500
Correo electrónico: vpitondregoire@terrena.fr
Composición: Productores/transformadores (X) otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.1: Carne fresca (y despojos)

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:

«Oie d'Anjou»

4.2. Descripción:

La «Oie d'Anjou» es una oca que se consume asada, tradicionalmente en las fiestas de fin de año.

Su carne se distingue por su agradable aroma, característico de los músculos blancos, su textura jugosa y firme al mismo tiempo y su agradable paladar.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

La «Oie d'Anjou» se presenta en canales listas para ser cocinadas, con un peso mínimo de 2,5 Kg, o bien parcialmente eviscerada, con un peso mínimo de 2,8 Kg.

La canal es redonda, con una caja torácica ancha, y los filetes de la pechuga se sitúan a la altura del esternón. Se presenta completamente desplumada, con ausencia de cañones. La piel debe ser flexible, suficientemente grasa al tacto, pero sin exceso, y de color amarillo.

El buen estado de engorde se caracteriza por los depósitos de grasa bajo la piel de la pechuga y del abdomen, que son escasos en el lomo e inexistentes en los muslos, así como por la existencia de una nuez de grasa firme bajo el ala.

4.3. Zona geográfica:

La «Oie d'Anjou» nace, se cría y es sacrificada en la zona geográfica siguiente:

Departamento de Maine et Loire: en su totalidad.

Departamento de Indre et Loire: cantón de Château la Vallière en parte: municipios de Château la Vallière, Rille, Hommes, Savigné sur Lathan, Channay sur Lathan, Coucelles de Touraine, Souvigné, Couesmes, Brèches, Villers au Bouin, Braye sur Maulne, Marcilly sur Maulne, Luble, St Laurent de Lin. Cantón de Bourgueil en parte: municipios de Benais, Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil, Restignes, Continvoir, Gizeux. Cantón de Langeais en parte: municipio de Avrillé les Ponceaux.

Departamento de Loire-Atlantique: cantones de Ligné, Ancenis, Varades, Riaillé, St Mars la Jaille, Moisdon la Rivière, St Julien de Vouvantes. Cantón de Chateaubriant en parte: municipios de Chateaubriant, Soudan.

Departamento de Mayenne: cantones de St Aignan Sur Roë, Craon, Château Gontier, Château Gontier este, Château Gontier oeste, Bierné, Grez en Bouère.

Departamento de Sarthe: cantones de Sablé sur Sarthe, La Flèche, Malicorne sur Sarthe, Pontvallin, Le Lude, Mayet. Cantón de la Suze sur Sarthe en parte: municipio de: Parigné le Pôlin. Cantón de Ecommoy en parte: municipios de Ecommoy, Saint Biez en Belin, Saint Ouen en Belin. Cantón de Château du Loir en parte: municipios de: Château du Loir, Beaumont Pied de Bœuf, Dissay sous Courcillon, Flée, Luceau, Montabon, Nogent sur Loir, St Pierre de Chevillé, Thoiré sur Dinan, Vouvray sur Loir. Cantón de la Chartre sur le Loir en parte: municipios de La Chartre sur le Loir, Beaumont sur Dême, Chahaignes, Lhomme, Marçon.

Departamento de Deux-Sèvres: cantones de Mauléon, Argenton l'Église, Argenton Château, Thouars, Thouars 1, Thouars 2, Airvault, St Varent, Bressuire.

4.4. Prueba del origen:

Se describe el conjunto de disposiciones que permiten probar que la «Oie d'Anjou» procede de la zona geográfica de la IGP. Se indican las disposiciones de rastreabilidad descendente y ascendente. Estas disposiciones se basan en los siguientes elementos:

- comprobación de la admisibilidad de los distintos operadores en lo que respecta a la zona geográfica y a la duración del transporte,
- números codificados y documento de sacrificio de cada lote de sacrificio que permiten identificar la explotación y su localización,
- certificados de origen y órdenes de entrega de las ocas jóvenes que permiten identificar la explotación de cría y el edificio del grupo reproductor,
- elementos de rastreabilidad en poder de la explotación que permiten determinar las fechas de entrega y de fabricación del pienso.

Estos elementos permiten establecer los antecedentes completos de la elaboración del producto y, en caso de reclamación de los clientes, analizar las causas y adoptar las medidas correctivas apropiadas.

4.5. *Método de obtención:*

La «Oie d'Anjou» es resultado de un cruce entre una oca blanca macho del Rin y una oca blanca hembra del Rin. Únicamente las hembras se utilizan para la cría.

La duración de transporte de los huevos entre el establecimiento de reproductores y la incubadora, situada en la zona geográfica, es de 1:45 horas como máximo.

El período máximo de almacenamiento de los huevos antes de ser enviados a la incubadora es de 7 días. El tiempo transcurrido entre la eclosión de los huevos y el traslado a la explotación no debe superar 1:45 horas.

La duración total de la cría es, como mínimo, 175 días (entre la eclosión de los huevos y el sacrificio), pero el período medio es de 222 días.

La «Oie d'Anjou» accede muy pronto a las áreas abiertas (a más tardar a las 4 semanas de edad).

La duración del pastoreo al aire libre es de 92 días como mínimo, pero de 138 días de media. Durante este período, 1 000 ocas disponen de 2,5 hectáreas de pastos, como mínimo, y/o de 1,25 hectáreas de pastos temporales, de cultivos secundarios (trigo, centeno, etc.) y, en todos los casos, de un mínimo de 1,25 hectáreas de maíz. Además, se les distribuye trigo a discreción.

Las ocas están permanentemente en condiciones no competitivas gracias a la gestión de las superficies disponibles al aire libre y del forraje diversificado.

Durante el período de acabado, de un mínimo de 8 semanas, las ocas tienen acceso a una zona de ejercicio al aire libre recubierta de paja, aneja a la explotación.

El cereal en grano distribuido a las ocas se produce en la explotación agrícola.

Los forrajes y los cereales distribuidos durante el período de cría y durante el período previo al sacrificio se producen en la explotación. Además de estos alimentos, se distribuyen, en la fase de inicio y de crecimiento, e incluso en la fase de acabado, piensos compuestos adquiridos por las explotaciones, siendo estos alimentos los únicos que pueden no proceder de la zona IGP.

La explotación está situada como máximo a 100 km del matadero y la duración del traslado a este no puede exceder de 3 horas.

En el momento del sacrificio, los lotes están formados por animales homogéneos, bien cebados, es decir, que se puede observar, visualmente y por palpación, una bolsa de grasa que desciende hasta la zona situada entre las patas y que confirma el depósito de grasa subcutánea de la pechuga y del abdomen, al tiempo que se observa una nuez de grasa muy firme bajo el ala. Plumas y patas están limpios.

4.6. *Vínculo:*

4.6.1. *Especificidad de la zona*

La zona geográfica se sitúa en la cuenca terminal del Loira. La influencia del Loira y de las corrientes de aire marítimas producen un clima oceánico, especialmente favorable para el desarrollo de una producción herbácea, forrajera y de cereales (hierbas y maíz, una alimentación particularmente adecuada para la oca herbívora). La zona se caracteriza también por la densidad de su red hidrográfica.

A partir de estos factores naturales, el hombre supo desarrollar una producción vegetal diversificada y, por consiguiente, una actividad ganadera muy importante en la zona geográfica (carne de vacuno, aves). El lugar que ocupa la «Oie d'Anjou» en este contexto está ligado históricamente a la presencia de explotaciones de cría de ocas en esta región ya desde el siglo XV.

Los conocimientos técnicos de los criadores actuales, en particular el dominio de la cría de las ocas desde la eclosión de los huevos, la gestión de la disponibilidad y la diversidad forrajera, la cría y el seguimiento de las ocas, tanto durante el largo período de pastoreo como en la fase de acabado, son el reflejo de esta tradición.

4.6.2. Especificidad del producto

La calidad comprobada de la «Oie d'Anjou» se basa en la buena conformación y el estado de engorde óptimo de las canales.

La «Oie d'Anjou» se distingue en especial por las canales amplias y redondas, con carne firme, con una caja torácica desarrollada y filetes como mínimo a la altura del esternón, una piel amarilla y flexible y la existencia de depósitos de grasa bajo la piel de la pechuga y del abdomen, escasos en el lomo e inexistentes en los muslos, así como la presencia de una nuez de grasa firme bajo las alas. Su olor acentuado de músculos blancos y la textura jugosa y al mismo tiempo firme de su carne completan esta calidad específica.

4.6.3. Vínculo causal

La especificidad de la «Oie d'Anjou» resulta de los profundos conocimientos de los criadores, radicados en prácticas antiguas de cría de ocas en la región, aprovechando los factores naturales, en particular climáticos, de la zona geográfica.

La buena conformación y el engorde óptimo de la «Oie d'Anjou» son objetivos constantes de los criadores y reflejan la atención especial concedida a la alimentación herbívora de las ocas durante todas las fases de la cría. La oca necesita consumir una cantidad considerable de vegetales para desarrollar al máximo su tracto digestivo y adquirir así, al final del período de pastoreo y durante la fase previa al sacrificio, una gran capacidad de ingestión en un tiempo dado.

Para responder a esta necesidad, la «Oie d'Anjou» accede rápidamente al aire libre y empieza a consumir muy rápidamente los forrajes disponibles en la zona con el fin de iniciar pronto su comportamiento herbívoro. El largo período de pastoreo, con acceso a una masa vegetal adecuada a las necesidades de la oca (práctica de pastoreo por rotación con acceso alternado a parcelas herbáceas y cultivo sistemático de maíz para consumo directo por los animales), produce el desarrollo específico de la caja torácica y la anchura de las canales que otorgan una conformación óptima a la «Oie d'Anjou».

Todos los conocimientos y la experiencia de los criadores van destinados durante el período específico de acabado a conseguir un engorde rápido de la oca (predominio de cereales), con el desarrollo al mismo tiempo de la masa muscular y de la pechuga (gracias a la alimentación vegetal y al acceso al aire libre), lo que requiere un seguimiento progresivo y atento por parte de los criadores (pesaje, control visual y palpación de los animales vivos, con apreciación de la nuez de grasa bajo el ala) y la comprobación de las canales después del sacrificio.

Las canales de la «Oie d'Anjou» se someten después del sacrificio a una clasificación/selección durante la cual se comprueban visualmente las características específicamente buscadas de la «Oie d'Anjou».

4.7. Estructura de control:

Nombre: Qualité — France S.A.S.
Dirección: Le Guillaumet
 92046 Paris la Défense Cedex
 FRANCE
Tel. +33 0141970074
Fax +33 0141970832
Correo electrónico: <http://www.qualite-france.com>

4.8. Etiquetado:

La etiqueta debe mencionar la denominación de la IGP «Oie d'Anjou» y el símbolo comunitario de la IGP.

En la etiqueta figura un número individual que permite a la agrupación IGP establecer, en caso de reclamación, la rastreabilidad descendente del producto.

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.

Previo 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>

