

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 202



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

53° año
24 de julio de 2010

Número de información

Sumario

Página

IV Información

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

Comisión Europea

2010/C 202/01	Tipo de cambio del euro	1
2010/C 202/02	Comunicación relativa a la aplicación de la Acción de Garantía en el marco del instrumento europeo de microfinanciación <i>Progress</i>	2
2010/C 202/03	Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 27 Estados miembros aplicables a partir del 1 de agosto de 2010 [Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n° 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]	3

ES

Precio:
3 EUR

(continúa al dorso)

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2010/C 202/04	Publicación del resumen de un pliego de condiciones conforme al artículo 18, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, que establece las disposiciones de aplicación 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	4
2010/C 202/05	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	8

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

22 de julio de 2010

(2010/C 202/01)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2850	AUD	dólar australiano	1,4476
JPY	yen japonés	111,57	CAD	dólar canadiense	1,3388
DKK	corona danesa	7,4519	HKD	dólar de Hong Kong	9,9889
GBP	libra esterlina	0,84280	NZD	dólar neozelandés	1,7835
SEK	corona sueca	9,4495	SGD	dólar de Singapur	1,7648
CHF	franco suizo	1,3418	KRW	won de Corea del Sur	1 547,45
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	9,6863
NOK	corona noruega	7,9750	CNY	yuan renminbi	8,7123
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,2485
CZK	corona checa	25,179	IDR	rupia indonesia	11 634,64
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	4,1204
HUF	forint húngaro	283,25	PHP	peso filipino	59,756
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	39,1355
LVL	lats letón	0,7089	THB	baht tailandés	41,486
PLN	zloty polaco	4,0974	BRL	real brasileño	2,2765
RON	leu rumano	4,2670	MXN	peso mexicano	16,4462
TRY	lira turca	1,9591	INR	rupia india	60,5700

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

Comunicación relativa a la aplicación de la Acción de Garantía en el marco del instrumento europeo de microfinanciación *Progress*

(2010/C 202/02)

La presente Comunicación está destinada a los intermediarios, tales como las entidades financieras, las instituciones de microfinanciación o las instituciones de garantía, que proporcionan microcréditos o garantías en apoyo de microcréditos.

La Unión Europea ha conferido al Fondo Europeo de Inversiones («FEI») el mandato de aplicar una acción de garantía en el marco del instrumento europeo de microfinanciación *Progress* a favor del empleo y la inclusión social (en lo sucesivo, «el instrumento») ⁽¹⁾ emitiendo garantías, en su propio nombre, pero por cuenta y riesgo de la Unión Europea, para cubrir microcréditos o garantías en apoyo de microcréditos (en lo sucesivo, «la Acción de Garantía»).

La Acción de Garantía tiene como objetivo proporcionar a la Unión Europea recursos a fin de aumentar el acceso a la microfinanciación y su disponibilidad para los beneficiarios finales, según se define en el artículo 2 de la Decisión por la que se establece el instrumento.

El acceso a esta Acción de Garantía está abierto a los organismos públicos y privados creados a nivel nacional, regional o local en los Estados miembros que proporcionen microcréditos o garantías en apoyo de microcréditos a personas y microempresas establecidas en los Estados miembros de la Unión Europea.

La dotación indicativa total prevista para el instrumento con cargo al presupuesto de la Unión para el período comprendido entre el 1 de enero de 2010 y el 31 de diciembre de 2013 es de 100 millones de EUR, de los cuales 25 millones de EUR se destinan a la Acción de Garantía.

Los intermediarios interesados pueden obtener información detallada sobre la Acción de Garantía dirigiéndose a:

Fondo Europeo de Inversiones
96, boulevard Konrad Adenauer
2968 Luxembourg
LUXEMBOURG

E-mail: info@eif.org
(buzón especializado)

o consultando el sitio internet del FEI: http://www.eif.org/what_we_do/microfinance/progress/Progress_Microcredit_Guarantees_1.htm
(enlace especializado)

Los datos de contacto de los intermediarios beneficiarios de una garantía emitida por el FEI en el marco de la Acción de Garantía se publicarán en el sitio internet del FEI con objeto de permitir a los beneficiarios finales ponerse directamente en contacto con dichos intermediarios.

Las solicitudes de los intermediarios serán examinadas por el FEI regularmente, dentro de los límites de las dotaciones disponibles en el presupuesto de la Unión. El FEI procurará lograr una distribución geográfica equilibrada.

⁽¹⁾ Decisión n° 283/2010/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de marzo de 2010, por la que se establece un instrumento europeo de microfinanciación para el empleo y la inclusión social — *Progress* (DO L 87 de 7.4.2010, p. 1).

Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 27 Estados miembros aplicables a partir del 1 de agosto de 2010

[Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n° 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]

(2010/C 202/03)

Tipos de base calculados de conformidad con la Comunicación de la Comisión relativa a la revisión del método de fijación de los tipos de referencia y de actualización (DO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Según el uso del tipo de referencia, a este tipo de base habrá que añadir además los márgenes correspondientes tal como se definen en dicha Comunicación. En el caso del tipo de actualización, esto significa que se debe añadir un margen de 100 puntos básicos. El Reglamento (CE) n° 271/2008 de la Comisión, de 30 de enero de 2008, que modifica el Reglamento de aplicación (CE) n° 794/2004, prevé que, salvo disposición contraria en una decisión específica, el tipo de recuperación se calculará también añadiendo 100 puntos básicos al tipo de base.

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior se publicó en el DO C 166 de 25.6.2010, p. 6.

Desde	A	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.8.2010	...	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,18	1,24	1,24	1,35
1.7.2010	31.7.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,35
1.6.2010	30.6.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	3,45	1,24	4,72	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.5.2010	31.5.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	4,46	1,24	6,47	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.4.2010	30.4.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	3,47	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	5,90	1,24	8,97	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.3.2010	31.3.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	4,73	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	7,17	1,24	11,76	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.1.2010	28.2.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	6,94	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	8,70	1,24	15,11	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del resumen de un pliego de condiciones conforme al artículo 18, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, que establece las disposiciones de aplicación 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 202/04)

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO ⁽¹⁾**«ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO»****Nº CE: CZ/PGI/0005/0446-29.04.2004****DOP () IGP (X)**

La presente ficha resumen presenta a título informativo los principales elementos del pliego de condiciones.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Úřad průmyslového vlastnictví (Oficina de la Propiedad Industrial)
Dirección: Antonína Čermáka 2a
168 00 PRAHA 6
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 220383111
Fax +420 224324718
E-mail: posta@upv.cz

2. Asociación:

Nombre: Budějovický Budvar, národní podnik (Budweiser Budvar, empresa nacional)
Dirección: Karolíny Světlé 4
370 21 České Budějovice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 387705111
Fax —
E-mail: budvar@budvar.cz
Composición: Productores/transformadores (X) otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 2.1 Cerveza

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Pliego de condiciones:

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

4.1. Denominación:

«Českobudějovické pivo»

4.2. Descripción:

Cerveza rubia, con un aroma característico conferido por la malta pálida y el lúpulo aromático de Žatec, un gusto también característico debido a su amargor suave y de poca intensidad y un sabor a malta (resultante de la diferencia entre el grado de fermentación aparente y el obtenido) especialmente fresco, derivado de la fermentación natural única de dióxido de carbono.

La cerveza presenta un típico color dorado brillante y pálido y forma una cremosa y untuosa espuma cuando se sirve en el vaso. El elevado contenido de polifenoles derivado del lúpulo aromático de Žatec constituye la base del carácter apetitoso y atractivo de todos los tipos de cerveza «Českobudějovické pivo».

Esta cerveza se divide en 5 tipos diferentes que presentan fuertes raíces comunes.

Cerveza rubia tipo lager

Contenido de alcohol en volumen: 4,6-5,3

Extracto seco primitivo (%): 11,4-12,3

Amargor: 20-24

Color (EBC): 9-13

Aroma: intensidad media a fuerte, intenso olor a lúpulo aromático de Žatec.

Sabor: amargor de intensidad ligera a media, carácter fino a moderadamente áspero, paladar medio a fuerte con un ligero regusto dulzón, marcada acidez.

Cerveza rubia tipo lager fermentada con el método Krausen

Contenido de alcohol en volumen: 4,6-5,3

Extracto seco primitivo (%): 11,4-12,3

Amargor: 20-24

Color (EBC): 9-13

Aroma: intensidad media a fuerte, intenso olor a lúpulo aromático de Žatec.

Sabor: amargor de intensidad ligera a media, carácter fino a moderadamente áspero, paladar fuerte a muy fuerte con un ligero regusto dulzón, marcada acidez.

Cerveza rubia normal

Contenido de alcohol en volumen: 3,5-4,5

Extracto seco primitivo (%): 9,5-10,1

Amargor: 18-21

Color (EBC): 8-12

Aroma: intensidad media a fuerte, intenso olor a lúpulo aromático de Žatec.

Sabor: amargor de intensidad leve a media, carácter moderadamente áspero, paladar medio con ligero regusto dulzón, marcada acidez.

Cerveza especial

Contenido de alcohol en volumen: 7,4-8,2

Extracto seco primitivo (%): 16,0-17,0

Amargor: 24-28

Color (EBC): 11-17

Aroma: intensidad media a fuerte, intenso olor a lúpulo aromático de Žatec.

Sabor: amargor de intensidad media a fuerte, carácter fino a moderadamente áspero, paladar fuerte a muy fuerte con un ligero regusto dulzón, marcada acidez.

Cerveza sin alcohol

Contenido de alcohol en volumen: 0,2-0,5

Extracto seco primitivo (%): 3-4

Amargor: 22-26

Color (EBC): 5-7

Aroma: intensidad media, intenso olor a lúpulo aromático de Žatec, leve olor reminiscente del mosto.

Sabor: amargor de intensidad media, paladar ligero, marcada acidez con un leve sabor a mosto.

Las principales materias primas empleadas para la producción de la «Českobudějovické pivo» son agua, malta y lúpulo; asimismo, se utiliza levadura de cerveza de baja fermentación. Todas las principales materias primas empleadas proceden de las zonas geográficas delimitadas y presentan las características especificadas.

5. Zona geográfica:

El lugar de producción, transformación y elaboración del producto se halla delimitado por el territorio geográfico en el que es posible extraer agua del lago subterráneo de České Budějovice.

La región de cultivo del lúpulo aromático de Žatec corresponde al territorio catastral de los pueblos de los distritos de Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň-norte, Rakovník y Rokycany.

La zona en la que se cultiva la cebada cervecera está situada en la región de Moravia.

5.1. Prueba del origen:

Esta cerveza se ha fabricado en la ciudad de České Budějovice desde la fundación de ésta, en 1265, y siempre ha tomado el nombre de su lugar de origen.

La denominación «Českobudějovické pivo» adquirió tal fama que, en 1967, se inscribió como «Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer» con el número 49 en el registro internacional de la OMPI, sobre la base del registro nacional de la denominación de origen. Su protección ha sido asimismo asegurada mediante un acuerdo bilateral con Portugal.

Para garantizar la posibilidad de controlar el producto, la estructura de control conserva el rastro de los productores que utilizan la indicación geográfica en su sistema de registro de entidades controladas, el cual contiene información sobre el productor, el inicio de la producción, los resultados de las inspecciones, etc. La estructura de control lleva a cabo inspecciones para determinar si los productores que utilizan la indicación geográfica se ajustan a los requisitos del pliego de condiciones.

5.2. Método de obtención:

Cada una de las fases de producción, transformación de las materias primas y elaboración de la cerveza «Českobudějovické pivo» se efectúa exclusivamente en la región geográfica definida.

El mosto de la cerveza «Českobudějovické pivo» se produce exclusivamente mediante el método de remojado por decocción mixto, con filtrado abierto del mosto dulce y cocción del lúpulo bajo presión atmosférica.

Para la fermentación se utilizan cepas locales de levadura de fermentación baja cultivadas y conservadas en las propias cerveceras. La fermentación se lleva a cabo en cubas cilíndrico-cónicas verticales a una temperatura controlada comprendida entre 6 y 11 °C; la maduración o «lagering» se efectúa por separado de la fermentación (tecnología en dos etapas), exclusivamente en cubas horizontales. El período de maduración se ajusta a los principios de la larga posfermentación en frío, a una temperatura no superior a 3 °C. Tras el período de maduración, la cerveza es filtrada y envasada para su posterior consumo y transporte.

Los procedimientos y el equipo de producción utilizados para la fabricación de esta cerveza se basan en la experiencia y las prácticas profesionales adquiridas por generaciones de cerveceros y posteriormente desarrolladas con arreglo a los conocimientos modernos del sector. En un primer momento, la producción era el privilegio de unos cuantos individuos; posteriormente, se crearon manufacturas, lo que desembocó en la asociación de los productores de la cerveza de České Budějovice, es decir, la creación de las Cerveceras de České Budějovice. Esta tradición cervecera se ha mantenido hasta el día de hoy.

5.3. Vínculo:

La popularidad y constante calidad adquiridas a lo largo de la historia ha garantizado a la cerveza «Českobudějovické pivo» un lugar en el mercado de más de 50 países en la historia moderna. Debido a su prestigio, ha logrado situarse entre las principales marcas mundiales de cerveza.

Las características organolépticas de la cerveza «Českobudějovické pivo» se deben en primer lugar a la composición mineral del agua de la fuente local y después a la influencia combinada de las características de las principales materias primas, la cepa específica de levadura de cerveza, la geometría de los recipientes y la duración de las principales operaciones tecnológicas.

La fabricación de la cerveza «Českobudějovické pivo» es un elemento esencial de la vida de la ciudad de České Budějovice. La mayor parte de las enciclopedias nacionales y extranjeras establecen un vínculo entre esta ciudad y la producción de esta cerveza.

Para los consumidores, la tradición es uno de los principales patrones de calidad, ya que representa cierto valor añadido o garantía de calidad. Las características específicas que se esperan de la cerveza fabricada en esta zona se hallan en gran medida determinadas por el origen de la «Českobudějovické pivo» en dicha ciudad.

Los consumidores siempre han asociado la ciudad de České Budějovice con la elaboración de una cerveza de calidad que, por sus características organolépticas, difiere de las cervezas producidas en otras regiones.

5.4. Estructura de control:

Nombre: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Brně
Dirección: Purkyňova 2533
390 02 Tábor
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 381257111
Fax —
E-mail: —

5.5. Etiquetado:

La «Českobudějovické pivo» debe etiquetarse de conformidad con las reglas aplicables al etiquetado de las indicaciones geográficas, en general, y al uso del distintivo comunitario correspondiente a las indicaciones geográficas protegidas, en particular, y con las demás normas de etiquetado de la UE pertinentes. Además, el etiquetado debe ajustarse a lo dispuesto en el Tratado de adhesión.

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 202/05)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR»

N° CE: SK-PGI-0005-0693-14.04.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Tekovský salámový syr».

2. Estado miembro o tercer país:

República Eslovaca.

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:

El «Tekovský salámový syr» es un queso graso curado de pasta semidura, ahumado o sin ahumar, de forma cilíndrica y unos 30-32 cm de longitud y 9-9,5 cm de diámetro. Se fabrica coagulando leche pasteurizada e introduciendo el cuajo en moldes cilíndricos. Tras prensarlo, se saca de los moldes y apresta y comprueba a mano. En la variedad ahumada, el ahumado se realiza después de la salazón y el secado.

El queso debe sus características organolépticas a la propia forma cilíndrica del producto, que recuerda a la del salami (de hecho, el nombre con el que se le conoce comúnmente, *salámový syr*, significa queso con forma de salami). Tiene una consistencia blanda, flexible y elástica. Al corte, no presenta agujeros, aunque se acepta la presencia de pequeños agujeros. El periodo relativamente breve de maduración proporciona al queso un sabor característico ligeramente ácido.

El «Tekovský salámový syr» se vende en envoltorios plásticos aptos para alimentos. El peso del producto envasado es variable.

Propiedades:

Color: Entre el crema y el amarillo o, en las variedades ahumadas, el amarillo dorado.

Consistencia: Blanda, flexible y elástica; con superficie lisa al corte, es decir, sin agujeros o con agujeros menudos.

Olor y sabor: Ligeramente ácido, a leche, moderadamente aromático y salado y, en las variedades ahumadas, con el típico sabor a humo.

Composición: Materia seca: 53,5 a 58,5 %, en peso.

Porcentaje de grasa en la materia seca: 43,0 a 47,5 %, en peso.

Sal de mesa: como máximo, 2,5 %, en peso.

Características microbiológicas: El «Tekovský salámový syr» está hecho a base de leche pasteurizada a la que se añaden cultivos ácido-lácticos puros del género *Lactococcus* o *Streptococcus*.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

El «Tekovský salámový syr» está hecho a base de leche pasteurizada a la que se añaden cultivos ácido-lácticos. La central lechera que transforma la leche controla periódicamente la calidad de ésta y lleva registros de los siguientes parámetros: sustancias inhibidoras, temperatura, acidez, grasa, peso específico y materia seca no grasa.

El número total de microorganismos y el de células somáticas son determinados por laboratorios autorizados.

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:*

La calidad del producto no depende del origen de la leche cruda.

Todas las fases de la producción se llevan a cabo en la zona geográfica definida y la fase específica es la fase 4.

Proceso de producción:

Fase 1: Pasteurización de la leche cruda de vaca a una temperatura comprendida entre 73 y 79 °C.

Fase 2: La adición del cuajo, el corte y el prensado de la cuajada y la preparación de los granos de cuajada se hacen según el procedimiento habitual de producción de queso de pasta semidura.

Fase 3: Se introduce la mezcla de suero y granos de cuajada en moldes y se prensa hasta conseguir la consistencia deseada; el prensado dura unos 80 minutos.

Fase 4: Las operaciones siguientes del queso prensado se hacen a mano en aras de la calidad y de la forma del queso:

- a) corte y separación de los quesos moldeados con forma de salami;
- b) desmoldeado del queso y recorte de las irregularidades de los extremos;
- c) colocación de los quesos aprestados y comprobados en repisas de salado.

Fase 5: Salado: los quesos se salan por inmersión en salmuera durante 24 horas; concentración de la salmuera: 16-18 °BE NaCl; acidez: pH 4,6-5,3; temperatura: 12-18 °C.

Fase 6: Oreo del queso a una temperatura aproximada de 13 °C durante 24 horas.

Fase 7: Para la producción del queso ahumado:

El queso se ahuma con humo frío directo a una temperatura ambiente comprendida entre 30 y 35 °C, en una cámara de ahumado con circulación forzada de aire, con humo de serrín, hasta obtener un color amarillo dorado.

Fase 8: Maduración. Los quesos se dejan madurar en repisas durante dos semanas, como mínimo, a una temperatura comprendida entre 8-12 °C y en una humedad relativa máxima del 90 %.

Fase 9: Envasado. Los quesos se embalan en envoltorios plásticos aptos para alimentos. Los envases llevan una etiqueta de color con la denominación «Tekovský salámový syr» o, en la variedad ahumada, «Tekovský salámový syr údený».

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Cualquier productor que fabrique «Tekovský salámový syr» según el presente pliego de condiciones tiene derecho a utilizar la denominación «Tekovský salámový syr» para etiquetarlo, promocionarlo o comercializarlo.

En las etiquetas del producto debe aparecer lo siguiente:

- la denominación («Tekovský salámový syr»), que debe figurar de forma destacada,
- las palabras «chránené zemepisné označenie» (indicación geográfica protegida) o la abreviatura CHZO (IGP) y el símbolo correspondiente de la CE.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

Tekov, la región de producción del queso «Tekovský salámový syr», es el nombre con el que se conoce tradicionalmente a una región situada actualmente a caballo entre las provincias de Nitra y Banská Bystrica.

Esta región se extiende desde las grandes llanuras fértiles del suroeste de Eslovaquia, entre los municipios de Jur Nad Hronom, Dolná y Žemliare, hasta la falda de los montes Štiavnica, en el norte. Su frontera este está formada por una línea de municipios que va de Uhliská a Demandice y de Jabľonovce a Krškany.

Se trata de una región llana y poco industrializada en la que se produce una gran cantidad de leche, utilizada para la producción del queso «Tekovský salámový syr», que debe su nombre a la región. La producción de este queso adquirió importancia sobre todo después de la Segunda Guerra Mundial, cuando comenzó a generar puestos de trabajo para las mujeres y se convirtió en una fuente de ingresos para la región. En la actualidad, el nombre de la región se utiliza tanto comercialmente como en el habla diaria cuando se habla de este queso. Aunque Tekov es actualmente el nombre oficial de la región, su uso sigue siendo muy extendido y es muy conocido por todo el mundo.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Tekov es una zona predominantemente llana con una pequeña cadena montañosa al norte. Es conocida por sus viñedos y por la cría extensiva de vacuno y una de las principales zonas productoras de leche para queso de Eslovaquia.

La transformación de leche en queso en esta zona se remonta a 1905, año de creación de una de las primeras cooperativas lecheras de Eslovaquia en la ciudad de Bátovce.

La producción de queso semiduro con forma de salami no comenzó, sin embargo, hasta 1949, en la central lechera de Tekovské Lužany. Tras el cierre de ésta, tomó el testigo de la producción una central lechera de Sahy y, después de ésta, otra de Levice, donde se produce actualmente. El «Tekovský salámový syr» siempre se ha producido en la zona geográfica definida y su producción está ligada a la pericia y experiencia específicas y únicas de los productores. Tanto el proceso de producción como la forma y la calidad del producto deben todo a esa pericia y experiencia y a los conocimientos heredados de generaciones anteriores.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Lo que hace que el «Tekovský salámový syr» sea especial es la forma, inusitada para un queso. Una parte del proceso de fabricación sigue el método habitual de elaboración de quesos semiduros (preparación de los granos y prensado) pero el resto del proceso se lleva a cabo según los métodos propios de los productores. Tras el prensado, y con el queso aún caliente, se extrae éste del molde, cuidadosamente y a mano, sujetándolo con la parte interior del antebrazo para que no se deforme; al mismo tiempo, se hace una comprobación visual de la forma y se retiran manualmente los defectos de prensado que haya para que el queso tenga una forma cilíndrica perfecta. A continuación, se coloca con cuidado en las repisas de salado.

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):*

La solicitud de la indicación geográfica protegida se fundamenta en la forma inusual, semejante a la del salami (como indica el nombre), que tiene el «Tekovský salámový syr» y en su reputación y calidad.

La región de Tekov está situada en su mayor parte en las llanuras suroccidentales de Eslovaquia. Es muy conocida por su elevada producción de leche de vaca, mucha de la cual se utiliza para fabricar el queso semiduro «Tekovský salámový syr».

«Este queso con forma de salami fue ideado por Jozef Soc, propietario de la lechería y quesería de Dobrá Niva, y Rudo Pudelka y Štefan Slančík, fabricantes de queso. Los moldes de madera se hacían en el taller de un fabricante de ruedas de carro, Štefan Lupták, que también fabricaba cilindros de madera de haya para ahumar el queso. Las prensas y demás utensilios de metal procedían del taller de cerrajería de Karol Mozoľa, aldeaño a la lechería y quesería de Jozef Soc. El proceso de producción de queso con forma de salami fue inventado en 1921.» (Extracto de la obra *Mliekarstvo a syrárstvo na strednom Slovensku*, de Ján Keresteš, Ján Selecký y otros, 2003, p. 87).

En la Segunda Guerra Mundial, la lechería y quesería de Dobrá Niva fue completamente destruida y nunca más volvió a funcionar. A partir de 1948, cuando se nacionalizaron las empresas privadas y cooperativas en la República Socialista de Checoslovaquia, se crearon nuevas empresas lecheras nacionales, cada una de ellas especializada en una gama de productos, y se trasladó la producción de queso en forma de salami a Tekovské Lužany.

«La producción de queso semiduro con forma de salami comenzó después de la Segunda Guerra Mundial, en 1949, en la central lechera de Tekovské Lužany» decía el periódico *Hospodárske noviny*, en su edición de 23 de junio de 2008, en una rúbrica dedicada a productos típicos eslovacos.

Los archivos históricos prueban que la fabricación de queso con forma de salami en esta zona comenzó en la central lechera de Tekovské Lužany entre 1949 y 1953, antes de que se sumara a ella otra central lechera cercana, situada en Šahy, donde se elaboró este queso hasta 1996. Cuando se cerró esta última, la producción de queso se trasladó a una fábrica de Levice, donde empezó a hacerse de dos maneras: ahumado y sin ahumar. El traslado de la producción no afectó a la calidad del producto sin todo lo contrario, como lo demuestra el que, en 1996, este queso fuera considerado el mejor producto lácteo del año en un concurso nacional.

El producto siempre se ha elaborado en la zona geográfica definida (región de Tekov), nunca fuera de ella. Las tres centrales lecheras (Tekovské Lužany, Šahy y Levice) se encuentran en ella y actualmente, sólo se produce «Tekovský salámový syr» en la de Levice.

Es significativo que, a pesar de los cambios sucesivos de localización de la producción y de las fábricas, el método tradicional de producción se haya mantenido prácticamente inalterado hasta hoy día. También se ha mantenido la calidad del producto, como lo prueban los premios conseguidos en la categoría de quesos en los concursos nacionales de productos lácteos de 2003 y 2006.

La región de Tekov sigue siendo la más importante de Eslovaquia por volumen de leche producida y calidad de esta leche y los productores velan por que sus productos sean de una gran calidad. Son numerosos los artículos de prensa que dan fe de la reputación y tradición del «Tekovský salámový syr».

«Es conocido por los consumidores no sólo de Eslovaquia sino también de la República Checa e, incluso de Bruselas. (...) Este queso exquisito ha contribuido a que Eslovaquia y la región de Tekov sean conocidos internacionalmente (...)» (artículo publicado en el periódico *Nitrianske noviny* el 21 de mayo de 2007).

El «Tekovský salámový syr» goza de una excelente reputación tanto en Eslovaquia como fuera de ella, como prueban los prestigiosos premios que ha recibido. Está o ha estado presente en ferias regionales y nacionales (como las celebraciones del Día mundial de la leche o las Jornadas del valle de Hron), en actividades internacionales especializadas del IMFM 2006 y en diversas recepciones y exposiciones nacionales e internacionales (Poznan, Moscú y Londres).

«Lo singular de este queso es que lleva años haciéndose del mismo modo y a mano, según las pautas tradicionales de la fábrica de Levice» (*Nitrianske noviny* de 21 de mayo de 2007).

Lo que hace único al «Tekovský salámový syr» es su forma inusual y el hecho de que sigue haciéndose según un método tradicional que requiere gestos meticulosos y una comprobación manual de la forma.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

http://www.upv.sk/pdf/speciftekov_ek2.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>



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES