

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 312



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

53° año
17 de noviembre 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 312/01	Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾	1
2010/C 312/02	Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽²⁾	5
2010/C 312/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5963 — Econocom/ECS) ⁽²⁾	9
2010/C 312/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6001 — Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding) ⁽²⁾	9
2010/C 312/05	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.5936 — EADS DS/ATLAS/JV) ⁽²⁾ ...	10

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE excepto en lo referente a los productos contemplados en el anexo I del Tratado

⁽²⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

IV Información

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

Comisión Europea

2010/C 312/06	Tipo de cambio del euro	11
---------------	-------------------------------	----

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2010/C 312/07	Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías	12
2010/C 312/08	Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías	13
2010/C 312/09	Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías	14
2010/C 312/10	Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías	15
2010/C 312/11	Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías	16
2010/C 312/12	Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías	17

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO)

2010/C 312/13	Convocatoria de oposición general	18
---------------	---	----



II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE**Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones**

(Texto pertinente a efectos del EEE excepto en lo referente a los productos contemplados en el anexo I del Tratado)

(2010/C 312/01)

Fecha de adopción de la decisión	23.6.2010
Número de referencia de ayuda estatal	NN 12b/06
Estado miembro	Bélgica
Región	Flandes
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	„Promotie van akkerbouwproducten”
Base jurídica	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Tipo de medida	Régimen de ayuda
Objetivo	Promoción de productos agrícolas
Forma de la ayuda	Tasas y exacciones parafiscales
Presupuesto	7 560 000 EUR
Intensidad	Hasta el 100 %
Duración	De 2000 a 2013
Sectores económicos	Sector agrícola; sectores de la transformación y la comercialización.
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	VLAM Elipsegebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
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	23.6.2010
Número de referencia de ayuda estatal	NN 12c/06
Estado miembro	Bélgica
Región	Vlaanderen
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	„Promotie van pluimvee, eieren en konijnen”
Base jurídica	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Promoción de aves de corral, huevos y conejos
Forma de la ayuda	Tasas parafiscales
Presupuesto	4 643 044 EUR
Intensidad	Hasta el 100 %
Duración	2002-2013
Sectores económicos	Sector agrícola, transformación y comercialización
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
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	23.6.2010
Número de referencia de ayuda estatal	NN 12d/06
Estado miembro	Bélgica

Región	Vlaanderen
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	„Promotie van niet-eetbare tuinbouwproducten”
Base jurídica	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Promoción de productos hortícolas no comestibles
Forma de la ayuda	Tasas parafiscales
Presupuesto	12 162 308 EUR
Intensidad	Hasta el 100 %
Duración	2003-2013
Sectores económicos	Sector agrícola, transformación y comercialización
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
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	23.6.2010
Número de referencia de ayuda estatal	NN 12e/06
Estado miembro	Bélgica
Región	Vlaanderen
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	„Promotie van groenten en fruit, brood en biolandbouw”
Base jurídica	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Promoción de frutas y hortalizas, pan y productos ecológicos
Forma de la ayuda	Tasas parafiscales

Presupuesto	33 217 732 EUR
Intensidad	Hasta el 100 %
Duración	2000-2013
Sectores económicos	Sector agrícola, transformación y comercialización
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
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

Autorización de ayudas estatales con arreglo a 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 312/02)

Fecha de adopción de la decisión	15.9.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 221/09
Estado miembro	Alemania
Región	Nünchritz
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Wacker Chemie GmbH
Base jurídica	XR 31/07, XR 6/07, X 167/08
Tipo de medida	Ayuda individual
Objetivo	Desarrollo regional
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 97,5 mill. EUR
Intensidad	11,72 %
Duración	2010-2013
Sectores económicos	Productos químicos y farmacéuticos
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft und Arbeit Referat 31 Wilhelm-Buck-Straße 2 01097 Dresden DEUTSCHLAND
Información adicional	—

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_es.htm

Fecha de adopción de la decisión	12.10.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 135/10
Estado miembro	Austria
Región	Linz-Wels
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Aid for the Remediation of a Contaminated Site in Linz (AT)
Base jurídica	Umweltförderungsgesetz, BGBl. Nr. 185/1993, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Altlastensanierungsgesetz, BGBl. Nr. 299/1989, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Förderungsrichtlinien 2008 für die Altlastensanierung oder -sicherung

Tipo de medida	Ayuda individual
Objetivo	Protección del medio ambiente
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista 146,27 mill. EUR
Intensidad	100 %
Duración	1.1.2011-31.12.2020
Sectores económicos	Siderurgia
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Stubenbastei 5 1010 Wien ÖSTERREICH
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	29.9.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 178/10
Estado miembro	España
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Compensación por servicio público asociada a un mecanismo de entrada en funcionamiento preferente para las centrales de carbón autóctono
Base jurídica	Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica. Borrador de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica.
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Servicios de interés económico general
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Gasto anual previsto 400 mill. EUR
Intensidad	—
Duración	hasta el 31.12.2014

Sectores económicos	Suministro de electricidad, gas y agua, Carbón
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Dirección General de Política Energética y Minas Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Paseo de la Castellana, 160 28071 Madrid ESPAÑA
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	28.6.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 257/10
Estado miembro	Dinamarca
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Third extension of the Danish guarantee scheme on new debt
Base jurídica	Lov nr. 1003 af 10. oktober 2008 om finansiel stabilitet som ændret ved lov nr. 68 af 3. februar 2009 om ændring af lov om finansiel stabilitet.
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Remedio de una perturbación grave de la economía
Forma de la ayuda	Garantía
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista aproximadamente 600 000 mill. DKK
Intensidad	—
Duración	1.7.2010-31.12.2010
Sectores económicos	Intermediación financiera
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Finansiel Stabilitet A/S Amaliegade 3-5, 5 1256 København K DANMARK
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	30.9.2010
Número de referencia de ayuda estatal	N 407/10

Estado miembro	Dinamarca
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Danish winding-up scheme
Base jurídica	Lov om håndtering af nødlidende pengeinstitutter (lov nr. 721 af 25. juni 2010)
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Remedio de una perturbación grave de la economía
Forma de la ayuda	Otras formas de participación en el capital, Crédito blando, Garantía
Presupuesto	—
Intensidad	—
Duración	1.10.2010-31.12.2010
Sectores económicos	Intermediación financiera
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Økonomi- og Erhvervsministeriet Slotholmsgade 12 1216 København K DANMARK
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

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.5963 — Econocom/ECS)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2010/C 312/03)

El 22 de octubre de 2010, 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 francés 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 32010M5963. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.6001 — Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2010/C 312/04)

El 12 de noviembre de 2010, 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 32010M6001. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto COMP/M.5936 — EADS DS/ATLAS/JV)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/C 312/05)

El 28 de octubre de 2010, 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 32010M5936. 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⁾

16 de noviembre de 2010

(2010/C 312/06)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3612	AUD	dólar australiano	1,3874
JPY	yen japonés	113,21	CAD	dólar canadiense	1,3817
DKK	corona danesa	7,4547	HKD	dólar de Hong Kong	10,5546
GBP	libra esterlina	0,85100	NZD	dólar neozelandés	1,7655
SEK	corona sueca	9,3753	SGD	dólar de Singapur	1,7682
CHF	franco suizo	1,3408	KRW	won de Corea del Sur	1 539,11
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	9,5426
NOK	corona noruega	8,1670	CNY	yuan renminbi	9,0355
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,3941
CZK	corona checa	24,607	IDR	rupia indonesia	12 197,34
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	4,2612
HUF	forint húngaro	276,95	PHP	peso filipino	59,566
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	42,3215
LVL	lats letón	0,7092	THB	baht tailandés	40,652
PLN	zloty polaco	3,9372	BRL	real brasileño	2,3504
RON	leu rumano	4,2925	MXN	peso mexicano	16,7370
TRY	lira turca	1,9801	INR	rupia india	61,6800

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

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías

(2010/C 312/07)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha tomado la decisión de cerrar la pesquería indicada a continuación:

Fecha y hora de cierre	21.8.2010
Duración	21.8.2010-31.12.2010
Estado miembro	Dinamarca
Población o grupo de poblaciones	LIN/03.
Especie	Maruca (<i>Molva molva</i>)
Zona	IIIa; aguas de la UE de las zonas IIIb, IIIc y IIId
Tipo(s) de buques de pesca	—
Número de referencia	552777

Enlace web a la Decisión del Estado miembro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

(1) DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías

(2010/C 312/08)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha adoptado la decisión de cerrar la pesquería en las condiciones del siguiente cuadro:

Fecha y hora del cierre	30.9.2010
Duración	30.9.2010-31.12.2010
Estado miembro	Francia
Población o grupo de poblaciones	GFB/89-
Especie	Brótola (<i>Phycis blennoides</i>)
Zona	Aguas comunitarias y aguas no sujetas a la soberanía o jurisdicción de terceros países de las zonas VIII y IX
Tipo(s) de buques pesqueros	—
Número de referencia	664718

Enlace a la página web de la decisión del Estado miembro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

(1) DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías

(2010/C 312/09)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha adoptado la decisión de cerrar la pesquería en las condiciones del siguiente cuadro:

Fecha y hora del cierre	11.8.2010
Duración	11.8.2010-31.12.2010
Estado miembro	Portugal
Población o grupo de poblaciones	ALF/3X14-
Especie	Alfonsinos (<i>Beryx</i> spp.)
Zona	Aguas comunitarias y aguas no sujetas a la soberanía o jurisdicción de terceros países de las zonas III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII y XIV
Tipo(s) de buques pesqueros	—
Número de referencia	562857

Enlace a la página web de la decisión del Estado miembro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

(1) DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías

(2010/C 312/10)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha adoptado la decisión de cerrar la pesquería en las condiciones del siguiente cuadro:

Fecha y hora del cierre	30.9.2010
Duración	30.9.2010-31.12.2010
Estado miembro	Francia
Población o grupo de poblaciones	HER/5B6ANB
Especie	Arenque (<i>Clupea harengus</i>)
Zona	Aguas de la UE y aguas internacionales de las zonas Vb, VIb y VIaN
Tipo(s) de buques pesqueros	—
Número de referencia	664718

Enlace a la página web de la decisión del Estado miembro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías

(2010/C 312/11)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha adoptado la decisión de cerrar la pesquería en las condiciones del siguiente cuadro:

Fecha y hora del cierre	6.10.2010
Duración	6.10.2010-31.12.2010
Estado miembro	Portugal
Población o grupo de poblaciones	ANF/8C3411
Especie	Rape (<i>Lophiidae</i>)
Zona	VIIIc, IX y X; aguas de la UE del CPACO 34.1.1
Tipo(s) de buques pesqueros	—
Número de referencia	656215

Enlace a la página web de la decisión del Estado miembro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Información comunicada por los Estados miembros relativa al cierre de pesquerías

(2010/C 312/12)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha adoptado la decisión de cerrar la pesquería en las condiciones del siguiente cuadro:

Fecha y hora del cierre	28.9.2010
Duración	28.9.2010-31.12.2010
Estado miembro	Países Bajos
Población o grupo de poblaciones	BLI/245-
Especie	Maruca azul (<i>Molva dypterygia</i>)
Zona	Aguas comunitarias y aguas no sujetas a la soberanía o jurisdicción de terceros países de las zonas II, IV y V
Tipo(s) de buques pesqueros	—
Número de referencia	634062

Enlace a la página web de la decisión del Estado miembro:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

OFICINA EUROPEA DE SELECCIÓN DE PERSONAL (EPSO)

CONVOCATORIA DE OPOSICIÓN GENERAL

(2010/C 312/13)

La Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO) organiza la siguiente oposición general:

EPSO/AST/111/10 — Asistentes (AST 1) en el ámbito de Secretariado en las siguientes lenguas: (DA) Danés, (DE) Alemán, (EN) Inglés, (ES) Español, (FR) Francés, (MT) Maltés, (NL) Neerlandés, (PT) Portugués, (SV) Sueco.

El anuncio de oposición se publica únicamente en danés, alemán, inglés, español, francés, maltés, neerlandés, portugués y sueco en el Diario Oficial C 312 A del 17 de noviembre de 2010.

Para más información, véase el sitio web de EPSO <http://eu-careers.eu>

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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 312/14)

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

«BŒUF DE VENDÉE»

N° CE: FR-PGI-0005-0592-08.03.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Bœuf de Vendée»

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:

Este tipo de carne se obtiene de novillas, vacas jóvenes o machos castrados con un peso en canal de 380 kg como mínimo, de conformación (S) EUR, con un estado de engrasamiento de las clases 2 y 3, y con una edad en el momento del sacrificio comprendida entre 30 y 96 meses.

Se seleccionan para producir el «Bœuf de Vendée» las razas de carne, sean puras o cruzadas entre sí, o los cruces de madres de razas mixtas con padres de razas de carne.

El objeto de la solicitud es la carne fresca comercializada en canal, en cuartos o despiezada.

La carne de «Bœuf de Vendée» se caracteriza por su color rojo puro, su textura tierna y blanda y su sabor delicado y agradable de vacuno.

El pH y la temperatura, que se miden 24 horas después del sacrificio, deben ser inferiores a 6 y a 6 °C, respectivamente. Estas condiciones en materia de pH y temperatura son indispensables para que comience un largo período de maduración. Si no se respetan, la carne no se conserva bien y tiene un sabor desagradable.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Cada canal o parte de canal de «Bœuf de Vendée» va acompañada hasta el mostrador de las carnicerías de un Certificado de Garantía de Origen (CGO) que informa al consumidor de la categoría a la que pertenece el animal (novilla, vaca o macho castrado).

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

No procede.

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

Del nacimiento al destete es obligatoria la lactancia natural. Los terneros son destetados de los 6 a los 9 meses, tras lo cual se les deja pacer en función de los forrajes disponibles.

En verano puede recurrirse a una alimentación complementaria a base de forrajes y piensos concentrados.

El origen de los forrajes está estrictamente regulado: al menos un 80 % debe proceder de la explotación y el resto, de la zona de la IGP. Esta práctica se justifica por las costumbres locales y tradicionales, así como por la calidad específica de los forrajes vandeanos. El suave clima oceánico, unido a un elevado grado de insolación, permite una cosecha más abundante y temprana de forrajes de buena calidad energética y proteica. De este modo queda garantizado el abastecimiento con los forrajes mejor adaptados a las necesidades del «Bœuf de Vendée».

Los ciclos pastos-estabulación son obligatorios y debe haber un mínimo de dos en la vida del animal. Así, se alternan la estabulación en invierno y los pastos en verano (de abril a octubre). Los animales deben pacer durante al menos 4 meses.

La carga ganadera global media anual no puede ser superior a 2 UGB/ha de superficie forrajera principal (SFP) respecto de los animales y las superficies forrajeras reservadas a los bovinos para la cría.

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

La parición, la cría y la ceba se llevan a cabo obligatoriamente en la misma explotación.

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

No procede.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Producto vendido con la denominación «Bœuf de Vendée». El logotipo de la IGP figurará en la etiqueta, así como la mención «Indication Géographique Protégée» (Indicación Geográfica Protegida). En los certificados de garantía de origen que acompañan a la canal o los trozos hasta los mostradores de las carnicerías debe mencionarse obligatoriamente la categoría de bovino (macho castrado, vaca o novilla).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica de la IGP «Bœuf de Vendée» comprende el conjunto del departamento de Vandea, al que se añaden las pequeñas comarcas naturales limítrofes, con las que presenta grandes semejanzas desde los puntos de vista agrícola, geográfico, histórico, social y cultural.

La zona geográfica seleccionada es la siguiente:

— departamento de Vandea en su totalidad,

— departamento de Loira Atlántico, todos los municipios y cantones siguientes: Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou y Vertou-vignoble,

- departamento de Maine y Loira, todos los municipios y cantones siguientes: Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champocéaux, Chemillé, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé y Vihiers,
- departamento de Deux-Sèvres, todos los municipios y cantones siguientes: Cerisay, Coulonges, Mauléon y Moncoutant.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

a) Factores naturales

Vandea disfruta de una situación especial en los planos climático y geológico. Desde el punto de vista climático, Vandea se caracteriza por una marcada influencia oceánica y por una insolación media anual que, con 2 100 horas/año, es muy superior a la media nacional, resulta extremadamente propicia para la producción forrajera y garantiza el apacentamiento durante largos períodos. Desde el punto de vista geológico, Vandea, que constituye el límite meridional del Macizo Armoricano, se caracteriza por unos suelos limosos bastante profundos, igualmente muy propicios para el cultivo de forrajes.

b) Factores agronómicos

Una de las características específicas de Vandea es su potencial de producción de forrajes, debido a sus peculiaridades climáticas y geológicas. Así, la subida temprana de las temperaturas, de finales de abril a principios de mayo, así como una buena insolación en primavera, hacen posible el ensilado regular de forrajes premarchitos con más de un 30 % de materia seca y la obtención a principios de junio de heno precoz con excelentes cualidades nutricionales (energía y sustancias nitrogenadas). El rendimiento del primer corte de estos forrajes anuales supera a menudo las 5 toneladas de materia seca por hectárea. Estas mismas condiciones particulares permiten asimismo la siembra de maíz forrajero en primavera en inmejorables condiciones para asegurar un despunte óptimo y uniforme. Por último, la latitud del departamento de Vandea garantiza temperaturas regulares y suficientes para una buena maduración del maíz ensilado, que posee un porcentaje de materia seca superior al 33 % al ser cosechado y un contenido de grano óptimo, superior al 50 %. El rendimiento suele ser del orden de 11 toneladas de materia seca por hectárea en cultivos de secano y de 15 toneladas en cultivos de regadío.

Esta garantía de producción importante y de excelente calidad energética y proteica permite colmar las necesidades de los animales desde el nacimiento hasta el sacrificio. Sobre esta base, en Vandea se ha desarrollado con mayor éxito que en otras zonas el sistema ganadero de ciclo cerrado (parición, cría y ceba en la misma explotación), caracterizado por el gran consumo de forrajes.

c) Factores históricos e humanos

El «Boeuf de Vendée» está presente en la vida del campesino vandeano desde tiempos remotos. Figura entre las primeras especies domésticas y se utilizó en primer lugar para la producción de carne y leche, pasando a servir de animal de tiro posteriormente.

Forma parte de la historia de la aparcería, más tarde del arrendamiento, y se utilizó como unidad de base en todos los arrendamientos rústicos para evaluar las cantidades que debían abonarse. La cría de vacuno está, pues, estrechamente vinculada a la agricultura vandea. La experiencia y los conocimientos especializados de los ganaderos, y en particular el dominio del sistema de ciclo cerrado, constituyen un elemento fundamental del vínculo del «Boeuf de Vendée» con su origen, tal y como se expone en el apartado 5.2.b).

La presencia del «Boeuf de Vendée» en las numerosas ferias de la región desde finales del siglo XIX permitió desarrollar relaciones comerciales con el conjunto de los grandes centros de consumo del oeste de Francia hasta llegar a la región parisiense.

Estrechamente relacionada con la presencia histórica de la ganadería vacuna de ciclo cerrado en Vandea, la extensa red de mataderos, numerosos y muy cercanos a las explotaciones, es una característica específica de Vandea.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La especificidad del producto radica en una calidad determinada por unos conocimientos especializados particulares, así como en la reputación del «Bœuf de Vendée».

a) *Calidad determinada*

El «Bœuf de Vendée» se presenta tras el sacrificio en forma de canales muy pesadas y de excelente conformación, características de esta región. El peso de las canales es por término medio superior en 120 kg a los resultados obtenidos en el conjunto de las demás zonas de producción de carne de vacuno en Francia.

Los animales nacen, se crían y se ceban en una misma explotación de la zona seleccionada para la IGP. El período final de ceba de los animales dura 4 meses como mínimo, lo cual permite obtener un estado de engrasamiento óptimo (clases 2 y 3). El estado de engrasamiento se controla con una buena dosificación de los aportes energéticos y proteicos de la ración durante el período final de ceba, cuya duración es de 4 meses como mínimo. Para ello, al inicio de ese período final se puntúa a los animales en función de su estado y se procede al sacrificio cuando alcanzan la clase 2 o 3 de engrasamiento.

Las canales pesadas (más de 450 kg por término medio), con un peso de al menos 380 kg, permiten obtener piezas gruesas y tiernas, muy solicitadas por los carniceros tradicionales y los consumidores amantes de la carne de vacuno.

b) *Una característica más: la experiencia y los conocimientos especializados de los hombres*

Los conocimientos y experiencia de los ganaderos constituyen un elemento fundamental del vínculo entre el «Bœuf de Vendée» y su origen.

Empeñados en garantizar todo el proceso de producción desde el nacimiento hasta el sacrificio (ciclo cerrado), los criadores-cebadores son característicos de este sistema de producción tan particular de Vandea. Según el dicho popular, «todo lo que nace en Vandea, en Vandea se ceba». En este territorio hay una verdadera cultura en torno a la ganadería que genera unos conocimientos especializados conocidos y reconocidos hoy en día allende las fronteras francesas. El sistema de tipo vandeano se caracteriza por el engorde de los animales nacidos en la explotación con forrajes producidos en la misma. Actualmente, una explotación ganadera vandeana de ciclo cerrado comprende por término medio 60 vacas nodrizas por 70 ha.

Reunir en una misma explotación las dos funciones de cría y ceba presenta una serie de ventajas desde los puntos de vista técnico, sanitario, económico y comercial que repercuten de forma positiva en la calidad del producto acabado.

Los ganaderos solamente utilizan animales de razas de carne (lecheras) u obtenidos del cruce de las mismas. El potencial de estos animales no sería tal si no se les diese una alimentación copiosa y de calidad (energía y sustancias nitrogenadas). Merced al clima y a la calidad del suelo, quedan garantizados abundantes recursos forrajeros de excelente calidad, que permiten gran autonomía a las explotaciones. La sabiduría con que los ganaderos producen forrajes y cereales, los combinan en función de sus valores nutritivos y de la fase fisiológica de los animales, desde el nacimiento hasta el sacrificio, es una de las características fundamentales del «Bœuf de Vendée».

Los terneros se crían con las madres hasta que llega el destete hacia los 8 meses. A continuación, durante al menos dos años, alternan la estabulación en invierno y los pastos en verano, de abril a noviembre. Los pastos y los forrajes bastos constituyen la parte esencial de la ración. El período final de ceba se efectúa bien en los pastos, bien en comederos.

En función del estado del animal al comienzo de la fase de ceba, el ganadero elige la duración y el método de racionamiento más idóneos para obtener el mejor producto posible, con la grasa suficiente, pero no en exceso. Cada 15 días, practica un reconocimiento del animal para saber en qué fase se encuentra el proceso y, al final, para decidir la fecha óptima del sacrificio.

El sistema de ciclo cerrado es una característica específica de la región que hace posible la obtención de canales con elevado peso y óptima calidad de afinado por lo que se refiere a la cantidad de grasa.

c) Reputación

En 1878, los hermanos Batiot introducen la raza charolesa en Vandea para mejorar la calidad de la carne y la capacidad de tiro. Con el desarrollo de las grandes ciudades —Nantes, Angers, París, etc.— se creará una corriente comercial y la reputación de los «excelentes cebadores vandeanos» aumentará considerablemente la fama de esta carne de vacuno.

Con 167 000 vacas nodrizas, Vandea es una de las tres primeras regiones productoras de Europa. En el ámbito francés, es el primer departamento productor de carne de vacuno. Vandea representa por sí sola más del 5 % de la producción nacional, con menos del 1 % de la superficie agrícola.

Los maestros carniceros, buenos conocedores de su oficio, buscan este tipo de producto para satisfacer a sus clientes más exigentes. De la canal de estos animales obtienen trozos tiernos, jugosos, gruesos y sumamente sabrosos para mayor placer de su clientela, que aprecia ante todo las chuletas y el entrecot.

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

La combinación de todos los factores naturales, climáticos y agronómicos de Vandea, gracias a los cuales se logra una producción forrajera abundante y de calidad, unida a los conocimientos y experiencia de los ganaderos, hace posible la obtención de canales pesadas, características de Vandea.

La especificidad del producto, en relación con la zona geográfica, reside en un contexto agropedo-climático especial que permite valorizar las praderas con el apacentamiento de los rebaños de vacas nodrizas hasta el destete de los terneros a los ocho meses y, al mismo tiempo, cultivar cereales y forrajes de alto valor energético y proteico en suelos limosos profundos merced al nivel elevado de insolación y a las altas temperaturas, que favorecen la fotosíntesis necesaria para la correcta maduración de los pastos y del maíz forrajero. La gran abundancia de forrajes y su calidad, que constituye la característica distintiva de la alimentación del «Bœuf de Vendée», y la selección por parte de los ganaderos vandeanos de los mejores animales, que se sacrifican en mataderos próximos a la explotación, permiten la producción de canales pesadas con un estado de engrasamiento óptimo.

La carne tierna, jugosa y sabrosa del «Bœuf de Vendée» se obtiene gracias al empeño que se pone en llevar a bien cada una de las etapas de la producción.

Merced a su experiencia y conocimientos, los ganaderos seleccionan hembras o machos castrados. Quedan excluidos los machos o los bovinos jóvenes enteros y todos los animales de menos de 30 meses de edad. La ceba de los animales durante un período bastante prolongado hace posible la aparición de veteados de grasa en los tejidos musculares (grasa intramuscular), que confieren a la carne su aspecto entreverado e impiden que se reseque durante la cocción, a diferencia de las carnes magras, denominadas «secas». Se obtiene de este modo una carne tierna y jugosa que se deshace en la boca.

Tras el sacrificio, solamente las mejores canales serán seleccionadas para optar a la mención «Bœuf de Vendée». Un agente jurado las puntuará según su conformación cárnica, su estado de engrasamiento y el color de la carne (mediante control visual y táctil). Esta clasificación de las canales es una etapa indispensable para garantizar la obtención de una carne tierna, jugosa y sabrosa. Las canales que cumplen todos los criterios podrán llevar la mención «Bœuf de Vendée» e irán acompañadas de un certificado de garantía de origen.

El período mínimo de maduración de 10 días garantiza una carne tierna.

Estos importantes criterios son determinantes para los maestros carniceros y los consumidores y gracias a ellos el «Bœuf de Vendée» se ha ido labrando una sólida reputación entre las carnes de vacuno distribuidas en la región.

Esta carne de «Bœuf de Vendée» tierna, jugosa y sabrosa se ha granjeado la fidelidad de consumidores y carniceros, que se abastecen regularmente de ella en los centros de distribución del producto. Prueba de ello es que el 60 % de las actuales salidas comerciales de la agrupación no han variado desde que esta inició sus actividades en la primera década de este siglo.

El «Bœuf de Vendée» constituye por tanto una auténtica cadena de experiencia y conocimientos en la que todos los eslabones han de arrojar resultados satisfactorios: producción (producción de forrajes, cría y selección), sacrificio, despiece y distribución al servicio de la calidad y el origen.

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/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>

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 312/15)

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

«ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» (XYGALO SITEIAS)/«ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» (XIGALO SITEIAS)

N° CE: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Ξύγαλο Σητείας» (Xygaló Siteias)/«Ξίγαλο Σητείας» (Xigaló Siteias)

2. Estado miembro o tercer país:

Grecia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.3. Quesos

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

El «Ξύγαλο Σητείας» (Xygaló Siteias) es un producto derivado de la acidificación de la leche. La pasta es de color blanco, con textura untuosa o granulosa y sin corteza. Su sabor es fresco, ácido, ligeramente salado y presenta un agradable y característico aroma. Alcanza una humedad máxima del 75 %, con un máximo de sal del 1,5 %, con un contenido de materia grasa en extracto secodel 33 % al 46 %, y del 31,5 % en proteínas.

En la elaboración del queso «Xygaló Siteias» se emplea leche de cabra o de oveja o bien, en caso de que no hubiese suficiente cantidad de leche de cabra, una mezcla de ambas ajustando la materia grasa de la leche de oveja para que la grasa en el producto final no sea superior al 46 % p/v (en extracto seco). A continuación, la mezcla de leches se pasteuriza (facultativo) y se deja enfriar a 25 °C. Se añade sal (NaCl) (un 2 % p/v como máximo), cultivos de bacterias ácidas no patógenas y pequeñas cantidades de cuajo natural obtenido de estómago animal (especialmente si se ha pasteurizado la leche). A continuación, se procede a la fermentación natural de la leche en recipientes aptos para la alimentación, los cuales se tapan, pero sin cerrar herméticamente, mientras se deja reposar la leche durante un intervalo de 7 a 10 días, a una temperatura de 15 a 20 °C. Debe retirarse el exceso de grasa o mantequilla de la superficie de la cuajada. La maduración tiene lugar en estos mismos recipientes, durante un mes aproximadamente a una temperatura de 10 a 15 °C, sin agitar la cuajada durante todo el proceso de acidificación y maduración. Por último, el producto se separa del suero que se ha concentrado en la parte inferior de los recipientes, se coloca en barriles aptos para la alimentación y se almacena refrigerado a una temperatura inferior a 4 °C. Si no se ha pasteurizado la leche, el «Xygaló Siteias» deberá permanecer al menos dos meses en cámara frigorífica antes de ser despachado a consumo, con objeto de garantizar que no haya microorganismos nocivos.

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

La materia prima necesaria para elaborar el «Xygaló Siteias» es leche cruda procedente de poblaciones ovinas y caprinas sanas que se alimentan a la manera tradicional en la (antigua) comarca de Siteia, están plenamente adaptadas al clima y a la vegetación de la región, y pertenecen exclusivamente a especies autóctonas de cabras griegas y a razas locales de ovejas (la raza Siteia, principalmente, y las razas Psiloritis y Sfakia, así como los posibles cruces entre estas).

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

La leche debe obtenerse mediante un sistema de ordeño que se realiza transcurridos al menos 10 días del nacimiento del animal. Tras el ordeño, la leche es transportada de la explotación ganadera a la quesería. También puede conservarse refrigerada en cámaras especiales y recogerse posteriormente (a menudo bajo la responsabilidad de la quesería) mediante un vehículo adecuado o un camión cisterna refrigerado.

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

Las cabras y las ovejas tradicionalmente se crían en explotaciones extensivas o, como mucho, semi-intensivas en zonas de llanura o semimontañas con una altitud máxima de 1 000 m. En los meses de octubre y noviembre (meses de lactancia), debido a la escasez de vegetación natural y al aumento de las necesidades alimenticias de los animales, se hace uso de hojas de olivo y de forraje desecado (alfalfa, heno y maíz) en cantidades que oscilan entre un 30 % y un 40 %, en función del año.

De diciembre a abril aproximadamente (mayor producción lechera tras el destete) se alimentan de la vegetación silvestre local (hierbas y matorrales, generalmente plantas autóctonas y aromáticas), que nacen con las precipitaciones del invierno y la primavera, tales como la salvia (*Salvia fruticosa* y *Salvia pomifera*), la jara (*Cistus creticus*), el brezo (*Erica manipuliflora*), *Phlomis lanata*, la retama espinosa (*Calycotome villosa*), la coscoja (*Quercus coccifera*), etc. Hasta comienzos de marzo, también se aportan como suplemento ramas y hojas procedentes de la poda anual de los olivos. En este período de invierno también se suministra forraje desecado, en cantidades que no suelen superar el 20 % en su totalidad, a fin de satisfacer las necesidades alimenticias en los días de mucha lluvia, nieve o frío.

A partir de mayo y durante todo el verano (menor producción lechera), la mayoría de los rebaños se alimenta con distintos cereales que se obtienen de terrenos de la zona que los ganaderos siembran especialmente para tal fin, y también pasta en terrenos con vegetación local. En función del año, puede ofrecerse una alimentación auxiliar — en cantidades que rondan entre el 30 % y el 40 % — a base de forraje desecado (alfalfa, heno y maíz) procedente de otras regiones.

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

La producción y el tratamiento de la leche, así como la elaboración del «Xygaló Siteias», deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

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

El proceso de envasado debe desarrollarse dentro de la zona definida para garantizar la calidad del producto, el cual se altera en su transporte a granel al aumentar significativamente de este modo las posibilidades de que su masa entre en contacto con el aire y se contamine por causa de microorganismos nocivos que alteran sus características organolépticas y reducen drásticamente su ya limitada fecha de caducidad (máximo de seis meses desde su elaboración).

El «Xygaló Siteias» se vende en envases aptos para la alimentación con una capacidad de hasta a 5 kg. Los envases relativamente «grandes» de 5 kg están dirigidos a empresas de restauración donde el consumo inmediato de importantes cantidades impide que el producto llegue a alterarse.

Esta limitación de peso tiene como objetivo que el comprador final consuma el producto dentro de un intervalo de tiempo razonable desde la apertura del envase, a fin de que conserve plenamente sus singulares características organolépticas. El «Xygaló Siteias», al ser un queso blando y cremoso, no presenta ninguna envoltura protectora como la que ofrecen los quesos duros.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En relación con el etiquetado del producto, el envase debe incluir en letras impresas legibles los siguientes elementos:

- nombre del producto «ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» o «ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» (en su lugar, o al lado pueden figurar los caracteres latinos XYGALO SITEIAS o XIGALO SITEIAS), seguido del término «ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ» o el término correspondiente en otras lenguas, que utilicen caracteres latinos u otro alfabeto,
- nombre y dirección del fabricante y de la empresa de envasado.

En caso de que la elaboración sea a base de leche cruda (no pasteurizada), también debe constar una etiqueta especial que sea conforme tanto con la legislación nacional como con la europea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La región de producción del «Xygalos Siteias» incluye territorios de la antigua (hasta 1997) comarca de Siteia en la provincia de Lasithi (Creta) que en la actualidad (desde 2008) corresponden a los municipios de Siteia, Makrys Gialos, Itanos, Lefki y todos sus términos municipales. Constituye básicamente una península que ocupa todo el extremo oriental de Creta, y que se encuentra aislada de forma natural del resto de la isla por las montañas de Thripti y Orno situadas al oeste y por los tres mares que bañan sus costas al norte, este y sur.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

Relieve y clima

La comarca de Siteia ocupa una extensión de 786 km². El terreno es fundamentalmente de media montaña (con altitudes comprendidas entre 300 y 1 000 m, con pequeñas mesetas), y cuenta con menos del 20 % de zonas bajas (menos de 300 m) y escasas regiones montañosas (entre 1 000 y 1 500 m); el relieve presenta menos contrastes que el de la parte occidental y central de Creta, lo que posibilita la explotación de poblaciones ovinas y caprinas en su mayor parte (principalmente en las regiones de media montaña y, de forma secundaria, en las bajas).

La región de Siteia presenta un menor índice de precipitaciones, mayor presencia de vientos fuertes y temperaturas más elevadas con respecto al resto de Creta a las mismas altitudes.

El promedio anual de las precipitaciones no supera en ningún punto los 1 100 mm: en las regiones de media montaña y centrales fluctúa entre 500 y 800 mm, en la región nororiental y sur entre 300 y 500 mm, y en el extremo sudoriental es inferior a 300 mm.

El promedio anual en cuanto a la temperatura alcanza en la costa norte los 18,67 °C y en la zona sur es al menos 1 °C mayor, siendo el intervalo de temperaturas de 17 °C. En las regiones semimontañosas de actividad ganadera con altitudes cercanas a los 600 m, se observa un promedio anual de 16,50 °C, con un intervalo de unos 20 °C. En estas mismas altitudes en la zona occidental de Creta la temperatura media es 1-1,5 °C inferior.

Predominan vientos de componente noroeste, con mayor intensidad en los meses de julio y agosto, impidiendo así que se alcancen elevadas temperaturas en las horas del mediodía. Durante los meses de invierno y primavera soplan ocasionalmente vientos de componente sur que hacen que el clima ofrezca temperaturas suaves.

La insolación es especialmente elevada, con un promedio de 2 700 horas en la zona norte y hasta 3 000 horas en el sur (máximo valor de Grecia).

Vegetación y pastizales

El particular relieve y clima que ofrece la región también da lugar a una singular vegetación. En altitudes de hasta 600 m existen grandes cultivos de olivo (*Olea europea*) y hasta los 1 000 m también hay cultivos de vid (*Vitis vinifera*). En la actualidad se han registrado más de 700 especies de plantas en la región de Siteia, y en toda la isla de Creta (con una extensión diez veces superior) se han registrado unas 1 800 especies.

Los matorrales constituyen el principal tipo de vegetación en las regiones no dedicadas al cultivo, con grandes extensiones de plantas arbustivas, como la pimpinela espinosa (*Sarcopoterium spinosum*), la genista de ramas espinosas (*Genista acanthoclada*), el tomillo andaluz (*Thymus capitatus*), la salvia (*Salvia fruticosa* y *Salvia pomifera*) y el ébano de Creta (*Ebenus cretica*).

Las regiones que cuentan con una mayor cantidad de plantas autóctonas son precisamente aquellas donde hay una mayor población ovina y caprina de cría al aire libre, donde se alimentan de una rica variedad de plantas aromáticas locales, arbustos y vegetación herbácea.

En las laderas rocosas, a las que acceden principalmente las cabras, predomina la vegetación arbustiva (maquis), como pueda ser el lentisco (*Pistacia lentiscus*), la coscoja (*Quercus coccifera*), el acebuche (*Olea europaea sylvestris*), el algarrobo (*Ceratonia siliqua*) y la retama espinosa (*Calycotome villosa*).

Razas ovinas y caprinas, modo de cría y leche producida

Existe una raza local exclusiva, la «oveja de Siteia», que constituye una subraza de la oveja montañesa pequeña de las Islas Egeas. Esta oveja está adaptada a zonas con vegetación y pluviosidad limitadas —como es el caso de Siteia—, y se cría no solo por su leche, sino también por su carne y su lana.

Las ovejas de Siteia representan la mayoría de la población ovina que se cría en la zona de Siteia (entre 28 000 y 30 000 cabezas entre 1995 y 2000). En los últimos treinta años, se ha estado criando también un número menor de ovejas de las razas Psiloritis y Skafia, que están igualmente adaptadas a la supervivencia en zonas de media montaña. Además, se están llevando a cabo cruces de estas razas con ovejas de la raza Siteia, a fin de aumentar la producción lechera de estas últimas. Las ovejas de la raza Siteia están perfectamente adaptadas a la zona en que se crían, hecho que queda probado por su resistencia ante la manifestación de la piroplasmosis (casi 1 caso por cada 1 000 animales al año, de los cuales únicamente el 25 % es mortal). Según estudios recientes, las ovejas de Siteia producen una cantidad relativamente menor de leche por animal: 106-115 kg/oveja al año en las explotaciones semiintensivas y 72-80 en las extensivas de la zona de Siteia, mientras que el término medio de Creta es de 110-150 y 78-98 kg/oveja al año, respectivamente.

Las cabras de la zona de Siteia (de 18 000 a 20 000 cabezas) pertenecen a razas autóctonas griegas, que se han adaptado a la perfección a zonas abruptas y con una vegetación arbustiva limitada.

La población caprina y ovina de la zona de Siteia se cría a la manera tradicional en explotaciones extensivas o, como mucho, semiintensivas, más en zonas de media montaña (altitud de 300 a 1 000 m) que en llanura, con un ciclo anual repetido de cría (véase el párrafo 3.4), en pastos con abundancia de plantas autóctonas y aromáticas, que proporcionan a la leche unas características organolépticas particulares. La reproducción de las ovejas y las cabras tiene lugar por apareamiento natural dentro de los rebaños, lo que hace que se conserven las características de las razas locales.

Por explotaciones extensivas se entienden aquellas en las que la población caprina y ovina se alimenta en pastizales abiertos «extensos», aprovechando la flora de la zona (espontánea o por intervención humana mediante siembra). Muchos de los rebaños cambian de zona de pasto según la estación; se conducen a altitudes inferiores durante los meses de invierno (de noviembre a finales de abril). Para la protección y control de los animales, se hace uso de apriscos tradicionales que, a menudo, están delimitados mediante muros de mampostería, sin techo. Las explotaciones semiintensivas son aquellas en las que existe un espacio techado en el que cobijar, criar y ordeñar a las cabras y ovejas cuando sea necesario durante los meses de invierno, mientras que, durante la mayor parte del año, gracias al clima moderado de la zona de Siteia, estas pacen en pastizales abiertos. Durante los últimos veinte años, son bastantes los ganaderos que han creado instalaciones de estabulación y ordeño, avanzando así hacia una explotación semiintensiva al combinar las ventajas de la explotación extensiva y la intensiva.

Tradición de la zona de Siteia en ganadería y elaboración de quesos

Desde un punto de vista histórico, el nombre de la zona de Siteia está vinculado a una desarrollada tradición ganadera y de elaboración de quesos por parte de sus habitantes, ya desde la época minoica, hasta nuestros días. Este hecho queda demostrado, entre otros, por los siguientes hallazgos:

- vasijas de cerámica perforadas cerca de la base para la elaboración de queso, procedentes de excavaciones en una vivienda de la época minoica en Palaikastro, (capital del actual municipio de Itanos),
- monedas con representación de cabras, procedentes de Praisos, la ciudad más importante de la zona en época clásica y helenística, que demuestran el valor del animal en la economía de la región,
- contratos escritos que datan, al menos, de entre 1347 y 1450, sobre la carga frecuente de quesos desde el puerto de Siteia hacia Venecia, Alejandría (Egipto), Chipre, etc,
- referencia a Siteia como una de las siete regiones de Creta en las que prosperaba la cría de cabras y ovejas en los siglos XIII y XIV,
- referencia al «queso» o el «buen queso» como producto principal de la comarca de Siteia en el siglo XIX,
- posición estable de la comarca de Siteia como una de las ocho comarcas ganaderas de Creta durante los siglos XIX y XX y producción, en magnitudes absolutas, de la mayor cantidad de queso y lana a nivel comarcal en Creta, tanto en 1847 como en 1929,
- referencia a la producción de queso duro, queso tierno, mantequilla y lana en datos estadísticos sobre la provincia de Lasithi (cuya mayor comarca es Siteia) relativos a los años 1937-1938,
- producción de queso Xygalo en Siteia principalmente durante los meses cálidos del verano, a partir de leche de ovejas y cabras, de escasa producción y baja en grasas, por parte tanto de amas de casa,

en el ámbito doméstico, como de ganaderos, en las queserías. Esta producción tenía lugar mediante el uso de recipientes especiales de cerámica, pequeñas tinajas (*kouroupia*), con un agujero en la parte inferior para dejar salir el suero sin que «rompa» la cuajada que queda en la parte superior:

- referencia escrita al queso Xygalos como producto de Siteia ya desde 1957, que se elaboraba, por lo menos, en una de las poblaciones ganaderas de media montaña [Mysirgios, en la antigua comunidad de Mitato: *μητάτο* (mitato) significa «quesería» en dialecto cretense],
- creación, en la década de 1970, de la primera planta moderna de procesamiento de leche en la región de Siteia,
- funcionamiento actual, en la región de Siteia, de dos plantas que disponen de código de establecimiento autorizado para la producción de leche y productos lácteos y elaboran productos lácteos y quesos tradicionales, partiendo de la tradición secular y de los métodos específicos de transformación de la leche de los ganaderos y queseros de la región.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El queso «Xygalos Siteias» es un producto particular que se elabora según la tradición secular del sector ganadero y quesero de la región geográfica de Siteia, con una técnica de elaboración propia y utilizando una leche de características exclusivas gracias a las razas locales de cabras y ovejas, el modo tradicional de cría y el clima y la flora.

Varios famosos catadores griegos describen el queso «Xygalos Siteias» como «un quesito de textura cremosa, que se elabora exclusivamente en Siteia, con un sabor pleno, ligeramente ácido y fresco», que cuenta con un lugar propio en las estanterías de los supermercados y en los menús de los restaurantes de Creta oriental desde la década de 1990 y que, por lo menos desde 1999, aparece citado como manjar selecto incluso en restaurantes (tradicionales y de alta cocina) de Atenas y Tesalónica.

En la red CONCREED (*Conserving the Cretan Diet*, iniciativa de conservación de la dieta cretense que cuenta con el apoyo de la Región de Creta), que certifica a aquellos restaurantes que ofrecen alimentos acordes con la dieta típica de Creta, se propone degustar el queso «Xygalos Siteias» como un exquisito aperitivo, al que se hace referencia como «Xygalos Steiako».

Diferencias con respecto a otros quesos cremosos

Si bien presenta la misma densidad (75 % de humedad) que los quesos «Galotyri» del épiro y Grecia occidental y «Katiki Domokou», el Xygalos es menos salado que estos. Los quesos «Kopanisti» de las Cícladas y «Anevato» son más densos (56 y 60 % de humedad máxima, respectivamente) y también contienen una mayor cantidad de sal que el Xygalos. El queso «Pichtogalos Chanion» tiene una textura intermedia (humedad máxima del 65 %).

La sal del Xygalos se añade y disuelve en la leche antes de que comience el proceso de acidificación, lo que da lugar a un sabor más suave y menos salado del producto final una vez escurrido. En los demás productos, la sal se añade después de que se haya escurrido el suero, en la cuajada (Kopanisti, Anevato, Pichtogalos y Katiki). Solo en el caso del queso Galotyri la sal se añade a la leche, pero 24 horas después de que haya dado comienzo su acidificación.

Una de las características que distinguen notablemente al Xygalos de otros productos similares es su menor contenido en grasa, que (en extracto seco) debe ser como mínimo del 33 % en peso y, como máximo, del 46 % en peso.

Por el contrario, en el caso del «Pichtogalos Chanion», el contenido mínimo en grasa es muy superior (50 % en peso) y, para el resto de los quesos, del 40, 43 y 45 %. El bajo contenido en grasa se logra gracias al uso de grandes cantidades de leche de cabra y a la retirada de la grasa, bien de la leche o bien del propio queso, durante su elaboración. En los métodos de producción de los demás productos similares no existe una fase semejante de retirada de la grasa, sino, por el contrario, fases de homogeneización.

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

De forma resumida, existen cuatro factores principales que influyen de forma decisiva en la calidad y las características del queso «Xygalos Siteias» y que ligan a este con la región geográfica (medio ambiente y elemento humano) y al mismo tiempo lo diferencian de otros productos similares:

- el uso de leche de gran calidad, que se produce exclusivamente a partir de animales de razas locales (oveja de Siteia y, en menor medida, oveja de Psiloritis y Skafia o cruces entre estas, y cabra

autóctona griega), que se crían siguiendo métodos ganaderos tradicionales (ganadería extensiva o, como mucho, semiintensiva), dentro de la zona delimitada, adaptados a sus condiciones climáticas específicas (baja pluviosidad, gran insolación, temperatura media relativamente alta aunque sin grandes fluctuaciones dentro del día, vientos fuertes, etc.),

- la existencia de abundantes plantas autóctonas y aromáticas en los pastos naturales de la zona delimitada, que utilizan los ganaderos para la cría de las cabras y ovejas haciendo uso de su experiencia para aprovechar del mejor modo posible en todas las estaciones del año el relieve, las particularidades climáticas y la flora singular de la zona, la cual contribuye a la producción de una leche que proporciona una calidad excepcional y agradables características organolépticas al «Xygaló Siteias»,
- el uso de una tecnología de elaboración específica del queso «Xygaló Siteias», cuyos puntos principales se exponen a continuación:
 - control del contenido en materia grasa mediante retirada de esta, bien de la leche, al inicio, o bien del producto tras la primera fase de acidificación, a fin de obtener el producto más «ligero» posible,
 - adición de sal a toda la masa de la leche antes de la acidificación, lo que da lugar a un sabor mínimamente salado,
 - el hecho de que no se agite la cuajada durante la fase de acidificación y maduración, que tiene lugar en contacto con el medio ambiente, a fin de que se desarrolle la microflora deseada para la fermentación natural,
 - la correcta separación (en términos de tiempo y calidad) del queso «Xygaló Siteias» del suero, después de la maduración, para que la cuajada se disgregue en el menor grado posible,
- la pervivencia del mismo nombre antiguo del producto básico derivado de la acidificación natural de la leche —«oxygala» (οξύγαλα)—, con unas mínimas modificaciones en el dialecto local de Siteia hasta llegar a «Xygaló» y con un método de producción excepcionalmente cercano al de la época helenística y romana. Los productos similares tienen ya nombres muy distintos, mientras que otros productos del queso tienen una historia de mucha menor duración en el ámbito geográfico de Creta y de Grecia en general.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΞΥΓΑΛΟ%20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc>

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2010/C 312/14	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	19
2010/C 312/15	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	25



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>

