

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 129



Edición  
en lengua española

### Comunicaciones e informaciones

54° año  
30 de abril de 2011

Número de información      Sumario      Página

#### II *Comunicaciones*

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

##### **Comisión Europea**

2011/C 129/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6144 — Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik) <sup>(1)</sup> .....	1
2011/C 129/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6202 — Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV) <sup>(1)</sup> .....	1

#### IV *Información*

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

##### **Comisión Europea**

2011/C 129/03	Tipo de cambio del euro .....	2
---------------	-------------------------------	---

# ES

Precio:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

## V Anuncios

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2011/C 129/04	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6113 — DSM/Sinochem/JV) <sup>(1)</sup> .....	3
2011/C 129/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6087 — Orkla/REC) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	4
2011/C 129/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6123 — ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics) <sup>(1)</sup> .....	5
2011/C 129/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6163 — AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams) <sup>(1)</sup> .....	6
2011/C 129/08	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6148 — BMW/SIXT/DriveNow JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	7

## OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2011/C 129/09	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios .....	8
2011/C 129/10	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios .....	15
2011/C 129/11	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



<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE

(véase la página 3 de cubierta)

## II

*(Comunicaciones)*

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

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.6144 — Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 129/01)

El 19 de abril de 2011, 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 alemán 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 32011M6144. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

---

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.6202 — Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 129/02)

El 13 de abril de 2011, 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 32011M6202. 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 <sup>(1)</sup>

29 de abril de 2011

(2011/C 129/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,4860	AUD	dólar australiano	1,3560
JPY	yen japonés	120,67	CAD	dólar canadiense	1,4102
DKK	corona danesa	7,4576	HKD	dólar de Hong Kong	11,5427
GBP	libra esterlina	0,89170	NZD	dólar neozelandés	1,8414
SEK	corona sueca	8,9140	SGD	dólar de Singapur	1,8205
CHF	franco suizo	1,2867	KRW	won de Corea del Sur	1 588,61
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	9,7994
NOK	corona noruega	7,7820	CNY	yuan renminbi	9,6456
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,3615
CZK	corona checa	24,223	IDR	rupia indonesia	12 728,25
HUF	forint húngaro	264,50	MYR	ringgit malayo	4,4015
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	63,475
LVL	lats letón	0,7093	RUB	rublo ruso	40,6463
PLN	zloty polaco	3,9356	THB	baht tailandés	44,387
RON	leu rumano	4,0780	BRL	real brasileño	2,3464
TRY	lira turca	2,2580	MXN	peso mexicano	17,1186
			INR	rupia india	65,7030

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

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

## COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.6113 — DSM/Sinochem/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 129/04)

1. El 8 de abril de 2011, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Koninklijke DSM NV (Países Bajos) y Sinochem Group (China) han creado una empresa en participación, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, mediante adquisición de acciones en el negocio de antiinfecciosos existente de Koninklijke DSM NV («DAI»).

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

- Koninklijke DSM NV: nutrición humana y animal, cosméticos, productos farmacéuticos, automóviles y transporte, revestimientos, vivienda y productos eléctricos y electrónicos,
- Sinochem Group: agricultura, energía, productos químicos, propiedad inmobiliaria y finanzas,
- DAI: producción de antibióticos betalactámicos, productos farmacéuticos genéricos, otros productos antiinfecciosos destinados a su comercialización y venta como ingredientes farmacéuticos activos o como productos terminados en forma de dosis.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6113 — DSM/Sinochem/JV, a la siguiente dirección:

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

---

(1) DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.6087 — Orkla/REC)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 129/05)

1. El 15 de abril de 2011, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Orkla ASA («Orkla», Noruega) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de Renewable Energy Corporation ASA («REC», Noruega).

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

— Orkla: bienes de consumo de marca, soluciones de aluminio, energía renovable, materiales especiales e inversiones financieras,

— REC: soluciones de energía solar.

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

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6087 — Orkla/REC, a la siguiente dirección:

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

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

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

**Notificación previa de una operación de concentración**  
**(Asunto COMP/M.6123 — ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2011/C 129/06)

1. El 18 de abril de 2011, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa ArcelorMittal Bremen GmbH («ArcelorMittal Bremen», Alemania) bajo el control de ArcelorMittal SA («ArcelorMittal», Luxemburgo), adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de la empresa Kokerei Prosper («Kokerei Prosper», Alemania) mediante adquisición de activos. Al mismo tiempo, ArcelorMittal Bremen tiene previsto adquirir el 27,95 % de las acciones de Arsol Aromatics GmbH&Co.KG («Arsol», Alemania).
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - ArcelorMittal: producción y venta/distribución de productos de acero y minería,
  - Kokerei Prosper: producción y venta de coque y subproductos del proceso de producción de coque.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la propuesta de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6123 — ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics, a la siguiente dirección:

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

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

**Notificación previa de una operación de concentración**  
**(Asunto COMP/M.6163 — AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2011/C 129/07)

1. El 19 de abril de 2011, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual las empresas AXA Investment Managers Private Equity Europe («AXA PE», Francia) perteneciente al grupo francés AXA y Permira Holdings Limited («Permira», Guernesey), adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de Opodo Limited («Opodo», Reino Unido), el grupo GO Voyages («GO Voyages», Francia) y el grupo eDreams («eDreams», España) mediante adquisición de acciones.

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

- Permira es una empresa de capital inversión que controla, entre otras, a eDreams,
- AXA PE es una empresa de capital inversión que controla, entre otras, a GO Voyages,
- Opodo, GO Voyages y eDreams desarrollan su actividad en el negocio de agencias de viajes.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6163 — AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams, a la siguiente dirección:

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

---

(1) DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).



**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.6148 — BMW/SIXT/DriveNow JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 129/08)

1. El 18 de abril de 2011, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual Bayerische Motorenwerke Aktiengesellschaft («BMW», Alemania) y SIXT Aktiengesellschaft («SIXT», Alemania) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de DriveNow GmbH & Co. KG («DriveNow», Alemania), mediante adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - BMW: fabricación de coches a escala mundial, gestión de flotas de empresas,
  - SIXT: alquiler de coches de corta y larga temporada, alquileres charter,
  - DriveNow: coche compartido (alquiler de coches de corta temporada).
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento comunitario de concentraciones <sup>(2)</sup>, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6148 — BMW/SIXT/DriveNow JV, a la siguiente dirección:

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

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

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

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

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

(2011/C 129/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición en virtud del artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de esta publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN CON ARREGLO AL ARTÍCULO 9

«NEUFCHÂTEL»

N° CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Apartados del pliego de condiciones afectados por la modificación:**

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (indíquense)

**2. Tipo de modificación:**

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

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

### 3. **Modificaciones:**

#### 3.1. *Descripción del producto:*

Este apartado se ha reescrito en su totalidad para darle mayor claridad y precisión.

Se añaden los términos «láctea», «blanda», «sin aplastamientos», «firme sin exceso», «no pegajosa» y «no escurre ni es granulosa» para describir con más exactitud la pasta del queso.

En lugar de «De conformidad con los usos, puede presentarse con las formas siguientes ... 2,4 cm de altura», se dice ahora «El “Neufchâtel” se presenta con forma de cilindro, cuadrada, de ladrillo, de doble cilindro, de corazón o de gran corazón y su tamaño depende de la forma y dimensión de los moldes que se describen en el capítulo 5.».

Se añade la frase siguiente: «Al término del plazo mínimo de curación previsto en el capítulo 5, relativo al método de obtención.».

La obligación de un plazo mínimo de curación, previsto en el capítulo 5 («Método de obtención»), se reitera al precisarse que el peso y el contenido mínimo en materia grasa o en materia seca se aplican al producto acabado al final de ese plazo.

#### 3.2. *Prueba de origen:*

Este apartado exige que se identifiquen todos los operadores y que éstos lleven registros y hagan declaraciones que permitan la inscripción de sus prácticas y/o la contabilidad de las existencias del producto.

#### 3.3. *Método de obtención:*

Este apartado se ha reescrito en su totalidad para darle mayor claridad y precisión. Modificaciones solicitadas:

- se añaden las dos frases siguientes: «En el marco del presente pliego de condiciones, por rebaño se entiende el conjunto del rebaño bovino lechero de una explotación, compuesto tanto por las vacas que producen leche como por las que han dejado de darla. El rebaño que poseen los productores de leche destinada a la fabricación de “Neufchâtel” comprende al menos un 60 % de animales de raza normanda» y «Sólo la leche procedente de los rebaños arriba definidos puede introducirse en los locales de fabricación de “Neufchâtel”, desde la recepción de la leche hasta la curación de los quesos.».

Se añaden también ciertas condiciones para la producción de la leche. Su objetivo es garantizar que en los rebaños de los productores haya una proporción mayoritaria de vacas de raza local, que es la raza normanda. En efecto, en el momento del reconocimiento del queso «Neufchâtel» como DOC (1969), los profesionales no consideraron necesario inscribir en su decreto la utilización de la raza normanda ni su alimentación primordialmente herbácea ya que estas prácticas eran compartidas por el conjunto de los criadores y no existía el peligro de que fueran sustituidas por otras. Con el paso del tiempo, al aparecer y desarrollarse nuevas prácticas, como la utilización del ensilado de maíz y el recurso a la raza Prim'Holstein, los productores se hicieron cada vez más conscientes de la importancia de la hierba y de la raza normanda para la tipicidad y la imagen del queso «Neufchâtel». Para poner fin a esa desviación y volver a las condiciones que determinaron en su origen la notoriedad del producto, reforzando al mismo tiempo el vínculo con su tierra, la agrupación de productores ha querido encuadrar el método de obtención de la leche fijando una proporción mínima de vacas de raza normanda y de superficie de prados utilizados como pastizal. Estas nuevas condiciones permiten afirmar mejor el vínculo de la denominación «Neufchâtel» con su origen, al tenerse en cuenta la relación tradicional de los criadores de la región con la raza local, así como la adaptación de ésta al medio y la aptitud de su leche para la producción de queso,

- se añade la frase siguiente: «El rebaño pasta como mínimo seis meses al año. Durante ese tiempo, el forraje representa más del 50 % de la ración de base expresada en materia seca. (...) En circunstancias excepcionales derivadas, particularmente, de condiciones climáticas imprevisibles, pueden concederse excepciones temporales con el fin de garantizar la alimentación continuada del rebaño.».

Estas disposiciones definen las condiciones de alimentación de las vacas lecheras con el fin, aquí también, de estrechar el lazo del queso con su origen. Se indica que el 80 % de la ración de base del rebaño, expresada en materia seca, proviene de la explotación. Se establecen, asimismo, las condiciones para el pastoreo de las vacas lecheras, así como las normas que regulan la carga dentro de cada explotación (superficie mínima de pasto por vaca lechera, superficie máxima dedicada al ensilado de maíz por vaca lechera, gestión y mantenimiento de los prados). Todas estas disposiciones tratan por tanto de mantener y reforzar la proporción que represente la hierba en la alimentación de las vacas lecheras.

- Se añade la frase siguiente: «En la producción industrial, la leche no puede permanecer almacenada antes de su recogida más de 48 horas desde su ordeño. (...) Queda prohibida la conservación en atmósfera modificada de los quesos frescos y de los quesos en proceso de curación.».

Se determinan todas las condiciones de obtención del queso con objeto de preservar las características propias del producto: se regula estrictamente el almacenamiento de la leche en la explotación hasta su utilización, al igual que las operaciones de adición del cuajo, escurrido y prensado de la cuajada. También se definen con precisión el moldeado y procesamiento de la pasta obtenida, así como las condiciones en las que ha de tener lugar la curación.

La utilización de tratamientos y aditivos para los quesos estaba sujeta a una normativa general. Sin embargo, se ha comprobado que algunas técnicas nuevas, como la microfiltración, la concentración parcial de la leche o las enzimas de curación, varias de las cuales necesitan tratamientos y aditivos, pueden desnaturalizar las características de los quesos acogidos a una denominación de origen. En particular, algunos aditivos enzimáticos parecen incompatibles con el mantenimiento de las características esenciales de los productos con DOP. Por ello, se ha considerado necesario precisar en el pliego de condiciones de cada denominación de origen las prácticas que deben seguirse actualmente para la utilización de tratamientos y aditivos en la leche y en la elaboración de quesos con el fin de evitar que se apliquen en el futuro prácticas no reguladas que alteren las características de los quesos con denominación.

Por último, en este mismo apartado, se determina también el formato de los moldes. Esta modificación, que propone sustituir por dimensiones más precisas las que el pliego de condiciones establecía anteriormente para el producto acabado, se ha introducido como resultado de una encuesta realizada por la agrupación de productores a propósito de las medidas de los moldes utilizados.

#### 3.4. *Vínculo:*

Este apartado es objeto de varias precisiones y se reorganiza en tres puntos. En él se examina la forma de mantener las características específicas del tipo «Neufchâtel» obtenido mediante prácticas autorizadas diversificadas. Además, se explica el carácter tradicional de la raza normanda (raza histórica del Pays de Bray cuya leche posee una aptitud excepcional para la producción de queso por su riqueza en caseína y materia grasa) y la importancia de esa raza para la especificidad del producto.

#### 3.5. *Etiquetado:*

Se precisan las indicaciones que deben figurar obligatoriamente en el etiquetado. Se suprime la obligación de utilizar el logotipo INAO.

Se añade la obligación de hacer figurar el logotipo comunitario.

#### 3.6. *Requisitos nacionales:*

Se añade un cuadro en el que se recogen los principales puntos que han de controlarse, sus valores de referencia y sus métodos de evaluación.

#### 4. **Resumen actualizado (en caso necesario).**

##### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

## RESUMEN

## REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«NEUFCHÂTEL»

Nº CE: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

DOP ( X ) IGP ( )

Este resumen presenta a título informativo los principales elementos del pliego de condiciones del producto.

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre: Institut national de l'origine et de la qualité  
Dirección: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 153898000  
Fax +33 153898060  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Agrupación:**

Nombre: Syndicat de défense et de la qualité du fromage Neufchâtel  
Dirección: Mairie — BP 88  
76270 Neufchâtel  
FRANCE

Tel. +33 232975301  
Fax +33 232975306  
E-mail: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org  
Composición: productores/transformadores ( X ) otros ( )

**3. Tipo de producto:**

Clase 1.3 — Quesos

**4. Pliego de condiciones:**

[Resumen de las condiciones establecidas en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

**4.1. Denominación:**

«Neufchâtel»

**4.2. Descripción:**

Fabricado exclusivamente con leche de vaca cuajada, el de «Neufchâtel» es un queso de pasta blanda láctea, ligeramente salada, dúctil, sin agujeros ni aplastamientos, firme sin exceso, untuosa y lisa, no pegajosa, que no escurre ni es granulosa. Su corteza florecida es de color blanco y está exenta de cavidades.

El «Neufchâtel» se presenta con forma de cilindro, cuadrada, de ladrillo, de doble cilindro, de corazón y de gran corazón.

Al término del plazo mínimo de curación, el «Neufchâtel» pesa no menos de 100 g en la forma cilíndrica, cuadrada y de ladrillo, 200 g en la de doble cilindro y corazón y 600 g en la de gran corazón.

El producto tiene un contenido mínimo de 45 g de materia grasa por 100 g de queso tras su desecación completa y de 40 g de materia seca por 100 g de queso.

**4.3. Zona geográfica:**

El Pays de Bray ocupa una parte de los departamentos de Oise y de Seine Maritime. En el departamento de Oise (60), comprende el municipio de Quincampoix-Fleuzy y, en el departamento de Seine-Maritime (76), los municipios de Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auvilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière,

Bois-Guilbert, Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Challengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronnelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprie, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléal, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullefont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-aubosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont y Wanchy-Capval.

#### 4.4. Prueba de origen:

Cada productor de leche, fábrica de transformación y local de curación debe cumplimentar una declaración de identificación registrada por la agrupación que permite a ésta identificar a todos los operadores. Éstos deben mantener a disposición de las autoridades competentes, además de sus registros, cualesquiera documentos que sean necesarios para el control del origen, la calidad y las condiciones de producción de la leche y de los quesos.

En el marco del control al que se someten las características del producto con denominación de origen, se efectúa un examen analítico y organoléptico para garantizar la calidad y tipicidad de los productos presentados.

Los productores artesanales llevan un registro en el que figuran las cantidades de leche que se cuajan diariamente o el peso de la cuajada obtenida, así como el número y tipo de quesos fabricados, el número de quesos vendidos con la denominación «Neufchâtel» y, salvo en caso de venta directa al consumidor, el destino que se les ha dado, justificado por las oportunas facturas.

Los productores industriales llevan un registro en el que se inscriben diariamente las cantidades de leche o de pasta adquiridas (por cada productor), las cantidades de leche o de pasta utilizadas y el número de quesos fabricados (sin distinción de producciones), así como el número de quesos vendidos con la denominación «Neufchâtel» y su destino, justificado por las facturas correspondientes.

Los compradores de leche o de pasta mantienen a disposición de los servicios de control la lista de sus abastecedores de leche así como cualquier modificación introducida en ella.

#### 4.5. Método de obtención:

El queso «Neufchâtel» se fabrica con leche de vaca entera ultrafresca. Las vacas de las que procede la leche pertenecen a rebaños constituidos principalmente por vacas normandas cuya alimentación primordialmente forrajera se garantiza imponiendo al productor tres obligaciones: que los animales pasten al menos seis meses al año, que en las inmediaciones de los locales de ordeño haya como mínimo una hectárea de pasto por cada cuatro vacas lecheras y que la cantidad de piensos concentrados se limite a 1 800 kg/vaca/año. El 80 % de la ración de base del rebaño, expresada en materia seca, proviene de la explotación.

La leche, ya ligeramente cuajada y a la que se han añadido fermentos lácticos, coagula entre 18 y 36 horas. La cuajada láctica se introduce en sacos de escurrido o en paños, se prensa, amasa, moldea y sala en la superficie o en la masa y, antes de su curación, se escurre, en su caso, de nuevo. Se coloca entonces en bodegas o secaderos a una temperatura de entre 10 y 14 °C y se deja curar durante un mínimo de 10 días desde aquél en que haya tenido lugar el moldeado. En ese tiempo, aparece en la superficie un moho blanco característico.

#### 4.6. Vínculo:

Los orígenes del queso «Neufchâtel» se remontan al siglo X. En opinión de Ghislain Gaudefroy, el «Neufchâtel» se encuentra entre los quesos normandos más antiguos y está emparentado con los quesos fabricados en el Pays de Bray que se mencionan por primera vez en una carta que data del año 1037. Es, no obstante, en 1543-1544 cuando el queso de Neufchâtel se cita por primera vez de forma expresa en las cuentas de la abadía de Saint-Amand, en Rouen: «il y est question d'un grand fourmage de Neufchâtel» (se trata de un gran queso de Neufchâtel).

Según Figuiier, autor de las «Merveilles de l'industrie» (1876), el «Neufchâtel» gozaba ya de reputación en el siglo XVI. El abad Decorde (1843) afirma que en 1700 se celebraban en Neufchâtel tres mercados por semana y que en ellos el comercio de queso era muy activo.

En 1802, Napoleón I es obsequiado con una cesta de quesos de Neufchâtel (*frometons*) y, en 1845, el Congreso de Neufchâtel deja constancia de que el precio de este floreciente queso es cuatro veces superior al de la mantequilla.

El siglo XIX será el gran momento de este queso: con el desarrollo de los transportes y, en especial, con la invención del ferrocarril, la demanda del producto se dispara. Su presencia está confirmada en los mercados de París (Husson habla en 1856 de un consumo anual parisino de cerca de 3 millones de unidades), pero también en los de Bélgica y Gran Bretaña y hasta en las colonias. En 1865 el «Neufchâtel» obtiene una medalla de oro en el *Concours de Paris*.

Para evitar las imitaciones, el «Neufchâtel» queda definido por decreto de 20 de octubre de 1936 y, en 1957, los productores artesanales e industriales de este queso crean una asociación.

El vínculo del queso con la zona geográfica de «Neufchâtel» se basa en la existencia en esas tierras de una producción lechera forrajera gracias a un rebaño constituido principalmente por vacas de raza normanda cuya leche se somete a una tecnología quesera sencilla y muy bien adaptada a la producción artesanal. La aptitud forrajera obedece principalmente al predominio de suelos húmedos y arcillosos que reciben regularmente precipitaciones sostenidas. Esos suelos, asociados con frecuencia a un relieve accidentado, favorecen la presencia y crecimiento de la hierba, al tiempo que excluyen las labores de labranza. Por otra parte, la muy extensa red de cursos de agua y la existencia de numerosas charcas y lagunas han garantizado en todo momento el agua necesaria para que los rebaños de los pastos puedan abrevar. Dado que los inviernos son largos y rigurosos, el período de estabulación se prolonga bastante tiempo y los criadores locales tienen que constituir importantes reservas de heno y forraje, lo que les es posible gracias a las extensas superficies de pastos de las que disponen. Además, los suelos desarrollados sobre los calcáreos del Cenomaniano y del Portlandiano Inferior permiten la realización de labores que, junto con los prados, favorecen la autonomía alimentaria de los rebaños lecheros con la producción de forrajes groseros distintos de la hierba. Esto ha hecho posible la adquisición de todo un saber en torno al ganado lechero.

La raza normanda es el fruto del trabajo de selección realizado por los agricultores de Normandía. El animal está bien adaptado al sistema de producción del Pays de Bray (hierba y pasto) y produce una leche rica en materias grasa y proteica con una excelente aptitud para la producción de quesos de pasta blanda. Los criadores locales han desarrollado y mantenido una tecnología quesera sencilla (similar a la de los quesos frescos) que se acomoda bien a los volúmenes de leche y a los materiales disponibles en las explotaciones, así como a su ritmo de trabajo. El saber quesero del Pays de Bray —en particular la sucesión de intervenciones cortas (salvo el moldeado) separadas por períodos de entre 6 y 24 horas y el escurrido y prensado de la cuajada antes del moldeado— confiere su especificidad al queso «Neufchâtel» y le reserva un lugar especial entre las pastas blandas de corteza florecida. El desarrollo de ese saber, caracterizado por la rapidez del curado, se debe en gran parte a la situación geográfica del Pays de Bray, muy favorable a los intercambios comerciales rápidos y regulares. El método de elaboración, además, es perfectamente compatible con el tipo de producción, específico de «Neufchâtel», que se encuentra en gran número de pequeñas granjas: la producción de quesos deja a los operadores de esas granjas el tiempo necesario para las demás actividades propias de la ganadería.

#### 4.7. Organismo de control:

Nombre: institut national de l'origine et de la qualité  
Dirección: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 153898000  
Fax +33 153898060  
E-mail: info@inao.gouv.fr



El *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) es un organismo público, con personalidad jurídica y carácter administrativo, que depende del Ministerio de Agricultura.

El INAO es una de las autoridades competentes a las que se refiere el Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

La principal función del organismo es controlar el cumplimiento de los pliegos de condiciones e imponer, en caso de que no se respeten, las medidas sancionadoras necesarias.

Nombre: *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF)  
Dirección: 59 Boulevard Vincent Auriol  
75703 PARIS Cedex 13  
FRANCE

Tel. +33 144871717

Fax +33 144973037

La DGCCRF es un servicio del Ministerio de Economía, Industria y Empleo.

#### 4.8. *Etiquetado:*

Independientemente de las menciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, cada queso provisto de la denominación de origen controlada «Neufchâtel» se comercializa con una etiqueta en la que el nombre de esa denominación debe estar inscrito con caracteres de un tamaño al menos igual a dos tercios del de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta.

La indicación «Denominación de Origen Protegida» y el logotipo de las DOP de la UE son obligatorios en el etiquetado de los quesos acogidos a la denominación de origen protegida «Neufchâtel».

---



**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2011/C 129/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«DAUNO»

Nº CE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

IGP ( ) DOP ( X )

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

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

**2. Tipo de modificación:**

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

**3. Modificaciones:**

**3.1. Prueba del origen:**

Tanto el pliego de condiciones como el resumen se han adecuado a las disposiciones contenidas en el Reglamento (CE) nº 1898/2006, introduciendo los procedimientos que deben aplicar los operadores para determinar la prueba o pruebas del origen.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

### 3.2. Método de obtención:

Se han introducido métodos innovadores para la cosecha de las aceitunas destinadas a la producción del aceite de oliva virgen extra con DOP (realizándose en cualquier caso siempre directamente del árbol), como la utilización de maquinaria con un efecto neutro respecto de las drupas y completamente equiparable a la cosecha directa y manual del olivo. En efecto, salvo raras excepciones, en la mayor parte de los casos cuando se trata de un uso familiar, ningún olivicultor utiliza el ordeño (recolección manual) para la cosecha de la aceitunas, que se efectúa directamente del árbol con maquinaria que garantiza el mismo nivel cualitativo, con un coste netamente inferior.

Se ha eliminado la obligación de efectuar la molienda en las distintas subzonas, manteniéndose el requisito de que se efectúe dentro del territorio delimitado en el pliego de condiciones. Las nuevas normas vigentes que regulan la actividad de transformación y las innovaciones tecnológicas han dado lugar a la reducción del número de almazaras y a la supresión de la limitación de efectuar la molienda dentro de cada una de las subzonas. Por lo tanto, se ha ampliado a la totalidad del territorio de la provincia de Foggia la posibilidad de efectuar la molienda de las aceitunas destinadas a la producción de la DOP «Dauno».

### 3.3. Etiquetado:

Es obligatorio indicar en la etiqueta el año de producción de las aceitunas y el lote de envasado. Se permite indicar el nombre de la explotación, finca rústica o hacienda rural y su ubicación territorial únicamente si el producto se ha obtenido exclusivamente con aceitunas cosechadas en los olivares que forman parte de la explotación. Las modificaciones solicitadas responden a la necesidad de proporcionar una mejor información al consumidor.

### 3.4. Condiciones nacionales:

Se han suprimido los requisitos previstos en la *Legge 15 febbraio 1992 n. 169*, «Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini» y en el *Decreto Ministeriale n. 573/93*.

## RESUMEN

### REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

#### «DAUNO»

Nº CE: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

DOP ( X ) IGP ( )

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

#### 1. Servicio competente del Estado miembro:

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

#### 2. Agrupación:

Nombre: «Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»  
Dirección: Via Dante 27  
71100 Foggia FG  
ITALIA  
Tel. +39 0881707742  
Fax +39 0881707742  
E-mail: dauniaverde@tin.it  
Composición: Productores/transformadores ( X ) Otros ( )

### 3. Tipo de producto:

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

### 4. Pliego de condiciones:

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

#### 4.1. Nombre:

«Dauno»

#### 4.2. Descripción:

El aceite de oliva virgen extra «Dauno» debe presentar en el momento del despacho al consumo las siguientes características químicas y organolépticas:

- acidez máxima 0,6 %,
- índice de peróxidos  $\leq 12$  miliequivalentes de  $O_2/kg$ ,
- polifenoles totales  $\geq 100$  ppm,
- color: del verde al amarillo,
- olor afrutado,
- sabor afrutado, en su caso con ligeras sensaciones de picante y amargo.

Los valores citados varían, aunque siempre dentro de límites más restrictivos, en el caso de cada una de las menciones geográficas admitidas.

Los restantes parámetros fisicoquímicos se ajustan a la actual normativa de la UE.

#### 4.3. Zona geográfica:

La zona de producción del aceite «Dauno» está situada en la provincia de Foggia.

#### 4.4. Prueba del origen:

Todos los operadores del sector (olivicultores, almazaras y plantas de envasado), cada uno con respecto a la fase del proceso de producción en la que participa, efectúan una serie de controles para comprobar la trazabilidad del producto. Concretamente, el olivicultor, en el momento de la entrega de las aceitunas a la almazara, se asegura de haber respetado los requisitos referidos al cultivo contenidos en el pliego de condiciones, así como los rendimientos y las fechas de cosecha, y de entregar las aceitunas a almazaras inscritas en la DOP, atestigüándolo mediante la documentación de transporte o una documentación similar. La almazara, al admitir el producto, comprueba su procedencia, verifica que las aceitunas están correctamente identificadas, que se han respetado las fechas de cosecha y que los datos consignados en la documentación de transporte o en una documentación similar son correctos, completos y se corresponden entre sí, y procede a almacenar el producto en lugares convenientemente identificados en función de la subzona de procedencia. Durante la molienda, registra los datos relativos a las actividades de molienda, a fin de que sea posible remontarse desde un lote de aceite hasta las partidas de aceitunas molidas. El aceite obtenido se identifica convenientemente y se separa en función de la subzona y de las variedades previstas en el pliego de condiciones. Por último, se almacena en depósitos apropiados identificados con la mención «aceite DOP Dauno — variedad de las aceitunas, mención geográfica». La almazara registra toda la información acerca de la fecha de molienda, la variedad de aceituna, la mención geográfica, el rendimiento en aceite, etc. en la documentación prevista al efecto y la conserva cuidadosamente. En la fase de aceptación del producto, la planta de envasado comprueba que la partida de aceite apto para convertirse en aceite DOP «Dauno» se ha obtenido a partir de aceitunas producidas por olivicultores inscritos en la DOP y molidas en almazaras inscritas en la DOP, y va acompañada de la documentación relativa a la trazabilidad (documentación de transporte y registros de las actividades de almacenamiento y desplazamiento de las partidas de aceite), y procede a registrar los datos correspondientes a las actividades de envasado referidos a la trazabilidad de la partida de aceite.

#### 4.5. Método de obtención:

El aceite de oliva virgen extra «Dauno» se obtiene a partir de aceitunas sanas, cosechadas no más tarde del 30 de enero. La producción de aceitunas no puede ser superior a 10 000 kg por hectárea en olivares especializados con un rendimiento máximo de aceite del 25 %. Para la extracción del aceite únicamente se permiten los procesos mecánicos y físicos idóneos para producir aceites que presenten con la mayor fidelidad posible las características peculiares y originales del fruto.

#### 4.6. Vínculo:

El cultivo del aceite en la provincia de Foggia se remonta indudablemente a épocas muy lejanas. Dan testimonio de ello los fragmentos de ruedas de molino, similares al *trapetum* de la época romana, que se conservan en el complejo monástico de Santa Maria di Pulsano, en Monte S. Angelo (Gargano), en un valle que desciende hacia el golfo de Manfredonia, conocido con el nombre de «Valle del Campanile». En el siglo XVIII, se estableció, en virtud de una bula pontificia promulgada en el Monte S. Angelo, una normativa sobre el acopio y el comercio de aceite. En el transcurso de los siglos, el olivo ha adquirido en esta zona una difusión y desarrollo muy destacados, hasta asumir una importancia fundamental para la economía de la zona.

Daunia es el antiguo nombre geográfico con el que se designaba el territorio de la provincia de Foggia. Los daunios eran, de hecho, los antiguos pobladores de esa zona. La olivicultura es uno de los principales sectores productivos de la zona. El cultivo del olivo, que se inició en el Gargano, fue extendiéndose progresivamente al resto del territorio de la provincia. En el siglo XVII alcanzó su máxima difusión, contándose ya por millares las hectáreas de cultivo especializado. El comercio del aceite fue muy intenso, especialmente por vía marítima. Hacia fines del siglo XVIII y a lo largo de todo el siglo XIX, el cultivo del olivo se extendió rápidamente a las zonas más diversas de Daunia. El sistema de expansión del cultivo en la provincia de Foggia, habida cuenta de la configuración del territorio, ha generado individualidades geográficas de producción que, si bien presentan una matriz productiva común, muestran peculiaridades en lo que concierne a su imagen cualitativa debidas bien a la distinta composición porcentual de las variedades utilizadas para la producción del aceite «Dauno», bien a la especial configuración orográfica de las cuatro zonas de cultivo correspondientes a las cuatro menciones geográficas adicionales que figuran en el pliego de condiciones de producción. Dichas menciones son las siguientes: «Dauno Alto Tavoliere», «Dauno Basso Tavoliere», «Dauno Gargano» y «Dauno Sub-Appennino». La inserción de las citadas menciones en la denominación principal tiene fundamentalmente por objeto precisar y conservar en la representación geográfica del origen de la producción del aceite «Dauno» las distintas realidades territoriales de producción de la provincia de Foggia que, a lo largo de los años, han adquirido un destacado valor paisajístico con un fuerte atractivo turístico.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia  
Dirección: Via Dante 27  
71100 Foggia FG  
ITALIA  
Tel. +39 0881797279  
Fax +39 0881726046  
E-mail: eufrasia.spagnoli@fg.camcom.it

#### 4.8. Etiquetado:

La mención geográfica debe figurar en la etiqueta en dimensiones que no sean superiores a las de las letras con las que se indica la denominación de origen protegida «Dauno», acompañada de una de las siguientes menciones geográficas adicionales: «Alto Tavoliere», «Basso Tavoliere», «Gargano» y «Sub Appennino».

Se permite indicar el nombre de la explotación, finca rústica o hacienda rural y su ubicación territorial, así como la referencia al envasado en la explotación oleícola, únicamente si el producto se ha obtenido exclusivamente con aceitunas cosechadas en los olivares que forman parte de la explotación, y debe figurar en letras de un tamaño que no sea superior a la mitad de las utilizadas para la designación de la denominación de origen protegida.

**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**

(2011/C 129/11)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. 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**

**«FASOLA WRZAWSKA»**

**N° CE: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denominación:**

«Fasola wrzawska»

**2. Estado miembro o tercer país:**

Polonia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

Solo pueden venderse bajo la denominación «Fasola wrzawska» las semillas secas de judías escaflatas (*Phaseolus multiflorus*) trepadoras.

Características físicas:

El peso de 1 000 unidades varía entre 2 100 y 2 900 gramos, en función del tipo de suelo y de las condiciones meteorológicas durante el período vegetativo.

Las judías son aplanadas lateralmente y arriñonadas, y se presentan limpias, enteras, maduras, bien formadas, con un contenido de humedad no superior al 18 %, sin rugosidades, sin agujeros causados por insectos, y sin ningún deterioro o germinación debido a la influencia de la temperatura. También se caracterizan por un germen recubierto por un tegumento brillante de color blanco uniforme.

Requisitos mínimos aplicables a las judías antes de su envasado:

— judías rotas (mitades de judías enteras): hasta un 0,1 %,

— judías rugosas: hasta un 0,3 %,

— materias extrañas: hasta un 0,05 % (cantidad máxima de tierra: 0,02 %),

— judías cariadas y enmohecidas: no más del 0,2 %,

— judías que no presentan un color uniforme: no más del 0,6 %; sin embargo, la cantidad total de judías que incumplan los requisitos establecidos no podrá ser superior al 1,25 % en peso.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

—

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:*

Todas las fases de la producción de la «Fasola wrzawska» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4. Únicamente se utilizan las semillas de judías escarlatas (*Phaseolus multiflorus*) trepadoras de la zona donde se cultiva la «Fasola wrzawska».

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

—

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

La «Fasola wrzawska» se cultiva en las siguientes localidades del voivodato de Subcarpacia:

- Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń y Zalesie Gorzyckie en el municipio de Gorzyce, en el distrito de Tarnobrzeki,
- Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski y Motycze Szlacheckie en el municipio de Zaleszany,
- Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów y Orzechów en el municipio de Radomyśl nad Sanem.

Los municipios de Zaleszany y Radomyśl nad Sanem están situados en el distrito de Stalowowolski.

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

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

5.1.1. Factores naturales

La zona en la que se cultivan las judías se encuentra en la llanura de Tarnobrzeg y en el valle del bajo San. Este territorio está delimitado al noroeste por el río Vístula. El río San casi divide la zona, hasta desembocar en el Vístula cerca de la localidad de Wrzawy. Este territorio constituye la parte norte de la cuenca de Sandomierz.

El clima de planicie de la cuenca de Sandomierz se caracteriza por veranos largos y extremadamente calurosos, inviernos suaves y un nivel de precipitaciones relativamente bajo, con una media total anual de aproximadamente 600 mm (en el período 1985-1996 osciló entre 523 mm y 628 mm), de los cuales más de 230 mm se producen en el período vegetativo.

La temperatura media anual oscila entre 7,7 y 8,0 °C. En verano, la temperatura media diurna en julio (el mes más caluroso) es de 18 °C. Enero es el mes más frío con una temperatura media de 4 °C bajo cero.

Frecuentemente los días son muy cálidos, soleados o ligeramente nublados, y sin precipitaciones. Los días con tiempo soleado moderadamente cálidos son relativamente frecuentes. La región también se caracteriza por largos períodos sin heladas.

La proximidad de dos grandes ríos constituye un factor importante en la formación de un tipo de microclima específico entre el Vístula y el San. Esta circunstancia influye en el período vegetativo (temperatura media de 5 °C), que, con casi 220 días, es 25 días más largo que en las zonas adyacentes. La cuenca de Sandomierz limita con las montañas de Małopolska, las colinas de Roztocze y las laderas de los Cárpatos. Estas formaciones orográficas limitan la incidencia de vientos fuertes en toda la región.

La zona mencionada en el punto 4 es de baja altitud en comparación con las zonas circundantes y, por lo tanto, está protegida contra los efectos dañinos de los fuertes vientos. Los suelos en esta zona son principalmente limosos, formados por la acumulación de capas de sedimentos fluviales resultantes de los desbordamientos de los ríos Vístula y San y otros ríos más pequeños, como el Łęg, el Trześniówka y el Osa, fenómeno que solía ser frecuente en esta zona. Estos son algunos de los suelos más fértiles, localizados principalmente en los valles fluviales, los denominados limos del Vístula, clasificados principalmente en la categoría de suelo muy bueno y bueno para trigo y remolacha azucarera, suelo bueno para trigo, y suelo muy bueno y bueno para centeno.

La zona también se caracteriza por brumas frecuentes en primavera y otoño. Este fenómeno limita eficazmente los cambios bruscos de temperatura entre el día y la noche. La proximidad del Vístula y del San evitan la escasez de aguas superficiales.

#### 5.1.2. Factores humanos

Los agricultores de esta zona han perfeccionado el proceso de cultivo de la judía a lo largo de muchos años y, al mismo tiempo, han intentado mantener las labores para no alterar el equilibrio natural del medio ambiente. Las competencias de la población local se refieren, en particular, a los principios y a los métodos de producción de las judías, la selección y preparación de los tutores (es decir, los postes), la elección del momento adecuado para sembrar las semillas, los métodos de entutorado (orientándolas en los tutores), la elección del momento adecuado para cosechar las judías y los principios para evaluar si las vainas son aptas para el descascarillado. Las competencias de los productores locales también se deducen del número de intervenciones que deben realizar manualmente en la producción de la «Fasola wrzawska», como por ejemplo: la preparación de los tutores, la siembra de las semillas, la aporcadura (deshierbe y subsolado), así como la orientación en los tutores, la recolección y la clasificación.

Cada una de las fases de producción de la «Fasola wrzawska» se basa en la experiencia tradicional de la región, efectuándose la mayor parte del trabajo a mano. Por lo tanto, las competencias de los productores locales desempeñan un papel importante. Antes de empezar a crecer las judías, deben seleccionarse y prepararse los tutores (o postes) que más tarde se utilizarán para orientar a las plantas.

Estos tutores deben estar debidamente separados en el campo, ya que la distancia es clave para asegurar el crecimiento y desarrollo adecuados de las judías.

Existen diferentes formas de orientar las plantas de «Fasola wrzawska», por ejemplo: con tutores verticales, con cuerdas suspendidas de un cable extendido entre postes y con tutores sujetos por cables tirantes. La «Fasola wrzawska» se seca al aire libre y la cosecha debe hacerse de forma gradual, a medida que van madurando las vainas. Los granos secos se desgranar y se clasifican a mano. Las judías deben almacenarse en locales limpios, secos y bien ventilados, exentos de plagas y olores extraños. No deben almacenarse en sacos herméticos.

#### 5.2. Carácter específico del producto:

La «Fasola wrzawska» presenta las características siguientes:

- tamaño grande: la «Fasola wrzawska» se distingue por su tamaño dentro de la especie de judía escarlata *Phaseolus multiflorus*; el peso de 1 000 unidades oscila entre 2 100 y 2 900 gramos, en función del tipo de suelo y de las condiciones meteorológicas durante el período vegetativo; en comparación con otras variedades de judía escarlata la «Fasola wrzawska» es un 40-90 % más grande,
- la capacidad de absorción de agua es un 20 % mayor que la de las judías cultivadas fuera de la zona geográfica definida en el punto 4,
- el espesor de su tegumento: el peso y el volumen del tegumento de la «Fasola wrzawska» son aproximadamente un 20 % inferiores a los de las judías de la misma variedad producidas en una zona geográfica diferente,
- un sabor dulce: confirmado por una evaluación sensorial en el laboratorio,



- olor específico, natural y característico, sin olor a moho, humedad u otros olores extraños,
- estructura y consistencia: delicada, textura que se deshace en la boca, sin regusto a harina,
- tiempo de cocción: alrededor de 10 minutos menos que el de las judías cultivadas fuera de la zona geográfica definida en el punto 4.

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 «Fasola wrzawska» es meramente el resultado de una combinación específica de factores naturales (clima y suelo) y de las competencias de los productores locales. Solo esta combinación garantiza la calidad única de este producto.

La «Fasola wrzawska» se cultiva en suelos limosos de alta calidad, con un régimen de irrigación regulado y un microclima asociado con la proximidad de dos grandes ríos, el Vístula y el San. Estas características de la zona geográfica, junto con las competencias humanas que determina la obediencia de las normas pertinentes de colocación de los tutores, incluido el espaciamiento entre hileras y entre los tutores en una fila determinada, permiten el crecimiento adecuado de las plantas y, por lo tanto, garantizan una cosecha abundante de «Fasola wrzawska», significativamente superiores a las de las judías de la misma especie cultivadas fuera de la zona geográfica definida en el punto 4. Esta zona es más cálida que las zonas vecinas y disfruta de un largo período sin heladas que se extiende a lo largo del período vegetativo. La naturaleza plana de la zona, protegida por el relieve circundante, implica que los vientos son menos fuertes. Este factor es muy importante, ya que las plantas de las judías son muy sensibles al viento. Estos factores, junto con las competencias humanas aplicadas a la cosecha manual y gradual de «Fasola wrzawska», en función de su grado de maduración, y el secado al aire libre, dan como resultado un producto con un tegumento fino y una estructura y consistencia adecuadas.

La combinación de los factores pertinentes existentes en la zona geográfica con las competencias humanas también contribuyen a las características específicas de la «Fasola wrzawska» ampliamente apreciadas en el contexto culinario. El prolongado período vegetativo, durante el cual predominan los días soleados, significa que pueden sintetizarse grandes cantidades de carbohidratos. Esta circunstancia, combinada con las competencias humanas aplicadas en la selección del momento adecuado para cosechar las judías en función de su desarrollo, permite obtener un óptimo contenido de carbohidratos. Por esta razón, la «Fasola wrzawska» tiene un sabor dulce particular. El aroma específico de la «Fasola wrzawska» está garantizado por su secado en condiciones apropiadas y la elección de la ubicación y las condiciones apropiadas para su almacenamiento. El trillado y la separación manuales garantizan el cumplimiento de los estrictos requisitos de calidad de las judías.

El método de secado natural, que garantiza un bajo contenido de agua y no se acelera artificialmente, evita la degradación de la pared celular e incluso reduce la distancia de la pared celular. Este tratamiento garantiza una elevada capacidad de absorción de agua de la «Fasola wrzawska», una textura y consistencia delicadas, y un tiempo de cocción más corto en comparación con el de otras judías cultivadas fuera de la zona geográfica definida en el punto 4.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

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

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



**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**

(2011/C 129/12)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deberán 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**

**«RHEINISCHES APFELKRAUT»**

**N° CE: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominación:**

«Rheinisches Apfelkraut»

**2. Estado miembro o tercer país:**

Alemania

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.6 — Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

Un sirope concentrado de manzanas y peras recién recolectadas.

El producto se elabora exclusivamente a partir de manzanas y peras enteras. Solo se emplean frutas en buen estado y completamente maduras. Cuando la transformación tiene lugar en el período de recolección, que se prolonga desde el final del verano hasta mediados de noviembre, se utilizan frutas frescas, pero incluso cuando tiene lugar en primavera se utilizan solo frutas enteras, no productos semielaborados. En este último caso, la fruta procede exclusivamente de cámaras frigoríficas. Para un kilogramo de producto final se emplean como mínimo 2,7 kg de frutas, de los cuales por lo menos 2,1 kg de manzanas. A diferencia de las confituras, el «Rheinisches Apfelkraut» se elabora exclusivamente con zumo de fruta, sin añadir ninguna otra materia vegetal. Cuando se reciben las materias primas se efectúa una inspección visual para verificar el estado de higiene y la ausencia de podredumbre o parásitos.

Antes de la transformación se procede al lavado de la materia prima en un baño de agua. A continuación, las manzanas y frutas enteras se someten a una cocción suave y sin presión. Después se prensa la pasta obtenida y se filtra el zumo.

En la unidad de evaporación el agua del zumo filtrado se elimina cuidadosamente al vacío. El contenido en materia seca del producto intermedio oscila entre 58 °Brix y 62 °Brix. Tras esta etapa y, si resulta necesario, tras almacenar el producto intermedio en grandes depósitos a una temperatura máxima de 10 °C, pueden añadirse azúcar y pectinas según la receta tradicional propia de la empresa.

En el control final se mide el contenido en materia seca, tras lo cual el producto está listo para envasarse directamente en caliente y ponerse a la venta.

La cantidad máxima de azúcar que puede añadirse es de 400 g de azúcar por 1 000 g de producto final. El «Rheinisches Apfelkraut» puede elaborarse también solo con manzanas y sin azúcar añadido.

Aspecto: pasta gelatinosa de color marrón oscuro

Sabor: a manzana agridulce

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Aroma: dulce

Contenido en azúcar final (tolerancia  $\pm$  3 %):

sacarosa 9 %

glucosa 21 %

fructosa 28 %

Grados Brix (producto acabado): 65-68

pH: de 3,1 a 3,7

Contenido en agua: 35 % ( $\pm$  3 %)

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

—

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:*

Todo el proceso de elaboración se lleva a cabo en la zona geográfica definida, empleándose exclusivamente manzanas y peras enteras, en buen estado y completamente maduras, ya sean frescas o procedentes de cámaras frigoríficas.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

—

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

Renania, zona geográfica que comprende, en el Estado federado de Renania del Norte-Westfalia, el distrito administrativo de Colonia y, dentro del distrito administrativo de Düsseldorf, la comarca de Mettmann, Düsseldorf, la comarca Rhein-Kreis Neuss, Mönchengladbach, la comarca de Viersen, Krefeld y las comarcas de Kleve y de Wesel, así como, en el Estado federado de Renania-Palatinado, las comarcas de Ahrweiler y Mayen-Koblenz.

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

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El «Rheinisches Apfelkraut» es un producto tradicional de la región renana. Renania reúne todas las condiciones necesarias para el cultivo de árboles frutales. Es una importante zona frutícola que se ha desarrollado a lo largo de los siglos, con numerosos pomares en los que se cultiva un buen número de variedades de manzanas. Las condiciones climáticas favorecen el cultivo de variedades que presentan una combinación perfecta de acidez y pectinas naturales para la elaboración de un alimento óptimo para untar.

Precisamente para preservar la fruta caída, en Renania se elabora este sirope desde hace siglos. Por tradición, prácticamente todas las granjas preparaban su «Apfelkraut» de aromas dulces, que aprovechaban en invierno para endulzar sus alimentos. El método de elaboración tradicional, un procedimiento de cocción suave y sin presión, y, sobre todo, el dominio de la mezcla perfecta de las numerosas variedades de manzanas para alcanzar el justo equilibrio entre pectinas y acidez, se han transmitido de generación en generación. Así pues, las condiciones climáticas y meteorológicas —y otras condiciones naturales— de la región renana se adaptan perfectamente a la elaboración de este sirope. Gracias a esas condiciones especialmente favorables y a la tradición, la población local ha adquirido una experiencia destacada en su elaboración. El «Apfelkraut» se utiliza fundamentalmente como un producto dulce untable, como ingrediente de preparaciones culinarias (por ejemplo, el «Sauerbraten», típico asado agridulce renano) y como acompañamiento de las «Reibekuchen», unas tortas de patatas ralladas (denominadas «Rievkooche» en el dialecto regional) que también son típicas de la cocina renana.

### 5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Rheinisches Apfelkraut» sigue elaborándose hoy según el método tradicional, que consiste en una cuidadosa mezcla de las numerosas variedades de manzanas y en un procedimiento de cocción suave y sin presión, transmitido de generación en generación. El producto se prepara siguiendo exactamente las recetas que con tan buenos resultados utilizaron nuestros antepasados, lo que garantiza su extraordinaria calidad, caracterizada por el equilibrado sabor y una óptima untabilidad.

La larga tradición frutícola de la región y la técnica utilizada desde hace siglos para su elaboración sustentan la reputación del «Apfelkraut» producido en Renania. El producto es especialmente conocido en Renania, pero su fama atraviesa las fronteras renanas. Así lo confirman las opiniones expresadas por los organismos especializados y la presencia del sirope en los menús, en las recetas de cocina y en las ofertas de productos por internet. El producto ocupa su propio lugar en la cocina renana como alimento untable y como ingrediente de cocina. El «Rheinisches Apfelkraut» goza de una larga tradición y sigue hoy bien presente en la gastronomía y en el espíritu de los consumidores. Así, suele citarse como ingrediente de la receta del «Sauerbraten» renano.

El producto se elabora exclusivamente a partir de manzanas y peras enteras. Solo se emplean frutas en buen estado y completamente maduras. Cuando la transformación tiene lugar en el período de recolección, que se prolonga desde el final del verano hasta mediados de noviembre, se utilizan frutas frescas, pero incluso cuando tiene lugar en primavera se utilizan solo frutas enteras, no productos semielaborados. En este último caso, la fruta procede exclusivamente de cámaras frigoríficas.

### 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 relación específica entre el producto y su zona geográfica de producción reside en la reputación de que goza el «Rheinisches Apfelkraut». La larga tradición frutícola de la región y la técnica utilizada desde hace siglos para su elaboración sustentan la fama del «Apfelkraut» producido en Renania. El producto es especialmente conocido en Renania, pero su fama atraviesa las fronteras renanas.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

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

Markenblatt vol. 4 de 25 de enero de 2008, parte 7a-aa, p. 26195

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/86>

---

**CORRECCIÓN DE ERRORES**

**Corrección de errores de la Información comunicada por los Estados miembros con relación a la ayuda concedida en virtud del Reglamento (CE) nº 800/2008 de la Comisión, por el que se declaran determinadas categorías de ayuda compatibles con el mercado común en aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado (Reglamento general de exención por categorías)**

*(Diario Oficial de la Unión Europea C 78 de 11 de marzo de 2011)*

(2011/C 129/13)

En la página 38, ayuda estatal SA.32308 (11/X):

*en lugar de:* «Enlace web con el texto completo de la medida de ayuda:

[http://www.bundesfinanzministerium.de/nn\\_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a.property=publicationFile.pdf](http://www.bundesfinanzministerium.de/nn_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a.property=publicationFile.pdf)»,

*léase:* «Enlace web con el texto completo de la medida de ayuda:

[http://www.juris.de/jportal/docs/news\\_anlage/jpk/fub/mat/bgb110s1885.pdf](http://www.juris.de/jportal/docs/news_anlage/jpk/fub/mat/bgb110s1885.pdf)

y

[http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz\\_63\\_029.htm](http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz_63_029.htm)».

---





2011/C 129/12	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 .....	23
---------------	---	----

---

**Corrección de errores**

2011/C 129/13	Corrección de errores de la Información comunicada por los Estados miembros con relación a la ayuda concedida en virtud del Reglamento (CE) nº 800/2008 de la Comisión, por el que se declaran determinadas categorías de ayuda compatibles con el mercado común en aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado (Reglamento general de exención por categorías) (DO C 78 de 11.3.2011) .....	26
---------------	--	----



## Precio de suscripción 2011 (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 + DVD 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, DVD mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	400 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), DVD semanal	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) n° 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 DVD plurilingüe.

Previa petición, las personas suscritas al *Diario Oficial de la Unión Europea* podrán recibir los anexos del Diario Oficial. La publicación de estos anexos se comunica mediante una «Nota al lector» insertada en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

## Venta y suscripciones

Las 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](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>**

