

Diario Oficial de la Unión Europea



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

54º año

25 de junio 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 185/01	Notas explicativas de la nomenclatura combinada de la Unión Europea	1
---------------	---	---

IV Información

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

Comisión Europea

2011/C 185/02	Tipo de cambio del euro	2
---------------	-------------------------------	---

2011/C 185/03	Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 98/79/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 1998, sobre productos sanitarios para diagnóstico in vitro ⁽¹⁾ (Publicación de títulos y referencias de normas armonizadas conforme a la directiva)	3
---------------	--	---

ES

Precio:
3 EUR

(¹) Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Banco Europeo de Inversiones

2011/C 185/04	Convocatoria para la presentación de propuestas — El Banco Europeo de Inversiones adjudicará tres nuevas becas EIBURS en el marco de su Iniciativa Conjunta BEI-Universidades en favor de la Investigación	7
---------------	--	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2011/C 185/05	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	10
2011/C 185/06	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	14
2011/C 185/07	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	18



II

*(Comunicaciones)***COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y
ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA****COMISIÓN EUROPEA****Notas explicativas de la nomenclatura combinada de la Unión Europea**

(2011/C 185/01)

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 9, apartado 1, letra a), segundo guión, del Reglamento (CEE) nº 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común⁽¹⁾, las Notas explicativas de la nomenclatura combinada de la Unión Europea⁽²⁾ quedan modificadas, con efectos a partir del 1 de julio de 2011, como sigue:

En la página 342:

se suprime la nota explicativa correspondiente al código NC 8521 90 00.

En la página 347:

se suprime las notas explicativas correspondientes a los códigos NC 8528 71 13, 8528 71 19 y 8528 71 90.

⁽¹⁾ DO L 256 de 7.9.1987, p. 1.

⁽²⁾ DO C 137 de 6.5.2011, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

24 de junio de 2011

(2011/C 185/02)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,4220	AUD	dólar australiano	1,3473
JPY	yen japonés	114,06	CAD	dólar canadiense	1,3961
DKK	corona danesa	7,4587	HKD	dólar de Hong Kong	11,0767
GBP	libra esterlina	0,88855	NZD	dólar neozelandés	1,7482
SEK	corona sueca	9,1802	SGD	dólar de Singapur	1,7597
CHF	franco suizo	1,1902	KRW	won de Corea del Sur	1 534,15
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	9,7683
NOK	corona noruega	7,7825	CNY	yuan renminbi	9,2059
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,3740
CZK	corona checa	24,378	IDR	rupia indonesia	12 232,84
HUF	forint húngaro	269,50	MYR	ringgit malayo	4,3300
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	61,765
LVL	lats letón	0,7093	RUB	rublo ruso	40,1300
PLN	zloty polaco	3,9919	THB	baht tailandés	43,627
RON	leu rumano	4,2240	BRL	real brasileño	2,2707
TRY	lira turca	2,3207	MXN	peso mexicano	16,8867
			INR	rupia india	63,9830

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

Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 98/79/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 1998 sobre productos sanitarios para diagnóstico in vitro

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(Publicación de títulos y referencias de normas armonizadas conforme a la directiva)

(2011/C 185/03)

OEN (1)	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Primera publicación DO	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida Nota 1
CEN	EN 556-1:2001 Esterilización de productos sanitarios. Requisitos de los productos sanitarios para ser designados «ESTÉRIL». Parte 1: Requisitos de los productos sanitarios esterilizados en su estado terminal.	31.7.2002	EN 556:1994 + A1:1998 Nota 2.1	Fecha vencida (30.4.2002)
	EN 556-1:2001/AC:2006	15.11.2006		
CEN	EN 556-2:2003 Esterilización de productos sanitarios. Requisitos de los productos sanitarios para ser designados «ESTÉRIL». Parte 2: Requisitos de los productos sanitarios procesados asépticamente.	9.8.2007		
CEN	EN 980:2008 Símbolos gráficos utilizados en el etiquetado de productos sanitarios.	23.7.2008	EN 980:2003 Nota 2.1	Fecha vencida (31.5.2010)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Esterilización de productos sanitarios. Métodos microbiológicos. Parte 2: Ensayos de esterilidad efectuados para la definición, validación y mantenimiento de un proceso de esterilización. (ISO 11737-2:2009)	7.7.2010		
CEN	EN 12322:1999 Productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Medios de cultivo para microbiología. Criterios para las características funcionales de los medios de cultivo.	9.10.1999		
	EN 12322:1999/A1:2001	31.7.2002	Nota 3	Fecha vencida (30.4.2002)
CEN	EN ISO 13485:2003 Productos sanitarios. Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos para fines reglamentarios (ISO 13485:2003)	2.4.2004	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 Nota 2.1	Fecha vencida (31.7.2009)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	7.7.2010		
CEN	EN 13532:2002 Requisitos generales de los productos sanitarios para diagnóstico in vitro para autodiagnóstico.	17.12.2002		
CEN	EN 13612:2002 Evaluación del funcionamiento de los productos sanitarios para diagnóstico in vitro.	17.12.2002		
	EN 13612:2002/AC:2002	2.12.2009		
CEN	EN 13640:2002 Estudios de estabilidad de reactivos para diagnóstico in vitro.	17.12.2002		
CEN	EN 13641:2002 Eliminación o reducción del riesgo de infección relacionada con los reactivos para diagnóstico in vitro.	17.12.2002		
CEN	EN 13975:2003 Procedimientos de muestreo utilizados para los ensayos de aceptación de productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Aspectos estadísticos.	21.11.2003		

OEN (1)	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Primera publicación DO	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida Nota 1
CEN	EN 14136:2004 Utilización de programas de evaluación externa de la calidad en la evaluación del desempeño de los procedimientos de diagnóstico in vitro	15.11.2006		
CEN	EN 14254:2004 Productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Recipientes de un solo uso para la recogida de muestras de origen humano, excepto sangre.	28.4.2005		
CEN	EN 14820:2004 Recipientes de un solo uso para la recogida de muestras de sangre venosa humana.	28.4.2005		
CEN	EN ISO 14937:2009 Esterilización de productos sanitarios. Requisitos generales para la caracterización de un agente esterilizante y para el desarrollo, la validación y el control de rutina de un proceso de esterilización para productos sanitarios. (ISO 14937:2009)	7.7.2010	EN ISO 14937:2000 Nota 2.1	Fecha vencida (30.4.2010)
CEN	EN ISO 14971:2009 Productos sanitarios. Aplicación de la gestión de riesgos a los productos sanitarios. (ISO 14971:2007, Corrected version 2007-10-01)	7.7.2010	EN ISO 14971:2007 Nota 2.1	Fecha vencida (21.3.2010)
CEN	EN ISO 15193:2009 Productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Medición de magnitudes en muestras de origen biológico. Requisitos para el contenido y la presentación de los procedimientos de medida de referencia. (ISO 15193:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15194:2009 Productos sanitarios de diagnóstico in vitro. Medida de cantidades en muestras de origen biológico. Requisitos para los materiales de referencia certificados y el contenido de la documentación justificativa. (ISO 15194:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15197:2003 Sistemas de ensayo para diagnóstico in vitro. Requisitos para los sistemas de monitorización de glucosa en sangre para autodiagnóstico en el manejo de la diabetes mellitus (ISO 15197:2003)	28.4.2005		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2.12.2009		
CEN	EN ISO 17511:2003 Productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Medición de magnitudes en muestras de origen biológico. Trazabilidad metrológica de los valores asignados a los calibradores y a los materiales de control (ISO 17511:2003)	28.4.2005		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 Productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Información proporcionada por el fabricante (etiquetado). Parte 1: Términos, definiciones y requisitos generales. (ISO 18113-1:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 Productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Información proporcionada por el fabricante (etiquetado). Parte 2: Re却tivos de diagnóstico in vitro para uso profesional. (ISO 18113-2:2009)	7.7.2010	EN 375:2001 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-3:2009 Productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Información proporcionada por el fabricante (etiquetado). Parte 3: Instrumentos de diagnóstico in vitro para uso profesional. (ISO 18113-3:2009)	7.7.2010	EN 591:2001 Nota 2.1	31.12.2012

OEN ⁽¹⁾	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Primera publicación DO	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida Nota 1
CEN	EN ISO 18113-4:2009 Productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Información proporcionada por el fabricante (etiquetado). Parte 4: Reactivos de diagnóstico in vitro para autodiagnóstico. (ISO 18113-4:2009)	7.7.2010	EN 376:2002 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-5:2009 Productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Información proporcionada por el fabricante (etiquetado). Parte 5: Instrumentos de diagnóstico in vitro para autodiagnóstico. (ISO 18113-5:2009)	7.7.2010	EN 592:2002 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18153:2003 Productos sanitarios para diagnóstico in vitro. Medición de magnitudes en muestras de origen biológico. Trazabilidad metrológica de los valores de concentración catalítica de los enzimas asignados a los calibradores y materiales de control (ISO 18153:2003)	21.11.2003		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Sistemas de ensayo de laboratorios clínicos y de diagnóstico in vitro. Ensayo de susceptibilidad de agentes infecciosos y evaluación del funcionamiento de los dispositivos de susceptibilidad antimicrobiana. Parte 1: Método de referencia para ensayo de la actividad in vitro de agentes antimicrobianos frente a bacterias aeróbicas de crecimiento rápido implicadas en enfermedades infecciosas. (ISO 20776-1:2006)	9.8.2007		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Requisitos de seguridad de equipos eléctricos de medida, control y uso en laboratorio. Parte 2-101: Requisitos particulares para equipos médicos de diagnóstico in vitro (DIV). IEC 61010-2-101:2002 (Modificada)	17.12.2002		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Material eléctrico para medida, control y uso en laboratorio. Requisitos de compatibilidad electromagnética (CEM). Parte 2-6: Requisitos particulares. Equipo médico de diagnóstico in-vitro (IVD). IEC 61326-2-6:2005	27.11.2008		
Cenelec	EN 62304:2006 Software de dispositivos médicos. Procesos del ciclo de vida del software. IEC 62304:2006	27.11.2008		
	EN 62304:2006/AC:2008	18.1.2011		
Cenelec	EN 62366:2008 Dispositivos médicos. Aplicaciones de ingeniería de uso de dispositivos médicos. IEC 62366:2007	27.11.2008		

⁽¹⁾ OEN: Organismo europeo de normalización:

— CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>)
 — Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>)
 — ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tel. +33 492944200; Fax +33 493654716, (<http://www.etsi.eu>)

Nota 1: Generalmente la fecha límite para obtener presunción de conformidad será la fecha de la retirada («dow»), indicada por el organismo europeo de normalización, pero se llama la atención de los usuarios de estas normas sobre el hecho de que en ciertas ocasiones excepcionales pudiera ser otro el caso.

Nota 2.1: La norma nueva (o modificada) tiene el mismo campo de aplicación que la norma sustituida. En la fecha declarada, la norma sustituida deja de dar presunción de conformidad con los requisitos esenciales de la directiva.

Nota 2.2: La norma nueva tiene un campo de aplicación más amplio que las normas sustituidas. En la fecha declarada las normas sustituidas dejan de dar presunción de conformidad con los requisitos esenciales de la directiva.

Nota 2.3: La norma nueva tiene un campo de aplicación más limitado que la norma sustituida. En la fecha declarada la norma sustituida (parcialmente) deja de dar presunción de conformidad con los requisitos esenciales de la directiva para los productos que caen dentro del campo de aplicación de la norma nueva. No se ve afectada la presunción de la conformidad con los requisitos esenciales de la directiva para los productos a los que les sigue correspondiendo el campo de aplicación de la norma (parcialmente) sustituida, pero que no caen dentro del campo de aplicación de la norma nueva.

Nota 3: En caso de Modificaciones, la norma referenciada es la norma EN CCCCC:YYYY, sus modificaciones previas, si las hubiera, y esta nueva modificación; la norma retirada y sustituida (columna 3), por lo tanto, consiste en la norma EN CCCCC:YYYY y sus modificaciones previas, si las hubiera, pero sin la nueva modificación. En la fecha declarada, la norma sustituida deja de dar presunción de conformidad con los requisitos esenciales de la directiva.

AVISO:

- Todas las informaciones sobre la disponibilidad de las normas pueden obtenerse o en los organismos europeos de normalización o en los organismos nacionales de normalización, podrán encontrar una lista que figura en anexo de la directiva del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ 98/34/CE modificada por la Directiva 98/48/CE ⁽²⁾.
- Las organizaciones europeas de normalización adoptan las normas armonizadas en inglés (el CEN y el Cenelec también las publican en alemán y en francés). Luego, los organismos nacionales de armonización traducen los títulos de las normas armonizadas a todas las demás lenguas oficiales de la Unión Europea que se requieran. La Comisión Europea no es responsable de la exactitud de los títulos que se le presentan para su publicación en el Diario Oficial.
- La publicación de las referencias en el *Diario Oficial de la Unión Europea* no implica que las normas estén disponibles en todos los idiomas comunitarios.
- Esta lista reemplaza las listas anteriores publicadas en el *Diario Oficial de la Unión Europea*. La Comisión garantiza la puesta al día de la presente lista.
- Para obtener más información consulte la dirección siguiente:

http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

⁽¹⁾ DO L 204 de 21.7.1998, p.37.

⁽²⁾ DO L 217 de 5.8.1998, p. 18.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

BANCO EUROPEO DE INVERSIONES

Convocatoria para la presentación de propuestas — El Banco Europeo de Inversiones adjudicará tres nuevas becas EIBURS en el marco de su Iniciativa Conjunta BEI-Universidades en favor de la Investigación

(2011/C 185/04)

El Banco Europeo de Inversiones canaliza la mayor parte de sus relaciones institucionales con las universidades a través de su Iniciativa Conjunta BEI-Universidades en favor de la Investigación, la cual se compone de tres programas diferentes:

- **EIBURS (EIB University Research Sponsorship Programme)**, el programa de mecenazgo en favor de la investigación universitaria;
- **STAREBEI (STAgés de REcherche BEI)**, el programa de becas de prácticas para jóvenes investigadores dedicados a proyectos conjuntos BEI-Universidades; y
- **BEI University Networks — Redes Universitarias BEI**, un mecanismo de cooperación ofrecido a las redes universitarias que, por sus características, presenten especial afinidad con los objetivos del Grupo BEI.

EIBURS ofrece subvenciones a centros universitarios de investigación dedicados a especialidades y temas de interés fundamental para el Banco. Estas becas del BEI, de hasta 100 000 EUR anuales durante un periodo de tres años, se conceden, a través de un procedimiento competitivo, a departamentos universitarios o centros de investigación interesados vinculados a universidades de los Estados miembros de la UE, los Estados adherentes o en vías de adhesión, que posean una especialización reconocida en las áreas seleccionadas por el BEI, con el objeto de permitirles ampliar sus actividades en dichas áreas. La propuesta seleccionada deberá presentar una serie de resultados (investigación, organización de cursos o seminarios, creación de redes, difusión de los resultados, etc.) que se convendrán de forma contractual con el Banco.

De cara al curso académico 2011/2012, el programa **EIBURS** ha seleccionado tres nuevas líneas de investigación:

Los regímenes europeos de propiedad intelectual y su impacto en la transferencia de tecnología/en la financiación de la propiedad intelectual

La innovación y la economía del conocimiento, vectores del crecimiento sostenible a largo plazo, ocupan un lugar cada vez más importante en los debates de política general. En este contexto, concebir nuevos instrumentos de financiación y movilizar a inversores privados en favor de transferencias de conocimiento y de tecnologías constituye una misión tan necesaria como ambiciosa. Será preciso que quienes se ocupan de la transferencia de tecnología posean un mejor conocimiento de la relación existente entre los marcos jurídico y reglamentario de la propiedad intelectual y de cómo éstos influyen en ese ámbito. También tendrán que conocer mejor las medidas incentivadoras de los poderes públicos dirigidas a los centros de investigación y universidades, así como a los diferentes instrumentos financieros (fondos, asociaciones, laboratorios de investigación transversal, etc.) destinados a la comercialización de los frutos de la investigación. Cuestiones como los privilegios del profesorado, la legislación de la UE en materia de patentes y su aplicación por parte de las instancias de control nacional, así como las medidas de incentivación adoptadas por los poderes públicos, tienen una incidencia importante en la explotación de los bienes en la fase inicial, a pesar de no disponer de análisis y comparaciones realizados sistemáticamente. En el ámbito de la

propiedad intelectual se dan rápidas mutaciones y resulta importante incorporar los últimos avances y los que se están realizando en la actualidad. De un modo ideal, el proyecto incluiría un examen completo de estas cuestiones en todos los Estados miembros de la Unión Europea; sin embargo, sería asimismo aceptable un estudio centrado en los principales mercados de la UE en el ámbito de la innovación y de la propiedad intelectual.

El objetivo consiste en analizar los efectos de las medidas jurídicas y reglamentarias y de las políticas públicas en los Estados miembros y examinar su influencia en la motivación y la voluntad de los centros universitarios capaces de establecer con instituciones exteriores (instituciones financieras, fundaciones, etc.) unas asociaciones que persigan acelerar sus operaciones de transferencia de las tecnologías y de la propiedad intelectual y comercializar el fruto de su investigación. En su caso, cabe incluir las medidas y las sugerencias detalladas tendentes a mejorar la transferencia de los conocimientos en la UE.

Resultados esperados

El estudio podría incorporar un examen de la documentación existente en el ámbito de las «tendencias generales» de los factores (como protocolos, modalidades y condiciones) que tienen un impacto en la comercialización de los trabajos de investigación. El trabajo debería comprender, no obstante, estudios de casos sobre las instituciones que se asocian en sus actuaciones con los inversores financieros (el FEI puede facilitar el contacto con algunas de las sociedades beneficiarias de sus inversiones, pero deberían contemplarse ejemplos de otros beneficiarios). Un aspecto que deberá examinarse es la situación contractual entre los centros de investigación y los inversores financieros, que se incluye dentro de las relaciones entre los centros de investigación y las empresas pero que no se trata de manera pormenorizada en lo que se refiere al interfaz entre centros de investigación y entidades financieras. Al ser un estudio con una duración de tres años, se solicita a los candidatos que propongan un calendario para la presentación de datos provisionales del estudio. El proyecto propuesto podrá incluir otras actividades que el centro universitario elegido esté dispuesto a llevar a cabo gracias a la financiación concedida para la línea de investigación, entre las cuales:

- Organización de cursos, universidades de verano, conferencias y seminarios;
- Creación de bases de datos;
- Realización de encuestas.

Este proyecto sería el complemento del estudio de viabilidad financiado por la Comisión Europea (DG ENT) relativo a la «Creación de un mercado financiero para los derechos de propiedad intelectual» (licitación nº 3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003).

Análisis de las necesidades de inversión en los sectores de infraestructuras

Es esencial comprender las necesidades de inversiones actuales y futuras para elaborar políticas públicas apropiadas en apoyo de las inversiones en las infraestructuras. Dicho esto, no parece que las cuestiones metodológicas ligadas a la previsión de las necesidades de inversión sean objeto de un corpus de trabajo unificado. El centro de investigación universitaria que reciba la subvención EIBURS tendrá como misión concebir un programa de investigación centrado en el examen de las metodologías y las previsiones actuales relativas a las necesidades de inversión en infraestructuras, desarrollar una metodología unificada de previsión de dichas necesidades de inversión, y realizar las previsiones de las necesidades de inversión en infraestructuras económicas en Europa. El sector de la investigación debería limitarse sólo a las infraestructuras económicas, esto es, los transportes, la energía, el sector del agua y las TIC.

El proyecto propuesto podrá incluir otras actividades que el centro universitario elegido esté dispuesto a llevar a cabo gracias a la financiación concedida para la línea de investigación, entre las cuales:

- Organización de cursos, universidades de verano, conferencias y seminarios;
- Creación de bases de datos;
- Realización de encuestas.

Aumento del riesgo de crédito en el sector del microcrédito: factores, señales de alerta, situación actual y perspectivas de futuro

A lo largo de la última década, el fuerte crecimiento de la prestación de servicios de microcréditos a las familias y a los empresarios con pocos ingresos ha llevado a una saturación de ciertos mercados, como ha ocurrido en Marruecos, Bosnia y Herzegovina, Bolivia e India (más específicamente en el Estado de Andhra Pradesh). Ciertos prestatarios, que podían tener acceso a varios préstamos de distintas instituciones de financiación, han contraído múltiples créditos y han acabado excesivamente endeudados. El sobreendeudamiento de los microprestatarios es perjudicial para el sector del microcrédito en general no sólo por las consecuencias financieras y de reputación que tiene para el sector, sino porque puede también tener repercusiones sociales y psicológicas negativas en una población ya vulnerable.

La degradación de la calidad de la cartera de microcréditos se debe a múltiples causas y factores, entre los cuales cabe citar el entorno económico, las interferencias políticas, un marco reglamentario inadaptado, las prácticas de préstamo abusivas de las instituciones de microfinanciación, la concentración en las zonas urbanas y una gama de productos inadecuada. Ello ha tenido fuertes repercusiones en las altas tasas de reembolso que durante mucho tiempo se han observado en el sector de la microfinanciación en ciertos países o regiones; varios mercados pueden hoy vivir importantes pérdidas sobre los préstamos. El riesgo del crédito ligado al sobreendeudamiento de la clientela también es considerado por los especialistas como uno de los riesgos que aumentan más rápidamente. Por desgracia, muy a menudo no se toman las medidas curativas hasta que no se ha desencadenado la crisis del reembolso del crédito. De ahí que para evitar el recalentamiento de los mercados algunos inversores hayan adoptado un comportamiento más responsable en materia de distribución de fondos, y que hayan aparecido varias iniciativas internacionales cuyo objetivo es fomentar los principios de protección de la clientela, y la transparencia en las prácticas y en los tipos de interés.

En este contexto, el BEI invita a proponer trabajos de investigación que giren en torno a las siguientes cuestiones:

¿En qué condiciones el sector del microcrédito puede mantener la solvencia en la calidad de los activos y la sostenibilidad aumentando al mismo tiempo su ámbito de acción en apoyo de los mercados con demanda? ¿Cuál es la situación actual en materia de riesgo de crédito, incluido el nivel de sobreendeudamiento de la clientela, en África y en otros países considerados de mayor riesgo? ¿Podrían darse señales de alerta para prevenir una eventual crisis del reembolso del crédito antes de que la crisis llegue a producirse realmente? ¿Qué enseñanzas podemos extraer de las crisis recientes en el sector de la microfinanciación (Marruecos, Bosnia, Andhra Pradesh, etc.)? ¿Qué países, especialmente en África, son los que tienen mayor riesgo y probabilidad de ser los siguientes en la lista de afectados?

La cobertura geográfica de las propuestas debería concentrarse en el continente africano (incluida la región de Oriente Medio y Norte de África), sin que, no obstante, se limite a éste.

El proyecto propuesto podrá incluir otras actividades que el centro universitario elegido esté dispuesto a llevar a cabo gracias a la financiación concedida para la línea de investigación, entre las cuales:

- Organización de cursos, universidades de verano, conferencias y seminarios;
- Creación de bases de datos;
- Realización de encuestas.

Las propuestas deberán presentarse en inglés o en francés hasta el 16 de septiembre de 2011. Las propuestas presentadas después de esta fecha no serán tomadas en consideración. Las propuestas deberán enviarse a la siguiente dirección:

Ejemplar electrónico:

universities@eib.org

y

Ejemplar impreso:

Iniciativa Conjunta BEI-Universidades en favor de la Investigación
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

A la atención de la Sra. Luísa Ferreira, Coordinadora.

Para una información más detallada sobre el proceso de selección del programa **EIBURS** y los demás programas y mecanismos establecidos, pueden visitar el sitio web <http://www.eib.org/universities>

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2011/C 185/05)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 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

«SUSINA DI DRO»

Nº CE: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Susina di Dro»

2. Estado Miembro o Tercer País:

Italia

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:

La denominación de origen protegida «Susina di Dro» ampara el fruto fresco del cultivar local Prugna di Dro, comúnmente denominado Susina di Dro.

En el momento del despacho para su consumo los frutos frescos deben estar enteros, presentar un aspecto fresco y sano, estar limpios y exentos de sustancias y olores extraños, tener forma ovalada, moderadamente alargada, una pulpa compacta, y estar recubiertos con la característica pruina blanquecina.

Coloración típica de los frutos frescos:

- piel de color entre rojo violáceo y azul púrpura oscuro, con presencia de una pátina de pruina, a veces con pequeñas zonas verdosas;
- pulpa de color amarillo o verde amarillo.

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Características químicas:

Azúcar: valor mínimo en el momento de la cosecha: 9,0 °Brix

Polifenoles: valor mínimo: 900 mg/kg

Características organolépticas: la DOP «Susina di Dro» se distingue por un delicado sabor agridulce, aromático, y por su agradable consistencia pastosa.

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:

Las fases de producción, limpieza y envasado deben realizarse en la zona geográfica definida en el punto 4 para evitar el deterioro y el enmohecimiento de los frutos. Además, un rápido cierre de la cadena influye positivamente en el mantenimiento de la característica capa de pruina que recubre los frutos.

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

La DOP «Susina di Dro» debe envasarse de conformidad con la normativa vigente. Todos los tipos de envases se cerrarán con una red, una película plástica o una tapa.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

En los envases de venta del producto deberá aparecer la mención DOP «Susina di Dro» acompañada del logotipo que se describe a continuación. Se trata de una ciruela morada estilizada, con hojas de color verde, y con las palabras en color blanco «SUSINA DI DRO DOP» en el centro de la ciruela y «DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA» en el borde interior de la misma.

Logotipo:



Está prohibido añadir en la designación cualquier indicación de origen no prevista expresamente o cualquier información adicional que pueda inducir a error al consumidor.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción de la DOP «Susina di Dro» comprende el territorio de los siguientes municipios de la Provincia Autónoma de Trento: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fiavè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padernone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano y Trento, este último solamente en las aldeas de Cadine, Sopramonte, Sant'Anna, Vigolo Baselga y Baselga del Bondone.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona de producción de la DOP «Susina di Dro» se distingue por su especificidad climática, debida también a la presencia del Lago de Garda. De hecho, a pesar de estar situada en el corazón de los Alpes, la zona goza de temperaturas particularmente suaves, con una media anual de 12,4 °C. También se observa un considerable período de luminosidad ligado a la casi constante claridad del cielo: por

termino medio puede haber 10 horas de luz diarias, 36 000 segundos de luz solar total acumulados (promedio del 21 de junio de cada año). Incluso en los meses invernales, que se distinguen en la Italia prealpina como en Europa central y occidental por una fuerte nubosidad, se alcanzan entre 100 y 120 horas de sol al mes, es decir, una media de 3 a 4 horas de sol diarias. El fenómeno se atribuye principalmente al sistema periódico de los vientos o a la alternancia de las corrientes descendentes de los valles y ascendentes (denominadas «Óra del Garda») del lago. Esta corriente en particular, una especie de viento cálido, además de garantizar la claridad del cielo, contrarresta en invierno los vientos fríos del norte mientras que en verano ejerce una beneficiosa atenuación de las temperaturas máximas de la tarde que, de otro modo, debilitarían el componente fenólico del fruto y la acumulación de azúcares. En la zona de producción de la DOP «Susina di Dro» los inviernos son, pues, particularmente suaves y los veranos rara vez presentan períodos de sequía y calor excesivo. A estas características se añade la calidad edáfica apreciada de los terrenos, que es el resultado, desde el punto de vista geológico, de formaciones sedimentarias marinas. Prácticamente en toda la zona, los terrenos se distinguen por una reacción moderadamente alcalina, una condición que favorece la disponibilidad y la dinámica de los elementos minerales y, en particular, la absorción de fósforo, calcio y magnesio.

5.2. Carácter específico del producto:

La «Susina di Dro» es un cultivar autóctono, con una larga tradición, cultivado y estabilizado genéticamente en el tiempo en los valles del río Sarca.

La especial importancia de la DOP «Susina di Dro» está vinculada con su contenido en polifenoles, los cuales influyen de forma decisiva en las características organolépticas, el color y el sabor del fruto y revisten un gran interés desde el punto de vista farmacológico.

Los frutos también se caracterizan por el contenido mínimo de azúcar, determinante para la definición del típico sabor agrí dulce de este ecotipo local.

La atención a las peculiaridades de este fruto en términos de contenido en polifenoles y en azúcar se refleja en los estudios publicados desde 1975. Esta recogida de datos junto con algunos estudios de caracterización más recientes muestran hasta qué punto las propiedades de la «Susina di Dro» son reconocidas desde hace mucho tiempo y actualmente confirmadas.

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):

El cultivar local «Prugna di Dro» fue seleccionado a lo largo de los siglos gracias a la sabiduría agrícola de los campesinos de la zona de producción, que obtuvieron las nuevas plantas principalmente a partir de semillas o de retoños de raíces, ejerciendo un control continuo y una presión de mejora genética basada en la observación de las características fenotípicas relacionadas principalmente con las características productivas de los cultivos y organolépticas de los frutos.

La elaboración y la acumulación de polifenoles y azúcares presentes en la DOP «Susina di Dro» están muy relacionadas con el clima de la zona de producción y, en particular, con la cantidad de radiación solar captada por las plantas y la temperatura ambiental. Estos factores climáticos desempeñan un papel importante en el nivel y el ritmo de actividad de las enzimas implicadas en el metabolismo de los fenoles y en los mecanismos fotosintéticos fundamentales para la acumulación de carbohidratos y, por consiguiente, de azúcares.

Estos fenómenos biológicos están relacionados con las condiciones ambientales, particularmente favorables de la zona de producción, debido a la acción atenuante del Lago de Garda, el lago más grande de Italia, y de sus brisas. Particular importancia tiene la brisa típica «Óra del Garda» que sopla en las horas vespertinas garantizando la claridad del cielo y atenuando las temperaturas máximas estivales.

La acumulación de pigmentos en la piel, los antocianinos responsables del color azul violeta, depende en gran parte de la radiación captada por los frutos, mientras que el contenido en azúcar se relaciona con la temperatura ambiental, que, mitigada por las brisas, evita someter a estrés a los cultivos.

En la zona de producción de la DOP «Susina di Dro» este cultivo asume, incluso desde el punto de vista socioeconómico, una importancia fundamental, comparable a la de la vid y la manzana.

El cultivo de la ciruela está fuertemente enraizado desde hace siglos en la cultura de la zona, tal como demuestra su mención en los 42 capítulos de la *Carte di Regola del Piano del Sarca* que data de 1284.

Recientemente, el conjunto de la comunidad del Valle del Sarca, desde siempre sensible a la mejora de la calidad específica de la DOP «Susina di Dro», ha pasado a la acción en el plano cultural y ha desarrollado una sinergia turística, territorial y agroalimentaria. Entre las iniciativas más importantes destacan la *Settimana del Prugno Fiorito di Dro*, cita periódica desde principios de la década de los 70, antes de convertirse en una manifestación más moderna celebrada en agosto denominada *Dro: il tempo delle prugne*.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

Esta administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la denominación de origen protegida «Susina di Dro» en el nº 100 de la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* de 2 de mayo de 2009

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la siguiente dirección de Internet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

o

accediendo a la página principal del sitio del Ministerio de políticas agrícolas, alimentarias y forestales (<http://www.politicheagricole.it>), seleccionando la pestaña «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y, seguidamente, «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

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

(2011/C 185/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«TOLMINC»

Nº CE: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

DOP (X) IGP ()

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

1. Servicio o departamento competente del Estado miembro:

Nombre: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Dirección: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14789109
Fax +386 14789055
Correo electrónico: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Agrupación:

Nombre: Sirarsko društvo Tolminc
Dirección: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA
Tel. +386 53891075
Fax —
Correo electrónico: davorin.koren@tnp.gov.si
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.3.: Quesos

4. Pliego de condiciones:

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

4.1. Denominación del producto:

«Tolminc»

4.2. Descripción:

Queso graso de pasta dura que se elabora con leche de vaca cruda o termizada producida dentro de la zona geográfica definida.

Forma y dimensiones: rueda de 23-27 cm de diámetro y 8-9 cm de altura, con un peso de 3,5-5 kg.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Apariencia exterior: presenta una corteza suave de color pajizo.

Corte: el interior del queso es flexible, de color amarillo, y a veces presenta ojos del tamaño de una lenteja o un guisante.

Sabor y olor: olor característico sin notas extrañas; sabor dulce y picante.

Composición química: al menos un 60 % de materia seca y un 45 % de grasa en peso de materia seca.

El queso debe madurar como mínimo 60 días.

4.3. Zona geográfica:

La producción de leche y la elaboración del queso «Tolminc» se efectúan en la zona de Zgornje Posočje, que comprende los municipios de Kobarid, Tolmin y Bovec.

La zona geográfica está delimitada al oeste por la frontera italiana y en el resto por los límites exteriores de los núcleos de población que van de Kamno a Log pod Mangartom y que se citan a continuación: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta y Log pod Mangartom.

Los núcleos de población mencionados se sitúan dentro de la zona geográfica definida.

4.4. Prueba del origen:

Para garantizar la trazabilidad del queso «Tolminc» se aplican los procedimientos o medidas siguientes:

Producción de leche: la leche debe producirse en la zona geográfica definida. La llevanza de un libro genealógico garantiza que la composición de la cabaña es la apropiada. Asimismo, las explotaciones conservan registros de las raciones que se dan a los animales y de las compras de pienso.

Recogida de leche: la leche destinada a la elaboración de queso «Tolminc» debe recogerse y almacenarse por separado de otra leche. Se llevan registros de las cantidades de leche compradas diariamente, desglosadas por explotaciones.

Elaboración de productos lácteos: los productores de queso «Tolminc» registran diariamente las cantidades de leche transformada y las de queso producido por lote. Por «lote» se entiende la cantidad de queso elaborado a partir de un único volumen de leche coagulada. En caso de que en un día determinado solo se produzca un lote, la fecha de producción del queso constituye igualmente la designación del lote.

Maduración del queso: los productores llevan registros al efecto de garantizar que cada lote de queso madura durante al menos 60 días. La fecha de elaboración del queso es también la del inicio de la maduración.

4.5. Método de obtención:

El queso «Tolminc» se elabora con leche de vaca cruda o termizada (57 °C-68 °C) producida en la zona geográfica definida. Al menos el 80 % de la leche destinada a la producción de queso «Tolminc» debe obtenerse de vacas de raza marrón. A las vacas se las alimenta con forraje (pasto, heno, ensilado) de la zona geográfica, que debe representar al menos el 75 % de la ración diaria.

Para producir queso «Tolminc» se utiliza leche madurada a la que puede añadirse leche fresca antes de la coagulación. La maduración de la leche, que dura un mínimo de 12 horas, posibilita la creación de microflora autóctona y garantiza la obtención del nivel de acidez adecuado. Con el fin de acelerar la fermentación se permite el empleo de cultivos caseros (la maduración de una pequeña cantidad de leche a temperatura elevada durante al menos 12 horas) o de cultivos seleccionados. Tras la adición del cuajo, la coagulación de la leche se prolonga por espacio de 25 a 35 minutos a una temperatura comprendida entre 32 °C y 34 °C. La manipulación del coágulo acelera el proceso de extracción del suero y posibilita la producción de granos de cuajada de tamaño apropiado. En un primer momento, el coágulo se corta en cuadrados grandes; a continuación, los granos de cuajada así obtenidos se reducen al tamaño de una avellana. La consistencia adecuada de los granos de cuajada se logra mediante

calentamiento y secado. Los granos se calientan a una temperatura comprendida entre 44 °C y 48 °C y a continuación se dejan secar, removiendo constantemente, hasta lograr la consistencia deseada. La formación del queso y la separación de la cuajada del suero pueden realizarse de diversas maneras, dependiendo de las posibilidades y los medios técnicos de que dispongan las explotaciones lecheras. El prensado se efectúa en instalaciones debidamente caldeadas durante un periodo comprendido entre 6 y 12 horas. En la fase de prensado se da la vuelta a los quesos para acelerar la extracción del suero, lograr una distribución homogénea del agua que contienen y darles mejor forma. Por último, el queso «Tolminc» se sala en un baño de salmuera que dura entre 24 y 48 horas.

Tras la fase de salado, cada rueda se marca con la fecha del inicio de la maduración del queso o la designación del lote. El queso «Tolminc» debe madurar un mínimo de dos meses, durante los cuales es muy importante prestarle los cuidados necesarios (darle la vuelta, secarlo y limpiarlo).

4.6. Vínculo:

Historia y tradición quesera en la zona geográfica

Los primeros testimonios del «queso Tolminc» figuran en documentos del siglo XIII, en los que se menciona que este producto era utilizado como medio para hacer efectivos los tributos que debían prestarse al señor de las tierras de la época. En 1756 apareció por primera vez con el nombre de «Formaggio di Tolmino — Tolminski sir» (queso de Tolmin) en una lista de precios de quesos de la ciudad de Udine.

A la calidad del queso «Tolminc» contribuyeron de manera considerable diversos maestros queseros que, ya a finales del siglo XIX, bajo los auspicios de la Asociación Agrícola de Gorica, se desplazaron a la región de Tolmin y ayudaron a los fabricantes de la zona a resolver los problemas que les planteaba la elaboración de queso. Así fue como, en 1886, bajo la dirección del suizo Tomás Hits, se elaboraron quesos de pasta dura en los prados de montaña de Razor. El queso «Tolminc» ha evolucionado a lo largo de los siglos y se ha convertido así en parte de la tradición y la cultura de quienes siempre lo han producido y siguen produciéndolo.

El queso «Tolminc» cuenta con una larga y rica tradición que está estrechamente relacionada con los comienzos del pastoreo en los prados de altitud. En las tierras de pastoreo de montaña, el ganado se desplaza al compás de las estaciones entre los valles y los prados de alta montaña, y esa trashumancia es la que determina su forma de alimentación. Este ciclo económico se iniciaba anualmente con el traslado de los animales desde las aldeas del valle a las praderas situadas en las faldas de las montañas. A finales de junio, el ganado era conducido a lo alto de las montañas y se le dejaba pacer hasta principios de septiembre, momento en que se iniciaba el regreso a las zonas bajas, donde los animales permanecían hasta la llegada de las primeras nieves. La estancia en los pastizales de alta montaña se aprovechaba para hacer queso. Este ciclo económico lo siguen practicando en la actualidad los ganaderos de Zgornje Posočje.

Condiciones naturales

En la zona de Zgornje Posočje convergen las influencias de los climas mediterráneo y alpino, circunstancia que explica sus condiciones naturales específicas, las cuales, unidas al forraje que se produce en esta zona geográfica, se reflejan en la leche y, posteriormente, en el producto final resultante de su transformación.

Zgornje Posočje es la zona de Eslovenia con mayor pluviosidad. Ello es debido al ascenso de aire húmedo procedente del Mediterráneo hasta la barrera montañosa relativamente elevada que forman los Alpes Julianos occidentales. La apertura del territorio situado a lo largo del valle de río Soča garantiza aún más la influencia del mar. En Tolmin, la temperatura media anual del aire se sitúa en torno a los 11 °C; la media de enero es de aproximadamente 1 °C y la de julio supera los 18 °C.

El clima submediterráneo, más cálido, influye considerablemente en la composición vegetal y explica la especial apariencia de la vegetación alpina presente en la zona de Posočje. Las inconfundibles características que imprime el clima submediterráneo a la vegetación se observan también en los inclinados riscos alpinos, que, a diferencia de los de la zona de Gorenjska, están cubiertos de plantas y exhalan un poderoso aroma a naturaleza que los hace muy especiales. La flora de las praderas de montaña y subalpinas de Zgornje Posočje es muy rica y variada. Las causas de esta diversidad de especies hay que buscarlas en el pasado geológico reciente (la situación en el extremo meridional de la cubierta helada de la edad de hielo), en la composición de las rocas (caliza o dolomita, a veces mezclada con marga, arcilla y sílice) y en las condiciones climatológicas (clima de montaña húmedo y relativamente cálido). El rasgo más característico de la vegetación local es la existencia de especies únicas en la región. Algunas de las zonas de pastoreo (pastos, prados y pastizales alpinos o subalpinos) de Zgornje Posočje se caracterizan asimismo por la presencia de determinadas especies raras. Gracias a la influencia del clima submediterráneo, en los prados de alta montaña florecen también especies de zonas más templadas.

En la producción del queso «Tolminc» también desempeña una función importante la rica microflora. Gracias a la maduración de la leche cruda o al empleo de cultivos caseros, el medio ambiente imprime su sello en el queso y la beneficiosa microflora autóctona impide el desarrollo de microorganismos nocivos.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Bureau Veritas d.o.o.
Dirección: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14757600
Fax +386 14747601
Correo electrónico: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Etiquetado:*

Los quesos que cumplan todos los requisitos del pliego de condiciones se marcan con el nombre del productor, la denominación «Tolminc» y el logotipo correspondiente (reproducido a continuación), el sello UE y el símbolo nacional de calidad. En la etiqueta debe hacerse constar asimismo si el queso se ha producido con leche cruda o termizada.

Los productores pueden fijar otra etiqueta en el queso cuando este haya madurado durante más de dos meses, a las vacas no se les haya dado pienso ensilado o el queso se haya producido en una granja de montaña.

Tolminc®

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

(2011/C 185/07)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 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

«ARMAGH BRAMLEY APPLES»

Nº CE: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Armagh Bramley Apples»

2. Estado Miembro o tercer país:

Reino Unido

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:

La «Armagh Bramley Apple» es una manzana de uso culinario fresca, verde y de gran tamaño. Tiene un ligero tono rojizo, y su pulpa es blanca con un matiz verde. Las manzanas son grandes de tamaño, midiendo entre 60 y 120 mm de diámetro. Son redondas, pero menos uniformes que otras manzanas Bramley, achatadas, el ápice estriado y un gran ojo parcialmente abierto.

Poseen un color verde uniforme con un ligero tono rojizo, los sépalos son marrones y peludos, con el rabillo corto y grueso.

Dentro, la pulpa es blanca con un matiz verde y la textura es firme y suculenta.

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

N/A

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

N/A

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

Las manzanas deben cultivarse en la zona geográfica identificada.

Las «Armagh Bramley Apples» se cultivan en los suelos arcillo limosos o franco limosos muy fértiles de la región. Los límites de las parcelas revisten, en todos los huertos, la forma de seto y barrera cortaviento formados por una mezcla de diferentes especies vegetales leñosas, que actúan como protectores contra los vientos fríos del norte y del nordeste que se originan a veces en primavera.

Independientemente del tamaño y de la edad del árbol, las podas de verano e invierno se efectúan a mano. El rendimiento y la calidad constantes exigen el saber adquirido a través de muchos años de experiencia, modelando la estructura y la copa de los árboles por las podas de invierno y de verano.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Los productores de Armagh están orgullosos de las buenas prácticas agrícolas empleadas en la producción de «Armagh Bramley apples». En la época de floración, se emplea habitualmente la polinización con abejas, por lo que todas las aplicaciones por aspersión se llevan a cabo con los debidos cuidados para asegurar el bienestar de estos y otros insectos beneficiosos, así como para garantizar el cuidado del medio ambiente.

En las plantaciones de «Armagh Bramley» se lleva a cabo generalmente la nutrición foliar; con la incorporación de fertilizantes de mononutrientes o de mezclas de derivados de algas marinas en el programa regular de aspersión.

Las manzanas se recolectan a mano entre principios de septiembre y finales de octubre. El periodo de recolección depende de la estación, el mercado, la madurez de la fruta y la edad del árbol y el tipo de rizoma. Los cultivadores habitualmente se ponen de acuerdo en la fecha de recolección, teniendo en cuenta el tamaño de las manzanas y su nivel de crecimiento al final del verano y principio del otoño. La mayoría de las manzanas se recogen cuando han alcanzado un diámetro medio de 75 mm, pero antes de alcanzar la fase en la que más del 20 % de los carbohidratos acumulados se convierten de almidón a azúcar.

Así como los huertos se podan manualmente, toda la fruta se recolecta y se clasifica a mano. Los recolectores están entrenados en el manejo de la fruta para evitar defectos en la epidermis o magulladuras, especialmente perjudiciales para esta variedad, ya que una gran parte de la cosecha se almacena en condiciones atmosféricas controladas para garantizar el suministro al mercado durante todo el año.

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

N/A

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

N/A

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

Las «Armagh Bramley Apples» se cultivan en las siguientes localidades productoras tradicionales de manzanas del Arzobispado de Armagh, que cubre los condados de Armagh y Tyrone, y parte del condado de Londonderry:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cuillyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglish, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Moneymore, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguire, Whitecross.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona descrita es objeto de influencias climáticas que incluyen una precipitación anual de hasta 80 pulgadas, procedente del clima del Atlántico, y unas temperaturas medias de 3 °C en invierno y 18 °C en verano procedentes de la influencia de la corriente del Golfo. Estos factores, combinados con la calidad del suelo de la zona descrita, que es rica, fértil y con un contenido especialmente alto de calcio, contribuye al carácter específico de la zona geográfica.

Debido a su localización septentrional, hay menos luz que en otras zonas de cultivo de Bramley, por lo que la fotosíntesis requiere una menor densidad a los árboles, permitiendo el crecimiento lateral. El clima más frío que en otras zonas de cultivo se refleja en el crecimiento menos uniforme de «Armagh Bramley Apple», e implica también menor presencia de insectos, por lo que los insecticidas solo tienen que emplearse una vez por estación. El reducido uso de insecticidas se refleja en bajos niveles de residuos. Las bajas temperaturas provocan también que la estación de crecimiento sea mayor. La zona descrita se caracteriza por la presencia de colinas con numerosos ríos pequeños. El suelo fértil y las elevadas precipitaciones también producen que no sea necesario el uso del riego artificial.

5.2. Carácter específico del producto:

El clima y el suelo de la zona descrita ejercen una influencia directa en la reputación del producto. La temporada de cultivo más larga, como consecuencia de las bajas temperaturas características de la zona, produce frutos mayores y menos uniformes, de acidez elevada ideal para manzana de utilización culinaria, y un sabor característico más acentuado.

Las «Armagh Bramley Apples» tienen la reputación de mantener su sabor y de tener una textura más firme que otras manzanas *Bramley*, características que mantienen al ser cocinadas. Esto también influye en la reputación que tienen en cuanto a mejor calidad de duración. Por ello soportan más tiempo de almacenaje (12-13 meses) que las *Bramley* de otras regiones.

Las «Armagh Bramley Apples» también se diferencian de otras manzanas *Bramley* en que son verdes con un ligero y ocasional toque rojizo, pero sin desarrollar rayas definidas. Su forma redonda es menos uniforme que la de otras manzanas debido al clima más frío lo que determina patrones irregulares de crecimiento. Las manzanas tienen un sabor fuerte y característico.

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

La manzana *Bramley* se trajo por primera vez a Armagh en 1884, cuando se introdujeron en el norte de Irlanda 60 cultivos de la variedad. En 1921, ya se habían plantado 7 000 acres y *Bramley* ya era la variedad principal cultivada en Armagh. La transformación de la manzana comenzó en 1903, y uno de los principales transformadores de Irlanda del Norte sigue estando en el Condado de Armagh, próximo a su gran fuente de abastecimiento: los huertos de manzana de la región.

La manzana *Bramley* tiene una textura y un sabor únicos con lo que se garantiza el primer puesto en el ranking de manzanas culinarias. Mantiene su sabor fuerte y ácido a lo largo de todo el proceso culinario, siendo la única del mundo con estas propiedades. La «Armagh Bramley Apple» ha obtenido su reputación por poseer una textura más firme, lo que significa que puede ser almacenada durante períodos de tiempo más largos y conservar su textura por más tiempo cuando es cocinada.

El clima más frío explica también el porqué de su forma menos redonda que la distingue de otras *Bramley*. El hecho de que haga más frío hace que la polinización no sea igual en todos los ovarios de cada fruto. Los ovarios que se fertilizan primero crecen y se desarrollan antes que los demás, por lo que las «Armagh Bramley Apples» desarrollan una forma característica menos redonda.

Las plantaciones de «Armagh Bramley» no son habituales en las zonas del norte, y como resultado del clima al que están expuestas, la producción es menos abundante pero con un sabor más intenso. Como resultado, el coste de producción de las *Bramley* es elevado.

Las condiciones únicas de cultivo de Armagh logran un fruto más denso y firme de lo que sería posible en otros lugares. Esto se ve reforzado por la tierra fértil, rica en calcio y nutrientes esenciales, y con un abastecimiento abundante de agua pura.

Armagh es conocido en toda Irlanda como el condado de las plantaciones, en el que las manzanas se cultivan desde hace 3 000 años. Se dice que San Patricio plantó un manzano en Ceangoba, un antiguo emplazamiento al este de la ciudad de Armagh.

La reputación de Armagh como condado de las plantaciones se debe exclusivamente a la «Armagh Bramley Apple». El 99 % de la producción de árboles frutales de Irlanda del Norte es manzana *Bramley*, y el 95 % de la producción de árboles frutales de Irlanda del Norte proviene de Armagh.

Armagh es conocido como el condado de las plantaciones en la cultura y las costumbres del país, en canciones folclóricas tradicionales e incluso en himnos de equipos deportivos locales.

El término «plantación» es sinónimo de Armagh gracias únicamente a la «Armagh Bramley Apple», aunque muchas empresas de la zona que nada tienen que ver con *Bramley* sigan empleando dicho término por el reconocimiento inmediato que otorga a la zona gracias a la importancia de la «Armagh Bramley Apple».

Los restaurantes locales presentan platos confeccionados con manzana de Armagh, como el pastel de manzana «Armagh Bramley», el sorbete de manzana «Armagh Bramley» o el crumble de manzana «Armagh Bramley». Se celebran concursos de recetas de «Armagh Bramley» para entrantes (ej: sopa de *Bramley Apple*, o delicias de Ulster), platos principales (ej: cerdo con relleno «Bramley Apple») o postres (ej: pastel «Armagh Bramley», pudding de manzana *Bramley* caramelizada, o suflé «Armagh East Coast»); hay incluso un alfarero local con una gama «Bramley Apple», inspirada en las plantaciones cercanas.

La importancia de la «Armagh Bramley Apple» para la región se refleja no solo en el hecho de que hasta 1 500 trabajadores locales estén empleados en la industria, sino también en el número de acontecimientos tradicionales que se celebran, tales como la «Apple Week» o el «Apple festival» que tiene lugar en octubre. El último domingo de mayo se conoce como el «Apple Blossom Sunday», porque en ese momento las plantaciones exhiben un extenso mar de flores rosas y blancas. Los turistas pueden hacer visitas guiadas por las plantaciones, que se completan con la degustación del pastel «Armagh Bramley», regado con sidra de Armagh de la región en la «Apple Blossom Fair».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>

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) 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 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

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>

