

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 304



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

54° año
15 de octubre de 2011

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
II Comunicaciones		
COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
Comisión Europea		
2011/C 304/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6330 — Ugitour/Caisse des Dépôts et Consignations/Sogecap/Portefeuille Immobilier) ⁽¹⁾	1
IV Información		
INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA		
Comisión Europea		
2011/C 304/02	Tipo de cambio del euro	2
2011/C 304/03	Decisión de la Comisión, de 14 de octubre de 2011, por la que se establece el Grupo de Expertos Nacionales del Sector del Carbón (ENC)	3
2011/C 304/04	Comunicación de la Comisión en el marco de la Directiva 2007/23/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la puesta en el mercado de artículos pirotécnicos ⁽¹⁾ (<i>Publicación de títulos y referencias de normas armonizadas conforme a la directiva</i>)	5

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

Servicio Europeo de Acción Exterior

2011/C 304/05	Decisión de la Alta Representante de la Unión para Asuntos Exteriores y Política de Seguridad, de 15 de junio de 2011, sobre las normas de seguridad del Servicio Europeo de Acción Exterior	7
---------------	--	---

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2011/C 304/06	Información de Hungría sobre la aplicación de la Directiva 2010/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo	12
2011/C 304/07	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	12
2011/C 304/08	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	13
2011/C 304/09	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	14

V *Anuncios*

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2011/C 304/10	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	15
2011/C 304/11	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
2011/C 304/12	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	23
2011/C 304/13	Anuncio a la atención de Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai, añadido a la lista mencionada en los artículos 2, 3 y 7 del Reglamento (CE) n° 881/2002 del Consejo por el que se imponen determinadas medidas restrictivas específicas dirigidas contra determinadas personas y entidades asociadas con la red Al-Qaida, en virtud del Reglamento (UE) n° 1024/2011 de la Comisión	26



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.6330 — Ugitour/Caisse des Dépôts et Consignations/Sogecap/Portefeuille Immobilier)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2011/C 304/01)

El 11 de octubre 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 francés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
 - en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32011M6330. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.
-

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

14 de octubre de 2011

(2011/C 304/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3807	AUD	dólar australiano	1,3467
JPY	yen japonés	106,42	CAD	dólar canadiense	1,4010
DKK	corona danesa	7,4456	HKD	dólar de Hong Kong	10,7384
GBP	libra esterlina	0,87480	NZD	dólar neozelandés	1,7317
SEK	corona sueca	9,1395	SGD	dólar de Singapur	1,7529
CHF	franco suizo	1,2388	KRW	won de Corea del Sur	1 597,23
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,8569
NOK	corona noruega	7,7455	CNY	yuan renminbi	8,8178
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,4728
CZK	corona checa	24,740	IDR	rupia indonesia	12 229,36
HUF	forint húngaro	292,70	MYR	ringgit malayo	4,3195
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	59,807
LVL	lats letón	0,7054	RUB	rublo ruso	42,7515
PLN	zloty polaco	4,3100	THB	baht tailandés	42,484
RON	leu rumano	4,3288	BRL	real brasileño	2,4042
TRY	lira turca	2,5391	MXN	peso mexicano	18,4109
			INR	rupia india	67,6820

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

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 14 de octubre de 2011

por la que se establece el Grupo de Expertos Nacionales del Sector del Carbón (ENC)

(2011/C 304/03)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea (TFUE),

Considerando lo siguiente:

- (1) El artículo 194 del TFUE establece que la política energética de la Unión tendrá por objetivo, con un espíritu de solidaridad entre los Estados miembros, garantizar el funcionamiento del mercado de la energía y la seguridad del abastecimiento energético en la Unión.
- (2) La Comunicación de la Comisión, de 10 de noviembre de 2010, «Energía 2020. Estrategia para una energía competitiva, sostenible y segura»⁽¹⁾, si bien señala que los Estados miembros todavía tienen que suprimir gradualmente subvenciones que son dañinas para el medio ambiente, reconoce el potencial para seguir desarrollando los recursos autóctonos de combustibles fósiles de la UE a fin de garantizar que las empresas y los consumidores europeos dispongan de una energía segura, asegurada y sostenible a precios competitivos.
- (3) La Decisión 2010/787/UE del Consejo establece la supresión gradual, a más tardar para el 31 de diciembre de 2018, de las ayudas para la producción de carbón de minas no competitivas.
- (4) Dada la proporción que representa el carbón en el suministro energético europeo, es conveniente que la Comisión establezca un grupo de expertos con el fin de asistir en el seguimiento de los mercados del carbón, así como para hacer posible que se produzca un intercambio permanente de información entre los Estados miembros y la UE.
- (5) Sobre la base del artículo 8 del Reglamento (CE) n° 405/2003 del Consejo, de 27 de febrero de 2003, relativo al control comunitario de las importaciones de hulla originarias de terceros países⁽²⁾, un grupo de expertos del sector del carbón, a saber, los Expertos Nacionales del Sector del Carbón (ENC), ha mantenido reuniones periódicas desde 2003 hasta 2010.
- (6) El Reglamento (CE) n° 405/2003 expiró el 31 de diciembre de 2010 sin haber sido sustituido.
- (7) Con objeto de prolongar la positiva cooperación que se producía dentro del ENC, creado a efectos del Reglamento (CE) n° 405/2003, debería establecerse un nuevo grupo de expertos en el ámbito del carbón designado con el mismo nombre.
- (8) El ENC debe seguir facilitando la cooperación y las consultas entre las autoridades de los Estados miembros responsables de las cuestiones de política energética relativas al carbón y la Comisión acerca de todos los aspectos de la cadena de valor del carbón, sin duplicar la labor de otros grupos consultivos específicos organizados por la Comisión.
- (9) El ENC debe facilitar además, en el contexto de un diálogo más amplio sobre cuestiones energéticas con los grupos interesados, el intercambio de buenas prácticas en el ámbito de la producción y la utilización del carbón, sin duplicar la labor de grupos de expertos y grupos de otro tipo ya existentes, incluidos los establecidos en virtud de actos legislativos, respetando plenamente las normas sobre competencia y sobre ayudas estatales establecidas en los artículos 101 a 109 del TFUE, así como en la Decisión 2010/787/UE del Consejo.
- (10) El ENC debe estar integrado por las autoridades de los Estados miembros responsables de las cuestiones de política energética relativas al carbón. Tales autoridades deben designar a sus representantes.
- (11) En lo tocante, especialmente, al intercambio de buenas prácticas y con vistas a hacer participar, cuando proceda, a las autoridades técnicas y reguladoras pertinentes de los Estados miembros, debe preverse la participación en las reuniones del ENC, con carácter *ad hoc*, de expertos no pertenecientes al ENC, en particular representantes de las citadas autoridades.
- (12) Deben establecerse normas en relación con la divulgación de información por parte de los miembros del ENC y sus representantes.
- (13) El tratamiento de los datos personales referidos a los miembros del ENC debe atenerse a lo establecido en el Reglamento (CE) n° 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2000, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones y los organismos comunitarios y a la libre circulación de estos datos⁽³⁾.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Asunto

Queda establecido el Grupo de Expertos Nacionales del Sector del Carbón, en lo sucesivo denominado «el ENC».

⁽¹⁾ COM(2010) 639 final.⁽²⁾ DO L 62 de 6.3.2003, p. 1.⁽³⁾ DO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

Artículo 2

Cometido

El ENC desempeñará los siguientes cometidos:

- a) asistir a la Comisión en el seguimiento de los mercados del carbón;
- b) establecer una cooperación y garantizar la celebración periódica de consultas entre las autoridades de los Estados miembros responsables de las cuestiones de política energética relativas al carbón y la Comisión sobre aquellos asuntos que afecten a los distintos aspectos de la cadena de valor del carbón, incluidos los cierres de minas;
- c) propiciar el intercambio de experiencias y buenas prácticas en el ámbito de la producción y la utilización del carbón.

Artículo 3

Consultas

La Comisión podrá consultar con el ENC cualquier cuestión relativa a todos los aspectos de la cadena de valor del carbón.

Artículo 4

Composición — Designación

1. El ENC estará compuesto por las autoridades de los Estados miembros responsables de las cuestiones de política energética relativas al carbón.
2. Las autoridades de los Estados miembros designarán a sus representantes.
3. El nombre de las autoridades de los Estados miembros se publicará en el registro de grupos de expertos y otras entidades similares de la Comisión («el registro»).

Artículo 5

Funcionamiento

1. El ENC será presidido por un representante de la Comisión.
2. El ENC, de acuerdo con los servicios de la Comisión, podrá establecer subgrupos encargados de cuestiones específicas, especialmente el intercambio de buenas prácticas, sobre la base de los mandatos definidos por el ENC. Los subgrupos en cuestión se disolverán en cuanto hayan cumplido el cometido asignado.
3. El representante de la Comisión podrá invitar a expertos no pertenecientes al ENC que posean competencias específicas

en un asunto que figure en el orden del día a participar en las actividades del ENC o de los subgrupos con carácter *ad hoc*. Además, el representante de la Comisión podrá otorgar la condición de observador a personas físicas, a organizaciones, según se definen en la norma 8, apartado 3, de las normas horizontales sobre grupos de expertos, y a países candidatos a la adhesión.

4. Los miembros de los grupos de expertos y sus representantes, así como los expertos y observadores invitados, deberán cumplir las obligaciones relacionadas con el secreto profesional establecidas por los Tratados y sus disposiciones de aplicación, así como las normas de seguridad de la Comisión en relación con la protección de la información clasificada de la UE, establecidas en el anexo del Reglamento interno de la Comisión ⁽¹⁾. En caso de que no se observen tales obligaciones, la Comisión podrá adoptar todas las medidas pertinentes.

5. Las reuniones de los grupos y subgrupos de expertos se celebrarán en las dependencias de la Comisión. Las funciones de secretaría estarán a cargo de la Comisión. Podrán asistir a las reuniones del ENC y de sus subgrupos otros funcionarios de la Comisión a los que puedan interesar las deliberaciones.

6. El ENC podrá adoptar su reglamento interno sobre la base del reglamento interno estándar para los grupos de expertos.

7. La Comisión publicará la información pertinente sobre las actividades realizadas por el ENC, bien incluyéndola en el registro, bien a través de un enlace del registro a una página web específica.

Artículo 6

Gastos de reunión

1. No se remunerarán los servicios prestados por los participantes en las actividades del ENC o de sus subgrupos.
2. Los gastos de viaje y las dietas de los participantes en las actividades del ENC o de sus subgrupos serán reembolsados por la Comisión de conformidad con las disposiciones de la Comisión vigentes.
3. Tales gastos se reembolsarán dentro de los límites de los créditos disponibles asignados en el marco del procedimiento anual de asignación de recursos.

Hecho en Bruselas, el 14 de octubre de 2011.

Por la Comisión

Günther OETTINGER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 308 de 8.12.2000, p. 26, modificado por la Decisión de la Comisión, de 29 de noviembre de 2001, por la que se modifica su Reglamento interno (DO L 317 de 3.12.2001, p. 1).

Comunicación de la Comisión en el marco de la Directiva 2007/23/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la puesta en el mercado de artículos pirotécnicos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

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

(2011/C 304/04)

OEN ⁽¹⁾	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida Nota 1
CEN	EN 15947-1:2010 Artículos de pirotecnia. Artificios pirotécnicos, categorías 1, 2 y 3. Parte 1: Terminología.		
CEN	EN 15947-2:2010 Artículos de pirotecnia. Artificios pirotécnicos, categorías 1, 2 y 3. Parte 2: Clasificación y tipos.		
CEN	EN 15947-3:2010 Artículos de pirotecnia. Artificios pirotécnicos, categorías 1, 2 y 3. Parte 3: Requisitos mínimos de etiquetado.		

Aviso: Hasta que se revise y vuelva a publicar esta norma, los Estados miembros considerarán que las baterías y las combinaciones que se ajustan a lo establecido en la norma EN 15947 únicamente cumplen los requisitos esenciales de seguridad establecidos en el anexo I de la Directiva 2007/23/CE del Parlamento Europeo y del Consejo si, antes de su comercialización, han sido claramente etiquetadas tal como se indica a continuación. Para las baterías y las combinaciones que vayan a colocarse en suelo llano: «Colocar la batería en suelo llano» o «Colocar la combinación en suelo llano». Para las baterías y las combinaciones que vayan a insertarse en un suelo o material blando: «Insertar la batería en posición vertical en un suelo blando u otro material no inflamable, por ejemplo arena» o «Insertar la combinación en posición vertical en un suelo blando u otro material no inflamable, por ejemplo arena». Para las baterías y las combinaciones que vayan a ser fijadas a un poste: «Fijar la batería firmemente y en posición vertical a un poste sólido», «Asegurarse de que la parte superior de la batería supera la altura del poste» o bien «Fijar la combinación firmemente y en posición vertical a un poste sólido», «Asegurarse de que la parte superior de la combinación supera la altura del poste». El método y la manera de fijar la batería o la combinación a un poste deberá describirse en suficiente detalle y en unos términos que puedan ser fácilmente comprendidos por usuarios no profesionales en las instrucciones de uso que acompañan al producto. Para otras baterías y combinaciones: (especificar otras precauciones de seguridad si no están concebidas ni son adecuadas para ser colocadas en suelo llano, o para ser insertadas en un suelo o material blando o fijadas a un poste).

CEN	EN 15947-4:2010 Artículos de pirotecnia. Artificios pirotécnicos, categorías 1, 2 y 3. Parte 4: Métodos de ensayo.		
-----	--	--	--

Aviso: Hasta que se revise y vuelva a publicar esta norma, los Estados miembros considerarán que las baterías y las combinaciones que se ajustan a lo establecido en la norma EN 15947 únicamente cumplen los requisitos esenciales de seguridad establecidos en el anexo I de la Directiva 2007/23/CE del Parlamento Europeo y del Consejo si, antes de su comercialización, han sido claramente etiquetadas tal como se indica a continuación. Para las baterías y las combinaciones que vayan a colocarse en suelo llano: «Colocar la batería en suelo llano» o «Colocar la combinación en suelo llano». Para las baterías y las combinaciones que vayan a insertarse en un suelo o material blando: «Insertar la batería en posición vertical en un suelo blando u otro material no inflamable, por ejemplo arena» o «Insertar la combinación en posición vertical en un suelo blando u otro material no inflamable, por ejemplo arena». Para las baterías y las combinaciones que vayan a ser fijadas a un poste: «Fijar la batería firmemente y en posición vertical a un poste sólido», «Asegurarse de que la parte superior de la batería supera la altura del poste» o bien «Fijar la combinación firmemente y en posición vertical a un poste sólido», «Asegurarse de que la parte superior de la combinación supera la altura del poste». El método y la manera de fijar la batería o la combinación a un poste deberá describirse en suficiente detalle y en unos términos que puedan ser fácilmente comprendidos por usuarios no profesionales en las instrucciones de uso que acompañan al producto. Para otras baterías y combinaciones: (especificar otras precauciones de seguridad si no están concebidas ni son adecuadas para ser colocadas en suelo llano, o para ser insertadas en un suelo o material blando o fijadas a un poste).

CEN	EN 15947-5:2010 Artículos de pirotecnia. Artificios pirotécnicos, categorías 1, 2 y 3. Parte 5: Requisitos de construcción y de funcionamiento.		
-----	---	--	--

Aviso: Hasta que se revise y vuelva a publicar esta norma, los Estados miembros considerarán que las baterías y las combinaciones que se ajustan a lo establecido en la norma EN 15947 únicamente cumplen los requisitos esenciales de seguridad establecidos en el anexo I de la Directiva 2007/23/CE del Parlamento Europeo y del Consejo si, antes de su comercialización, han sido claramente etiquetadas tal como se indica a continuación. Para las baterías y las combinaciones que vayan a colocarse en suelo llano: «Colocar la batería en suelo llano» o «Colocar la combinación en suelo llano». Para las baterías y las combinaciones que vayan a insertarse en un suelo o material blando: «Insertar la batería en posición vertical en un suelo blando u

OEN ⁽¹⁾	Referencia y título de la norma (documento de referencia)	Referencia de la norma retirada y sustituida	Fecha límite para obtener presunción de conformidad respecto a la norma sustituida Nota 1
--------------------	--	---	--

otro material no inflamable, por ejemplo arena» o «Insertar la combinación en posición vertical en un suelo blando u otro material no inflamable, por ejemplo arena». Para las baterías y las combinaciones que vayan a ser fijadas a un poste: «Fijar la batería firmemente y en posición vertical a un poste sólido», «Asegurarse de que la parte superior de la batería supera la altura del poste» o bien «Fijar la combinación firmemente y en posición vertical a un poste sólido», «Asegurarse de que la parte superior de la combinación supera la altura del poste». El método y la manera de fijar la batería o la combinación a un poste deberá describirse en suficiente detalle y en unos términos que puedan ser fácilmente comprendidos por usuarios no profesionales en las instrucciones de uso que acompañan al producto. Para otras baterías y combinaciones: (especificar otras precauciones de seguridad si no están concebidas ni son adecuadas para ser colocadas en suelo llano, o para ser insertadas en un suelo o material blando o fijadas a un poste).

⁽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 CCCC: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 CCCC: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 98/34/CE modificada por la Directiva 98/48/CE.
- 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

SERVICIO EUROPEO DE ACCIÓN EXTERIOR

Decisión de la Alta Representante de la Unión para Asuntos Exteriores y Política de Seguridad

de 15 de junio de 2011

sobre las normas de seguridad del Servicio Europeo de Acción Exterior

(2011/C 304/05)

LA ALTA REPRESENTANTE,

Vista la Decisión 2010/427/UE del Consejo, por la que se establece la organización y el funcionamiento del Servicio Europeo de Acción Exterior (SEAE) y, en particular, su artículo 10,

Visto el dictamen del Comité mencionado en el artículo 10, apartado 1, de la citada Decisión del Consejo,

Considerando lo siguiente:

- (1) Como organismo de la Unión Europea funcionalmente autónomo, el SEAE debe dotarse de las normas de seguridad a las que se refiere el artículo 10, apartado 1, de la Decisión 2010/427/UE del Consejo.
- (2) La Alta Representante debe adoptar para el SEAE unas normas de seguridad que cubran todos los aspectos de la seguridad con el fin de que dicho organismo gestione eficazmente todos los riesgos que afecten a su personal, a sus bienes materiales y a su información, y de que ejerza su deber de diligencia a ese respecto.
- (3) Las normas de seguridad del SEAE deben contribuir a estructurar, dentro de la Unión Europea, un marco general más completo y coherente para la protección de la información clasificada, basándose en las normas de seguridad del Consejo y en las disposiciones de la Comisión en esa misma materia.
- (4) Concretamente, debe dispensarse al personal, a los bienes materiales y a la información del SEAE un nivel de protección acorde con las mejores prácticas del Consejo, la Comisión Europea, los Estados miembros y, cuando así proceda, las organizaciones internacionales.
- (5) Los principios básicos y las normas mínimas de protección de la información clasificada aplicados en el SEAE deben ser equivalentes a los aplicados en el Consejo y en la Comisión Europea.
- (6) Es preciso establecer la organización de la seguridad en el SEAE así como la asignación de las tareas de seguridad dentro de las estructuras del SEAE.
- (7) La Alta Representante deberá adoptar todas las medidas necesarias para aplicar esas normas con la colaboración de los Estados miembros, la Secretaría General del Consejo y la Comisión Europea.

- (8) Para ello, la Alta Representante deberá valerse de los conocimientos especializados pertinentes de los Estados miembros, la Secretaría General del Consejo y la Comisión Europea según lo considere necesario, incluso mediante las estructuras de seguridad apropiadas.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

1. La presente Decisión establece las normas de protección y seguridad del Servicio Europeo de Acción Exterior (en lo sucesivo, las «normas de seguridad del SEAE»). En ella se determina el marco reglamentario general para la gestión eficaz de los riesgos que afectan al personal, los bienes materiales y la información, y para el cumplimiento del deber de diligencia a ese respecto.
2. Las normas de seguridad del SEAE serán aplicables a todo el personal del SEAE (es decir, los funcionarios y otros agentes, los expertos nacionales en comisión de servicios y los agentes locales), así como a todo el personal de las Delegaciones de la Unión, con independencia de su situación administrativa o de su origen (en lo sucesivo, «el personal»).
3. La Alta Representante adoptará todas las medidas necesarias para aplicar estas normas en el SEAE y creará la capacidad necesaria para abarcar todos los aspectos de la seguridad con la colaboración de los servicios competentes de los Estados miembros, la Secretaría General del Consejo y la Comisión.
4. Desde el momento de la entrada en vigor de la presente Decisión, podrán adoptarse cuantas disposiciones transitorias se consideren necesarias mediante acuerdos de nivel de servicios con los servicios competentes de la Secretaría General del Consejo y de la Comisión.
5. La Alta Representante mantendrá estas normas de seguridad bajo escrutinio. La Alta Representante garantizará la coherencia general de la aplicación de la presente Decisión.
6. Cuando lo estime necesario, la Alta Representante, previa recomendación del Comité contemplado en el artículo 9, apartado 6, aprobará políticas de seguridad que establezcan disposiciones de aplicación de la presente Decisión. A su nivel, ese Comité podrá acordar directrices de seguridad que complementen o confirmen lo dispuesto en la presente Decisión.

7. A efectos de la aplicación del apartado 6, el Comité deberá tener plenamente en cuenta las políticas y directrices de seguridad vigentes en el Consejo y en la Comisión Europea para mantener la coherencia entre las medidas de seguridad respectivas del SEAE, el Consejo y la Comisión.

Artículo 2

Gestión de los riesgos para la seguridad

1. A fin de determinar sus necesidades de protección de la seguridad, el SEAE aplicará una metodología global de evaluación de los riesgos para la seguridad en consulta con la Oficina de Seguridad de la Secretaría General del Consejo y con la Dirección de Seguridad de la Comisión Europea. Se consultará al Comité mencionado en el artículo 9, apartado 6, acerca de la aplicación de dicha metodología en el SEAE.

2. Los riesgos para el personal, los bienes materiales y la información se gestionarán en forma de proceso. El objetivo de ese proceso será determinar los riesgos conocidos para la seguridad, definir las medidas de seguridad dirigidas a reducirlos hasta niveles aceptables y aplicar disposiciones acordes con el concepto de defensa en profundidad. La eficacia de dichas medidas será objeto de una evaluación continua.

3. Los roles, responsabilidades y cometidos que establece la presente Decisión se entienden sin perjuicio de la responsabilidad de cada miembro del personal del SEAE a la hora de ejercer el sentido común y el buen juicio respecto de su propia protección y seguridad, y de su obligación de cumplir todas las normas, reglamentos, protocolos e instrucciones de seguridad.

4. EL SEAE adoptará todas las medidas oportunas para garantizar la protección y la seguridad del personal, los bienes materiales y la información y para impedir cualquier daño racionalmente previsible que aquellos pudieren sufrir, conforme al artículo 1, apartado 3.

5. Las medidas de seguridad aplicadas en el SEAE con miras a la protección de información clasificada a lo largo de todo su ciclo de vida serán proporcionales a su clasificación de seguridad, a la forma y el volumen de la información o el material, a la ubicación o la construcción de las instalaciones que contengan la información clasificada y a las amenazas —incluso las evaluadas de forma local— de actividades dolosas o delictivas como el espionaje, el sabotaje y el terrorismo.

Artículo 3

Protección de la información

1. Previa consulta al Comité contemplado en el artículo 10, apartado 1, de la Decisión 2010/427/UE del Consejo, por la que se establece la organización y el funcionamiento del SEAE, la Alta Representante podrá adoptar normas de protección de la información clasificada equivalentes a las establecidas en la Decisión 2011/292/UE del Consejo, sobre las normas de seguridad para la protección de la información clasificada de la UE ⁽¹⁾ (en

⁽¹⁾ Decisión 2011/292/UE del Consejo, de 31 de marzo de 2011, sobre las normas de seguridad para la protección de la información clasificada de la UE, DO L 141 de 27.5.2011, p. 17.

lo sucesivo, «ICUE»). En espera de la aprobación de esas normas, el SEAE aplicará, *mutatis mutandis*, las normas de seguridad del Consejo antes mencionadas. La Alta Representante adoptará cuantas medidas sean necesarias para aplicar esas normas en el SEAE conforme al artículo 1, apartado 3.

2. Cuando los Estados miembros introduzcan en las estructuras o en las redes del SEAE información clasificada que lleve una marca nacional de clasificación de seguridad, el SEAE protegerá dicha información con arreglo a los requisitos aplicables a la ICUE de nivel equivalente, según especifiquen las normas aplicables con arreglo al artículo 3, apartado 1.

3. Por lo que respecta a la protección de la información sensible no clasificada, las medidas de seguridad que se adopten en el SEAE serán proporcionales a su sensibilidad o a las repercusiones de su divulgación no autorizada para los intereses de la UE.

Artículo 4

Seguridad física

1. Se adoptarán las medidas de seguridad física apropiadas, incluidas las relativas al control del acceso, respecto de todas las instalaciones, edificios, oficinas, salas y demás zonas del SEAE, incluidas las zonas que alberguen sistemas de comunicación e información en los que se maneje información clasificada. Esas medidas deberán tenerse en cuenta en el diseño y en la ordenación de los edificios.

2. Cuando sea necesario, se implantarán medidas de seguridad física para la protección del personal y las personas situadas bajo su responsabilidad.

3. Las medidas contempladas en los apartados 1 y 2 serán proporcionales al riesgo que se haya evaluado para el personal y los visitantes, los bienes materiales y la información.

4. Las zonas del SEAE en las que se almacene información clasificada de grado CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL, superior o equivalente, se declararán zonas de seguridad conforme a las normas establecidas con arreglo al artículo 3, apartado 1, y serán autorizadas por la autoridad de seguridad competente del SEAE.

Artículo 5

Habilitación de seguridad del personal

1. El acceso a la información clasificada y los procedimientos de habilitación de seguridad del personal se regirán por los requisitos fijados en las normas establecidas conforme al artículo 3, apartado 1.

2. Todo el personal cuyas funciones puedan requerir su acceso a información clasificada de grado CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL, superior o equivalente, deberá disponer de una

habilitación de seguridad para el grado correspondiente antes de poder acceder a dicha información clasificada. No obstante, los agentes locales no recibirán acceso a la ICUE excepto en las condiciones que determinen las normas establecidas con arreglo al artículo 3, apartado 1.

3. Los procedimientos de habilitación de seguridad del personal del SEAE se fijarán en las normas establecidas con arreglo al artículo 3, apartado 1. Esos procedimientos ofrecerán garantías equivalentes a las aportadas por los procedimientos aplicados en la Comisión Europea y en la Secretaría General del Consejo.

Artículo 6

Seguridad de los sistemas de comunicación e información

1. EL SEAE protegerá la información que se maneje a través de los sistemas de información y comunicación (en lo sucesivo, «SIC») frente a toda amenaza que comprometa su confidencialidad, integridad, disponibilidad, autenticidad y irrenunciabilidad.

2. Todo SIC que maneje información clasificada deberá ser sometido a un proceso de acreditación. EL SEAE aplicará un sistema de acreditación de la seguridad previa en consulta con la Secretaría General del Consejo y la Comisión Europea.

3. Cuando la protección de la ICUE se efectúe mediante productos criptográficos, esos productos deberán estar aprobados por la Autoridad de Certificación Criptográfica del SEAE previa recomendación del Comité mencionado en el artículo 10, apartado 1, de la Decisión 2010/427/UE del Consejo, por la que se establece la organización y el funcionamiento del Servicio Europeo de Acción Exterior, conforme a lo dispuesto en el artículo 10 de la Decisión 2011/292/UE del Consejo, sobre las normas de seguridad para la protección clasificada de la UE.

4. Conforme a lo dispuesto en el apartado 3, artículo 1, la Alta Representante creará, en la medida necesaria, las siguientes funciones de aseguramiento de la información:

- a) una Autoridad de Aseguramiento de la Información;
- b) una Autoridad TEMPEST;
- c) una Autoridad de Autorización Criptográfica;
- d) una Autoridad de Distribución Criptográfica.

5. Para cada uno de esos sistemas, la Alta Representante determinará las siguientes funciones conforme al artículo 3, apartado 1:

- a) una Autoridad de Acreditación de Seguridad;
- b) una Autoridad Operativa de Aseguramiento de la Información.

Artículo 7

Formación y sensibilización en asuntos de seguridad

1. La Alta Representante se asegurará de que se elaboren y aplique en el SEAE los programas apropiados de formación y sensibilización en asuntos de seguridad, y de que el personal y, cuando así proceda, las personas situadas bajo su responsabilidad, asistan a las sesiones informativas y a las actividades de formación acordes con los riesgos existentes en su lugar de residencia.

2. Antes de recibir acceso a la información clasificada y, posteriormente, a intervalos regulares, el personal deberá ser instruido acerca de sus responsabilidades en materia de protección de la ICUE y aceptar esas responsabilidades de acuerdo con las normas establecidas conforme al artículo 3, apartado 1.

Artículo 8

Fallos en la seguridad y riesgos para la información clasificada

1. Todo fallo o sospecha de fallo en la seguridad deberá notificarse inmediatamente a la Dirección de Seguridad del SEAE, que informará de ese extremo a las autoridades competentes de la Comisión, la Secretaría General del Consejo o los Estados miembros, según corresponda.

2. Cuando se tenga conocimiento o sospecha fundada de que la información clasificada se ha visto expuesta a riesgo o se ha perdido, la Dirección de Seguridad del SEAE informará de ese extremo a la Dirección de Seguridad de la Comisión Europea, la Secretaría General del Consejo o los Estados miembros, según corresponda, y adoptará todas las medidas necesarias de acuerdo con las normas establecidas conforme al artículo 3, apartado 1.

3. Todo miembro del personal que sea responsable de un fallo en las normas de seguridad establecidas en la presente Decisión podrá ser objeto de medidas disciplinarias con arreglo a las disposiciones normativas y reglamentarias aplicables. Todo individuo que sea responsable de haber expuesto a riesgo o de perder información clasificada estará sujeto a medidas disciplinarias o legales de conformidad con las disposiciones legales, normativas y reglamentarias aplicables.

Artículo 9

Organización de la seguridad en el SEAE

1. La Alta Representante será la Autoridad de Seguridad del SEAE. En tal calidad, la Alta Representante se asegurará de que:

- a) las medidas de seguridad se coordinan en la medida necesaria con las autoridades competentes de los Estados miembros, la Secretaría General del Consejo y la Comisión Europea y, cuando así proceda, con terceros países u organizaciones internacionales, en lo tocante a todos los aspectos de la seguridad pertinentes para las actividades del SEAE, incluida la naturaleza de las amenazas a la seguridad del personal, los bienes materiales y la información, y los medios de protección frente a las mismas;

- b) los aspectos de seguridad se tienen plenamente en cuenta desde el inicio de cualquiera de las actividades del SEAE;
- c) se requiere a todo el personal del SEAE una habilitación de seguridad del personal conforme a lo dispuesto en el artículo 5, apartado 2, antes de concedérsele acceso a la información clasificada de grado CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL, superior o equivalente;
- d) se establece en el SEAE un sistema de registro con fines de seguridad para asegurar que toda la información clasificada se maneja conforme a las normas establecidas con arreglo al artículo 3, apartado 1, y de que se mantiene un archivo de toda la información clasificada divulgada por el SEAE a terceros países y organizaciones internacionales y de toda la información clasificada recibida de terceros países u organizaciones internacionales;
- e) se efectúan las inspecciones de seguridad contempladas en el artículo 11;
- f) se efectúan investigaciones en relación con todo fallo o sospecha de fallo en la seguridad, incluidos el riesgo de pérdida o la pérdida de información clasificada que esté en poder o proceda del SEAE, y de que se solicita a las autoridades de seguridad competentes asistencia para dichas investigaciones;
- g) con el fin de reaccionar de forma oportuna y eficaz ante los incidentes de seguridad, se establecen los planes y mecanismos apropiados de gestión de los incidentes y sus consecuencias;
- h) se adoptan las medidas adecuadas en caso de incumplimiento de la presente Decisión por parte del personal.

2. La Alta Representante podrá establecer los dispositivos administrativos necesarios, especialmente con vistas al intercambio de información clasificada con terceros países o con organizaciones internacionales, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 218, apartado 3, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea. Antes de la aplicación de dichos mecanismos se consultará al Comité mencionado en el artículo 9, apartado 6.

3. El Secretario General Ejecutivo se asegurará de que en todas las dependencias del SEAE se adoptan las medidas físicas y logísticas necesarias para la protección y seguridad del personal y los visitantes, los bienes materiales y la información. Asistirán al Secretario General Ejecutivo en el desempeño de su tarea el Director General administrativo y la Dirección de Seguridad del SEAE.

4. El SEAE dispondrá de una Dirección de Seguridad responsable de organizar todas las cuestiones de seguridad en el SEAE, que se mantendrá a disposición de la Alta Representativa, conforme a su mandato y responderá ante ella cuando sea necesario. Conforme a lo establecido en el artículo 10, apartado 3, de la Decisión 2010/427/UE del Consejo, por la que se establece la organización y el funcionamiento del Servicio Europeo de acción Exterior, la Dirección de Seguridad contará con la asistencia de los servicios competentes de los Estados miembros.

5. El Jefe de cada Delegación de la Unión será responsable de la aplicación de todas las medidas relativas a la seguridad de la Delegación, así como de la gestión de la seguridad y la protección del personal y los visitantes, los bienes materiales y la información de la Delegación. Le asistirán en ese cometido la Dirección de Seguridad del SEAE, el personal de la Delegación que ejerza las tareas y funciones específicas y, cuando sea necesario, el personal de seguridad destinado en la Delegación.

6. Queda establecido un Comité de Seguridad. La Alta Representante recabará los dictámenes del Comité de Seguridad, que examinará y evaluará todas las cuestiones de seguridad incluidas en el ámbito de aplicación de la presente Decisión y efectuará las recomendaciones oportunas. El Comité de Seguridad estará integrado por expertos en seguridad representantes de cada Estado miembro, la Secretaría General del Consejo y la Dirección de Seguridad de la Comisión Europea. Estará presidido por la Alta Representante o por la persona en quien ésta delegue y se reunirá conforme disponga la Alta Representante o a instancia de cualquiera de sus miembros. El Comité de Seguridad organizará sus actividades de tal forma que sea capaz de emitir recomendaciones sobre cualquier aspecto específico de la seguridad que se sitúe en el ámbito de aplicación de la presente Decisión.

7. El Jefe de la Dirección de Seguridad del SEAE se reunirá periódicamente y siempre que lo considere necesario con el Director de Seguridad de la Secretaría General del Consejo y con el Director de la Dirección de Seguridad de la Comisión Europea a fin de tratar temas de interés común.

Artículo 10

Seguridad de las misiones de la PCSD y del REUE

La responsabilidad de cada Jefe de Misión o del Representante Especial de la UE (REUE) en lo que respecta a la seguridad de la misión o el equipo se determina en la Decisión del Consejo por la que se establece la misión o se nombra al REUE. Cada Jefe de Misión o REUE podrá ser asistido por la Dirección de Seguridad del SEAE para asegurar la debida aplicación de la política aprobada por el Consejo en materia de seguridad del personal con funciones operativas desplegado en el exterior de la UE en virtud del Título V, Capítulo 2, del Tratado de la Unión Europea. Se establecerán los mecanismos de enlace necesarios para tal fin.

Artículo 11

Inspecciones de seguridad

1. La Alta Representante se asegurará de que se efectúan inspecciones de seguridad para comprobar el cumplimiento de las disposiciones normativas y reglamentarias de seguridad dirigidas a proteger al personal, los bienes materiales y la información en el SEAE y en las misiones establecidas con arreglo al Título V, Capítulo 2 del TUE.

2. El SEAE podrá recurrir, en la medida necesaria, a los conocimientos especializados de los Estados miembros, la Secretaría General del Consejo y la Comisión Europea.

3. La Alta Representante adoptará un programa anual de inspecciones de seguridad.

Artículo 12

Planificación de la continuidad de las actividades

La Dirección de Seguridad del SEAE asistirá al Secretario General Ejecutivo en la gestión de los aspectos relacionados con la seguridad de los procesos operativos del SEAE como parte de la planificación general de la continuidad de las actividades del SEAE.

Artículo 13

Entrada en vigor

La presente Decisión entrará en vigor en la fecha de su firma.

Hecho en Bruselas, el 15 de junio de 2011.

La Alta Representante

C. ASHTON

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información de Hungría sobre la aplicación de la Directiva 2010/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo

(2011/C 304/06)

Con arreglo al artículo 34 de la Directiva 2010/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de junio de 2010, sobre equipos a presión transportables, Hungría ha informado a la Comisión de lo siguiente:

- Hungría aplicará la disposición transitoria 1 del anexo II de la Directiva 2010/35/UE,
- el código de color aplicable a los equipos a presión transportables en el territorio de Hungría se establece en el Decreto n° 14/1998 del Ministro de Economía, de 27 de noviembre de 1998, sobre normas de seguridad para las botellas de gas.

Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías

(2011/C 304/07)

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

Fecha y hora del cierre	5.9.2011
Duración	5.9.2011-31.12.2011
Estado miembro	Portugal
Población o grupo de poblaciones	BUM/ATLANT
Especie	Aguja azul (<i>Makaira nigricans</i>)
Zona	Océano Atlántico
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	—

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

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

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías

(2011/C 304/08)

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

Fecha y hora del cierre	7.9.2011
Duración	7.9.2011-31.12.2011
Estado miembro	Francia
Población o grupo de poblaciones	WHB/1X14
Especie	Bacaladilla (<i>Micromesistius poutassou</i>)
Zona	Aguas de la UE y aguas internacionales de las zonas I, II, III, IV, V, VI, VII, VIIIa, VIIIb, VIIIc, VIIIe, XII y XIV
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	959469

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

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

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías

(2011/C 304/09)

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

Fecha y hora del cierre	13.8.2011
Duración	13.8.2011-31.12.2011
Estado miembro	Bélgica
Población o grupo de poblaciones	PLE/8/3411
Especie	Solla europea (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Zona	VIII, IX y X; aguas de la UE del CPACO 34.1.1
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	870462

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

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

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2011/C 304/10)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«NOSTRANO VALTROMPIA»

N° CE: IT-PDO-0005-0823-22.09.2010

IGP () DOP (X)

1. **Denominación:**

«Nostrano Valtrompia»

2. **Estado Miembro o Tercer País:**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.3: Quesos

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

El queso «Nostrano Valtrompia» DOP es un queso semigraso, de pasta extradura, que se produce a lo largo de todo el año, a partir de leche cruda y añadiendo azafrán. En el momento del despacho al consumo, las características del producto son las siguientes: forma cilíndrica; cara lateral casi recta; diámetro comprendido entre 30 y 45 cm y altura, entre 8 y 12 cm; peso comprendido entre 8 y 18 kg; corteza dura con coloraciones que van del amarillo-parduzco al rojizo; pasta dura, si bien no excesivamente granulosa, que puede presentar ojos de tamaño medio o pequeño distribuidos uniformemente; la pasta tiene un sabor y unos aromas plenos e intensos, sin notas ácidas cuando está poco curado y con notas solo ligeramente picantes cuando está muy curado; la pasta es de color amarillo pajizo

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

tirando a amarillo verde. El contenido de grasa del queso en su integridad se sitúa entre el 18 y el 28 %, mientras que, expresado sobre la materia seca, está comprendido entre el 27,5 y el 42 %. La humedad máxima es del 36 % y la curación mínima, de doce meses.

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

La leche procede de la zona de producción y, como mínimo en un 90 %, proviene de vacas de raza Bruna inscritas en el Libro genealógico. El 10 % restante puede proceder de vacas de otras razas o vacas cruzadas. Se añade azafrán en una proporción comprendida entre 0,05 y 0,2 g/100 kg de leche.

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

El 75 % de la sustancia seca total de la ración, como mínimo, está constituido por hierba o heno de praderas polífitas. Los concentrados de cereales, leguminosas y subproductos de la transformación de los mismos, las piedras de sal y los complejos minerales y vitamínicos, utilizados como aditivos, no suponen más del 25 % de la sustancia seca de la ración.

Los animales deben alimentarse con hierba o heno de praderas polífitas que contengan variedades pratenses espontáneas como *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense* y *Trifolium montanum* procedentes del territorio señalado en el punto 4, en cantidad suficiente para cubrir al menos el 50 % de las necesidades diarias de la ración total, expresada en sustancia seca.

En el período comprendido entre junio y septiembre, los animales pacen en pastos de montaña o en pastizales durante sesenta días, como mínimo, en función de las condiciones meteorológicas. Los animales no comen maíz ensilado.

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

La producción de leche, las distintas etapas de transformación de la leche, la curación, el raspado y el aceitado de los quesos deben efectuarse en la zona geográfica delimitada y respetando los plazos y los métodos de producción tradicionales.

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

El queso «Nostrano Valtrompia» se comercializa entero o en porciones. Las porciones son de un peso variable, si bien deben conservar una parte de la cara lateral para acreditar el origen del queso. Las porciones pueden preenvasarse tanto al vacío como en atmósfera modificada.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El queso «Nostrano Valtrompia» DOP se comercializa entero o en porciones y se despacha al consumo provisto del logotipo de identificación, que consta de la indicación «Nostrano Valtrompia» repetida varias veces y del número de registro, impresos sobre la cara lateral en el molde. Existe la posibilidad de colocar en una de las caras un disco de papel en el que figuren el logotipo de la denominación con la indicación «Nostrano Valtrompia DOP», junto al logotipo de la UE.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción y curación del queso «Nostrano Valtrompia» DOP engloba los municipios de la provincia de Brescia situados en el valle de Trompia (Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella, Villa Carcina) y la zona montañosa del municipio de Gussago (pedanías de Quarone y Civine).

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El queso «Nostrano Valtrompia» DOP se produce en un entorno geográfico caracterizado por pendientes escarpadas, prados angostos en el fondo del valle y pastos de montaña muy inclinados en los que crecen especies pratenses espontáneas como *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense*, *Trifolium montanum* y otras que, consumidas en fresco por las vacas, principalmente de la raza Bruna, en los pastos durante el verano o en forma de heno durante el resto del año, contribuyen a las características organolépticas de la leche en la medida en que sus componentes aromáticos se transmiten directamente a la leche. Estos mismos factores geográficos han hecho que se conservara una estructura productiva constituida básicamente por pequeñas explotaciones individuales, que producen la leche, la transforman en queso y proceden a curarlo. De este modo, se perpetúa en el valle de Trompia la tradicional figura del ganadero que ejerce además de artesano quesero y madurador, garante de una fuerte identidad de cadena corta de producción. La dimensión familiar de la organización productiva garantiza el mantenimiento de la pluralidad de prácticas tradicionales del valle como, por ejemplo, la capacidad para producir autónomamente utensilios para elaborar queso o aceitar la corteza y favorece, a fin de cuentas, la transmisión oral de conocimientos.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El queso «Nostrano Valtrompia» DOP se caracteriza por un contenido reducido de humedad y grasa, el cual contribuye a que el producto tenga una consistencia dura, aunque no excesivamente granulosa. Otra característica del queso es que su sabor no posee notas ácidas, lo cual es típico del equilibrio de fermentación de la microflora autóctona de la leche cruda. La pasta es de color amarillo pajizo, en particular por la adición de azafrán, tirando a amarillo verde, y la corteza, dura y de un color que varía del amarillo-parduzco al rojizo debido al tratamiento de aceitado a que se la somete, que evita que el queso sufra una pérdida de humedad precoz y excesiva.

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 estructura irregular y accidentada del territorio ha dado lugar a una parcelización forzosa de la actividad productiva y a la desincentivación de la transformación industrial de la leche, al tiempo que se iba consolidando una estructura de explotaciones basada en pequeñas explotaciones ganaderas que transforman ellas mismas la leche que producen. Desde siempre, la compleja orografía de la zona, con pastizales situados a más de 1 800 metros sobre el nivel del mar, y las dificultades de acceso de la zona de producción han condicionado, en efecto, el sistema de recogida y transformación de la leche, que aún hoy día siguen efectuándose en la propia explotación con cubos, lecheras y cubetas. La combinación de los factores derivados de la particularidad de la zona geográfica y las técnicas tradicionales de producción determinan la particularidad de la leche y contribuyen, por ende, a las características del «Nostrano Valtrompia». En particular, la separación espontánea de la nata de la leche permite reducir notablemente el contenido de grasa de la leche destinada a la producción de quesos y contribuye a que se desarrolle en la leche una microflora autóctona importante para los procesos de curación y para las características de sabor del queso. La acción combinada de la microflora autóctona presente en la leche cruda de cuba permite una correcta acidificación de la cuajada y, durante el período de curación, contribuye a producir una cantidad importante de péptidos y aminoácidos libres que dan al queso su sabor característico, exento de notas ácidas.

Durante el período de maduración del queso «Nostrano Valtrompia» DOP, los productores conservan la práctica tradicional consistente en aceitar los quesos para evitar que alcancen demasiado pronto el valor de humedad máxima (36 %), pues ello repercutiría negativamente en la actividad enzimática e impediría alcanzar el sabor intenso característico.

Por otro lado, la práctica consolidada consistente en añadir azafrán a la leche o a la mezcla de suero y cuajada permite mejorar el aspecto de la pasta del queso que, de lo contrario, presentaría una tonalidad demasiado verdosa como consecuencia de factores derivados del desnatado parcial de la leche y la alimentación de las vacas.

En el valle de Trompia, los ganaderos de vacuno son también en su mayoría fabricantes y maduradores de queso. Así pues, se condensa en ellos una gran parte de la cadena productiva. En este contexto es

donde se enmarca el empleo de técnicas comunes transmitidas de una generación a otra. La adición de azafrán, el uso de cubetas de cobre y de utensilios fabricados muchas veces por los propios productores como el «spino» (cuchillo cuartajada), la «rotella» (rodillo) y la «spannarola» (espumadera), y el cuidado con que efectúan el aceitado de los quesos los productores (con aceite de linaza) durante el período de maduración son pruebas palpables del mantenimiento del antiguo método de transformación de la leche que permite obtener el «Nostrano Valtrompia», un queso que es la expresión de la cultura humana y agrícola del territorio donde se produce.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el sitio web siguiente:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o

accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio de Política Agraria, Alimentaria y Forestal (<http://www.politicheagricole.it>), y pinchando después en «Qualità e sicurezza» (a la derecha, en la parte superior de la pantalla) y, a continuación, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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 304/11)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N° CE: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Squacquerone di Romagna»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.3. Quesos

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

El «Squacquerone di Romagna DOP» es un queso de pasta blanda y maduración rápida, elaborado con leche de vaca procedente de la zona geográfica delimitada, identificada en el punto 4. En el momento de su despacho a consumo, el queso «Squacquerone di Romagna DOP» debe poseer las siguientes características:

Características morfológicas:

Peso: el peso del queso «Squacquerone di Romagna DOP» oscila entre 1 hg y 2 kg.

Aspecto: la pasta del queso «Squacquerone di Romagna DOP» es de color blanco nacarado y debe presentarse sin corteza ni piel.

Forma: depende del contenedor, dado que su consistencia, muy cremosa, no permite presentarlo compacto.

Características fisicoquímicas: materia grasa sobre extracto seco: comprendida entre el 46 % y el 55 %. Humedad: entre el 58 % y el 65 %. Características microbiológicas: pH: comprendido entre 4,95 y 5,30.

Características organolépticas:

Sabor: agradable, dulce, con una nota ácida, con presencia de sabor salado, pero no de modo evidente.

Aroma: delicado, típicamente de leche, con una nota herbácea.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Consistencia de la pasta: blanda, cremosa, adhesiva, delicuescente, muy fácil de untar.

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

El «Squacquerone di Romagna DOP» es un queso de pasta blanda elaborado con leche entera de vaca obtenida de las razas de ganado vacuno criadas en la zona geográfica delimitada en el punto 4, que son la Frisona italiana, la Bruna Alpina y la Romagnola.

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

La alimentación del ganado vacuno está integrada por forrajes y ensilados en al menos un 60 % de la sustancia seca de la ración total, que se completa con piensos.

Los forrajes y ensilados consisten en leguminosas y gramíneas producidas íntegramente en la zona geográfica identificada en el punto 4.

Entre las numerosas especies, cabe destacar el uso de alfalfa, de la que se emplean principalmente las siguientes variedades: *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* y *Prosementi*.

Los piensos desempeñan la función de concentrar principios nutritivos de alto valor energético y pueden ser:

- 1) proteicos: leguminosas en grano como soja, habas, girasol, guisantes, así como harinas de extracción de soja y de girasol;
- 2) fibrosos: pulpa seca, salvado y cascarilla de soja;
- 3) energéticos: granos de maíz, cebada, sorgo, trigo, avena, aceites vegetales, aceite de soja, semillas de lino integral extruido.

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

Las fases de la producción que deben tener lugar en la zona de origen geográfico identificada son las siguientes: producción y transformación de la leche.

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

Las operaciones de envasado del «Squacquerone di Romagna» deben efectuarse dentro de la zona geográfica delimitada, ya que, al carecer de corteza y ser comestible al 100 %, está especialmente expuesto al riesgo de contaminación posterior y al consiguiente deterioro por incremento de la carga microbiana ambiental, que podría entrar en contacto con la superficie del producto en las sucesivas fases. Además, dado que el «Squacquerone di Romagna» es un producto fresco, es preciso evitar todos los fenómenos de crecimiento microbiano a lo largo de su vida comercial. Para combatir el riesgo de deterioro es necesario que la operación de envasado se realice en el mismo establecimiento de producción homologado. El embalaje primario del «Squacquerone di Romagna DOP» está constituido por papel de uso alimentario o contenedores adecuados para el producto, caracterizado por su especial consistencia blanda y cremosa.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El queso obtenido de la aplicación del presente pliego de condiciones llevará en la etiqueta la mención «Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta» o «Squacquerone di Romagna — DOP», acompañada del logotipo de la UE. En la etiqueta deberá indicarse asimismo el nombre, la razón social y el domicilio de la empresa productora/envasadora. El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0 °C y + 6 °C. En la etiqueta deberá indicarse la temperatura máxima de conservación. La marca, que figurará en el envoltorio exterior de protección del queso, se ajustará a la denominación: «Squacquerone di Romagna» en caracteres Sari Extra Bold en cursiva, en los colores admitidos azul Pantone 2747 y blanco, y tendrá unas dimensiones proporcionadas al envase. Está prohibido incluir en el envoltorio cualquier calificación que no esté expresamente prevista.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción del «Squacquerone di Romagna DOP» abarca las siguientes provincias de la Región de Emilia Romaña: Rávena, Forlì-Cesena, Rimini y Bolonia, y parte del territorio de la provincia de Ferrara, delimitado al oeste por la carretera nacional nº 64 (Prorrettana) y al norte por el río Po.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción del queso «Squacquerone di Romagna DOP» se caracteriza por unos suelos en zonas morfológicamente elevadas de la llanura de aluvión. El uso de los suelos desde el punto de vista agrícola comprende el cultivo intensivo de cereales, forrajes y productos especiales. El clima de la zona de producción del «Squacquerone di Romagna DOP» se caracteriza por un régimen térmico templado subcontinental. En la zona de origen han existido desde tiempos muy antiguos empresas agrícolas dedicadas sobre todo a las producciones vegetales y a la cría de unas pocas cabezas de ganado con la doble función de producción de leche y de trabajo. La leche empleada para el consumo humano se transformaba en parte en «Squacquerone di Romagna», a fin de completar, mediante el intercambio de productos, la renta del agricultor.

Estudios realizados sobre el queso «Squacquerone di Romagna DOP» han puesto de relieve las características de los injertos naturales utilizados y una indudable uniformidad de las especies bacterianas presentes: se trata de biotipos autóctonos de *Streptococcus thermophilus*. Dichos injertos naturales se desarrollan en las fermentadoras dentro de la zona geográfica identificada en el punto 4; para su preparación siempre se utiliza leche obtenida en la zona geográfica delimitada.

Las técnicas de producción son muy similares a las del pasado y los tiempos de elaboración se modifican en función de las estaciones: más largos en invierno y más cortos en verano. La capacidad y la experiencia de los productores es importante para obtener una consistencia adecuada.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Las características destacadas del «Squacquerone di Romagna», que lo distinguen de otros quesos de pasta blanda de maduración rápida son: el color blanco nacarado de la pasta y su delicado aroma, típicamente de leche, con una nota herbácea.

La característica fundamental que ha contribuido del modo más significativo a la reputación del «Squacquerone di Romagna» es su consistencia cremoso-gelatinosa y su elevada untabilidad debido a la falta de nervio.

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):*

Las características del queso «Squacquerone di Romagna», en particular su cremosidad y elevada untabilidad debida a la falta de nervio, se deben al tipo de leche empleada para la producción del queso, una leche que adquiere propiedades especiales y es pobre en proteínas y grasas debido al régimen alimenticio de las vacas y sobre el que tiene una influencia decisiva la zona geográfica delimitada indicada.

En efecto, y para precisar más, las cualidades específicas de los forrajes cultivados íntegramente en la zona geográfica delimitada en el punto 4, ricos en azúcares y fibra altamente digerible, definen el régimen alimenticio característico de las vacas, que destaca por su bajo nivel de aportes energéticos procedentes de grasas y almidones, compensado por la energía aportada por estos forrajes típicos de la zona. De este modo se obtiene una leche baja en proteínas y grasas, que determina la característica típica del «Squacquerone», es decir, la falta de nervio. Consecuencia de ello son las propiedades organolépticas descritas en el punto 3.2, entre ellas la consistencia blanda y cremosa de la pasta, un sabor dulce con una nota ácida y también un aroma delicado con una nota herbácea.

Además, gracias a la experiencia de los productores, que consiguen adecuar los tiempos de elaboración a las estaciones, se evita una excesiva compactación de la pasta del queso.

Otro vínculo importante entre la zona geográfica delimitada y el «Squacquerone di Romagna» reside en la utilización de cepas autóctonas de injertos. Desde el punto de vista taxonómico, la especie encontrada en todos los injertos naturales estudiados y que caracteriza, por tanto, la microflora láctea típica del queso «Squacquerone di Romagna DOP», es el *Streptococcus thermophilus*. Los diversos biotipos aislados presentan características fisiológicas y bioquímicas especiales, no coincidentes con las de las cepas seleccionadas de las colecciones internacionales, lo que pone de manifiesto una vez más la unicidad y tipicidad de las colecciones bacterianas empleadas para la producción del «Squacquerone di Romagna». Los biotipos autóctonos de *Streptococcus thermophilus* fueron aislados en muestras de leche cruda tomadas en numerosos establos de la zona típica de producción del queso. Son, por tanto, de origen autóctono y constituyen en su conjunto la asociación microbiana típica inducida por la selección natural y la realizada por el hombre en el nicho ecológico particular que caracteriza estos territorios.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

Esta administración inició el procedimiento nacional de oposición, contemplado en el artículo 5, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 510/2006, mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la denominación de origen protegida «Squacquerone di Romagna» en el n° 75 de la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* de 30 de marzo de 2006.

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

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien entrando directamente en la página de inicio del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), pulsando en «Qualità e sicurezza» (arriba, a la derecha de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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 304/12)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«UVA DI PUGLIA»

N° CE: IT-PGI-0005-0653-11.10.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Uva di Puglia»

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 I.G.P. «Uva di Puglia» está reservada a la uva de mesa de las variedades Italia b., Victoria b., Regina b., Michele Palieri n. y Red Globe rs., producida en la zona delimitada en el apartado 4, y perteneciente a las categorías comerciales «Extra» y «Superior».

En el momento de su despacho a consumo debe presentar las siguientes características: el peso de cada racimo no debe ser inferior a 300 gramos; el calibre de los granos no debe ser inferior a 21 mm en el caso de la variedad Victoria, de 15 mm en el de la variedad Regina y de 22 mm en el de las variedades Italia, Michele Palieri y Red globe (diámetro ecuatorial). Su color va del amarillo pajizo de las variedades Italia, Regina y Vittoria al negro aterciopelado intenso de la variedad Michele Palieri y al rosado dorado de la variedad Red Globe; el jugo de los granos debe presentar un valor no inferior a los 14 °Brix para las variedades Italia, Regina y Red globe y a los 13 °Brix para las variedades Victoria y Michele Palieri. El valor de la relación °Brix/acidez total debe ser igual o superior a 22 con respecto a todas las variedades.

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 del cultivo y la recogida de la «Uva di Puglia» deben tener lugar en la zona geográfica de producción delimitada en el apartado 4.

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

Cada envase debe ir debidamente cerrado (mediante una retícula, una película o mediante la aposición de etiquetas de cierre en las bolsas y envases transparentes o perforados). Los envases utilizados son los siguientes: Cajones de 5 kg netos, fabricados en cartón, madera, contrachapado o plástico. Cajas de

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

cartón con un peso neto de 2 kg, 2,5 kg o 3 kg. Cestitas de 2 kg, 1,5 kg, 1 kg, 0,750 kg y 0,5 kg de peso neto, de prolipropileno o de PET, agrupadas en envases de plástico, madera o cartón. Bolsas de 0,5 a 1,0 kg neto, de PET, agrupadas en envases de plástico, madera o cartón. El envasado debe llevarse a cabo obligatoriamente dentro de la zona delimitada en el apartado 4 a fin de evitar que los granos de la uva puedan resultar dañados debido al transporte y a las excesivas manipulaciones, y ello pueda alterar su color e integridad. El envasado debe garantizar la debida protección del producto.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

Sobre cada envase deberá colocarse una etiqueta en la que deberán figurar en el mismo lado, en caracteres legibles, visibles desde el exterior e indelebles, además del logotipo de la denominación y el símbolo gráfico de la Unión, las siguientes indicaciones: El nombre y la dirección o el símbolo o el código de identificación del envasador y del productor de la uva, así como las menciones e informaciones conexas relacionadas con las disposiciones legales.

El logotipo deberá respetar estrictamente las proporciones de los caracteres, según la representación gráfica que se reproduce en el presente documento.

No obstante, se autoriza el uso del logotipo en escala.

El logotipo de indicación de la denominación IGP se reproducirá sobre una pequeña etiqueta o cinta autoadhesiva de diversos diámetros.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción de la «Uva di Puglia» comprende todos los territorios de los municipios de las provincias de Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Taranto y Lecce que se encuentran a una altitud sobre el nivel del mar inferior a 330 metros.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona de producción de la «Uva di Puglia» goza de unas condiciones edafoclimáticas ideales para el desarrollo del producto, es decir, suelos de consistencia media ricos en calcio, dotados de gran cantidad de carbonatos totales y calizas activas, ricos en potasio, calcio y magnesio. El clima, suave incluso en invierno, acusa la influencia benéfica del mar Adriático y de los vientos de las colinas de Murgia. Las escasas precipitaciones, que se producen durante la primavera y el verano, unidas a un riego dosificado de apoyo, a la elevada luminosidad del territorio y a la presencia de vientos moderados responden a las exigencias de cultivo de las viñas, que como es sabido prosperan mejor en las zonas aireadas. La elevada especialización lograda por los operadores de Apulia en las actividades de cultivo, manipulación y envasado de la uva, que se ha ido transmitiendo de generación en generación y que se mantiene intacta en la actualidad, contribuye a la calidad del producto.

5.2. Carácter específico del producto:

La reputación de la «Uva di Puglia» está vinculada al enorme éxito de su producción y exportación, razón por la cual esta denominación aparece citada a menudo en libros, estudios y revistas especializadas del sector. La «Uva di Puglia» es la de mayor producción en Italia y la que se exporta al extranjero en mayores cantidades. Esta uva destaca por la belleza y uniformidad de sus racimos, y por lo crujiente de sus granos, cuya piel tiene además un color intenso y brillante. Dichas características pueden atribuirse a la idoneidad de la zona de producción y a la especialización de sus agricultores.

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 reputación de la «Uva di Puglia» se inscribe en un contexto histórico y económico cuyos primeros testimonios se remontan a finales del siglo XIX. Aunque, en aquella época, las exportaciones se veían limitadas fundamentalmente por la larga duración del transporte y por el carácter perecedero de la mercancía, la «Uva di Puglia», a diferencia de otros tipos, lograba llegar en óptimas condiciones incluso a los mercados de países extranjeros como Alemania, mostrando así su mayor capacidad de conservación. Entre los pioneros de la exportación de este producto cabe mencionar a Sergio Musci, que en 1869 expidió desde Bisceglie (Bari) las primeras remesas de uva de mesa desde la región de Apulia a Milán, Turín y Bolonia, así como al cav. Francesco de Villagomez, también originario de Bisceglie, que en 1880 inició la expedición de uva de mesa a Alemania desde esta región.

Con el tiempo, la producción de «Uva di Puglia» y paralelamente su exportación fueron aumentando progresivamente, tal como atestigua el *Istituto per il Commercio Estero* (I.C.E), llegando a convertirse en un auténtico exponente de su territorio de producción en los mercados internacionales. Ya en los años 40 del siglo XX, el volumen de envíos desde las zonas de producción destinadas al cultivo de la «Uva di Puglia» era tal que permitía llenar diariamente centenares de vagones de mercancías. En 1975, la producción de «Uva di Puglia» representó el 62,4 % de la producción total de uva de mesa italiana destinada a la exportación, en 1980 el 52,7 % y en 1985 el 74,1 %. Y este enorme éxito de producción y exportación es precisamente el motivo de que la «Uva di Puglia» aparezca citada en numerosos libros, estudios y artículos de revistas del sector. A este respecto, cabe señalar el interés que revisten las imágenes incluidas en una publicación de la OCDE de 1979 titulada «Uva de Mesa» e incluida en la colección *International Standardisation of fruit and vegetable*, en las que aparecen cajas llenas de uva donde resalta la mención a su origen apulio.

El éxito obtenido en la producción y exportación de este producto constituyen a su vez el testimonio de la perfecta interacción entre la excepcional idoneidad para el cultivo de la zona geográfica y la especialización de los agricultores, que permite lograr un nivel de calidad óptimo gracias al cual el producto registra una aceptación creciente entre los consumidores, tanto nacionales como extranjeros. Se observan claras referencias a la idoneidad del territorio y a la especialización de los viticultores desde principios del siglo XX. Así, en 1914, Vivarelli, al describir la situación de la región de Apulia, se refería a la particular idoneidad de su clima y su terreno y a la actitud de sus viticultores «que han comprendido la necesidad de no abandonar los cuidados especiales que requieren los cultivos ...». Cuidados que aún perviven a través de las manipulaciones exactas y atentas de plantas y racimos, la liberación de las hojas y plantas, la colocación de las plantas a fin de que obtengan una luminosidad adecuada, operaciones que favorecen el desarrollo y la maduración óptima de la uva, permitiendo una incidencia menor de las enfermedades criptogámicas y una mayor capacidad de conservación. Así pues, la importancia histórica de la «Uva di Puglia» encuentra su reafirmación no solo en su demanda siempre creciente en los mercados nacionales y extranjeros, sino también en el reconocimiento por parte de los operadores de otras regiones de producción.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción se puede consultar

en el sitio de Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo a la página principal del Ministero delle politiche agricole e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), pulsando en «Qualità e sicurezza» (en la parte superior de la pantalla a la derecha) y, a continuación, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

Anuncio a la atención de Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai, añadido a la lista mencionada en los artículos 2, 3 y 7 del Reglamento (CE) n° 881/2002 del Consejo por el que se imponen determinadas medidas restrictivas específicas dirigidas contra determinadas personas y entidades asociadas con la red Al-Qaida, en virtud del Reglamento (UE) n° 1024/2011 de la Comisión

(2011/C 304/13)

1. La Posición Común 2002/402/PESC ⁽¹⁾ insta a la Unión a congelar los fondos y recursos económicos de los miembros de la organización Al-Qaida y otras personas, grupos, empresas y entidades asociadas a ella, que figuren en la lista establecida con arreglo a las Resoluciones del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas 1267(1999) y 1333(2000), lista que actualizará periódicamente el Comité de las Naciones Unidas establecido en virtud de la RCSNU 1267(1999).

En la lista establecida por dicho Comité de las Naciones Unidas figuran:

- Al-Qaida;
- personas físicas o jurídicas, entidades u organismos asociados con Al-Qaida; así como
- personas jurídicas, entidades y organismos propiedad de cualquiera de dichas personas, entidades, organismos o grupos asociados, controlados por ellos o que les apoyen de cualquier otra forma.

Los actos o actividades que indican que un individuo, un grupo, una empresa o una entidad está «asociado con» Al-Qaida son:

- a) la participación en la financiación, planificación, facilitación, preparación o comisión de actos o actividades por parte de Al-Qaida, o de cualquier célula, afiliado, grupo escindido o derivado de ellos, o en coordinación con los mismos, así como en su nombre, representación o apoyo;
- b) el suministro, la venta o el transporte de armas y material afín a cualquiera de ellos;
- c) el reclutamiento para cualquiera de ellos; o
- d) cualquier otro apoyo a sus actos o actividades.

2. El Comité de la ONU decidió el 5 de octubre de 2011 añadir a Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai a la lista en cuestión. Este podrá en todo momento presentar al Ombudsman de las Naciones Unidas una solicitud de reconsideración de la decisión de incluirle en la citada lista de las Naciones Unidas, acompañando su solicitud de todos los justificantes pertinentes. Dicha solicitud deberá enviarse a la dirección siguiente:

Naciones Unidas — Oficina del Ombudsman
Oficina TB-08041D
Nueva York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Tel. +1 2129632671
Fax +1 2129631300 / 3778
E-mail: ombudsperson@un.org

Para más información consúltese: <http://www.un.org/sc/committees/1267/delisting.shtml>

3. Con arreglo a la Decisión de las Naciones Unidas citada en el apartado 2, la Comisión ha adoptado el Reglamento (UE) n° 1024/2011 ⁽²⁾, por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CE) n° 881/2002 del Consejo por el que se imponen determinadas medidas restrictivas específicas dirigidas contra determinadas personas y entidades asociadas con la red Al-Qaida ⁽³⁾. La modificación, efectuada de conformidad con el artículo 7, apartado 1, letra a), y el artículo 7 bis, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 881/2002, añade a Ibrahim Awwad Ibrahim Ali Al-Badri Al-Samarrai a la lista del anexo I de dicho Reglamento (en lo sucesivo denominado «el anexo I»).

⁽¹⁾ DO L 139 de 29.5.2002, p. 4.

⁽²⁾ DO L 270 de 15.10.2011, p. 24.

⁽³⁾ DO L 139 de 29.5.2002, p. 9.

Las siguientes medidas del Reglamento (CE) n° 881/2002 se aplican a las personas y entidades incluidas en el anexo I:

- 1) la congelación de todos los fondos y recursos económicos cuya propiedad, pertenencia o tenencia la ostenten las personas concernidas, y la prohibición de que nadie ponga fondos y recursos económicos a su disposición, directa ni indirectamente, ni de que los utilice en beneficio suyo (artículos 2 y 2 bis ⁽¹⁾); así como
 - 2) la prohibición de la concesión, venta, suministro o transferencia, directa o indirectamente, de asesoramiento técnico, ayuda o formación relacionados con actividades militares a cualquier persona concernida (artículo 3).
4. El artículo 7 bis del Reglamento (CE) n° 881/2002 ⁽²⁾ establece la posibilidad de un proceso de revisión cuando las personas citadas en la lista presenten alegaciones. Las personas y entidades añadidas al anexo I por el Reglamento (UE) n° 1024/2011 podrán presentar a la Comisión una solicitud relativa a la revisión de las razones de su inclusión en la lista. La solicitud deberá remitirse a:

Comisión Europea
«Medidas restrictivas»
Rue de la Loi/Wetstraat 200
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

5. Se recuerda igualmente a las personas y entidades afectadas que tienen la posibilidad de impugnar el Reglamento (UE) n° 1024/2011 ante el Tribunal General de la Unión Europea con arreglo a las condiciones establecidas en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del artículo 263 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

6. A efectos de una buena administración, se recuerda a las personas y entidades incluidas en la lista del anexo I la posibilidad de solicitar a las autoridades competentes del Estado o Estados miembros correspondientes que figuran en el anexo II del Reglamento (CE) n° 881/2002 la autorización de utilizar fondos o recursos económicos bloqueados para sufragar gastos básicos o pagos específicos con arreglo a lo dispuesto en el artículo 2 bis del citado Reglamento.

⁽¹⁾ El artículo 2 bis se insertó en virtud del Reglamento (CE) n° 561/2003 del Consejo (DO L 82 de 29.3.2003, p. 1).

⁽²⁾ El artículo 7 bis se insertó en virtud del Reglamento (UE) n° 1286/2009 del Consejo (DO L 346 de 23.12.2009, p. 42).

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

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>

