ISSN 1977-0928

Diario Oficial de la Unión Europea

C 183

Edición en lengua española

Comunicaciones e informaciones

55° año

23 de junio de 2012

Número de información | Sumario | Página

I *Resoluciones, recomendaciones y dictámenes*

DICTÁMENES

Comisión Europea

2012/C 183/01 Dictamen de la Comisión, de 20 de junio de 2012, relativo al plan modificado de evacuación de residuos radiactivos producto de la clausura del emplazamiento de Bradwell, situado en Essex (Reino Unido), de conformidad con el artículo 37 del Tratado Euratom 1

IV *Información*

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

Comisión Europea

2012/C 183/02 Tipo de cambio del euro 2

2012/C 183/03 Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 27 Estados miembros aplicables a partir del 1 de julio de 2012 *[Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) nº 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]* 3

2012/C 183/04 Denuncias contra las prospecciones petrolíferas en aguas españolas próximas a las Islas Canarias 4

ES

Precio: 3 EUR

(continúa al dorso)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2012/C 183/05 Lista de agencias de calificación crediticia (ACC) registradas y certificadas 5

2012/C 183/06 Actualización de la lista de pasos fronterizos mencionados en el artículo 2, apartado 8, del Reglamento (CE) nº 562/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de Fronteras Schengen) (DO C 316 de 28.12.2007, p. 1; DO C 134 de 31.5.2008, p. 16; DO C 177 de 12.7.2008, p. 9; DO C 200 de 6.8.2008, p. 10; DO C 331 de 31.12.2008, p. 13; DO C 3 de 8.1.2009, p. 10; DO C 37 de 14.2.2009, p. 10; DO C 64 de 19.3.2009, p. 20; DO C 99 de 30.4.2009, p. 7; DO C 229 de 23.9.2009, p. 28; DO C 263 de 5.11.2009, p. 22; DO C 298 de 8.12.2009, p. 17; DO C 74 de 24.3.2010, p. 13; DO C 326 de 3.12.2010, p. 17; DO C 355 de 29.12.2010, p. 34; DO C 22 de 22.1.2011, p. 22; DO C 37 de 5.2.2011, p. 12; DO C 149 de 20.5.2011, p. 8; DO C 190 de 30.6.2011, p. 17; DO C 203 de 9.7.2011, p. 14; DO C 210 de 16.7.2011, p. 30; DO C 271 de 14.9.2011, p. 18; DO C 356 de 6.12.2011, p. 12; DO C 111 de 18.4.2012, p. 3) 7

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2012/C 183/07 Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado [1] 14

2012/C 183/08 Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado [1] 15

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2012/C 183/09 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 16

2012/C 183/10 Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios 21

ES

[1] Texto pertinente a efectos del EEE

I

(Resoluciones, recomendaciones y dictámenes)

DICTÁMENES

COMISIÓN EUROPEA

DICTAMEN DE LA COMISIÓN

de 20 de junio de 2012

relativo al plan modificado de evacuación de residuos radiactivos producto de la clausura del emplazamiento de Bradwell, situado en Essex (Reino Unido), de conformidad con el artículo 37 del Tratado Euratom

(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)

(2012/C 183/01)

La evaluación que figura a continuación se realiza conforme a las disposiciones del Tratado Euratom, sin perjuicio de que se realice cualquier otra evaluación conforme al Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y las obligaciones resultantes de él y del Derecho derivado.

El 12 de marzo de 2012, la Comisión Europea recibió del Gobierno del Reino Unido, de conformidad con el artículo 37 del Tratado Euratom, los datos generales sobre el plan modificado de evacuación de los residuos radiactivos producto de la clausura del emplazamiento de Bradwell, situado en Essex, en el Reino Unido.

Sobre la base de dichos datos, y previa consulta del grupo de expertos, la Comisión emite el dictamen siguiente:

1) La distancia entre el emplazamiento y la frontera del Estado miembro más próximo, en este caso Francia, es de aproximadamente 110 km.

2) La modificación prevista conllevará un aumento de los límites autorizados de descargas de carbono-14 y tritio en el aire.

3) En el desarrollo normal de las operaciones de clausura, la modificación prevista no provocará una exposición de la población de otros Estados miembros que sea significativa desde el punto de vista sanitario.

4) En caso de vertido imprevisto de efluentes radiactivos debido a un accidente del tipo y la magnitud previstos en los datos generales iniciales, la modificación prevista no dará lugar a la exposición de la población de otros Estados miembros a dosis que sean significativas desde el punto de vista sanitario.

Por lo tanto, la Comisión considera que la aplicación del plan modificado de evacuación de los residuos radiactivos, del tipo que sea, del emplazamiento de Bradwell situado en Essex (Reino Unido), tanto en caso de funcionamiento normal como en caso de accidente del tipo y la magnitud considerados en los datos generales, no es susceptible de causar una contaminación radiactiva que sea significativa desde el punto de vista sanitario del agua, el suelo o el espacio aéreo de otros Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 20 de junio de 2012.

Por la Comisión

Günther OETTINGER

Miembro de la Comisión

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro [1]

22 de junio de 2012

(2012/C 183/02)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,2539	AUD	dólar australiano	1,2490
JPY	yen japonés	100,68	CAD	dólar canadiense	1,2893
DKK	corona danesa	7,4343	HKD	dólar de Hong Kong	9,7310
GBP	libra esterlina	0,80420	NZD	dólar neozelandés	1,5899
SEK	corona sueca	8,8008	SGD	dólar de Singapur	1,6009
CHF	franco suizo	1,2009	KRW	won de Corea del Sur	1 451,18
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,4821
NOK	corona noruega	7,4865	CNY	yuan renminbi	7,9809
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,5300
CZK	corona checa	25,775	IDR	rupia indonesia	11 852,41
HUF	forint húngaro	287,66	MYR	ringgit malayo	4,0006
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	53,295
LVL	lats letón	0,6969	RUB	rublo ruso	41,7050
PLN	zloty polaco	4,2563	THB	baht tailandés	39,838
RON	leu rumano	4,4733	BRL	real brasileño	2,5805
TRY	lira turca	2,2661	MXN	peso mexicano	17,3916
			INR	rupia india	71,6630

[1] *Fuente*: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 27 Estados miembros aplicables a partir del 1 de julio de 2012

[Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) nº 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]

(2012/C 183/03)

Tipos de base calculados de conformidad con la Comunicación de la Comisión relativa a la revisión del método de fijación de los tipos de referencia y de actualización (DO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Según el uso del tipo de referencia, a este tipo de base habrá que añadir además los márgenes correspondientes tal como se definen en dicha Comunicación. En el caso del tipo de actualización, esto significa que se debe añadir un margen de 100 puntos básicos. El Reglamento (CE) nº 271/2008 de la Comisión, de 30 de enero de 2008, que modifica el Reglamento de aplicación (CE) nº 794/2004, prevé que, salvo disposición contraria en una decisión específica, el tipo de recuperación se calculará también añadiendo 100 puntos básicos al tipo de base.

Los tipos modificados se indican en negrita

El cuadro anterior se publicó en el DO C 155 de 1.6.2012, p. 3.

Desde	A	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2012	…	**1,38**	**1,38**	3,66	**1,38**	1,72	**1,38**	1,85	**1,38**	**1,38**	**1,38**	**1,38**	**1,38**	7,48	**1,38**	**1,38**	**2,09**	**1,38**	2,78	**1,38**	**1,38**	4,91	**1,38**	6,85	2,76	**1,38**	**1,38**	1,74
1.6.2012	30.6.2012	1,67	1,67	**2,94**	1,67	1,72	1,67	**1,57**	1,67	1,67	1,67	1,67	1,67	7,48	1,67	1,67	2,57	1,67	**2,34**	1,67	1,67	4,91	1,67	**5,58**	2,76	1,67	1,67	1,74
1.5.2012	31.5.2012	**1,67**	**1,67**	3,66	**1,67**	1,72	**1,67**	1,85	**1,67**	**1,67**	**1,67**	**1,67**	**1,67**	7,48	**1,67**	**1,67**	2,57	**1,67**	2,78	**1,67**	**1,67**	4,91	**1,67**	6,85	2,76	**1,67**	**1,67**	1,74
1.3.2012	30.4.2012	2,07	2,07	3,66	2,07	1,72	2,07	1,85	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	**7,48**	2,07	2,07	2,57	2,07	**2,78**	2,07	2,07	4,91	2,07	6,85	2,76	2,07	2,07	1,74
1.1.2012	29.2.2012	**2,07**	**2,07**	**3,66**	**2,07**	**1,72**	**2,07**	**1,85**	**2,07**	**2,07**	**2,07**	**2,07**	**2,07**	**6,39**	**2,07**	**2,07**	**2,57**	**2,07**	**2,38**	**2,07**	**2,07**	**4,91**	**2,07**	**6,85**	**2,76**	**2,07**	**2,07**	**1,74**
1.8.2011	31.12.2011	2,05	2,05	3,97	2,05	1,79	2,05	**2,07**	2,05	2,05	2,05	2,05	2,05	5,61	2,05	2,05	2,56	2,05	2,20	2,05	2,05	4,26	2,05	7,18	2,65	2,05	2,05	1,48
1.7.2011	31.7.2011	**2,05**	**2,05**	3,97	**2,05**	1,79	**2,05**	1,76	**2,05**	**2,05**	**2,05**	**2,05**	**2,05**	5,61	**2,05**	**2,05**	2,56	**2,05**	2,20	**2,05**	**2,05**	4,26	**2,05**	7,18	2,65	**2,05**	**2,05**	1,48
1.5.2011	30.6.2011	**1,73**	**1,73**	3,97	**1,73**	1,79	**1,73**	1,76	**1,73**	**1,73**	**1,73**	**1,73**	**1,73**	5,61	**1,73**	**1,73**	2,56	**1,73**	2,20	**1,73**	**1,73**	4,26	**1,73**	7,18	**2,65**	**1,73**	**1,73**	1,48
1.3.2011	30.4.2011	1,49	1,49	3,97	1,49	1,79	1,49	1,76	1,49	1,49	1,49	1,49	1,49	5,61	1,49	1,49	2,56	1,49	**2,20**	1,49	1,49	4,26	1,49	7,18	**2,23**	1,49	1,49	1,48
1.1.2011	28.2.2011	**1,49**	**1,49**	**3,97**	**1,49**	**1,79**	**1,49**	**1,76**	**1,49**	**1,49**	**1,49**	**1,49**	**1,49**	**5,61**	**1,49**	**1,49**	**2,56**	**1,49**	**2,64**	**1,49**	**1,49**	**4,26**	**1,49**	**7,18**	**1,76**	**1,49**	**1,49**	**1,48**

Denuncias contra las prospecciones petrolíferas en aguas españolas próximas a las Islas Canarias

(2012/C 183/04)

La Comisión ha recibido un gran número de denuncias normalizadas contra las pruebas previstas y las futuras prospecciones petrolíferas en aguas españolas próximas a las Islas Canarias. Por el momento, la Comisión no tiene razones para creer que dichas prospecciones puedan infringir la legislación vigente de la UE, pero ha solicitado a las autoridades españolas que expliquen de qué modo se garantizará el cumplimiento de dicha legislación, en particular la Directiva 92/43/CEE del Consejo, de 21 de mayo de 1992, relativa a la conservación de los hábitats naturales y de la fauna y flora silvestres ([1]) y la Directiva 2011/92/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 13 de diciembre de 2011, relativa a la evaluación de las repercusiones de determinados proyectos públicos y privados sobre el medio ambiente ([2]). El presente anuncio sustituye los acuses de recibo individuales [punto 4 de la Comunicación de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo de actualización de la gestión de las relaciones con el denunciante en relación con la aplicación del Derecho de la Unión, COM(2012) 0154 de 2 de abril de 2012].

([1]) DO L 206 de 22.7.1992, p. 7.
([2]) DO L 26 de 28.1.2012, p. 1.

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Lista de agencias de calificación crediticia (ACC) registradas y certificadas

(2012/C 183/05)

Las agencias de calificación crediticia enumeradas a continuación se han registrado o certificado conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1060/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de septiembre de 2009, sobre las agencias de calificación crediticia (Reglamento sobre las agencias de calificación crediticia).

La AEVM publica la lista con arreglo al artículo 18, apartado 3, del Reglamento sobre las agencias de calificación crediticia, la cual se actualiza en el plazo de cinco días hábiles desde la adopción de una decisión de registro o certificación. La Comisión Europea publica de nuevo la lista en el *Diario Oficial de la Unión Europea* en el plazo de treinta días desde toda actualización, por lo que puede haber diferencias entre la lista publicada por la AEVM y la lista disponible en el Diario Oficial durante ese período.

ACC registradas y certificadas

Fecha de la última actualización: 14 de mayo de 2012

Nombre de la ACC	País de residencia	Autoridad de registro competente del Estado miembro de origen	Situación	Fecha efectiva
Euler Hermes Rating GmbH	Alemania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrada	16 de noviembre de 2010
Japan Credit Rating Agency Ltd	Japón	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Certificada	6 de enero de 2011
Feri EuroRating Services AG	Alemania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrada	14 de abril de 2011
Bulgarian Credit Rating Agency AD	Bulgaria	Financial Supervision Commission (FSC)	Registrada	6 de abril de 2011
Creditreform Rating AG	Alemania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrada	18 de mayo de 2011
Scope Credit Rating GmbH (antes PSR Rating GmbH)	Alemania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrada	24 de mayo de 2011
ICAP Group SA	Grecia	Hellenic Capital Market Commission (HCMC)	Registrada	7 de julio de 2011
GBB-Rating Gesellschaft für Bonitätsbeurteilung GmbH	Alemania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrada	28 de julio de 2011
ASSEKURATA Assekuranz Rating-Agentur GmbH	Alemania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrada	16 de agosto de 2011
Companhia Portuguesa de Rating, SA (CPR)	Portugal	Comissão do Mercado de Valores Mobiliários (CMVM)	Registrada	26 de agosto de 2011
AM Best Europe-Rating Services Ltd (AMBERS)	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registrada	8 de septiembre de 2011
DBRS Ratings Limited	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registrada	31 de octubre de 2011

Nombre de la ACC	País de residencia	Autoridad de registro competente del Estado miembro de origen	Situación	Fecha efectiva
Fitch France S.A.S.	Francia	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registrada	31 de octubre de 2011
Fitch Deutschland GmbH	Alemania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrada	31 de octubre de 2011
Fitch Italia SpA	Italia	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registrada	31 de octubre de 2011
Fitch Polska SA	Polonia	Komisja Nadzoru Finansowego (KNF)	Registrada	31 de octubre de 2011
Fitch Ratings España S.A.U.	España	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Registrada	31 de octubre de 2011
Fitch Ratings Limited	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registrada	31 de octubre de 2011
Fitch Ratings CIS Limited	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registrada	31 de octubre de 2011
Moody's Investors Service Cyprus Ltd	Chipre	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Registrada	31 de octubre de 2011
Moody's France S.A.S.	Francia	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registrada	31 de octubre de 2011
Moody's Deutschland GmbH	Alemania	Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht (BaFin)	Registrada	31 de octubre de 2011
Moody's Italia S.r.l.	Italia	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registrada	31 de octubre de 2011
Moody's Investors Service España SA	España	Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV)	Registrada	31 de octubre de 2011
Moody's Investors Service Ltd	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registrada	31 de octubre de 2011
Standard & Poor's Credit Market Services France S.A.S.	Francia	Autorité des Marchés Financiers (AMF)	Registrada	31 de octubre de 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Italy S.r.l.	Italia	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registrada	31 de octubre de 2011
Standard & Poor's Credit Market Services Europe Limited	Reino Unido	Financial Services Authority (FSA)	Registrada	31 de octubre de 2011
CRIF SpA	Italia	Commissione Nazionale per le Società e la Borsa (CONSOB)	Registrada	22 de diciembre de 2011
Capital Intelligence (Cyprus) Ltd	Chipre	Cyprus Securities and Exchange Commission (CySEC)	Registrada	8 de mayo de 2012

Actualización de la lista de pasos fronterizos mencionados en el artículo 2, apartado 8, del Reglamento (CE) nº 562/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de Fronteras Schengen) (DO C 316 de 28.12.2007, p. 1; DO C 134 de 31.5.2008, p. 16; DO C 177 de 12.7.2008, p. 9; DO C 200 de 6.8.2008, p. 10; DO C 331 de 31.12.2008, p. 13; DO C 3 de 8.1.2009, p. 10; DO C 37 de 14.2.2009, p. 10; DO C 64 de 19.3.2009, p. 20; DO C 99 de 30.4.2009, p. 7; DO C 229 de 23.9.2009, p. 28; DO C 263 de 5.11.2009, p. 22; DO C 298 de 8.12.2009, p. 17; DO C 74 de 24.3.2010, p. 13; DO C 326 de 3.12.2010, p. 17; DO C 355 de 29.12.2010, p. 34; DO C 22 de 22.1.2011, p. 22; DO C 37 de 5.2.2011, p. 12; DO C 149 de 20.5.2011, p. 8; DO C 190 de 30.6.2011, p. 17; DO C 203 de 9.7.2011, p. 14; DO C 210 de 16.7.2011, p. 30; DO C 271 de 14.9.2011, p. 18; DO C 356 de 6.12.2011, p. 12; DO C 111 de 18.4.2012, p. 3)

(2012/C 183/06)

La publicación de la lista de pasos fronterizos mencionados en el artículo 2, apartado 8, del Reglamento (CE) nº 562/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2006, por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de Fronteras Schengen) se basa en la información comunicada por los Estados Miembros a la Comisión conforme al artículo 34 del Código de Fronteras Schengen.

Además de la publicación en el Diario Oficial, está disponible una actualización periódica en el sitio web de la Dirección General de Interior.

FRANCIA

Modificación de la información publicada en DO C 316 de 28.12.2007

LISTA DE PASOS FRONTERIZOS

Fronteras aéreas

1) Abbeville

2) Agen-la Garenne

3) Ajaccio-Campo dell'Oro

4) Albert-Bray

5) Amiens-Glisy

6) Angers-Marcé

7) Angoulême-Brie-Champniers

8) Annecy-Methet

9) Annemasse

10) Auxerre-Branches

11) Avignon-Caumont

12) Bâle-Mulhouse

13) Bastia-Poretta

14) Beauvais-Tillé

15) Bergerac-Roumanière

16) Besançon-la Vèze

17) Béziers-Vias

18) Biarritz-Bayonne-Anglet

19) Bordeaux-Mérignac

20) Brest-Guipavas

21) Brive-Souillac

22) Caen-Carpiquet

23) Calais-Dunkerque

24) Calvi-Sainte-Catherine

25) Cannes-Mandelieu

26) Carcassonne-Salvaza

27) Châlons-Vatry

28) Chambéry-Aix-les-Bains

29) Châteauroux-Déols

30) Cherbourg-Mauperthus

31) Clermont-Ferrand-Aulnat

32) Colmar-Houssen

33) Deauville-Saint-Gatien

34) Dijon-Longvic

35) Dinard-Pleurtuit

36) Dôle-Tavaux

37) Épinal-Mirecourt

38) Figari-Sud Corse

39) Grenoble-Saint-Geoirs

40) Hyères-le Palivestre

41) Issy-les-Moulineaux

42) La Môle

43) Lannion

44) La Rochelle-Laleu

45) Laval-Entrammes

46) Le Castelet

47) Le Havre-Octeville

48) Le Mans-Arnage

49) Le Touquet-Paris-Plage

50) Lille-Lesquin

51) Limoges-Bellegarde

52) Lognes-Émerainville

53) Lorient-Lann-Bihoué

54) Lyon-Bron

55) Lyon-Saint-Exupéry

56) Marseille-Provence

57) Metz-Nancy-Lorraine

58) Monaco-Héliport

59) Montbéliard-Courcelles

60) Montpellier-Méditérranée

61) Nantes-Atlantique

62) Nevers-Fourchambault

63) Nice-Côte d'Azur

64) Nîmes-Garons

65) Orléans-Bricy

66) Orléans-Saint-Denis-de-l'Hôtel

67) Paris-Charles de Gaulle

68) Paris-le Bourget

69) Paris-Orly

70) Pau-Pyrénées

71) Perpignan-Rivesaltes

72) Poitiers-Biard

73) Quimper-Pluguffan, con carácter temporal, de 30 de mayo a 10 de septiembre de 2012.

74) Rennes Saint-Jacques

75) Rodez-Marcillac

76) Rouen-Vallée de Seine

77) Saint-Brieuc-Armor

78) Saint-Etienne-Bouthéon

79) Saint-Nazaire-Montoir

80) Strasbourg-Entzheim

81) Tarbes-Ossun-Lourdes

82) Toulouse-Blagnac

83) Tours-Saint-Symphorien

84) Troyes-Barberey

85) Vichy-Charmeil

Fronteras marítimas

1) Ajaccio

2) Bastia

3) Bayonne

4) Bonifacio

5) Bordeaux

6) Boulogne

7) Brest

8) Caen-Ouistreham

9) Calais

10) Calvi

11) Cannes-Vieux Port

12) Carteret

13) Cherbourg

14) Dieppe

15) Douvres

16) Dunkerque

17) Granville

18) Honfleur

19) La Rochelle-La Pallice

20) Le Havre

21) Les Sables-d'Olonne-Port

22) L'Ile-Rousse

23) Lorient

24) Marseille

25) Monaco-Port de la Condamine

26) Nantes-Saint-Nazaire

27) Nice

28) Port-de-Bouc-Fos/Port-Saint-Louis

29) Port-la-Nouvelle

30) Porto-Vecchio

31) Port-Vendres

32) Roscoff

33) Rouen

34) Saint-Brieuc (maritime)

35) Saint-Malo

36) Sète

37) Toulon

Fronteras terrestres

— **con el Reino Unido**

(túnel del Canal de la Mancha)

1) Gare d'Ashford International

2) Gare d'Avignon-Centre

3) Cheriton/Coquelles

4) Gare de Chessy-Marne-la-Vallée

5) Gare de Fréthun

6) Gare de Lille-Europe

7) Gare de Paris-Nord

8) Gare de St-Pancras International

9) Gare d'Ebbsfleet International

— **con Andorra**

1) Pas de la Case-Porta

RUMANÍA

Modificación de la información publicada en DO C 316 de 28.12.2007

LISTA DE PASOS FRONTERIZOS

Fronteras aéreas

1) Henri Coandă București (*)

2) Cluj-Napoca (*)

3) Sibiu (*)

4) Traian Vuia Timișoara (*)

5) Transilvania Târgu Mureș (*)

6) George Enescu Bacău (*)

7) Mihail Kogălniceanu Constanța (*)

8) Satu Mare (**)

9) Suceava (**)

10) Iași (**)

11) Arad (**)

12) Baia Mare (**)

13) Craiova (**)

14) Tulcea (**)

15) Aurel Vlaicu București Băneasa (***)

16) Oradea (***)

(*) Certificado como aeropuerto internacional
(**) Certificado como aeropuerto abierto al tráfico internacional
(***) Aún no certificado ([1])

Fronteras marítimas

1) Constanța

2) Constanța Sud-Agigea

3) Mangalia

4) Midia

([1]) El marco jurídico nacional en el sector de la aviación civil establece que, a partir de la fecha de la supresión de los controles en las fronteras aéreas, únicamente se autorizarán vuelos internacionales hacia/desde los aeropuertos internacionales y sólo ocasionalmente hacia/desde aeropuertos abiertos al tráfico internacional. Los aeropuertos no certificados no obtendrán permiso para operar vuelos hacia/desde terceros países.

Puertos en el río Danubio

1) Sulina (*)

2) Tulcea (*)

3) Galați (*)

4) Brăila (**)

5) Cernavodă (**)

6) Călărași

7) Oltenița

8) Giurgiu

9) Zimnicea

10) Turnu Măgurele

11) Corabia

12) Bechet

13) Calafat

14) Orșova

15) Drobeta Turnu Severin

16) Moldova Veche

(*) Puerto marítimo del Danubio
(**) Puerto interior del Danubio

Fronteras terrestres

HUNGRÍA

1) Petea, carretera

2) Urziceni carretera

3) Carei, carretera

4) Valea lui Mihai, ferrocarril y carretera

5) Săcuieni, carretera

6) Borș, carretera

7) Episcopia Bihor, carretera

8) Salonta, ferrocarril y carretera

9) Vărșand, carretera

10) Curtici, ferrocarril

11) Turnu, carretera

12) Nădlac, carretera

13) Cenad, carretera

14) Tudor Vladimirescu, carretera (RO-LA)

BULGARIA

1) Giurgiu, ferrocarril y carretera

2) Ostrov, carretera

3) Negru Vodă, ferrocarril y carretera

4) Vama Veche, carretera

SERBIA

1) Jimbolia, ferrocarril y carretera

2) Stamora Moravița, ferrocarril y carretera

3) Naidaș, carretera

4) Porțile de Fier I, carretera

5) Porțile de Fier II, carretera

MOLDOVA

1) Galați, ferrocarril y carretera

2) Oancea, carretera

3) Fălciu, ferrocarril

4) Albița, carretera

5) Iași (Ungheni), ferrocarril

6) Sculeni, carretera

7) Stânca, carretera

8) Rădăuți Prut, carretera

UCRANIA

1) Siret, carretera

2) Vicșani, ferrocarril

3) Valea Vișeului, ferrocarril

4) Câmpulung la Tisa, ferrocarril

5) Halmeu, ferrocarril y carretera

6) Sighetul Marmației, carretera

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/C 183/07)

1. El 15 de junio de 2012, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo ([1]), de un proyecto de concentración por el cual Silver Lake Group, L.L.C («Silver Lake», EE.UU.) adquiere el control exclusivo, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de Global Blue Luxembourg Holdings Sàrl («Global Blue», Luxemburgo) mediante adquisición de acciones.

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

— Silver Lake: empresa global de inversiones centrada en los sectores en expansión como el tecnológico, el basado en la tecnología y otros relacionados,

— Global Blue: proveedor internacional de reembolso del impuesto sobre el consumo y servicios relacionados.

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

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6639 — Silver Lake/Global Blue, a la siguiente dirección:

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

([1]) DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).
([2]) DO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicación sobre el procedimiento simplificado»).

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/C 183/08)

1. El 15 de junio de 2012, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo ([1]), de un proyecto de concentración por el cual las empresas L Capital Management S.A.S. («L Capital»), Francia, filial de LVMH — Moet Hennessy Louis Vuitton («LVMH»), Francia, y Paladin Capital Partners SpA («Paladin»), Italia, filial del Carisma Group («Carisma»), Italia, adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione SpA («CGR»), Italia, mediante adquisición de acciones.

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

— L Capital es una compañía de capital inversión que invierte en empresas de diversos sectores,

— LVMH desarrolla su actividad en los sectores del vino y las bebidas alcohólicas, artículos de moda y piel, perfumes y cosméticos, relojes y joyas y venta minorista selecta,

— Paladin es una sociedad de cartera que controla intereses en empresas de diversos sectores,

— Carisma Group es una sociedad de cartera e inversiones con intereses principalmente en pequeñas y medianas empresas de diversos sectores,

— CGR desarrolla y gestiona formatos de restaurante multiétnicos situados principalmente dentro de centros comerciales.

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

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6630 — L Capital/Paladin/Cigierre-Compagnia Generale Ristorazione, a la siguiente dirección:

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

([1]) DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).
([2]) DO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicación sobre el procedimiento simplificado»).

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

(2012/C 183/09)

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) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«RILLETTES DE TOURS»

Nº CE: FR-PGI-0005-0845-18.01.2011

IGP (X) AOP ( )

1. **Denominación:**

«Rillettes de Tours»

2. **Estado Miembro o Tercer País:**

Francia

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

3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

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

Se trata de un producto de charcutería, cocido, untable, presentado en tarro de barro, terrina, recipiente de vidrio herméticamente cerrado o en pan. Si se presenta en tarro de barro o en terrina, una capa de grasa de cerdo puede recubrir el producto con el fin de mejorar su conservación.

Los «Rillettes de Tours» se obtienen tras someter la carne de cerdo o cerda, previamente troceada (6 × 6 cm mínimo) a una larga cocción en grasa de cerdo, en marmita. La carne puede aromatizarse con vino blanco o aguardiente de vino. A la preparación se le añade sal (sin nitritos), y se le puede añadir pimienta, colorante E150 A o aromatizante «Patrelle».

Los «Rillettes de Tours» poseen un color homogéneo entre rubio dorado (Pantone 142 U) y marrón dorado (Pantone 161 U).

Los chicharrones presentan una textura deshilachada y conservan fibras gruesas de carne claramente visibles (más de 2 cm) así como trozos.

La humedad del producto desgrasado debe ser inferior o igual al 68 %, lo que confiere al producto una textura seca.

[1] DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Los «Rillettes de Tours» tienen asimismo sabor a carne tostada.

El producto acabado responde, además, a requisitos fisicoquímicos relativos al porcentaje de lípidos ≤ 42 % (humedad del producto desgrasado 68 %), al contenido en azúcares solubles totales < 0,5 % (humedad del producto desgrasado 68 %) y a la relación colágenos/prótidos ≤ 19 %.

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

Los «Rillettes de Tours» se obtienen a partir de carne de cerdo o cerda de razas inscritas en los libros genealógicos o en los registros zootécnicos de los organismos de selección porcina autorizados por el Ministerio de Agricultura francés.

Las razas inscritas constituyen la base cualitativa de la carne utilizada en la fabricación de los «Rillettes de Tours».

No se fija limitación geográfica alguna en lo que atañe al origen de los cerdos y cerdas.

Las cerdas deben beneficiarse de un descanso mínimo de 15 días entre el destete y el sacrificio. La edad mínima de sacrificio es de 172 días, siendo obligatorio mantener a los animales en ayunas 12 horas antes de su salida al matadero. Para las canales de cerdo, se exige un peso en caliente mínimo de 85 kg. Estos aspectos tienen por objeto aumentar la calidad gustativa de la carne.

Los trozos de jamón y lomo (cuadrado y medio exclusivamente) deben representar al menos el 25 % de la carne magra, para obtener una mejor calidad del producto acabado. El resto de la carne procede del codillo, la aguja (entre la primera y quinta costilla del lomo), y el costillar (excepto las ubres).

Para reforzar las cualidades sanitarias y gustativas, los fabricantes pueden abastecerse de carne fresca. Esta debe representar como mínimo el 75 % del total de la carne utilizada para la fabricación. El fabricante de chicharrones puede congelar la carne, durante un mes como máximo, a una temperatura de − 18 °C. Está prohibido comprar carne congelada.

Los vinos, cuya utilización es opcional, son únicamente vinos blancos de la variedad Chenin. Esta variedad tiene la particularidad de ser seca y suave.

El vino guarda algunos gramos de azúcares residuales, que le aportan un final de boca dulzón, que contrasta con el gusto salado de los «Rillettes de Tours». La variedad Chenin posee un carácter aromático mineral y calcáreo que ofrece un equilibrio con el lado ahumado y salado de los «Rillettes de Tours». Además, la frescura, la acidez y el aroma afrutado crean un equilibrio con la grasa de los chicharrones y acentúan sus sabores.

La utilización de aguardientes de vino es opcional.

No se fija limitación geográfica alguna en lo que atañe al origen de los vinos y los aguardientes de vino.

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

No aplicable.

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

Las siguientes fases de fabricación de los «Rillettes de Tours» se llevan a cabo en la zona geográfica definida en el apartado 4: preparación de la carne, tueste, cocción, fase de reposo, cocción final.

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

No aplicable.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El nombre de la IGP «Rillettes de Tours» debe figurar en la etiqueta.

En el etiquetado, además de las menciones obligatorias previstas por la normativa, se incluyen los elementos siguientes:

1) marca comercial;

2) logotipo IGP de la Unión Europea;

3) nombre y datos del destinatario de las reclamaciones.

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

La zona geográfica elegida para la fabricación y acondicionamiento inicial de los «Rillettes de Tours» está delimitada en función de los elementos siguientes:

— esta zona, centrada en la ciudad de Tours, corresponde a la zona de difusión de la receta «Rillettes de Tours». Más allá de los límites de esta zona geográfica, la receta de los chicharrones ya no es la misma. A esto se añade la barrera natural que representa el bosque de Bercé, entre los departamentos de Sarthe y Indre-et-Loire;

— la zona geográfica así delimitada se aproxima a la antigua provincia de Turena.

Esta zona la forman el departamento de Indre-et-Loire (37) y los cantones limítrofes situados en los departamentos vecinos, con excepción de los del departamento de Sarthe (72).

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

El vínculo con la zona geográfica se basa en las cualidades específicas de los «Rillettes de Tours» resultante de la aplicación, durante las fases de su fabricación, de la maestría procedente de la tradición y que sigue estando localizada en Turena. Esta maestría y las cualidades específicas del producto le confieren una reputación muy vinculada, en la mentalidad del consumidor, a la zona geográfica.

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Factores climáticos

La región de Turena se caracteriza por un clima suave pero relativamente húmedo, que ha impedido el desarrollo de productos de charcutería secados de forma natural, como en el sur de Francia. A causa de este clima los chicharrones se conservan gracias a la cocción. En cambio, este clima es propicio para la vid, de donde se deriva una importante producción de vinos que ha influido, asimismo, en la aromatización de los «Rillettes de Tours».

Factores humanos

Los campesinos de Turena empezaron a elaborar chicharrones en la Edad Media. Hasta el final del siglo XVIII, se trataba de una producción muy localizada en el mundo rural de Turena y en algunas explotaciones de Maine.

Al comienzo del siglo XIX, los charcuteros locales recogieron esta receta campesina, la adaptaron a sus conocimientos y la transmitieron de generación en generación. En Turena, los chicharrones pasaron a llamarse «Rillettes de Tours».

Una de las principales evoluciones es la utilización no solo de sobras sino de verdaderos trozos de carne en la fabricación de los chicharrones. El desarrollo de nuevos medios de conservación, la utilización de la cocción al descubierto, que permite obtener un producto de textura bastante seca, van a permitir reducir la parte de grasa y aumentar la parte de carne en los chicharrones, consiguiendo un producto más noble. Los artesanos van a desarrollar esta maestría típica de la ciudad de Tours y de Turena. Es preciso esperar hasta 1865 para que esta preparación aparezca en documentación especializada.

Factores económicos

La región de Turena posee un tejido industrial poco desarrollado, lo que provoca un escaso desarrollo del sector charcutero, que en general sigue siendo muy artesanal, y del comercio de los «Rillettes de Tours», y por consiguiente la conservación de su acentuado carácter artesanal.

Los «Rillettes de Tours» siguen estando hoy presentes en las tiendas de los charcuteros, que transmiten su receta a los aprendices.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Los «Rillettes de Tours» se cuecen al descubierto en una marmita de gran diámetro. La cocción es larga y se desarrolla tradicionalmente en tres fases: el tueste de la carne al inicio de la cocción (de quince minutos a una hora, a una temperatura comprendida entre 95 °C y 115 °C), después una fase de cocción lenta (de cinco horas y media a doce horas, a una temperatura comprendida entre 65 °C y 95 °C), y por último una fase de cocción corta y enérgica (de diez a veinte minutos, a una temperatura comprendida entre 95 °C y 115 °C).

El tueste de los trozos de carne magra al inicio de la cocción y la cocción larga destapada, específicos de los «Rillettes de Tours», provocan, además de la deshidratación del producto, la producción de sustancias gustativas y aromáticas especialmente vinculadas a las reacciones químicas de Maillard y características del gusto de la carne tostada.

La larga cocción en su propia grasa de los trozos de carne permite la obtención de un producto confitado. La separación de los trozos solo se obtiene por la cocción, sin dilaceración ni batido. El producto conserva, pues, fibras largas.

Por último, la textura seca de los «Rillettes de Tours», originalmente inducida por la preocupación por su conservación, se deriva de este procedimiento tradicional de cocción al descubierto en una marmita que ofrece una gran superficie de evaporación. La fase de cocción corta y enérgica final también ha tenido siempre como finalidad favorecer la evaporación al final de la fabricación.

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 vínculo con la zona geográfica se basa tanto en la maestría derivada de la tradición y localizada en Turena, que dio nacimiento a las cualidades específicas de los «Rillettes de Tours», como en una reputación muy vinculada, en la mentalidad del consumidor, a la zona geográfica.

5.3.1. La maestría

El bajo contenido de humedad que favorecía inicialmente la conservación de los «Rillettes de Tours» en una región cuyo clima es húmedo, permitió posteriormente desarrollar su comercialización más allá de los límites de Turena y explica sobre todo su reputación fundada en una textura más seca que los chicharrones preparados en las regiones vecinas.

El mantenimiento de la textura seca a lo largo del tiempo también puede explicarse por la menor preocupación vinculada al rendimiento de fabricación de los productores mayoritariamente artesanales. El rendimiento es inferior al 80 %, claramente inferior a muchos otros chicharrones.

El bajo porcentaje de humedad de los «Rillettes de Tours» permite elaborarlos sin recurrir a conservantes cuyo uso, no obstante, está autorizado por la legislación.

Con el tejido fuertemente artesanal antes mencionado, y una transmisión efectuada esencialmente mediante el aprendizaje, la maestría de los productores de chicharrones en Turena se ha mantenido muy localizada. El aprendizaje de los artesanos se realiza fundamentalmente dentro del mismo departamento o en las cercanías.

La conservación de un fuerte vínculo con la zona geográfica queda confirmada por el hecho de que el 90 % de los ganadores de los concursos de «Rillettes de Tours» proceden de esta zona.

5.3.2. La reputación

Las especificidades de los «Rillettes de Tours» les han permitido adquirir una reputación muy arraigada. Los primeros chicharrones artesanales fueron alabados por el turonense Balzac en su novela de 1835, *Le Lys dans la Vallée*.

Los «Rillettes de Tours» se beneficiaron desde el inicio del siglo XX de un cierto apoyo a nivel nacional. En 1933, Curnonsky, en su obra *Les trésors gastronomiques de la France,* menciona: «la charcutería de Turena ha adquirido un renombre universal y legítimo: los «Rillettes de Tours» han dado la vuelta al mundo.»

Anualmente se organiza en Turena un concurso de los mejores «Rillettes de Tours». Esta distinción es muy deseada ya que una treintena de artesanos participan en ella cada año. En 2011, el *Concours Général Agricole* de París consagró la reputación del producto abriendo una sección específica para los «Rillettes de Tours».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPRillettesDeTours.pdf

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

(2012/C 183/10)

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.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

Nº CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP ( ) DOP (X)

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

— ☐ Denominación del producto

— ☐ Descripción

— ☒ Zona geográfica

— ☒ Prueba del origen

— ☐ Método de obtención

— ☐ Vínculo

— ☐ Etiquetado

— ☐ Requisitos nacionales

— ☐ Otros (especifíquense)

2. **Tipo de modificación:**

— ☐ Modificación del documento único o de la ficha resumen.

— ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.

— ☐ Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006].

— ☐ Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006].

3. **Modificaciones:**

3.1. *Zona geográfica:*

Se solicita ampliar la zona de la DOP en todos los distritos administrativos de los municipios de Arkadi, Yeropotamos y Kouloukona situados dentro de los límites administrativos de la provincia de Mylopotamos y concretamente:

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri y Honos.

[1] DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Habida cuenta de que:

— durante la última década, con la continua sustitución de los olivos de la variedad «Hondrolia» por la variedad «Koroneiki» en la zona, la proporción de las dos variedades de aceituna cultivadas está al nivel de la zona de la DOP (90 % «Koroneiki», 10 % «Hondrolia»); por lo tanto, deja de ser pertinente la razón por la cual todos los distritos administrativos de la provincia de Mylopotamos no habían sido incluidos en la solicitud inicial de la DOP,

— los distritos administrativos incluidos en la solicitud tienen las mismas características edafoclimáticas que las de la zona de la DOP,

— los residentes de estos distritos administrativos son herederos de las mismas costumbres y los mismos conocimientos auténticos ancestrales que los residentes del resto de la zona,

— el aceite de oliva producido posee las mismas características físicas, químicas y organolépticas que el de la zona de la DOP, comprobadas por el parecer experto del Departamento de Química de Rethymno, de la Dirección General del Laboratorio Químico General de Grecia, y por el parecer experto de un laboratorio certificado.

3.2. *Prueba del origen:*

Las demandas del mercado en materia de trazabilidad de los alimentos y la necesidad de proteger sus productos frente a las adulteraciones han llevado a los productores de la actual zona de la DOP a aplicar un sistema más estricto de prueba del origen del aceite en los dos últimos años. Este nuevo sistema más estricto permitirá salvaguardar en el futuro la identidad y la calidad estable del producto.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«ΒΟΡΕΙΟΣ ΜΥΛΟΠΟΤΑΜΟΣ ΡΕΘΥΜΝΗΣ ΚΡΗΤΗΣ» (VORIOS MYLOPOTAMOS RETHYMNIS KRITIS)

Nº CE: EL-PDO-0117-0039-09.03.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominación:**

«Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis)

2. **Estado Miembro o Tercer País:**

Grecia

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

3.1. *Tipo de producto:*

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

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

«Βορειοσ Μυλοποταμοσ Ρεθυμνησ Κρητησ» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) designa el aceite extraído mecánicamente de aceitunas de la variedad Koroniki2 (al menos el 90 %) y la variedad «Hondrolia» (el resto), cultivadas en la zona geográfica incluida en la solicitud.

El aceite tiene un color particularmente atractivo (amarillo dorado) y un sabor afrutado.

La acidez máxima total expresada en ácido oleico es igual o inferior a 0,8 g por 100 g de aceite.

Las constantes de los indicadores de los diferentes tipos de sustancias ácidas presentes en el aceite de oliva no deben exceder los siguientes valores cuando el aceite de oliva está siendo acondicionado:

K 232 ≤ 2,00

K 270 ≤ 0,18

Peróxidos: ≤ 15 mEq O_2/kg;

Ácido oleico: > 75 %

Los niveles de trilinoleína y estigmasterol son especialmente bajos, al igual que los niveles de alcoholes alifáticos.

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

Las aceitunas utilizadas en la producción de aceite de oliva con el nombre Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) proceden exclusivamente de olivos de la variedad «Koroniki» (al menos 90 %) y de la variedad «Hondrolia» (el resto). Ambos se cultivan en la zona geográfica definida.

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:*

El cultivo de los olivos y la transformación de la aceituna deben efectuarse en la zona geográfica definida.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

—

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

El conjunto de comunidades de la antigua provincia de Mylopotamos y específicamente en las actuales comunidades locales que se encuentran dentro de las fronteras administrativas de los municipios de: Anogia, Mylopotamos y Rethymnon.

Angeliana, Ayia, Ayios Ioannis, Ayios Mamas, Aimonas, Aloides, Alfa, Anoyia, Aksos, Apladiana, Arh. Eleftherna, Ahlades, Veni, Garazo, Damavolo, Doksaro, Eleftherna, Episkopi, Erfi, Zoniana, Theodora, Kalandare, Kalivos, Krioneri, Livadia, Margarites, Melidoni, Melisourgaki, Orthes, Panormo, Pasalites, Perama, Prinos, Roumeli, Sises, Skepasti, Skouloufia, Houmeri y Honos de la antigua provincia de Mylopotamos.

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

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona con respecto a la cual se presenta la solicitud de ampliación de la superficie forma parte de la antigua provincia de Mylopotamos. Como parte de una única provincia de pequeño tamaño (414 000 ha en total), presenta condiciones edafológicas y datos meteorológicos similares a los de la región de Mylopotamos Norte, cuya denominación ya ha sido registrada.

En cotas bajas existen pequeñas o medianas pendientes (el terreno permite el cultivo de olivos), aunque en algunas de las grandes pendientes los árboles se cultivan en niveles diferentes. En la parte más meridional de la provincia, dominada por las montañas Psiloritis, el cultivo oleícola cede el paso gradualmente a la cría de ganado.

I. Datos meteorológicos

En general, el clima puede ser descrito como suave, mediterráneo, con veranos secos e inviernos suaves. Los vientos son generalmente dulces y solo durante unos pocos días al año los fuertes vientos del sur causan problemas a otros cultivos (cítricos).

De acuerdo con la tabla III del expediente inicial que contiene las medias de los ocho años comprendidos entre 1966 y 1973, la pluviosidad media anual se aproxima a 700 mm. El número total de días con heladas es de 2,1 y la media de las temperaturas extremas, especialmente en invierno, garantiza la diferenciación de las yemas de fruta y una floración satisfactoria.

En la zona geográfica propuesta para la ampliación, la media de precipitaciones en la superficie oleícola varía entre 700 mm (pluviómetro de Melidoni) hasta un poco más de 1 000 mm en los puntos más altos (pluviómetros de Agios Ioannis y Anogeia). Observamos, por tanto, que la zona de ampliación propuesta posee mejores datos pluviométricos que garantizan una mejor absorción y asimilación de nutrientes por los olivos.

Las lluvias se producen en su mayor parte en el período octubre-marzo, mientras que en el periodo junio-septiembre las precipitaciones son muy raras. Más concretamente, la media de precipitaciones de octubre a marzo representa el 87 % del total de las precipitaciones anuales, según los datos pluviométricos de los últimos ochenta años de la estación meteorológica de Anogeia.

Las heladas no ocasionan problemas particulares (2,1 días al año). La amplitud de las temperaturas medias y extremas, especialmente en invierno, garantiza la diversidad de yemas de fruta y una floración satisfactoria. La temperatura más baja se registró en febrero (– 0,2 °C) y la más alta en julio (35,8 °C). La gama de temperaturas (justo por debajo de cero y casi 40 °C) en la zona, así como la temperatura media de entre 15 y 25 °C, se describen en la bibliografía como ideales para el cultivo de olivos. Los expertos están de acuerdo en que las temperaturas difíciles para los olivos son las inferiores a – 4 °C y superiores a 40 °C, aunque temperaturas ligeramente bajas durante el invierno son necesarias para garantizar la diversidad de yemas de fruta y una floración satisfactoria.

En resumen, la zona geográfica propuesta para la ampliación cuenta con condiciones meteorológicas adecuadas para el cultivo de olivos y la producción de aceite de oliva virgen excepcional, como el protegido por la denominación «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis).

II. Composición de la tierra

La mayoría de los suelos posee una textura de consistencia media y están compuestos por tierra roja, producto de aluviones de rocas caliza y pizarra. Los suelos son ligeramente ácidos.

La zona más amplia de Mylopotamos posee una composición geológica de rocas alpinas y post-alpinas. De arriba abajo la estructura está formada por: rocas carbónicas del estrato Jónico, rocas de la secuencia Fillitiki–Halazitiki, rocas carbónicas de la placa tectónica de la veta de Trípoli, rocas de la capa tectónica de los estratos internos, depósitos de nueva formación y cuaternarios. La división de las formaciones anteriores convierte a la zona de Mylopotamos en una región geológica única. Además, la litografía de las formaciones y su posición relativa en la estructura geológica convierten a la zona en parte del singular sistema hidrológico de la cordillera Psiloritis–Tallaion.

Como consecuencia de estos aspectos geográficos de la tierra en el conjunto de la antigua provincia de Mylopotamos (zona de la DOP y zona de inclusión) y de la intensiva actividad pecuaria (ganadería ovina y caprina), la composición del suelo en macro y microelementos, sobre la base de un análisis de los suelos realizado en ocho distritos administrativos diferentes de producción oleícola, es la siguiente:

— potasio y fósforo: presentes en la mayoría de casos, pero debe añadirse potasio en los olivares de alta producción,

— nitrógeno: es necesario complementarlo anualmente ya que es un elemento líquido que es arrastrado por el agua con facilidad,

— de los oligoelementos importantes para el cultivo de aceitunas, el boro se encuentra a menudo en zonas montañosas y es necesario complementarlo cada cuatro años mediante su filtración en el suelo.

Desde el punto de vista de la textura del suelo, posee una mezcla prácticamente equilibrada de arena, arcilla y limo, es decir, de ligero a medio. El contenido de materia orgánica del suelo es muy bueno.

III. Factores humanos

Los métodos de cultivo a lo largo del ciclo de producción de los olivos se basan en los conocimientos tradicionales que han sido transmitidos de generación en generación.

La colaboración entre los propietarios a la hora de recoger las aceitunas les permite reunir grandes cantidades de aceitunas sobre una base diaria y proceder a su prensado en el mismo día. Por lo tanto, las características cualitativas de las aceitunas no se ven alteradas por permanecer demasiado tiempo en las bolsas.

Las bolsas para el transporte de las aceitunas son de origen vegetal lo que permite su aireación mientras permanecen en las bolsas.

La cosecha de aceituna entre diciembre y enero coincide con el período de maduración natural.

La utilización de estiércol de ganado ovino cada dos o tres años proporciona a los olivares buenos niveles de materia orgánica, lo que garantiza una buena capacidad para asimilar nutrientes, un buena porosidad del suelo, una buena circulación de aire y agua y, consiguientemente, un buen desarrollo del sistema radicular de los olivos.

Respeto del medio ambiente en cada intervención: la fumigación para luchar contra la mosca del olivo está prácticamente prohibida, en su lugar se emplea una fumigación de cebo vivo y se utilizan inyectores mucho más blandos que en el pasado.

5.2. *Carácter específico del producto:*

En toda la antigua provincia de Mylopotamos se produce aceite de oliva y, al igual que sucede con todos los aceites de oliva cretenses, es de gran calidad. Las excelentes condiciones climáticas, las características edáficas y las numerosas horas de sol contribuyen a obtener un producto muy sabroso, con un sabor suave, un color particularmente atractivo (amarillo-dorado) y un sabor afrutado.

— los criterios de calidad del aceite virgen extra de la denominación «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) (acidez, K 270, K 232, Delta K, índice de peróxidos) están a un nivel muy bueno en comparación con las normas del prototipo comercial del Consejo Oleícola Internacional; los niveles de trilinoleína y estigmasterol son especialmente bajos (muchas veces inferiores a los niveles máximos autorizados);

— los alcoholes alifáticos se encuentran en muy pequeñas cantidades en el aceite.

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 aceite de oliva producido en la provincia de Mylopotamos Norte, al igual que todos los aceites de oliva cretenses, es de gran calidad.

La oleicultura en Creta data de la antigüedad. Durante las excavaciones en Festos, entre las semillas que le entregó la Escuela Italiana de Arqueología, B. Krimbas identificó semillas de oliva que remontan al período Minoico medio (1800-2000 a. C.). De acuerdo con P. Anagnostopoulou, en una declaración realizada en la Academia de Atenas en 1951 basada en los resultados de las excavaciones, Creta es la cuna de la aceituna.

Los criterios de calidad del aceite virgen extra de la denominación «Βόρειος Μυλοπόταμος Ρεθύμνης Κρήτης» (Vorios Mylopotamos Rethymnis Kritis) (acidez, K 270, K 232, Delta K, índice de peróxidos) están a un nivel muy bueno en comparación con las normas del prototipo comercial del Consejo Oleícola Internacional. Esto se debe al método de recolección y cultivo de la aceituna. La recogida por vareamiento de los árboles con una vara, la recogida en bolsas que no excedan de 50 kg, el transporte inmediato (normalmente el mismo día) a la almazara y el rápido prensado, dan como resultado sus buenas características antes explicadas. Además, los niveles de trilinoleína y estigmasterol son especialmente bajos (muchas veces inferiores a los niveles máximos autorizados). Esto se debe a los frutos de pequeño tamaño de la variedad de aceituna «Koroniki». Por último, los alcoholes alifáticos se encuentran en muy pequeñas cantidades en el aceite, ya que los fabricantes saben que las altas temperaturas durante el prensado de la aceituna aumentan el porcentaje de alcoholes alifáticos en el aceite y por esta razón garantizan que la temperatura del aceite en la almazara no supera los 32 °C (la temperatura normal de producción del aceite de oliva se sitúa entre 27 °C y 32 °C).

Las características fundamentales que distinguen la calidad del aceite de oliva son el clima, la textura del suelo, la variedad de los árboles y los métodos de cultivo (forma de cultivo, recolección, almacenamiento y transformación del producto).

Los factores que confieren a la aceituna su excelente calidad y el carácter específico del aceite producido son los siguientes:

— el clima ideal para la producción de aceitunas en la zona con inviernos suaves y veranos cálidos;

— el margen de temperaturas (mínima, máxima y media) que se consideran idóneas para la oleicultura;

— la suave intensidad del viento que garantiza un ciclo de germinación sin problemas;

— el terreno que facilita una buena aireación y lleno de luz para los árboles, de lo que se derivan plantas sanas y aceitunas de buena calidad;

— las precipitaciones, principalmente durante el invierno, y la escasa pluviosidad después del aumento de las temperaturas garantizan la asimilación de los nutrientes en las fases cruciales y evitan el desarrollo de enfermedades micóticas que pueden minar la calidad de la aceituna;

— la cantidad de precipitaciones que se considera satisfactoria para la absorción de nutrientes del suelo y para los olivares que no son regados;

— los buenos niveles de materia orgánica generalmente garantizan una buena asimilación de nutrientes, una buena porosidad del suelo con una buena circulación del aire y agua y, consiguientemente, un buen desarrollo del sistema radicular de los olivos;

— las concentraciones satisfactorias de potasio y fósforo en el suelo y los conocimientos de los productores en cuanto a la necesidad de suplementos de nitrógeno y boro, en caso necesario, que influyen en la calidad del aceite de oliva producido tanto química como organolépticamente;

— los métodos de cultivo a lo largo del ciclo de producción de la aceituna, procedentes de los conocimientos tradicionales, perpetuados de generación en generación.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

http://www.minagric.gr/greek/data/epikair_prodiagrafes_b.Mylopotamos_10112011.pdf

Precio de suscripción 2012 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + DVD anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 310 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	840 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, DVD mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	100 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), DVD semanal	Plurilingüe: 23 lenguas oficiales de la UE	200 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

Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES