

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 274



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

55° año
11 de septiembre de 2012

Número de información Sumario Página

IV Información

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

Comisión Europea

2012/C 274/01	Tipo de cambio del euro	1
---------------	-------------------------------	---

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2012/C 274/02	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	2
---------------	---	---

ES

Precio:
3 EUR

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

10 de septiembre de 2012

(2012/C 274/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2776	AUD	dólar australiano	1,2349
JPY	yen japonés	99,98	CAD	dólar canadiense	1,2486
DKK	corona danesa	7,4521	HKD	dólar de Hong Kong	9,9091
GBP	libra esterlina	0,79970	NZD	dólar neozelandés	1,5770
SEK	corona sueca	8,4935	SGD	dólar de Singapur	1,5794
CHF	franco suizo	1,2090	KRW	won de Corea del Sur	1 442,33
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,4652
NOK	corona noruega	7,3900	CNY	yuan renminbi	8,0970
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,4303
CZK	corona checa	24,530	IDR	rupia indonesia	12 228,05
HUF	forint húngaro	285,41	MYR	ringgit malayo	3,9638
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	53,072
LVL	lats letón	0,6963	RUB	rublo ruso	40,5510
PLN	zloty polaco	4,1129	THB	baht tailandés	39,721
RON	leu rumano	4,4768	BRL	real brasileño	2,5847
TRY	lira turca	2,3025	MXN	peso mexicano	16,6018
			INR	rupia india	70,8370

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

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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 274/02)

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

«SCHWARZWÄLDER SCHINKEN»

Nº CE: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010

IGP (X) DOP ()

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

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo con la zona geográfica
- 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

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006)
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006)

3. Modificaciones:

Modificaciones solicitadas:

b) Descripción

En la primera frase se sustituye «producido según determinadas recetas y ahumado en frío utilizando leña de la Selva Negra y con adición de especias, lo cual le da color oscuro por fuera» por «(es decir, sin inyección de salmuera en el músculo), aliñado con especias según recetas propias del productor y ahumado en frío utilizando leña de coníferas de la Selva Negra, lo cual le da color oscuro por fuera.».

En la cuarta frase se suprime la palabra «y».

Al final del párrafo se añade:

«El “Schwarzwälder Schinken” tiene una capa de tocino de color blanco. Solo en casos excepcionales, por ejemplo en las puntas, no hay tocino visible. El jamón desgrasado, aunque esté hecho de “Schwarzwälder Schinken” o cortado en lonchas a partir de este, no puede denominarse “Schwarzwälder Schinken”».

Justificación:

La modificación solicitada viene a precisar que el procedimiento de ahumado no solo tiene que llevarse a cabo utilizando «leña de la Selva Negra», sino que el sabor característico del «Schwarzwälder Schinken» depende en especial de la utilización de leña de coníferas (por oposición a la leña de árboles de hoja caduca). En ese sentido, la modificación solicitada únicamente especifica el tradicional uso exclusivo de leña de coníferas.

El «Schwarzwälder Schinken» siempre se ha distinguido por su capa de tocino. Por su elevado contenido en grasa, esta capa es necesaria para conferirle al jamón su sabor característico. El añadido introducido ahora con fines de aclaración es necesario dado que recientemente se han conocido casos en los que se ha publicitado como «Schwarzwälder Schinken» un jamón ahumado en frío que carecía de capa de tocino.

c) Zona geográfica

Después de «Selva Negra» se inserta el siguiente texto: «Las fronteras de la Selva Negra se sitúan en la carretera B 3 que lleva de Basilea a Karlsruhe en el oeste; de Pforzheim por las estribaciones de la Selva Negra a lo largo de la B 3 hasta Karlsruhe en el norte; por el Rin, de Basilea a Waldshut, pasando por Lörrach y Schopfheim, en el sur; y atravesando el valle de Wutach, de Donaueschingen a Pforzheim, pasando por Schwenningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold y Calw, por el este. Las demarcaciones que quedaban cortadas por las citadas fronteras hasta la reforma de las demarcaciones territoriales de Baden-Württemberg a principios de los años 70 se considera que pertenecen en su integridad a la zona.».

Explicación:

La descripción que precede se ajusta a la definición territorial de «Selva Negra», que tradicionalmente ha servido de base para la especificación. La mención de la reforma de las demarcaciones territoriales de principios de los años 70 es importante porque, tras la reforma, muchos municipios e incluso áreas metropolitanas enteras quedaron adscritos a municipios situados fuera de las demarcaciones que tradicionalmente formaban la Selva Negra. Según la información recabada del Instituto de Geografía Cultural de la Universidad Albert-Ludwig de Friburgo, no es necesaria una descripción adicional de la demarcación para poder delimitar las fronteras territoriales con la suficiente precisión.

e) Método de producción

Después de la primera frase se inserta la frase siguiente: «Cuando se adquieren jamones frescos, el control de seguridad a la entrada asegura la calidad óptima deseada en la fase final.».

Por consiguiente, la segunda frase se convierte en la tercera, la tercera en la cuarta, la cuarta en la quinta, la quinta en la sexta, la sexta en la séptima y la séptima en la octava.

En la tercera frase se suprime «a mano», y «grandes cubas para el curado» se sustituye por «contenedores».

En la cuarta frase se sustituye «se retira de la salmuera que se ha formado y se raspa la sal» por «se retira de la salmuera».

En la quinta frase se inserta la palabra «ahora» entre «las» y «siguientes», y se sustituye «dos semanas» por «varios días», mientras que después de «curado en seco» se inserta «(ahumado)» y se suprime «parrillas».

La sexta frase se sustituye por «El humo para el ahumado del jamón se obtiene de chimeneas de ladrillo. El ahumado del jamón tiene lugar en chimeneas o cámaras de ahumado a una temperatura entre 20 °C y 30 °C, aproximadamente. Se ahuma bien durante al menos una semana con un fuego de leña de coníferas y aserrín de la Selva Negra».

En la séptima frase se sustituye «grado de secado situado entre un 20 % y un 25 %, aproximadamente» por «grado de secado de un 25 % aproximadamente», y se suprime la palabra «igual a».

Después de la séptima frase se inserta la siguiente: «La relación agua/proteína se refiere al jamón en su conjunto.».

Justificación:

Por motivos relacionados principalmente con la legislación en materia de higiene, el «Schwarzwälder Schinken» ya no se cura en cubas y, por razones de ergonomía, tampoco en cubas de leña u otros envases poco prácticos, sino en contenedores de acero inoxidable. Este cambio en el método de producción hizo necesario modificar el texto.

Una característica esencial de la producción del «Schwarzwälder Schinken» es la salazón. A tal fin, el jamón se cubre con la sal utilizada para la curación.

En el pasado esto solía hacerse frotando la sal a mano. Hoy en día —y esta es la razón de la modificación de la especificación en este punto— algunas empresas disponen incluso de dispositivos que echan la sal sobre el jamón a través de unas cribadoras. Para dejar constancia de esta circunstancia, que obedece a un cambio meramente técnico, se suprimen las palabras «a mano».

Lo importante es que la curación mediante una «inyección de salmuera en la carne del músculo» sería absolutamente inadmisibles y contraria a la especificación.

La especificación vigente establecía un almacenamiento en seco de dos semanas. Gracias a la mejora de las condiciones generales del proceso de producción se ha demostrado que ya no es necesario un período de secado de dos semanas para obtener unos resultados gustativos apropiados, por lo que la modificación pretende conceder una mayor flexibilidad a las empresas productoras.

La norma de que el ahumado tiene que hacerse con leña de coníferas o aserrín de coníferas de la Selva Negra corresponde al método de producción establecido desde tiempo inmemorial y sirve únicamente para aclarar que no está permitido el uso de leña de árboles de hoja caduca o aserrín de estos árboles (véase la letra b) anterior). El grado de secado de aproximadamente el 25 % corresponde a la práctica seguida hasta ahora; en este sentido, se materializa el margen de 20-25 %. La relación agua/proteína debe referirse al jamón en su conjunto. Ello era necesario puesto que, con arreglo a la especificación vigente, una pequeña porción de un jamón de cinco kilos, por ejemplo, podía no cumplir la relación agua/proteína prescrita. Por lo tanto, debe especificarse que la relación agua/proteína se refiere al jamón en su conjunto. Es necesario precisar este extremo porque las diferentes partes del jamón pueden tener valores de pH diferentes. Por ejemplo, el pH del «lomo» es superior al de la «cadera», por lo que la relación agua/proteína de aquel es más alta que la de esta.

f) Vínculo con la zona geográfica

En la primera frase se suprime «seco»; además, se sustituye «en las alturas de la Selva Negra» por «en la Selva Negra» y «tres semanas» por «varias semanas».

En la segunda frase, se sustituye «permiten» por «permite».

Justificación:

Puesto que las condiciones climáticas de la Selva Negra no son completamente uniformes, se ha suprimido el calificativo «seco», que tiene un valor relativo.

i) Requisitos de la UE/nacionales

En el inciso i) se añaden al final del texto del tercer guión una coma y las palabras «Reglamento de aditivos alimentarios».

Justificación:

La referencia al Reglamento de aditivos alimentarios se ha introducido porque dicho Reglamento de 29 de enero de 1998 (boletín oficial alemán BGBl. I, pp. 230-231) al que debe ajustarse la producción del «Schwarzwälder Schinken» no se había adoptado ni había entrado en vigor cuando se solicitó por primera vez la protección de la indicación geográfica «Schwarzwälder Schinken».

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«SCHWARZWÄLDER SCHINKEN»

Nº CE: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Schwarzwälder Schinken»

2. Estado miembro o tercer país:

Alemania

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:

El «Schwarzwälder Schinken» es un jamón de cerdo recortado, crudo, ahumado, deshuesado y obtenido del cuarto trasero (con o sin tapa) que se produce mediante un curado especial (es decir, sin inyección de salmuera en el músculo), aliñado con especias según recetas propias del productor y ahumado en frío utilizando leña de coníferas de la Selva Negra, lo cual le da color oscuro por fuera. Al cortarlo, se aprecia un color de carne roja muy vivo y un típico aroma a humo. La parte magra tiene un sabor de jamón característico y la capa de tocino realza y redondea el gusto. El tocino debe tener sabor a nueces y especias. El «Schwarzwälder Schinken» tiene una capa de tocino de color blanco. Solo en casos excepcionales, por ejemplo en las puntas, no hay tocino visible. El jamón desgrasado, aunque esté hecho de «Schwarzwälder Schinken» o cortado en lonchas a partir de este, no puede denominarse «Schwarzwälder Schinken».

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

Jamón de cuartos traseros. El jamón utilizado para producir el «Schwarzwälder Schinken» se toma de cerdos que ofrecen una garantía en cuanto a cría, alimentación y tipo de carne (carne de cerdo), de manera que se obtiene la calidad óptima deseada en la etapa final de la transformación.

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

—

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

Todo el proceso de producción, desde las pruebas de la calidad requerida del jamón no curado hasta el producto final listo para su comercialización, se efectúa en la zona geográfica delimitada.

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:

Las fronteras de la Selva Negra se sitúan en la carretera B 3 que lleva de Basilea a Karlsruhe en el oeste; de Pforzheim por las estribaciones de la Selva Negra a lo largo de la B 3 hasta Karlsruhe en el norte; por el Rin, de Basilea a Waldshut, pasando por Lörrach y Schopfheim, en el sur; y atravesando el valle de Wutach, de Donaueschingen a Pforzheim, pasando por Schweningen, Rottweil, Oberndorf/Sulz, Nagold y Calw, por el este. Las demarcaciones que quedaban cortadas por las citadas fronteras hasta la reforma de las demarcaciones territoriales de Baden-Württemberg a principios de los años 70 se considera que pertenecen en su integridad a la zona.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La Selva Negra se caracteriza por un clima de media montaña que es especialmente favorable para el crecimiento de las coníferas cuya leña se utiliza en la elaboración de este tipo de jamón y para su especial ahumado en frío. A ello se añaden el gran respeto por la tradición y el vínculo con la región de las personas que la habitan.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Schwarzwälder Schinken» presenta un color oscuro por fuera. Al cortarlo, se aprecia un color de carne roja muy vivo y un típico aroma a humo. La parte magra tiene un sabor de jamón característico y la capa de tocino realza y redondea el gusto. El tocino debe tener sabor a nueces y especias.

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):*

Este tipo de jamón se ha producido en la Selva Negra desde hace mucho tiempo siguiendo recetas tradicionales transmitidas de generación en generación.

Su sabor característico se debe especialmente a la utilización de leña de coníferas de la Selva Negra para el ahumado. El aire de la Selva Negra, combinado con las condiciones climáticas ideales de la zona, desempeña un papel importante durante el curado, que tiene lugar en locales climatizados y dura varias semanas a partir del ahumado. Así se desarrolla de manera ideal el aroma de especias y se garantiza una buena calidad constante.

Estas condiciones ventajosas han hecho posible que el arte de esta forma especial de ahumado se haya desarrollado y perfeccionado en la Selva Negra hasta alcanzar su avanzado grado actual.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

(<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/3200>)

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) 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>

