

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 285



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

55° año
21 de septiembre de 2012

Número de información Sumario Página

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2012/C 285/01	Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾	1
2012/C 285/02	Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾	2
2012/C 285/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6581 — GKN/Volvo Aero) ⁽¹⁾	7

IV *Información*

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

Comisión Europea

2012/C 285/04	Tipo de cambio del euro	8
---------------	-------------------------------	---

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2012/C 285/05	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	9
2012/C 285/06	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	9

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2012/C 285/07	Convocatoria de propuestas referentes a los Programas de Trabajo del Séptimo Programa Marco de la Comunidad Europea para acciones de investigación, desarrollo tecnológico y demostración	10
2012/C 285/08	Convocatoria de propuestas — EACEA/30/12 — Programa Jean Monnet — Actividad clave 3 — apoyo a las asociaciones europeas que operan a escala europea en el ámbito de la integración europea, la educación y la formación — Subvenciones de funcionamiento anual 2013	11

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2012/C 285/09	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	14
2012/C 285/10	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	18



II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE

Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/C 285/01)

Fecha de adopción de la decisión	25.4.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.33600 (11/N)	
Estado miembro	Francia	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Aide à la cessation d'activité des pêcheurs professionnels en eau douce impactés par les plans nationaux de l'anguille et PCB	
Base jurídica	Projet de circulaire relative à la mise en place de l'aide à la cessation d'activité pour les pêcheurs professionnels en eau douce concernés par les interdictions de commercialisation des poissons du fait de la pollution par les PCB et/ou par les mesures relatives à la pêche mises en œuvre dans le cadre du plan de gestion de l'anguille pris en application du règlement (CE) n° 1100/2007	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	PYME	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 7,40 EUR (en millones) Presupuesto anual: 7,38 EUR (en millones)	
Intensidad	90 %	
Duración	30.11.2011-31.12.2014	
Sectores económicos	Pesca en agua dulce	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement Direction générale de l'eau et de la biodiversité La grande Arche 92055 La Défense Cedex FRANCE	
Información adicional	—	

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE

Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/C 285/02)

Fecha de adopción de la decisión	22.8.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.34675 (12/N)	
Estado miembro	República Checa	
Región	Moravskoslezsko	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Program podpory a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016	
Base jurídica	Program podpory a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016 Usnesení zastupitelstva statutárního města Ostravy č. 798/ZM1014/14 ze dne 7. prosince 2011	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Cultura, Conservación del patrimonio	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 330,50 CZK (en millones)	
Intensidad	70-100 %	
Duración	(5 años desde la fecha de adopción)	
Sectores económicos	Actividades de creación, artísticas y espectáculos, Actividades de bibliotecas, archivos, museos y otras actividades culturales	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Statutární město Ostrava Prokešovo nám. 8 ČESKÁ REPUBLIKA	
Información adicional	—	

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Fecha de adopción de la decisión	4.9.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.34680 (12/N)	
Estado miembro	Eslovenia	
Región	Slovenia	Artículo 107.3.a
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu	
Base jurídica	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu, Zakon o varstvu pred naravnimi in drugimi nesrečami (Ur.l. RS, št. 51/06-UPB1, 97/10), Zakon o odpravi posledic naravnih in drugih nesreč (Ur.l. RS, št. 114/05-UPB1, 90/07, 102/07), Uredba o metodologiji za ocenjevanje škode (Ur.l. RS, št. 67/03, 79/04, 33/05, 81/06 in 68/08), Pravilnik o postopkih za ocenjevanje škode in odpravo posledic škode ob naravnih in drugih nesrečah v slovenskem gospodarstvu	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Reparación de daños causados por desastres naturales	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 60 EUR (en millones)	
Intensidad	60 %	
Duración	4.9.2012-4.9.2018	
Sectores económicos	Todos los sectores económicos elegibles para recibir la ayuda	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo Kotnikova 5 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Información adicional	—	

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Fecha de adopción de la decisión	25.7.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.34954 (12/N)	
Estado miembro	Italia	
Región	Sicilia	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Aiuto al salvataggio di CE.FO.P. in A.S.	
Base jurídica	<p>A. D.L. 30.1.1979, n. 26 (convertito in L. 3.4.1979, n. 95), Provvedimenti urgenti per l'amministrazione straordinaria di grandi imprese in crisi (cfr. art. 2-bis);</p> <p>B. D.M. 23.12.2004, n. 319, Regolamento recante le condizioni e le modalità di prestazione della garanzia statale sui finanziamenti a favore delle grandi imprese in stato di insolvenza, ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. 8 luglio 1999, n. 270;</p> <p>C. D.L. 23.12.2003, n. 347 (convertito in L. 18.2.2004, n. 39), Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza;</p> <p>D. D. LGS. 8.7.1999, n. 270, Nuova disciplina delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274.</p>	
Tipo de medida	Ayuda individual	CE.FO.P. Centro Formazione Professionale ... in A.S.
Objetivo	Salvamento de empresas en crisis, Empleo	
Forma de la ayuda	Garantía	
Presupuesto	Presupuesto total: 8 EUR (en millones)	
Intensidad	100 %	
Duración	1.7.2012-31.12.2012	
Sectores económicos	Actividades relacionadas con el empleo, Educación secundaria técnica y profesional, Otra educación n.c.o.p.	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministero dello Sviluppo Economico Via Veneto 33 00187 Roma RM ITALIA	
Información adicional	—	

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Fecha de adopción de la decisión	17.8.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35012 (12/N)	
Estado miembro	Polonia	
Región	Miasto Wroclaw	Artículo 107.3.a
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	UPS Polska Sp. z o.o.	
Base jurídica	<p>— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy UPS Polska Sp. z o.o.</p> <p>— „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020”, przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem”</p>	
Tipo de medida	Ayuda individual	UPS Polska Sp. z o.o.
Objetivo	Desarrollo regional, Empleo	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 0,80 PLN (en millones)	
Intensidad	3,34 %	
Duración	31.12.2012-31.12.2014	
Sectores económicos	Actividades de contabilidad, teneduría de libros, auditoría y asesoría fiscal	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Información adicional	—	

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Fecha de adopción de la decisión	23.8.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35030 (12/N)	
Estado miembro	Polonia	
Región	Miasto Kraków	Artículo 107.3.a
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.	
Base jurídica	<p>— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.</p> <p>— „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020”, przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem”</p>	
Tipo de medida	Ayuda individual	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.
Objetivo	Desarrollo regional, Empleo	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 3,71 PLN (en millones)	
Intensidad	6,56 %	
Duración	31.12.2012-31.12.2014	
Sectores económicos	Actividades de programación informática, Gestión de recursos informáticos, Otros servicios de información n.c.o.p., Inversión colectiva, fondos y entidades financieras similares, Otros servicios financieros, excepto seguros y fondos de pensiones n.c.o.p., Actividades de intermediación en operaciones con valores y otros activos, Otras actividades auxiliares a los servicios financieros, excepto seguros y fondos de pensiones, Actividades de contabilidad, teneduría de libros, auditoría y asesoría fiscal, Otras actividades de consultoría de gestión empresarial	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Información adicional	—	

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.6581 — GKN/Volvo Aero)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2012/C 285/03)

El 3 de septiembre de 2012, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
 - en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32012M6581. 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⁾

20 de septiembre de 2012

(2012/C 285/04)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2954	AUD	dólar australiano	1,2461
JPY	yen japonés	101,21	CAD	dólar canadiense	1,2678
DKK	corona danesa	7,4549	HKD	dólar de Hong Kong	10,0425
GBP	libra esterlina	0,80017	NZD	dólar neozelandés	1,5729
SEK	corona sueca	8,4885	SGD	dólar de Singapur	1,5878
CHF	franco suizo	1,2088	KRW	won de Corea del Sur	1 453,99
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,8060
NOK	corona noruega	7,4320	CNY	yuan renminbi	8,1668
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,3910
CZK	corona checa	24,904	IDR	rupia indonesia	12 370,30
HUF	forint húngaro	284,40	MYR	ringgit malayo	3,9810
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	54,109
LVL	lats letón	0,6962	RUB	rublo ruso	40,6040
PLN	zloty polaco	4,1645	THB	baht tailandés	40,024
RON	leu rumano	4,5128	BRL	real brasileño	2,6284
TRY	lira turca	2,3335	MXN	peso mexicano	16,7056
			INR	rupia india	70,3866

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

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

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

(2012/C 285/05)

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	23.8.2012
Duración	23.8.2012-31.12.2012
Estado miembro	Países Bajos
Población o grupo de poblaciones	PLE/7DE.
Especie	Solla europea (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Zona	VIIId y VIIe
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	FS36TQ43

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

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

(2012/C 285/06)

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	3.5.2012
Duración	3.5.2012-31.12.2012
Estado miembro	Países Bajos
Población o grupo de poblaciones	HAD/7X7A34
Especie	Eglefino (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)
Zona	VIIb-k, VIII, IX y X; aguas de la UE del CPACO 34.1.1
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	FS35TQ43

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatoria de propuestas referentes a los Programas de Trabajo del Séptimo Programa Marco de la Comunidad Europea para acciones de investigación, desarrollo tecnológico y demostración*(2012/C 285/07)*

Por el presente anuncio se comunica la puesta en marcha de una convocatoria de propuestas referente al Programa de Trabajo del Séptimo Programa Marco de la Comunidad Europea para acciones de investigación, desarrollo tecnológico y demostración (2007-2013).

Se invita a presentar propuestas para la convocatoria siguiente del **Programa específico de Cooperación: Tecnologías de la Información y la Comunicación: FP7-ICT-2013-C**.

La documentación correspondiente, que incluye presupuestos y plazos, figura en el texto de la convocatoria, que ha sido publicado en

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/page/home>

CONVOCATORIA DE PROPUESTAS — EACEA/30/12

Programa Jean Monnet — Actividad clave 3 — apoyo a las asociaciones europeas que operan a escala europea en el ámbito de la integración europea, la educación y la formación

Subvenciones de funcionamiento anual 2013

(2012/C 285/08)

1. Objetivos y descripción

La presente convocatoria tiene por objetivo la selección de organizaciones para la conclusión de convenios de subvenciones cubiertas por el ejercicio presupuestario 2013. No afecta a las organizaciones que hayan suscrito un acuerdo marco de asociación con la Agencia Ejecutiva en el Ámbito Educativo, Audiovisual y Cultural (en lo sucesivo «la Agencia») para el período 2011-2013.

El objetivo de esta convocatoria es apoyar a las asociaciones europeas en los ámbitos de la educación y la formación que desarrollen actividades relacionadas con:

- la integración europea y/o
- la política europea de educación y formación.

El «Programa de aprendizaje permanente»⁽¹⁾ (en lo sucesivo «PAP») y, en particular, el Programa Jean Monnet constituyen su fundamento jurídico.

En aplicación de la actividad clave 3 del programa Jean Monnet, los objetivos específicos de esta convocatoria son los siguientes:

- brindar apoyo a las asociaciones europeas de alta calidad que contribuyan a aumentar el conocimiento y la sensibilización sobre el proceso de integración europea a través de la educación y la formación,
- brindar apoyo a aquellas asociaciones europeas de alta calidad que contribuyan a la ejecución de al menos uno de los objetivos fundamentales del marco estratégico para la cooperación europea en el ámbito de la educación y la formación («ET 2020») ⁽²⁾.

La Agencia, actuando por delegación de la Comisión Europea (en adelante «la Comisión»), es responsable de la gestión de la presente convocatoria.

2. Candidatos seleccionables

Para poder ser seleccionadas, las asociaciones europeas candidatas deben operar en el ámbito de la educación y de la formación y estar activas en:

- temas relacionados con la integración europea y/o
- perseguir los objetivos de la Política Europea de Educación y Formación

Las asociaciones europeas deberán:

- ser organizaciones sin ánimo de lucro,

⁽¹⁾ Decisión 1720/2006/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 15 de noviembre de 2006, por la que se establece un programa de acción en el ámbito del aprendizaje permanente (DO L 327 de 24.11.2006, p. 45)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:327:0045:0068:ES:PDF>

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/education/lifelong-learning-policy/doc1120_en.htm

- estar ubicadas y poseer una personalidad jurídica y sede durante más de dos años ininterrumpidos (a la fecha de cierre de la convocatoria) en uno o varios ⁽¹⁾ de los países seleccionables en el marco del PAP (los 27 Estados miembros de la UE, Islandia, Liechtenstein, Noruega, Turquía, Croacia, Suiza, Serbia y la Antigua República Yugoslava de Macedonia),
- desarrollar la mayor parte de sus actividades en los Estados miembros de la Unión Europea y/o en otros países seleccionables en el marco del PAP,
- ser organismos que persigan un objetivo de interés general europeo, tal y como se recoge en el artículo 162 del Reglamento (CE, Euratom) n° 2342/2002, de la Comisión ⁽²⁾,

Además, para cumplir con los requisitos de elegibilidad, la estructura de afiliación de las asociaciones europeas deberá enmarcarse en una de las dos categorías siguientes:

- O bien la Asociación Europea está compuesta exclusivamente por asociaciones constituidas por miembros (ósea, las anteriores son asociaciones «marco» a escala transnacional, nacional, regional o local). Las asociaciones europeas compuestas exclusivamente por asociaciones constituidas por miembros deberán incluir como mínimo a 6 Estados miembros de la UE diferentes ⁽³⁾.

Las asociaciones miembros que formen parte de la Asociación Europea deberán tener el estatus de «miembros de pleno derecho» (no se considerarán como tales a los miembros asociados ni a los observadores). Los miembros deberán tener una personalidad jurídica propia, ser organizaciones sin ánimo de lucro y operar en el ámbito de la educación y la formación. No se considerarán miembros elegibles a los particulares y las organizaciones con ánimo de lucro.

- O bien, la Asociación Europea está formada por miembros algunos de los cuales no están organizados en una estructura constituida por miembros. Esto hace que la Asociación Europea pueda estar constituida (en parte o en su totalidad) por instituciones y organizaciones activas en el ámbito de la educación y la formación y que no están constituidas por miembros (como, por ejemplo, centros de enseñanza primaria y secundaria e instituciones de enseñanza superior). Las Asociaciones Europeas que incluyan instituciones u organizaciones que no estén constituidas por miembros, deberán incluir miembros que pertenezcan como mínimo a 9 Estados diferentes de la UE.

Las instituciones y organizaciones miembros de la asociación europea que no estén constituidas a base de miembros deberán tener la condición de «miembros de pleno derecho» (no serán considerados como miembros de pleno derecho ni los asociados ni los observadores). Los miembros deberán ser organizaciones sin ánimo de lucro que desarrollan sus actividades en el ámbito de la educación y la formación tal y como se indicó anteriormente. Los particulares no pueden considerarse como organizaciones miembros elegibles.

3. Actividades seleccionables

La financiación comunitaria en el marco de la presente convocatoria consiste en la concesión de subvenciones de funcionamiento. Tales subvenciones están destinadas a sufragar parte de los costes incurridos por los beneficiarios seleccionados en la realización de actividades europeas previstas en el programa de trabajo pactado.

Las actividades del programa de trabajo propuesto deberán contribuir a:

- aumentar el conocimiento y la sensibilización sobre el proceso de integración europea a través de la educación y la formación y/o

⁽¹⁾ La participación de Albania, Bosnia y Herzegovina y Montenegro en la presente convocatoria de propuestas está condicionada por la firma de un memorando de Acuerdo entre la Comisión y las autoridades competentes de cada uno de esos países respectivamente. Si, a comienzos de mes de la fecha de toma de decisión sobre la concesión de la subvención, el memorando de acuerdo no ha sido firmado, los participantes de dicho país no serán financiados ni serán tenidos en cuenta en relación a la dimensión mínima de los consorcios/asociaciones.

⁽²⁾ Según esta definición, se entiende por organismos que persiguen un objetivo de interés general europeo:

- los organismos europeos con fines educativos, formativos, informativos o de investigación y estudio en el ámbito de las políticas europeas, así como los organismos europeos de normalización;
- las redes europeas que representen a organismos sin ánimo de lucro que operen en los estados miembros o en terceros países candidatos y que promuevan principios y políticas en consonancia con los objetivos de los Tratados.

⁽³⁾ Además, la asociación europea podrá incluir asociaciones miembros asentadas en otros estados miembros de la UE y en otros países terceros.

— el desarrollo de, al menos, uno de los siguientes objetivos estratégicos del «ET 2020»:

- 1) hacer de la formación continua y la movilidad una realidad;
- 2) mejorar la calidad y la eficiencia de la educación y la formación;
- 3) promover la equidad, la cohesión social y la ciudadanía activa;
- 4) potenciar la creatividad y la innovación, incluyendo el espíritu emprendedor, en todos los niveles de la educación y la formación.

4. Criterios de adjudicación

La calidad del programa pormenorizado de trabajo a 12 meses se evaluará aplicando los siguientes tres criterios de adjudicación:

- 1) la pertinencia, claridad y coherencia de los objetivos a corto plazo (12 meses);
- 2) la calidad de la gestión del programa de trabajo (claridad y coherencia de las actividades y presupuesto propuestos para alcanzar los objetivos, calendario, etc.);
- 3) la repercusión prevista de las actividades en la educación y/o formación a escala europea.

Los tres criterios de adjudicación tendrán la misma ponderación. En el anexo 1 de la Guía para los solicitantes se brinda una descripción más detallada de la información que deberá facilitar el solicitante en el programa de trabajo en relación con cada criterio de adjudicación.

5. Presupuesto

El presupuesto indicativo total de la UE para la cofinanciación de las Asociaciones Europeas en el marco de esta convocatoria asciende a 748 400 EUR.

El importe máximo de la subvención de funcionamiento anual por asociación (correspondiente al primer ejercicio presupuestario 2013) no podrá superar los 100 000 EUR.

La ayuda financiera de la UE no podrá superar el 75 % del presupuesto anual subvencionable de la Asociación Europea.

6. Plazo y presentación de propuestas

El plazo límite para la presentación de la solicitud electrónica (e-Form) concluye el:

15 de noviembre de 2012, a las 12:00 AM — hora de Bruselas

Las solicitudes deberán presentarse haciendo uso del formulario electrónico en línea (e-Form). Dicho formulario cumplimentado a través de internet será considerado como la copia principal.

El formulario electrónico (e-form) se puede obtener en inglés, francés y alemán en la siguiente dirección de Internet:

http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php y habrá de ser debidamente rellenado en una de las lenguas oficiales de la Unión Europea.

No obstante, a fin de presentar toda la información adicional solicitada, un ejemplar completo de la candidatura (copia electrónica del formulario e-form cumplimentado, junto a los documentos adicionales—véase sección 13 de la Guía para los Candidatos) deberá ser igualmente enviado a la Agencia antes del plazo estipulado (15 de noviembre de 2012 a las 12:00 del mediodía)

EACEA-P2-ASSOC-EUR@EC.EUROPA.EU

7. Información detallada

La Guía para los solicitantes, así como el formulario de candidatura electrónico y los anexos, pueden ser consultados en la siguiente dirección:

http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php

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

(2012/C 285/09)

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**«EAST KENT GOLDINGS»****N° CE: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012****IGP () DOP (X)****1. Denominación:**

«East Kent Goldings»

2. Estado miembro o tercer país:

Reino Unido

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

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

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

«East Kent Goldings» es el nombre de una variedad única de lúpulo utilizada en la fabricación de las cervezas más selectas. Los conos se forman en la planta femenina del *Humulus lupulus*, también conocida como «wolf of the woods». El cono está recubierto por «pétalos» de tejido blando en cuyo interior se encuentran las glándulas de lupulina, una sustancia viscosa y oleosa que contiene aceites esenciales y resinas.

Resinas

Ácidos alfa 4,0-6,0 % w/w

Cohumulona 25-30 % w/w

Ácidos beta 1,5-3,3 % w/w

Aceites

Aceite total 0,6-1,0 ml/100g

Mirceno 20-26 % de aceite total

Humuleno 33-45 % de aceite total

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Relación H:C	> 3
Cariofileno	10-15 % de aceite total
Farneseno	< 1 % de aceite total
Selinenos	< 3 % de aceite total

Estos conos se utilizan principalmente en la fabricación de cerveza, aportando aromas florales delicados de limón ligeramente dulce. Su forma es larga y ovalada con una longitud de entre 1,25 cm y 2,5 cm. El cono es de color verde con una superficie interna de finos pétalos de color amarillo pálido cubiertos con lupulina que envuelve la base de las semillas. Su textura es viscosa y oleosa en el momento de la cosecha, pero una vez seco para su conservación, los pétalos amarillo pálido se desmoronan y revelan distintas glándulas amarillas de lupulina. Su aroma es una mezcla de cítricos, limones y notas florales. El lúpulo seco, cuando se añade a la cerveza final, desprende un aroma similar a una mermelada untuosa.

Los principales componentes oleicos de la lupulina se mantienen constantes entre las estaciones y localidades y, según lo descrito, permiten distinguir el Goldings de las demás variedades. Sin embargo, los componentes menores de los aceites esenciales pueden variar en función del entorno y la estación y estos compuestos, en su mayoría aún por caracterizar, sirven para distinguir la percepción sensorial de aroma y sabor de los conos de Goldings cultivados en la región de East Kent de los de variedades cultivadas en otros lugares.

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

N/A.

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

N/A.

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

El lúpulo «East Kent Goldings» es cultivado, recolectado, secado y embalado en fardos o sacos en la zona delimitada. Su producción y preparación tienen lugar en la zona definida. Aunque el material de plantación certificado por el ministerio (portainjertos o estacas) sea producido fuera de la zona designada para mantener el aislamiento e impedir la entrada de enfermedades víricas, el material fuente original es originario de East Kent. Dicho material procede de colecciones de plantas anteriormente conservadas en el Wye College y en la estación de investigación de East Malling (ambos instituciones científicas respetadas), y actualmente mantenidas por Wye Hops Ltd en Canterbury y Faversham. La documentación confirma que dicho material es originario de East Kent.

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

El lúpulo «East Kent Goldings» debe embalsarse en fardos o sacos en la zona delimitada. El acondicionamiento comprime los conos secos, aumentando así drásticamente la capacidad en términos de volumen para facilitar su almacenamiento y transporte. Por razones de identificación y trazabilidad, el proceso de acondicionamiento debe efectuarse directamente en la explotación en la que se producen. Además, el transporte de lúpulo a granel sería difícil. Estos procesos definen el producto como «acondicionado». Los fardos o sacos que contienen el lúpulo seco son etiquetados y precintados con el nombre del productor, variedad, localidad o región, año de cosecha y número UE, antes de ser transportados fuera de la explotación para el almacenamiento previo a su entrega al consumidor. El productor lleva un registro de la fecha de cosecha y de los números de los fardos o sacos por parcela.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

N/A.

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

La zona geográfica de producción está delimitada al oeste por la carretera A249 hasta Sheerness, en dirección sur hasta la salida 7 de la autopista M20 al sur, y luego en dirección este a lo largo de la autopista M20 hasta Folkestone. Los perímetros norte y este de la zona geográfica están determinados por los límites costeros. La zona dentro de estos límites incluye las localidades de Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge y Bishopsbourne.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El lúpulo «Golding» fue seleccionado a partir de la antigua variedad «Canterbury Whitebine» por el señor Golding, en West Malling, Kent, alrededor de 1790 (Percival, R.A.S.E Diario de 1901). A comienzos del siglo XIX, el lúpulo «Golding» ya se cultivaba en East Kent, cuyos suelos eran los «mejor adaptados a su cultivo, (...) suelos ricos sobre subsuelos calcáreos» (Rutley, R.A.S.E Diario de 1848). El lúpulo cultivado en East Kent era considerado superior al «Golding» cultivado cerca de Maidstone, por lo que alcanzaba un precio más alto. Para distinguir la producción de esta zona, era vendido como producto de East Kent («The Hops Farmer», E. J. Lance, 1838, Londres), pasando a ser designado como «East Kent Goldings». Durante el siglo XIX, en East Kent fueron seleccionadas varias variantes locales, o clones, como por ejemplo Bramling (1865), Rodmersham o Mercers (1880), Cobbs (1881), Petham (1885), Early Bird (1887) y Eastwell (1889). El análisis de los aceites esenciales confirma que estas variantes de «East Kent Goldings» poseen una composición estable y son sin lugar a dudas de la misma variedad. Su morfología corresponde exactamente a las descripciones de «Golding Hop» hechas por productores, agrónomos y científicos desde comienzos del siglo XIX.

Aunque el lúpulo se cultiva en todo el mundo, su rendimiento es siempre mejor en el lugar de origen. Esta fue la conclusión de una amplia serie de ensayos internacionales de variedades de lúpulo, realizados entre 1960 y 1978 (Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98-101). La principal razón de ello se atribuyó a la influencia de la situación, que determina la longitud del día en la época de la floración, que se refleja en el rendimiento obtenido. La comparación del rendimiento del lúpulo «Goldings» cultivado en East Kent entre 2006 y 2009 confirma un aumento constante mínimo del 21 % sobre el obtenido en otras zonas.

La reputación de la calidad superior del producto cultivado en East Kent aparece documentada desde 1838 hasta nuestros días, en los que muchos sitios web distinguen la calidad que ofrece el lúpulo «East Kent Goldings». En el concurso nacional de lúpulo celebrado anualmente por el Institute of Brewing and Distilling, las muestras de East Kent han obtenido sistemáticamente el premio en la clase «Goldings» en los últimos cinco años, a pesar de que solo ocupa el 30 % de la superficie de la variedad «Goldings» en el Reino Unido. Históricamente, los fabricantes de cerveza han distinguido las cualidades aromáticas superiores del «East Kent Goldings», y en la actualidad muchas fábricas, sobre todo en los Estados Unidos, especifican que el «Goldings» que compran debe ser originario de East Kent.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «East Kent Goldings» se deriva de una sola semilla. El lúpulo es una especie dioica exogámica muy heterogénea. La estructura de reproducción de la especie de lúpulo es muy similar a la de las plantas, con distintos sexos que producen progenie cada una de individuos únicos. Aunque puede haber semejanzas en la familia, no hay dos personas genéticamente idénticas. Del mismo modo, la autopolinización es imposible en el lúpulo y, necesariamente, cada nuevo individuo surge como resultado de la recombinación de los genes de dos progenitores distintos. Cada plántula se convierte en una planta madura que se diferenciará de las demás plantas de lúpulo por el conjunto de sus características, incluidas la morfología y la composición química de los productos secundarios. Una variedad comercial es producida por propagación clonal de una plántula original única por división radicular, estolones (brotes perennes) o mediante esquejes herbáceos. Así, cada planta de una nueva variedad es genéticamente idéntica a la plántula original porque ha sido producida por propagación asexual. Por consiguiente, cada planta puede ser utilizada como material original para nuevas propagaciones. La planta del lúpulo tiene una raíz perenne. Una variedad de lúpulo puede ser el resultado de plántulas espontáneas, como por ejemplo las variedades Fuggle y Whitbread Golding o, más frecuentemente, consecuencia de un obtentor vegetal. A partir de la semilla inicial del obtentor vegetal que establece la variedad, las plantas de lúpulo se propagan como clones de porciones de rizoma con yemas o plantones verde reproducidos artificialmente. El portainjerto original puede producir lúpulo durante muchos años, si se mantiene indemne de enfermedades.

El «East Kent Goldings» se caracteriza por un contenido elevado de humuleno (con una relación de humuleno/cariofileno siempre superior a 3), pero contenidos muy bajos de farneseno y selineno, según lo descrito en el punto 3.2. Dado que cada variedad de lúpulo procede de una plántula única con un patrón único de aceites esenciales, es posible distinguir los aceites de Goldings de otras variedades de lúpulo distintas como Fuggle (que contiene mucho más farneseno: ~ 7 %) y Challenger (que contiene

mucho más selineno: ~ 12 %). Aunque el patrón de los principales aceites del «East Kent Goldings» es similar al de las variedades genealógicamente afines, aún es posible distinguirlo. Por ejemplo, su plántula Northern Brewer tiene un mayor contenido de mirceno (~ 36 %) y Northdown (una plántula de Northern Brewer) tiene un mayor contenido de farneseno (~ 1,3 %). También abundan las variaciones específicas de variedad en los picos menores post-selineno.

El «East Kent Goldings» se caracteriza por una susceptibilidad letal al virus del mosaico del lúpulo. Este virus transmitido por afidios provoca síntomas en las hojas, como mosaicos y encurvamiento y plantas con crecimiento atrofiado y pequeños internudos, tal como describe Neve (1991). Las plantas de «East Kent Goldings» infectadas pueden sobrevivir con síntomas durante algunas estaciones, pero inevitablemente acaban muriendo. Aunque algunas variedades experimentales de otros lugares del mundo muestran también susceptibilidad letal a esta enfermedad, el «East Kent Goldings» es la única variedad comercial en el mundo con tal susceptibilidad. La propagación de portainjertos de «East Kent Goldings» debe tener lugar en aislamiento de todas las demás variedades que puedan ser portadoras sin síntomas del virus.

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):*

Aunque el aroma y el sabor que la variedad Golding otorga a las cervezas es muy apreciado por muchos fabricantes de cerveza, la variedad Golding cultivada en la región inglesa de East Kent es particularmente apreciada. La combinación específica de los suelos, la exposición, la duración del día, las precipitaciones y las temperaturas en la región modifican el crecimiento y la maduración de la variedad para producir conos de lúpulo con una calidad sensorial distinta.

Los depósitos de tierras de tejar aluviales encontrados en North Downs han contribuido al carácter único del «East Kent Goldings». El suelo retiene la humedad, lo que constituye un factor importante, ya que el efecto de los Downs en las precipitaciones de East Kent representa una media anual de aproximadamente 635 mm, alrededor del 76 % de la media nacional. Esta combinación representa una humedad inferior a la de otros distritos ingleses donde se cultiva lúpulo.

Las características gustativas del «East Kent Goldings» están influidas por el suelo de East Kent, tierra de tejar sobre creta con un pH ideal de 6,5-7,00, y por la situación, expuesto a los vientos fríos cargados de sal del estuario del Támesis, especialmente en el mes de marzo, cuando se establecen las características estacionales y varietales de lúpulo. La investigación realizada en el antiguo Wye College demostró que las temperaturas más bajas del suelo durante los meses de febrero y marzo están estrechamente relacionadas con rendimientos más elevados de lúpulo (Department of Hop Research Annual Report for 1980, Wye College) y que las temperaturas de marzo también pueden influir en el contenido amargo de la resina de las glándulas de lupulina (Department of Hop Research Annual Report for 1982, Wye College). Además, varios de los precursores de los compuestos encontrados en las glándulas de lupulina pueden detectarse en los tejidos florales y en las plántulas en marzo (Rossiter, Imperial College).

El delicado aroma del «East Kent Goldings», producido por esta combinación de factores regionales, es apreciado por los fabricantes de las cervezas más selectas, tanto en el Reino Unido como en los Estados Unidos. A menudo los fabricantes de cerveza usan la mención «East Kent Goldings» en la etiqueta de sus contenedores. El «East Kent Goldings» alcanza regularmente un precio superior por ser una materia prima única, ya que ofrece un aroma floral delicado de limón ligeramente dulce. El lúpulo es sumamente elegante pero posee una cualidad mineral que confiere cuerpo y estructura a las cervezas. Entre las cervezas premiadas fabricadas utilizando «East Kent Goldings» se encuentran la *Fullers 1845*, *Hop Back Summer Lightning* y la *Boston Brewing Co Ales*, de los Estados Unidos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/east-kent-goldings-pdo-120111.pdf>

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

(2012/C 285/10)

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

«SAUCISSE DE MONTBÉLIARD»

N° CE: FR-PGI-0005-0869-14.03.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Saucisse de Montbéliard»

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:

La «Saucisse de Montbéliard» presenta diferentes características:

Aspecto exterior

Se trata de una salchicha ligeramente curva en forma de cilindro con un diámetro mínimo de 25 mm (diámetro de la tripa al efectuarse el embutido), elaborada a base de carne de cerdo. Está embutida en tripa de cerdo exclusivamente natural, sin colorear y cerrada por torsión.

Una vez cocida, la loncha de la «Saucisse de Montbéliard» presenta un picado grueso pero homogéneo y de aspecto ligado.

Color y consistencia

El ahumado confiere a la salchicha un color ligeramente amarillado (entre pardo y dorado). No obstante, el color no es homogéneo en todo el producto. La «Saucisse de Montbéliard» es una preparación a base de una mezcla de magro y grasa dura de cerdo, picada groseramente y amasada.

Por transparencia, la tripa deja traslucir unas manchas más oscuras, que corresponden al magro de cerdo, y otras más claras, que corresponden a la grasa.

La consistencia de la «Saucisse de Montbéliard» se caracteriza por su firmeza al tacto.

Sabor, aroma y textura

El aroma ahumado es una de las características más destacadas de la «Saucisse de Montbéliard»; se obtiene gracias a la madera y al serrín de resinosas. En el producto crudo, este aroma está claramente presente. Una vez cocido y en boca, este sabor ahumado es equilibrado y persistente, sin ser ácido ni amargo. La «Saucisse de Montbéliard» se caracteriza asimismo por su sabor a carne ligeramente condimentada con especias o hierbas aromáticas, sistemáticamente con comino y pimienta.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

La textura de la «Saucisse de Montbéliard» cocida se caracteriza por ser blanda y suave. En la boca, el producto no debe ser ni duro ni gomoso, sino firme y jugoso.

La combinación del ahumado y de los aromas confiere a la «Saucisse de Montbéliard» un gusto único.

Criterios	Valores límite
Humedad producto desgrasado (HPD)	inferior o igual a 75 %
Lípidos con relación a una HPD del 75 %	inferior o igual a 30 %
Colágeno/prótidos	máximo 18 %
Porcentaje de azúcar con relación a una HPD del 75 %	inferior o igual a 1 %

Las salchichas pueden comercializarse crudas, cocidas o congeladas.

En aras de la seguridad sanitaria, es absolutamente necesario que las salchichas se entreguen al consumidor envasadas.

En caso de utilización posterior por la segunda transformación, las salchichas podrán presentarse cortadas.

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

Criterios cualitativos de selección de la carne

Cría:

Los animales engordados son hembras y machos castrados. No se aceptan machos enteros, machos enteros menores de 7 meses, los monórquidos, los criptórquidos, los hermafroditas ni las cerdas de desecho.

Para las materias primas cárnicas: la «Saucisse de Montbéliard» IGP se obtiene a partir de carne de cerdos procedentes de razas inscritas en los libros genealógicos o en los registros zootécnicos mantenidos por organismos de selecciones porcinas autorizados por el Ministerio de Agricultura francés. También son admisibles los animales de las mismas razas procedentes de programas de selección o de cruce realizados con fines compatibles con los del libro genealógico francés.

El porcentaje de cerdos de carne sensibles al halotano ha de ser inferior al 3 % y los animales no deben ser portadores del alelo Rn-.

A fin de controlar el estado sanitario de la explotación y limitar el recurso a aditivos y tratamientos, se aplica un procedimiento de limpieza-desinfección-secado entre cada banda en todas las fases de producción de los cerdos de carne.

El uso de medicamentos tranquilizantes está prohibido 48 horas antes de la salida de la explotación y durante el transporte.

En el momento de la carga, los animales deben llevar en ayunas un mínimo de 12 horas.

Sacrificio y despique:

El tiempo de espera antes del sacrificio será como mínimo de 2 horas. Los cerdos reciben una ducha tras su llegada al matadero y media hora antes de la anestesia.

Cuando la temperatura ambiente exterior sea inferior a + 10 °C, puede suprimirse la nebulización a la llegada.

El peso en caliente mínimo de las canales de cerdo es de 75 kg.

Los defectos de aspecto están limitados al 5 % de todas las canales de un lote cliente. Dichos defectos de aspecto pueden ser los siguientes:

— defecto de depilación

- defecto de la piel
- puntos de sangre
- hematomas
- fracturas
- presencia de sustancias extrañas (manchas de grasa, trazas de heces, fragmentos de despojos y cualquier otra sustancia extraña indeseable).

El pH es un indicador de la calidad tecnológica de las canales, por lo que debe controlarse. Los medios de control mediante muestreo deben ser descritos y documentados por el matadero.

El pH final (tomado como mínimo 18 horas después del sacrificio) está comprendido en el intervalo $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Se mide a 5 cm por encima de la cadera y a unos 2 ó 3 cm de profundidad.

Las piezas que pueden entrar en la composición de la mezcla son las siguientes, quedando excluidas cualesquiera otras:

- pierna
- paleta
- panceta
- tocino dorsal
- chuletero
- recortes de carne (si se utiliza la garganta, esta debe estar tratada, sin glándulas ni manchas rojas).

Se autoriza el uso de materia prima congelada (grasa y/o magro de cerdo), pero hasta un máximo del 30 % de la mezcla.

El magro de cerdo (incluidos los recortes de carne o *trimming*) comienza a congelarse a más tardar seis días después de la fecha de sacrificio. En el caso de las grasas de cerdo (grasa de cobertura pura, tocino dorsal), la congelación comenzará a más tardar 72 horas después del sacrificio.

La temperatura de congelación en el centro del producto debe alcanzarse en 48 horas.

Esta materia prima congelada debe salarse a más tardar 24 horas después de que haya concluido la descongelación. Las salchichas procedentes de una mezcla que contenga materia prima que haya estado congelada deben ahumarse a más tardar 72 horas después del salado de la carne.

El tiempo de congelación de las piezas utilizables para la elaboración de la salchicha no puede exceder de 10 meses para el magro de cerdo (incluidos los recortes de carne o *trimming*) y 4 meses para la grasa (tocino dorsal, grasa de cobertura pura).

No serán conformes las piezas principales que presenten uno o varios defectos de aspecto:

- defecto de depilación
- defecto de la piel
- puntos de sangre
- hematomas
- fracturas
- presencia de sustancias extrañas (manchas de grasa, trazas de heces, fragmentos de despojos y cualquier otra sustancia extraña indeseable).
- abscesos.

Se eliminan las carnes cuyo color se sitúe en el nivel 1 ó 2 (evaluado por medio de la escala japonesa de colores o equivalente) para el chuletero y en el nivel 6 para el espinazo.

Se eliminan las carnes que contienen grasas blandas y aceitosas.

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

La ración alimenticia de los cerdos de engorde destinados a la elaboración de la «Saucisse de Montbéliard» contiene suero de leche que ha sido obtenido por precipitación de la caseína de la leche durante la fabricación del queso. No ha sufrido ningún tratamiento para retirar la lactosa ni las proteínas, pero puede ser desnatado o deshidratado.

El porcentaje de incorporación de suero de leche se sitúa entre el 15 % y el 35 % de la materia seca de la ración total administrada durante todo el periodo de engorde.

El alimento complementario del suero contiene como mínimo un 50 % de cereales y salvado.

La ración alimenticia de engorde debe contener menos de un 1,7 % de ácido linoleico con respecto a la materia seca.

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

La elaboración de la «Saucisse de Montbéliard» debe tener lugar en la zona geográfica, desde la preparación de la mezcla al ahumado.

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

No aplicable.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El etiquetado del producto incluirá obligatoriamente:

- el nombre de la indicación geográfica protegida: «Saucisse de Montbéliard»,
- el símbolo IGP de la Unión Europea a partir del registro en la UE.

Si la «Saucisse de Montbéliard» no ha sido exclusivamente ahumada en un «tuyé», no se podrá indicar en la comunicación visual o escrita asociada al producto que se ha utilizado este tipo de ahumadero.

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

La zona geográfica de fabricación (desde la preparación de la mezcla al ahumado) de la «Saucisse de Montbéliard» está integrada por los cuatro departamentos que constituyen la región de Franco Condado, que son Doubs, Jura, Alto Saona y Territorio de Belfort.

Esta zona geográfica se corresponde con el área de conocimientos tecnológicos tradicionales de elaboración y ahumado de la «Saucisse de Montbéliard». Coincide con la localización de los «tuyés» y ahumaderos tradicionales, indicadores pertinentes de la experiencia ligada a la fabricación de la «Saucisse de Montbéliard». Estos ahumaderos tradicionales y «tuyés» se extienden por toda la región de Franco Condado.

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

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Importante presencia forestal

Con una ocupación del 44 % del territorio de la región de Franco Condado, el bosque marca los paisajes y la vida de los habitantes. Este bosque se caracteriza por la fuerte presencia de especies resinosas, en especial en la zona de montaña, donde el abeto ocupa un lugar especial.

Factores que han favorecido el desarrollo del sector

La agricultura de la región de Franco Condado, actividad que modela en buena medida el territorio, se centra principalmente en el ganado bovino, cuya orientación predominante es la producción lechera. Franco Condado dispone de un sector quesero muy desarrollado con denominaciones de origen protegidas (sobre todo, las denominaciones Mont d'Or, Comté, Morbier y Bleu de Gex). Así, el territorio está sembrado de una multitud de «fruitières» (denominación local de las queserías).

Resultado de la actividad de esas queserías es el suero, que constituye una materia prima de calidad para la alimentación animal, en especial para la especie porcina. Así, gracias al desarrollo de las queserías, cuyas pequeñas dimensiones respaldan el uso del suero en la zona, sin transporte ni enfriamiento, ha podido desarrollarse, en el territorio de Franco Condado, una ganadería de cerdos alimentados con suero de leche.

El vínculo entre la producción quesera y la porcina es, pues, directo y tradicional y, a diferencia de lo que sucede en casi todas las demás regiones, esta tradición se ha mantenido.

A partir del siglo XX, debido al aumento de las cantidades de leche y, por lo tanto, de suero, la producción porcina de Franco Condado se desarrolló y especializó. Los cerdos producidos, hasta entonces destinados únicamente al consumo familiar, pudieron abastecer el mercado, primero las carnicerías y chacinerías locales, antes de extenderse al mercado regional.

La producción porcina en esta zona ha favorecido el desarrollo de una actividad de transformación artesanal e industrial del cerdo, al poner a disposición de los operadores una materia prima a la que no se daba salida a los mercados nacionales o internacionales.

Densa red de fabricantes y agentes económicos estrechamente vinculada a la región de Franco Condado

Como se ha visto anteriormente, como consecuencia de una producción local de porcino reducida con respecto a la producción de las grandes zonas de producción europeas, esta se orientó principalmente hacia mercados locales.

Esto explica, en particular, la persistencia de una red relativamente densa de mataderos (actualmente todavía hay 10 activos) y talleres de corte (también más de una decena) de pequeñas a medianas dimensiones en la zona geográfica, que proporcionan un tejido de transformadores locales cuyo número todavía alto (más de una treintena) ilustra bien su dinamismo.

Las condiciones geográficas y climáticas han permitido el desarrollo de prácticas de ahumado específicas.

En general, los productos ahumados se inscriben en la tradición de los productos del este de Francia y Europa. Históricamente, el ahumado respondía a un objetivo de secado y conservación de los productos, más aún en las zonas de montaña, más frías, en las que la práctica del ahumado podía responder también a la necesidad de calentar las viviendas. De este modo, surgió en Franco Condado el concepto de «tuyé», centro calefactor de la granja y cámara de humo utilizada para almacenar la charcutería a fin de secarla y ahumarla y asegurar su conservación.

Hoy los «tuyés», aparte de los que aún están activos en las antiguas explotaciones, forman parte integrante de los talleres de salazón. No son piezas habitables, ya que el humo es producido por combustión de serrín de resinosas en el suelo o en el piso inferior. Los productos siguen ahumándose de forma natural, sin propulsión de humo ni ventilación mecánica.

Esta práctica, que se desarrolló inicialmente en el Alto Doubs, dio origen a unos conocimientos técnicos de ahumado que después se difundieron por toda la región de Franco Condado, con la aparición de dispositivos de ahumado basados en los principios del «tuyé».

Por esta razón, la zona geográfica de la IGP «Saucisse de Montbéliard» ha sido definida sobre la base del mapa de localización de los «tuyés» y ahumaderos tradicionales que practican este tipo de ahumado.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Características particulares

Las características específicas del producto asociadas al proceso de fabricación son las siguientes:

- embutido en la tripa de cerdo (tripa natural), sin colorear, de un diámetro mínimo de 25 mm y cerrada por torsión. Esta tripa da un aspecto ligeramente curvo a la salchicha.
- ahumado con madera de resinosas durante al menos 6 horas en ahumadero convencional, 9 horas combinando ahumadero tradicional y convencional, 12 horas en ahumadero tradicional.

- picado grueso con un grano mínimo de 6 mm.
- color ligeramente ambarino debido al ahumado.
- un sabor ligeramente especiado, gracias al comino o alcaravea y a la pimienta así como a las demás especias incorporadas en la mezcla.

Selección de la materia prima que contribuye a las características específicas del producto

La alimentación del cerdo con suero de leche y limitada en ácido linoleico (1,7 % de la ración) permite seleccionar grasas de cerdo poco insaturadas. Esta característica hace posible la obtención de un grano de grasa bien disociado en la mezcla y de un bonito color blanco. También resiste mejor el calor, tanto durante el ahumado como durante la cocción de la «Saucisse de Montbéliard», y evita los fenómenos de derrame de grasa.

La limitación de la presencia de grasas insaturadas, más untuosas, crea unas condiciones favorables para la fijación del humo al producto. En presencia de grasas desestructuradas, los aromas del ahumado se fijan en la periferia de la tripa y forman una película impermeable que impide la penetración en profundidad del humo.

La alimentación con suero de leche, combinada con los criterios genéticos, permite obtener una carne uniformemente rosada. Junto con las grasas firmes y blancas, contribuye a conservar la buena visibilidad del grano particular de la «Saucisse de Montbéliard».

Reputación constatada

Históricamente la producción y el consumo de productos de charcutería y salazones ahumados, como la «Saucisse de Montbéliard», están atestiguados desde antiguo en la región de Franco Condado.

El origen del producto se remonta a las tradiciones campesinas de la región de Franco Condado. Su fama parece antigua: algunos etnólogos dan a entender que los secuanos y los eduanos, instruidos por los mandubianos (siglo I antes de nuestra era), cuya capital era Epomanduodurum (Mandeure cerca de Montbéliard) ya conocían la salchicha.

Desde el siglo I de nuestra era, las gabarras de fondo plano de los mandubianos ya transportaban la madera de abeto y las salazones hasta las orillas del Mediterráneo: la exportación de la «Saucisse de Montbéliard» había comenzado. En el siglo XIV, la «Montbéliard» todavía se denomina *andouille* («andouille» en el dialecto de la región) o *andouillette*: los campesinos solo eligen magro y grasa de cerdo condimentados con mucho ajo y comino (planta regional) que serán largamente secados en la chimenea donde se quemaban enebro y sarmientos de vid. La «Montbéliard» se distingue, pues, de otras salchichas porque solo contiene carne de porcino.

En el siglo XVIII, Georges Cuvier, sabio francés y originario de Montbéliard, la presenta en París.

A partir de 1936, la salchicha se va a exportar a ferias y exposiciones francesas.

Hoy representa, junto con la «Saucisse de Morteau», el mayor mercado de la gran mayoría de las explotaciones de cerdos y empresas de sacrificio y despiece.

La «Saucisse de Montbéliard» es conocida por el público en general, los restauradores y los consumidores: cerca del 60 % de los consumidores la conocen (encuesta de notoriedad de 2008). Se identifica directamente, junto con los distintos quesos y vinos, como imagen simbólica de la cocina de la región de Franco Condado.

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 «Saucisse de Montbéliard» se caracteriza por un ahumado controlado. Ese ahumado lento que requiere un control permanente de la producción de humo es un parámetro importante del ahumado. Los conocimientos técnicos para llevar a cabo una gestión de la combustión lenta, sin llama, de serrín y madera en función de distintos parámetros, se transmite en el seno de las empresas regionales. Es una práctica y un conocimiento técnico humano que se desarrolló en respuesta a las exigencias del medio.

Las resinosas son omnipresentes en las zonas boscosas de Franco Condado, en especial en la zona montañosa. Es lógico que los talleres de salazón locales utilizaran los tipos de madera a su alcance. Esta práctica de uso de resinosas, al igual que la práctica del ahumado controlado, se desarrolló inicialmente en las zonas de montaña y se extendió después a todo Franco Condado. La especial presencia de resinosas en la zona justifica que el ahumado de la «Saucisse de Montbéliard» se desarrollara a partir de maderas de resinosas exclusivamente, a diferencia de la mayoría de otros tipos de embutidos ahumados que pueden encontrarse en Francia o Europa, que se ahúman con madera de frondosas.

El ahumado con madera de resinosas es una característica específica importante de la «Saucisse de Montbéliard», que le confiere su color ambarino y sabor ahumado, íntimamente ligado a la zona de fabricación.

Por otra parte, junto con la práctica del ahumado, las prácticas del picado grueso, del cierre por torsión y del embutido en la tripa de cerdo forman parte de las prácticas tradicionales locales específicas de la región de Franco Condado, que a su vez se corresponde con una zona de conocimientos técnicos.

Al final, dicho anclaje territorial y la persistencia en la zona geográfica de una densa red de agentes económicos, desde la cría a la transformación, interdependientes que intervienen en la elaboración del producto se revelan hoy como factores importantes de la reputación del producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaucisseDeMontbeliardV2.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) 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>

