

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 288



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

55° año
25 de septiembre de 2012

Número de información Sumario Página

IV Información

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

Consejo

2012/C 288/01	Decisión del Consejo, de 24 de septiembre de 2012, por la que se nombra a un miembro del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos	1
2012/C 288/02	Decisión del Consejo, de 24 de septiembre de 2012, por la que se adopta la posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto rectificativo n° 4 de la Unión Europea para el ejercicio 2012	2
2012/C 288/03	Decisión del Consejo, de 24 de septiembre de 2012, por la que se nombra a un miembro del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos	4

Comisión Europea

2012/C 288/04	Tipo de cambio del euro	5
---------------	-------------------------------	---

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2012/C 288/05	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Modificación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

<u>Número de información</u>	Sumario (<i>continuación</i>)	Página
2012/C 288/06	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público	7
2012/C 288/07	Medidas de saneamiento — Decisión por la que se pone fin al procedimiento de saneamiento de la Societatea Comerciala Forte Asigurări SA (<i>Publicación efectuada de conformidad con el artículo 6 de la Directiva 2001/17/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa al saneamiento y a la liquidación de las compañías de seguros</i>)	8

V *Anuncios*

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2012/C 288/08	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	9
2012/C 288/09	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	13



IV

(Información)

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

CONSEJO

DECISIÓN DEL CONSEJO

de 24 de septiembre de 2012

por la que se nombra a un miembro del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos

(2012/C 288/01)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), por el que se crea la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos ⁽¹⁾, y en particular su artículo 79,

Considerando lo siguiente:

- (1) El artículo 79 del Reglamento (CE) n° 1907/2006 dispone que el Consejo debe nombrar como miembros del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos («Consejo de Administración») a un representante de cada Estado miembro.
- (2) Mediante su Decisión de 17 de mayo de 2011 ⁽²⁾, el Consejo nombró a 15 miembros del Consejo de Administración, incluido un miembro belga.
- (3) El Gobierno belga ha informado al Consejo de su intención de sustituir al representante belga del Consejo de

Administración y ha presentado la candidatura de un nuevo representante, que debe ser nombrado para un período que concluirá el 31 de mayo de 2015.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se nombra a D. Jean Roger DRÈZE, de nacionalidad belga, nacido el 6 de junio de 1951, miembro del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos, en sustitución de D. Helmut DE VOS, para el período comprendido entre el 25 de septiembre de 2012 y el 31 de mayo de 2015.

Artículo 2

La presente Decisión entrará en vigor el día de su adopción.

Hecho en Bruselas, el 24 de septiembre de 2012.

Por el Consejo
El Presidente
S. ALETRARIS

⁽¹⁾ DO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

⁽²⁾ DO C 151 de 21.5.2011, p. 1.

**DECISIÓN DEL CONSEJO,
de 24 de septiembre de 2012,
por la que se adopta la posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto rectificativo nº 4 de
la Unión Europea para el ejercicio 2012**

(2012/C 288/02)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

DECIDE:

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, y, en particular, su artículo 314, en relación con el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea de la Energía Atómica, y, en particular, su artículo 106 *bis*,

Visto el Reglamento (CE, Euratom) nº 1605/2002 del Consejo, de 25 de junio de 2002, por el que se aprueba el Reglamento financiero aplicable al presupuesto general de las Comunidades Europeas ⁽¹⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (UE, Euratom) nº 1081/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 24 de noviembre de 2010 ⁽²⁾, y en particular su artículo 37,

Considerando lo siguiente:

- el presupuesto de la Unión para el ejercicio 2012 quedó definitivamente aprobado el 1 de diciembre de 2011 ⁽³⁾,
- el 20 de junio de 2012, la Comisión presentó una propuesta con el proyecto de presupuesto rectificativo nº 4 al presupuesto general para el ejercicio 2012.

Artículo único

El Consejo adoptó su posición sobre el proyecto de presupuesto rectificativo nº 4 de la Unión Europea para el ejercicio 2012 el 24 de septiembre de 2012.

El texto completo de esta posición puede consultarse o descargarse en la sede electrónica del Consejo: <http://www.consilium.europa.eu/>

Hecho en Bruselas, el 24 de septiembre de 2012.

Por el Consejo

El Presidente

A. D. MAVROYIANNIS

⁽¹⁾ DO L 248 de 16.9.2002, p. 1, con corrección de errores en DO L 25 de 30.1.2003, p. 43, y en DO L 99 de 14.4.2007, p. 18.

⁽²⁾ DO L 311 de 26.11.2010, p. 9.

⁽³⁾ DO L 56 de 29.2.2012, con corrección de errores en DO L 79 de 19.3.2012 p. 1 y DO L 184 de 13.7.2012, p. 19.

ANEXO

PROYECTO DE CARTA

de: Presidente del Consejo

a: Presidente del Parlamento Europeo

Muy señor mío:

Le remito por separado la Posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto rectificativo nº 4 de la Unión Europea para el ejercicio 2012, adoptada por el Consejo el 19 de septiembre de de 2012.

(Fórmula de cortesía.)

DECISIÓN DEL CONSEJO
de 24 de septiembre de 2012
por la que se nombra a un miembro del Consejo de Administración de la Agencia Europea de
Sustancias y Preparados Químicos

(2012/C 288/03)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n^o 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), por el que se crea la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos ⁽¹⁾, y en particular su artículo 79,

Considerando lo siguiente:

- (1) El artículo 79 del Reglamento (CE) n^o 1907/2006 dispone que el Consejo debe nombrar como miembros del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos («el Consejo de Administración») a un representante de cada Estado miembro.
- (2) Mediante su Decisión de 7 de junio de 2007 ⁽²⁾, el Consejo nombró a 27 miembros del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos.
- (3) El Gobierno húngaro ha informado al Consejo de su intención de sustituir al representante húngaro del Consejo de Administración y ha presentado la candidatura de

un nuevo representante, que debe ser nombrado para un período que concluirá el 31 de mayo de 2013.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se nombra a D.^a Krisztina CSENGŐDY, de nacionalidad húngara, nacida el 9 de enero de 1961, miembro del Consejo de Administración de la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos, en sustitución de D. Zoltán ADAMIS, para el período comprendido entre el 25 de septiembre de 2012 y el 31 de mayo de 2013.

Artículo 2

La presente Decisión entrará en vigor el día de su adopción.

Hecho en Bruselas, el 24 de septiembre de 2012.

Por el Consejo
El Presidente
S. ALETRARIS

⁽¹⁾ DO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

⁽²⁾ DO C 134 de 16.6.2007, p. 6.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

24 de septiembre de 2012

(2012/C 288/04)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2916	AUD	dólar australiano	1,2415
JPY	yen japonés	100,79	CAD	dólar canadiense	1,2668
DKK	corona danesa	7,4563	HKD	dólar de Hong Kong	10,0130
GBP	libra esterlina	0,79680	NZD	dólar neozelandés	1,5742
SEK	corona sueca	8,4928	SGD	dólar de Singapur	1,5871
CHF	franco suizo	1,2095	KRW	won de Corea del Sur	1 446,53
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,7171
NOK	corona noruega	7,4370	CNY	yuan renminbi	8,1491
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,4265
CZK	corona checa	24,940	IDR	rupia indonesia	12 351,43
HUF	forint húngaro	283,28	MYR	ringgit malayo	3,9691
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	53,931
LVL	lats letón	0,6963	RUB	rublo ruso	40,3205
PLN	zloty polaco	4,1540	THB	baht tailandés	39,949
RON	leu rumano	4,5183	BRL	real brasileño	2,6175
TRY	lira turca	2,3259	MXN	peso mexicano	16,6727
			INR	rupia india	69,0680

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

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad

Modificación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2012/C 288/05)

Estado miembro	Reino Unido
Ruta	Tingwall–Fair Isle; Tingwall–Foula; Tingwall–Papa Stour; Tingwall–Out Skerries
Fecha de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	31 de diciembre de 1997
Fecha de entrada en vigor de las modificaciones	1 de abril de 2013
Dirección en la que pueden obtenerse el texto y cualquier otra información o documentación relacionada con la obligación de servicio público	Shetland Islands Council Transport Planning Service Development Services Department 8 North Ness Business Park Lerwick Shetland Scotland ZE1 0LZ UNITED KINGDOM Tel. +44 1595744868 E-mail: transport@shetland.gov.uk Internet: http://www.shetland.gov.uk

Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad

Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público

(2012/C 288/06)

Estado miembro	Reino Unido
Ruta	Tingwall–Fair Isle; Tingwall–Foula; Tingwall–Papa Stour; Tingwall–Out Skerries
Período de validez del contrato	Del 1 de abril de 2013 al 31 de marzo de 2016, con posibilidad de prórroga hasta el 31 de marzo de 2017
Plazo de presentación de solicitudes y ofertas	4 de diciembre de 2012
Dirección en la que puede obtenerse el texto de la convocatoria y cualquier otra información o documentación relacionada con la licitación y con la obligación de servicio público	Shetland Islands Council Transport Planning Service Development Services Department 8 North Ness Business Park Lerwick Shetland Scotland ZE1 0LZ UNITED KINGDOM Tel. +44 1595744868 E-mail: transport@shetland.gov.uk Internet: http://www.shetland.gov.uk

Medidas de saneamiento**Decisión por la que se pone fin al procedimiento de saneamiento de la Societatea Comerciala Forte Asigurări SA**

(Publicación efectuada de conformidad con el artículo 6 de la Directiva 2001/17/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa al saneamiento y a la liquidación de las compañías de seguros)

(2012/C 288/07)

Compañía de seguros	S.C. Forte Asigurări SA, con domicilio social en Calea Grivitei nr. 6, etaj 5, Bucuresti, Sector 1, Romania, inscrita en el Registro Mercantil con el número J40/1814/11.3.1996, con código único de registro 8209593, y representada legalmente por el Sr. Guglielmo Frinzi, en calidad de Director General
Fecha, entrada en vigor y naturaleza de la decisión	Decisión nº 452, de 7 de agosto de 2012, relativa a la conclusión del procedimiento de saneamiento financiero de S.C. Forte Asigurări SA basado en un plan de saneamiento
Autoridad competente	Comisión de Supervisión de Seguros, con sede en el municipio de Bucarest, str. Amiral Constantin Bălescu nr. 18, sectorul 1, Romania, Número de Registro Fiscal 14045240/1.7.2001
Autoridad de supervisión	Comisión de Supervisión de Seguros, con sede en el municipio de Bucarest, str. Amiral Constantin Bălescu nr. 18, sectorul 1, Romania, Número de Registro Fiscal 14045240/1.7.2001
Legislación aplicable	Ley nº 32/2000, relativa a las actividades de seguros y a la supervisión de seguros, modificada y completada ulteriormente

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2012/C 288/08)

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

«HOLSTEINER TILSITER»

N° CE: DE-PGI-0005-0807-26.04.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Holsteiner Tilsiter»

2. Estado miembro o tercer país:

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.3 Quesos

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

El «Holsteiner Tilsiter» es un queso de pasta semidura elaborado tradicionalmente con leche de vaca que se trata de manera continua durante la fase de maduración con un cultivo de *Brevibacterium linens* y tiene un contenido de grasa en el extracto seco de entre el 30 % y el 60 %. El «Holsteiner Tilsiter» puede elaborarse con leche cruda o con leche pasteurizada. Aparte de la forma clásica de rueda, este queso cada vez se elabora más en forma de pan de molde. Su corteza natural es fina, de color amarillo amarronado, y se trata durante la fase de maduración, que dura al menos cinco semanas, con una mezcla de un cultivo de *Brevibacterium linens*, de suero de leche, de leche desnatada o de salmuera. La pasta, de color amarillo claro, es firme, flexible y muy elástica. Debido al especial método de producción, el «Holsteiner Tilsiter» presenta los ojos y grietas típicos de los quesos Tilsiter. El sabor es suave y de ligeramente especiado a muy picante, dependiendo del tiempo en que el queso permanece almacenado. Se presenta en forma de pan de molde o de bloque, con un peso de 3,5 a 5 kg.

El «Holsteiner Tilsiter» se fabrica con tres contenidos diferentes de materia grasa: a partir del 30 % en el extracto seco, a partir del 45 % en el extracto seco y a partir del 60 % en el extracto seco. El contenido

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

mínimo de materia grasa es del 30 % en el extracto seco. La fabricación del «Holsteiner Tilsiter» se realiza en general sin la adición de especias. Cuando se utilizan, únicamente se emplea el comino. No se añade ningún otro condimento.

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

No es imprescindible que la leche utilizada proceda de 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:*

Todas las etapas de fabricación del queso, desde la recepción de las materias primas hasta el almacenamiento y la maduración durante un período mínimo de cinco semanas, deben llevarse a cabo 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:**

Estado federado de Schleswig-Holstein, en la República Federal de Alemania. La zona de producción históricamente documentada del «Holsteiner Tilsiter» abarca, desde la primera mitad del siglo XX (aproximadamente 1920), el Estado federado de Schleswig-Holstein en sus fronteras actuales.

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

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El especial proceso de elaboración, del que resulta su particular calidad, y la reputación del «Holsteiner Tilsiter» únicamente han podido desarrollarse de este modo en esta zona geográfica, como resultado de la interacción de las siguientes condiciones específicas:

Schleswig-Holstein, debido a su situación entre el Mar del Norte y el Mar Báltico, goza de un clima de tipo oceánico. La situación geográfica y las características del suelo han dado lugar al desarrollo de comunidades vegetales especiales y, como resultado de ello, a unas propiedades alimenticias particulares. Ello redundaba en beneficio tanto de la producción lechera como de la fabricación de quesos, reflejándose, en particular, en el carácter especiado y aromático del «Holsteiner Tilsiter».

Schleswig-Holstein cuenta con una larga tradición de producción lechera, debido a que ofrece unas condiciones excepcionales para ello. A fines del siglo XVI nació en los ducados de Schleswig y Holstein una verdadera industria lechera, cuya producción superaba las necesidades de estos territorios. En aquellos tiempos, los refugiados holandeses introdujeron en este *Land* las técnicas de la producción lechera profesional. A fines del siglo XIX se desarrolló la estructura de las lecherías cooperativas. Solo en 1888 se establecieron 251 nuevas granjas lecheras. Tanto la estructura de las explotaciones lecheras como el excelente nivel de cualificación, unidos a las favorables condiciones climáticas y edafológicas, hacen de Schleswig-Holstein un lugar privilegiado para la producción lechera en Europa. No es casual, por lo tanto, que la raza lechera «Holstein-Friesian» —también llamada comúnmente en Alemania «Schwarzbunte» (blanquinegra)—, mundialmente conocida, lleve este nombre. La disponibilidad de leche y de cuajo de ternero han favorecido el desarrollo de la fabricación de quesos en el *Land*. No obstante, en la actualidad para la fabricación de quesos en Schleswig-Holstein también se utiliza leche procedente de fuera de la zona geográfica.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Holsteiner Tilsiter» posee una excelente reputación, pues se trata de una especialidad quesera local de calidad superior desde hace prácticamente 120 años. Según antiguos documentos, ya en el siglo XVI había en la Suiza de Holstein, en Gut Behl, un queso similar. La primera descripción de la receta del Tilsiter procede de una tal Sra. Westpfahl, que vivía en una granja en la ciudad de Tilsit, en la entonces Prusia oriental. De allí proviene el nombre de este tipo de queso. Esta receta llegó a fines del siglo XIX al actual Schleswig-Holstein, donde el Tilsiter se convirtió rápidamente en el queso más popular, tal como sigue siéndolo hasta hoy.

En *Käsebereitung und Käsespeisen in Deutschland seit 1800* (Frank Roeb, Maguncia, 1976) podemos leer lo siguiente: «En Schleswig-Holstein su fabricación (la del Tilsiter) se introdujo aún más tarde, ya que, según algunas fuentes, era poco importante antes de 1900; posteriormente, incluso fue subvencionada por el Estado» (a partir de 1929, véase Middelhuave).

Hoy en día, Schleswig-Holstein es un centro de producción del queso Tilsiter (véase *Dr. Oetker Lebensmittel-Lexikon*, 2004, p. 812; C. Dumont, *Kulinarisches Lexikon*, 1998, p. 516; el artículo *Essen & Trinken im Detail — Mein Coop Magazin: Holsteiner Tilsiter und Beaujolais AOC*). En un artículo titulado *Tilsiter — Käse der Ostsee* del *Slow Food Conviviums Hamburg* (Burchard Bösche, 2005) se dice lo siguiente: «Schleswig-Holstein, el *Land* entre los mares, es sin duda hoy en día el principal centro de producción de Tilsiter.»

Según las instituciones especializadas consultadas, el «Holsteiner Tilsiter» se ha convertido en una especialidad regional típica reputada y apreciada, así como en un nombre estrechamente asociado a los quesos Tilsiter producidos en Schleswig-Holstein. También se cita este queso, como especialidad quesera regional, en *Kulturgeschichte der deutschen Küche*, de Peter Peter (2005, p. 135), donde se dice: «Holsteiner Tilsiter, Würchwitzer Milbenkäse, Allgäuer Bergkäse, (...) en comparación con Francia e Italia, e incluso con Inglaterra o Irlanda, la gama de quesos alemanes selectos es más bien modesta.» En varios sitios de Internet se menciona asimismo la especial reputación del «Holsteiner Tilsiter». En el portal «Alles Käse — das Infoportal» (<http://www.walserstolz.de>) se puede leer lo siguiente: «especialmente en el norte de Alemania y a lo largo de la costa del Mar Báltico, el queso Tilsiter cuenta con una larga tradición. El centro neurálgico de la producción alemana se sitúa sobre todo en Schleswig-Holstein, donde los términos «Tilsiter» y «queso de pasta semidura» todavía se utilizan parcialmente como sinónimos.» En una guía estadounidense de productos alimenticios alemanes (<http://www.germanfoods.org>) se explica que: «... las zonas de Schleswig-Holstein (...) en el norte de Alemania también producen algunos de los quesos alemanes más famosos, tales como (...) Tilsit (...)». Pueden encontrarse otras referencias en páginas web como las de la empresa Paulsen (<http://www.party-paulsen.de>), donde se dice lo siguiente: «Holsteiner Tilsiter — el mejor queso de Schleswig-Holstein.»

Los cultivos de bacterias naturales especiales, que se han desarrollado a lo largo de generaciones exclusivamente en las bodegas de maduración, confieren al «Holsteiner Tilsiter» su incomparable sabor picante, que lo distingue claramente de los quesos Tilsiter de otros orígenes geográficos.

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 especial reputación y la gran consideración de que disfruta el «Holsteiner Tilsiter» obedecen, por una parte, a la larga tradición de Schleswig-Holstein como región lechera y quesera y, por otra, a la competencia y pericia de los productores lecheros locales. La producción de queso por parte de los granjeros locales se ha podido desarrollar a lo largo de los siglos en el *Land* gracias a la importancia de la producción lechera. Se han transmitido de generación en generación recetas antiguas y la experiencia en la fabricación artesanal del queso. De todo ello proceden las especialidades queseras del *Land*, entre las cuales el «Holsteiner Tilsiter» sigue siendo a día de hoy una de las más importantes. Este queso constituye, en sus diferentes formas, una especialidad regional, conocida y muy apreciada más allá de la región.

El pronunciado sabor especiado y los agujeros clásicos del «Holsteiner Tilsiter» ya se habían hecho notar en el *Land* incluso antes de que la denominación «Tilsiter» para este tipo de queso se utilizase habitualmente. Este término no llegó hasta fines del siglo XIX desde Prusia oriental a Schleswig-Holstein, donde pasó a utilizarse para el tipo de queso que allí se fabricaba sobre la base de recetas similares. Desde entonces, se utiliza tanto el nombre de «Tilsiter aus Schleswig-Holstein» como el de «Holsteiner Tilsiter».

La tradición rural de fabricación de queso no ha dejado de desarrollarse en Schleswig-Holstein hasta nuestros días. La formación en las técnicas lecheras de elaboración de productos lácteos, que se concentra en el *Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft* (instituto didáctico y experimental de la industria lechera), en la ciudad de Bad Malente, goza de una excelente reputación que rebasa las fronteras del *Land*.

La excepcional reputación del «Holsteiner Tilsiter» se debe en especial a su peculiar aroma y al sabor particular del comino que se le añade. Estas propiedades únicamente pueden obtenerse gracias a unos cultivos de bacterias especiales, que solo pueden darse, desde el punto de vista de su tipo y composición, en las condiciones climáticas de la región situada entre el Mar del Norte y el Mar Báltico.

Las empresas de elaboración del «Holsteiner Tilsiter» se encuentran asimismo en el centro de la «Käsestraße Schleswig-Holstein», conocida más allá de las fronteras del *Land*. En esta asociación se agrupan más de 40 queserías, cuyo objetivo es fomentar la tradición del queso en Schleswig-Holstein, y están representadas unas 120 variedades de quesos diferentes. El punto de partida de esta asociación fue el mercado de queso celebrado en 1999, impulsado por el movimiento culinario «Slow Food» en la sede del ecomuseo de «Kiekeberg», cerca de Hamburgo. Dada la diversidad de tipos de quesos de Schleswig-Holstein que se presentaron, a los productores lecheros de Schleswig-Holstein se les ha dado el sobrenombre de «vicultores del Norte». En particular, allí se expusieron, en representación del «Käseland Schleswig-Holstein», las diferentes variedades de «Holsteiner Tilsiter».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

El pliego de condiciones íntegro se ha publicado en:

Markenblatt, vol. 30, de 24 de julio de 2009, parte 7a-aa, p. 13378.

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/7201>

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 288/09)

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

«WALBECKER SPARGEL»

N° CE: DE-PGI-0005-0857-08.02.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Walbecker Spargel»

2. Estado miembro o tercer país:

Alemania

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

Espárrago fresco, blanco, verde o violeta (*Asparagus officinalis*). Los turiones comestibles se comercializan pelados o sin pelar. El «Walbecker Spargel» se produce según los códigos de las buenas prácticas agrícolas. Los espárragos comercializados sin pelar deben cumplir como mínimo los requisitos de la norma CEPE/ONU FFV04 (espárragos).

La longitud de los turiones del espárrago blanco y del violeta no es superior a 22 cm. Los espárragos deben presentarse enteros e indemnes, exentos de podredumbre y lesiones y con un aspecto y olor frescos.

El «Walbecker Spargel» debe su carácter único a la delicadeza de las fibras, al pronunciado sabor a espárrago, con un ligero toque de avellana, y a la ternura de los turiones.

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

—

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

—

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

Todo el ciclo de producción del «Walbecker Spargel», desde la plantación a la recolección, debe llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada.

En primer lugar, antes de la plantación, el suelo se prepara convenientemente. A tal efecto, se añade al terreno la cantidad necesaria de materia orgánica (abonos verdes, compost). La preparación dura un año, durante el cual se remueve el suelo hasta una profundidad de 80 cm para que las plantas enraícen profundamente y puedan crecer de manera óptima. La siembra se realiza, generalmente, a mediados de abril, pero puede comenzar en marzo si la primavera es precoz. Se retiran cuidadosamente de los caballones los fragmentos de raíces y las piedras, para que estos elementos duros no impidan a los turiones crecer bien derechos.

El tercer año, tras una fase de crecimiento de dos años, se procede a la primera cosecha.

Si los espárragos se cultivan bajo plástico negro y blanco, es absolutamente necesario garantizar, en caso de fuerte insolación, que se da la vuelta al plástico a tiempo para ponerlo del lado blanco y evitar pérdidas cualitativas debidas a la madurez excesiva de las puntas.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

La fertilización nitrogenada de las parcelas solo es posible tras el final de la cosecha. Aproximadamente 21 días antes del fin de la temporada de espárragos, se toman muestras de tierra para determinar cuáles son las carencias del suelo, con objeto de incorporar los fertilizantes nitrogenados necesarios, tras la cosecha. Para mejorar la calidad y el crecimiento, se aplican determinadas medidas de cultivo, como un trabajo de preservación del suelo y una fertilización adaptada, especialmente con magnesio o fertilizantes potásicos.

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

Envasado

El contenido de cada envase debe ser homogéneo. Cada unidad solo puede incluir espárragos procedentes de la región donde está autorizada la producción del «Walbecker Spargel». Los espárragos incluidos en un embalaje deben ser de la misma calidad, del mismo grupo cromático y del mismo calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

El «Walbecker Spargel» es sometido a una refrigeración ultrarrápida con el fin de preservar su calidad. A más tardar cuatro horas después de la recolección, debe ser refrigerado en agua de manantial o en agua helada, a una temperatura comprendida entre 1 y 12 °C. Debe comercializarse lo más rápidamente posible. Normalmente, solo puede ser almacenado un máximo de tres días, en un local refrigerado, a una temperatura de entre 1 y 4 °C.

La cadena de frío solo puede ser interrumpida brevemente en las dependencias del productor, para las operaciones de empaquetado y expedición.

Los locales de envasado, las cámaras frigoríficas y, en su caso, los locales de venta deben cumplir los requisitos de higiene.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción del «Walbecker Spargel» se sitúa al noroeste del Estado federado de Renania del Norte-Westfalia. Se extiende a lo largo de la frontera germano-holandesa. Al oeste, los límites geográficos de la zona de producción se confunden con los del país. Al norte, a partir del punto de intersección entre la frontera nacional y la autopista A 57, siguen la A 57 hacia el este. En el punto de intersección entre la A 57 y la carretera nacional B 9, el trazado se bifurca en dirección sureste y sigue la B 9 hasta la intersección entre la B 9 y la B 58. En este lugar toma la dirección suroeste, siguiendo la B 58. A partir del punto de intersección entre la B 58 y la carretera secundaria L 221, la frontera de la zona geográfica sigue la L 221 hasta el punto de intersección con la autopista A 61. Sigue después la A 61 hasta el punto de intersección entre la A 61 y la frontera nacional.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La zona de producción forma parte de la llanura del Bajo Rin. Se caracteriza por unas condiciones climáticas ideales para el cultivo del espárrago. Precisamente durante los meses de marzo, abril, mayo y junio se registran las cantidades de precipitaciones necesarias para el crecimiento de los espárragos, así como temperaturas continuamente suaves.

La zona de producción se caracteriza por los suelos arenosos y, en el sureste, también por suelos limosos y loess. Las parcelas elegidas tradicionalmente para el cultivo del espárrago se caracterizan por un suelo con un fuerte porcentaje de arena, procedente de las dunas del Mosa y del Niers. La estructura del suelo entre estos dos ríos se formó en el periodo glacial. Se caracteriza, en parte, por suelos minerales, ligeramente arenosos, permeables al aire y a la lluvia, pobres en loess, pero con un elevado contenido de humus y un buen contenido calcáreo. Los agricultores siempre han considerado este tipo de suelo especialmente infecundo comparado con los suelos ricos de las regiones vecinas de Pont, Nieuwkerk, Aldekerk y Baersdonk, generalmente más adaptados a los cultivos que los suelos de la zona geográfica. A pesar de ello, son terrenos ideales para el cultivo del espárrago.

5.2. Carácter específico del producto:

El «Walbecker Spargel», que solo puede ser comercializado en estado fresco, en sus variantes blanca, verde o violeta, debe su carácter único a la delicadeza de las fibras, a su pronunciado sabor a espárrago con un ligero toque de avellana y a la ternura de sus turiones. Los productores locales de espárrago cuentan con un saber específico que les permite efectuar una buena preparación del suelo y una buena siembra y elegir el buen momento para la recolección, lo que garantiza la forma muy derecha y la buena consistencia del «Walbecker Spargel». Gracias a la larga tradición de la que puede hacer gala y a sus características notables, el «Walbecker Spargel» disfruta de una excelente reputación que se extiende mucho más allá de las fronteras de su zona de producción.

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 «Walbecker Spargel» debe la delicadeza de sus fibras, el gusto pronunciado con un ligero toque de avellana de sus turiones, su ternura y su forma derecha a las condiciones edafológicas ideales de la región de Walbeck, así como a las condiciones climáticas de la llanura del Bajo Rin. En el caso del espárrago, existe un vínculo muy estrecho entre las características del producto y las condiciones naturales. En efecto, el sabor del espárrago depende en un 70 % del suelo, en un 20 % del modo en que se trabaja y abona, y solamente en un 10 % de la variedad de espárrago. Las arenas de las dunas, ricas en humus, que son las más apreciadas para el cultivo del espárrago, reciben durante los meses de marzo, abril, mayo y junio una cantidad suficiente de precipitaciones, beneficiándose al mismo tiempo de temperaturas constantemente suaves. Por otra parte, las normas de buenas prácticas agrícolas garantizan la calidad de los productos.

La calidad específica del «Walbecker Spargel» se basa en los conocimientos acumulados por varias generaciones de productores de espárragos, en particular en lo que se refiere a la elección del momento oportuno para la plantación y para el inicio y el final de la recolección, el tipo y la cantidad de plástico que debe utilizarse, la correcta preparación de los caballones, que deben quedar libres de terrones y piedras, así como la determinación de las necesidades de fertilización, gracias a la recogida de muestras de tierra.

La reputación del «Walbecker Spargel» es excelente. Walther Klein-Walbeck, jurista y mayor jubilado, emprendió, en 1923, durante el período inflacionista, los primeros ensayos de cultivo del espárrago alrededor del castillo de Walbeck. Su éxito suscitó rápidamente el interés de los agricultores locales, que no obtenían buenos rendimientos con los demás cultivos en los suelos arenosos de la zona. En otoño de 1927, 33 agricultores de Walbeck se declararon dispuestos a poner en marcha una producción de espárragos en la primavera de 1928. Durante la primera temporada, se sembraron 200 arpendes de tierra (50 hectáreas). El 1 de enero de 1929, Walther Klein-Walbeck fundaba con 55 productores de espárragos de Walbeck la agrupación solicitante actual, la «Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend e.G.». Desde entonces, los agricultores agrupados en el seno de la agrupación solicitante producen espárragos en cooperativa y los comercializan bajo la denominación «Walbecker Spargel». De 1932 a 1938, entregaron 36 000 quintales de espárragos para subasta en la ciudad de Straelen, lo que representó para la localidad entonces pobre de Walbeck ingresos por un valor de 1,3 millones de marcos. En 1936, no menos de 40 000 aficionados a los espárragos visitaron la localidad durante la temporada de espárragos.

Durante la Segunda Guerra Mundial, el cultivo del espárrago fue interrumpido y volvió a retomarse después de la reforma monetaria de 1948. En la actualidad, la agrupación solicitante cuenta con 50 miembros, que explotan 80 hectáreas.

El «Walbecker Heimatlied», de Jakob (texto de 1935, publicación del Niederrheinische Landeszeitung del 5 de julio de 1935) y de su hijo, Helmut Schopmanns (música de 1977), muestra la importancia del espárrago para la identidad de la localidad de Walbeck y alrededores.

«Kennst Du mein friedliches Walbeck nicht? (¿No conoces mi bucólica Walbeck)

Das Spargeldorf an der Grenze? (el pueblo del espárrago, junto a la frontera?)

Dort schießt der Spargel in Sonnenlicht (Allí el espárrago crece alegremente al sol)

alljährlich im taufrischen Lenze. (cada año en el rocío de primavera.)»

Todos los años, con ocasión de la fiesta del espárrago, que dura dos días, es elegida por un año la princesa del espárrago, que desfila instalada en una carroza acompañada de un largo cortejo, bajo los ojos de los espectadores. Representa a la localidad de Walbeck en la radio y en la televisión, en salones y durante las numerosas fiestas populares de la región del Bajo Rin.

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/13251>

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>

