

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 77



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

56° año  
15 de marzo de 2013

Número de información      Sumario      Página

### II *Comunicaciones*

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

#### **Comisión Europea**

2013/C 77/01	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 <sup>(1)</sup> .....	1
2013/C 77/02	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 <sup>(1)</sup> .....	6
2013/C 77/03	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 <sup>(1)</sup> .....	12

### IV *Información*

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

#### **Comisión Europea**

2013/C 77/04	Tipo de cambio del euro .....	17
--------------	-------------------------------	----

**ES**

Precio:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

## V Anuncios

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

**Comisión Europea**

2013/C 77/05	Anuncio de expiración de determinadas medidas antidumping .....	18
--------------	---	----

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2013/C 77/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup>	19
2013/C 77/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea) <sup>(1)</sup> .....	20

## OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2013/C 77/08	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	21
2013/C 77/09	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	25
2013/C 77/10	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	29



<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE

## 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)

(2013/C 77/01)

Fecha de adopción de la decisión	19.12.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.34940 (12/N)	
Estado miembro	Italia	
Región	Siracusa	Artículo 107.3.a
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Porto di Augusta	
Base jurídica	—	
Tipo de medida	ayuda <i>ad hoc</i>	—
Objetivo	Desarrollo regional	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 100,08 EUR (en millones)	
Intensidad	68,87 %	
Duración	hasta el 31.12.2025	
Sectores económicos	Transporte marítimo de mercancías	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministerio delle Infrastrutture e dei Trasporti Autorita di Gestione Programmi Europei e Nazionali Reti Mobilita	
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	28.11.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35253 (12/N)	
Estado miembro	España	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Restructuring and recapitalisation of the BFA Group	
Base jurídica	<p>1) Real Decreto-ley 24/2012, de 31 de agosto, de reestructuración y resolución de entidades de crédito.</p> <p>2) Proyecto de Real Decreto por el que se establece el régimen jurídico de las sociedades de gestión de activos</p> <p>3) Acuerdo de la Comisión Rectora del Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria, de 30 de julio de 2012, por el que se detallan los criterios y condiciones a los que se ajustará su actuación en los procesos de reforzamiento de los recursos propios de entidades de crédito en el ámbito de la asistencia financiera europea para la recapitalización</p> <p>4) Memorando de entendimiento sobre condiciones de política sectorial financiera</p>	
Tipo de medida	ayuda <i>ad hoc</i>	Groupe BFA/Bankia
Objetivo	Remedio de una perturbación grave en la economía	
Forma de la ayuda	Otras formas de participación en el capital — Adquisición de acciones ordinarias y otros instrumentos convertibles; Transferencia de activos deteriorados a la Sociedad de Gestión de Activos Procedentes de la Reestructuración Bancaria SA (SAREB)	
Presupuesto	Presupuesto total: 36,20 EUR (en millones)	
Intensidad	—	
Duración	28.11.2012-31.12.2017	
Sectores económicos	Actividades financieras y de seguros	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	<p>Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria. Ministerio de Economía y Competitividad  José Ortega y Gasset, 22 5º  28006 Madrid  ESPAÑA</p> <p>Paseo de la Castellana, 162  28071 Madrid  ESPAÑA</p>	
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	11.12.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35487 (12/N)	
Estado miembro	Polonia	
Región	Śląskie	Artículo 107.3.a
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Pomoc na ratowanie dla Classen-Pol SA	
Base jurídica	Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 ust. 5	
Tipo de medida	ayuda <i>ad hoc</i>	Classen-Pol SA
Objetivo	Salvamento de empresas en crisis	
Forma de la ayuda	Crédito blando	
Presupuesto	Presupuesto total: 11 PLN (en millones)	
Intensidad	100 %	
Duración	A partir del 11.12.2012	
Sectores económicos	Fabricación de otras estructuras de madera y piezas de carpintería y ebanistería para la construcción	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Agencja Rozwoju Przemysłu SA ul. Wołoska 7 02-675 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	19.12.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35545 (12/N)	
Estado miembro	Dinamarca	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Fleksjobordning, herunder ny kompensation til virksomheder (fleksjob-bonus) (Social measures in the employment sector; Flexi-job scheme)	
Base jurídica	Reglerne vil blive gennemført ved lov. Lovforslaget er i høringsproces, og foreligger derfor endnu ikke i endelig form. Lovforslaget vil snarest blive tilstillet Kommissionen.	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Empleo	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 64 300 DKK (en millones) Presupuesto anual: 8 037 DKK (en millones)	
Intensidad	—	
Duración	1.1.2013-31.12.2020	
Sectores económicos	Todos los sectores económicos elegibles para recibir la ayuda	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Styrelsen for Fastholdelse og Rekruttering Njalsgade 72C 2300 København K DANMARK  Beskæftigelsesministeriet Ved Stranden 8 1061 København K DANMARK	
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	17.12.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35667 (12/N)	
Estado miembro	România	
Región	România	Artículo 107.3.a
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Dezvoltare regională prin investiții directe	
Base jurídica	Proiectul de hotărâre de guvern privind dezvoltarea regională prin stimularea investițiilor	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Desarrollo regional, Empleo	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	—	
Intensidad	50 %	
Duración	1.1.2013-31.12.2013	
Sectores económicos	Todos los sectores económicos elegibles para recibir la ayuda	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministerul Finanțelor Publice Str. Apolodor nr. 17, sector 5 București ROMÂNIA	
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)

(2013/C 77/02)

Fecha de adopción de la decisión	5.2.2013	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.34611 (12/N)	
Estado miembro	Reino Unido	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Provision of public funds to one special purpose vehicle (SPV) in support of the UK Government's Green Deal policy	
Base jurídica	Enterprise and Regulatory Reform Bill or Industrial Development Act 1982 — for UK Green Investment Bank Infrastructure (Financial Assistance) Act 2012 — for Department of Energy and Climate Change Localism Act 2011 — for Local Authorities Scotland Act 1998 — for Scottish Government Government of Wales Act 1998 and Government of Wales Act 2006 — for Welsh Government Competition and Enterprise Bill (expected in UK Parliament during 2012)	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Protección del medio ambiente, Ahorro energético	
Forma de la ayuda	Otros, Garantía, Crédito blando	
Presupuesto	Presupuesto total: 600 GBP (en millones)	
Intensidad	—	
Duración	28.1.2013-27.1.2018	
Sectores económicos	Inversión colectiva, fondos y entidades financieras similares	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	<p>Scottish Government St Andrew's House Regent Road Edinburgh EH1 3DG UNITED KINGDOM</p> <p>Department of Energy and Climate Change 3 Whitehall Place London SW1A 2AW UNITED KINGDOM</p> <p>HM Treasury 1 Horse Guards Road London SW1A 2HQ UNITED KINGDOM</p>	



	<p>Green Investment Bank 13th floor 21-24 Millbank Tower London SW1P 4QP UNITED KINGDOM</p> <p>Birmingham City Council Council House Victoria Square Birmingham B1 1BB UNITED KINGDOM</p> <p>Newcastle City Council Civic Centre Barras Bridge Newcastle upon Tyne NE99 2BN UNITED KINGDOM</p>
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	20.12.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35368 (12/N)	
Estado miembro	Hungria	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Cultural Aid from the EEA and Norwegian Mechanism	
Base jurídica	<p>— 235/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet egyrészről Izland, a Liechtensteini Hercegség, a Norvég Királyság, és másrészről a Magyar Köztársaság között 2011. október 11-én létrejött az EGT Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU EEA signed.pdf)</p> <p>— 236/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet a Norvég Királyság és a Magyar Köztársaság között a Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU NFM signed.pdf)</p> <p>Tervezet: Kormány rendelet az EGT Finanszírozási Mechanizmus és Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtási rendjéről</p>	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Cultura, Conservación del patrimonio	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 6 000 HUF (en millones) Presupuesto anual: 1 500 HUF (en millones)	
Intensidad	100 %	
Duración	1.1.2013-30.4.2016	
Sectores económicos	Actividades de bibliotecas, archivos, museos y otras actividades culturales	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Nemzeti Fejlesztési Ügynökség Budapest Wesselényi u. 20–22. 1077 MAGYARORSZÁG/HUNGARY	
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	23.1.2013	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35686 (12/N)	
Estado miembro	Finlandia	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisiä ehtoja koskevan tukiohjelman muuttaminen/Ändringar av ordningen om allmänna riktlinjer för investeringsstöd till fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet	
Base jurídica	Valtioneuvoston asetus alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisistä ehdoista/Statsunderstödslagen om allmänna villkor för investeringsstöd för fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet.	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Protección del medio ambiente	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 100 EUR (en millones) Presupuesto anual: 50 EUR (en millones)	
Intensidad	50 %	
Duración	1.1.2013-31.12.2014	
Sectores económicos	Todos los sectores económicos elegibles para recibir la ayuda	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Liikenne- ja viestintäministeriö/Kommunikationsministeriet PL 31/PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto SUOMI/FINLAND	
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	22.1.2013	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35852 (12/N)	
Estado miembro	Chipre	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	State guarantee scheme for Cypriot banks	
Base jurídica	Draft Law that Governs the Granting of Government Guarantees for the Securing of Loans and/or the Issue of Bonds by Cred. Instit.	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Remedio de una perturbación grave en la economía	
Forma de la ayuda	Garantía	
Presupuesto	Presupuesto total: 6 000 EUR (en millones)	
Intensidad	—	
Duración	22.1.2013-30.6.2013	
Sectores económicos	Actividades financieras y de seguros	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministry of Finance M. Karaoli & G. Afxentiou 1439 Nicosia CYPRUS	
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	6.2.2013	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35957 (12/N-2)	
Estado miembro	Alemania	
Región	Niedersachsen, Bremen	Artículo 107.3.c
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Nordmedia Fonds — Film Funding in Niedersachsen and Bremen — Prolongation of aid N 229/07	
Base jurídica	—	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Cultura	
Forma de la ayuda	Subvención directa, Crédito blando	
Presupuesto	Presupuesto total: 61 EUR (en millones) Presupuesto anual: 12,20 EUR (en millones)	
Intensidad	100 %	
Duración	1.1.2013-31.12.2017	
Sectores económicos	Actividades cinematográficas, de vídeo y de programas de televisión	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	—	
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)

(2013/C 77/03)

Fecha de adopción de la decisión	20.11.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.33989 (12/NN)	
Estado miembro	Italia	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Compensazione a Poste Italiane per espletamento servizio universale — Contratto di programma 2009-2011	
Base jurídica	Schema di Contratto di Programma tra il Ministero dello Sviluppo Economico e la società per azioni Poste Italiane per il periodo 2009-2011	
Tipo de medida	Ayuda individual	Poste Italiane SpA
Objetivo	Servicios de interés económico general	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 1 550 EUR (en millones)	
Intensidad	—	
Duración	1.1.2009-31.12.2011	
Sectores económicos	Actividades postales sometidas a la obligación del servicio universal	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	<p>Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria, Presidenza del Consiglio dei Ministri Via Po 14 00198 Roma RM ITALIA</p> <p>Ministero dell'Economia e delle Finanze Via XX Settembre 97 00187 Roma RM ITALIA</p> <p>Ministero dello Sviluppo Economico Dipartimento per le Comunicazioni Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA</p> <p>Ministero dello Sviluppo Dipartimento per le Comunicazioni Direzione generale per la regolamentazione del settore postale Viale America 201 00144 Roma RM ITALIA</p>	
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	5.2.2013	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.34235 (12/N)	
Estado miembro	Polonia	
Región	Warszawski (SRE 2001)	Artículo 107.3.c
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Gazociąg Rembelszczyzna – Gustorzyn (etap III)	
Base jurídica	Ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne	
Tipo de medida	ayuda <i>ad hoc</i>	Operator Gazociągów Przesyłowych Gaz-System SA
Objetivo	Desarrollo sectorial	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 212,02 PLN (en millones)	
Intensidad	44,90 %	
Duración	—	
Sectores económicos	Transporte por tubería	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Instytut Nafty i Gazu (INiG) ul. Lubicz 25a 31-503 Kraków 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	6.7.2012	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35002 (12/N)	
Estado miembro	Grecia	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Prolongation of the support scheme for credit institutions in Greece (guarantee, bond loan, recapitalisation)	
Base jurídica	Law 3723/08 'For the enhancement of liquidity of the economy in response to the impact of the international financial crisis'. N 3723/08 'Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις'	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Remedio de una perturbación grave en la economía	
Forma de la ayuda	Garantía, Otras formas de participación en el capital	
Presupuesto	Presupuesto total: 98 000 EUR (en millones)	
Intensidad	—	
Duración	hasta el 31.12.2012	
Sectores económicos	Actividades financieras y de seguros	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Ministry of Finance Υπουργείο Οικονομικών Nikis Street 5-7 Athens GREECE	
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	24.1.2013	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35595 (12/N)	
Estado miembro	Eslovenia	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Spodbujanje založništva v Sloveniji – podaljšanje sheme	
Base jurídica	Zakon o uresničevanju javnega interesa za kulturo (Ur. l. RS št. 96/02 in 77/07) Zakon o javni agenciji za knjigo Republike Slovenije (Ur. l. RS št. 112/07) Pravilnik o izvedbi postopkov javnega poziva in javnega razpisa s področja knjige (Ur. l. RS št. 19/09 in 90/11)	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Cultura	
Forma de la ayuda	Subvención directa	
Presupuesto	Presupuesto total: 21 EUR (en millones) Presupuesto anual: 4,20 EUR (en millones)	
Intensidad	100 %	
Duración	1.1.2013-31.12.2017	
Sectores económicos	Edición de libros, periódicos y otras actividades editoriales	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Javna agencija za knjigo Republike Slovenije Tržaška cesta 2 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	11.2.2013	
Número de referencia de ayuda estatal	SA.35943 (12/N)	
Estado miembro	Polonia	
Región	—	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Szóste przedłużenie programu rekaptalizacji polskich banków	
Base jurídica	Ustawa z dnia 12 lutego 2010 r. o rekaptalizacji niektórych instytucji finansowych (Dz.U. nr 40, poz. 226 ze zm.)	
Tipo de medida	Régimen	—
Objetivo	Remedio de una perturbación grave en la economía	
Forma de la ayuda	Otras formas de participación en el capital	
Presupuesto	Presupuesto total: 160 000 PLN (en millones)	
Intensidad	—	
Duración	hasta el 30.6.2013	
Sectores económicos	Actividades financieras y de seguros	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Minister Finansów ul. Świętokrzyska 12 00-916 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>

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

14 de marzo de 2013

(2013/C 77/04)

## 1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2937	AUD	dólar australiano	1,2495
JPY	yen japonés	124,79	CAD	dólar canadiense	1,3279
DKK	corona danesa	7,4575	HKD	dólar de Hong Kong	10,0370
GBP	libra esterlina	0,86570	NZD	dólar neozelandés	1,5811
SEK	corona sueca	8,3784	SGD	dólar de Singapur	1,6193
CHF	franco suizo	1,2347	KRW	won de Corea del Sur	1 438,38
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	11,9594
NOK	corona noruega	7,5320	CNY	yuan renminbi	8,0415
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,5846
CZK	corona checa	25,615	IDR	rupia indonesia	12 553,58
HUF	forint húngaro	305,30	MYR	ringgit malayo	4,0246
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	52,574
LVL	lats letón	0,7013	RUB	rublo ruso	39,8412
PLN	zloty polaco	4,1549	THB	baht tailandés	38,358
RON	leu rumano	4,3981	BRL	real brasileño	2,5460
TRY	lira turca	2,3456	MXN	peso mexicano	16,0628
			INR	rupia india	70,3340

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

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA  
COMERCIAL COMÚN

## COMISIÓN EUROPEA

**Anuncio de expiración de determinadas medidas antidumping**

(2013/C 77/05)

Al no haberse presentado ninguna solicitud de reconsideración debidamente justificada tras la publicación de un anuncio de expiración inminente <sup>(1)</sup>, la Comisión anuncia que la medida antidumping indicada a continuación expirará en breve.

El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1225/2009 del Consejo, de 30 de noviembre de 2009, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Comunidad Europea <sup>(2)</sup>.

Producto	País de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de caducidad <sup>(1)</sup>
Coque de carbón en trozos de más de 80 mm de diámetro (coque 80 +)	República Popular China	Derecho antidumping	Reglamento (CE) n° 239/2008 del Consejo (DO L 75 de 18.3.2008, p. 22)	19.3.2013

<sup>(1)</sup> La medida expirará a las doce de la noche del día indicado en esta columna.

<sup>(1)</sup> DO C 195 de 3.7.2012, p. 18.

<sup>(2)</sup> DO L 343 de 22.12.2009, p. 51.

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

### COMISIÓN EUROPEA

#### Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/C 77/06)

1. El 8 de marzo de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Alior Bank SA («Alior», Polonia), controlada por Carlo Tassara SpA (Italia) y Erste Group Bank AG («Erste», Austria), adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de («Polbita», Polonia) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - Alior: servicios de banca minorista,
  - Erste: servicios financieros,
  - Polbita: productos de higiene y cosmética.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento comunitario de concentraciones <sup>(2)</sup>, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6878 — Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita, a la siguiente dirección:

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

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> DO C 56 de 5.3.2005, p. 32 («Comunicación sobre el procedimiento simplificado»).

**Notificación previa de una operación de concentración**  
**(Asunto COMP/M.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/C 77/07)

1. El 8 de marzo de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Cameron International Corporation («Cameron», Estados Unidos de América) y Schlumberger Limited, también referida como Schlumberger N.V. («Schlumberger», Reino de los Países Bajos), adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la empresa OneSubsea («OneSubsea», Estados Unidos de América y Reino de los Países Bajos, Luxemburgo o Irlanda), mediante adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

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

- Cameron: fabricación y suministro de sistemas de producción y perforación, válvulas y medición, y proceso de módulos superiores y sistemas de compresión utilizados por la industria del petróleo, gas y procesamiento,
- Schlumberger: fabricación y suministro de productos y servicios petrolíferos que suministran tecnología, soluciones de información, y prestación de gestión integrada de proyectos para clientes de los sectores del petróleo y el gas,
- OneSubsea: fabricación, desarrollo y suministro de productos, sistemas y servicios para la producción submarina de petróleo y gas.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.6854 — Cameron/Schlumberger/OneSubsea, a la siguiente dirección:

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

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento comunitario de concentraciones»).

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2013/C 77/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

## DOCUMENTO UNICO

**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 <sup>(2)</sup>****«PUZZONE DI MOENA»/«SPRETZ TZAORÌ»****N° CE: IT-PDO-0005-0950-08.02.2012****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denominación:**

«Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì»

**2. Estado miembro o tercer país:**

Italia

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

Clase 1.3. Quesos

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

El «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP es un queso elaborado con leche procedente de vacas de las razas Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau y sus cruces. Para su elaboración puede utilizarse la leche procedente de una o varias de las razas antes citadas.

El queso tiene forma cilíndrica, con un canto bajo, ligeramente convexo o plano y caras planas o ligeramente convexas; presenta una corteza lisa o poco rugosa, untuosa, de color amarillo ocre, marrón claro o rojizo. Su pasta es semicocida, semidura, flexible, elástica, de color blanco a amarillo claro, con ojos de tamaño mediano a pequeño dispersos. El queso obtenido a partir de leche procedente de los pastos alpinos presenta una pasta con ojos de tamaño mediano a grande y un color amarillo más acentuado.

El sabor es fuerte, intenso, ligero y agradablemente salado y/o picante, con un regusto amargo apenas perceptible. El aroma y el olor son intensos, penetrantes, con un ligero perfume de amoníaco.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

El diámetro de la rueda varía entre 34 y 42 cm, la altura del canto entre 9 y 12 cm y su peso entre 9 y 13 kg.

Puede producirse a lo largo de todo el año.

El porcentaje de materia grasa sobre el extracto seco debe ser superior al 45 %; el grado de humedad, medido al menos con 90 días de edad, puede variar entre el 34 % y el 44 %. La maduración mínima es de 90 días. Tras 150 días de maduración, el queso pasa a definirse como «curado».

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

Leche cruda de vaca procedente de dos ordeños sucesivos y, en ocasiones, parcialmente desnatada por afloramiento natural. La leche procedente de los pastos alpinos puede utilizarse para la producción de «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaori».

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

En la alimentación de las vacas en periodo de lactación, para la producción de leche idónea para la DOP «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaori», al menos el 60 % del forraje (heno de prado permanente y/o hierba segada o consumida directamente en los pastos) debe proceder de la zona de producción definida en el punto 4.

No se permite la utilización de leche procedente de vacas alimentadas con cualquier tipo de ensilados y/o con «mezclas» y/o utilizando la técnica de «ración única o unifeed».

La ración alimentaria de las vacas puede completarse con complementos simples o compuestos en cantidad apropiada para garantizar una alimentación equilibrada de las vacas en función de su producción de leche.

Los complementos, además de los productos prohibidos por la normativa vigente, no deben incluir los productos siguientes:

- harina de tortas de colza, pepitas de uva, semillas de cítricos;
- subproductos desecados de la transformación industrial de frutas y hortalizas;
- subproductos de la industria azucarera;
- subproductos desecados de la industria de la fermentación;
- frutas y hortalizas desecadas.

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

Todo el proceso de producción (cría de ganado, producción y transformación de la leche, salazón, tratamiento y curación del queso) debe realizarse en la zona descrita en el punto 4.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

La rueda del queso está identificada por la mención D.O.P. «Puzzzone di Moena» indicada varias veces en el canto e impresa mediante moldes marcadores. La mención deberá presentar dimensiones superiores a las de cualquier otra que figure en el producto.

El número o el código de referencia de la quesería y el lote de producción se indican mediante una marca prevista a tal efecto.

El queso puede venderse entero o en porciones; en cualquier caso, en el momento de su despacho al consumo, las ruedas enteras y todos los tipos de envases deberán llevar la mención DOP «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaori» o una de las dos por separado «Puzzzone di Moena» DOP o «Spretz Tzaori» DOP, el número o el código de referencia de la quesería, el lote de producción y la posible indicación de la tipología «stagionato» (curado) y/o «di malga» (procedente de los pastos alpinos), en este último caso únicamente si el queso ha sido elaborado exclusivamente con leche de vacas que pastan en la montaña.



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

La zona de producción del «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» coincide con el territorio de los siguientes municipios: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme, en la provincia de Trento; Anterivo y Trodena en la provincia de Bolzano.

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

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El entorno geográfico en el que se origina y se produce el «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP es típicamente montañoso. La zona geográfica delimitada está constituida por tres territorios: el valle del Fiemme, el valle del Fassa y los valles de Primiero e Vanoi.

La pluviosidad, las amplias variaciones climáticas de las distintas estaciones, la altitud de los prados y los pastos (que va de 600 m por encima del nivel del mar a más de 2 000 m en el caso de algunos pastos de montaña) y la diversa naturaleza química del suelo, en gran parte calcáreo-dolomítica y en parte silíceo, favorecen el crecimiento de una flora heterogénea y peculiar en las praderas y en los pastos, creando condiciones generales específicas que vinculan el «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» al territorio delimitado. Entre los elementos de la flora de la zona que presentan un interés particular, cabe citar los denominados «endémicos», es decir, las especies en gran parte antiguas que hoy viven solamente en zonas restringidas.

En este contexto montañoso, también las explotaciones, de pequeño y mediano tamaño y de tipo familiar, desempeñan una función importante de protección y ayuda del territorio a través del mantenimiento de las praderas y los pastos, y de salvaguardia y potenciación de las antiguas prácticas de fabricación de queso, en particular la del «lavado» («lavaggio») que se ha mantenido entre los productores locales y se utiliza para la producción del «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP. Esta práctica prevé tradicionalmente el volteo y el baño de cada rueda con agua templada, ligeramente salada, con una frecuencia que tiende a disminuir a medida que avanza la curación del queso.

##### 5.2. *Carácter específico del producto:*

La denominación «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP identifica un queso de mesa de pasta semidura, flexible, con corteza lavada reconocible por su aroma intenso y penetrante, con leves toques de amoníaco. La intensidad olfativa del «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP va acompañada de un sabor agradablemente salado y/o picante, con un ligero regusto amargo. Además, presenta en la corteza una pátina untuosa que, a medida que madura, va adquiriendo una coloración más oscura, desde el amarillo ocre al marrón claro o rojizo.

##### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

Las particulares sensaciones gustativas y olfativas del queso DOP «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» están vinculadas a la elevada calidad de la leche cruda utilizada. Esta leche, que presenta una riqueza microbiológica superior a la de la leche tratada térmicamente, contribuye significativamente a caracterizar el «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» por la intensidad de las propiedades gustativas y olfativas.

La elevada calidad de la leche empleada para la producción del «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» se deriva de la elevada calidad de la alimentación ofrecida a las vacas en lactación, que prohíbe el empleo de ensilados y está influida, decisivamente, por una alimentación a base de heno y/o hierba segada de la zona o consumida directamente en los pastos de la zona, ricos en especies forrajeras específicas.

Además, conviene subrayar la contribución de los productores de la zona que, a lo largo del tiempo, han adquirido una profesionalidad específica en la gestión de la producción del «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» gracias a la cual, en el curso de las operaciones de caseificación y maduración, evitan las fermentaciones anormales, que pueden alterar las características olfativas y gustativas típicas del queso.

El método de producción del «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP se caracteriza por la práctica del lavado de las ruedas con agua templada, a veces también ligeramente salada. Los productores locales efectúan esta práctica durante el período de maduración de las ruedas. De este modo se forma en la corteza una pátina untuosa, que pasa progresivamente del amarillo ocre al marrón claro o rojizo. Esta pátina untuosa favorece, a lo largo de la curación de las ruedas, el desarrollo en el interior de la pasta de una actividad bioquímica específica que conduce a la formación de compuestos químicos responsables de las típicas sensaciones gustativas y olfativas del «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì».

En el pasado, el «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» era particularmente apreciado por su sabor y su aroma acentuados, casi picante, a menudo salado, por la gente pobre del mundo rural de la montaña ya que, aún en pequeñas cantidades, este queso daba sabor a los modestos platos de los campesinos, frecuentemente a base de polenta o patatas.

En 1984, el «Puzzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» obtuvo la medalla de bronce en el *Concours International des Fromages de Montagne* de Grenoble.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 <sup>(3)</sup>]

Esta Administración ha iniciado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la DOP «Puzzzone di Moena» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 271 de 21 de noviembre de 2011.

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

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

o

accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (<http://www.politicheagricole.it>) y pulsando en «Qualità e sicurezza» (en la parte superior derecha de la pantalla) y finalmente en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

<sup>(3)</sup> Véase la nota a pie de página 2.

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2013/C 77/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo. <sup>(1)</sup>

DOCUMENTO ÚNICO

**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 <sup>(2)</sup>**

**«PASTA DI GRAGNANO»**

**N° CE: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominación:**

«Pasta di Gragnano»

**2. Estado miembro o tercer país:**

Italia

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

**3.1. Tipo de producto:**

Clase 2.7 Pasta alimentaria

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

La denominación «Pasta di Gragnano» designa el producto obtenido mediante la mezcla de la sémola de trigo duro con agua procedente del acuífero local.

Los formatos despachados al consumo son diversos, todos típicos, fruto de la imaginación de los fabricantes de pasta de Gragnano.

En el momento de la comercialización, el producto debe presentar las características siguientes:

**Características físicas**

- aspecto externo: homogéneo sin manchas blancas o negras; ausencia de burbujas de aire, de ranuras o entalladuras, de mohos, larvas o parásitos y de cuerpos extraños;
- sección de corte: vítrea;
- color: amarillo pajizo;
- rugosidad: presente como característica del uso de las trefiladoras de bronce.

Tras la cocción, la «Pasta di Gragnano» IGP presenta las siguientes particularidades

- consistencia: firme y elástica;
- homogeneidad de la cocción: uniforme;
- firmeza en la cocción: buena y larga;
- viscosidad: ausente o imperceptible.

**Características químicas**

- humedad: inferior o igual al 12,5 % en el producto acabado;
- valores nutricionales mínimos de 100 g de producto seco:

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

valor energético	1 486 KJ 350 Kcal
proteínas	13 g
carbohidratos	73 g
grasas	1 g
cenizas	máx. 0,86 %

#### Características organolépticas

- sabor: marcado con un gusto pronunciado de trigo duro;
- aroma: de trigo maduro.

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

La sémola de trigo duro utilizada para la producción de la «Pasta di Gragnano» IGP debe presentar las características siguientes:

- humedad: inferior o igual al 15 % en el producto acabado;
- valores nutricionales mínimos de 100 g de producto seco:

valor energético	1 486 KJ 350 Kcal
proteínas	13 g
carbohidratos	73 g
grasas	1 g
cenizas	máx. 0,86 %

La sémola de trigo duro obtenida se mezcla con agua en un porcentaje no superior al 30 %. La fase siguiente de amasado permite que la masa bien trabajada sea homogénea y elástica.

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

—

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

El proceso de producción de la «Pasta di Gragnano» comprende las fases siguientes: mezcla y amasado, extrusión o trefilado, desecación, enfriamiento y estabilización. Estas fases deben tener lugar en el territorio del municipio de Gragnano, en la provincia de Nápoles.

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

El envasado debe efectuarse en las explotaciones de producción, es decir, en el lugar de producción, dentro de las 24 horas siguientes a la producción, no solo para evitar la pérdida de humedad que comprometería las cualidades organolépticas particulares del producto, sino también porque la pérdida de humedad y la manipulación durante el traslado provocarían la rotura y el daño de las diversas formas obtenidas.

Los envases utilizados para la «Pasta di Gragnano» son los siguientes: cajas de cartón o bolsas transparentes, o cualquier embalaje fabricado con materiales de origen vegetal u otro material reciclable, autorizado por la normativa comunitaria. Los envases sellados pueden tener un peso de 125 gr, 250 gr, 500 gr, 1 kg. o 2 kg.

#### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

En las etiquetas de los envases deberán figurar, en caracteres de imprenta claros y legibles, de las mismas dimensiones, las indicaciones siguientes:

- a) «Pasta di Gragnano» e «Indicazione Geografica Protetta» o la sigla «I.G.P.»;
- b) el nombre, la razón social y la dirección de la empresa encargada del acondicionamiento y de la producción;

c) el logotipo de la denominación «Pasta di Gragnano»

**"PASTA DI GRAGNANO – IGP"**



- PANTONE 7509 C
- PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

debe utilizarse en combinación con la mención «Indicazione Geografica Protetta» y el símbolo de la Unión.

Está permitido utilizar el logotipo de la denominación en versión blanco y negro, monocromática o en negativo.

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

La zona de producción de la indicación geográfica protegida IGP «Pasta di Gragnano» comprende todo el territorio del municipio de Gragnano, en la provincia de Nápoles.

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

**5.1. Carácter específico de la zona geográfica:**

Desde el siglo XVI, la ciudad de Gragnano es conocida por la producción de pastas de trigo duro. La importancia histórica de la producción de pasta en Gragnano fue tal que influyó en el diseño de los espacios urbanos. De hecho, a mediados del siglo XIX, con motivo de la realización de un nuevo plan urbanístico, la anchura de las calles y la altura de los edificios fueron definidas para facilitar el paso del viento y las operaciones de secado de la pasta.

La producción de pasta en el municipio de Gragnano siempre se ha realizado utilizando trefiladoras de bronce. Esta particularidad fomentó la creación de trefiladoras de formatos diferentes que han permitido producir diversas formas de pasta, que, asociadas a la imaginación popular, dieron lugar a acontecimientos anecdóticos o historias locales.

Además, en Gragnano, el agua procedente de los vecinos montes Lattari ha sido un recurso siempre presente en abundancia. Tal recurso ha favorecido obviamente la producción de pasta tanto porque era un ingrediente necesario que se añadía a la sémola para obtener la masa como porque se utilizaba para hacer girar las ruedas de los molinos para la molturación del trigo y, en consecuencia, producir la harina.

Testimonio de todo lo anterior es el «Valle dei Mulini di Gragnano», donde incluso hoy es posible admirar las ruinas de estas infraestructuras tradicionalmente utilizadas en el proceso de producción de la «Pasta di Gragnano».

Gracias a su tradición consolidada en la producción de pasta, la ciudad de Gragnano es actualmente conocida como la «Ciudad de la pasta».

**5.2. Carácter específico del producto:**

La «Pasta di Gragnano» se caracteriza por su superficie rugosa que confiere al producto la capacidad de absorber los diversos condimentos así como su buena resistencia a la cocción (*al dente*).

Por otra parte, la originalidad de las formas de la pasta, fruto de la imaginación de los maestros productores locales, ha contribuido a que este producto sea claramente reconocible por los consumidores.

**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 solicitud de reconocimiento de la «Pasta di Gragnano» IGP está justificada por la reputación y la notoriedad del producto. La «Pasta di Gragnano» es conocida por el método tradicional de producción que prevé el uso de trefiladoras de bronce.

Las trefiladoras de bronce confieren a la pasta una rugosidad que favorece la absorción de las salsas y los condimentos. Durante la fase de extrusión, el bronce de las trefiladoras permite mantener la masa

en los puntos de contacto con la misma trefiladora provocando microasperezas que permiten a la pasta, una vez cocida, absorber y retener fácilmente la salsa, y aumentan la superficie de contacto con las papilas gustativas, exaltando también la materia prima y conservando el típico sabor y fragancia del trigo.

Estas características, unidas al elevado número de formas originales creadas por los fabricantes de pasta, hacen que la «Pasta di Gragnano» sea muy apreciada por los chefs de cocina y por los consumidores, como demuestran los artículos publicados en revistas de cocina y gastronómicas. A título de ejemplo, se puede citar «La pasta dei grandi chef» (Las pastas de los grandes chefs) publicado en la revista «Cucina Gourmet» (pp. 122-124, Ed. Edifim, 2010), el artículo «La pasta di Gragnano» publicado en la guía gastronómica «L'Italia del Gambero Rosso» (p. 89, Ed. Sole 24 Ore, 2007), el artículo «La pasta Artigianale: aziende storiche» (La pasta artesanal: casas tradicionales), publicada en la guía «Adesso pasta» (pp. 54 y 55, Altraeconomia, 2010). A estas publicaciones se añaden otros artículos publicados en revistas: «Sfida fra chef con la pasta di Gragnano» (Retos entre chefs con la Pasta di Gragnano) (La Repubblica — 21 de junio de 2012), «Italia: Gragnano vida soñada de las pastas» (Le Monde — 17 de diciembre de 2010), «A Gragnano tutti pazzi per la pasta» (En Gragnano todo el mundo enloquece con las pastas) (Corriere della sera — Doveviaggi.it — febrero de 2012), «Spaghetti, penne e rigatoni: dalla "base" alle 5 stelle» (Espaguetis, penne y rigatoni: de la «base» a las 5 estrellas) (Corriere della sera — 25 de abril de 2012), «Pasta Diva» (Corriere della sera — itinerari gastronomici — 6 de octubre de 2010).

En Gragnano, la utilización de las trefiladoras de bronce se ha mantenido en el tiempo a pesar de la aparición de las trefiladoras de teflón. Aunque este material permite facilitar el proceso de producción, no se concilia con las características de la producción tradicional de Gragnano a la que está vinculada la reputación de la «Pasta di Gragnano».

Por otra parte, conviene destacar la diligencia de los fabricantes de pasta de Gragnano al controlar el curso correcto de la fase de secado, herencia de un pasado lejano, cuando la pasta se secaba en secaderos al aire libre entre las calles de Gragnano. Gracias a una correcta gestión de la fase de secado se mejora la consistencia de la pasta para la cocción y se conserva su sabor y su aroma.

Desde hace años se celebra en Gragnano una manifestación temática en la que se representan en las calles los antiguos procedimientos de fabricación de la «Pasta di Gragnano».

Los textos históricos y la bibliografía relativa a la «Pasta di Gragnano» atestiguan que su producción se remonta a los siglos XVI-XVII. Durante el Reino de las dos Sicilias, a mediados del siglo XIX, la fama de la pasta de Gragnano y de la actividad laboriosa y experta de los habitantes dedicados a su elaboración adquirió notoriedad en todo el Reino.

En los umbrales de la unidad de Italia, la fecunda actividad en el sector de la pasta de Gragnano contaba con cerca de 100 fábricas, que empleaban al menos a un 70 % de la población activa de la ciudad.

Desde principios del siglo pasado, el nombre «Pasta di Gragnano» se ha impuesto en el lenguaje corriente y en el comercio, hasta el punto de que la «Pasta di Gragnano» desde hace años es solicitada en cantidades importantes por los minoristas de Florencia, Turín y Milán e incluso más allá de las fronteras nacionales.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

Esta Administración ha iniciado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la IGP «Pasta di Gragnano» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 198 de 25 de agosto de 2010. El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio Internet:

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

o

accediendo directamente a la página inicial del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (<http://www.politicheagricole.it>) y pulsando en «Qualità e sicurezza» (arriba, a la derecha de la pantalla) y, seguidamente, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2013/C 77/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

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 <sup>(2)</sup>

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«STELVIO»/«STILFSER»

N° CE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IGP ( ) DOP ( X )

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

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

**2. Tipo de modificación:**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006)
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006)

**3. Modificaciones:**

Artículo 3 Descripción del proceso de producción

3.3.2. Se suprime la prohibición original de utilizar en la alimentación del ganado vacuno productos que contengan maíz ensilado; esa disposición es probablemente fruto de un malentendido, dado que el maíz ensilado se aprecia y se utiliza desde hace décadas dentro de la zona delimitada, debido

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

a su especial estabilidad. En consecuencia, el requisito «no se autorizan los productos que contengan maíz ensilado» se sustituye por «no se autorizan los productos que contengan maíz ensilado obtenido fuera de la zona delimitada en el artículo 2».

#### Artículo 4 Características del proceso de transformación

- 4.1. La temperatura de enfriamiento de la leche destinada a la transformación en la fase preliminar de almacenamiento se indicaba mediante un intervalo, a saber, «hasta una temperatura en torno a los 6,0-9,0 °C», cuya aplicación no resulta clara. El límite de enfriamiento se ha adaptado a las buenas prácticas vigentes y se ha modificado de tal manera que se expresa con una indicación mucho más clara, a saber, «una temperatura no inferior a 4,0 °C».

Además, el pliego de condiciones original preveía que la duración del proceso preliminar de enfriamiento debía ser, como máximo, de 25 horas; esa misma duración, en las condiciones arriba indicadas, se establece ahora en «un máximo de 48 horas». A este respecto, parece necesario poder disponer de más tiempo (la duración no es especialmente importante para las condiciones de temperatura indicadas), habida cuenta, fundamentalmente, de la necesidad de elaborar también la leche recolectada durante el fin de semana.

Por último, según el pliego de condiciones vigente, la leche debe enviarse a la caseificación dentro de las 48 horas siguientes al ordeño; dadas las anteriores modificaciones propuestas para esta misma fase y teniendo en cuenta una vez más las buenas prácticas vigentes -además del hecho de que es puramente teórica la posibilidad de que las queserías puedan cumplir los requisitos de documentar y comprobar de forma efectiva el respeto de dicho intervalo (indicado con los términos «siguientes al ordeño»), pues esos establecimientos no pueden conocer con exactitud la hora en que se ha realizado el ordeño-, se ha modificado el límite para el envío a la caseificación y se ha fijado, lo que resulta más realista, «dentro de las 72 horas siguientes a la recolección».

- 4.2.1. Se mantiene la descripción del proceso de reducción de la materia grasa con la utilización de una desnatadora, aplicándose y completándose con la posibilidad de llevar a cabo preliminarmente una bactofugación, procedimiento pertinente para garantizar la seguridad del producto y que se lleva a cabo habitualmente antes del desnatado, a fin de eliminar las células somáticas que resultan notoriamente desfavorables para una adecuada maduración. Por consiguiente, la modificación consiste en completar la descripción del mismo proceso con la introducción del inciso «sometiéndose eventualmente a una bactofugación», en lo que concierne a la leche que se vaya a desnatar.
- 4.2.2. El tratamiento térmico de la leche se describe de forma más adecuada y con mayor precisión y, por lo tanto, si bien se mantienen las condiciones de temperatura ya indicadas (72 °C), se modifica su duración, cuantificándola en «no menos de 3 segundos», en lugar de «un tiempo máximo de 2-3 segundos», que era la duración que se había establecido originalmente y que resultaba inadecuada en relación con el proceso que se sigue predominantemente.
- 4.2.5. Se ha modificado el plazo de tiempo para llevar a cabo las operaciones de adición del cuajo -que era originalmente de 50-60 minutos tras la inoculación con fermentos lácticos-, sustituyéndose por «dentro de los 85 minutos siguientes» a la citada inoculación con fermentos lácticos. De esta manera, el plazo de ejecución de las operaciones queda definido con más claridad y se ajusta de manera más adecuada a las buenas prácticas y a las exigencias del tratamiento, sujetas a las variaciones estacionales de la madurez/actividad de la leche.

En relación, asimismo, con el cuajo, el requisito original según el cual «El cuajo se produce en la zona de acuerdo con un método tradicional» se ha sustituido por el siguiente: «El cuajo se produce de acuerdo con un método tradicional». La modificación obedece a una exigencia técnica asociada a la dificultad que tienen los productores para encontrar el cuajo necesario para la producción del «Stelvio/Stilfser» dentro de las comarcas especificadas de la provincia de Bolzano. Con esta modificación se amplía la zona de producción del cuajo y se garantiza que se cumplan las características previstas desde el principio en el pliego de condiciones.

En la frase «Dicho calentamiento (de la masa que se está elaborando, ndr) se obtiene mediante la adición de agua caliente (a 50-70 °C de temperatura) en el volumen necesario ...» era preciso introducir algunas puntualizaciones con respecto a las modalidades prácticas, tanto tradicionales como actuales, de gestión de la temperatura en esta fase, por lo que se ha efectuado la siguiente modificación que las regula más adecuadamente y en mayor detalle: «Dicho calentamiento se obtiene mediante la adición de agua caliente (mantenida a una temperatura de entre 45-70 °C, después de haber alcanzado al menos los 50 °C) en el volumen necesario ...»; de este modo, el pliego de condiciones resulta más claro y coherente.



Por último, la disposición relativa a la duración del proceso de caseificación, según la cual «La duración del proceso de elaboración, desde la adición del cuajo hasta la transferencia a la mesa o la tina, se situará por término medio en torno a los 80-90 minutos», se ha modificado análogamente, a fin de concretar su carácter vinculante, añadiendo la siguiente precisión: «La duración del proceso de elaboración, desde la adición del cuajo hasta la transferencia a la mesa o la tina, se situará normalmente en torno a los 80-90 minutos, sin superar los 110 minutos».

- 4.2.6. La duración del salado se regula con la siguiente disposición «El tratamiento se prolonga durante 36-48 horas». Con objeto de definir más adecuadamente el proceso tradicional y conseguir que los parámetros correspondientes sean menos indeterminados, y, asimismo, a fin de orientarse hacia una limitación general de la presencia de sal en los alimentos, esta disposición queda modificada del siguiente modo: «El tratamiento (de salado, ndr) se prolonga durante no más de 48 horas» (se mantiene el resto). La eliminación de la duración mínima del salado favorece que el proceso se ajuste progresivamente a los objetivos sanitarios previstos, suprimiendo la obligación de aplicar una duración mínima –el tiempo interactúa con los resultados del proceso–, que ya puede reducirse ulteriormente sin alterar las características organolépticas del producto.
- 4.2.7. En lo que se refiere a la coloración variable de la pátina externa que se produce en el queso durante la maduración, como consecuencia de la proliferación de cepas características de la microflora autóctona de cultivos expresamente obtenidos al efecto, se ha considerado necesario aplicar la descripción de factores interactuantes, previendo la incorporación de levaduras naturales que favorecen las condiciones de desacidificación de la corteza, tradicionalmente necesaria para que se produzca la proliferación deseada. Por consiguiente, después de las palabras «... proliferación de estas cepas autóctonas.» se añade la frase siguiente: «Pueden añadirse eventualmente levaduras naturales para favorecer la desacidificación de la corteza».

A efectos de definir más adecuadamente la duración del proceso de maduración, en lugar de los términos «sexagésimo día de edad del producto a partir de la finalización de la fase de salado», que son relativos y por naturaleza aproximados, se ha preferido proporcionar una indicación más clara y más adaptada a la praxis, utilizando los términos «... a partir del moldeado», con objeto de hacer referencia a una fase concreta y bien definida.

#### Artículo 5 Características del producto acabado

Se han introducido las siguientes modificaciones no esenciales en la descripción de las características del producto acabado:

Los términos originales «edad: al menos 60 días de maduración» se han sustituido por los términos «maduración: al menos 60 días», más claros y correctos (de hecho, no se trata de una modificación propiamente dicha, sino de un cambio de redacción).

Los límites del porcentaje de presencia de materia grasa en el extracto seco -corrigiendo aquello que, en el texto original, constituye un error tipográfico manifiesto con respecto asimismo a otros textos publicados- se indican ahora del siguiente modo:

«Materia grasa en el extracto seco: > 50 %» (en lugar de < 50 %).

El diámetro y la altura de las ruedas de queso se indican con los siguientes intervalos:

Parámetro	Dimensiones originales	Dimensiones modificadas
Diámetro	36-38 cm	34-38 cm
Altura	8-10 cm	8-11 cm

con objeto de tener en cuenta más adecuadamente las inevitables, aunque limitadas, variaciones que pueden darse ocasionalmente en las dimensiones de las ruedas individuales, encerradas en los moldes, al final de un proceso de maduración apropiado y conforme a las normas, como consecuencia de las diferentes configuraciones posibles y de un asentamiento ligero del canto y de las caras.

## Artículo 8 Controles

De acuerdo con la normativa en vigor, las disposiciones se han completado con todas las referencias de identificación y con los datos de la estructura de control responsable.

### DOCUMENTO ÚNICO

### REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

### sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(3)</sup>

«STELVIO»/«STILFSER»

Nº CE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IGP ( ) DOP ( X )

#### 1. Denominación:

La denominación «Stelvio»/«Stilfser» figura inscrita en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas» como denominación de origen protegida (DOP) en virtud del Reglamento (CE) nº 148/2007 de la Comisión, de 15 de febrero de 2007, publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea L 46 de 2007.

#### 2. Estado Miembro o Tercer País:

Italia

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

##### 3.1. Tipo de producto:

Clase 1.3 Quesos

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

En el momento del despacho al consumo, el queso «Stelvio» o «Stilfser», cuya maduración no puede ser inferior a 60 días, tiene forma cilíndrica con caras planas o casi planas y canto recto o ligeramente cóncavo, y presenta las siguientes características en cuanto a sus dimensiones: el peso varía entre 8 y 10 kg, el diámetro entre 34 y 38 cm y la altura del canto entre 8 y 11 cm. El porcentaje de materia grasa en el extracto seco es igual o superior al 50 % y el índice de humedad no sobrepasa el 44 %. La corteza debe presentar la coloración típica, que oscila del amarillo anaranjado al naranja amarronado. La pasta, de estructura compacta y consistencia blanda y elástica, presenta una coloración entre el amarillo claro y el pajizo, con ojos irregulares de tamaño pequeño y mediano.

El queso «Stelvio» o «Stilfser» se comercializa entero o en porciones y se despacha al consumo provisto de la correspondiente marca de identificación de la denominación de origen.

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

Para la elaboración del queso «Stelvio» o «Stilfser» se utiliza leche de vaca obtenida en la zona geográfica delimitada y procedente de bovinos alimentados primordialmente con forrajes cosechados en la misma zona y con un contenido en proteínas > 3,10 %. La leche puede someterse a un ligero desnatado, con el fin de regular el contenido en materia grasa dentro de unos valores comprendidos entre el 3,45 y el 3,60 %.

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

Durante la eventual permanencia en los pastos, los animales se alimentan fundamentalmente con hierba fresca; cuando permanecen estabulados, la ración de base está compuesta, *ad libitum*, por heno y hierba ensilada obtenidos en el territorio delimitado, hasta un máximo de 15 kg por cabeza. Se autoriza la utilización de maíz ensilado obtenido en la zona geográfica delimitada, forrajes deshidratados, cebada, centeno, triticale, trigo, avena y maíz, en forma de productos y subproductos, así como la paja de los cinco primeros; además, también se pueden utilizar semillas oleaginosas,

<sup>(3)</sup> Véase la nota a pie de página 2.

sus productos y subproductos; soja no modificada genéticamente, colza, lino, girasol descortezado, incluso parcialmente; pulpa seca de remolacha; bagazo de cervecera y orujo de manzanas desecadas; remolacha; patatas; levadura de cerveza; melaza; algarrobas; productos lácteos en polvo; aminoácidos y proteínas nobles no derivados de proteólisis y grasas vegetales.

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

Todas las operaciones descritas en el pliego de condiciones y en el presente documento se realizan en la zona geográfica delimitada descrita en el punto 4, desde la cría del ganado vacuno hasta el ordeño de la leche, su recogida y elaboración, el proceso de caseificación y la maduración del queso.

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

El queso entero únicamente se corta en porciones una vez colocada la marca de identificación de la denominación. El envasado en porciones del queso «Stelvio» o «Stilfser» también está permitido fuera de la zona geográfica delimitada. El queso «Stelvio» o «Stilfser» en porciones se despacha al consumo provisto de la marca de identificación de la denominación de origen, de una etiqueta adhesiva colocada sobre el embalaje, o bien de una película plástica ya estampada con la denominación de origen protegida «Stelvio» o «Stilfser».

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El queso «Stelvio» o «Stilfser» entero se despacha al consumo provisto de la correspondiente marca de identificación de la denominación de origen, que se coloca solamente después de 60 días de maduración, y de la marca de indicación de lote, fecha de producción y código del productor.

El producto se despacha al consumo provisto de la correspondiente marca de la denominación de origen.

La marca de la denominación de origen consiste en una inscripción en rojo con la mención «Stilfser-Stelvio».

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

La zona geográfica delimitada para la realización de todas las operaciones de cría, ordeño, recogida y elaboración de la leche, caseificación y maduración del queso «Stelvio» o «Stilfser» está formada por las siguientes comarcas de la Provincia Autónoma de Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d' Isarco y territorio del municipio de Bolzano. Estas comarcas comprenden el territorio censual y administrativo de 84 municipios.

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

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El queso «Stelvio» o «Stilfser», obtenido históricamente en la zona delimitada en el pliego de condiciones, ha mantenido a lo largo del tiempo las características peculiares que tienen su origen en el entorno alpino constituido por el territorio montañoso de Stelvio-Stilfser, su principal centro de producción y al que debe su denominación. Las homogéneas condiciones climáticas y edafológicas de la zona alpina del Alto Adigio influyen en la calidad de los forrajes utilizados mayoritariamente en la alimentación de las vacas y, por consiguiente, del queso obtenido en la zona utilizando la leche de esos animales.

En algunos textos históricos se describen las hierbas de los pastos alpinos (*marbl* y *madaun*) más adecuadas para dar una mejor calidad a la leche producida. Las condiciones ambientales y climáticas específicas de la zona delimitada están vinculadas al contexto montañoso de este territorio, en el que desde siempre ha habido explotaciones (*masi*) ubicadas en unas altitudes que oscilan entre los 500 y los 2 000 m, y se combinan con la acción de la microflora autóctona en el transcurso de la maduración. Estos especiales factores ambientales, que son exclusivos e irrepetibles, junto con la evolución histórica de la tradición de producción, contribuyen a conferir a la denominación de origen protegida «Stelvio» o «Stilfser» unas características peculiares que hacen que esta producción sea única y autónoma, y totalmente particularizada por las condiciones del territorio.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Además de lo indicado en el punto 3.2., este producto presenta algunos rasgos específicos y especialmente originales y característicos, que se resumen a continuación:

— color de la corteza: oscila del amarillo anaranjado al naranja amarronado;

- sabor: aromático y acusado, con notas picantes;
- materia grasa en el extracto seco: igual o superior al 50 %.

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 utilización de hierba fresca para la cría del ganado vacuno en las praderas, el hecho de que la alimentación que reciben los animales cuando están estabulados esté constituida primordialmente por el forraje y la hierba ensilada obtenidos dentro del territorio delimitado, la utilización exclusiva de leche obtenida de esos animales en la misma zona geográfica -que posee unas características orográficas y edafológicas específicas-, y las características de las distintas especies vegetales de los pastos alpinos y de la microflora autóctona, formada por varias cepas de bacterias aerobias, que se emplea en la elaboración aportan a la maduración natural del queso algunas características distintivas exclusivas, que contribuyen a conformar un perfil organoléptico inconfundible. De hecho, estos factores ayudan de manera decisiva bien a proporcionar a la corteza su color característico, bien a sustentar las inconfundibles características de este queso en lo que concierne a su sabor y a su aroma. Además, la alimentación de los animales considerada en su conjunto contribuye a la presencia de una proporción bastante importante de materia grasa con respecto al extracto seco.

Por todos estos motivos, de los que se poseen testimonios históricos que se remontan al final de la Edad Media y que se han consolidado a través de los usos y las instituciones locales características -destacando entre todos ellos el *maso*- hasta llegar a la descripción del producto y de su proceso de elaboración en la quesería de Stilf (Stilvio) en 1914, se ha desarrollado una importante actividad económica en toda la zona geográfica, regulada por el pliego de condiciones a través de los requisitos que se imponen tanto a los ganaderos como a los fabricantes y que se documentan mediante los correspondientes registros y anotaciones, los sistemas de identificación de cada operador que desarrolla su actividad en la zona y la teneduría de la documentación correspondiente relativa a la elaboración, la producción y la atribución de la denominación.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

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

Esta Administración ha activado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación de la DOP «Stilvio» o «Stilfser» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 218 de 19 de septiembre de 2011.

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

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

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio web del *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), haciendo clic en *Qualità e sicurezza* (arriba a la derecha de la pantalla) y, por último, en *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.

---

(\*) Véase la nota a pie de página 2.







## Precio de suscripción 2013 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 300 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + DVD anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 420 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	910 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](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>**

