

Diario Oficial de la Unión Europea

C 155



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

56º año

1 de junio de 2013

Número de información

Sumario

Página

IV Información

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

Consejo

2013/C 155/01	Anuncio dirigido a las personas y entidades a las que se aplican las medidas restrictivas previstas en la Decisión 2013/255/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) nº 36/2012 del Consejo relativo a la adopción de medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria	1
---------------	---	---

Comisión Europea

2013/C 155/02	Tipo de cambio del euro	2
---------------	-------------------------------	---

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2013/C 155/03	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	3
---------------	--	---

ES

Precio:
3 EUR

(continúa al dorso)

<u>Número de información</u>	<i>Sumario (continuación)</i>	Página
2013/C 155/04	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	9
2013/C 155/05	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	13



IV

*(Información)***INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y
ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA****CONSEJO**

Anuncio dirigido a las personas y entidades a las que se aplican las medidas restrictivas previstas en la Decisión 2013/255/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) nº 36/2012 del Consejo relativo a la adopción de medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria

(2013/C 155/01)

Se comunica la siguiente información a las personas y entidades que figuran en los anexos I y II de la Decisión 2013/255/PESC del Consejo⁽¹⁾ y en los anexos II y IIbis del Reglamento (UE) nº 36/2012 del Consejo relativo a la adopción de medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria.

El Consejo de la Unión Europea ha decidido que las personas y entidades que figuran en los citados anexos deben estar sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión del Consejo y en el Reglamento del Consejo. Los motivos que han llevado a incluir a estas personas y entidades en las listas figuran en las entradas pertinentes de los citados anexos.

Se pone en conocimiento de las personas y entidades interesadas que tienen la posibilidad de cursar una solicitud a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes que se mencionan en los sitios web indicados en el anexo III del Reglamento (UE) nº 36/2012, a fin de obtener autorización para utilizar los fondos inmovilizados para satisfacer necesidades básicas o efectuar pagos concretos (véase el artículo 16 del Reglamento).

A efectos de la próxima revisión por parte del Consejo de la lista de personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas, las personas y entidades interesadas podrán presentar al Consejo una solicitud, antes del 28 de febrero de 2014, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidera la decisión de incluirlos en las listas mencionadas. Dicha solicitud deberá remitirse a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DG C — Unidad 1C (Cuestiones Horizontales)
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Se comunica asimismo a las personas y entidades interesadas que pueden recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, con arreglo a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

⁽¹⁾ DO L 147 de 1.6.2013, p. 14.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro⁽¹⁾

31 de mayo de 2013

(2013/C 155/02)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,3006	AUD	dólar australiano	1,3540
JPY	yen japonés	130,47	CAD	dólar canadiense	1,3434
DKK	corona danesa	7,4557	HKD	dólar de Hong Kong	10,0981
GBP	libra esterlina	0,85365	NZD	dólar neozelandés	1,6265
SEK	corona sueca	8,5828	SGD	dólar de Singapur	1,6412
CHF	franco suizo	1,2406	KRW	won de Corea del Sur	1 470,85
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	13,2174
NOK	corona noruega	7,6140	CNY	yuan renminbi	7,9789
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,5500
CZK	corona checa	25,711	IDR	rupia indonesia	12 742,47
HUF	forint húngaro	296,11	MYR	ringgit malayo	4,0267
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	55,031
LVL	lats letón	0,7018	RUB	rublo ruso	41,4400
PLN	zloty polaco	4,2792	THB	baht tailandés	39,480
RON	leu rumano	4,3843	BRL	real brasileño	2,7664
TRY	lira turca	2,4456	MXN	peso mexicano	16,7688
			INR	rupia india	73,4980

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

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 155/03)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo⁽¹⁾.

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⁽²⁾

«ISTARSKI PRŠUT»

Nº CE: HR-PDO-0005-01041-04.10.2012**IGP () DOP (X)****1. Denominación**

«Istarski pršut»

2. Estado miembro o tercer país

República de Croacia

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

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

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

El «Istarski pršut» es un producto cárnico curado en seco, elaborado a partir de perniles de cerdo (pata trasera), sin corteza ni tejido adiposo subcutáneo y con huesos ilíacos. En primer lugar, los perniles frescos se ponen en salmuera seca compuesta de sal y especias, después se secan al aire, sin ahumarse. En total, el proceso de curación dura al menos doce meses.

La edad del «Istarski pršut» se cuenta a partir del primer día de la salazón en salmuera. Si los perniles frescos pesan como máximo 16 kg, el proceso de producción durará al menos doce meses, y si su peso es superior a 16 kg tendrá una duración mínima de 15 meses.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

El «Istarski pršut» tiene forma alargada porque también contiene los huesos ilíacos. El pie se corta a la altura de la articulación tarsiana y también se retira la corteza, salvo en la parte situada bajo la articulación tarsiana (10-15 cm). Los lados del jamón son convenientemente redondeados, las superficies planas, limpias o con una fina capa de moho, que influye en la duración del periodo de conservación del jamón. La sección transversal del tejido muscular deja ver un color rosa-rojo uniforme, sin decoloración pronunciada. El tejido adiposo debe ser blanco. El «Istarski pršut» desprende un olor característico de carne de cerdo curada en seco y de hierbas. Su sabor típico es rico e intenso, moderadamente salado.

Cuando el producto está listo para la venta, presenta las propiedades fisicoquímicas siguientes: el contenido de agua debe ser inferior al 55 %, el contenido de cloruro de sodio debe ser inferior al 8 % y la actividad del agua (aw) debe ser inferior a 0,93.

El «Istarski pršut» debe pesar al menos 7 kg en el momento de su comercialización.

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

El «Istarski pršut» se elabora a partir de perniles frescos de cerdos procedentes:

de las razas puras Landrace Sueca, Landrace Alemana y Large White domésticas,

de cruces entre dos de estas razas,

de retrocruzamientos entre estas razas,

de cruces entre estas tres razas entre la generación F1 (Landrace y Large White) y la raza Duroc.

En el momento del sacrificio, el peso medio de un cerdo del grupo debe situarse dentro del rango 180 kg ± 10 % y cada animal debe tener una edad mínima de nueve meses. Los perniles frescos se cortan de forma que puedan conservarse los huesos ilíacos (ilion, isquion y pubis), mientras que el hueso sacro y las vértebras caudales se retiran. El sacro se retira mediante un corte que pasa a través de la articulación sacroilíaca y el pie se corta a la altura de la articulación tarsiana. La corteza y el tejido subcutáneo se retiran del pernil hasta 10-15 cm de la articulación tarsiana. Los jamones frescos cortados deben pesar como mínimo 13 kg.

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

Durante la fase de engorde, los cerdos utilizados para la elaboración del «Istarski pršut» son alimentados con pienso compuesto. Todos los ingredientes de los piensos compuestos, excepto los minerales, las vitaminas y otros aditivos, deben ser originarios de la zona autorizada para la cría de cerdos mencionada en el punto 4. La trazabilidad del origen de todos los ingredientes debe garantizarse desde el lugar de producción hasta la pociña y verificarse por el organismo de certificación autorizado.

En la última fase de engorde (más de 110 kg) está permitido sustituir hasta el 50 % del maíz por cebada. Además, pueden utilizarse en la alimentación de los cerdos trigo y salvado de trigo, mielga fresca y alfalfa, calabazas, coles, remolacha forrajera, pulpa de remolacha azucarera, lactosuero y patatas cocidas. Está prohibido engordar a los cerdos con residuos desecados de cervicería y lías de la destilación de granos.

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

Todas las fases de producción del «Istarski pršut», desde la salazón y el prensado, pasando por el secado y la curación hasta el producto terminado, deben llevarse a cabo en la zona geográfica que se indica en el punto 4.

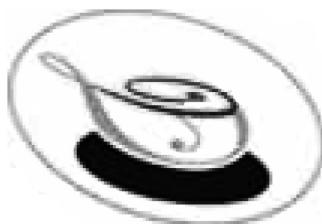
3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El «Istarski pršut» puede comercializarse en una sola pieza (forma entera con hueso) o en paquetes que pueden contener jamón deshuesado, trozos grandes o pequeños de jamón curado o rodajas de jamón curado. Estos tipos de jamón curado deben envasarse al vacío o en atmósfera modificada.

El deshuesado del jamón curado, el corte en trozos o en lonchas para hacer porciones y el envasado con vistas a su posterior venta han de tener lugar únicamente en la zona de producción del «Istarski pršut». Al limitar el corte en porciones y el envasado del jamón curado a la zona de su producción se simplifica en gran medida el proceso de control, se facilita la rastreabilidad y se reduce al mínimo la posibilidad de fraude y la utilización abusiva de las etiquetas. Asimismo, restringir el loncheado y el envasado a la zona de producción permite a los productores encargarse ellos mismos de estos procedimientos o hacerlos ejecutar por personal con experiencia y cualificado, respetuoso de las particularidades y de la calidad del «Istarski pršut». De esta forma se garantiza el mantenimiento de la calidad original del producto incluso después de su loncheado y envasado.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Tras la finalización de la fase de curación, todos los jamones curados que cumplen los requisitos del pliego de condiciones reciben la etiqueta, que se compone de una marca colectiva y del código del productor del «Istarski pršut» idéntico al número de control veterinario de la instalación de producción. La marca colectiva figura a continuación.



ISTARSKI PRŠUT

Cuando se comercializa el producto entero o cualquier tipo de envase (jamón curado entero, trozos o lonchas de jamón curado), además de la información requerida por la legislación, en el producto deben figurar la denominación «Istarski pršut» y la marca colectiva del producto. La denominación «Istarski pršut» debe ser claramente legible e indeleble y debe resaltarse más claramente, por el tamaño, tipo y color de las letras (tipografía), que cualquier otra etiqueta, incluida la marca colectiva, el número de lote de producción (series) y la marca comercial, imágenes e inscripciones del productor.

No está autorizado añadir a la denominación de origen «Istarski pršut» otros términos, tales como calificativos del tipo: real, tradicional, elaborado a mano, típico, del país, casero, etc., o términos que aluden a topónimos de la península de Istria, independientemente de la lengua en que se pronuncien o escriban.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la materia prima destinada a la producción del «Istarski pršut» se limita a los siguientes condados de la República de Croacia: Istarska, Primorsko-Goranska (limitado solamente a la península, excluidas las islas), Karlovačka, Sisačko-Moslavačka, Zagrebačka, Bjelovarsko-Bilogorska, Koprivničko-Križevačka, Međimurska, Virovitičko-Podravska, Požeško-Slavonska, Brodsko-Posavska, Osječko-Baranjska y Vukovarsko-Srijemska. La denominación de origen «Istarski pršut» se registró por primera vez en 2002 lo que posibilita que la zona de producción de la materia prima sea más amplia que la zona de producción del producto final propiamente dicho.

La zona de producción del «Istarski pršut» se limita a la zona situada dentro de los límites administrativos del condado de Istria, con excepción de las islas que pertenecen al condado de Istria, donde la producción no está permitida. El condado de Istria incluye las siguientes ciudades y municipios: Buje, Buzet, Labin, Novigrad, Pazin, Poreč, Pula, Rovinj, Umag, Vodnjan, Bale, Barban, Brtonigla, Cerovlje, Fažana, Funtana, Gračišće, Grožnjan, Kanfanar, Karočja, Kaštela-Labinci, Kršan, Lanišće, Ližnjani, Lupočlav, Marčana, Medulin, Motovun, Oprtalj, Pićan, Raša, Sveta Nedjelja, Sveti Lovreč, Sveti Petar u Šumi, Svetvinčenat, Tar-Vabriga, Tinjan, Višnjan, Vižinada, Vrsar y Žminj.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La característica más importante de la Península de Istria es el clima mediterráneo que cambia gradualmente, desde la costa hacia el interior, y se convierte lentamente en continental bajo la influencia del aire frío procedente de las montañas y de la proximidad de los Alpes. El clima de Istria se caracteriza por vientos frecuentes en invierno, que en casi el 50 % de los casos son de componente norte y este. Esta distribución de los vientos en invierno favorece la elaboración del jamón, que en esa época se encuentra en sus inicios (salado y secado). En otros términos, las condiciones naturales específicas adecuadas para el secado del jamón en el período invernal se deben a los vientos de componente norte, noreste y este. Especialmente conveniente es el *Bura*, un fuerte viento nororiental procedente del macizo montañoso de Učka, que sopla desde la tierra hacia el mar. Debido a la influencia del clima mediterráneo, con unas temperaturas no extremadamente bajas en invierno, un aire seco y unos vientos fríos frecuentes, las condiciones naturales de Istria son el entorno ideal para la producción del «Istarski pršut». El carácter específico del clima permite que el «Istarski pršut» se seque únicamente con aire, sin necesidad de humo, circunstancia que influye significativamente en la calidad y el carácter únicos de este jamón con respecto a otros jamones curados.

El sabor reputado y peculiar del «Istarski pršut» no se debe únicamente al clima sino también a la experiencia y a la cualificación de generaciones de ganaderos de Istria. De hecho, una de las principales actividades económicas de las familias de agricultores de Istria era la cría y el sacrificio de cerdos así como la producción de una serie de productos tradicionales a base de carne de cerdo secada, entre los cuales destaca el jamón curado por su calidad y su importancia.

Tradicionalmente, los cerdos eran criados durante más de un año y alimentados con piensos disponibles en la explotación en diferentes épocas del año: trébol y alfalfa, calabazas, coles, remolacha forrajera, lactosuero, patatas cocidas, etc. El sacrificio tenía lugar únicamente cuando los cerdos eran muy gordos y rebasaban los 200 kilogramos de peso. El método de producción del jamón curado, que en el pasado difería ligeramente de un pueblo a otro, se unificó ya en el siglo XIX, especialmente en la manera en que los productores preparaban y utilizaban la salmuera, prensaban el jamón y la duración de estas operaciones. Una de las particularidades del método desarrollado en Istria hace mucho tiempo ha sido la composición de la salmuera seca a base de sal y de una o varias especias (pimienta negra, ajos, laurel, romero). Otra particularidad es la forma en la que el pernil es separado de la media canal y la forma en que es trabajado y conformado. Por ejemplo, la manera tradicional y exclusiva de conformar el jamón se ha mantenido desde el momento en que las familias rurales tenían que fundir la mayor parte posible de tejido adiposo con el fin de poder conservar la grasa para un uso posterior. Por esta razón, según la receta tradicional, en la primera fase de preparación del jamón, se retira toda la corteza y el tejido adiposo subcutáneo del jamón fresco, lo que constituye una rareza y una excepción con respecto al modo en que se produce el jamón curado en otras zonas. Otra particularidad en el proceso de conformación es que no se retiran los huesos ilíacos por lo que de este modo queda más carne y el jamón es mayor.

Hasta hace poco, la mayoría de las familias rurales en Istria producían jamones curados, por lo que la forma tradicional de producción ha podido preservarse fácilmente. No existen indicios de que ningún productor de jamón curado de Istria haya utilizado alguna vez un método diferente del que heredó de sus antepasados. La técnica de producción del jamón en Istria se remonta a varios siglos, a lo largo de los cuales se han ido mejorando los métodos de producción tradicionales. El primer registro constatado hasta ahora, que menciona explícitamente el pršut, data de 1580, cuando en los registros glagolíticos del municipio de Roč se cita que entre otros alimentos, se pidiera jamón curado para la ceremonia de boda del prefecto (Dražen Vlahov: *Knjiga računa općine Roč* (1566-1628), Državni arhiv u Pazinu (Archivos de Estado de Pazin), Pazin, 2009, pg. 102-103). También en Roč, pero poco tiempo después, en 1594, se pidió y se sirvió jamón curado en el almuerzo del capitán Rašpor (el gobernador de la parte veneciana del norte de Istria) y de su entorno, con motivo de la fiesta en honor de St. Marina (*ibid.*, pg. 110-111). Según un registro de 1612 «cuatrocientos uscoques atravesaron Učka.... Los uscoques robaron gran cantidad de ganado y grandes cantidades de queso, jamón curado, vino y otros alimentos» (Miroslav Bertoša: «Istra: doba Venecije», *Zavičajna naklada Žakan Juri*, Pula 1995, pg. 318). Un documento de 1810 indica que la carne más cara de todas era la carne de cerdo salada — el jamón y la panceta (Nevio Šettó: *Napoleon u Istri*, IKK Grozd, Pula, 1989, pg. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

5.2. Carácter específico del producto

Las peculiaridades del «Istarski pršut», que lo distinguen de manera significativa de otros jamones curados, son el resultado del patrimonio cultural de las comunidades rurales de Istria y del potencial natural global que la península de Istria tiene para la producción y transformación de productos agrícolas y alimenticios. El carácter específico del «Istarski pršut» está fundamentalmente condicionado por tres factores determinantes: la materia prima, las técnicas de producción basadas en la tradición y las propiedades organolépticas del producto final.

Las especificidades de la materia prima son el resultado de la cría controlada de determinados genotipos de cerdos, alimentados con arreglo a requisitos especiales durante largos períodos de engorde hasta alcanzar los 180 kg de peso. Es necesario que los animales estén gordos en el momento del sacrificio para obtener grandes perniles frescos, algo necesario debido a la pérdida de una gran cantidad de agua en las fases de secado y curado.

La técnica tradicional exige que el jamón sea cortado de manera que conserve los huesos ilíacos (ilion, pubis e isquion), lo cual no es un procedimiento estándar en la producción de jamón curado en otras regiones. Concretamente, una vez que el pernil ha sido transformado y redondeado, la cabeza del fémur (*caput femoris* — la extremidad del fémur) está oculta, mientras que en otros tipos de jamón curado, es visible desde el interior, lado medial, y es una de sus principales características visuales. En el «Istarski pršut», la cabeza del fémur está oculta porque se encuentra en el interior del hueso ilíaco (*acetabulum*).

La retirada de la corteza y del tejido adiposo subcutáneo de toda la superficie del jamón, es decir, hasta la carne, es también otra técnica completamente inusual utilizada en el proceso de transformación del jamón. Los jamones se cubren con salmuera seca elaborada a base de sal marina, pimienta, ajo, laurel y romero. La adición de tantas especias durante la salazón representa otro factor distintivo en la producción del «Istarski pršut». La ausencia de la corteza y del tejido adiposo no solo da lugar a un secado ligeramente más importante con relación a otros jamones, sino que también es otra característica distintiva: la aparición de moho en las superficies externas del jamón. La presencia de moho en la superficie durante las fases de secado y curado es otra característica distintiva exterior del «Istarski pršut».

Las propiedades organolépticas específicas del «Istarski pršut» se manifiestan de forma evidente, en primer lugar, en su aspecto exterior ya que carece de corteza y de tejido adiposo subcutáneo. Por otro lado, también mantiene los huesos ilíacos lo que le confiere una forma extraordinariamente alargada, y, a menudo, presenta en la superficie grupos de moho de mayor o menor tamaño.

El producto final se caracteriza por un sabor particular, un gusto dulce, ligeramente salado, un color rosa-rojo uniforme y la consistencia esperada del tejido muscular. No contiene ningún aditivo ya que se produce de forma tradicional.

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 relación causal entre el «Istarski pršut» y la zona de Istria puede atribuirse a la existencia de condiciones favorables para la producción de productos cárnicos curados. Las condiciones naturales de Istria se ven influenciadas por la climatología mediterránea, con ausencia de temperaturas extremadamente bajas en invierno y un aire enfriado y secado por los vientos frecuentes. Los valores medios de las temperaturas y de la humedad relativa de diciembre a marzo facilitan de manera óptima el secado natural de la carne. La baja temperatura inicial y una disminución gradual de la humedad relativa garantizan un proceso de secado regular del jamón. Por esta razón y a fin de conseguir una influencia notable de las condiciones naturales sobre el producto, la fase de salazón de los jamones (la fase inicial de producción) solo puede tener lugar entre el 15 de octubre y el 20 de marzo. El carácter estacional de la producción, principalmente el plazo impuesto en la primera fase de producción, constituye uno de los principales pilares de la forma tradicional de producción.

Con la llegada de la primavera y de días más cálidos, los jamones se trasladan para su curación a las bodegas o a otros espacios similares, donde no existan grandes variaciones de temperatura y humedad. Estas condiciones ofrecen un entorno natural ideal para la producción del tradicional «Istarski pršut» que solo se seca al aire sin necesidad de humo, lo que influye bastante en su calidad y lo hace único en comparación con otros jamones curados.

Las peculiaridades que caracterizan al «Istarski pršut» y que lo distinguen de manera significativa de otros jamones curados son el resultado no solo de las condiciones climáticas, sino del patrimonio cultural de las comunidades rurales de Istria, fruto de la experiencia y de las cualificaciones de muchas generaciones de ganaderos de Istria. Estos producían jamones curados utilizando animales muy gordos (con más de 180 kg), que eran alimentados con trébol, alfalfa, calabazas, coles, remolacha forrajera, lactosuero, patatas cocidas, etc. Aunque la alimentación mencionada ha dejado de utilizarse en el engorde moderno, se admite su utilización en la fase final de engorde con el fin de mantener las características tradicionales de engorde y obtener una carne de calidad especial.

El método de transformación del jamón en la producción del «Istarski pršut» se ha mantenido desde la época en la que las familias rurales tenían la necesidad de fundir en la mayor medida posible el tejido adiposo en grasa y conservarla para su uso posterior. Por lo tanto, según recetas tradicionales, en la primera fase de elaboración del «Istarski pršut», la corteza y el tejido adiposo subcutáneo se eliminan hasta la carne, lo que resulta una rareza, casi una excepción, en comparación con el modo de producción de otras regiones donde el jamón, por regla general, se seca con la corteza. Otra característica que diferencia al «Istarski pršut» de otros jamones está asociada con la técnica tradicional de producción que exige un tratamiento del jamón de tal forma que no se retire el hueso ilíaco del mismo. Debido al peculiar tratamiento del jamón, el «Istarski pršut» siempre es ligeramente mayor y más pesado que los jamones curados producidos en otras regiones, aunque no tenga la corteza ni el tejido graso subcutáneo.

El secado del jamón sin corteza ni tejido adiposo subcutáneo, que conlleva la exposición directa al aire de toda la superficie del tejido muscular, y el recubrimiento de la superficie con moho durante la fase de curación, constituye sin lugar a dudas el origen del proceso de curación ligeramente diferente y de las propiedades organolépticas destacadas del «Istarski pršut».

La especificidad del aroma y del sabor del «Istarski pršut» está influida por diferentes especias añadidas a la salmuera seca. La influencia de las especias en el aroma es muy importante, ya que, a diferencia de otros tipos de jamones curados, toda la superficie del jamón está en contacto con las especias, por lo que su aroma puede penetrar más fácilmente y más profundamente en todas las partes del jamón.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006⁽³⁾]

Página web del Ministerio de Agricultura de la República de Croacia (Autoridad Nacional)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/Specifikacija%20proizvoda.pdf>

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 155/04)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo⁽¹⁾.

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⁽²⁾

«VALAŠSKÝ FRGÁL»

Nº CE: CZ-PGI-0005-0805-04.04.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Valašský frgál»

2. Estado Miembro o Tercer País

República Checa

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

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

Tarta redonda con un diámetro de 30 a 32 cm (también denominada en dialecto «vdolek», «pecák» o «lopaták») constituida por una fina masa fermentada recubierta con un relleno.

Tras la cocción, la masa adquiere un color dorado y el relleno el color característico del producto utilizado para rellenarla recubierto de una mezcla desmenuzable clara de tipo *crumble*, que puede estar espolvoreada con pan de especias rallado, canela molida, regado con algunas gotas de mantequilla fundida y espolvoreado con azúcar.

Tipos de relleno: pera, queso blanco, semillas de amapola, puré de ciruelas damascenas, frutas (ciruelas damascenas, manzanas, arándanos, albaricoques), nueces o avellanas, col (fresca o fermentada), zanahorias, colirrábano. El relleno representa entre el 42 y el 48 % del producto.

La tarta se coloca en un soporte redondo de cartón y, la mayoría de las veces, se embala con plástico alimentario termorretractable o con cualquier otro tipo de plástico alimentario utilizado en el mercado. También puede embalarse en una caja de cartón, plástico o madera o en un envase de papel sulfurizado.

Tipos de acondicionamiento: «frgál» entera (600 a 700 g), media «frgál» (300 a 350 g), un cuarto de «frgál» (150 a 175 g).

En el lugar de producción, las tartas pueden venderse sin embalar.

La «Valašský frgál» también puede comercializarse congelada. La congelación no modifica las propiedades del producto. Este se introduce en una cámara de congelación ya envasado. El producto congelado puede almacenarse a una temperatura igual o inferior a -18 °C durante 9 meses. Una vez descongelado, es aconsejable consumirlo en un plazo de 24 horas. La información necesaria sobre la fecha límite de consumo y las condiciones de conservación figura en el envase.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

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

Para fabricar la masa se utilizan las siguientes materias primas: harina de trigo semirrefinada o mezcla de tres tipos de harina (fina, semirrefinada y refinada), azúcar de remolacha o edulcorante, grasas vegetales o aceite vegetal o manteca de cerdo o mantequilla, yemas de huevo pasteurizados o frescos, leche en polvo o fresca o agua potable, jugo de frutas (limón, manzana, pera), levadura de panadería, sal; actualmente, es posible añadir en la masa un agente de tratamiento para mantener el frescor del producto.

El principal componente es la harina. Las demás materias primas tienen que cumplir los límites de peso siguientes: grasa (grasa vegetal o aceite o manteca de cerdo o mantequilla): al menos el 20 % del peso total de la masa; azúcares o edulcorante (fructosa): al menos el 10 % del peso total de masa (cuando se utilice otro edulcorante, su cantidad dependerá de su poder edulcorante); yemas de huevo: al menos el 5 % del peso total de la masa. Las cantidades de jugo de fruta, levadura, sal y demás ingredientes aromáticos dependen de las recetas utilizadas por los distintos fabricantes.

El relleno de la «Valašský frgál» debe representar aproximadamente del 42 al 48 % del peso total del producto, antes de la cocción.

Para fabricar el relleno se utilizan las materias primas siguientes:

Relleno de pera: puré de peras elaborado con peras secas, puré de ciruelas damascenas o confitura de frutas, patatas secas, pan de especia rallado, aroma a base de oxihidrato etílico (en lo sucesivo «aroma»), anís estrellado molido, azúcar de vainilla, agua potable.

Relleno de queso blanco: queso blanco, azúcar de remolacha o edulcorante, yemas de huevo pasteurizados o frescos, agua potable, pasas, azúcar de vainilla o preparado para flan de vainilla; puede añadirse jugo de fruta, aceite vegetal, aroma, nuez moscada molida, estabilizante para queso blanco, frutas del bosque.

Relleno de semillas de amapola: semillas de amapola molidas, azúcar de remolacha o edulcorante, leche en polvo o fresca, agua potable, aceite vegetal, harina de trigo fina, azúcar de vainilla, pasas, pan rallado, canela molida, aroma.

Relleno de puré de ciruelas damascenas: puré de ciruelas damascenas, azúcar de vainilla o edulcorante, agua potable, aroma.

Relleno de manzana: manzanas ralladas o en compota, azúcar de remolacha o edulcorante, azúcar de vainilla, canela molida, nueces/avellanas picadas, pasas, agua potable.

Relleno de arándano: arándanos frescos, en conserva o congelados, mermelada de arándanos.

Relleno de albaricoque: albaricoques frescos, en conserva o congelados, compota de albaricoque.

Relleno de ciruelas damascenas: ciruelas damascenas frescas, en conserva o congeladas, puré de ciruelas damascenas, semillas de amapola molidas, azúcar o edulcorante.

Relleno de nuez/avellana: nueces o avellanas molidas (o mezcla), azúcar de remolacha o edulcorante, harina de trigo fina, leche, mantequilla o grasa vegetal o aceite vegetal, pan rallado, confitura de albaricoque, agua potable, pasas, azúcar de vainilla, aroma.

Relleno de col: col fresca desmenuzada o col fermentada bien enjuagada, azúcar de remolacha o edulcorante, mantequilla o grasa vegetal o aceite vegetal, harina de trigo fina, agua potable, pimienta negra molida, sal.

Relleno de zanahoria: zanahorias frescas, azúcar de remolacha o edulcorante, azúcar de vainilla, semillas de amapola, mantequilla, grasa vegetal, aceite vegetal, harina de trigo fina, agua potable, canela molida, sal.

Relleno de colirrábano: colirrábano fresco, azúcar de remolacha o edulcorante, mantequilla o grasa vegetal o aceite vegetal, harina de trigo fina, jugo de limón o de manzana, agua potable, pimienta negra molida, perejil fresco o seco, sal.

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 fases, desde la fabricación de la masa (habiéndose tenido en cuenta del proceso tecnológico, la masa fermentada no soporta la espera entre las diferentes fases de la preparación) hasta la cocción de las tartas y su embalaje, pasando por la distribución del relleno, deben realizarse dentro de la zona geográfica delimitada, con el fin de mantener la calidad del producto y cumplir las normas en materia de higiene. El relleno en sí mismo no debe fabricarse necesariamente en la zona delimitada.

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

El hecho de que el corte y el embalaje de los productos se efectúen directamente en el lugar de fabricación está justificado por la naturaleza del producto, ya que se trata de un producto que debe consumirse rápidamente y, para preservar su calidad, es necesario cortarlo y envasarlo en las dependencias del fabricante. El transporte de productos acabados sin embalar provocaría una degradación de su calidad: tartas rotas, aplastadas o incumplimiento de las normas de higiene. Además, los productos deben ir marcados con etiquetas puestas en los envases, con información sobre el fabricante y la composición del producto, así como los demás datos obligatorios que avalan el origen en la zona geográfica delimitada y que permiten un posible control.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Los fabricantes de la «Valašský frgál» deben indicar de forma visible en el embalaje del producto la denominación «Valašský frgál». El envase del producto también incluye el logotipo de la indicación geográfica protegida, que sirve para informar a los consumidores y permitir el control del producto por el organismo de control y su trazabilidad. En caso de venta de productos no embalados, debe indicarse claramente en el lugar de venta que se trata de la «Valašský frgál».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Valašsko (Valaquia morava) — zona geográfica que se extiende al sureste de la República Checa. El límite de la zona geográfica pasa por las circunscripciones catastrales de los municipios siguientes (a partir del este): Velké Karlovice, Horní Bečva, Čeladná, Kunčice pod Ondřejníkem, Kozlovice, Měrkovice, Tichá, Vlčovice, Kopřivnice, Štramberk, Lichnov, Veřovice, Mořkov, Hodslavice, Stráník, Kojetín, Loučka, Bernartice, Hůrka, Starožická Lhota, Vysoká, Hustopeče, Milotice, Špičky, Skalička, Horní Tešice, Rouské, Všebovice, Provodovice, Komárno, Podhradní Lhota, Rajnochovice, Držková, Rusava, Lukoveček, Fryšták, Mladcová, Zlín-Prštné, Zlín-Jaroslavice, Březnice, Želechovice, Lípa, Zádverice, Vizovice, Slopné, Haluzice, Vlachovice, Vrbětice, Popov, Jestřábí, Štítná nad Vláří, Bylnice, Brumov, Nedašov, Nedašova Lhota, Studlov, Střelná, Francova Lhota, Valašská Senice, Hovězí, Halenkov y Nový Hrozenkov.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

En el pasado, para los habitantes de la Valaquia morava, el secado de frutas era el método más tradicional de conservar las cosechas. El resto del año, utilizaban los frutos conservados para las preparaciones culinarias más diversas. La más típica era el puré de peras obtenido a partir de frutas secas. También era típico en esta región utilizar únicamente un tipo de relleno en una misma tarta. En efecto, tal como indican las fuentes históricas, no era tradicional utilizar más de un relleno.

5.2. Carácter específico del producto

La «Valašský frgál» se distingue de los demás productos de pastelería sobre todo por las características siguientes:

— método de preparación y composición de la masa: los ingredientes más fluidos de la masa se mezclan en primer lugar con la ayuda de un batidor hasta formar una masa homogénea. Posteriormente se añaden las materias grasas reblandecidas y de nuevo se mezcla todo hasta obtener una masa homogénea. Solo a continuación se añade la masa madre y, progresivamente, la harina y se trabaja todo para obtener una masa homogénea, que debe contener burbujas (la masa contiene mucho aire) y no debe pegarse,

- la distribución de la masa en redondo se lleva a cabo utilizando un rodillo que se manipula con una sola mano, que también procede de la zona geográfica de la Valaquia morava. Gracias a esta distribución uniforme de la masa desde el centro hacia los bordes, la masa, aunque fina, es compacta y blanda tras la cocción y tiene una estructura fina,
- la utilización de rellenos típicos, sobre todo rellenos obtenidos a partir de frutas secas (peras secas),
- para una «Valašský frgál» se utiliza un solo tipo de relleno (los rellenos no se combinan). La «frgál» se caracteriza por la cantidad importante de relleno, aproximadamente del 42 al 48 % del peso de la tarta antes de la cocción. El relleno se recubre ampliamente con una mezcla desmenuzable (de tipo *crumble*) y eventualmente se espolvorea pan de especias rallado o canela molida. Tras la cocción, también puede decorarse con azúcar y regarse con mantequilla fundida.

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

La solicitud se basa en la especificidad y la notoriedad del producto que va más allá de la zona geográfica de la Valaquia morava. Las primeras referencias de grandes tartas, denominadas «vdolek» o «frgál», se encuentran en la crónica *Bromatologia moravo-rustica* de J. H. A. Gallaš, de 1826. Allí se recoge información sobre tartas de harina de trigo o centeno, recubiertas de queso blanco, de puré de ciruelas damascenas o de una pasta obtenida a partir de peras secas hervidas y machacadas, típica de esta región y cuya fabricación se limita a la Valaquia morava.

La «Valašský frgál» se fabrica siguiendo las recetas históricas de la zona geográfica delimitada, recogidas en documentos escritos que se remontan a 1826. La tradición popular de la fabricación de esta tarta específica está principalmente asociada a las fiestas celebradas en la región de la Valaquia morava (matrimonios, bautizos, Navidad y Semana Santa, fin de la cosecha de cereales). Las familias pobres únicamente la comían en Navidad. En los hogares con más recursos, las «frgál» también se consideraban productos de pastelería de días festivos. El tamaño de la tarta (con un diámetro de 30 a 32 cm) corresponde al de la pala que servía para meter el pan en el horno. La «frgál» se preparaba sobre todo con materias primas domésticas, principalmente las frutas secas, queso blanco, harina molida en casa, mantequilla, manteca de cerdo, aceite de linaza, huevos y leche.

La más conocida es la «Valašský frgál» de pera, cuyo relleno se obtiene a partir de peras secas. En el pasado, en la Valaquia morava, había un peral en cada casa. La variedad de peras más extendida era la «ovesňanka» (pera pequeña cosechada al mismo tiempo que la avena — «oves» en checo), que se caracterizaba por su pequeño tamaño y una pulpa rica y muy azucarada. Otras variedades de peras, principalmente variedades que alcanzaban su madurez en otoño, también eran adecuadas para el secado. Era importante dejarlas madurar bien hasta las primeras heladas. Estas peras, enteras, después se secaban lentamente en un secadero calentado preferentemente con madera de áboles frutales. Su secado minucioso y su almacenamiento en bodega en sacos de tela suspendidos eran esenciales. Las recetas del puré de peras secas y de estas grandes tartas llenas también con otras preparaciones se han transmitido de generación en generación durante varios siglos.

En el siglo XIX, la reputación de estas tartas llegó hasta la lejana capital, Praga. Con ocasión de la exposición nacional de Praga-Holešovice, celebrada a finales del siglo XIX, estas tartas se presentaron con otros muchos productos de la Valaquia morava y alcanzaron un éxito considerable. Esta reputación de la «Valašský frgál» se ha mantenido hasta nuestros días (es posible encontrar numerosa información en Internet, en la prensa regional y nacional, en las guías de turismo). Este producto sigue además consiguiendo numerosos premios en exposiciones y ferias comerciales (Zlatá Salima 2006 y 2008, Perla Zlínska 2006, 2007 y 2008, Trendy 2006, HIT 2006 Moderní obchod, Marca de calidad KLASA en 2007).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006⁽³⁾]

El texto completo del pliego de condiciones puede consultarse en la siguiente dirección electrónica:

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=1322&plang=cs>

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 155/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo⁽¹⁾.

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⁽²⁾

«FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO»

Nº CE: IT-PGI-0005-0944-31.01.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Focaccia di Recco col formaggio»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

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

La «Focaccia di Recco col formaggio» es un producto de panadería elaborado con masa compuesta de harina de trigo blando, aceite de oliva virgen extra, agua y sal, y relleno de queso fresco de pasta blanda.

En el momento del despacho al consumo, la «Focaccia di Recco col formaggio» presenta las características siguientes:

Forma: circular, cuadrada o rectangular.

Dimensiones:

- forma circular: diámetro mínimo de 25 cm,
- forma cuadrada: entre 25 y 120 cm de lado,
- forma rectangular: lado mayor, 120 cm como máximo; lado menor, 25 cm como mínimo,
- altura: inferior a 1 cm, medida en los bordes.

Aspecto:

- superficie: irregular, con presencia de burbujas,
- parte superior: color dorado con zonas o estrías de color marrón oscuro,
- parte inferior: color amarillo ambarino, no blanco,
- relleno: queso suelto de consistencia cremosa,
- consistencia táctil: quebradiza en la parte superior y blanda en el interior.

En boca presenta una consistencia fragante y crujiente; la masa es ligeramente salada, con sabor a pan recién cocido y perfumes que recuerdan a la leche y al queso frescos, y el queso es dulce, con ligeras y agradables notas ácidas.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

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

El método de producción de la «Focaccia di Recco col formaggio» dispone la utilización de los ingredientes siguientes:

- harina de trigo blando de tipo «00», de las características siguientes: W: > 300; P/L: no inferior a 0,50 o, como alternativa, harina de Manitoba de tipo «00»,
- agua natural,
- aceite de oliva virgen extra,
- sal fina,
- queso fresco de pasta blanda.

El queso que se utiliza para la producción de la «Focaccia di Recco col formaggio» se obtiene a partir de leche de vaca fresca pasteurizada.

No hay limitaciones geográficas en cuanto al lugar de transformación de la leche.

El queso que se utiliza para rellenar la «Focaccia di Recco col formaggio» debe ser de consistencia cremosa, sin adición de nata y apto para resistir el estrés térmico que imponen las condiciones de cocción, sin que se produzcan hebras, se formen burbujas ni se desprenda suero.

El queso utilizado en la preparación de la «Focaccia di Recco col formaggio» debe presentar las características siguientes:

Carácter	Parámetro
Forma	paralelepípedo, con bordes rebajados
Dimensiones	base cuyos lados miden entre 15-20 cm y 8-10 cm, y canto (altura) derecho de caras planas de 4-5 cm
Peso	entre 0,7 y 2 kg
Características de la masa	suave, delicadamente compacta, lechosa, de estructura homogénea, sin ojos
Color	blanco, con matices brillantes
Humedad sobre base húmeda	57-60 %
Proteínas sobre base húmeda	13-15 %
Grasa sobre base húmeda	21-24 %
Grasa sobre extracto seco	48-60 %

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 fases de la producción de la «Focaccia di Recco col formaggio», desde la preparación y elaboración de la masa hasta el relleno y la cocción, deben realizarse en la zona geográfica que se determina en el punto 4.

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

La «Focaccia di Recco col formaggio» puede comercializarse entera o en porciones.

No está permitido utilizar tratamientos como el precocinado, la ultracongelación, la congelación u otras técnicas de conservación.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La identificación del producto se efectúa fijando una oblea en la cara superior, en la que debe figurar la denominación del producto, «Focaccia di Recco col formaggio», junto con la mención «Indicazione Geografica Protetta» en extenso y en forma abreviada.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la «Focaccia di Recco col formaggio» la constituye todo el territorio del municipio de Recco y de los municipios limítrofes de Avegno, Sori y Camogli.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Los municipios que integran la zona de producción de la «Focaccia di Recco col formaggio» forman parte de lo que los historiadores locales llaman «la valle di Recco» (valle de Recco), una zona que limita al este con el Monte di Portofino, en el municipio de Camogli, y al oeste con la pequeña ciudad de Sori, y que abarca el municipio de Recco y al norte el municipio de Avegno.

En los años sesenta y setenta, algunos artesanos panaderos de Recco que habían emigrado a esa zona comenzaron a preparar la «Focaccia di Recco col formaggio» respetando la tradición de Recco.

La tradición requiere una gran maestría por parte de los artesanos para la elaboración de la masa. En primer lugar, la masa se estira, trabajándola después manualmente hasta obtener dos láminas finísimas, enteras y casi transparentes. Esta forma especial de trabajar la masa hasta conseguir dos láminas finas es una particularidad única de este territorio.

5.2. Carácter específico del producto

La «Focaccia di Recco col formaggio» se compone de dos láminas finísimas rellenas de queso. A simple vista se distingue fácilmente de las «focacce» típicas de tradición italiana y ligeras por su gran finura y por el relleno de queso fundido. Otra particularidad de la «Focaccia di Recco col formaggio» es el queso, dulce, pero con una ligera y agradable nota ácida y de consistencia cremosa.

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

La reputación de la «Focaccia di Recco col formaggio» se asienta en las manifestaciones históricas de las que desde hace muchos años es objeto el producto y en importantes reseñas publicadas en revistas y guías gastronómicas italianas y extranjeras, en las que, al describir el producto, se hace referencia a la finura de sus láminas y al carácter agradable del queso.

Entre las manifestaciones más importantes cabe citar la «Festa della focaccia», que tiene lugar la última semana de mayo, y que, desde 1955, constituye la ocasión más importante para celebrar y degustar la «Focaccia di Recco col formaggio».

La reputación de la «Focaccia di Recco col formaggio» ha crecido exponencialmente gracias a la presencia en importantes acontecimientos nacionales, como el «Salone del Gusto di Torino», «Cheese a Brà», «Artigiano in Fiera a Milano» o «Salone Nautico di Genova».

A partir de los primeros años sesenta, gracias al boom económico de Italia y al auge del turismo en el territorio, la demanda y la notoriedad de la «Focaccia di Recco col formaggio» crecieron progresivamente, como lo demuestran los numerosos artículos sobre el producto publicados en diarios y revistas de la época. En 1967, el diario estadounidense «Daily American» hizo una reseña del producto, al que califica de «quite divine», dirigida a los gourmets de ese país.

Las primeras guías gastronómicas italianas son un ejemplo posterior de que el producto se había afirmado y convertido en algo típico («Guide Veronelli all'Italia piacevole», ed. Garzanti, Milano 1968, «Guida gastronomica d'Italia», ed. TCI, Milano 1969).

Desde entonces hasta nuestros días, la «Focaccia di Recco col formaggio» se cita como una auténtica especialidad local en prácticamente todos los libros de gastronomía regional o local, en todas las guías enogastronómicas y en numerosas revistas del sector.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 (³)]

Esta Administración ha activado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la IGP «Focaccia di Recco col formaggio» en la *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* nº 181 de 5.8.2011.

(³) Véase la nota a pie de página 2.

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

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

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali» (<http://www.politicheagricole.it>), pulsando en «Qualità e sicurezza» (en la parte superior derecha de la pantalla) y posteriormente en «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

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) nº 920/2005 del Consejo, publicado en el Diario Oficial L 156 de 18 de junio de 2005, que establece que las instituciones de la Unión Europea no estarán temporalmente vinculadas por la obligación de redactar todos los actos en irlandés y de publicarlos en esta lengua, los Diarios Oficiales publicados en lengua irlandesa se comercializan aparte.

La suscripción al Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos) reagrupa las 23 versiones lingüísticas oficiales en un solo DVD plurilingüe.

Previa petición, las personas suscritas al *Diario Oficial de la Unión Europea* podrán recibir los anexos del Diario Oficial. La publicación de estos anexos se comunica mediante una «Nota al lector» insertada en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Venta y suscripciones

Las suscripciones a diversas publicaciones periódicas de pago, como la suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, están disponibles en nuestra red de distribuidores comerciales, cuya relación figura en la dirección siguiente de internet:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_es.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) ofrece acceso directo y gratuito a la legislación de la Unión Europea. Desde este sitio puede consultarse el *Diario Oficial de la Unión Europea*, así como los Tratados, la legislación, la jurisprudencia y la legislación en preparación.

Para más información acerca de la Unión Europea, consulte: <http://europa.eu>

