

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 247



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

56° año
28 de agosto 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 247/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6969 — Valeant Pharmaceuticals International/Bausch & Lomb Holdings) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Información

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

Comisión Europea

2013/C 247/02	Tipo de cambio del euro	2
---------------	-------------------------------	---

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2013/C 247/03	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.7025 — Oiltanking/Macquarie/Chemoil Storage) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	3
2013/C 247/04	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.6924 — Refresco Group/Pride Foods) ⁽¹⁾	5
2013/C 247/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.7027 — Bregal Fund III/ISG) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	6

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2013/C 247/06	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	7
---------------	--	---



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto COMP/M.6969 — Valeant Pharmaceuticals International/Bausch & Lomb Holdings)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2013/C 247/01)

El 5 de agosto de 2013, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
 - en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32013M6969. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.
-

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

27 de agosto de 2013

(2013/C 247/02)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3338	AUD	dólar australiano	1,4877
JPY	yen japonés	130,07	CAD	dólar canadiense	1,4040
DKK	corona danesa	7,4597	HKD	dólar de Hong Kong	10,3458
GBP	libra esterlina	0,86090	NZD	dólar neozelandés	1,7136
SEK	corona sueca	8,6894	SGD	dólar de Singapur	1,7135
CHF	franco suizo	1,2293	KRW	won de Corea del Sur	1 490,42
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	13,8661
NOK	corona noruega	8,0290	CNY	yuan renminbi	8,1651
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,5565
CZK	corona checa	25,758	IDR	rupia indonesia	15 113,86
HUF	forint húngaro	300,28	MYR	ringgit malayo	4,4429
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	59,508
LVL	lats letón	0,7024	RUB	rublo ruso	44,2743
PLN	zloty polaco	4,2460	THB	baht tailandés	42,935
RON	leu rumano	4,4435	BRL	real brasileño	3,2176
TRY	lira turca	2,7082	MXN	peso mexicano	17,8049
			INR	rupia india	89,7850

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.7025 — Oiltanking/Macquarie/Chemoil Storage)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/C 247/03)

1. El 19 de agosto de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Oiltanking GmbH («Oiltanking», Alemania), bajo el control en última instancia de Marquard & Bahls AG, y Macquarie Financial Holdings Limited («Macquarie FHL», Australia), bajo el control en última instancia de Macquarie Group Limited, adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de Chemoil Storage Limited («Chemoil», Islas Marshall) mediante adquisición de acciones.

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

- Oiltanking: servicios de almacenamiento de productos del petróleo, aceites vegetales, productos químicos y otros líquidos y gases, a escala mundial,
- Macquarie FHL: sociedad de cartera para las operaciones no bancarias de Macquarie,
- Chemoil: explotación de una terminal de almacenamiento a granel de productos líquidos del petróleo, a través de una filial propiedad al 100 %, y servicios afines, tales como el mezclado y el amarre en Singapur.

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 ⁽²⁾, 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.

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

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

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.7025 — Oiltanking/Macquarie/Chemoil Storage, a la siguiente dirección:

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

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto COMP/M.6924 — Refresco Group/Pride Foods)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2013/C 247/04)

1. El 16 de agosto de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Refresco Group BV («Refresco», Países Bajos) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de la empresa Pride Foods Ltd («Pride Foods», Reino Unido) mediante adquisición de acciones.

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

- Refresco: se dedica a la fabricación y embotellado de bebidas no alcohólicas, tales como zumos de frutas y jugos vegetales, bebidas refrescantes con gas, bebidas de frutas, bebidas para deportistas, agua mineral con gas y sin gas, té listos para beber y bebidas energéticas,
- Pride Foods: a través de su sociedad de cartera de bebidas refrescantes Gerber EMIG Group Ltd, se dedica a la fabricación y embotellado de diversas bebidas no alcohólicas, principalmente zumos de frutas y bebidas sin gas, agua con sabores y té listos para beber.

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.6924 — Refresco Group/Pride Foods, a la siguiente dirección:

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

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

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto COMP/M.7027 — Bregal Fund III/ISG)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2013/C 247/05)

1. El 19 de agosto de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual Bregal Fund III («Bregal», Jersey), bajo el control en última instancia de Avenia AG («Avenia», Suiza) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de ISG Holdings 1 Limited («ISG», Reino Unido) mediante adquisición de acciones.

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

- Avenia: sociedad de cartera de un grupo de empresas que operan en diversos sectores (comercio minorista, bienes inmuebles, servicios educativos, energías renovables y seguros) y de fondos de capital inversión,
- Bregal: fondo de capital inversión,
- ISG: fabricación de calderas de calefacción y radiadores.

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 ⁽²⁾, 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.7027 — Bregal Fund III/ISG, a la siguiente dirección:

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

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

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

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 247/06)

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 ⁽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⁾

«PAPRIKA ŽITAVA»/«ŽITAVSKÁ PAPRIKA»**N° CE: SK-PDO-0005-01024-10.08.2012****IGP () DOP (X)****1. Denominación**

«Paprika Žitava»/«Žitavská paprika»

El producto toma su nombre del valle del río Žitava, en Eslovaquia, donde se cultivó por primera vez. Aunque la zona en la que se cultivan y transforman los pimientos se ha extendido de manera gradual a través de la llanura del Danubio, el nombre se ha mantenido y se utiliza en la actualidad. El producto antes se llamaba simplemente «Paprika Žitava» pero por razones lingüísticas y relacionadas con la exportación también empezó a conocerse como «Žitavská paprika». Ambos nombres se siguen utilizando, ya sea en un contexto comercial conforme al uso habitual en el comercio, o en el lenguaje cotidiano, como en las recetas de platos y productos cárnicos.

2. Estado miembro o tercer país

República Eslovaca

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

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

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

El «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» es un pimentón dulce que se obtiene moliendo los frutos secos del género *Capsicum* cultivados en la llanura del Danubio; los frutos se recogen intactos cuando están maduros y luego se someten a un proceso especial de tratamiento posterior a la cosecha.

⁽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) n° 1151/2012.

El «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» obtiene su intenso color característico de la fase final del proceso de molienda en lo que se conoce como la «piedra de coloración»; a medida que se aplica presión, la temperatura se eleva y el aceite contenido en las semillas se libera, que es lo que confiere el característico color naranja-rojizo.

Características organolépticas

Aroma: agradable aroma vegetal, fresco, con notas de pimiento

Sabor: marcadamente dulce, sin amargura, con reminiscencias de pimientos frescos/pimientos dulces

Características físicas y químicas

Aspecto: polvo homogéneo, con un contenido mínimo de micropartículas, molido lo suficientemente fino como para pasar completamente a través de un tamiz con un diámetro de abertura de malla de 0,5 mm

Color: naranja-rojizo brillante (pigmento, al menos 3,6 g/kg⁻¹ o 120 unidades ASTA en la materia seca de los pimientos)

Materia seca: como mínimo el 90 %

Contenido de grasa: 9-11 %

Cenizas: no más del 7,00 %

Ceniza insoluble en ácido clorhídrico: no más del 0,70 %

Capsaicina en materia seca expresada en porcentaje del peso: 0,01-0,029 %

El pimiento no puede contener aditivos. Toda la humedad está contenida de manera natural en el espacio intracelular de los frutos.

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

El «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» se obtiene únicamente a partir de una mezcla de las siguientes variedades de pimiento: Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínská sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin y Szegedi 80. Todas las variedades utilizadas en la producción de «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» proceden de la zona geográfica definida. La mezcla usada para hacer el producto puede contener todas estas variedades o solo algunas de ellas.

Los productores declaran en sus contratos de venta que solo cultivan las variedades de pimiento en cuestión y esto puede verificarse mediante sus compras de semillas. La calidad de los pimientos, que se cosechan a mano, se comprueba visualmente para garantizar que la calidad requerida del fruto no se ve afectada. Solo se cosechan los frutos completamente maduros con un alto contenido de pigmento. La cosecha de los frutos maduros comienza en septiembre y dura hasta finales de octubre. Es importante evitar cualquier daño mecánico a los frutos durante la cosecha. Los productores de pimentón supervisan y registran habitualmente la calidad de las materias primas antes, durante y después del proceso de producción.

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

—

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

Los frutos utilizados para obtener «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» deben cultivarse, cosecharse y transformarse en la zona geográfica mencionada en el punto 4, de modo que el origen del producto esté garantizado y la producción supervisada.

El proceso de producción completo se lleva a cabo exclusivamente en la zona geográfica definida e implica las siguientes etapas:

Cultivo

Cosecha y tratamiento posterior a la cosecha

Secado

Molienda

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

El «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» debe prepararse para su venta y envasarse en la zona geográfica mencionada en el punto 4, de modo que el origen del producto esté garantizado y la producción supervisada, y para asegurar que, cuando se transporte suelto, no esté expuesto a la humedad que podría afectar a su calidad y características especiales. El «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» se envasa en papel, polietileno, poliéster y aluminio, con permeabilidad al oxígeno inferior a 10 cm³/m².d.0,1MPa y permeabilidad al vapor de agua inferior a 10 g/m².d. para mantener la calidad y las características especiales del producto durante su período de conservación.

3.7. Normas específicas de etiquetado

Los productores que elaboran el producto de conformidad con el pliego de condiciones pueden utilizar la denominación «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» para el etiquetado, la promoción y la comercialización del producto. Las etiquetas del producto deben incluir las palabras «chránené označenie pôvodu» (denominación de origen protegida) o el acrónimo «CHOP» (DOP) con el logotipo de la UE asociado.

4. Definición sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica donde se cultiva y se transforma «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» se localiza en la llanura del Danubio, en las desembocaduras de los ríos Váh, Hron y Nitra y en los valles de los ríos Pequeño Danubio y Žitava. Está rodeada por las colinas del Danubio al este y al norte, por los Pequeños Cárpatos al oeste y por el río Danubio al sur. La zona básicamente cubre la llanura del Danubio.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La llanura del Danubio es la zona más al norte donde los frutos termófilos, como los pimientos dulces y los picantes, pueden cultivarse de forma rentable. La zona goza de 70 días al año con una temperatura que supera los 25 °C. Las zonas cultivadas se encuentran a 150-250 metros sobre el nivel del mar y la temperatura media de mayo a septiembre es de 17,4 °C. Las precipitaciones son de 500-600 mm por año. El clima se caracteriza por veranos calurosos y secos. El subsuelo está formado por arcillas del Neógeno, gravas y arenas. La fertilidad del suelo es óptima.

Método de cultivo: los productores han desarrollado variedades regionales sobre la base de su saber hacer y la experiencia acumulada a lo largo de los años desde que los pimientos se cultivaron por primera vez. Como plantas termófilas, los pimientos tienen un período vegetativo largo y mueren si la temperatura desciende a - 2 °C. En Eslovaquia se siembran directamente en el exterior o se cultivan de plántulas cultivadas en invernaderos o viveros y luego se plantan a mediados de mayo, con una separación de 30 cm entre ellos, en hileras con una separación de 60 cm. En los años secos, cuando la humedad del suelo desciende por debajo del 55 %, las plantas se riegan.

Tratamiento posterior a la cosecha: los frutos se ponen en bolsas de malla o cajas perforadas, que se colocan unas encima de otras y se disponen de tal manera que se maximice la ventilación y se eviten los daños a los pimientos.

La maduración después de la cosecha es extremadamente importante, ya que durante las 2-5 semanas posteriores a la cosecha se producen procesos enzimáticos que intensifican el color de los pimientos y les otorgan su sabor y aroma característicos.

Secado: los frutos se lavan en un tambor rotatorio y se clasifican en una cinta transportadora para garantizar que solo los pimientos limpios y sin manchas pasan a la siguiente fase del proceso. Cada pimiento se corta longitudinalmente por la mitad. El proceso de secado emplea una corriente de aire caliente cuya temperatura se reduce a medida que los pimientos se secan. El corte, secado y almacenamiento correctos reducen al mínimo el riesgo de que se forme moho en el producto.

Molienda: los frutos secos se muelen en dos fases utilizando un método tradicional en un molino rotatorio de grano fino. El molino de la primera fase tiene un tamiz para tamizar el pimentón molido.

El pimentón molido finamente cae a una cinta transportadora en espiral que lo introduce en el homogeneizador. El pimentón que no se ha molido lo suficientemente fino se devuelve a los rodillos. A continuación, el pimentón avanza a la segunda fase desde el homogeneizador hasta la «piedra de coloración», que extrae los aceites que contienen pigmento para proporcionar el color óptimo. Para mantener las propiedades de sabor y el contenido de vitamina B y C, las piedras giran lentamente, de modo que la temperatura no se eleva demasiado. El proceso total se completa con el tamizado del polvo a través de un tamiz con un orificio de menos de 0,5 mm de diámetro, lo que garantiza la homogeneidad.

5.2. *Carácter específico del producto*

Las variedades de pimiento obtenidas mediante selección y cultivo se caracterizan por su contenido de grasa relativamente bajo y su contenido de azúcar relativamente alto, lo que confiere a «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» su pronunciado sabor y color naranja-rojizo. Los frutos deben molerse utilizando la tradicional «piedra de coloración» y deben transportarse y almacenarse adecuadamente para conservar todas sus propiedades organolépticas.

El color naranja-rojizo típico de «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» depende de las propiedades especiales de la materia prima (los pimientos) y del método de molienda tradicional que no altera el producto.

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

Las características específicas del producto las proporcionan las características específicas de la zona geográfica en cuanto a su suelo, clima y potencial humano. Las condiciones naturales en esta región, que es la región más septentrional apta para el cultivo de pimientos, las variedades tradicionales especialmente seleccionadas y cultivadas y las técnicas de cultivo y transformación tradicionales son las que hacen que «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» sea el producto que es. La elevación, el agua abundante, el suelo permeable y el número relativamente bajo de días soleados en verano significan que el alto contenido de sacáridos en los pimientos no se transforma en pigmento en la misma medida que cuando los pimientos se cultivan en áreas más cálidas, pero se retiene en términos de sabor. Esto es lo que confiere a «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» su aroma y sabor especialmente dulce. Esta combinación de factores hace posible cultivar variedades regionales de pimientos que confieren a «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» su color, aroma y sabor característicos.

El tratamiento posterior a la cosecha, el secado y la molienda también reflejan los conocimientos y las habilidades acumuladas durante generaciones. Las condiciones climáticas de la zona de cultivo han dado forma a los procedimientos de tratamiento posterior a la cosecha. Uno de los elementos clave es la maduración posterior a la cosecha, que afecta a la calidad del pimentón y aumenta el contenido de pigmento. Para molerlos, es necesario que los pimientos estén secos para que tengan un contenido de materia seca del 90 %.

El «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» se cultivó y transformó por primera vez en la zona geográfica definida ya en el siglo XVIII. Cuando el cultivo se convirtió en un cultivo a gran escala, se importaron variedades de España y Hungría. Las variedades españolas no tuvieron éxito, pero mediante el uso de variedades de Hungría y sobre la base de los conocimientos de los productores húngaros, en particular de las regiones de Szeged y Kalocsa, los productores eslovacos desarrollaron variedades locales adaptadas al suelo y al clima de la región. Se crearon nuevas variedades locales simplemente seleccionando a los mejores productores. Al principio, se designaron con el nombre de la aldea o el productor, con nombres como Močenská hrubostenná, Branovská Fekete y Branovská Ďurica. Más tarde, los fueron con el nombre de los ríos de las regiones donde crecían bien, con nombres como Považská hrubostenná sladká, Nitrianska tenkostenná sladká, Dunajská hrubostenná sladká, Žitavská hrubostenná sladká y Hodonínska sladká vzpriamená.

El primer molino industrial de pimentón, que pertenecía a la familia Šmigura, comenzó a funcionar en 1928. En 1934, el señor Holub, administrador de los bienes de la archidiócesis de Esztergom, también construyó un molino de alto rendimiento en Diakovce. Gradualmente se construyeron más molinos en Hurbanovo, Nové Zámky y Dvory nad Žitavou.

La actividad más intensa de reproducción de plantas para seleccionar variedades adecuadas para la región comenzó en la década de 1950. Las primeras variedades regionales determinadas genéticamente, como Karkulka y Agronomka, comenzaron a cultivarse. La mejora vegetal, con énfasis en el uso de variedades regionales probadas, creó la amplia gama de variedades que se siguen cultivando en la actualidad. Las variedades principales son Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin y Szegedi 80.

Aunque la producción de pimentón se ha visto afectada por los cambios sociales en el país, con una producción llevada a cabo en distintas fábricas y por distintas empresas, las características específicas del producto y el método de producción tradicional se han mantenido hasta nuestros días.

A pesar de la gran afluencia de pimientos procedentes de otras regiones, los pimientos utilizados para elaborar «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» siguen cultivándose en las llanuras del Danubio, lo que constituye una importante fuente de ingresos y empleo en la región, en particular para los pequeños productores, además de ser un símbolo de su cultura y tradición.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA_Paprika_Zitava.pdf

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.

EUR-Lex (<http://new.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>



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES