

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 286



Edición  
en lengua española

### Comunicaciones e informaciones

56° año  
2 de octubre de 2013

---

Número de información      Sumario      Página

#### IV Información

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

##### Comisión Europea

2013/C 286/01      Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación: 0,50 % a 1 de octubre de 2013 — Tipo de cambio del euro ..... 1

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2013/C 286/02      Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías ..... 2

---

#### V Anuncios

OTROS ACTOS

##### Comisión Europea

2013/C 286/03      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>	Sumario ( <i>continuación</i> )	Página
2013/C 286/04	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
2013/C 286/05	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 .....	12



## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

**Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación <sup>(1)</sup>:****0,50 % a 1 de octubre de 2013****Tipo de cambio del euro <sup>(2)</sup>****1 de octubre de 2013**

(2013/C 286/01)

**1 euro =**

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3554	AUD	dólar australiano	1,4388
JPY	yen japonés	132,60	CAD	dólar canadiense	1,3962
DKK	corona danesa	7,4582	HKD	dólar de Hong Kong	10,5113
GBP	libra esterlina	0,83450	NZD	dólar neozelandés	1,6363
SEK	corona sueca	8,6329	SGD	dólar de Singapur	1,6970
CHF	franco suizo	1,2253	KRW	won de Corea del Sur	1 456,51
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	13,6385
NOK	corona noruega	8,1310	CNY	yuan renminbi	8,2972
BGN	leva búlgara	1,9558	HRK	kuna croata	7,6158
CZK	corona checa	25,647	IDR	rupia indonesia	15 390,11
HUF	forinto húngaro	296,07	MYR	ringit malayo	4,3855
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	58,692
LVL	lats letón	0,7027	RUB	rublo ruso	43,6540
PLN	esloti polaco	4,2308	THB	bat tailandés	42,234
RON	leu rumano	4,4485	BRL	real brasileño	3,0107
TRY	lira turca	2,7270	MXN	peso mexicano	17,8057
			INR	rupia india	84,8790

(1) Tipo aplicado a la más reciente operación llevada a cabo antes del día indicado. En el caso de una licitación con tipo variable, el tipo de interés es el índice marginal.

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

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

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

(2013/C 286/02)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común <sup>(1)</sup>, se ha decidido el cierre de la pesquería contemplada en el siguiente cuadro:

Fecha y hora del cierre	8.9.2013
Duración	8.9.2013-31.12.2013
Estado miembro	Portugal
Población o grupo de poblaciones	MAC/8C3411
Especie	Caballa ( <i>Scomber scombrus</i> )
Zona	VIIIc, IX y X; aguas de la UE del CPACO 34.1.1
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	49/TQ40

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

## V

(Anuncios)

## 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 286/03)

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>****«LAMMEFJORDSKARTOFLER»****N° CE: DK-PGI-0005-0952-16.02.2012****IGP ( X ) DOP ( )****1. Denominación**

«Lammefjordskartofler»

**2. Estado miembro o tercer país**

Dinamarca

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

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

Las patatas de Lammefjord se caracterizan por tener una piel fina, y mucho más lisa y brillante que la de las patatas cultivadas en otros lugares. Esta característica distingue a las patatas de Lammefjord de otras patatas de consumo, pues permite consumirlas con piel. También da lugar a que la pulpa conserve su color pálido durante el almacenamiento, mientras que la epidermis de las patatas de consumo cultivadas en otros tipos de suelo se oscurece gradualmente y la pulpa adquiere un color cada vez más amarillo. Esta propiedad específica de la piel se debe a que el suelo del Lammefjord tiene unas características únicas que impiden que se dañe durante el cultivo y la recolección.

<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.

Las patatas de Lammefjord son patatas maduras, es decir, no se trata de patatas tempranas. Maduran en la tierra y, por lo tanto, no se recolectan hasta principios de septiembre aproximadamente.

Las patatas de Lammefjord se presentan lavadas.

A lo largo de toda la temporada, las patatas de Lammefjord son apropiadas para la cocción.

Estas patatas deben cumplir las normas de calidad de las patatas de consumo de la clase 1 (véase la orden n° 450, de 16 de mayo de 2011, sobre la producción, etc., de patatas, anexo 13) o los requisitos establecidos en la norma de la CEPE/ONU para las patatas de consumo (FFV-52).

Puede estar afectada de sarna común, sarna pulverulenta, sarna reticulada o podredumbre negra el 5 % como máximo de la epidermis de la patata. Además, en un lote de patatas de Lammefjord solo pueden presentar estos defectos el 8 % (en peso) de los tubérculos, como máximo.

Las diferencias de circunferencia entre las patatas contenidas en un mismo embalaje no pueden ser superiores a 15 mm, con objeto de ofrecer a los consumidores un producto de dimensiones homogéneas.

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

—

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

—

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

#### Cultivo

Las «Lammefjordkartofler» (IGP) se cultivan de acuerdo con la norma Global G.A.P. (*The Global Partnership for Good Agricultural Practises*). No pueden utilizarse lodos en su producción.

La recolección de las patatas de Lammefjord no se lleva a cabo hasta principios de septiembre aproximadamente, con objeto de garantizar que hayan alcanzado una madurez suficiente y, por lo tanto, estén en condiciones de ser almacenadas. Cuando resulta posible, la recolección finaliza a mediados de octubre, cuando comienza la caída de las temperaturas.

#### Almacenamiento

Las patatas de Lammefjord se almacenan en pequeños recipientes de madera, y no a granel ni en silos. Deben conservarse a una temperatura máxima de 5 °C y pueden calentarse antes del envasado, par así reducir al mínimo el riesgo de que se les ocasionen daños.

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

#### Clasificación

A fin de poder cumplir las exigencias específicas en relación con la sarna común, la sarna pulverulenta, la sarna reticulada o la podredumbre negra, la clasificación de las patatas de Lammefjord requiere un especial conocimiento y cuidado, motivo por el que se lleva a cabo en plantas de envasado reconocidas de Lammefjord.

Las empresas de envasado de patatas de Lammefjord están sujetas a las normas del Global G.A.P.

El producto se presenta al consumidor final en envases de 1 a 15 kg.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Los embalajes, ya se trate de un preenvase o de un embalaje abierto, deben ir provistos de una etiqueta con la siguiente información:

a) identificación: «Lammefjordkartofler»; nombre y dirección de la planta de envasado;

b) logotipo de *Lammefjordens Grøntsagslaug*;



c) patata de consumo;

d) calibre, tal como se especifica en el pliego de condiciones;

e) variedad.

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

La región de Lammefjord está formada por cuatro zonas de fiordo desecadas, situadas en Odsherred (Sjælland):

- la parte desecada del Lammefjord, que está delimitada físicamente por el Ringkanal y el dique Audebo,
- Svinninge Vejle, delimitada al sur, al oeste y al norte por el Ringkanal, y al este por la línea ferroviaria Svinninge-Hørve,
- el fiordo de Sidinge, que está delimitado por el dique Sidinge y por un canal de agua de superficie,
- Klintsø, que está delimitada por canales de drenaje.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

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

El producto se cultiva en el lecho desecado del Lammefjord, que es un terreno legamoso. El fiordo Sidinge fue el primer lugar desecado en la región de Lammefjord (a partir de 1841), seguido de la zona de Svinninge Vejle. El proceso de desecado de la zona más extensa, el Lammefjord, se inició en 1873. Klintsø se desecó en último lugar.

El subsuelo está formado por arcilla y marga o arena legamosa, y sobre él se sitúa un estrato de limo de varios metros de espesor compuesto por materias vegetales y animales. Una gran parte de Lammefjord está en mayor o menor medida exenta de piedras; abundan los restos de conchas de mejillones y ostras que proporcionan al suelo un contenido de calcio naturalmente elevado.

El clima de Lammefjord, de inviernos suaves, veranos frescos y precipitaciones regulares a lo largo de todo el año, es idóneo para el cultivo de la patata. Aunque en Odsherred la pluviosidad es relativamente escasa, los canales de drenaje situados en el entorno de Lammefjord hacen posible el regadío. De este modo, los productores locales pueden determinar ellos mismos en cierta medida la cantidad de agua que reciben los cultivos. Como, por lo general, la pluviosidad natural es insuficiente, los productores pueden contribuir a optimizar las condiciones de crecimiento, a diferencia de lo que ocurre en otras partes del país, donde unas precipitaciones excesivas pueden afectar negativamente a las cosechas de patata.

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

Las patatas de la región de Lammefjord se distinguen claramente de las de otras zonas por mantener la epidermis clara que las caracteriza incluso durante el almacenamiento. Conservan su color gracias a que el terreno arenoso tiene un grano pulido y más liso y redondo que en los suelos arenosos clásicos, de manera que las patatas no se agrietan cuando se cosechan. Por consiguiente, esas patatas pueden conservarse en cámaras frigoríficas y manipularse a lo largo de todo el año sin que se produzca decoloración externa. Cuando la superficie de la patata está agrietada se oscurece durante el almacenamiento.

A diferencia de otras patatas de consumo maduras, las patatas de Lammefjord pueden consumirse sin pelar.

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 condiciones de cultivo que se dan en el antiguo lecho del fiordo confieren a las patatas de Lammefjord sus cualidades específicas. Las especiales condiciones edafológicas permiten manipular las patatas sin brusquedad, de manera que conservan una superficie lisa. Gracias al suelo arenoso, de granos de arena redondeados, la superficie de las patatas no se agrieta durante la cosecha, de modo que se conserva lisa durante el almacenamiento. Las patatas con una epidermis lisa son menos susceptibles a la sarna que las cultivadas en terrenos más pedregosos y con partículas de arena que pueden provocar grietas en las patatas durante el cultivo y la cosecha. Por consiguiente, estas patatas son muy aptas para el almacenamiento.

La denominación «Lammefjordskartoffel» es conocida en toda Dinamarca. Muchas verdulerías venden estas patatas en envases etiquetados con esa mención y, diariamente, los camiones rotulados a gran tamaño con el símbolo de las «Lammefjordskartoffel» y que transportan el producto a los mercados hortofrutícolas de la capital y de Jutlandia contribuyen al renombre de la zona de Lammefjord.

Las patatas de Lammefjord son una de las razones por las que los consumidores asocian la región de Lammefjord con las hortalizas de gran calidad, y, en particular, con las patatas. En la Gran Enciclopedia Danesa (*Den store danske Encyklopædi*) el Lammefjord se describe del siguiente modo: «El lecho desecado del fiordo es extraordinariamente fértil, y produce cereales, semillas y hortalizas. Lammefjord es famoso por sus zanahorias y patatas. Hasta el año 1980 también lo era por los bulbos de flores y los espárragos.».

En los medios de comunicación daneses y extranjeros se cita a menudo el nombre de Lammefjord en relación con el éxito de que disfrutaban estos últimos años los restaurantes daneses que proponen en sus menús platos a base de ingredientes nórdicos.

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

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

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20\(2012%2012%2010\).pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Foedevarekvalitet/Varespecifikation%20-%20Lammefjordskartofler%20(2012%2012%2010).pdf)

---

<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 286/04)

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

«NOCCIOLA DI GIFFONI»

N° CE: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

IGP ( X ) DOP ( )

**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
- Varios

**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 el 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**

**3.1. Descripción**

- El artículo 1 del pliego de condiciones de producción ha sido modificado. Con su nueva formulación se precisa que la denominación se refiere también a las avellanas sin cáscara y a las avellanas tostadas (con y sin cáscara) y peladas.

<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.

Se ha clarificado que la denominación «Nocciola di Giffoni» es aplicable también a las avellanas sin cáscara. Este aspecto no se indica explícitamente en el pliego de condiciones actualmente en vigor, si bien el artículo 7 de dicho pliego prevé normas específicas para el envasado del producto sin cáscara.

La introducción de las avellanas tostadas y peladas está justificada por la demanda del mercado que pide tipologías ya listas para su utilización en el sector de la pastelería. La operación del tueste, además de resaltar el gusto de la avellana, permite la separación del perispermo y por lo tanto el pelado de la avellana una vez retirada la cáscara. De hecho, es precisamente la gran facilidad para ser pelada que caracteriza a la «Nocciola di Giffoni» lo que anima a los operadores del sector a pedirla tostada (con o sin cáscara).

- En el artículo 6 del pliego de condiciones de producción se especifican las características mercadotécnicas de la «Nocciola di Giffoni» en las diversas presentaciones en las que se permite el uso de la denominación registrada después de la modificación citada.
- Se ha especificado que los granos de calibre inferior a 13 mm, derivadas del descascarado de avellanas con dimensiones del aquenio no inferiores a 18 mm, pueden ser utilizadas exclusivamente para la realización de productos compuestos, elaborados o transformados para los que no sea necesario que el grano esté entero.
- Se ha especificado que el grado en la facilidad para ser pelada debe entenderse como la media de la muestra examinada.

### 3.2. Prueba del origen

- El artículo 5 ha sido modificado. La disposición sobre la existencia de un «libro» y su depósito en los municipios del territorio de producción ha sido sustituida por una disposición más precisa que prevé la presencia de un registro en el cual figuran enumerados todos los productores y los avellanares destinados a la producción de la «Nocciola di Giffoni». Dicha lista, además de quedar depositada en los municipios, será gestionada y actualizada por el organismo de control que, con base en la normativa vigente, verifica también el cumplimiento del pliego de condiciones de producción. Por consiguiente, se han indicado en el pliego de condiciones de producción las referencias del organismo de control

### 3.3. Método de obtención

- En el artículo 4 se han introducido dos párrafos nuevos. El primero prevé la inclusión de algunos avellanares con marcos de plantación más tupidos, hasta una densidad máxima de 2 000 plantas por hectárea, siempre que estén situados en terrenos abancalados o con pendientes superiores al 15 %. En estas zonas, ya incluidas en el área geográfica, el cultivo desempeña también un importante papel de protección y conservación del suelo y las elevadas densidades de plantación, que efectivamente se encuentran en las zonas de colinas de mayor pendiente, deben ser atribuidas a factores inherentes a la protección y conservación del suelo que precisamente el trabajo secular del ser humano, a través de la plantación tupida de árboles frutales, ha contribuido a mantener. El segundo párrafo prevé exclusivamente para las plantaciones realizadas antes del registro de la denominación «Nocciola di Giffoni» una densidad máxima de 1 800 plantas por hectárea. Se trata de plantaciones al final del ciclo, para las cuales solo se permite temporalmente una mayor densidad de plantas por hectárea en la medida en que la adecuación a las disposiciones generales previstas se realiza de forma natural como consecuencia de la muerte de las plantas.

### 3.4. Etiquetado

- En el artículo 7 se ha procedido a especificar que solo en la fase de transferencia desde el productor agrícola o desde centros cooperativos de recogida al primer comprador propietario del centro de transformación o envasado pueden ser comercializadas a granel las avellanas en envases idóneos con el fin de garantizar la trazabilidad del producto.
- En el artículo 8 del pliego de condiciones de producción se ha especificado que el producto descascarado puede ser acondicionado tal cual o también tostado y pelado, en la lógica de lo expuesto en el punto 1 «Descripción» de la presente solicitud de modificación.
- Ha sido modificado el logotipo distintivo de la denominación, eliminando la impropia utilización del símbolo gráfico europeo presente dentro del logotipo.

## 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>

«NOCCIOLA DI GIFFONI»

Nº CE: IT-PGI-0217-0999-15.05.2012

IGP ( X ) DOP ( )

1. Denominación

«Nocciola di Giffoni»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados.

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

La indicación «Nocciola di Giffoni» designa exclusivamente el fruto de los biotipos correspondientes al cultivar de avellano «Tonda di Giffoni», producido en la zona geográfica definida en el punto 4.

La «Nocciola di Giffoni» debe responder a las siguientes características mercadotécnicas:

- Avellana entera con cáscara: avellanas, tal como se han recogido en el campo y sometidas a un proceso de limpieza y transformación para eliminar cuerpos extraños y avellanas vacías, oportunamente secadas para garantizarles una larga conservación.
- Avellana sin cáscara: avellanas a las que se ha retirado la cáscara pero que conservan todavía el perispermo entero.

Ambas categorías pueden ser tostadas para permitir la separación del perispermo y resaltar el aroma y las características organolépticas.

Por lo tanto, la «Nocciola di Giffoni» puede presentarse bajo las siguientes formas:

- Avellana entera con cáscara
- Avellana entera con cáscara, tostada
- Avellana sin cáscara
- Avellana sin cáscara, tostada y pelada

La «Nocciola di Giffoni» en el momento de su despacho al consumo, debe presentar las características siguientes:

forma del aquenio: esferoidal;

dimensiones del aquenio: medias, con calibres no inferiores a 18 mm;

cáscara: de espesor mediano (1,11-1,25 mm), presenta color avellana más o menos intenso con estrías de color marrón más oscuro;

grano: de forma esferoidal, con rara presencia de fibras, calibre no inferior a 13 mm; los granos de calibre inferior a 13 mm, obtenidos del descascarado de avellanas con cáscara, forma y dimensión del aquenio conformes al presente punto, no pueden ser utilizados para despacho al consumo pero pueden ser destinados exclusivamente para la realización de productos compuestos, elaborados o transformados para los que no sea necesario que el grano esté entero;

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

facilidad de pelado: óptima, no inferior al 85 % (entendida como la media de la muestra examinada);

pulpa: de color blanco, consistente y aromática;

rendimiento después del pelado: no inferior al 43 %;

humedad relativa del grano después del secado: no superior al 6 %.

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

—

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

—

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

Las operaciones de cultivo y recolección de la «Nocciola di Giffoni» deben realizarse en el área geográfica de producción. Inmediatamente después de la recolección se realiza la operación de selección para eliminar la tierra, la gravilla y otros cuerpos extraños, seguida después del secado de las avellanas.

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

El envasado debe realizarse según las siguientes modalidades:

- a) en el caso del producto con cáscara: en sacos de tejido o de otro material idóneo;
- b) en el caso del producto sin cáscara, o sin cáscara y además tostado y pelado: en sacos de papel o de tejido, en cajas de cartón o en otros materiales idóneos.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En los envases deberán indicarse en caracteres de imprenta de las mismas dimensiones la mención «Nocciola di Giffoni», seguida inmediatamente por la frase «Indicazione Geografica Protetta» o por el símbolo europeo.

En el etiquetado debe utilizarse el logotipo distintivo de la indicación geográfica protegida.



## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción comprende todo el territorio de los siguientes municipios situados en la provincia de Salerno: Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, San Cipriano Picentino, Fisciano, Calvanico, Castiglione del Genovesi, Montecorvino Rovella, así como las zonas de media y alta colina de los siguientes municipios: Baronissi, Montecorvino Pugliano, Olevano Sul Tusciano, San Mango Piemonte, Acerno.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El conjunto de los territorios de los municipios dedicados al cultivo de la «Nocciola di Giffoni» constituye una única franja continua situada en media y alta colina donde el avellano es la especie cultivada más difundida. En el valle del Picentino y del Irno el avellano se identifica con el cultivar «Tonda di Giffoni», que en esta zona ha encontrado características edafológicas y climáticas óptimas para su desarrollo.

Las condiciones climáticas y la naturaleza geológica de los suelos están vinculadas a la presencia del macizo de los Montes Picentinos, con algunos relieves de mayor altura, como el Monte Polveracchio, la Acellica y el Monte Mai. El terreno de origen volcánico ofrece las mejores condiciones de fertilidad

permitiendo la aportación de elementos minerales. Desde el punto de vista climático, la zona se caracteriza por una buena pluviosidad (más de 1 000 mm/año) con una distribución predominantemente otoñal y primaveral que, por lo general, resulta suficiente para permitir el cultivo del avellano sin intervención del regadío. En invierno, las temperaturas mínimas pocas veces alcanzan niveles inferiores a los cero grados mientras que, en verano, la brisa marina hace que las temperaturas no superen, en general, los 30 grados centígrados. La suavidad del clima en los meses invernales resulta de gran importancia ya que la delicada fase de la floración del avellano tiene lugar precisamente en este período.

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

La «Nocciola di Giffoni» es el fruto del cultivar autóctono «Tonda di Giffoni» que en el curso del tiempo ha caracterizado todo el cultivo del avellano en el valle del Picentino y del Irno. La «Nocciola di Giffoni» se caracteriza por la presencia de perispermo fino y fácilmente separable después de la operación del tueste. Esta característica específica ha hecho que la «Nocciola di Giffoni» sea especialmente apreciada por la industria de la pastelería de Campania.

#### 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 apreciación de que goza la «Nocciola di Giffoni», no solo en su zona de producción sino en el resto de Italia y también en el extranjero, está acreditada por fuentes históricas, ya que este producto ha estrechado un importante vínculo con el entorno de producción puesto que procede de un cultivar autóctono. El cultivar «Tonda di Giffoni» producido en el valle del Picentino y del Irno tiene características peculiares que hacen que la «Nocciola di Giffoni» sea apreciada desde hace mucho tiempo por el mercado que reconoce a dicho producto un precio superior al de otras avellanas.

En el siglo XX se produjo una expansión del cultivo precisamente relacionada con la fuerte demanda por parte de la industria de la pastelería, que apreciaba la «Nocciola di Giffoni» por su facilidad de pelado, unida a la finura del perispermo. Todavía hoy la «Nocciola di Giffoni» tiene una fuerte demanda por parte de las industrias de transformación que la utilizan como materia prima para líneas muy preciadas de alta pastelería.

El cultivo de la «Nocciola di Giffoni» en este territorio expresa al máximo sus características, como ya señalaba, hacia finales del siglo XVII. Vincenzo De Caro, conocido salernitano que, hablando del desarrollo del cultivo en el territorio de Giffoni, destacaba la potencialidad productiva de los terrenos de las zonas cultivadas con avellanos. El territorio de los Picentinos y del valle del Irno, por otra parte, está naturalmente llamado al cultivo del avellano ya que esta planta crece desde siempre en la zona de forma espontánea. El terreno de origen volcánico ofrece, además, las mejores condiciones de fertilidad y en general las propiedades cualitativas de la «Nocciola di Giffoni» vienen determinadas por la mezcla afortunada de factores ambientales, naturales y humanos típicos de la zona de producción.

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

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

La presente Administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la IGP «Nocciola di Giffoni» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nº 75 de 29 de marzo de 2012.

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

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

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (<http://www.politicheagricole.it>) pulsando en «Qualità e sicurezza» (calidad y seguridad) (arriba a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE).

---

(\*) 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 286/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 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>**

**«BORNHEIMER SPARGEL»/«SPARGEL AUS DEM ANBAUGEBIET BORNHEIM»**

**N° CE: DE-PGI-0005-0803-17.03.2010**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominación**

«Bornheimer Spargel»/«Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim»

**2. Estado miembro o tercer país**

Alemania

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

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.6 — Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

El «Bornheimer Spargel»/«Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim» (en adelante, denominado de manera uniforme «Bornheimer Spargel» para facilitar la legibilidad) es un espárrago del tipo *Asparagus officinalis*. En la región de Bornheim, los años principales de producción se sitúan entre el cuarto y el décimo año de vida del espárrago. El «Bornheimer Spargel» se presenta pelado o sin pelar. El «Bornheimer Spargel» se pela a mano o con ayuda de una máquina de pelar espárragos. El tallo del espárrago blanco o del espárrago verde no debe medir más de 22 cm ni menos de 16 cm. El espárrago que se acoja a la IGP «Bornheimer Spargel» debe estar bien formado (recto, aunque se pueden aceptar tallos ligeramente curvos, entero y de punta apretada). Además debe ser tierno. El espárrago debe estar exento de olores y sabores extraños, de daños causados por roedores o insectos, así como de tierra u otros residuos. El espárrago se envasa (también en caso de venta directa del productor al consumidor) con arreglo a la norma CEE-ONU FFV04 (Espárragos).

Las características especiales del «Bornheimer Spargel» residen, por un lado, en su gusto típico, fuerte y especiado, así como en su frescura, y, por otro, en su ternura.

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

—

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

—

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

El conjunto del ciclo de producción del «Bornheimer Spargel», de la plantación a la recogida, debe tener lugar en la zona geográfica definida.

<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.

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

Para que los tallos extraídos se mantengan frescos y tiernos, se sumergen, justo después de la recogida, en agua helada para que reciban «un enfriamiento de choque». A continuación se seleccionan por longitud y calidad. Posteriormente se almacenan a una temperatura comprendida entre 1 y 2 °C y con un índice de humedad del aire elevado. Los espárragos no deben permanecer en el agua más de seis horas.

El productor no puede romper en ningún caso la cadena del frío. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, es decir, debe contener únicamente «Bornheimer Spargel» de calidad, grupo de color y tamaño idénticos. Además, la parte visible del envase debe ser representativa de su contenido completo.

### 3.7. Normas especiales de etiquetado

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción se halla en una zona climática privilegiada (la cuenca de *Colonia*), en las terrazas bajas y medias del Rin primitivo. Está situada en la orilla oeste del Rin, al norte de Bonn y al sur de *Colonia*, en una cubeta que se encuentra entre las pendientes ascendentes del macizo de esquivo renano, situadas en la otra orilla del Rin, al este, y las alturas de «Kottenforst-Ville», al oeste. La zona engloba el territorio del municipio de Bornheim y determinadas partes de los municipios limítrofes, en concreto algunas partes del municipio de Alfter, de la ciudad de Brühl, de la ciudad de Wesseling y de la ciudad de Bonn. Está delimitada del modo siguiente:

Al norte, la zona de producción termina en el parque del castillo de la ciudad de Brühl y sigue luego la carretera departamental de Brühl hasta Wesseling-Berzdorf. A partir de este lugar, la delimitación de la zona sigue la calle Rodenkirchener hasta Wesseling-Keldenich. Hace luego un giro para pasar por «Gut Eichholz» y continúa hacia el este a lo largo de la fábrica de carburantes Shell hasta la zona aluvial de Wesseling-Urfelder. La delimitación oriental de la zona parte de la zona aluvial antes mencionada para remontar el Rin hasta el territorio de la ciudad de Bonn y el límite entre el barrio de Bonn-Graurheindorf y Bonn. Al sur, la delimitación de la zona geográfica sigue los límites de los barrios de la ciudad que pertenecen a la zona de producción, es decir Bonn-Graurheindorf, Bonn-Buschdorf, Bonn-Tannenbusch, Bonn-Dransdorf y Bonn-Messdorf hasta Bonn-Lessenich y Alfter-Oedekoven, antes de girar hacia el oeste. Al oeste, la zona de producción está delimitada por las calles Alfterer Straße, Gielsdorfer Weg, Pelzstraße, Kronenstraße y Roisdorfer Weg. Al extremo de Roisdorfer Weg, la delimitación de la zona geográfica bordea los límites de la ciudad de Bornheim, primero hacia el oeste, luego hacia el norte, hasta el límite entre esa ciudad y la de Brühl. La delimitación de la zona geográfica gira hacia el este para seguir los límites de este municipio hasta la Walberberger Straße (la denominación oficial que recibe esta calle en el plano de carreteras departamentales es L 183). La delimitación de la zona geográfica sigue luego la L 183 hasta su intersección con la Pingsdorfer Straße, que se une al castillo de Brühl por el noreste.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Clima: la ciudad de Bornheim se sitúa en una zona climática privilegiada, entre las grandes ciudades de *Colonia* y Bonn. El valle del Rin se abre al sur de Bonn tras la ruptura que constituye el macizo de esquivo renano y se prolonga hasta la cuenca de *Colonia*. Esta llanura está delimitada al este por el macizo de Siebengebirge y la cadena de media montaña de Bergisches Land, y al oeste por la cadena de «Kottenforst-Ville». Esta situación en cubeta entre las cadenas montañosas al este y al oeste confiere a la llanura del Rin una situación especialmente protegida. Las condiciones climáticas, especialmente adaptadas, pues, al cultivo de frutas y hortalizas, se caracterizan por temperaturas anuales medias relativamente elevadas y precipitaciones suficientes. Así, el ciclo vegetativo comienza aquí claramente más pronto y termina asimismo más tarde que en las regiones vecinas.

Suelo: el «Bornheimer Spargel» debe su tipicidad a su situación geográfica en las terrazas bajas y medias del Rin primitivo. En los brazos del Rin primitivo se encuentran suelos arenosos con las capas de arcilla original que, por un lado, debido a la gran proporción de arena, favorecen el recalentamiento precoz de los suelos y, por otro, gracias a la arcilla que contienen, aportan al espárrago una buena dosis de nutrientes.

Factores humanos: el «Bornheimer Spargel» debe asimismo sus características especiales y su reputación a los muchos conocimientos especializados de que gozan tradicionalmente los agricultores que cultivan espárragos en la región. En 1943, un artículo del *Westdeutschen Beobachter* ya destacaba esos conocimientos. En él se indicaba en concreto que un gastrónomo puede establecer fácilmente la diferencia

entre el «Bornheimer Spargel» y otros espárragos, ya que, en la época, en Bornheim se utilizaba principalmente un antiguo método de cultivo según el cual los espárragos no debían hundirse a tanta profundidad como con el método de cultivo más reciente que se utiliza en Maguncia y que, por ese motivo, eran menos fibrosos. Aunque actualmente se utilizan métodos de cultivo modernos, esos conocimientos tradicionales se han mantenido, pues los agricultores saben, debido a esa larga tradición, cuáles son las parcelas de la zona que están especialmente adaptadas al cultivo del espárrago.

## 5.2. *Carácter específico del producto*

La situación privilegiada de la zona geográfica, ubicada en la cuenca de *Colonia*, permite un crecimiento rápido de los brotes en primavera. Este crecimiento acelerado es importante para la ternura y la jugosidad del tallo del espárrago.

El producto goza de una reputación particular que estriba en una larga historia y está confirmada por fuentes actuales.

Desde la época romana, Bornheim era conocida por ser el huerto y el vergel de las colonias romanas (*Colonia Bonnensis* y *Colonia Agrippina*, antiguos nombres de Bonn y *Colonia*). Fueron los romanos quienes introdujeron el espárrago y los conocimientos relacionados con su cultivo en las orillas del Rin.

El propio «Bornheimer Spargel» tiene una tradición de casi trescientos años. Consta en antiguos registros que, desde antes de 1719, algunas «monjas piadosas» cultivaban detrás de su convento de Annenkloster, situado en Alfter, una parcela de espárragos que consideraban propiedad suya. El poder condal mandó comprar hacia 1769 numerosos espárragos de la zona en torno a Bornheim para enviarlos al castillo de Dyck y a la corte de *Colonia*. Desde 1840, varios cientos de comerciantes ambulantes iban desde Bornheim y los pueblos cercanos hasta *Colonia* para vender en los mercados sus hortalizas y, especialmente, sus espárragos.

El cultivo del espárrago en la región de Bornheim adquirió una dimensión considerable cuando, como consecuencia de la propagación de la filoxera a principios del siglo XX, el cultivo de la vid, predominante hasta entonces, se redujo prácticamente a la nada.

En la página de inicio del sitio del «Seeheimer Kreises» (un grupo de trabajo con una dilatada tradición dentro del partido socialdemócrata alemán, SPD) puede leerse en la parte inferior, bajo el título «Crucero en el barco de motor Beethoven hasta Unkel», que tradicionalmente se servían «Bornheimer Spargel» en las excursiones organizadas por esta asociación. Lo que demuestra que el «Bornheimer Spargel» gozaba de un excelente renombre hasta en los círculos políticos nacionales desde 1988.

Todos los años, para celebrar el inicio de la temporada del «Bornheimer Spargel», se organiza en Bornheim una fiesta del espárrago en la que participan de forma destacada la prensa y el público. Con tal ocasión se elige a la reina del «Bornheimer Spargel». En un artículo del diario *Bonner Rundschau* de 11 de mayo de 2010, bajo el titular «Fiesta del espárrago: la calle de la Reina de Bornheim acoge a los participantes en un ambiente festivo» se señala que «El «Bornheimer Spargel» es un producto muy particular». Más abajo, se indica que el alcalde se ha alegrado de la celebración del día del espárrago y de la salud: «¡El día de la salud tiene mucho en común con la fiesta del espárrago! Esta especialidad regional sana y de sabor agradable contribuye al mantenimiento de la salud y al bienestar general.».

En el diario en línea *Bonner Generalanzeiger Online*, en un artículo fechado el 14 de mayo de 2007 se afirma que «El «Bornheimer Spargel» está en plena expansión» y que «La fiesta no se hace únicamente en honor del espárrago, sino también de Europa», ya que, al lado del alcalde, se pudo observar la presencia del eurodiputado Hieronymi y de cónsules de diversos Estados europeos. El texto del pie de foto era el siguiente: «Europa y los espárragos atraen gente». Esta asimilación entre el continente y el producto muestra la gran importancia del «Bornheimer Spargel» para la región.

En 2008, según un artículo del diario *Augenweide und Gaumenfreude*, las ciudades vecinas de Brühl y Bornheim escogieron, para una campaña de promoción de su región y del turismo, el eslogan «Brühl y Bornheim, siempre un espárrago de ventaja». Ello demuestra que estos dos municipios aprovechan el renombre especial del «Bornheimer Spargel». El mismo eslogan lo utiliza la guía de viajes en bicicleta *Die Bonner Burgenrunde*.

Un artículo periodístico de 19 de mayo de 2006 lleva por título «El espárrago de Brühl y de Bornheim es un producto faro».

Según un artículo de prensa, al realizar un análisis de las fuerzas y debilidades de la ciudad de Bornheim se observó que esta disponía «con el espárrago de una especialidad local». En la publicación del parque natural de Renania (*Naturpark Rheinland*) titulada «Especialidades culinarias de la región de Brühl & Bornheim (2009)» [«Kostbarkeiten der Region aus Brühl & Bornheim (2009)»], el «Bornheimer Spargel» se considera el «producto más conocido de la llanura del Rin», apreciado también por gastrónomos de fuera de la región.

Un artículo periodístico de 14 de marzo de 2012 evoca el proyecto de la ciudad de Bornheim de adoptar oficialmente en el futuro el nombre de «Bornheim, ciudad del espárrago» (*Bornheim — Die Spargelstadt*). Ello demuestra la inmensa reputación de la que goza el «Bornheimer Spargel» a los ojos del municipio.

Una comparación de precios confirma la reputación particular del «Bornheimer Spargel». Esta comparación, que abarca las campañas de recolección 2009-2011 (en cada ocasión, de abril a junio), muestra que los espárragos con denominación «Bornheimer Spargel» registran de forma permanente unos precios superiores en un 10 % a los que se comercializaban con la denominación «Deutscher Spargel» (espárragos alemanes).

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

El sabor típico, fuerte y especiado particular deriva de las condiciones edafoclimáticas específicas del lugar de cultivo. El suelo arenoso favorece un crecimiento regular. La capa de arcilla situada debajo aporta minerales. La frescura y la ternura especiales de los tallos se deben a los suelos de la zona geográfica, que son particularmente propicios al cultivo del espárrago, y al tratamiento posterior a la cosecha; la inmersión en agua no puede durar más de seis horas.

La excelente fama del «Bornheimer Spargel» reside en las características excepcionales de su gusto, los grandes conocimientos tradicionales de los agricultores locales y la larga historia del producto.

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

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

Markenblatt, cuaderno 27 de 3 de julio de 2009, parte 7a-aa, p. 12.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/6200>

---

<sup>(3)</sup> 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