

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 318



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

56° año  
1 de noviembre 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 318/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.6967 — BNP Paribas Fortis/Belgacom/Belgian Mobile Wallet) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV *Información*

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

#### **Consejo**

2013/C 318/02	Decisión del Consejo, de 30 de octubre de 2013, por la que se adopta la posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto rectificativo n° 8 de la Unión Europea para el ejercicio 2013 .....	2
---------------	---	---

2013/C 318/03	Decisión del Consejo, de 30 de octubre de 2013, por la que se adopta la posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto rectificativo n° 9 de la Unión Europea para el ejercicio 2013 .....	3
---------------	---	---

**ES**

Precio:  
3 EUR

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

(continúa al dorso)

**Comisión Europea**

2013/C 318/04	Tipo de cambio del euro .....	4
2013/C 318/05	Publicación de los contravalores en moneda nacional de los valores mínimos expresados en euros que figuran en el anexo I del Reglamento (CE) nº 116/2009 del Consejo y en el anexo de la Directiva 93/7/CEE del Consejo .....	5

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

**Comisión Europea**

2013/C 318/06	Anuncio de la expiración inminente de determinadas medidas antidumping .....	6
---------------	--	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2013/C 318/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.7005 — Schneider Electric/Invensys) <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	---	---

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2013/C 318/08	Publicación de una solicitud de modificación 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 .....	8
2013/C 318/09	Publicación de una solicitud de modificación de conformidad con el 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 .....	14



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

## II

*(Comunicaciones)*

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

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.6967 — BNP Paribas Fortis/Belgacom/Belgian Mobile Wallet)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2013/C 318/01)

El 11 de octubre 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.º 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 32013M6967. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.
-

## IV

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

## CONSEJO

## DECISIÓN DEL CONSEJO

de 30 de octubre de 2013

**por la que se adopta la posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto rectificativo nº 8 de la Unión Europea para el ejercicio 2013**

(2013/C 318/02)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

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

Visto el Reglamento (UE, Euratom) nº 966/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2012, sobre las normas financieras aplicables al presupuesto general de la Unión y por el que se deroga el Reglamento (CE, Euratom) nº 1605/2002 del Consejo <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 41,

Considerando lo siguiente:

- el presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2013 se adoptó definitivamente el 12 de diciembre de 2012 <sup>(2)</sup>,
- el 26 de septiembre de 2013, la Comisión presentó una propuesta que contiene el proyecto de presupuesto rectificativo nº 8 del presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2013,
- la posición del Consejo se adopta en conjunción con la adopción de su posición respecto al proyecto de presupuesto rectificativo nº 9/2013 y está supeditada a la aprobación por parte del Parlamento Europeo del acuerdo relativo al marco financiero plurianual para 2014-2020,
- habida cuenta de que el proyecto de rectificativo nº 8 del presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2013 debe adoptarse sin tardanza, está justificado, de con-

formidad con lo dispuesto en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento interno del Consejo, abreviar el período de ocho semanas para la información de los parlamentos nacionales, así como el período de diez días previsto para colocar el punto en el orden del día provisional que se estipula en el artículo 4 del Protocolo nº 1 sobre el cometido de los Parlamentos nacionales en la Unión Europea.

DECIDE:

*Artículo único*

La posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto rectificativo nº 8 del presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2013 se adoptó el 30 de octubre de 2013.

La presente Decisión será de aplicación a partir de la fecha en que el Parlamento Europeo apruebe el acuerdo sobre el marco financiero plurianual 2014-2020 y la posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto rectificativo nº 9/2013.

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

Hecho en Bruselas, el 30 de octubre de 2013.

*Por el Consejo**El Presidente*

L. LINKEVIČIUS

<sup>(1)</sup> DO L 298 de 26.10.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 66 de 8.3.2013, p. 1, con corrección de errores en DO L 134 de 18.5.2013, p. 21.

**DECISIÓN DEL CONSEJO****de 30 de octubre de 2013****por la que se adopta la posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto rectificativo nº 9 de la Unión Europea para el ejercicio 2013**

(2013/C 318/03)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

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

Visto el Reglamento (UE, Euratom) nº 966/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2012, sobre las normas financieras aplicables al presupuesto general de la Unión y por el que se deroga el Reglamento (CE, Euratom) nº 1605/2002 del Consejo <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 41,

Considerando lo siguiente:

- el presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2013 se adoptó definitivamente el 12 de diciembre de 2012 <sup>(2)</sup>,
- el 3 de octubre de 2013, la Comisión presentó una propuesta que contenía el proyecto de presupuesto rectificativo nº 9 del presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2013,
- habida cuenta de que el proyecto de rectificativo nº 9 del presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2013 debe adoptarse sin tardanza, está justificado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3, apartado 3, del

Reglamento interno del Consejo, abreviar el período de ocho semanas para la información de los parlamentos nacionales, así como el período de diez días previsto para colocar el punto en el orden del día provisional que se estipula en el artículo 4 del Protocolo nº 1 sobre el cometido de los Parlamentos nacionales en la Unión Europea.

DECIDE:

*Artículo único*

La posición del Consejo sobre el proyecto de presupuesto rectificativo nº 9 del presupuesto general de la Unión Europea para el ejercicio 2013 se adoptó el 30 de octubre de 2013.

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

Hecho en Bruselas, el 30 de octubre de 2013.

*Por el Consejo**El Presidente*

L. LINKEVIČIUS

<sup>(1)</sup> DO L 298 de 26.10.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 66 de 8.3.2013, p. 1, con corrección de errores en DO L 134 de 18.5.2013, p. 21.

## COMISIÓN EUROPEA

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

31 de octubre de 2013

(2013/C 318/04)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3641	AUD	dólar australiano	1,4353
JPY	yen japonés	133,99	CAD	dólar canadiense	1,4251
DKK	corona danesa	7,4587	HKD	dólar de Hong Kong	10,5759
GBP	libra esterlina	0,85020	NZD	dólar neozelandés	1,6450
SEK	corona sueca	8,8052	SGD	dólar de Singapur	1,6897
CHF	franco suizo	1,2333	KRW	won de Corea del Sur	1 446,55
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	13,6151
NOK	corona noruega	8,1040	CNY	yuan renminbi	8,3109
BGN	leva búlgara	1,9558	HRK	kuna croata	7,6210
CZK	corona checa	25,729	IDR	rupia indonesia	15 375,34
HUF	forinto húngaro	294,89	MYR	ringit malayo	4,3043
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	58,971
LVL	lats letón	0,7030	RUB	rublo ruso	43,7777
PLN	esloti polaco	4,1783	THB	bat tailandés	42,462
RON	leu rumano	4,4360	BRL	real brasileño	2,9962
TRY	lira turca	2,7167	MXN	peso mexicano	17,6733
			INR	rupia india	83,8680

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

**Publicación de los contravalores en moneda nacional de los valores mínimos expresados en euros que figuran en el anexo I del Reglamento (CE) n° 116/2009 del Consejo y en el anexo de la Directiva 93/7/CEE del Consejo**

(2013/C 318/05)

De conformidad con lo establecido en el anexo I, punto B, del Reglamento (CE) n° 116/2009 del Consejo y en la letra B del anexo de la Directiva 93/7/CEE del Consejo, modificados por las Directivas 96/100/CE y 2001/38/CE, los valores mínimos aplicables a determinadas categorías de bienes culturales deberán convertirse a las monedas nacionales de aquellos Estados Miembros que no hayan adoptado el euro como moneda nacional, para ser posteriormente publicados en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El cálculo de los contravalores presentados en la siguiente tabla se ha basado en la media de los valores diarios de las respectivas unidades monetarias, expresados en euros, durante el período de veinticuatro meses que finaliza el último día del mes de agosto de 2013. Los presentes valores revisados entrarán en vigor el 31 de diciembre de 2013.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Lev búlgaro	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Corona checa	25,3454	380 181	760 362	1 267 270	3 801 811
DKK Corona danesa	7,447864	111 718	223 436	372 393	1 117 180
GBP Libra esterlina	0,833405	12 501	25 002	41 670	125 011
HRK Kuna croata	7,529151	112 937	225 875	376 458	1 129 373
HUF Forint húngaro	293,1897	4 397 845	8 795 691	14 659 484	43 978 453
LTL Litas lituana	3,4528	51 792	103 584	172 640	517 920
LVL Lats letón	0,699525	10 493	20 986	34 976	104 929
PLN Zloty polaco	4,224944	63 374	126 748	211 247	633 742
RON Leu rumano	4,417259	66 259	132 518	220 863	662 589
SEK Corona sueca	8,72674	130 901	261 802	436 337	1 309 011

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA  
COMERCIAL COMÚN

## COMISIÓN EUROPEA

## Anuncio de la expiración inminente de determinadas medidas antidumping

(2013/C 318/06)

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1225/2009 del Consejo, de 30 de noviembre de 2009, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Comunidad Europea <sup>(1)</sup>, la Comisión Europea comunica que, salvo que se inicie una reconsideración de conformidad con el procedimiento que figura a continuación, las medidas antidumping que se mencionan en el presente anuncio expirarán en la fecha indicada en el cuadro que figura más abajo.

**2. Procedimiento**

Los productores de la Unión podrán presentar por escrito una solicitud de reconsideración. Esta solicitud deberá recoger pruebas suficientes de que la expiración de las medidas probablemente conllevaría una continuación o reaparición del dumping y del perjuicio.

En caso de que la Comisión decida reconsiderar las medidas en cuestión, se dará a los importadores, los exportadores, los representantes del país exportador y los productores de la Unión la oportunidad de completar, refutar o comentar las cuestiones expuestas en la solicitud de reconsideración.

**3. Plazo**

Con arreglo a lo anteriormente expuesto, los productores de la Unión podrán remitir por escrito una solicitud de reconsideración a: Comisión Europea, Dirección General de Comercio (Unidad H-1), N-105 4/92, 1049 Bruxelles/Brussel, Belgique/België <sup>(2)</sup>, a partir de la fecha de publicación del presente anuncio y, a más tardar, tres meses antes de la fecha que figura en el cuadro.

4. El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1225/2009.

Producto	Países de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración <sup>(1)</sup>
Alambrón	República Popular China	Derecho antidumping	Reglamento (CE) n° 703/2009 del Consejo (DO L 203 de 5.8.2009, p. 1)	6.8.2014

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

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 22.12.2009, p. 51.

<sup>(2)</sup> Fax +32 22956505.



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

### COMISIÓN EUROPEA

#### **Notificación previa de una operación de concentración**

**(Asunto COMP/M.7005 — Schneider Electric/Invensys)**

**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2013/C 318/07)

1. El 24 de octubre de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Schneider Electric SA («Schneider Electric», Francia) 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 Invensys plc («Invensys», Reino Unido) mediante oferta pública de adquisición presentada el 31 de julio de 2013.

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

- Schneider Electric es la sociedad de cartera de un grupo internacional de empresas que diseña, fabrica y vende productos y sistemas de gestión de energía, distribución eléctrica, control industrial y automatización,
- Invensys desarrolla su actividad a escala mundial en los sectores de electrónica e ingeniería con productos tales como: soluciones de automatización, productos y equipos de automatización de fábricas, productos de control de potencia, controles y sistemas de control para edificios.

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.7005 — Schneider Electric/Invensys, a la siguiente dirección:

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

---

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

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de modificación 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 318/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, 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****«PECORINO SARDO»****N° CE: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013****IGP ( ) DOP ( X )****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

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

**2. Tipo de modificación**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni 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]

<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.

- 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

#### Descripción

Se establecen los parámetros técnicos y tecnológicos del queso «Pecorino Sardo» del tipo «maturo» rallado. Se especifica, además, que el «Pecorino Sardo» del tipo «maturo» rallado debe envasarse de inmediato.

Esta modificación ha sido necesaria para garantizar la calidad y la trazabilidad del producto, ya que, según el pliego de condiciones vigente, el «Pecorino Sardo» «maturo» puede utilizarse como queso de mesa o queso para rallar, indicación que resulta demasiado genérica.

#### Etiquetado

Se determinan las modalidades para combinar los signos distintivos de la DOP con marcas privadas.

La presente solicitud de modificación obedece a la necesidad de regular con mayor precisión el uso de la denominación protegida en combinación con marcas privadas, sin menoscabo de los usos locales, cabales y constantes.

Asimismo, se introducen algunos tipos de porciones con cortes en forma de pétalos, escamas, cubitos, lonchas, etc. La presente solicitud de modificación se deriva, por una parte, de la evolución de los conocimientos técnicos y, por otra, de la exigencia de satisfacer las nuevas y apremiantes demandas del consumidor final, que se orientan cada vez más hacia la lógica del autoservicio y de la comida para llevar. La oferta de productos idóneos para satisfacer esta nueva exigencia del mercado, hoy en día muy extendida, es por tanto primordial para seguir creciendo y mantener la competitividad.

#### Otros

El pliego de condiciones se ha reestructurado en artículos para facilitar su legibilidad.

#### 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>(3)</sup>

#### «PECORINO SARDO»

N° CE: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013

IGP ( ) DOP ( X )

#### 1. Denominación

«Pecorino Sardo»

#### 2. Estado miembro o tercer país

Italia

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

##### 3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos.

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

La DOP «Pecorino Sardo» está reservada al queso de pasta semicocida elaborado exclusivamente con leche entera de oveja, en su caso sometida a termización o pasteurización, del que se producen dos tipos: el «dolce», cuya maduración dura un breve período (de 20 a 60 días), y el «maturo», curado durante un período mínimo de dos meses, de forma cilíndrica, de caras planas y canto recto o ligeramente convexo. La DOP «Pecorino Sardo» del tipo «dolce» debe presentar las siguientes características:

- Peso: comprendido entre 1 y 2,3 kg.

<sup>(3)</sup> Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

- Altura del canto: de 8 a 10 cm.
- Diámetro de las caras: de 15 a 18 cm.
- Corteza: lisa, blanda, fina, de color blanco o amarillo pajizo claro.
- Pasta: blanca, blanda y elástica, compacta o con algunos pequeños agujeros.
- Sabor: dulce y aromático o ligeramente ácido.
- Porcentaje de grasa en la materia seca: al menos el 40 %.

Las dimensiones y el peso pueden variar en función de las condiciones técnicas de producción y del período de maduración.

La DOP «Pecorino Sardo» del tipo «maturo» debe presentar las siguientes características:

- Peso: comprendido entre 1,7 y 4 kg.
- Altura del canto: de 10 a 13 cm.
- Diámetro de las caras: de 15 a 22 cm.
- Corteza: lisa, consistente, de color amarillo pajizo claro en el queso joven y parduzco en el queso más curado.
- Pasta: blanca, suave y elástica en las ruedas jóvenes, dura y a veces con algunas granulosidades en las ruedas más curadas, tendente al amarillo pajizo al avanzar el curado, compacta o con algunos agujeros.
- Sabor: agradablemente picante.
- Porcentaje de grasa en la materia seca: al menos el 35 %.

Las dimensiones y el peso pueden variar en función de las condiciones técnicas de producción y del período de curado.

La denominación de origen del queso «Pecorino Sardo» abarca asimismo el queso rallado obtenido del «Pecorino Sardo» del tipo «maturo», que puede acogerse a la denominación de origen y se certifica conforme a ella. Por consiguiente, la ampliación de la denominación «Pecorino Sardo» está reservada al queso rallado que se ajusta a los parámetros técnicos y tecnológicos que se reseñan a continuación:

- 1) Porcentaje de grasa en la materia seca: al menos el 35 %.
- 2) Curado en la zona de producción: al menos 4 meses.
- 3) Humedad: un 42 % como máximo.
- 4) Aditivos: de acuerdo con la legislación.
- 5) Características organolépticas: conformes a las definiciones recogidas en la norma de producción.
- 6) Grosor de la corteza: aproximadamente 6 mm.
- 7) Cantidad de corteza: un 18 % como máximo.

En caso de que la corteza haya sido sometida previamente a los tratamientos superficiales previstos en el pliego de condiciones, se deberá limpiar y raspar de manera adecuada para eliminar los residuos y trazas de dichos tratamientos.

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

El «Pecorino Sardo» se elabora exclusivamente con leche entera de oveja obtenida en la Región de Cerdeña, que puede someterse a termización o pasteurización.

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

La alimentación del ganado ovino se basa ante todo en la utilización directa de pastos naturales, prados y herbazales, completándose con forrajes y piensos concentrados.

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

El proceso completo de producción (cría y producción de leche, tratamientos térmicos, coagulación, semicocción, moldeado, escurrido o prensado, salazón y curado) debe desarrollarse en la zona contemplada en el punto 4.

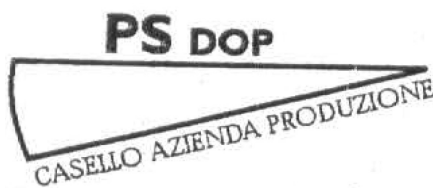
### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

A fin de garantizar la trazabilidad y el control, en el momento de la salida de almacén en la zona de producción, la explotación productora debe marcar las ruedas con el logotipo del «Pecorino Sardo» DOP mediante un sello de tinta alimentaria indeleble.

Marca de la denominación en el momento de la salida de almacén.



Tras la salida de almacén, habida cuenta de las características del producto y de las diversas fases intermedias de elaboración, dicha marca podría dejar de ser visible. En tal caso, la trazabilidad estará garantizada por el etiquetado.

En el momento del despacho al consumo, todas las ruedas del queso de la DOP «Pecorino Sardo» deben estar identificadas en la corona circular externa de la etiqueta.

La identificación de las ruedas de «Pecorino Sardo» se completa con la presencia de un distintivo adhesivo en la corona externa. Además de la marca, se añade la mención «Dolce» o «Maturo», según el tipo de producto, y se incluyen referencias normativas del registro de la denominación, que también figuran en el interior de la etiqueta, así como el código alfanumérico que identifica claramente la rueda.

En las etiquetas y envases destinados a la comercialización o al despacho al consumo está permitido adjuntar a la denominación de origen protegida razones sociales y marcas privadas de acuerdo con prácticas establecidas por los usos locales, cabales y constantes, siempre que no tengan carácter laudatorio y no induzcan a error al consumidor. Está prohibido, en cambio, añadir calificaciones no expresamente previstas en el pliego de condiciones.

El queso de la DOP «Pecorino Sardo», cuyo período de curado debe desarrollarse exclusivamente en la zona de producción, puede presentarse en ruedas enteras y porciones de ruedas en forma de cubitos, lonchas, escamas, pétalos y formas similares, así como rallado. En las porciones envasadas antes indicadas se coloca un código identificativo en el interior de una marca impresa en la corona externa de la etiqueta, en la que, además de la marca, se añade la mención «Dolce» o «Maturo», según el tipo de producto, y se incluyen referencias normativas del registro de la denominación. En el caso de las demás presentaciones, dicho código se fija según requisitos específicos. Se autoriza el acondicionamiento previo del producto preenvasado cuando el envasado se realice en el punto de venta para la venta asistida e inmediata.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de recogida de la leche, de producción y de curado del queso de la DOP «Pecorino Sardo» comprende todo el territorio de la Región Autónoma de Cerdeña.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Cerdeña no es solo la segunda isla del mar Mediterráneo en extensión y densidad de población, sino que también es un continente en miniatura por la gran variedad de medios naturales y humanos que la caracterizan.

Las características distintivas de la isla son esencialmente las siguientes:

- 1) Condiciones medioambientales y climáticas particulares.
- 2) La antiquísima vocación agropastoral fuertemente arraigada en el territorio.

En lo que al punto 1 se refiere, cabe destacar que muchos aspectos naturales desaparecidos en otras zonas de la península han podido conservarse en Cerdeña: costas solitarias, montañas, bosques, animales raros y plantas endémicas. El clima, típicamente mediterráneo, es suave en invierno y caluroso en verano. Las precipitaciones son más frecuentes en el norte de la isla y en la vertiente occidental y, globalmente, el número de días de insolación oscila entre 200 y 230 al año. El clima también se ve especialmente influido por el mar y los fuertes vientos que soplan regularmente en el territorio en todas las estaciones. Los bosques cubren aproximadamente el 18 % de la región; la vegetación boscosa se caracteriza fundamentalmente por la presencia de encinas y robles pubescentes. En las zonas costeras y en la zona centro-oriental predominan los enebros y los acebuches. El resto del territorio está cubierto por grandes extensiones matorrales de lentisco, jara y madroño, así como muchas otras especies de flora silvestre típicas de la isla.

En lo que al punto 2 se refiere, cabe subrayar que, desde la época nurágica, la cría de ovinos constituye para buena parte de la población de la isla la principal —si no la única— fuente de ingresos, y que el sector agropastoral es todavía hoy, junto con la industria lechera ovina, uno de los sectores pujantes, tanto en número de puestos de trabajo como de volumen de negocios, de la realidad socioeconómica del territorio.

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

El producto se distingue por las siguientes características:

- 1) Corteza: lisa y blanda, de color amarillo pajizo claro en el queso joven y parduzco en el queso más curado.
- 2) Pasta: blanca, suave y elástica en las ruedas jóvenes, dura y a veces con algunas granulidades en las ruedas más curadas, compacta o con algunos agujeros y tendente al amarillo pajizo al avanzar el curado.
- 3) Sabor: dulce y aromático en las ruedas jóvenes, agradablemente picante en las más curadas.

#### 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 principales características descritas en el punto 5.2 del queso de la DOP «Pecorino Sardo» se ven sin lugar a dudas determinadas por la combinación de factores naturales y humanos propios de la zona de origen.

Por lo que respecta a los primeros, señálese que las particulares condiciones ambientales y climáticas descritas en el punto 5.1 hacen de la zona de origen del «Pecorino Sardo» un territorio especialmente idóneo para los pastos y que los prados naturales, cubiertos por una variada vegetación matorral, representan una importantísima fuente de alimentos para el ganado ovino criado en la isla, confiriendo cualidades particulares a la leche destinada a la elaboración del «Pecorino Sardo».

Por lo que respecta a los segundos, cabe resaltar la gran habilidad y las indiscutibles competencias de los maestros queseros que trabajan en el sector de la transformación ovina, quienes conjugan perfectamente las enseñanzas de una tradición antiquísima y las tecnologías y los conocimientos modernos, logrando de este modo realzar las características organolépticas y sensoriales del «Pecorino Sardo».

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

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 <sup>(4)</sup>]

La presente Administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de reconocimiento de la DOP «Pecorino Sardo» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nº 88 de 15 de abril de 2013.

<sup>(4)</sup> Véase la nota a pie de página 3.

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 de producción sometidos al examen de la UE).

---

**Publicación de una solicitud de modificación de conformidad con el 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 318/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, 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**

**«LOMNICKÉ SUCHARY»**

**N° CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013**

**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
- Otros: modificaciones relativas a la agrupación solicitante y al órgano de control

**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 requiere la 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**

1. Punto 4.2 del resumen: Modificación del contenido de grasa. Al elaborar el pliego de condiciones, la secretaría del solicitante inicial se basó, equivocadamente, en la antigua norma ON 562 890 aplicable a las galletas de la empresa nacional Čokoládovny y la adjuntó como anexo 8. En dicha norma, la proporción correspondiente a la ingesta diaria de los distintos componentes de la alimentación —lípidos, glúcidos y proteínas— se había sustituido, en cuanto a la categoría de los lípidos, por el contenido de grasa en la materia seca. Por motivos relacionados con la dificultad de controlar el parámetro «grasa en la materia seca», ya no se fijará el contenido de grasa (lípidos) en la materia seca sino el contenido de lípidos en el producto acabado. Este parámetro es de gran importancia para el consumidor. El contenido de lípidos se indicará, pues, de la siguiente manera: «Lípidos totales 11 % en peso como mínimo».

<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.



2. Punto 4.2 del resumen: La indicación del contenido de aflatoxinas se modifica a fin de que el texto se ajuste a los parámetros generales aplicables a los productos alimenticios, de la manera siguiente: «Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2): el producto debe cumplir los requisitos legales».
3. Punto 4.2 del resumen: La terminología y las materias primas aromatizantes utilizadas se precisan como sigue:
  - a efectos de actualización de la terminología, el término «grasas solidificadas» se sustituye por el término «grasas para galletería»;
  - por razones económicas o de escasez en el mercado, en la preparación se podrá sustituir la vainilla por «vainillina»;
  - al término de una encuesta efectuada entre los fabricantes, se decidió que, como algunos de ellos incorporan canela o macis en determinadas variedades de «Lomnické suchary», era necesario añadir estos ingredientes en la lista de materias primas; por el contrario, se suprimen de la lista el «hueso de albaricoque y de melocotón desamargado», ya que se han dejado de producir.
4. Punto 4.2 del resumen: Las «Lomnické suchary Dia» se suprimen de la lista de variedades de «Lomnické suchary», ya que, de conformidad con el Decreto n<sup>o</sup> 113/2005 de la República Checa sobre el etiquetado de los alimentos y de los productos del tabaco, modificado el 23 de diciembre de 2008, que corresponde a la reglamentación de la Unión Europea, deben rechazarse los términos que puedan crear confusión entre los productos alimenticios de consumo corriente y los productos alimenticios destinados a una alimentación especial (artículo 4).
5. Punto 4.5 del resumen: Por lo que se refiere a la duración del período de fermentación, los controles han puesto de manifiesto imprecisiones y errores de carácter técnico probablemente introducidos al hacer alguna transcripción. Los trozos de pasta se ponen a fermentar en moldes engrasados durante un plazo que no excede de 10 o 20 minutos aproximadamente. Asimismo, se introducen cambios en la descripción del método de cocción, ya que el ajuste de la humedad y de la temperatura depende del tipo de horno. Así pues, por razones de mantenimiento de la calidad de los «Lomnické suchary», es necesario adaptar estos parámetros en función del tipo de horno utilizado. La parte correspondiente de la descripción inicial del método de obtención se sustituye por el texto siguiente: «Esta masa se corta en pequeños trozos redondos que, después de fermentar, se estiran para formar cilindros alargados, se colocan en moldes engrasados y se dejan fermentar durante aproximadamente 10 a 20 min. Después de la fermentación, se cuecen en un horno caliente a aproximadamente a 200-250 °C durante unos 30 o 45 minutos.»
6. Puntos 4.5 y 4.8 del resumen: La vuelta a un modo de venta tradicional y la posibilidad de elegir entre varias formas de envasado justifican una modificación de las disposiciones relativas al embalaje. La frase: «Las galletas se envuelven en bolsitas de aluminio alimentario que se colocan en cajas de cartón impresas.» se sustituye por el texto siguiente: «Las galletas se envuelven en papel de aluminio alimentario y estos paquetes se introducen en una caja de cartón o de hojalata impresa. Se admite igualmente cualquier otro embalaje adaptado al tipo de producto y que se ajuste a las normas obligatorias. El fabricante puede vender parte de su producción directamente al consumidor final para consumo inmediato; en este caso, no es necesario envasar las galletas en papel de aluminio.» En consecuencia, las disposiciones de etiquetado se han de leer como sigue: «La denominación “Lomnické suchary” y la variedad se indican en las cajas de embalaje. Las palabras “Lomnické suchary” figuran en caracteres más grandes que el resto del texto. Un lado de la caja al menos está ocupado por una imagen en la que se representan las galletas. En el caso de los demás tipos de embalajes, incluidos los destinados a la venta directa de galletas en piezas sueltas a los consumidores, la denominación “Lomnické suchary” y la variedad de galleta deben figurar en el embalaje de la manera más evidente posible.» El texto citado sustituye íntegramente al texto original.

Para subsanar el error antes mencionado, relativo a la aplicación de la norma n<sup>o</sup> ON 562 890 (véase la modificación n<sup>o</sup> 1) adjunta como anexo 8 del pliego de condiciones, se han suprimido las dos últimas frases del punto 4.5 del pliego de condiciones.
7. Debido a los cambios que han tenido lugar en cuanto al nombre y la dirección de la agrupación solicitante, la autoridad responsable de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones y el organismo de supervisión encargado de efectuar los análisis cuali y cuantitativos, se ha procedido a la actualización de estos datos.

## 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>

«LOMNICKÉ SUCHARY»

Nº CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

IGP ( X ) DOP ( )

1. Denominación

«Lomnické suchary»

2. Estado Miembro o Tercer País

Chequia

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

Se producen diversas variedades de «Lomnické suchary»: *Lomnické suchary cukrované* («Lomnické suchary» con azúcar), *Lomnické suchary oříškové* («Lomnické suchary» con avellanas), *Lomnické suchary mandlové* («Lomnické suchary» con almendras), *Lomnické suchary arašídové* («Lomnické suchary» con cacahuetes).

El producto elaborado debe cumplir las condiciones siguientes en el análisis organoléptico:

Forma: pequeñas rebanadas de un espesor máximo de 18 mm

Superficie: uniformemente recubierta de azúcar

Color: tostado uniforme al romper la galleta

Porosidad: homogénea, sin oquedades, partículas duras ni restos de masa sin mezclar

Textura: dura, crocante, crujiente

Sabor y aroma: según la variedad, sabor a cáscara de naranja o de limón. Las galletas no pueden tener sabor a quemado, amargo o rancio, ni ningún otro regusto u olor extraño.

Requisitos físicos y químicos:

Humedad: 4 % en peso como máximo

Sacarosa en materia seca: 33,5 % en peso como mínimo

Lípidos totales: 11 % en peso como mínimo

Cenizas en materia seca: 0,80 % en peso como máximo

«Arena» en materia seca: 0,10 % en peso como máximo

Metales (arsénico, cadmio, plomo, mercurio): el producto debe cumplir los requisitos legales.

Examen microbiológico: las muestras deben ajustarse a los requisitos legales en vigor.

Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2): el producto debe cumplir los requisitos legales.

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

Las «Lomnické suchary» se destinan a su consumo directo y se elaboran a base de harina de trigo corriente, azúcar (en su caso), grasas para galletería, levadura, leche en polvo, yema de huevo en polvo,

<sup>(3)</sup> Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

cáscara de naranja o de limón y, en función de la variedad de galleta, canela, vainilla o macis. La yema de huevo en polvo se puede sustituir por yema de huevos frescos y la vainilla por vainillina. Según las distintas variedades pueden agregarse además avellanas, almendras o cacahuets partidos. Las rebanadas de galleta cocidas se recubren con azúcar glas.

3.4. *Pienso (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*

Por razones de mantenimiento de la calidad y de la higiene del producto, el proceso de fabricación se efectúa íntegramente, de la preparación de la pasta al secado, en el lugar de producción. Las «Lomnické suchary» son un producto delicado, cuyas técnicas de fabricación no permiten la deslocalización de determinadas etapas del proceso.

Principales etapas del proceso tecnológico: Los ingredientes, preparados de acuerdo con la receta correspondiente a cada variedad de galleta, se colocan en el mezclador y se mezclan cuidadosamente. A la mezcla obtenida de ese modo se añaden la levadura previamente preparada y agua potable. Se vuelve a mezclar hasta obtener una masa firme. Esta masa se corta en pequeños trozos redondos que, después de fermentar, se estiran para formar cilindros alargados, se colocan en moldes engrasados y se dejan fermentar durante aproximadamente 10 a 20 min. Después de la fermentación, se cuecen en un horno caliente a aproximadamente 200-250 °C durante unos 30 o 45 minutos. Los cilindros de masa cocida se dejan enfriar. Una vez reblandecidos, se cortan en pequeñas rebanadas de igual grosor y se recubren individualmente con azúcar glas. Las rebanadas de galleta se secan a continuación en el horno a una temperatura de 190 a 200 °C, tras lo cual se igualan y se transfieren a la sección de envasado.

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

Las galletas se envuelven en papel de aluminio alimentario y estos paquetes se introducen en una caja de cartón o de hojalata impresa. Se admite igualmente cualquier otro embalaje adaptado al tipo de producto y que se ajuste a las normas obligatorias. El fabricante puede vender parte de su producción directamente al consumidor final para consumo inmediato; en este caso, no es necesario envasar las galletas en papel de aluminio.

Los productos con un plazo de conservación más largo destinados a la expedición tienen que envasarse directamente tras la terminación del proceso de producción, por razones de mantenimiento de la calidad. Las galletas son quebradizas y absorben fácilmente la humedad. Así pues, podría producirse un deterioro de la calidad durante el transporte en mayor cantidad (las galletas pueden romperse y ponerse húmedas). El objetivo es también garantizar una mejor conservación y una mayor trazabilidad del producto.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

La denominación «Lomnické suchary» y la variedad se indican en las cajas de embalaje. Las palabras «Lomnické suchary» figuran en caracteres más grandes que el resto del texto. Un lado de la caja al menos está ocupado por una imagen en la que se representan las galletas. En el caso de los demás tipos de embalajes, incluidos los destinados a la venta directa de galletas en piezas sueltas a los consumidores, la denominación «Lomnické suchary» y la variedad de galleta deben figurar en el embalaje de la manera más evidente posible.

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

Distrito de Semily, que comprende las ciudades de Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou y Jablonec nad Nisou.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona de producción delimitada de «Lomnické suchary» está situada al pie de las montañas, en una región en la que la población local vivía fundamentalmente de la agricultura y la artesanía.

Las primeras referencias históricas a la fabricación de «Lomnické suchary» en la zona geográfica delimitada remontan a 1810, fecha en que Michal Jína comenzó a elaborar estas galletas en Lomnice nad Popelkou. Se trataba, al principio, de galletas de elaboración casera vendidas en canastas de mimbre por los mercados. En la segunda mitad del siglo XIX, y más concretamente en 1856, el nieto de Michal Jína puso a punto un proceso de fabricación mecánica de las «Lomnické suchary», que le permitió abastecer no solo a toda Austria-Hungría, sino también a otros países europeos. Su hijo, Josef Jína, fundó en 1907 la fábrica de Lomnice nad Popelkou, equipada de máquinas modernas para la

época. La atención se centró en la calidad de los productos. La empresa fue modernizada en 1942 y nacionalizada en 1948. La fabricación de galletas continuó en el establecimiento Lomnický průmysl sucharů, que pasó en 1958 a estar bajo el control del establecimiento Průmysl trvanlivého pečiva Praha y después bajo el de la empresa Čokoládovny Praha, de Modřany.

Tras los acontecimientos de noviembre de 1989, Čokoládovny fue privatizada por la sociedad Nestlé, que abandonó la fabricación de «Lomnické suchary» en 1994. En 1995 se creó la sociedad VEKOS, y se nombró a su frente a Ladislav Kodejška (hijo), que reinició la fabricación de «Lomnické suchary», basándose en las antiguas recetas heredadas de su padre, formado en el oficio en el seno de la familia Jína. En los últimos años han aparecido otros pequeños fabricantes que producen «Lomnické suchary» con arreglo a las antiguas recetas (EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška, etc.). En septiembre de 2005 se creó la Asociación de Fabricantes de «Lomnické suchary» (sdružení výrobců Lomnických sucharů).

## 5.2. *Carácter específico del producto*

El aspecto y el sabor de las «Lomnické suchary» son resultado de una receta tradicional utilizada desde hace casi 200 años y de las competencias de los habitantes de la zona geográfica delimitada. Su fabricación se limita a la zona de producción definida.

Las «Lomnické suchary» se caracterizan por su fabricación y su sabor; su forma, apariencia y gusto son particulares. Su recubrimiento de azúcar es típico de estas galletas y no se encuentra en ninguna otra parte. Igualmente, el hecho de añadirles avellanas, almendras o cacahuets hace que formen un producto aparte. La elevada y constante calidad de este producto está vinculada a la excelencia de sus sabores. Las «Lomnické suchary» constituyen un producto específico que solamente se fabrica en la zona de producción definida.

Desde que se inició la producción de estas galletas, siempre han llevado el nombre de «Lomnické suchary», eventualmente acompañado por el del fabricante (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos, etc.).

## 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)*

En muchas obras impresas de época, publicaciones actuales y documentos conservados en el Museo de la Ciudad de Lomnice nad Popelkou se hace referencia a la historia bicentenario de la fabricación de «Lomnické suchary». Este vínculo establecido desde antiguo con la zona de producción y la calidad de las «Lomnické suchary» también están acreditados en publicaciones [por ejemplo, «Město sucharů ha textilní Lomnice nad Popelkou» (Lomnice nad Popelkou, ciudad de las galletas y de los tejidos), publicada por Josef Mizera y otros, serie C volumen IX, Brno 1946, o «Popis ha dějiny okresu Lomnického n. P.» (Descripción e historia del distrito de Lomnice nad Popelkou) de Josef Fučík, 1926], folletos de época, canciones infantiles, invitaciones a ferias, agradecimientos recibidos del presidente, enlaces de Internet, etc. Josef Jína ganó el primer premio (Grand Prix) por sus «Lomnické suchary» en la Exposición Internacional de París de 1927. Desde finales del siglo XIX y durante la primera mitad del siglo pasado, las «Lomnické suchary» se dieron a conocer en Austria, en Alemania y en Italia con este nombre. En el período entre guerras llegaron a exportarse incluso a América. Hoy en día, los «Lomnické suchary» se distribuyen, desde la zona de producción delimitada, a la práctica totalidad del territorio de Chequia. Todos los descendientes de la familia Jína, a la base de las galletas «Lomnické suchary», han participado en mayor o menor medida en la historia de la producción de este producto. Debido al carácter único de estas galletas, la denominación «Lomnické suchary» se registró como denominación de origen en Chequia en 2003, con el número 198.

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

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 <sup>(4)</sup>]

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=211&plang=cs>

---

<sup>(4)</sup> Véase la nota a pie de página 3.







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