

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 326



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

56° año
12 de noviembre 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 326/01	Tipo de cambio del euro	1
2013/C 326/02	Dictamen del Comité Consultivo en materia de prácticas restrictivas y posiciones dominantes emitido en su reunión, de 26 de noviembre de 2012, en relación con un proyecto de Decisión relativa al asunto COMP/C.39654 — Thomson Reuters Instrument Codes — Ponente: Luxemburgo	2
2013/C 326/03	Informe final del Consejero Auditor — Reuters Instrument Codes (RICs) (COMP/39.654)	3
2013/C 326/04	Resumen de la Decisión de la Comisión, de 20 de diciembre de 2012, relativa a un procedimiento en virtud del artículo 102 del Tratado de Funcionamiento de la UE y el artículo 54 del Acuerdo EEE [Asunto COMP/D2/39.654 — <i>Reuters Instrument Codes (RIC)</i>] [notificada con el número C(2012) 9635] ⁽¹⁾	4

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2013/C 326/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.7065 — Triton/Bosch Rexroth Pneumatics Holding) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	7
2013/C 326/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.7084 — Medtronic Vascular/Backston/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	8
2013/C 326/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.7010 — Bolton/Tri-Marine/JV) ⁽¹⁾	9
2013/C 326/08	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.7086 — Fondo Strategico Italiano/Ansaldo Energia) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	10

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2013/C 326/09	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	11
---------------	--	----



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

11 de noviembre de 2013

(2013/C 326/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3394	AUD	dólar australiano	1,4314
JPY	yen japonés	132,86	CAD	dólar canadiense	1,4026
DKK	corona danesa	7,4586	HKD	dólar de Hong Kong	10,3843
GBP	libra esterlina	0,83810	NZD	dólar neozelandés	1,6262
SEK	corona sueca	8,7967	SGD	dólar de Singapur	1,6720
CHF	franco suizo	1,2328	KRW	won de Corea del Sur	1 436,57
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	13,8735
NOK	corona noruega	8,2065	CNY	yuan renminbi	8,1587
BGN	leva búlgara	1,9558	HRK	kuna croata	7,6218
CZK	corona checa	26,996	IDR	rupia indonesia	15 483,47
HUF	forinto húngaro	297,29	MYR	ringit malayo	4,2858
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	58,420
LVL	lats letón	0,7028	RUB	rublo ruso	43,8100
PLN	esloti polaco	4,2045	THB	bat tailandés	42,359
RON	leu rumano	4,4535	BRL	real brasileño	3,1002
TRY	lira turca	2,7286	MXN	peso mexicano	17,6466
			INR	rupia india	84,7040

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

Dictamen del Comité Consultivo en materia de prácticas restrictivas y posiciones dominantes emitido en su reunión de 26 de noviembre de 2012 en relación con un proyecto de Decisión relativa al asunto COMP/C.39654 — Thomson Reuters Instrument Codes

Ponente: Luxemburgo

(2013/C 326/02)

1. El Comité Consultivo comparte las dudas expresadas por la Comisión en su proyecto de Decisión, comunicada al Comité Consultivo el 12 de noviembre de 2012, con arreglo al artículo 102 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea («TFUE») y al artículo 54 del Acuerdo EEE.
 2. El Comité Consultivo coincide con la Comisión en que el procedimiento referente al asunto Thomson Reuters puede concluirse mediante una decisión con arreglo al artículo 9, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1/2003.
 3. El Comité Consultivo coincide con la Comisión en que los compromisos ofrecidos por Thomson Reuters son adecuados, necesarios y proporcionales y deben ser jurídicamente vinculantes para Thomson Reuters.
 4. El Comité Consultivo coincide con la Comisión en que, habida cuenta de los compromisos ofrecidos por Thomson Reuters, ya no hay motivos para que intervenga la Comisión contra Thomson Reuters, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 9, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1/2003.
 5. El Comité Consultivo pide a la Comisión que tenga en cuenta cualquier otro punto planteado durante la discusión.
 6. El Comité Consultivo recomienda la publicación de su dictamen en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.
-

Informe final del Consejero Auditor ⁽¹⁾**Reuters Instrument Codes (RICs)****(COMP/39.654)**

(2013/C 326/03)

- (1) El 30 de octubre de 2009, la Comisión decidió incoar un procedimiento contra Thomson Reuters Corporation y las empresas bajo su control directo o indirecto, incluida Thomson Reuters Limited («Thomson Reuters»), por un presunto abuso de posición dominante en el mercado mundial de los flujos de datos consolidados en tiempo real.
- (2) La Comisión aprobó una evaluación preliminar el 19 de septiembre de 2011 con arreglo al artículo 9, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1/2003 ⁽²⁾ y la notificó a Thomson Reuters el 20 de septiembre de 2011. La evaluación preliminar llegó a la conclusión de que Thomson Reuters tenía una posición dominante en el mercado mundial de los flujos de datos consolidados en tiempo real y que las prácticas restrictivas en materia de licencias seguidas por Thomson Reuters en relación con el uso de los *Reuters Instrument Codes* («RICs») infringían el artículo 102 del TFUE y el artículo 54 del Acuerdo EEE.
- (3) El 8 de noviembre de 2011, Thomson Reuters presentó una primera propuesta de compromisos para responder a la inquietud señalada por la Comisión en su evaluación preliminar. El 14 de diciembre de 2011, la Comisión publicó una comunicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, de conformidad con el artículo 27, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1/2003, en la que se resumía el asunto y los compromisos, y se invitaba a los terceros interesados a presentar sus observaciones sobre la propuesta ⁽³⁾. En respuesta a las observaciones recibidas, Thomson Reuters presentó una propuesta de compromisos revisada el 27 de junio de 2012. El 12 de julio de 2012, la Comisión puso en marcha una segunda prueba de mercado y publicó los compromisos revisados ⁽⁴⁾.
- (4) Quienes respondieron criticaron algunos aspectos de los compromisos revisados. En su decisión con arreglo al artículo 9, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1/2003, la Comisión hace obligatorios para Thomson Reuters los compromisos modificados propuestos por dicha empresa el 7 de noviembre de 2012, en su formulación revisada teniendo en cuenta las respuestas a la segunda prueba de mercado, y llega a la conclusión de que, habida cuenta de los compromisos modificados propuestos, ya no hay motivos para una intervención por su parte.
- (5) No he recibido hasta ahora ninguna solicitud ni reclamación de ninguna de las partes en el procedimiento correspondiente a este asunto ⁽⁵⁾. A la luz de lo que precede, considero que se ha respetado el ejercicio efectivo de los derechos procesales de todas las partes en este asunto.

Bruselas, el 29 de noviembre de 2012.

Michael ALBERS

⁽¹⁾ De conformidad con los artículos 16 y 17 de la Decisión 2011/695/UE del Presidente de la Comisión Europea, de 13 de octubre de 2011, relativa a la función y el mandato del consejero auditor en determinados procedimientos de competencia, DO L 275 de 20.10.2011, p. 29 («Decisión 2011/695/UE»).

⁽²⁾ Reglamento (CE) n° 1/2003 del Consejo, de 16 de diciembre de 2002, relativo a la aplicación de las normas sobre competencia previstas en los artículos 81 y 82 del Tratado, DO L 1 de 4.1.2003, p. 1.

⁽³⁾ Comunicación de la Comisión publicada de conformidad con el artículo 27, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1/2003 en el asunto COMP/39.654 — *Reuters Instrument Codes (RICs)* (DO C 364 de 14.12.2011, p. 21).

⁽⁴⁾ Comunicación de la Comisión publicada de conformidad con el artículo 27, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1/2003 en el asunto COMP/39.654 — *Reuters Instrument Codes (RICs)* (DO C 204 de 12.7.2012, p. 44).

⁽⁵⁾ De conformidad con el artículo 15, apartado 1, de la Decisión 2011/695/UE, las partes en los procedimientos que propongan compromisos de conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CE) n° 1/2003 podrán apelar al consejero auditor en cualquier fase de los procedimientos con el fin de garantizar el ejercicio efectivo de sus derechos procesales.

**Resumen de la Decisión de la Comisión
de 20 de diciembre de 2012
relativa a un procedimiento en virtud del artículo 102 del Tratado de Funcionamiento de la UE y el
artículo 54 del Acuerdo EEE**

[Asunto COMP/D2/39.654 — Reuters Instrument Codes (RIC)]

[notificada con el número C(2012) 9635]

(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/C 326/04)

El 20 de diciembre de 2012, la Comisión adoptó una Decisión relativa a un procedimiento iniciado de conformidad con el artículo 102 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea. Según lo dispuesto en el artículo 30 del Reglamento (CE) n° 1/2003 del Consejo ⁽¹⁾, la Comisión publica con el presente resumen los nombres de las partes y el contenido fundamental de la Decisión, incluidas las sanciones impuestas, teniendo en cuenta el interés legítimo de las empresas en que no se revelen sus secretos comerciales.

- (1) El 30 de octubre de 2009, la Comisión decidió incoar un procedimiento contra Thomson Reuters Corporation y las empresas bajo su control directo o indirecto, incluida Reuters Limited («Thomson Reuters»), por un presunto abuso de posición dominante en el mercado mundial de los flujos de datos consolidados en tiempo real. La Comisión aprobó una evaluación preliminar el 19 de septiembre de 2011 con arreglo al artículo 9, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1/2003 ⁽²⁾ y lo notificó a Thomson Reuters el 20 de septiembre de 2011.
- (2) Thomson Reuters es un proveedor internacional de información financiera para los profesionales del sector de servicios financieros. Según la evaluación preliminar, Thomson Reuters domina el mercado mundial de flujos de datos consolidados en tiempo real. Thomson Reuters pudo haber abusado de su posición dominante al imponer determinadas restricciones en lo que respecta a la utilización de *Reuters Instrument Codes* («RIC»). Estos son códigos alfanuméricos cortos creados por Thomson Reuters que permiten identificar los valores y su lugar de negociación.
- (3) Thomson Reuters prohíbe a sus clientes usar los RIC para recuperar datos de flujos de datos consolidados en tiempo real de otros proveedores e impide a terceros crear y mantener memorias de correspondencias que incorporen los RIC que permitirían a los sistemas de los clientes de Thomson Reuters interactuar con los flujos de datos consolidados en tiempo real de otros proveedores. La Comisión ha llegado a la conclusión preliminar de que estas prácticas crean importantes obstáculos al cambio de proveedores de ese tipo de datos y de que constituyen un
- abuso de posición dominante con arreglo al artículo 102 del Tratado y al artículo 54 del Acuerdo EEE.
- (4) Thomson Reuters no está de acuerdo con la evaluación preliminar de la Comisión, aunque ha propuesto una serie de compromisos con arreglo al artículo 9, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1/2003 a fin de despejar las dudas de la Comisión en materia de competencia. El 8 de noviembre de 2011, Thomson Reuters presentó una primera propuesta de compromisos para responder a la inquietud señalada por la Comisión en su evaluación preliminar. El 14 de diciembre de 2011, la Comisión publicó una comunicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, de conformidad con el artículo 27, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1/2003, en la que se resumía el asunto y los compromisos y se invitaba a los terceros interesados a presentar sus observaciones sobre la propuesta de Thomson Reuters ⁽³⁾. En respuesta a las observaciones recibidas, Thomson Reuters presentó una propuesta de compromiso revisada el 27 de junio de 2012. El 12 de julio de 2012, la Comisión puso en marcha una segunda prueba de mercado y publicó los compromisos modificados ⁽⁴⁾.
- (5) El 7 de noviembre de 2012, Thomson Reuters presentó sus compromisos revisados («compromisos propuestos»). Los compromisos propuestos consisten en la oferta de una licencia (una licencia RIC ampliada — *Extended RIC Licence* o «ERL») a los clientes que, en el momento en que soliciten la ERL, estén suscritos al servicio de flujos de datos consolidados en tiempo real (*Consolidated Real-Time Datafeed Service*) de Thomson Reuters; dicha licencia cubrirá

⁽¹⁾ DO L 1 de 4.1.2003, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n° 411/2004 (DO L 68 de 6.3.2004, p. 1).

⁽²⁾ Reglamento (CE) n° 1/2003 del Consejo, de 16 de diciembre de 2002, relativo a la aplicación de las normas sobre competencia previstas en los artículos 81 y 82 del Tratado (DO L 1 de 4.1.2003, p. 1).

⁽³⁾ Comunicación de la Comisión publicada de conformidad con el artículo 27, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1/2003 en el asunto COMP/39.654 — *Reuters Instrument Codes* (RIC) (DO C 364 de 14.12.2011, p. 21).

⁽⁴⁾ Comunicación de la Comisión publicada de conformidad con el artículo 27, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1/2003 en el asunto COMP/39.654 — *Reuters Instrument Codes* (RIC) (DO C 204 de 12.7.2012, p. 44).

todas las solicitudes autorizadas en el marco del servicio de flujos de datos consolidados en tiempo real de Thomson Reuters. Esto incluye las aplicaciones en servidor y las aplicaciones de usuario individuales posteriores (*View Charge Interface*) a fin de visionar, validar y manejar los datos distribuidos. En el caso de las licencias internacionales de flujos de datos (*Global Datafeed Licences*), los compromisos propuestos se refieren a todas las aplicaciones internas (incluida cualquier aplicación instalada localmente) autorizadas en el marco de tal licencia internacional de flujos de datos. Los compromisos propuestos no cubren la utilización de datos de mercado en tiempo real con licencia para uso individual dentro de un servicio de escritorio en paquete (*Packaged Desktop Service*)⁽¹⁾ de Thomson Reuters.

- (6) La ERL ofrece a los clientes la posibilidad de que conceder licencias para derechos adicionales de uso de los sistemas de códigos RIC a fin de poder cambiar de proveedor de servicios de flujos de datos consolidados en tiempo real. Esta licencia les permitiría, a cambio de abonar un canon de licencia mensual, utilizar los RIC para recuperar datos financieros en tiempo real procedentes de los flujos de datos consolidados en tiempo real de los competidores de Thomson Reuters a fin de cambiar algunas o todas sus aplicaciones en servidor y de escritorio por las de otros proveedores de este tipo de flujos de datos.
- (7) Además, de conformidad con los compromisos propuestos, Thomson Reuters proporcionará periódica y oportunamente a los licenciatarios ERL la actualización de los RIC correspondientes, inclusive, cuando proceda, las referencias cruzadas necesarias relacionadas con el RIC, tales como la plataforma de negociación pertinente, el origen, el código oficial, la moneda o la descripción. Estas actualizaciones se facilitarán con la misma frecuencia que las actualizaciones ofrecidas a los clientes de Thomson Reuters.
- (8) Los compromisos propuestos afectan a los clientes que cambien de Thomson Reuters a un proveedor alternativo de servicios de flujos de datos consolidados en tiempo real (cambio total), así como a los clientes que se abonen a un servicio de flujos de datos consolidados en tiempo real ofrecido por un tercero, además de al servicio correspondiente de Thomson Reuters, esto es, sin darse de baja de este último (cambio parcial). Los clientes no se verán obligados a abonarse o a seguir abonados a ningún servicio de datos o de otro tipo de Thomson Reuters tras abonarse a la ERL.
- (9) Los clientes de Thomson Reuters podrán abonarse a la ERL por un período de cinco años a partir de la fecha de comienzo⁽²⁾. En vez de abonarse a la ERL en los primeros cinco años, los clientes pueden comprar, por 150 USD al mes, la opción de abonarse a la ERL. Esta opción puede ejercerse en un plazo de dos años tras el primer plazo de cinco años. Así pues, según los compromisos propuestos, los clientes de Thomson Reuters dispondrán, en sustancia, de un plazo de siete años para abonarse a la ERL. Con el abono, la ERL se concede a los clientes a perpetuidad, previo pago de la tasa correspondiente.
- (10) La licencia propuesta puede utilizarse en todo el mundo siempre que el cliente desarrolle una verdadera actividad de negocios en el EEE.
- (11) Los compromisos propuestos autorizan a desarrolladores terceros la creación y el mantenimiento de herramientas que faciliten el cambio. Previo pago de un canon mensual, los desarrolladores terceros pueden utilizar y mantener RIC en las herramientas para el cambio que desarrollen. Los derechos de los desarrolladores terceros figuran en una licencia aparte que figura en el anexo de los compromisos propuestos. Los desarrolladores terceros pueden obtener asistencia de vendedores alternativos de flujos de datos consolidados en tiempo real en las correspondencias con el sistema de códigos de ese vendedor y pueden ofrecer información compartida (excluidos los RIC) y cooperar estrechamente en materia de diseño, realización, mantenimiento, venta y publicidad de la herramienta para facilitar el cambio.
- (12) Los desarrolladores terceros admisibles excluyen a cualesquiera vendedores, revendedores o redistribuidores de datos de mercado que requieran un sistema de códigos para la identificación y navegación, así como a cualesquiera desarrolladores que, de forma directa o indirecta, controlen, sean controlados o se hallen bajo el control común de tales vendedores, revendedores o redistribuidores de datos de mercado.
- (13) Thomson Reuters nombrará, previa aprobación de la Comisión, a un administrador encargado de la supervisión para comprobar que Thomson Reuters cumple los compromisos propuestos, durante un período de siete años a partir de la fecha de comienzo.
- (14) La Comisión considera que los compromisos propuestos son suficientes para despejar las dudas señaladas en materia de competencia. En su Decisión de 20 de diciembre de 2012, adoptada de conformidad con el artículo 9, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1/2003, los compromisos propuestos se hicieron obligatorios para Thomson Reuters. La Decisión concluye también que, habida cuenta de los compromisos adquiridos, ya no hay motivos para la intervención de la Comisión.

(1) Se trata de cualquier oferta comercial que dé derecho al cliente a usar contenidos a título particular, incluidos (sin limitaciones) datos de mercado, además del uso del paquete de programas informáticos para escritorio, independientemente de que el cliente decida usar una parte o la totalidad de los contenidos de los flujos de datos consolidados en tiempo real o del programa informático para ordenador fijo. Thomson Reuters concede licencias sobre servicios de escritorio en paquete con restricciones comerciales y de uso distintas de los servicios de flujos de datos consolidados en tiempo real de Thomson Reuters, tales como i) 3000Xtra; ii) Eikon; iii) Trader; iv) Station; v) Thomson One junto con sus variantes y licencias asociadas, y vi) las licencias restantes del legado del servicio Thomson Reuters 2000 o 3000 en la medida en que no estén autorizados de manera sustancialmente similar al servicio de Thomson Reuters.

(2) Esta fecha no será posterior a un plazo de seis meses desde la fecha en que se notifique a Thomson Reuters la decisión final de la Comisión Europea con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 1/2003.

- (15) El 26 de noviembre de 2012, se consultó al Comité Consultivo en Materia de Prácticas Restrictivas y de Posiciones Dominantes. El 29 de noviembre de 2012, el Consejero Auditor presentó su informe final.
-

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto COMP/M.7065 — Triton/Bosch Rexroth Pneumatics Holding)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/C 326/05)

1. El 4 de noviembre de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual Triton Managers IV Limited y TFF IV Limited en su capacidad de socios colectivos de Triton Fund IV, parte de Triton Group («Triton», Reino Unido) adquieren el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de Bosch Rexroth Pneumatic Holding BV («Bosch Rexroth», Alemania) mediante adquisición de todas las acciones
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Triton: inversiones en medianas empresas con sede en el norte de Europa, en particular en Austria, Alemania, Suiza y otros países nórdicos,
 - Bosch Rexroth: sociedad financiera de Bosch Rexroth Pneumatic Business activa en la tecnología neumática, en particular para aplicaciones industriales y en camiones, buques y cadenas de dientes.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento comunitario de concentraciones ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.7065 — Triton/Bosch Rexroth Pneumatics Holding, a la siguiente dirección:

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

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

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

Notificación previa de una operación de concentración
(Asunto COMP/M.7084 — Medtronic Vascular/Backston/JV)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2013/C 326/06)

1. El 5 de noviembre de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Medtronic Vascular Holdings (Irlanda), bajo el control de Medtronic Inc. («Medtronic», EE.UU.), y Backston Management Limited (Chipre), bajo el control en última instancia de Renova Investment Group Ltd («Renova Group», Federación de Rusia), adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de LLC Stentex («Stentex», Federación de Rusia) mediante adquisición de acciones.

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

- Medtronic: activa a nivel mundial en el desarrollo y la concesión de licencias de derechos de propiedad intelectual en el ámbito de las tecnologías y aparatos médicos,
- Renova Group: compuesto por fondos de inversión directa y de gestión de activos que poseen y gestionan activos en el sector metalúrgico, minero, de la fabricación de máquinas, de la construcción, energético, de las telecomunicaciones, etc. en Rusia, Europa, Sudáfrica y los EE.UU,
- Stentex: fabricará y venderá productos médicos cardiovasculares (en particular endoprótesis coronarias y sus sistemas de fijación) en la Federación de Rusia y potencialmente en Bielorrusia y Kazajistán.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento comunitario de concentraciones ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.7084 — Medtronic Vascular/Backston/JV, a la siguiente dirección:

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

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

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

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto COMP/M.7010 — Bolton/Tri-Marine/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2013/C 326/07)

1. El 4 de noviembre de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Bolton Group International Srl («Bolton», Italia) adquiere el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de las empresas Tri-Marine Holdings Coöperatief UA (Países Bajos), Tri Marine US Holdings, LLC (EE.UU.), Cape Fisheries Holdings, LP (EE.UU.) y CFH GP, LLC (EE.UU.), que forman el grupo Tri Marine, mediante adquisición de acciones.

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

— Bolton: activa en la elaboración de productos de consumo masivo en los sectores de i) la alimentación, ii) la limpieza del hogar, iii) la higiene personal y la salud, iv) los productos de belleza, v) los adhesivos y pegamentos. En el sector de la alimentación desarrolla su actividad principalmente en la industria de las latas de pescado, y en particular en la producción y venta de atún y otras especies pelágicas enlatados,

— Grupo Tri Marine: activa en la cadena de abastecimiento de la industria de latas de pescado principalmente en la pesca, comercialización y procesado de atún y otras especies pelágicas.

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.7010 — Bolton/Tri-Marine/JV, a la siguiente dirección:

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

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

Notificación previa de una operación de concentración
(Asunto COMP/M.7086 — Fondo Strategico Italiano/Ansaldo Energia)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2013/C 326/08)

1. El 4 de noviembre de 2013, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Fondo Strategico Italiano («FSI», Italia) bajo el control de Cassa Depositi e Prestiti SpA («CDP», Italia) 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 Ansaldo Energia («AEN», Italia) mediante adquisición de acciones.

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

— FSI: sociedad de cartera cuya misión corporativa es el apoyo al crecimiento económico y al desarrollo de infraestructuras en Italia,

— AEN: sistemas y componentes de generación de energía.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento comunitario de concentraciones ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.7086 — Fondo Strategico Italiano/Ansaldo Energia, a la siguiente dirección:

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

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

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

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 326/09)

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 ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«QUESO DE MURCIA AL VINO»

N° CE: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

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

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

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
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas

3. Modificaciones

Introducción

Se han separado los pliegos de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Queso de Murcia» y el de la Denominación de Origen Protegida «Queso de Murcia al vino». Los textos no correspondientes a la Denominación que estamos tratando («Queso de Murcia al vino») se han eliminado del nuevo pliego de condiciones.

A continuación se detallan los cambios realizados y sus respectivas justificaciones.

Descripción del producto

- Materia prima: leche
 - Se adecuan los requisitos de carga bacteriana y la presencia de sustancias farmacológicamente activas a los establecidos en la normativa vigente.
 - Se elimina la alusión a las características analíticas de la leche «en la explotación», debido a que los requisitos definidos son los requisitos que debe cumplir la leche como materia prima destinada a la elaboración de quesos protegidos y deben cumplirse en cualquier momento en el que se midan, ya sea en la explotación o en las queserías.
 - Se modifica el valor del porcentaje de grasa admitido para la leche pasando de un mínimo de 5 % a un mínimo de 4,7 %.

La materia grasa de la leche de cabra murciano granadina, en explotaciones ganaderas de la Región de Murcia, disminuya progresivamente a lo largo de los seis primeros meses del año hasta alcanzar su mínimo en el mes de Julio, (4,7 %).

La producción de leche de las 176 explotaciones caprinas inscritas en el registro de ganaderías del Consejo Regulador ascendió en 2012 a 17 914 841 litros. De este volumen apenas se transformó en queso DOP amparado 3 127 613 litros, una vez confirman mediante analítica que cumple con el mínimo del 5 % de materia grasa exigido por los pliegos de condiciones originales.

La propuesta de esta modificación se realiza en base a un escenario de futuro, en previsión de que el crecimiento continuado de la producción en estos quesos que se viene registrando en los últimos años, demande cantidades crecientes de leche procedente de estas ganaderías. Por otra parte no podemos obviar que los pliegos de condiciones originales plasmaban acertadamente un contenido mínimo de materia grasa del 5 %, pero este valor describe el valor promedio de esta raza caprina para el conjunto del año. Este valor es muy genérico y podemos afirmar que no describe ni prevé, la evolución cíclica del contenido en materia grasa, que de forma normal se puede alcanzar valores mínimos próximos a la cifra objeto de esta solicitud de modificación.

- La acidez se medirá únicamente por medio del valor de pH, siendo esta medición más precisa que la obtenida mediante la medición del valor Dornic.

— Producto terminado:

Con el objeto de adaptarse a las nuevas demandas del mercado se amplía el tamaño de los quesos establecido. Para la realización de dicha ampliación se realiza un estudio analítico de los extremos tanto inferior como superior del nuevo rango presentado (elaborados con los nuevos parámetros definidos en el punto E del nuevo pliego de condiciones «Obtención del producto»), donde se evidencia el cumplimiento de las características físico-químicas y organolépticas establecidas en el pliego de condiciones original.

Características físicas

En el nuevo pliego, por adecuación a los nuevos tamaños permitidos se exige:

- Peso: de 300 gr. a 2,6 kg.
- Diámetro máximo: 190 mm.
- Altura máxima: 100 mm.
- Relación diámetro/altura: 1,5 mínimo-2,2 máximo.

Estas características resumen y simplifican la información del pliego original. Se establece diámetro y altura máxima para las piezas de queso, introduciéndose la relación diámetro/altura con el fin de asegurar la proporcionalidad de los quesos.

La relación diámetro/altura (1,5-2,2) descrita procede también de la relación entre medidas mínimas y máximas de altura (7-9 cm.) y diámetro (12-18 cm.) del pliego original. Esta relación procura que la forma del queso se mantenga como la original, independientemente del tamaño de molde empleado por cada quesería, siempre que se garantice un peso entre 300 gr y 2 600 gr.

Se adjunta estudio justificativo de la Universidad de Murcia «Informe de valoración de la propuesta de modificaciones de parámetros físicos del queso Murcia al Vino DOP», en el que se concluye que los nuevos formatos mantienen las características químicas y sensoriales originales.

Características organolépticas

Se amplía el apartado de características organolépticas haciendo una descripción con mayor detalle de la corteza y pasta.

En el nuevo pliego se completa y modifica con la siguiente descripción:

CORTEZA:

- Consistencia: firme.
- Color: granate-violáceo.
- Aspecto: corteza lisa (sin grabados), fina y sin fisuras, con caras laterales rectas o ligeramente curvadas.

PASTA:

- Consistencia: firme y elástica.
- Textura: uniforme, cremosa, fundente y sin ninguna granulosidad.
- Aspecto/Estructura: la pasta puede ser sin ojos (ciega) o en ocasiones presentar ojos de origen mecánico.

- Color: blanco mate con tonalidades desde marfil hasta amarillento en las piezas de más curación.
- Olor: de intensidad media-baja. Notas de la familia láctica y animal (cabra). En la zona externa de corteza se percibe olor a vino tinto o bodega.
- Sabor: de intensidad media pero persistente, Sabor ácido medio y salado bajo. Pueden aparecer notas de aroma láctico fresco (leche de cabra, nata/mantequilla) La acidez disminuirá con el tiempo de maduración, al revés que el punto de salado y aroma, que aumentarán.

Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Se introduce el siguiente requisito para preservar en todo momento el origen de los productos:

«Las queserías deben disponer de sistemas de elaboración que impidan los cruces con otros productos».

Igualmente para las cámaras de maduración y almacenamiento se les requerirá que el producto se conserve identificado y con una clara separación de otros quesos distintos a los de la Denominación de Origen Protegida.

Se hace alusión a que la cantidad de contraetiquetas utilizadas por las empresas elaboradoras dependerá de la cantidad, el tamaño de los quesos elaborados y sus presentaciones comerciales (quesos enteros, porciones, loncheado y rallado).

Descripción del método de obtención del producto

El pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Queso de Murcia al vino» se define, en base al estándar racial establecido, los requisitos morfológicos que deben cumplir las cabras pertenecientes a la raza Murciana cuya leche sea destinada a la elaboración de quesos amparados por dicha Denominación. En el momento de la redacción del pliego original no se tuvo en cuenta la deriva genética, por lo que se cree conveniente realizar una matización en el nuevo pliego de condiciones admitiéndose una desviación del 3 % de defectos morfológicos en la raza murciana debido a la deriva genética.

Modificaciones para detallar más el proceso de obtención del producto

- Se elimina la restricción de la frecuencia del ordeño una vez por día. Es debido a que los avances tecnológicos que se han registrado en los equipos de ordeño y los sistemas de control de la calidad de la leche a lo largo de los últimos años permiten también ordeñar estas cabras dos veces por día al igual que cualquier otra raza caprina u ovina de producción lechera.
- A la fase de trabajo del grano se le ha añadido la fase de desuerado para describir más ampliamente el método de trabajo. Se incluye el párrafo siguiente:

«Finalizado el trabajo del grano se elimina el suero resultante, quedando la cuajada preparada para la fase de moldeado».

Se elimina el término «adecuado» cuando se hace mención a la consistencia del grano, por no ser una exigencia concreta.

- Se definen los posibles métodos para introducir la cuajada en los moldes: «por medios manuales o mecánicos».
- Se introduce el apartado de desmoldeado para detallar más el proceso:

«Desmoldeado. Una vez transcurrido el tiempo necesario para el prensado de la cuajada, se procederá a extraer los quesos del interior de los moldes».

- En la fase de maduración se define, además de las fases ya establecidas de volteo y limpieza, el baño con vino durante la maduración. También se detalla el tiempo mínimo de maduración para las piezas de tamaño igual o inferior a 500 gr. en 30 días.
- En la fase de maduración del «Queso de Murcia al vino» el baño del queso se hará con vinos tintos elaborados en la Región de Murcia amparados por cualquiera de sus menciones geográficas reconocidas que incluyan la variedad Monastrell por ser la más representativa y tradicional de la zona. Estos vinos se caracterizan según la revisión de diferentes fuentes bibliográficas por su fuerte color, generalmente rojo púrpura intenso con ribetes violáceos, y su elevado contenido en compuestos químicos como taninos, polifenoles y antocianos que son en última instancia los responsables de transmitir a la corteza del queso su color y aroma característicos. Se elimina de la redacción del pliego la mención al vino tipo «doble pasta» por no encontrarse esta característica definida o tipificada en la normativa vigente. En la práctica, cada quesería regula el número de baños, tiempo que los quesos permanecen en baño y la frecuencia de renovación del vino, buscando de forma empírica la combinación óptima de estos factores para conseguir el resultado deseado en cuanto al color y aroma de la corteza, según los requisitos definidos por el pliego de condiciones.

Modificaciones del proceso de obtención del producto

- Se ha quitado la mención al filtrado, ya que en el sistema actual de ordeño está incluido el filtrado y no es necesaria esta etapa en la elaboración. Igualmente ocurre con los procesos de descarga de leche y almacenamiento en tanque y posterior pasteurización, los tanques y los pasteurizadores disponen de filtros para eliminar las impurezas de la leche.
- En la fase de cuajado, se disminuye el tiempo que pasa de ser de 40 a 60 minutos a ser de 30 a 60 minutos. El motivo del cambio es:
 - La existencia de nuevos cuajos en el mercado con diferente intensidad de acción y de fermentos lácticos más activos.
 - Las ligeras modificaciones que sufre la leche en su composición (grasa y proteína) en función del momento de la curva de lactación en la que se haya recogido.
- En la fase de corte, se ha eliminado el tamaño de los granos de cuajada que se obtienen del corte de ésta, por considerarlo un criterio que debe establecer cada industria en función de su proceso. En todo caso, el producto final debe cumplir con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.
- En la fase de prensado, se modifica el tiempo de prensado pasando de ser de 2-4 horas a de 1-4 horas. El motivo del cambio es que los nuevos tamaños de quesos más pequeños requieren un menor tiempo de prensado.
- En la fase de salado se elimina el requerimiento de una concentración salina de 20° Bé máximo. El tiempo de permanencia del producto en la concentración salina se mantiene y el valor de la concentración se deja a criterio del operador siempre que el producto cumpla con las características finales establecidas en el pliego de condiciones.
- El rango de humedad relativa de las cámaras de maduración se adecua a la forma de trabajo actual, pasando de un mínimo de 80 % a un 70-90 %, sin que esto afecte a los requisitos de producto final establecidos en el pliego de condiciones.

Modificaciones conforme a normativa vigente:

- La temperatura de conservación y los sistemas admitidos para la recogida y transporte de la leche se adecúan a lo establecido en la normativa vigente (transporte en camiones cisternas isoterma y temperatura de la leche en tanque ≤ 6 °C).
- Los enzimas utilizados en el cuajado pasan de ser los marcados por la Estructura de Control a adecuarse a la legislación vigente (número de registro sanitario y certificado de uso alimentario).

- Se podrán utilizar los diferentes moldes disponibles en el mercado, admitidos por la normativa vigente (número de registro sanitario y certificado de uso alimentario), sin aprobación previa de la Estructura de Control, siempre que sean del tamaño adecuado para que los quesos, una vez finalizado el proceso de maduración, presenten la forma, dimensiones y peso definidos.

Vínculo

Se concretan y resumen algunos aspectos del Carácter específico de la zona geográfica y sus apartados.

Se actualiza el apartado a) Histórico del pliego original eliminando algunos párrafos referidos únicamente al queso de Murcia fresco y/o curado, como:

«En toda la Región de Murcia ha existido la costumbre de la elaboración casera de queso fresco...»

También se eliminan algunos datos obsoletos o que simplemente describen la situación del sector en el momento de la presentación de la primera solicitud de registro:

«que hoy se denomina Acrimur y cuenta con 54 ganaderos murcianos, lleva bajo su responsabilidad el libro genealógico de la raza, su fomento y el control lechero a través del Núcleo (Nucleomur)».

«y al final del milenio, se sumarán dos nuevas queserías de 1 000 l/día de capacidad, que están en construcción».

«Los quesos objeto de las protecciones solicitadas, fueron regulados en la Orden de 11 de Junio de 1990, de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, relativa a la reglamentación específica de los quesos de cabra acogidos a la denominación "Producto de Calidad de Murcia". Ante la necesidad de ser derogada, de acuerdo con las indicaciones de la Comisión, se optó por solicitar el amparo de las Denominaciones de Origen».

«Recientemente se ha mejorado la organización del Sector mediante la constitución de la Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia (Aquemur), formada por ocho queserías que transforman cerca de 25 000 litros diarios de leche de cabra y que trabaja por conseguir no sólo mantener la personalidad propia de los quesos de la Región, intentando evitar la salida de leche hacia industrias foráneas, sino unas mejores condiciones de calidad y precio de esa leche y del queso que de ella resulta.»

Se suprime del apartado b) Medio Natural, diferentes informaciones que no aportan valor alguno al vínculo del producto con el medio, entre otras:

«La zona de producción de leche de la cabra Murciana y de elaboración de queso se caracteriza por una gran variedad topográfica y paisajística...»

«El relieve es complejo, destacan las altas montañas béticas del Noroeste. Desde un punto de vista geológico...»

«La superficie ocupada por cultivos en 1996...»

Se suprime del apartado c) Condiciones de cría y alimentación del pliego original la afirmación de que esta raza caprina solo se ordeña una vez al día. Igualmente se resumen aspectos reproductivos irrelevantes para este apartado «progreso genético, efecto macho, etc.»

Reglas específicas relativas al loncheado, rallado, envasado, etc

Como adaptación a las nuevas tendencias del mercado se admite la comercialización de queso en porciones, loncheado y rallado, siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia.

La elaboración de porciones, el loncheado, el rallado de los quesos y su posterior envasado, al igual que el envasado de los quesos enteros, podrá realizarse en empresas fuera de la zona de producción que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final. Esta modificación se realiza por adecuación al punto 8 del Reglamento (CE) n.º 1898/2006.

Etiquetado

Se incluye en el pliego el logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Queso de Murcia al vino» para una adecuada identificación del producto.

Legislación

Se actualiza la legislación tanto a nivel nacional como autonómica.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽³⁾

«QUESO DE MURCIA AL VINO»

N.º CE: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Queso de Murcia al Vino»

2. Estado miembro o tercer país

España

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

Se trata de un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida.

⁽³⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Al término de su maduración presenta las siguientes características:

— Físicas:

Forma: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y el lateral ligeramente redondeado.

Peso: de 300 gr. a 2,6 kg.

Diametro maximo: 190 mm.

Altura maxima: 100 mm.

Relacion diametro/altura: 1,5 mínimo-2,2 máximo.

— Químicas:

Grasa: mínima del 45 % sobre el extracto seco.

Proteína: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.

Extracto seco: mínimo 55 %.

pH: mínimo 5, a partir de la salida de salmuera.

— Organolépticas:

CORTEZA:

— Consistencia: firme.

— Color: granate violáceo.

— Aspecto: corteza lisa (sin grabados), fina y sin fisuras, con caras laterales rectas o ligeramente curvadas.

PASTA:

— Consistencia: firme y elástica.

— Textura: uniforme, cremosa, fundente y sin ninguna granulosidad.

— Aspecto/Estructura: la pasta puede ser sin ojos (ciega) o en ocasiones presentar ojos de origen mecánico.

— Color: blanco mate con tonalidades desde marfil hasta amarillento en las piezas de más curación.

— Olor: de intensidad media-baja. Notas de la familia láctica y animal (cabra). En la zona externa de corteza se percibe olor a vino tinto o bodega.

— Sabor: de intensidad media pero persistente, Sabor ácido medio y salado bajo. Pueden aparecer notas de aroma láctico fresco (leche de cabra, nata/mantequilla) La acidez disminuirá con el tiempo de maduración, al revés que el punto de salado y aroma, que aumentarán.

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

La leche a partir de la cual se obtienen los quesos protegidos, será el producto natural íntegro, obtenido del ordeño de cabras Murcianas, de las ganaderías situadas en la zona geográfica, que presente las siguientes características:

— La carga bacteriana será $\leq 1\,500\,000$ colonias de gérmenes por ml.

— Ausencia de sustancias farmacológicamente activas.

— Las características analíticas de la leche, serán:

— Proteína: 3,4 % mínimo.

— Materia grasa: 4,7 % mínimo.

— Extracto seco total: 13,4 % mínimo.

— pH: 6,5 mínimo.

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

La alimentación del ganado caprino responde a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos y/o de los subproductos de la zona de producción.

La fuente de alimentación de la cabra Murciana se ha basado en:

— Pastoreo estacional de una vegetación natural, predominantemente arbustiva, de escaso valor nutritivo, pero que por sus características diferenciales influye sobre los aspectos sensoriales del queso.

— Utilización continua de subproductos, especialmente paja de cereal, pámpana de vid, ramón de olivo, cáscara de almendra, pulpa de cítricos, rastrojos de hortícolas y desechos de la industria conservera tan abundante en la Región de Murcia.

— Complemento de alto valor nutritivo, basado en semillas y heno de alfalfa.

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

Se llevan a cabo las fases de producción de leche y la elaboración y maduración del Queso de Murcia al vino.

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

Puede presentarse el «Queso de Murcia al vino» para la comercialización en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia.

La elaboración de porciones, el loncheado, el rallado de los quesos y su posterior envasado, al igual que el envasado de los quesos enteros, podrá realizarse en empresas fuera de la zona de producción que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las etiquetas comerciales figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen Protegida «Queso de Murcia al vino» o DOP «Queso de Murcia al vino».

Además, todos los quesos llevarán una contraetiqueta expedida por el Órgano de Control del Consejo Regulador con el logotipo de la Denominación, siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica está constituida por todos los términos municipales de la provincia de Murcia, situada en el sureste español.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

a) Histórico

En cuanto a la transformación de la leche de cabra Murciana en queso, ya A. Panés en su libro «La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora», (1922), aseguró que en Jumilla y Yecla se elaboraba el queso que se consumía en las mismas poblaciones y aún se exportaba para Alicante. Este queso era madurado, cuajando la leche con el cuajar del cabrito macerado en vino y, una vez hecha la masa, se coloca en moldes pequeños y el afinado consistirá en ir salando las piezas y humedeciéndolas con vino; esto repetidas veces, resultando de todas las manipulaciones un queso de un gusto excelente, de gran aceptación en el mercado.

En el Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos, (Canut, 1988) se pone de manifiesto la tradición elaborar queso de cabra en todas las casas de los cabreros de la región de Murcia y que, además del consumo familiar, existía la costumbre de comercializarlo en el entorno local.

b) Natural

La Región de Murcia se ubica en la zona más árida de Europa con características climáticas propias, muy diferenciadas del resto, resaltando la escasa pluviometría y las altas temperaturas que se registran, dando lugar a unos recursos hídricos muy deficientes y a una vegetación de marcado carácter arbustivo y menos herbáceo, de tipo mediterráneo.

Desde el punto de vista ganadero, son a su vez muy frecuentes los pastizales ricos en esparto, labiadas y cistáceas que frecuentemente suelen ser aprovechados para la ganadería extensiva.

c) Condiciones de cría y alimentación

La cabra Murciana presenta actividad sexual a lo largo del año lo que permite reducir la estacionalidad de producción láctea.

Las prácticas tradicionales de alimentación del ganado caprino, con el aprovechamiento directo de pastos estacionales, subproductos y algunos complementos de alto valor nutritivo tradicionales de la zona de producción, aportan características diferenciales que influyen sobre los algunos aspectos sensoriales del queso.

5.2. *Carácter específico del producto*

El primer factor que da especificidad al queso de Murcia al vino es la leche de cabra de raza Murciana, reconocida internacionalmente por su composición especialmente rica en materia grasa y proteína, que junto con la tecnología de fabricación, confiere a este queso un alto grado de especificidad en cuanto a sus características sensoriales, especialmente su textura cremosa y fundente.

En segundo lugar y no menos importante para la especificidad de este queso es el color y aroma de su corteza, resultado del baño en vino tinto. Esta antigua práctica, documentada en esta Región, confiere un alto grado de tipicidad al queso, en cuanto al color violáceo natural de su corteza haciéndolo completamente diferente a otras variedades de queso elaboradas en España.

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 Región de Murcia ha conformado históricamente un marco geográfico único caracterizado por un clima semiárido propicio para la cría de una raza caprina rústica y productiva como la cabra Murciano-Granadina. La escasez de recursos alimenticios favoreció el desarrollo de toda una cultura ganadera y quesera local en la que el elemento humano jugó un papel decisivo a la hora de establecer estrategias de aprovechamiento de recursos (especialmente pastizales pobres y subproductos agrícolas) y de transformación de un producto perecedero como es la leche en un producto transformado como es el queso. La actividad quesera ancestral de esta Región estuvo durante siglos ligada a la elaboración artesanal de estos quesos, utilizando algunos procesos y técnicas que diferenciaron netamente el queso

de Murcia al Vino como el lavado de su cuajada o su curación basada en los baños de vino tinto. Esta actividad, tal como se ha documentado, supuso el desarrollo y mantenimiento de un conjunto de factores humanos asociados a los antiguos pastores y queseros, como fueron el conocimiento de los sistemas locales de producción de leche de cabra y de su transformación, en base a prácticas y métodos tradicionales que permitieron el mantenimiento de esta actividad y este producto hasta nuestros días.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=895&IDTIPO=11&RASTRO=c214\\$m1185,34701](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=895&IDTIPO=11&RASTRO=c214$m1185,34701)

⁽⁴⁾ 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