

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 103



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

57° año
8 de abril de 2014

Sumario

I *Resoluciones, recomendaciones y dictámenes*

RECOMENDACIONES

Banco Central Europeo

2014/C 103/01	Recomendación del Banco Central Europeo de 24 de febrero de 2014 sobre la organización de medidas preparatorias para la recopilación de datos granulares de crédito por el Sistema Europeo de Bancos Centrales (BCE/2014/7)	1
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2014/C 103/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.7205 — Extra Holding/Dolphin/IDBD) ⁽¹⁾	3
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV *Información*

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

Comisión Europea

2014/C 103/03	Tipo de cambio del euro	4
---------------	-------------------------------	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

2014/C 103/04	Decisión de la Comisión de 19 de agosto de 2013 por la que se reconoce a «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Italia, CF 97331520151, P.IVA04882880962, como entidad de supervisión a los efectos del Reglamento (UE) nº 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera	5
2014/C 103/05	Decisión de la Comisión de 19 de agosto de 2013 por la que se reconoce a NEPCon, Dinamarca, como entidad de supervisión a los efectos del Reglamento (UE) nº 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera	7
2014/C 103/06	Decisión de la Comisión de 27 de marzo de 2014 por la que se reconoce a Bureau Veritas Certification Holding SAS como entidad de supervisión a los efectos del Reglamento (UE) nº 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera	9
2014/C 103/07	Decisión de la Comisión de 27 de marzo de 2014 por la que se reconoce a Control Union Certification BV, Países Bajos, como entidad de supervisión a los efectos del Reglamento (UE) nº 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera	11

V *Anuncios*

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2014/C 103/08	Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	13
2014/C 103/09	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	16

I

(Resoluciones, recomendaciones y dictámenes)

RECOMENDACIONES

BANCO CENTRAL EUROPEO

RECOMENDACIÓN DEL BANCO CENTRAL EUROPEO

de 24 de febrero de 2014

sobre la organización de medidas preparatorias para la recopilación de datos granulares de crédito por el Sistema Europeo de Bancos Centrales

(BCE/2014/7)

(2014/C 103/01)

EL CONSEJO DE GOBIERNO DEL BANCO CENTRAL EUROPEO,

Vistos los Estatutos del Sistema Europeo de Bancos Centrales y del Banco Central Europeo, en particular su artículo 5.1 y su artículo 34.1, tercer guion,

Visto el Reglamento (CE) n° 2533/98 del Consejo, de 23 de noviembre de 1998, sobre la obtención de información estadística por el Banco Central Europeo⁽¹⁾, y, en particular, el artículo 8, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) Conforme a la Decisión BCE/2014/6⁽²⁾, el Banco Central Europeo (BCE) puede aplicar medidas preparatorias específicas a fin de establecer un marco a largo plazo para la transmisión de datos granulares de crédito en el Sistema Europeo de Bancos Centrales (SEBC) con determinados fines estadísticos.
- (2) La aplicación eficaz de este marco a largo plazo dependerá de la colaboración entre todos los miembros participantes del SEBC y de que todos ellos apliquen los mismos niveles de calidad. Los bancos centrales nacionales (BCN) de los Estados miembros cuya moneda no sea el euro y que estén preparándose para participar en este marco deben cooperar entre sí, con los BCN de los Estados miembros cuya moneda es el euro y con el BCE para aplicar las medidas preparatorias de conformidad con la Decisión BCE/2014/6.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

I.

Definiciones

A efectos de la presente Recomendación, la expresión «datos granulares de crédito» tendrá el mismo significado que en la Decisión BCE/2014/6.

II.

Comunicación de información estadística

Se solicita a los destinatarios de la presente Recomendación que apliquen las disposiciones dirigidas a los BCN recogidas en la Decisión BCE/2014/6.

⁽¹⁾ DO L 318 de 27.11.1998, p. 8.

⁽²⁾ Decisión BCE/2014/6, de 24 de febrero de 2014, sobre la organización de medidas preparatorias para la recopilación de datos granulares de crédito por el Sistema Europeo de Bancos Centrales (aún no publicada en el Diario Oficial).

III.

Disposición final

La presente Recomendación se dirige a los BCN de los Estados miembros cuya moneda no es el euro y que preparan su participación en el marco a largo plazo para la transmisión de datos granulares de crédito en el SEBC.

Hecho en Fráncfort del Meno, el 24 de febrero de 2014.

El Presidente del BCE

Mario DRAGHI

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.7205 — Extra Holding/Dolphin/IDBD)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 103/02)

El 28 de marzo de 2014, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo⁽¹⁾. 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 GENERALividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32014M7205. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

7 de abril de 2014

(2014/C 103/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3723	CAD	dólar canadiense	1,5084
JPY	yen japonés	141,65	HKD	dólar de Hong Kong	10,6427
DKK	corona danesa	7,4658	NZD	dólar neozelandés	1,5983
GBP	libra esterlina	0,82710	SGD	dólar de Singapur	1,7314
SEK	corona sueca	8,9733	KRW	won de Corea del Sur	1 449,08
CHF	franco suizo	1,2202	ZAR	rand sudafricano	14,4744
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	8,5266
NOK	corona noruega	8,2405	HRK	kuna croata	7,6333
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 510,31
CZK	corona checa	27,444	MYR	ringit malayo	4,4847
HUF	forinto húngaro	306,50	PHP	peso filipino	61,616
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	48,9978
PLN	esloti polaco	4,1746	THB	bat tailandés	44,581
RON	leu rumano	4,4655	BRL	real brasileño	3,0843
TRY	lira turca	2,9103	MXN	peso mexicano	17,9051
AUD	dólar australiano	1,4818	INR	rupia india	82,6010

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

DECISIÓN DE LA COMISIÓN**de 19 de agosto de 2013**

por la que se reconoce a «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Italia, CF 97331520151, P.IVA04882880962, como entidad de supervisión a los efectos del Reglamento (UE) n° 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera

(2014/C 103/04)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de octubre de 2010, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 8, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 5 de diciembre de 2012, la Comisión Europea recibió una solicitud de reconocimiento de «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Italia, CF 97331520151, P.IVA 04882880962, en la que manifestaba su interés en poder operar como entidad de supervisión en Italia.
- (2) La Comisión Europea acusó recibo de la solicitud el 5 de diciembre de 2012.
- (3) De conformidad con el artículo 2, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n° 363/2012 de la Comisión, de 23 de febrero de 2012, relativo a las normas procedimentales para el reconocimiento y la retirada del reconocimiento de las entidades de supervisión contempladas en el Reglamento (UE) n° 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera ⁽²⁾, la Comisión Europea transmitió una copia de la solicitud al Estado miembro interesado el 25 de enero de 2013 para que formulase observaciones. No se ha recibido observación alguna.
- (4) El 14 de marzo de 2013, se celebró en Bruselas una reunión de un grupo director de la Comisión constituido con el cometido específico de evaluar las solicitudes de entidades de supervisión en la que el solicitante presentó su solicitud en persona.
- (5) De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento (UE) n° 363/2012, se pidió información adicional al solicitante por correo electrónico el 5 de abril de 2013.
- (6) El solicitante proporcionó la información adicional solicitada el 3 de mayo de 2013 y modificó convenientemente la solicitud.
- (7) Basándose en la documentación presentada por el solicitante, el grupo director llegó a la conclusión, el 20 de junio de 2013, de que la solicitud cumplía los requisitos establecidos en el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 995/2010 y que la Comisión podía reconocer al solicitante como entidad de supervisión.
- (8) La Comisión Europea ha analizado toda la documentación presentada para determinar si el solicitante cumple los requisitos establecidos en el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 995/2010 y considera que «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Italia, CF 97331520151, P.IVA 04882880962, los cumple.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se reconoce a «Consorzio Servizi Legno-Sughero», Italia, CF 97331520151, P.IVA 04882880962, como entidad de supervisión con arreglo al artículo 8, apartado 3, del Reglamento (UE) n° 995/2010.

⁽¹⁾ DO L 295 de 12.11.2010, p. 23.

⁽²⁾ DO L 115 de 27.4.2012, p. 12.

Artículo 2

Se encomienda al Director General de la Dirección General de Medio Ambiente la misión de velar por que la presente Decisión se notifique al solicitante y a las autoridades competentes de todos los Estados miembros y se publique la misma sin demora en el sitio de internet de la Comisión.

Hecho en Bruselas, el 19 de agosto de 2013.

Por la Comisión

Janez POTOČNIK

Miembro de la Comisión

DECISIÓN DE LA COMISIÓN**de 19 de agosto de 2013**

por la que se reconoce a NEPCon, Dinamarca, como entidad de supervisión a los efectos del Reglamento (UE) nº 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera

(2014/C 103/05)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) nº 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de octubre de 2010, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 8, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 22 de marzo de 2012, la Comisión Europea recibió una solicitud de reconocimiento de NEPCon, Dinamarca, en la que manifestaba su interés en poder operar como entidad de supervisión en todos los Estados miembros, excepto Italia.
- (2) La Comisión Europea acusó recibo de la solicitud el 22 de marzo de 2012.
- (3) De conformidad con el artículo 2, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) nº 363/2012 de la Comisión, de 23 de febrero de 2012, relativo a las normas procedimentales para el reconocimiento y la retirada del reconocimiento de las entidades de supervisión contempladas en el Reglamento (UE) nº 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera ⁽²⁾, la Comisión Europea transmitió una copia de la solicitud a los Estados miembros interesados el 31 de octubre de 2012 para que formularan observaciones. Se recibieron observaciones de Alemania, Francia, Suecia y los Países Bajos en el plazo reglamentario de un mes.
- (4) De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento (UE) nº 363/2012, se pidió información adicional al solicitante por correo electrónico el 28 de enero de 2013.
- (5) El solicitante proporcionó la información adicional solicitada y presentó una solicitud revisada el 7 de febrero de 2013.
- (6) El 14 de marzo de 2013, se celebró en Bruselas una reunión de un grupo director de la Comisión constituido con el cometido específico de evaluar las solicitudes de entidades de supervisión en la que el solicitante presentó su solicitud en persona.
- (7) De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento (UE) nº 363/2012, se pidió información adicional y aclaraciones al solicitante por correo electrónico el 26 de marzo de 2013.
- (8) El solicitante proporcionó la información adicional y las aclaraciones solicitadas y modificó convenientemente la solicitud el 29 de abril de 2013.
- (9) Basándose en la documentación presentada por el solicitante, el grupo director llegó a la conclusión, el 20 de junio de 2013, de que la solicitud cumplía los requisitos establecidos en el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) nº 995/2010 y que la Comisión podía reconocer al solicitante como entidad de supervisión.
- (10) La Comisión Europea ha analizado toda la documentación presentada para determinar si el solicitante cumple los requisitos establecidos en el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) nº 995/2010 y considera que NEPCon, Dinamarca, Guldsmegade 34, 1, 8000 Århus C, los cumple.

⁽¹⁾ DO L 295 de 12.11.2010, p. 23.

⁽²⁾ DO L 115 de 27.4.2012, p. 12.

DECIDE:

Artículo 1

Se reconoce a NEPCon, Dinamarca, Guldsmædgade 34, 1, 8000 Århus C, como entidad de supervisión con arreglo al artículo 8, apartado 3, del Reglamento (UE) nº 995/2010.

Artículo 2

Se encomienda al Director General de la Dirección General de Medio Ambiente la misión de velar por que la presente Decisión se notifique al solicitante y a las autoridades competentes de todos los Estados miembros y se publique la misma sin demora en el sitio de internet de la Comisión.

Hecho en Bruselas, el 19 de agosto de 2013.

Por la Comisión

Janez POTOČNIK

Miembro de la Comisión

DECISIÓN DE LA COMISIÓN**de 27 de marzo de 2014****por la que se reconoce a Bureau Veritas Certification Holding SAS como entidad de supervisión a los efectos del Reglamento (UE) n° 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera**

(2014/C 103/06)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de octubre de 2010, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 8, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 21 de diciembre de 2012, la Comisión Europea recibió de Bureau Veritas Certification Holding SAS una solicitud de reconocimiento en la que esta sociedad manifestaba su interés en poder operar como entidad de supervisión en todos los Estados miembros.
- (2) El solicitante presentó una actualización de su solicitud el 22 de enero de 2013.
- (3) De conformidad con el artículo 2, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n° 363/2012 de la Comisión, de 23 de febrero de 2012, relativo a las normas procedimentales para el reconocimiento y la retirada del reconocimiento de las entidades de supervisión contempladas en el Reglamento (UE) n° 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera ⁽²⁾, la Comisión Europea envió esa solicitud el 9 de julio de 2013 a los Estados miembros interesados con el fin de que pudieran formular sus observaciones. No se recibió, sin embargo, ninguna dentro del plazo reglamentario de un mes.
- (4) El 12 de septiembre de 2013, se reunió en Bruselas un grupo director de la Comisión constituido con el cometido específico de evaluar las solicitudes de reconocimiento de entidades de supervisión; en esa reunión el solicitante presentó personalmente su solicitud.
- (5) De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento (UE) n° 363/2012, se pidió al solicitante información complementaria por correo electrónico de 19 de octubre de 2013.
- (6) El día 25 de ese mismo mes, el solicitante facilitó, junto con algunas aclaraciones, la información complementaria que se le había solicitado.

⁽¹⁾ DO L 295 de 12.11.2010, p. 23.

⁽²⁾ DO L 115 de 27.4.2012, p. 12.

- (7) Basándose en la documentación presentada por el solicitante, el grupo director concluyó el 19 de diciembre de 2013 que la solicitud en cuestión cumplía los requisitos establecidos en el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) nº 995/2010 y que la Comisión podía por tanto reconocer al solicitante como entidad de supervisión.
- (8) La Comisión Europea, por su parte, tras analizar sobre la base de todas las pruebas documentales presentadas si el solicitante cumple o no los requisitos del artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) nº 995/2010, considera que este, es decir, la sociedad Bureau Veritas Certification Holding SAS, Francia, 67-71 Boulevard du Château 92200 Neuilly-sur-Seine, nº de identificación 775 690 621 R.C.S. Nanterre, sí cumple dichos requisitos.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se reconoce a la sociedad Bureau Veritas Certification Holding SAS, Francia, 67-71 Boulevard du Château 92200, Neuilly-sur-Seine; nº de identificación 775 690 621 R.C.S. Nanterre, como entidad de supervisión con arreglo al artículo 8, apartado 3, del Reglamento (UE) nº 995/2010.

Artículo 2

Se encomienda al Director General de la Dirección General de Medio Ambiente la misión de velar por que la presente Decisión sea notificada al solicitante y a las autoridades competentes de todos los Estados miembros y se publique sin demora en el sitio de internet de la Comisión.

Hecho en Bruselas, el 27 de marzo de 2014.

Por la Comisión,

Janez POTOČNIK

Miembro de la Comisión

DECISIÓN DE LA COMISIÓN**de 27 de marzo de 2014**

por la que se reconoce a Control Union Certification BV, Países Bajos, como entidad de supervisión a los efectos del Reglamento (UE) n° 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera

(2014/C 103/07)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de octubre de 2010, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 8, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 6 de junio de 2012, la Comisión Europea recibió una solicitud de reconocimiento de Control Union Certification BV, Países Bajos, en la que manifestaba su interés en poder operar como entidad de supervisión en todos los Estados miembros.
- (2) La Comisión Europea acusó recibo de la solicitud el 6 de junio de 2012.
- (3) De conformidad con el artículo 2, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n° 363/2012 de la Comisión, de 23 de febrero de 2012, relativo a las normas procedimentales para el reconocimiento y la retirada del reconocimiento de las entidades de supervisión contempladas en el Reglamento (UE) n° 995/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las obligaciones de los agentes que comercializan madera y productos de la madera⁽²⁾, la Comisión Europea transmitió una copia de la solicitud a los Estados miembros interesados el 31 de octubre de 2012 para que formularan observaciones. Se recibieron observaciones de Alemania, Francia, Suecia y los Países Bajos en el plazo reglamentario de un mes.
- (4) De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento (UE) n° 363/2012, se pidió información adicional al solicitante por correo electrónico el 30 de enero de 2013.
- (5) El solicitante proporcionó la información adicional solicitada y presentó una solicitud revisada el 25 de febrero de 2013.
- (6) El 14 de marzo de 2013, se celebró en Bruselas una reunión de un grupo director de la Comisión constituido con el cometido específico de evaluar las solicitudes de entidades de supervisión, en la cual el solicitante presentó su solicitud en persona.
- (7) De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3 del Reglamento (UE) n° 363/2012, se pidió información adicional y aclaraciones al solicitante por correo electrónico el 5 de abril de 2013.
- (8) El solicitante proporcionó la información adicional y las aclaraciones solicitadas el 3 de mayo de 2013.
- (9) En un correo electrónico enviado al solicitante el 18 de julio de 2013 se le solicitó por tercera vez información adicional y aclaraciones de acuerdo con el artículo 3 del Reglamento (UE) n° 363/2012.
- (10) El solicitante respondió a las preguntas y facilitó la información adicional solicitada en un correo electrónico de 3 de septiembre de 2013.
- (11) En un correo electrónico enviado al solicitante el 4 de diciembre de 2013 se le formuló una última solicitud de información adicional y aclaraciones de acuerdo con el artículo 3 del Reglamento (UE) n° 363/2012.

⁽¹⁾ DO L 295 de 12.11.2010, p. 23.

⁽²⁾ DO L 115 de 27.4.2012, p. 12.

- (12) El solicitante respondió a las preguntas y proporcionó la información pertinente para demostrar las respuestas en un correo electrónico de 4 de diciembre de 2013.
- (13) Basándose en la documentación presentada por el solicitante, el grupo director llegó a la conclusión, el 19 de diciembre de 2013, de que la solicitud cumplía los requisitos establecidos en el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 995/2010 y que la Comisión podía reconocer al solicitante como entidad de supervisión.
- (14) La Comisión Europea ha analizado toda la documentación presentada para determinar si el solicitante cumple los requisitos establecidos en el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 995/2010 y considera que Union Certification BV, Países Bajos, Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle, los cumple.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se reconoce a Control Union Certification BV, Países Bajos, Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle, como entidad de supervisión con arreglo al artículo 8, apartado 3, del Reglamento (UE) n° 995/2010.

Artículo 2

Se encomienda al Director General de la Dirección General de Medio Ambiente la misión de velar por que la presente Decisión se notifique al solicitante y a las autoridades competentes de todos los Estados miembros y se publique la misma sin demora en el sitio de internet de la Comisión.

Hecho en Bruselas, el 27 de marzo de 2014.

Por la Comisión

Janez POTOČNIK

Miembro de la Comisión

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de registro 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

(2014/C 103/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

«PESCABIVONA»

Nº CE: IT-PGI-0005-01139-31.07.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Pescabivona»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

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

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

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

La denominación «Pescabivona» engloba los frutos de los cuatro ecotipos de melocotonero siguientes, que son originarios y han evolucionado en la zona de producción.

Murtiddara o Primizia Bianca, Bianca, Agostina y Settembrina.

Los frutos de la IGP «Pescabivona» despachados al consumo deben cumplir las normas vigentes aplicables a la comercialización de melocotones y nectarinas y presentar las características cualitativas siguientes:

— melocotones de hueso adherido, pulpa blanca que no se funde, forma esferoidal, piel de color blanco-amarillo-verde con tonos rojos (el ecotipo *Settembrina* presenta frutos con una franja roja a lo largo de la línea de sutura),

— .la extensión de los tonos rojos de la epidermis debe ser inferior al 50 %,

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

— los valores mínimos de los parámetros fisicoquímicos de cada uno de los ecotipos deben ser los que se indican en el cuadro siguiente.

Ecotipo	Sólidos solubles	Relación sólidos solubles/acidez valorable	Consistencia de la pulpa
<i>Murtiddara oPrimizia Bianca</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Bianca</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Agostina</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Settembrina</i>	> 10	> 1,20	> 3,5

Sólidos solubles expresados en °Bx; relación sólidos solubles/acidez valorable expresada en °Bx/meq en 100 ml; consistencia de la pulpa medida con puntal de 8 mm y expresada en kg/0,5 cm².

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

—

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

—

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

Todas las fases productivas, de la producción a la recolección, deben realizarse en la zona geográfica definida.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

En la etiqueta deben figurar, en el mismo campo visual, la mención «*indicazione geografica protetta*» (indicación geográfica protegida), el símbolo de la Unión Europea y el logotipo que identifica el producto, constituido por el término «pescabivona», tal como aparece en la figura.



Está permitida la utilización de indicaciones que se refieran a marchas privadas, siempre que sean de dimensiones reducidas con respecto al logotipo «pescabivona», no tengan un significado laudatorio ni muevan a engaño al consumidor.

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

La zona de producción de la IGP «Pescabivona» comprende partes del municipio de Bivona (AG) y de otros municipios limítrofes, como Alessandria della Rocca (AG), S. Stefano Quisquina (AG), S. Biagio Platani (AG) y Palazzo Adriano (PA).

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona geográfica, situada en el interior de Sicilia y caracterizada por una orografía de montes y colinas, se halla protegida por el macizo montañoso de los Monti Sicani y se ubica en la cuenca hidrográfica del río Magazzolo. Goza de un clima templado en las estaciones de otoño, invierno y primavera, con mínimas invernales que garantizan el frío necesario; los veranos son secos y muy calurosos. Desde el punto de vista edafológico, la zona se caracteriza por la presencia de regosuelos, suelos pardos y vertisuelos. Los suelos tienen un espesor de medio a profundo, son porosos y permeables y contienen sustancias orgánicas con reacción subalcalina o neutra.

5.2. Carácter específico del producto

Como características particulares de la «Pescabivona» cabe destacar la limitada extensión de los tonos rojos de la epidermis, que debe ser inferior al 50 %, y el gran dulzor de la pulpa, muy consistente y cuya relación azúcares/ácidos es muy elevada. Dependiendo de cada uno de los cuatro ecotipos existentes, el periodo de maduración se extiende de mediados de junio a finales de octubre.

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 solicitud de reconocimiento de la IGP «Pescabivona» se basa en la reputación del producto, que los consumidores asocian a sus características de coloración —extensión de los tonos rojos epidérmicos que debe ser inferior al 50 %— y al sabor especialmente agradable de su pulpa, que, además del dulzor que le confiere una relación elevada de azúcares/ácidos, destaca por su notable consistencia. La distribución de las épocas de maduración en función de los cuatro ecotipos permite obtener producciones de óptima calidad incluso en periodos del año en los que, por motivos fundamentalmente climáticos, disminuye la oferta y la calidad de los melocotones.

El cultivo del melocotonero en la zona geográfica definida se remonta a los primeros años de la década de los cincuenta del siglo pasado; los primeros melocotoneros especializados se implantaron al norte de Bivona, utilizando como material de propagación las mejores líneas locales procedentes de semillas. Entre las diferentes plantas, una resultó de gran valor y, debido a la época de maduración, se la llamó Agostina. Con el paso del tiempo, gracias a la disposición de la zona geográfica para el cultivo del melocotonero, los agricultores han seleccionado los otros tres ecotipos: Murtiddara e Bianca, de maduración intermedia, y Settembrina, de maduración tardía.

Incluso desde un punto de vista cultural, se pueden encontrar referencias útiles para comprender el vínculo de «Pescabivona» con la zona geográfica. La historia, la tradición y la economía de la zona geográfica definida acusan la influencia de la reputación de «Pescabivona». Prueba de ello son la aceptación positiva de los consumidores con motivo de la feria que se celebra anualmente desde 1984 en Bivona y las publicaciones científicas y divulgativas. El artículo «A Bivona c'è una pesca a polpa bianca che [...]» (En Bivona hay un melocotón de pulpa blanca que [...]) [publicado en la revista *L'informatore Agrario* — Verona, XXXVIII (24), 1982] enumera la «Pescabivona» entre los principales melocotones sicilianos de pulpa blanca que, gracias a sus características organolépticas, consigue alimentar un cierto mercado en las mayores ciudades sicilianas. El artículo «“Vecchie” varietà per una nuova peschicoltura in Sicilia» («Viejas» variedades para un nuevo cultivo del melocotón en Sicilia) (Suplemento del *Informatore Agrario* 27/2006), al describir las características de los melocotones sicilianos en relación con los cultivos internacionales, cita los ecotipos propios de la «Pescabivona» y pone de relieve el esfuerzo realizado por los agricultores para valorizar las variedades autóctonas. Por último, algunos artículos publicados en revistas turísticas señalan la inclinación de esta zona de Sicilia al cultivo del melocotón y destacan la importancia del fruto en la localidad de Bivona —conocida con el sobrenombre de «capital del melocotón», origen de la denominación y la reputación de «Pescabivona» (*Terre del vino*, «Ha il sapore dell'autunno la pesca di Bivona» (El melocotón de Bivona tiene el sabor del otoño), página 80, número 10, octubre de 2007; www.laRepubblica.it — «In gita a Bivona per fare un pieno di pesche doc» [De compras por Bivona para reponer la despensa con melocotones de calidad] de 24.8.2012; <http://www.lafrecciaverde.it> — «Agroalimentare: Pescabivona-una storia nata lungo il Magazolo» (Agroalimentario: Pescabivona: nacimiento de una leyenda a lo largo del Magazolo), de 20.11.2010).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

condiciones de producción puede consultarse en el siguiente sitio de internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

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

⁽³⁾ Véase la nota 2.

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

(2014/C 103/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (CE) 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

«CROTTIN DE CHAVIGNOL» / «CHAVIGNOL»

N° CE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

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]

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

Descripción

Las precisiones aportadas permiten preservar las características del producto y evitar las derivas:

- Se precisa que la cuajada tiene un carácter mixto, con predominio láctico.

⁽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.

- Se especifica la forma del «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» (bordes redondeados, diámetro central superior a los diámetros superior e inferior). Esto es consecuencia del volteo en molde obligatorio.
- El extracto seco y el contenido de materia grasa tienen una importancia considerable en las características organolépticas del producto. Por esta razón, se fija un contenido de extracto seco total de entre 37 y 45 g por queso.
- Era necesario fijar un peso máximo de los quesos (90 g), ya que también influye en el proceso de maduración (y, por tanto, en las características organolépticas) a través del coeficiente superficie/volumen.

Se añade el tipo de queso denominado «repassé» a fin de tener en cuenta las prácticas de algunos afinadores y productores de quesos en las explotaciones que han optado por aumentar la duración de la maduración de determinados quesos, ignorando la obligación del pliego de condiciones, aplicando una técnica de maduración en atmósfera confinada. Aunque solo atañe a una pequeña proporción de «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» comercializado, la agrupación deseó especificar esta posibilidad en el pliego de condiciones para mantener esta práctica que tiene una influencia positiva en el sabor de los quesos. Las características del queso obtenido se describen como sigue: el color puede ser más oscuro, o incluso marrón, y la textura de la pasta adopta un carácter blando.

Prueba del origen

En lo que atañe a la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha consolidado la rúbrica «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica» que ahora reagrupa, sobre todo, las obligaciones en materia de declaración y tenencia de registros relativas a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción. El control del pliego de condiciones de la denominación de origen se organiza a través de un plan de verificación elaborado por un organismo de inspección.

Método de obtención

Rebaño, raza, reproducción, alimentación

Se precisa que, a más tardar el 1 de enero de 2017, el rebaño debe estar compuesto únicamente de cabras de raza Alpina. Hoy en día ha desaparecido la cabra común de Sancerre que históricamente estaba muy presente. La raza Alpina es la más parecida, tanto desde el punto de vista de su morfología y de su escasa productividad como de su capacidad de adaptación a un entorno de colinas compuesto por zonas de arbustos. Las otras razas caprinas, con una alzada más importante y una productividad superior, están adaptadas a zonas de llanura y no son adecuadas para los relieves más accidentados de la zona de la denominación. La utilización de esta raza corresponde a un uso existente en la zona geográfica en el momento del reconocimiento de la denominación de origen en 1976 pero que entonces no había sido codificado.

Para garantizar el mantenimiento de un ecosistema favorable a la presencia de una flora microbiana natural en la leche y mejorar el bienestar animal, se han fijado superficies de paja y superficies de zona de ejercicio mínimo por cabra. Así pues, a partir del 1 de enero de 2017, las cabras que vivan permanentemente en cabrería dispondrán de una superficie de paja de al menos 2 m² por cabra, las que vayan a pastar dispondrán de una superficie de paja de al menos 1,5 m², y las que dispongan de una zona de ejercicio tendrán una superficie de paja de al menos 1,5 m² y una superficie de zona de ejercicio de 1,5 m², como mínimo.

Se han concretado las normas de alimentación del rebaño:

- Se ha dado una importancia fundamental a los forrajes ordinarios en la alimentación de los rebaños para reforzar el vínculo con la zona geográfica a través de esta alimentación procedente del territorio. Los forrajes representan al menos un 50 % de la materia seca de la ración diaria y están compuestos como mínimo del 70 % de hierba, heno o forrajes en rollo. Se prohíbe alimentar a las cabras con forrajes ensilados. Para garantizar el suministro de forrajes de las explotaciones, principalmente en caso de primavera húmeda, se autorizan los forrajes en rollo, pero se limitan a un máximo del 50 % de la materia seca de los forrajes ingeridos diariamente. A más tardar el 1 de enero de 2017, los forrajes se producirán íntegramente en la zona geográfica «Crottin de Chavignol»/«Chavignol».

- Los piensos complementarios de los forrajes compuestos de concentrados o deshidratados representan un máximo del 50 % de la materia seca de la ración diaria y están constituidos por las materias primas incorporables definidas de acuerdo con una lista positiva. Al menos la mitad se producirán en la zona geográfica.
- En consecuencia, a más tardar el 1 de enero de 2017, un total mínimo del 75 % de la materia seca de la ración alimentaria total diaria puesta a disposición del rebaño lechero se producirá en la zona geográfica.
- Además, se ha incluido una disposición relativa a la superficie forrajera disponible a nivel de la explotación: a más tardar el 1 de enero de 2017, la superficie forrajera mínima realmente utilizada anualmente para la alimentación del rebaño caprino será de 1 hectárea por doce cabras y estará situada en la zona geográfica. La superficie forrajera propia de la explotación deberá ser de al menos 1 hectárea por veinticuatro cabras. Para satisfacer este requisito, se admite la compra de forrajes procedentes de la zona geográfica. En este caso, se determina una superficie equivalente sobre la base de cuatro toneladas de materia seca = 1 hectárea de superficie forrajera. Esta equivalencia está limitada a la mitad del consumo anual del rebaño.

Leche utilizada

Se precisa que ha de utilizarse leche entera cruda de cabra, no homogeneizada y que no haya sido sometida a ningún tratamiento térmico. De este modo se conserva la flora microbiana natural de la leche. Se limita la duración del almacenamiento de la leche, debiendo utilizarse en las veinticuatro horas siguientes al último ordeño.

Fabricación

La adición de cuajo está muy regulada y se preserva el carácter mixto con predominio láctico de la cuajada. La fase previa de maduración tiene por objeto multiplicar la flora acidificante de la leche. Dado que esta técnica de adición de cuajo requiere una cierta precisión, se ha considerado necesario regular la temperatura y el tiempo.

El desuerado previo en tela seguido del escurrido en molde troncocónico, con al menos un vuelco, es una etapa clave del proceso de fabricación del «Crottin de Chavignol»/«Chavignol», ya que afecta a la textura y a la forma del queso.

Se autoriza el aplazamiento por congelación de la cuajada y se produce como complemento de los esfuerzos realizados para escalonar la producción y responder a la demanda en temporada de invierno durante las fiestas de fin de año. El desuerado previo en tela es compatible con el aplazamiento por congelación de la cuajada. De ciertos estudios se desprende que este aplazamiento por congelación de la cuajada no afecta a las características organolépticas de los quesos cuando la reincorporación de cuajada congelada no supera el 50 %. El período de almacenamiento de la cuajada congelada se ha limitado a quince meses para evitar cualquier riesgo de desnaturalización de la misma. El queso obtenido a partir de cuajada congelada no podrá incluir el término «fermier» o cualquier indicación que denote un origen artesanal. La precisión aportada corresponde a los usos actuales.

Se han precisado las condiciones de salazón, que se realiza con sal seca, en la masa o en la superficie. Esta práctica permite una buena adaptación de la cantidad de sal que debe aplicarse en función de la evolución de las características de la cuajada.

Maduración, envasado

Se autoriza la siembra mediante floras complejas de superficie (levaduras y mohos). Se trata de floras de maduración o de superficie constituidas por floras naturales presentes en la leche cruda, floras desarrolladas en los sueros de quesería y floras de comercio de la familia de los mohos del género *Geotrichum*, *Penicillium* y de la familia de las levaduras.

El pliego de condiciones anteriormente enviado contiene un error ya que en él se menciona el recuento de la duración de la maduración a partir del desmoldado del queso, mientras que en el texto nacional correspondiente se hacía referencia al día de fabricación (que corresponde al día del moldeado en el caso de los agentes económicos). A fin de aclarar la disposición, se propone precisar que el período de maduración comience a contar a partir de la fecha del moldeado. En ningún caso se trata de una disminución de esta duración.

La maduración tiene una función muy importante en el desarrollo de las características organolépticas del producto. La velocidad y las condiciones de secado (temperatura superior a 10 °C y humedad relativa superior al 70 %) permiten regular la implantación de las floras de superficie que serán determinantes para la continuación de la maduración. Una segunda fase, cuyos parámetros se dejan a la apreciación del quesero salvo el requisito de temperatura positiva, permite orientar la maduración hacia quesos «repassés». En tal caso, tras una fase de maduración clásica que les permite adquirir una cobertura azulada, los quesos maduran en atmósfera confinada.

Se autoriza un período de almacenamiento a menos de 10 °C (pero en temperatura positiva) durante un máximo de 72 horas para permitir a los afinadores recoger los quesos no madurados.

Etiquetado

Cada queso, o lote de queso, deberá ir acompañado de un etiquetado cuyas menciones obligatorias se definen.

Es obligatorio incluir en la etiqueta el símbolo DOP de la Unión Europea y se suprime el logotipo «INAO».

Se añaden precisiones sobre la utilización de la denominación así como sobre los calificativos autorizados en el etiquetado, la publicidad, las facturas y los documentos comerciales.

Requisitos nacionales

Se añade un cuadro con los principales puntos objeto de control.

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⁽³⁾

«CROTTIN DE CHAVIGNOL» / «CHAVIGNOL»

Nº CE: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Crottin de Chavignol»/«Chavignol».

2. Estado miembro o tercer país

Francia.

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

El queso de la denominación de origen protegida «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» se obtiene mediante coagulación láctica de leche de cabra cruda y entera a la que se añade una pequeña cantidad de cuajo. La cuajada se escurre previamente en tela. El período mínimo de maduración es de diez días a partir de la fecha de moldeado. El queso tiene una corteza fina de color marfil con o sin mohos blancos o azules, que pueden llegar a ser oscuros o marrones en los quesos denominados «repassés», es decir, quesos recubiertos de un *Penicillium* azul madurado en atmósfera confinada que confiere a los quesos un carácter de pasta blanda. El «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» tiene forma de cilindro plano muy ligeramente curvado en el exterior. Los bordes son redondeados. El diámetro central es superior a los diámetros superior e inferior.

Los quesos «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» presentan las características analíticas siguientes

— extracto seco total entre 37 y 45 g por queso,

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

- un 45 % como mínimo de materia grasa del extracto seco,
- el peso del producto acabado oscila entre 60 g y 90 g.

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

A más tardar el 1 de enero de 2017, la leche utilizada deberá proceder de un rebaño compuesto únicamente de cabras de raza Alpina.

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

Los forrajes representan al menos un 50 % de la materia seca de la ración diaria y están compuestos como mínimo del 70 % de hierba, heno o forrajes en rollo.

Los forrajes en rollo están limitados a un máximo del 50 % del extracto seco de los forrajes ingeridos diariamente. Los forrajes ensilados están prohibidos.

A más tardar el 1 de enero de 2017, los forrajes se producirán íntegramente en la zona geográfica.

Los piensos complementarios de los forrajes compuestos de concentrados o deshidratados representan un máximo del 50 % de la sustancia seca de la ración diaria y están constituidos por las materias primas incorporables definidas según una lista positiva.

Al menos la mitad se producirán en la zona geográfica.

Por consiguiente, a más tardar el 1 de enero de 2017, al menos el 75 % de la materia seca de la ración alimentaria total diaria puesta a disposición del rebaño lechero se producirá en la zona geográfica definida en el punto 4 siguiente.

Además, a más tardar el 1 de enero de 2017, la superficie forrajera mínima realmente utilizada anualmente para la alimentación del rebaño caprino será de una hectárea por doce cabras y estará situada en la zona geográfica definida en el punto 4 siguiente. La superficie forrajera propia de la explotación deberá ser de al menos 1 hectárea por veinticuatro cabras. Para satisfacer este requisito, se admite la compra de forrajes procedentes de la zona geográfica. En este caso, se determina una superficie equivalente sobre la base de cuatro toneladas de materia seca = 1 hectárea de superficie forrajera. Esta equivalencia está limitada a la mitad del consumo anual del rebaño.

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

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se efectúan en la zona geográfica definida en el punto 4 siguiente.

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

Ninguna.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En la etiqueta de cada queso o lote de quesos de la denominación de origen «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» figura:

- el nombre de la denominación de origen inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuran en la etiqueta,
- la indicación «appellation d'origine protégée»,
- el símbolo DOP de la Unión Europea.

Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, el empleo de cualquier otro calificativo o de cualquier otra indicación junto a la denominación está prohibido en el etiquetado, la publicidad, las facturas y documentos comerciales, con excepción de:

- las marcas de comercio o de fábrica especiales,
- los calificativos de maduración.

Todos los quesos vendidos por un intermediario deben llevar una etiqueta individual.

El nombre de «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» seguido de la mención «Appellation d'origine protégée» debe aparecer obligatoriamente en las facturas y documentos comerciales.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos se efectúan en la zona geográfica que abarca la comarca agraria del Pays-Fort de Sancerre y zonas adyacentes, compuesta de municipios situados en los departamentos siguientes:

— Cher:

Los cantones de: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre y Vailly-sur-Saule: todos los municipios

Y los municipios siguientes: Argent-sur-Saule, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmary, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher y Vouzeron.

— Loiret:

El cantón de Châtillon-sur-Loire: todos los municipios.

Y los municipios siguientes: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre y Thou.

— Nièvre:

Los cantones de Cosne-Cours sur Loire Nord y Cosne-Cours sur Loire Sud: todos los municipios.

Y los municipios siguientes: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire y Varennes-lès-Narcy.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona geográfica se centra en la región agrícola del Pays-Fort de Sancerre y se extiende a las regiones vecinas de Champagne de Berry, Coteaux de La Loire y Sologne, caracterizadas por la presencia de praderas en tierras arcillosas y arcillo-calizas propicias para la alimentación forrajera de las cabras.

Esta zona era tradicionalmente una región agrícola pobre, donde las explotaciones rústicas de policultivo, forrajes, viñedos, huertos, y de cría de pequeños rumiantes desarrollaron una producción caprina de subsistencia. En estas explotaciones, la cría de cabras y la transformación quesera corrían a cargo de las mujeres. La práctica del desuerado previo ha sido uno de los medios para la mujer de Berry de liberarse de la obligación del moldeo difiriendo esta tarea en el tiempo a fin de mejorar la gestión de sus otras prioridades domésticas o profesionales, numerosas en estas explotaciones de policultivo y poliganadería.

El término «crottin» procedería del término de Berry «crot», que significa orificio y designaba, en particular, los bordes de los ríos donde las mujeres iban a lavar su ropa. La tierra arcillosa que bordeaba esos «crots» era utilizada por los campesinos para elaborar cerámicas, fabricando en primer lugar pequeñas lámparas de aceite y después moldes de queso de pequeño tamaño.

La ganadería caprina y la valorización quesera constituyeron desde al menos el siglo XVI un complemento de ingresos para los agricultores de la zona geográfica. En los sectores agrícolas y vitícolas de Berry, estos pequeños quesos estaban destinados a menudo a la alimentación en los campos o en los viñedos de los trabajadores o jornaleros. En función de las estaciones y de la abundancia o no de leche, el «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» se presentaba con o sin mohos blancos o azules, o incluso «repassé» en pleno invierno.

En la actualidad, las técnicas de producción se derivan de las utilizadas en épocas anteriores. El queso se obtiene por coagulación láctica dominante de leche de cabra entera y cruda a la que se añade una pequeña cantidad de cuajo. En el momento de la fabricación, la cuajada se somete a un desuerado previo en tela obligatorio. A continuación, se introduce la cuajada en un molde troncocónico de dimensiones determinadas, con al menos un vuelco en molde. La maduración dura al menos diez días a temperatura y humedad controladas. La fase de confinamiento para la elaboración de los quesos «repassés» es complementaria de la duración mínima de maduración.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» es un queso de leche cruda y entera de cabra, de pequeño tamaño, en forma de cilindro plano muy ligeramente bombeado en el centro. Posee una corteza fina con o sin mohos blancos o azules.

El queso de tipo «repassé» está recubierto de un *Penicillium* azul y posee un carácter de pasta blanda.

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 utilización de un molde troncocónico de dimensiones determinadas otorga al «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» su forma característica acentuada por un vuelco efectuado en el molde a mitad del desuerado. La forma del «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» está relacionada con un paradigma de fabricación en el que se efectúa un desuerado previo de la cuajada.

La fase de desuerado previo, que confiere al queso fresco el porcentaje de humedad esperado en el momento del desmoldado, y la forma (relación peso/superficie) van a orientar las floras de maduración para dar al «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» sus características. La forma está también vinculada con la utilización del molde cuyo origen local se ha demostrado.

El «Crottin de Chavignol»/«Chavignol» también se caracteriza por la diversidad de su aspecto (corteza fina, con o sin mohos blancos o azules, o marrón con mohos azules para el tipo «repassé»).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChavignol.pdf>.

⁽⁴⁾ Véase la nota 3.

