

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

# C 153



Edición  
en lengua española

## Comunicaciones e informaciones

57° año

21 de mayo de 2014

### Sumario

#### II *Comunicaciones*

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

##### **Comisión Europea**

2014/C 153/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7161 — DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV *Información*

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

##### **Comisión Europea**

2014/C 153/02	Tipo de cambio del euro .....	2
2014/C 153/03	Retirada de propuestas de la Comisión obsoletas .....	3

# ES

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

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2014/C 153/04	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.6968 — Lufthansa/CAE/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	--	---

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2014/C 153/05	Publicación de una solicitud de registro 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 .....	9
2014/C 153/06	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	14
2014/C 153/07	Anuncio a los productores e importadores de hidrofluorocarburos y a las nuevas empresas que tengan la intención de comercializar hidrofluorocarburos a granel en el mercado de la Unión Europea en 2015 .....	19

---

**Corrección de errores**

2014/C 153/08	Corrección de errores de la Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de mayo de 2006, relativa a las máquinas y por la que se modifica la Directiva 95/16/CE (refundición) (DO C 110 de 11.4.2014) .....	21
---------------	---	----

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

## II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS  
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.7161 — DCC Energy/Qstar Försäljning/Qstar/Card Network Solutions)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 153/01)

El 24 de abril 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) nº 139/2004 del Consejo<sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32014M7161. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

---

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(1)</sup>

20 de mayo de 2014

(2014/C 153/02)

## 1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3702	CAD	dólar canadiense	1,4921
JPY	yen japonés	138,88	HKD	dólar de Hong Kong	10,6225
DKK	corona danesa	7,4646	NZD	dólar neozelandés	1,5978
GBP	libra esterlina	0,81400	SGD	dólar de Singapur	1,7160
SEK	corona sueca	9,0294	KRW	won de Corea del Sur	1 404,75
CHF	franco suizo	1,2223	ZAR	rand sudafricano	14,3419
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	8,5470
NOK	corona noruega	8,1360	HRK	kuna croata	7,6175
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 708,55
CZK	corona checa	27,479	MYR	ringit malayo	4,4109
HUF	forinto húngaro	305,46	PHP	peso filipino	59,921
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	47,3166
PLN	esloti polaco	4,1893	THB	bat tailandés	44,616
RON	leu rumano	4,4330	BRL	real brasileño	3,0362
TRY	lira turca	2,8934	MXN	peso mexicano	17,7229
AUD	dólar australiano	1,4797	INR	rupia india	80,3485

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

**RETIRADA DE PROPUESTAS DE LA COMISIÓN OBSOLETAS**

(2014/C 153/03)

**Lista de propuestas retiradas**

Documento	Procedimiento interinstitucional	Título
<b>Instrumentos de política exterior</b>		
COM(2009) 395	2009/0111/CNS	Propuesta de Reglamento del Consejo que modifica el Reglamento (CE) n° 314/2004 del Consejo relativo a determinadas medidas restrictivas respecto de Zimbabue
<b>Desarrollo y cooperación-EuropeAid /Instrumentos de política exterior</b>		
COM(2009) 195	2009/0058/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1717/2006 por el que se establece un Instrumento de Estabilidad
<b>Empleo, asuntos sociales e inclusión</b>		
COM(2011) 336	2011/0147/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CE) n° 1927/2006 por el que se crea el Fondo Europeo de Adaptación a la Globalización
<b>Medio ambiente</b>		
COM(2003) 624	2003/0246/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre el acceso a la justicia en materia de medio ambiente
COM(2006) 232		Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se establece un marco para la protección del suelo y se modifica la Directiva 2004/35/CE
<b>Eurostat</b>		
COM(2011) 335	2011/0146/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a las estadísticas europeas sobre seguridad frente a la delincuencia
<b>Relaciones exteriores</b>		
COM(1973) 1929		Propuesta de Reglamento del Consejo relativo a la apertura, reparto y modo de gestión del contingente arancelario comunitario de los demás tejidos de algodón, de la partida 55.09 del arancel aduanero común originarios de la República Libanesa (año 1974)
COM(1980) 662		Propuesta de Reglamento por el que se hacen aplicables las decisiones de los Consejos de Cooperación CEE-Argelia, Marruecos, Túnez, Egipto, Líbano, Jordania, Siria, etc., que sustituyen las unidades de cuenta por unidades de cuenta europeas en el Protocolo n° 2 del Acuerdo entre la Comunidad Europea y dichos terceros países

Documento	Procedimiento interinstitucional	Título
COM(1983) 303		Propuestas de Reglamentos del Consejo que modifican nuevamente los artículos 6 y 17 del Protocolo relativo a la definición de la noción de productos originarios y a los métodos de cooperación administrativa de los acuerdos de cooperación entre la Comunidad Económica Europea y Argelia, Egipto, Jordania, el Líbano, Marruecos, Siria y Túnez
COM(1985) 534		Propuesta de Reglamento (CEE) del Consejo que modifica en lo que respecta a determinadas operaciones con Sudáfrica, los regímenes aplicables a las importaciones y exportaciones de determinados productos
COM(1989) 19		Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se suspenden las concesiones arancelarias y se aumentan los derechos de la Nomenclatura Combinada aplicables a determinados productos originarios de los Estados Unidos
<b>Salud y consumidores</b>		
COM(2008) 663 modificada por COM(2011) 633 y COM(2012) 48	2008/0256/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica, en lo referente a la información al público en general sobre medicamentos sujetos a receta médica, la Directiva 2001/83/CE, por la que se establece un código comunitario sobre medicamentos para uso humano
COM(2008) 662 modificada por COM(2011) 632 y COM(2012) 49	2008/0255/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica, en lo referente a la información al público en general sobre los medicamentos de uso humano sujetos a receta médica, el Reglamento (CE) nº 726/2004, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la autorización y el control de los medicamentos de uso humano y veterinario y por el que se crea la Agencia Europea de Medicamentos
<b>Recursos humanos y seguridad</b>		
COM(2005) 190	2005/0072/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CEE) nº 1210/90, por el que se crea la Agencia Europea de Medio Ambiente y la Red Europea de Información y de observación sobre el medio ambiente, en lo que atañe al mandato del director ejecutivo
COM(2005) 190 - 2	2005/0073/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CEE) nº 337/75, por el que se crea un Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional, en lo que atañe al mandato del director
COM(2005) 190 - 3	2005/0074/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CEE) 1365/75, relativo a la creación de una Fundación Europea para la mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo, en lo que atañe al mandato del director y del director adjunto
COM(2005) 190 - 4	2005/0075/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CEE) nº 1360/90, por el que se crea la Fundación Europea de Formación, en lo que atañe al mandato del director

Documento	Procedimiento interinstitucional	Título
COM(2005) 190 - 5	2005/0076/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CEE) n° 302/93, por el que se crea un Observatorio Europeo de la Droga y las Toxicomanías, en lo que atañe al mandato del director
COM(2005) 190 - 6	2005/0077/COD	Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 40/94 en lo que atañe al mandato del presidente de la Oficina de Armonización del Mercado Interior
COM(2005) 190 - 7	2005/0078/COD	Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 2100/94 en lo que atañe al mandato del presidente de la Oficina Comunitaria de Variedades Vegetales
COM(2005) 190 - 8	2005/0079/COD	Propuesta de Reglamento del Consejo que modifica el Reglamento (CE) n° 2965/94, por el que se crea un Centro de Traducción de los Órganos de la Unión Europea, en lo que atañe al mandato del director
COM(2005) 190 - 9	2005/0080/COD	Propuesta de Reglamento del Consejo que modifica el Reglamento (CE) n° 1035/97, por el que se crea un Observatorio Europeo del Racismo y la Xenofobia, en lo que atañe al mandato del director
COM(2005) 190 - 10	2005/0081/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CE) n° 178/2002 en lo que atañe al mandato del director ejecutivo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
COM(2005) 190 - 11	2005/0082/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CE) n° 851/2004, por el que se crea un Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades, en lo que atañe al mandato del director
COM(2005) 190 - 12	2005/0083/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CE) n° 726/2004 en lo que atañe al mandato del director ejecutivo de la Agencia Europea de Medicamentos
COM(2005) 190 - 13	2005/0084/COD	Propuesta de Reglamento del Consejo que modifica el Reglamento (CE) n° 1321/2004 en lo que atañe al mandato del director ejecutivo de la Autoridad Europea de Supervisión del Sistema Global de Navegación por Satélite (GNSS)
COM(2005) 190 - 14	2005/0085/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CE) n° 2062/94, por el que se crea la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo, en lo que atañe al mandato del director
COM(2005) 190 - 15	2005/0086/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CE) n° 1406/2002, por el que se crea la Agencia Europea de Seguridad Marítima, en lo que atañe al mandato del director ejecutivo
COM(2005) 190 - 16	2005/0087/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se modifica el Reglamento (CEE) n° 1592/2002 en lo que atañe al mandato del Director ejecutivo y de los Directores de la Agencia Europea de Seguridad Aérea

Documento	Procedimiento interinstitucional	Título
COM(2005) 190 - 17	2005/0088/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo que modifica el Reglamento (CE) nº 881/2004, por el que se crea una Agencia Ferroviaria Europea, en lo que atañe al mandato del director ejecutivo
COM(2005) 190 - 18	2005/0089/COD	Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2007/2004 en lo que atañe al mandato del director ejecutivo y el director ejecutivo adjunto de la Agencia Europea para la Gestión de la Cooperación Operativa en las Fronteras Exteriores de los Estados miembros de la Unión Europea
<b>Mercado interior y servicios</b>		
COM(2004) 582	2004/0203/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 98/71/CE sobre la protección jurídica de los dibujos y modelos
COM(2010) 350	2010/0198/CNS	Propuesta de Reglamento (UE) del Consejo relativo a las disposiciones sobre traducción aplicables a la patente de la Unión Europea
COM(2008) 396	2008/0130/APP	Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se aprueba el Estatuto de la Sociedad Privada Europea
<b>Movilidad y transporte</b>		
COM(2011) 710	2011/0327/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 2006/126/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los permisos de conducción que incluyan las funciones de la tarjeta de conductor
COM(2007) 497	2007/0183/CNS	Propuesta de Decisión del Consejo sobre la celebración de un Protocolo por el que se modifican los Acuerdos sobre determinados aspectos de los servicios aéreos entre la Comunidad Europea y el Reino de Marruecos con el fin de tener en cuenta la adhesión a la Unión Europea de la República de Bulgaria y de Rumanía
<b>Fiscalidad y unión aduanera</b>		
COM(2002) 64	2002/0041/CNS	Propuesta de Directiva del Consejo por la que se modifica la Directiva 77/388/CEE en lo relativo al régimen especial de las agencias de viajes
COM(2003) 78 - 2	2003/0057/COD	Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 218/92 sobre cooperación administrativa en materia de impuestos indirectos (IVA) en cuanto a medidas adicionales relativas a prestaciones de servicios de viajes
COM(2004) 728 - 1	2004/0261/CNS	Propuesta de Directiva del Consejo por la que se modifica la Directiva 77/388/CEE a fin de simplificar las obligaciones en lo que respecta al impuesto sobre el valor añadido
COM(2008) 497	2008/0164/ACC	Propuesta de Reglamento del Consejo por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 2112/78 del Consejo referente a la celebración del Convenio aduanero relativo al transporte internacional de mercancías al amparo de los cuadernos TIR (Convenio TIR), fechado en Ginebra el 14 de noviembre de 1975
<b>Codificaciones</b>		
COM(2007) 755	2007/0256/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la nomenclatura estadística de actividades económicas en la Comunidad Europea (versión codificada)
COM(2008) 99	2008/0037/COD	Propuesta de Directiva del Consejo relativa a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios (versión codificada)

Documento	Procedimiento interinstitucional	Título
COM(2008) 351	2008/0115/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa al asiento del conductor de los tractores, agrícolas o forestales, de ruedas (versión codificada)
COM(2008) 697	2008/0204/COD	Propuesta de Directiva del Consejo por la que se establecen las normas de control y las medidas de lucha contra la peste equina (versión codificada)
COM(2009) 299	2009/0080/COD	Propuesta de Directiva .../.../CE relativa a la comercialización de patatas de siembra
COM(2010) 359	2010/0194/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo referente a la comercialización de los materiales de multiplicación vegetativa de la vid
COM(2010) 508	2010/0261/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa al nivel sonoro admisible y el dispositivo de escape de los vehículos a motor (versión codificada)
COM(2010) 510	2010/0264/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los dispositivos de protección, instalados en la parte trasera, en caso de vuelco de los tractores agrícolas y forestales de ruedas, de vía estrecha (versión codificada)
COM(2010) 610	2010/0302/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los dispositivos de protección, instalados en la parte delantera, en caso de vuelco de los tractores agrícolas o forestales de ruedas de vía estrecha (versión codificada)
COM(2010) 635	2010/0309/COD	Propuesta de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina (versión codificada)
COM(2010) 717	2010/0348/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a la instalación, el emplazamiento, el funcionamiento y la identificación de los mandos de los tractores agrícolas o forestales de ruedas (versión codificada)
COM(2010) 729	2010/0349/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa al frenado de los tractores agrícolas o forestales de ruedas (versión codificada)
COM(2010) 746	2010/0358/COD	Propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo relativa al campo de maniobra, los medios de acceso al puesto de conductor y las puertas y ventanillas de los tractores agrícolas y forestales de ruedas (versión codificada)

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

## COMISIÓN EUROPEA

## Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto M.6968 — Lufthansa/CAE/JV)

## Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2014/C 153/04)

1. El 13 de mayo de 2014, la Comisión Europea recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo<sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual Deutsche Lufthansa AG («Lufthansa», Alemania) y CAE Inc. («CAE», Canadá) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de una empresa en participación de nueva creación («JV») mediante adquisición de acciones.

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

- Lufthansa es un grupo de aviación mundial con actividades en el negocio de compañía aérea de pasajeros, logística, mantenimiento, reparación y revisión, restauración, servicios de TI y servicios de formación para la tripulación de vuelo y cabina,
- CAE desarrolla actividades de modelización, simulación y formación para aviación civil y defensa. Su campo de actividad comercial está diversificado y abarca de la venta de productos de simulación de vuelo a prestar servicios completos tales como servicios de formación y aviación, servicios profesionales, apoyo en servicio y aportaciones de la tripulación,
- JV tendrá como actividad el desarrollo y expedición de titulación para pilotos y tripulación de cabina y otras soluciones de servicios de formación para el programa de la aeronave Bombardier C-Series.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión Europea considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento 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 (CE) n° 139/2004 del Consejo<sup>(2)</sup>, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión Europea 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 Europea 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 M.6968—Lufthansa/CAE/JV, a la siguiente dirección:

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

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

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de registro 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 153/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de registro, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>**

«PIADINA ROMAGNOLA»/«PIADA ROMAGNOLA»

N° CE: IT-PGI-0005-01067 – 11.12.2012

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominación**

«Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola»

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

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

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

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

La denominación «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» se refiere al producto de panadería obtenido mediante la elaboración y posterior cocción en una placa de una masa compuesta a base de harina, grasas, sales y varios ingredientes facultativos.

En el momento del despacho al consumo se presenta en forma de disco, de color blanco marfil con manchas características amarillas de varias dimensiones y tonalidades en ambos lados, de sabor fragante y aroma característico parecido al del pan recién horneado.

Las características físicas que distinguen a la «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» son las siguientes:

forma: redonda irregular;

dimensiones:

— diámetro de 15 a 25 cm y de 23 a 30 cm para la variante al estilo de Rímìni,

— espesor de 4 a 8 milímetros y hasta 3 milímetros para la variante al estilo de Rímìni;

aspecto exterior: la superficie es ondulada e irregular, con manchas amarillas o vejigas de diferentes dimensiones debidas a la cocción;

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

características organolépticas: sabor fragante y aroma característico parecido al del pan recién horneado.

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

Para la producción de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» se utilizan los ingredientes siguientes:

3.3.1 *Ingredientes obligatorios en 1 000 gramos de harina de trigo blando*

harina de trigo blando;

agua: suficiente para obtener una masa homogénea;

sal: 25 gramos como máximo;

grasas: manteca, y/o aceite de oliva y/o aceite de oliva virgen extra, hasta 250 gramos.

3.3.2 *Ingredientes facultativos en 1 000 gramos de harina de trigo blando*

Gasificantes: carbonato ácido de sodio, difosfato disódico, almidón de maíz o trigo, hasta 20 gramos.

Se prohíbe la adición de conservantes, aromas y/u otros aditivos.

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 de la producción enumeradas a continuación deben realizarse en la zona geográfica definida:

preparación de la masa (la preparación se realiza mezclando los ingredientes con agua hasta la obtención de una masa);

división en porciones (la masa se divide manual o mecánicamente en panes o bolitas);

laminado (el proceso por el que se aplanan los panes o las bolitas para formar la «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» se efectúa exclusivamente de manera mecánica o manual);

cocción (la cocción se realiza mediante tratamiento térmico del disco de hojaldre por ambas caras; al disco se le puede dar la vuelta con medios mecánicos o manualmente);

enfriamiento.

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

Los procesos de elaboración y envasado deben realizarse uno a continuación del otro, para evitar que el producto, una vez enfriado, pierda su consistencia. El contacto directo con el aire durante un período superior al necesario para que se produzca un enfriamiento natural perjudica a las características organolépticas particulares del producto, que se vuelve seco y duro.

La «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» se comercializa en un envoltorio de papel alimentario o de tejido, en el caso del producto destinado al suministro inmediato, o envasado en bolsas alimentarias perfectamente selladas, en el caso del consumo diferido.

El envasado en bolsas alimentarias perfectamente selladas del producto destinado al consumo diferido evita, además del deterioro de las características organolépticas, la exposición a los agentes externos, en concreto a los efectos nocivos derivados de posibles ataques de los parásitos de la harina (en concreto, la polilla gris).

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

Todo envase de la IGP «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» debe llevar, en caracteres de imprenta claros y legibles, indelebles y perfectamente distinguibles, los elementos siguientes:

— el logotipo de la UE,

— la denominación «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» seguida de la mención *Indicazione Geografica Protetta* o de las siglas IGP,

— el logotipo.

En el caso de la variante de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» al estilo de Rímìni, es obligatorio añadir en el envase, en caracteres de imprenta iguales a los de la denominación «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola», claros y legibles, indelebles y perfectamente distinguibles, las palabras «alla Riminese» con el fin de ofrecer una mayor claridad al consumidor.

A continuación figura el logotipo.



Los colores son el marrón 724 C y el beige 728 C.

En el caso de la producción y venta directa y exclusiva, las menciones y el logotipo descritos anteriormente se podrán colocar junto al nombre del local. Los caracteres de la mención «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» IGP o las demás menciones previstas en el presente documento deben agruparse en el mismo campo visual y presentarse de forma clara y legible, indelebles y suficientemente grandes para que destaquen sobre el fondo en el que se reproducen, con el fin de que se distingan claramente de las demás indicaciones o dibujos.

También pueden figurar en la etiqueta otras indicaciones facultativas destinadas al consumidor y/o informaciones de carácter nutricional, además de nombres de empresas y marcas privadas, siempre que no tengan sentido laudatorio ni muevan a engaño al comprador. En el caso del producto destinado a los mercados internacionales, se puede utilizar la mención «indicazione geografica protetta» en la lengua del país de destino.

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

La zona de elaboración y envasado de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» comprende el territorio de la Romaña histórica y, de forma más concreta, todo el territorio de las provincias de Rímìni, Forlì Cesena y Ravenna así como los municipios siguientes de la provincia de Bolonia: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola y Mordano.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

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

Romaña ocupa el territorio más oriental de la región de Emilia-Romaña. El territorio se extiende desde el litoral Adriático al este hasta los límites con la provincia de Bolonia al oeste, y de los límites con la región de Las Marcas al sur hasta los límites con la provincia de Ferrara al norte. Goza de un clima templado subcontinental que varía con la altitud y la distancia a la costa. Si bien no difiere demasiado del que predomina en el resto de la Italia septentrional, el clima de Romaña presenta características propias debido a la reducción progresiva de la llanura.

La producción y el consumo de «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» se ha difundido históricamente en Romaña como alternativa al pan, cuya disponibilidad era limitada, hasta llegar a convertirse, según la definición que le dio el célebre poeta de la región Giovanni Pascoli, como el «pane nazionale dei Romagnoli» (el pan nacional de los romañolos, o habitantes de Romaña).

La consolidación a lo largo de los siglos de esa tradición y de las técnicas particulares de elaboración son el origen del nacimiento, en los años setenta del siglo pasado, de la producción artesanal de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola», que se realizaba en pequeños locales denominados *chioschi* y se suministraba posteriormente.

La presencia abundante y evidente en Romaña de *chioschi* que producen y venden *piadine* para el consumo inmediato es una característica del territorio, muy conocida por los habitantes de la zona y por los turistas, de la cual ha surgido luego la producción de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» elaborada para el consumo diferido.

En la preparación de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» se deben tener en cuenta las técnicas transmitidas en Romaña, que confieren al producto las características típicas. En la mezcla de los ingredientes es preciso seguir un orden preciso; la masa no se debe trabajar durante demasiado tiempo y debe alcanzar una consistencia que permita efectuar el laminado; la cocción se debe realizar a la temperatura y en los tiempos indicados, prestando atención a alternar la permanencia de los lados del disco en la placa de cocción para que el producto adquiera las características descritas en el punto 3.2.

Estos detalles concretos, fruto de los conocimientos y de la larga experiencia de los productores locales, confieren a la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» sus características propias, que no han variado desde sus orígenes y que han permitido mantener la reputación del producto a lo largo del tiempo.

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

La «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» es la más típica de las especialidades de Romaña. Se la encuentra por doquier, en las carreteras de Romaña, elaborada por las *piadinare* en los característicos y coloreados *chioschi*, en restaurantes, en comercios cualificados y en las tiendas alimentarias especializadas. La «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» es tan famosa que se la conoce allende los límites regionales.

Es un producto obtenido de una masa compuesta de harina, agua, sal, grasas y algunos ingredientes facultativos, elaborado según una tradición antigua, que se presenta en forma de disco de color blanco marfil con manchas características amarillentas de varias dimensiones y tonalidades en ambos lados, de sabor fragante y aroma característico parecido al del pan recién horneado.

#### 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 reputación de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» se entrelaza con la historia, con las tradiciones locales e incluso con el habla y las creencias populares.

El término «piada» se ha oficializado gracias a Giovanni Pascoli, quien italianizó la palabra romañola «piè». En un famoso poemita suyo, el poeta hace un elogio de la «piadina», alimento antiguo, «casi tanto como el hombre», y la define como «il pane nazionale dei Romagnoli» (el pan nacional de los romañolos), creando un binomio indisoluble entre «piadina» y Romaña.

Diversas obras, a menudo monográficas, documentan las características de la «piadina romagnola», atestiguan su procedencia originaria a través de fuentes históricas, ilustran la diferencia entre los dos tipos y enriquecen la notoriedad del producto con sugerencias acerca de su preparación y consejos sobre las posibles combinaciones. En 1913, Antonio Sassi define las «piadine», en el periódico *Il Plaustro*, como las «tradizionali e gustose schiacciate dei Romagnoli» (las tradicionales y deliciosas tortas de los romañolos).

El *Vocabolario Romagnolo Italiano* (Diccionario romañolo italiano) de Adelmo Masotti, publicado por Zanichelli en 1996, define la «piada» como «una sottile focaccia di pane azzimo, cotta nel testo rovente, tipica della Romagna» (una torta fina de pan ácimo, cocida en una plancha caliente, típica de Romaña).

En diversas citas literarias se establece la diferencia entre la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» y la de Rímini basándose en el diámetro y el espesor. Cabe citar, a modo de ejemplo, las publicaciones de Graziano Pozzetto *La Piadina Romagnola Tradizionale*, Panozzo Editore, Rímini, 2005, y *Cucina di Romagna*, Ed. Franco Muzzio, 2004, que presentan la distinción entre ambos tipos.

En 2004, una publicación presenta por primera vez la receta de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» en italiano y también en árabe, francés, inglés, japonés, chino, ruso, español y alemán.

Son numerosas las citas de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» en publicaciones gastronómicas y guías.

En el capítulo titulado «Piatti popolari di ieri diventano consumi popolari di oggi» (Platos populares de ayer se convierten en productos populares de hoy) de la guía *Italia a tavola — Guida Gastronomica* (pág. 30, Touring Club italiano, 1984), se cita y se describe la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola». El artículo describe los ingredientes utilizados para su elaboración, las maneras de consumo — cortada en trozos o rellena y doblada sobre sí misma — y su forma característica de disco plano.

En la sección que la guía turística *Turismo gastronomico in Italia* dedica a la región de Emilia-Romaña (págs. 367-8, Touring club italiano, 2001), después de una breve presentación de la provincia de Rímini, se cita la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola» rellena de embutido y queso como el alimento más consumido en la provincia.

El volumen *Romagna — viaggio attraverso le regioni italiane* (Romaña: viaje a través de las regiones italianas) (pág. 53, Finintenet S.p.A, 2002) tiene un capítulo titulado «Rimini, il regno della Piadina» (Rímini, el reino de la «piadina») en el que se describen la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola», su preparación y el modo de degustarla, es decir, rellena de queso y embutido.

También las redes de televisión nacionales se han ocupado de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola». Cabe recordar la retransmisión televisiva *Terra e Saponi* (Tierra y sabores) que se difundió a través de las ondas de la Rai el 18 de julio de 2008 con el título «Emilia Romagna: i segreti della Piadina» (Emilia-Romaña: los secretos de la «piadina»), en el que se documentaban los ingredientes, la receta y los modos de preparación de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola».

Por último, en Romaña se celebran desde hace tiempo acontecimientos, concursos gastronómicos y actos dedicados a la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola».

Desde 1993, tiene lugar anualmente en Cervia (provincia de Ravenna) el evento «Piadina d'Autore», en el que se premia a la mejor «piadina» elaborada en los *chioschi* del territorio.

Desde 1998, se celebra en Santarcangelo di Romagna il «Palio della Piadina» con la finalidad de mantener viva la tradición de este auténtico producto de la gastronomía romañola.

En un artículo publicado el 6 de julio de 2009 se informa de lo siguiente: «la mejor “piadina”: concedido el premio de la receta romañola por excelencia».

Cabe destacar también un comunicado de prensa en el que se hace referencia a la edición de 2010 del «Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010».

Entre los actos más recientes destacan los siguientes:

«Lo Sposalizio della Piadina», instaurado en 2002 en Cesena para intentar revalorizar la tradición de la «Piadina Romagnola»/«Piada Romagnola».

«Piadina Days», evento que, desde 2010, organiza, dentro del programa *Wine Food Festival* de la Región de Emilia-Romaña, dos días de actos, espectáculos, conciertos y degustaciones de «piadina» en toda Romaña.

### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

El texto consolidado del pliego de 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).

---

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

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2014/C 153/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

**DOCUMENTO ÚNICO**

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>**

«JAMBON DE VENDEE»

N° CE: FR-PGI-0005-01135 — 30.7.2013

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominación**

«Jambon de Vendée»

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

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

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

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

El «Jambon de Vendée» se elabora exclusivamente a partir de pernil trasero de cerdo, fresco y sin morcillos.

Cuando está entero, el «Jambon de Vendée» se presenta sin hueso y tiene una forma regular de paralelepípedo con contornos ovoidales. Su superficie es de color marrón claro, porque está recubierto con una mezcla de especias.

Cuando se corta, tiene un color rojo por dentro, con vetas de grasa blancas. Se trata de una coloración clara parecida al aspecto de la carne cruda. El borde de las lonchas tiene un ribete marrón debido a las especias.

El «Jambon de Vendée» presenta una textura blanda, tierna y jugosa.

Desde el punto de vista aromático, el «Jambon de Vendée» se caracteriza por el olor afrutado del aguardiente y por las especias que le envuelven (canela, pimienta, tomillo, laurel, etc.). Tiene un discreto sabor salado. Presenta una indudable complejidad aromática y una finura que se expresa totalmente, tanto más cuanto que los aromas de proteólisis y de oxidación de las grasas son poco marcados.

El «Jambon de Vendée» presenta una humedad del producto desgrasado (HPD) inferior al 76 %.

El contenido de azúcares totales (lactosa, dextrosa, sacarosa, glucosa) es inferior al 1 %.

El peso del jamón entero, después de la fabricación, se sitúa entre 4,5 y 7,5 kg.

El «Jambon de Vendée» se presenta y comercializa entero, en mitades, cuartos, porciones, lonchas, dados o tiras.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

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

La materia prima cárnica proviene exclusivamente de carne fresca, no congelada, de cerdos de carne, cuyo peso de la canal fría oscila entre 80 y 95 kg.

El plazo entre el sacrificio, despiece y deshuesado de los jamones debe ser lo más breve posible y no exceder de 6 días.

Los jamones frescos que entran en la fabricación del «Jambon de Vendée» se caracterizan por:

- un peso fresco comprendido entre 8 y 12 kg,
- un espesor de grasa inferior a 25 mm,
- grasa blanca y firme y una carne rosada,
- un pH comprendido entre 5,5 y 6,2,
- una temperatura en el centro del jamón comprendida entre 0 °C y + 5 °C.

Las demás materias primas que entran en la fabricación del «Jambon de Vendée» son:

- sal marina seca granulada,
- aguardiente de vino con un grado alcohólico volumétrico igual o superior al 40°,
- especias y condimentos con, como mínimo, un 60 % de canela, pimienta, tomillo y laurel,
- aditivos autorizados: azúcares (dextrosa, sacarosa, lactosa y glucosa), salitre (E 252), nitrato sódico (E 251), salmuera con nitrito, nitrito potásico, fermentos.

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

—

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

Las fases de la elaboración del «Jambon de Vendée», desde la recepción de los jamones frescos hasta el envío de los productos elaborados antes del corte en lonchas y envasado se realizan en la zona geográfica.

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

El «Jambon de Vendée» puede comercializarse entero, en mitades o cuartos, o bien presentado en lonchas de distinto grosor, en dados o en tiras.

Puede estar envasado al vacío o en atmósfera modificada.

La temperatura de la sala de corte o acondicionamiento es inferior o igual a 12 °C.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Independientemente de las menciones reglamentarias aplicables a los productos de charcutería, el etiquetado del producto incluye las siguientes indicaciones:

- el nombre de la indicación geográfica protegida: «Jambon de Vendée»,
- los datos del transformador.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica del «Jambon de Vendée» constituye un territorio coherente, que satisface tanto criterios relacionados con el medio natural, el saber hacer del productor, las prácticas de producción y consumo, como la notoriedad de la denominación geográfica.

La zona geográfica de la indicación geográfica protegida «Jambon de Vendée» se compone:

- del departamento de Vendée en su totalidad,
- en el departamento de Loire-Atlantique, de los cantones siguientes: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º, 8º, 9º, 10º y 11º cantones), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble,
- en el departamento de Maine-et-Loire, los cantones siguientes: Cholet (1º y 3º cantones, parte del 2º cantón), Montfaucon-Montigné.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

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

#### Factores naturales

Situada junto al Océano Atlántico, la zona geográfica del «Jambon de Vendée» tiene un clima oceánico. Los otoños y los inviernos son generalmente suaves y húmedos, con solo 40 días de heladas al año de media y lluvias frecuentes pero poco intensas.

Los suelos de la zona geográfica, desarrollados en las rocas duras y ácidas del macizo de Armórica, conforman un paisaje agrario arbolado, caracterizado por bosques y colinas, la omnipresencia de los setos, una agricultura orientada hacia la cría en todas sus formas y un gran número de pequeñas explotaciones aisladas obligadas a vivir casi en autarquía.

#### Factores humanos

La zona geográfica del «Jambon de Vendée» se distingue de las zonas circundantes por el número y la diversidad de las empresas de salazón presentes, ubicadas en todo el territorio y, en particular, en las zonas rurales, en contacto con un mundo agrícola tradicional en que siguen existiendo unos conocimientos técnicos que los campesinos dominan. Como la cría de cerdos está bien implantada y la región tiene marismas, las salazones y el jamón ocupan desde hace tiempo un lugar importante en la alimentación de la población de la zona.

#### Unos conocimientos especiales

La primera operación específica del proceso de elaboración del «Jambon de Vendée», que requiere conocimientos especiales, es el deshuesado, práctica poco habitual en el mundo de los jamones crudos. Para el «Jambon de Vendée», el deshuesado se efectúa a mano, mediante el método llamado «*de los coulés*» que consiste en despegar el fémur sin abrir el jamón. Tras el recorte, se frota los jamones a mano con sal seca. Entonces es cuando se produce el frotado con aguardiente y una mezcla de especias y condimentos. Inmediatamente después, los jamones se envuelven en un paño para que el alcohol y las especias se mantengan en contacto con la carne durante toda la maduración. La fase de maduración del «Jambon de Vendée» también es específica, ya que consiste en un escurrido seguido de un prensado mecánico entre dos tablas; la duración total de las dos fases es, como mínimo, de 28 días. Después llega el secado, de una duración mínima de 5 días. Este secado dura poco, ya que la duración total de producción está limitada a 80 días, como máximo. No se procede a ningún ahumado.

Estos conocimientos técnicos, a pesar de la inclusión del producto en el Código de los usos de charcutería a finales de los años 1980, se mantuvo localizado en el departamento de la Vendée y los alrededores de las ciudades de Nantes y Cholet. La zona geográfica abarca, en efecto, a todos los operadores conocidos que producen de forma continuada un «Jambon de Vendée» con arreglo a las normas de producción establecidas.

### 5.2. *Carácter específico del producto*

La forma de paralelepípedo con contornos ovoidales del «Jambon de Vendée», así como su color marrón homogéneo debido a las especias, le distinguen de otros jamones secos. Cuando se corta, es de color rojo claro, mientras que un ribete oscuro alrededor de las lonchas recuerda que fue frotado con especias.

Desde el punto de vista organoléptico, el «Jambon de Vendée» desarrolla aromas afrutados debidos a la presencia de aguardiente, así como cierta complejidad aromática por la mezcla de especias con la que ha sido frotado.

En la boca, se caracteriza por su textura blanda y suave. Su sabor revela bastante menos los aromas de proteólisis y oxidación de las grasas que la mayoría de los jamones crudos. No está ahumado, contrariamente a la mayoría de los jamones crudos con secado corto. Su sabor es ligeramente salado.

Tradicionalmente, por su textura poco firme que no se presta a un corte fino, el «Jambon de Vendée» se consumía sobre todo en gruesas lonchas tostadas. Esta forma de consumo se da todavía hoy de forma significativa en la mayor parte de la zona geográfica, a pesar del desarrollo de la comercialización en lonchas finas.

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

El vínculo con la zona geográfica se basa, para el «Jambon de Vendée», tanto en las características específicas del producto debido a los conocimientos técnicos de las empresas de salazón locales de la zona geográfica como en una sólida reputación.

Unas características específicas unidas a un saber hacer heredado de una fabricación adaptada al contexto

Los conocimientos técnicos de las empresas de salazón se han desarrollado en un contexto en el que las exigencias inherentes a la zona geográfica han tenido un impacto fundamental en la elaboración de este jamón, caracterizada por un ciclo de fabricación corto, con el fin de evitar el problema del secado y de la conservación. Los inviernos suaves y los frecuentes episodios de lluvias obligaron a los operadores a desarrollar estrategias alternativas para su conservación.

Así fue como los ganaderos de la zona geográfica recurrieron a la práctica del deshuesado, ya que el hueso es una posible fuente de infección del jamón por microorganismos, y a la generalización del frotado de los jamones con una mezcla de especias y aguardiente. Con el mismo objetivo, el deshuesado del jamón hace que la sal pueda penetrar hasta el corazón del jamón.

La necesidad de fabricar el jamón durante un período corto llevó también a los productores de jamón a desarrollar el prensado del jamón entre dos tablas de madera, con el fin de acelerar el escurrimiento de los jugos y reducir en proporción la duración del secado.

Actualmente, el «Jambon de Vendée» conserva un carácter tierno y suave y color rojo claro debido a la breve duración del secado, herencia de su método tradicional de fabricación. Su peculiar sabor resultante del frotado con aguardiente y especias constituye un auténtico elemento de diferenciación con respecto a otros jamones crudos.

El sabor salado del «Jambon de Vendée» es poco marcado gracias a la salazón manual cuidadosa y precisamente dosificada de que es objeto.

La demanda de los consumidores aumentó a partir de los años 1960-1970. Deseosa de tradición pero más exigente, esta demanda suscitó un gran desarrollo de las empresas artesanales especializadas en el sector agroalimentario, en particular, en la producción de charcutería, y ha contribuido a definir las características del producto actual, especialmente su delicado aroma y su bajo contenido en sal.

Una reputación vinculada a la denominación «Jambon de Vendée»

La denominación «Jambon de Vendée» apareció para designar el producto a mediados de los años 1970 y se multiplicó en los decenios siguientes.

Antiguamente se trataba de un producto agropecuario, destinado al consumo familiar o a un mercado local. Es por lo que los primeros escritos que citan el «Jambon de Vendée» solo aparecen en la segunda mitad del siglo XIX. Diversas publicaciones hacen referencia entonces al jamón crudo de Vendée, salado con sal marina, aromatizado con hierbas y aguardiente, con un secado de corta duración.

En los años 1970-1980, la comercialización a gran escala del producto se desarrolló bajo la etiqueta «Jambon de Vendée». Además de diversos libros dedicados a la gastronomía de la Vendée, una definición del producto apareció en 1982 en la primera edición de la *Encyclopédie de la Charcuterie* publicada por Soussana bajo la dirección de Jean-Claude Frenzt.

La organización en 1989, en Pouzauges, del primer concurso del genuino «Jambon de Vendée» tuvo una repercusión importante en los medios de comunicación. A partir de entonces, la reputación del «Jambon de Vendée» sobrepasó rápidamente las fronteras regionales y obtuvo una proyección nacional.

Estudios del grupo AC Nielsen fechadas en 2003 lo sitúan en el tercer puesto entre los jamones secos de venta en autoservicios en Francia, tanto en volumen como en valor.

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

[Artículo 5, apartado 7, del reglamento (CE) nº 510/2006 <sup>(3)</sup>]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

---

---

<sup>(3)</sup> Véase la nota 2.

**Anuncio a los productores e importadores de hidrofluorocarburos y a las nuevas empresas que tengan la intención de comercializar hidrofluorocarburos a granel en el mercado de la Unión Europea en 2015**

(2014/C 153/07)

1. El presente anuncio se dirige a las empresas a que se refiere el Reglamento (UE) n° 517/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de abril de 2014, sobre los gases fluorados de efecto invernadero y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 842/2006<sup>(1)</sup> (en lo sucesivo denominado «el Reglamento»):

- a) **productores e importadores** que tengan la intención de comercializar al menos 100 toneladas equivalentes de CO<sub>2</sub> de hidrofluorocarburos en el mercado de la Unión en 2015 y años posteriores y que hayan comunicado de conformidad con el Reglamento (CE) n° 842/2006 la comercialización de más de una tonelada métrica de hidrofluorocarburos en el mercado de la Unión entre 2009 y 2012;
- b) empresas que **tengan la intención** de comercializar al menos 100 toneladas equivalentes de CO<sub>2</sub> de hidrofluorocarburos en el mercado de la Unión en 2015 y que no hayan comunicado de conformidad con el Reglamento (CE) n° 842/2006 la comercialización de más de una tonelada métrica de hidrofluorocarburos en el mercado de la Unión entre 2009 y 2012.

2. Se entiende por hidrofluorocarburos las sustancias enumeradas en la sección 1 del anexo I del Reglamento, o las mezclas que contengan alguna de esas sustancias:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. Toda comercialización de esas sustancias, salvo para los usos enumerados en el artículo 15, apartado 2, letras a) a e), del Reglamento, debe computarse en el sistema de cuotas establecido en los artículos 15 y 16 del Reglamento.

4. Además, la comercialización de hidrofluorocarburos por cada empresa está sujeta a límites cuantitativos.

La Comisión asigna cuotas a las empresas enumeradas en el punto 1, letras a) y b), del presente anuncio. La asignación de cuotas se determina de la siguiente manera:

- de conformidad con el artículo 16, apartados 1, 4 y 5, así como con los anexos V y VI del Reglamento, respecto a los productores e importadores contemplados en el punto 1, letra a), del presente anuncio,
- de conformidad con el artículo 16, apartados 2 y 5, así como con los anexos V y VI del Reglamento, respecto a las empresas contempladas en el punto 1, letra b), del presente anuncio.

**Aplicable únicamente a los productores e importadores que hayan comunicado la comercialización de hidrofluorocarburos entre 2009 y 2012, conforme a lo dispuesto en el punto 1, letra a), del presente anuncio**

5. Las empresas que prevean comercializar hidrofluorocarburos en el mercado de la Unión en 2015 deben seguir el procedimiento descrito en los puntos 6 a 11 del presente anuncio.

6. Las empresas deben inscribirse en el registro a más tardar el **1 de julio de 2014**. La Comisión Europea enviará los datos de contacto que figuran en la base de datos BDR de la Agencia Europea del Medio Ambiente, en la que se introdujeron los datos sobre los gases fluorados notificados anualmente por la empresa de conformidad con el Reglamento (CE) n° 842/2006. Las empresas deben actualizar sus datos de contacto y, en su caso, presentar los «formularios de inscripción» debidamente cumplimentados a [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Esos formularios están disponibles asimismo en el sitio web de la Comisión Europea ([http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm)). El requisito previo para poder recibir una cuota es la inscripción dentro del plazo estipulado.

7. Teniendo en cuenta el cálculo de los valores de referencia, que exige la exclusión de las cantidades de hidrofluorocarburos para usos contemplados en el artículo 15, apartado 2, del Reglamento, sobre la base de los datos disponibles, las empresas deben informar a la Comisión Europea sobre los hidrofluorocarburos comercializados entre 2009 y 2012 para los usos enumerados en el artículo 15, apartado 2, letras a) a e), desglosados por cada categoría de uso y sustancia y por cada año de 2009 a 2012.

Esa información, con al menos los elementos previstos en el formulario relativo a los «usos exentos» disponible en el sitio web ([http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm)), debe transmitirse por correo electrónico a la dirección siguiente de la Comisión Europea [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu], antes del **1 de julio de 2014**.

<sup>(1)</sup> DO L 150 de 20.5.2014, p. 319.

8. Si las empresas prevén comercializar cantidades adicionales de hidrofluorocarburos, de conformidad con el artículo 16, apartado 4, del Reglamento, deben rellenar y presentar la «declaración de la cuota necesaria para 2015», disponible en el sitio web de la Comisión ([http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm)). El formulario debidamente cumplimentado debe enviarse a [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

9. La Comisión solo considerará válidas las «declaraciones de la cuota necesaria para 2015» debidamente cumplimentadas que estén exentas de errores y se reciban antes del **1 de julio de 2014**.

10. Se invita a las empresas a presentar sus «formularios de inscripción», los datos sobre la comercialización para «usos exentos» y la «declaración» al mismo tiempo y tan pronto como sea posible, para que, de ser necesario, puedan corregirlos y presentarlos de nuevo en el plazo fijado.

11. La mera presentación de los «formularios de inscripción» o de «una declaración de la cuota necesaria para 2015» no confiere ningún derecho a comercializar hidrofluorocarburos a partir de 2015.

**Aplicable únicamente a las empresas que no hayan comunicado la comercialización de hidrofluorocarburos entre 2009 y 2012, conforme a lo dispuesto en el punto 1, letra b), del presente anuncio**

12. Las empresas que pretendan comercializar hidrofluorocarburos en 2015 deben seguir el procedimiento descrito en los puntos 13 a 17 del presente anuncio.

13. Las empresas deben inscribirse en el registro a más tardar el **1 de julio de 2014**. La inscripción se efectúa mediante el envío de los formularios de inscripción debidamente cumplimentados a [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Esos formularios están disponibles en el sitio web de la Comisión Europea ([http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm)). La Comisión solo considerará válidos los formularios de inscripción debidamente cumplimentados que estén exentos de errores y se reciban antes del **1 de julio de 2014**.

14. Además, las empresas deben completar la «declaración sobre la intención de comercializar hidrofluorocarburos», disponible en el sitio web de la Comisión Europea ([http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm)) y enviarla a [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

15. La Comisión solo considerará válidas las «declaraciones sobre la intención de comercializar hidrofluorocarburos» debidamente cumplimentadas que estén exentas de errores y se reciban antes del **1 de julio de 2014**.

16. Se invita a las empresas a presentar sus «formularios de inscripción y la declaración sobre la intención de comercializar hidrofluorocarburos» al mismo tiempo y tan pronto como sea posible, para que, de ser necesario, puedan corregirlos y presentarlos de nuevo en el plazo fijado.

17. La mera presentación de los «formularios de inscripción» o «una declaración sobre la intención de comercializar hidrofluorocarburos» no confiere ningún derecho a comercializar hidrofluorocarburos en 2015.

---

## CORRECCIÓN DE ERRORES

**Corrección de errores de la Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación de la Directiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de mayo de 2006, relativa a las máquinas y por la que se modifica la Directiva 95/16/CE (refundición)**

*(Diario Oficial de la Unión Europea DO C 110 de 11 de abril de 2014)*

(2014/C 153/08)

En la página 63:

*donde dice:*

«CEN	EN 16252:2012 Máquinas para compactación de desechos o de fracciones reciclables. Prensas de prensado horizontal. Requisitos de seguridad.	5.4.2013»		
------	---	-----------	--	--

*debe decir:*

«CEN	EN 16252:2012 Máquinas para compactación de desechos o de fracciones reciclables. Prensas de prensado horizontal. Requisitos de seguridad.	5.4.2013		
CEN	EN 16307-1:2013 Carretillas de manutención. Requisitos de seguridad y verificación. Parte 1: Requisitos suplementarios para las carretillas de manutención autopropulsadas, distintas de las carretillas sin conductor, carretillas de alcance variable y carretillas transportadoras de carga.	5.4.2013»		









