

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 205



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

57° año

2 de julio de 2014

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2014/C 205/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7262 — Ageas/Ocidental Seguros/ Médis) ⁽¹⁾	1
2014/C 205/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7244 — China Huaxin Post and Telecommunication Economy Development Center/Alcatel - Lucent Enterprise Business) ⁽¹⁾	2

IV Información

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

Comisión Europea

2014/C 205/03	Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación: 0,15 % a 1 de julio de 2014 — Tipo de cambio del euro	3
2014/C 205/04	Decisión de Ejecución de la Comisión, de 30 de junio de 2014, relativa a la financiación del programa de trabajo de 2014 en materia de formación sobre la seguridad de la alimentación humana y animal, la zoonosis, el bienestar de los animales y la fitosanidad en el marco del programa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria»	4

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

Tribunal de Cuentas

2014/C 205/05	Informe Especial nº 9/2014 — «¿Se ha gestionado bien el apoyo de la UE a la inversión y promoción del sector vitivinícola y se han demostrado sus resultados en la competitividad de los vinos de la Unión?»	9
---------------	--	---

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2014/C 205/06	Comunicación del Gobierno francés relativa a la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos (<i>Anuncio relativo a las solicitudes de permisos exclusivos de investigación de minas de hidrocarburos líquidos o gaseosos denominados «Permis de Boissy»</i>) ⁽¹⁾	10
---------------	---	----

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2014/C 205/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7169 — Weichai Power/Kion Group) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	12
2014/C 205/08	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7215 — AMEC/Foster Wheeler) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	13
2014/C 205/09	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7290 — Apple/Beats) ⁽¹⁾	14

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2014/C 205/10	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	15
2014/C 205/11	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	22

⁽¹⁾ 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.7262 — Ageas/Ocidental Seguros/Médís)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 205/01)

El 25 de junio 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 actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32014M7262. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.7244 — China Huaxin Post and Telecommunication Economy Development Center/Alcatel - Lucent Enterprise Business)****(Texto pertinente a efectos delEEE)**

(2014/C 205/02)

El 25 de junio 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 actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32014M7244. 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 interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de
refinanciación ⁽¹⁾:**

0,15 % a 1 de julio de 2014

Tipo de cambio del euro ⁽²⁾

1 de julio de 2014

(2014/C 205/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense 1,3688	CAD	dólar canadiense 1,4587
JPY	yen japonés 138,98	HKD	dólar de Hong Kong 10,6083
DKK	corona danesa 7,4557	NZD	dólar neozelandés 1,5624
GBP	libra esterlina 0,79810	SGD	dólar de Singapur 1,7054
SEK	corona sueca 9,1600	KRW	won de Corea del Sur 1 384,55
CHF	franco suizo 1,2138	ZAR	rand sudafricano 14,5848
ISK	corona islandesa	CNY	yuan renminbi 8,4883
NOK	corona noruega 8,4380	HRK	kuna croata 7,5800
BGN	leva búlgara 1,9558	IDR	rupia indonesia 16 251,94
CZK	corona checa 27,433	MYR	ringit malayo 4,3893
HUF	forinto húngaro 310,43	PHP	peso filipino 59,764
LTL	litas lituana 3,4528	RUB	rublo ruso 46,8950
PLN	esloti polaco 4,1582	THB	bat tailandés 44,367
RON	leu rumano 4,3881	BRL	real brasileño 3,0349
TRY	lira turca 2,9066	MXN	peso mexicano 17,7759
AUD	dólar australiano 1,4479	INR	rupia india 82,2307

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

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

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN**de 30 de junio de 2014****relativa a la financiación del programa de trabajo de 2014 en materia de formación sobre la seguridad de la alimentación humana y animal, la zoonosis, el bienestar de los animales y la fitosanidad en el marco del programa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria»**

(2014/C 205/04)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE, Euratom) n° 966/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 84,Visto el Reglamento Delegado (UE) n° 1268/2012 de la Comisión ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 94,Visto el Reglamento (CE) n° 58/2003 del Consejo ⁽³⁾, y, en particular, su artículo 12, apartado 3,Vista la Directiva 2000/29/CE del Consejo ⁽⁴⁾, y, en particular, su artículo 2, apartado 1, letra i),Visto el Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁵⁾, y, en particular, su artículo 66, apartado 1, letras b) y c),

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 882/2004 establece normas generales para la realización de controles oficiales a fin de comprobar el cumplimiento de las normas orientadas, en particular, a prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que amenazan a las personas y los animales, a garantizar prácticas equitativas en el comercio de piensos y alimentos y a proteger los intereses de los consumidores. El artículo 51 de dicho Reglamento establece que la Comisión puede organizar cursos de formación para el personal de las autoridades competentes de los Estados miembros encargado de los controles oficiales contemplados en el Reglamento, cursos a los que podrán acceder participantes de terceros países, sobre todo de los países en desarrollo. Esos cursos pueden abordar, en particular, la legislación de la Unión Europea sobre piensos y alimentos y la normativa en materia de salud animal y bienestar de los animales.
- (2) En el artículo 2, apartado 1, letra i), de la Directiva 2000/29/CE se establece el instrumento jurídico para organizar cursos de fitosanidad.

⁽¹⁾ Reglamento (UE, Euratom) n° 966/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2012, sobre las normas financieras aplicables al presupuesto general de la Unión y por el que se deroga el Reglamento (CE, Euratom) n° 1605/2002 del Consejo (DO L 298 de 26.10.2012, p. 1).

⁽²⁾ Reglamento Delegado (UE) n° 1268/2012 de la Comisión, de 29 de octubre de 2012, sobre las normas de desarrollo del Reglamento (UE, Euratom) n° 966/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre las normas financieras aplicables al presupuesto general de la Unión (DO L 362 de 31.12.2012, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n° 58/2003 del Consejo, de 19 de diciembre de 2002, por el que se establece el estatuto de las agencias ejecutivas encargadas de determinadas tareas de gestión de los programas comunitarios (DO L 11 de 16.1.2003, p. 1).

⁽⁴⁾ Directiva 2000/29/CE del Consejo, de 8 de mayo de 2000, relativa a las medidas de protección contra la introducción en la Comunidad de organismos nocivos para los vegetales o productos vegetales y contra su propagación en el interior de la Comunidad (DO L 169 de 10.7.2000, p. 1).

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales (DO L 165 de 30.4.2004, p. 1).

- (3) La Comisión creó en 2006 el programa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria» para alcanzar los objetivos establecidos en el Reglamento (CE) n° 882/2004. En la Comunicación de la Comisión «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria»⁽¹⁾, de 20 de septiembre de 2006, se exploran opciones para la futura organización de actividades de formación.
- (4) Con el fin de garantizar la aplicación en los Estados miembros del programa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria» es necesario adoptar una decisión relativa a la financiación del programa de trabajo de 2014 en materia de formación sobre la seguridad de la alimentación humana y animal, la zoonosis, el bienestar de los animales y la fitosanidad. El Reglamento Delegado (UE) n° 1268/2012 establece normas detalladas sobre las decisiones de financiación.
- (5) Mediante la Decisión de Ejecución 2013/770/UE de la Comisión⁽²⁾ se creó la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud y Alimentación (en lo sucesivo, «la Agencia»). Por esta Decisión se delegaron en la Agencia determinadas tareas de gestión y de ejecución del programa en relación con las actividades de formación sobre seguridad alimentaria, realizadas de conformidad con el Reglamento (CE) n° 882/2004 y la Directiva 2000/29/CE. Por consiguiente, procede conceder a la Agencia una contribución financiera de la Unión para 2014 que financie los costes de funcionamiento de las actividades relacionadas con el programa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria».
- (6) A efectos de la aplicación de la presente Decisión, conviene definir el término «modificación sustancial» en el sentido del artículo 94, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) n° 1268/2012.
- (7) La presente Decisión debe permitir el pago de intereses de demora sobre la base del artículo 92 del Reglamento (UE, Euratom) n° 966/2012 y del artículo 111, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) n° 1268/2012.

DECIDE:

Artículo 1

Queda adoptado el programa de trabajo anual para la ejecución en 2014 del programa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria» establecido en el anexo. La presente Decisión constituye una decisión de financiación en el sentido del artículo 84 del Reglamento (UE, Euratom) n° 966/2012.

Artículo 2

1. La contribución máxima para la ejecución en 2014 del programa queda establecida en 16 170 000 EUR, que se financiará a partir de las siguientes líneas del presupuesto general de la Unión Europea correspondiente a 2014:

a) línea presupuestaria 17 04 03: 15 000 000 EUR;

b) línea presupuestaria 17 01 06 03: 1 170 000 EUR.

2. El importe previsto en el apartado 1, letra b), se abonará a la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud y Alimentación y constituirá una subvención de funcionamiento.

3. Los créditos mencionados en el artículo 1, letra a), también podrán cubrir el pago de los intereses de demora adeudados.

⁽¹⁾ COM(2006) 519 final, de 20 de septiembre de 2006.

⁽²⁾ Decisión de Ejecución 2013/770/UE de la Comisión, de 17 de diciembre de 2013, por la que se crea la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud y Alimentación y se deroga la Decisión 2004/858/CE (DO L 341 de 18.12.2013, p. 69).

Artículo 3

Las modificaciones acumuladas de los recursos asignados a acciones concretas que no superen el 20 % de la contribución máxima prevista en el artículo 2, apartado 1, de la presente Decisión no se considerarán sustanciales, en el sentido del artículo 94, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) n° 1268/2012, cuando no afecten significativamente a la naturaleza de las acciones ni al objetivo del programa de trabajo.

El ordenador competente podrá aprobar tales modificaciones de conformidad con los principios de proporcionalidad y de buena gestión financiera.

Hecho en Bruselas, el 30 de junio de 2014.

Por la Comisión

Tonio BORG

Miembro de la Comisión

ANEXO

Programa de trabajo de 2014 en materia de formación sobre la seguridad de la alimentación humana y animal, la zoonosis, el bienestar de los animales y la fitosanidad en el marco del programa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria»

1.1. Introducción

Sobre la base de los objetivos establecidos en el Reglamento (CE) n° 882/2004 y en la Directiva 2000/29/CE, este programa de trabajo incluye medidas que deben financiarse y el desglose presupuestario siguiente:

1.2. Contratos (ejecutados mediante gestión directa): contratos externos para la ejecución del programa de formación y otros instrumentos de formación	15 000 000 EUR
1.3. Otras medidas: contribución financiera de funcionamiento para la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud y Alimentación	1 170 000 EUR
TOTAL	16 170 000 EUR

1.2. Contratos: contrato externo para la ejecución del programa de formación y otros instrumentos de formación

La dotación presupuestaria global reservada en 2014 para contratos asciende a 15 000 000 EUR.

BASE JURÍDICA

Reglamento (CE) n° 882/2004, artículo 51 y artículo 66, apartado 1, letras b) y c)

Directiva 2000/29/CE, artículo 2, apartado 1, letra i)

LÍNEA PRESUPUESTARIA

Línea presupuestaria: 17 04 03

NÚMERO INDICATIVO Y TIPO DE CONTRATOS PREVISTOS

Para cada una de las cuestiones técnicas mencionadas a continuación se firmarán uno o varios contratos de servicios, que podrán ser contratos directos o contratos marco. Se calcula que deberán firmarse de doce a catorce contratos directos de servicios y de uno a tres contratos específicos de servicios. Los contratistas externos participan principalmente en aspectos organizativos y logísticos de las actividades de formación.

OBJETO DE LOS CONTRATOS PREVISTOS (SI ES POSIBLE)

En 2014, las acciones de formación en los Estados miembros tendrán los contenidos siguientes:

Actividades	Importe (EUR)
Subproductos animales	875 000
Legislación sobre piensos	990 000
Control de contaminantes	990 000
Controles en los puestos de inspección fronterizos	850 000
Controles a la importación de alimentos de origen no animal	920 000
Traces (aspectos sanitarios y fitosanitarios)	645 000
Control de desplazamientos de perros y gatos	625 000

Actividades	Importe (EUR)
Criterios microbiológicos en productos alimenticios	725 000
Investigación de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos	1 450 000
Bienestar de los animales	1 310 000
Información sobre los alimentos y su composición	1 450 000
Análisis de alimentos	1 200 000
Controles fitosanitarios	1 150 000
Zoonosis y resistencia a los antibióticos	370 000
Materiales en contacto con alimentos	240 000
Inspección de equipos de aplicación de plaguicidas	310 000
Marco veterinario y fitosanitario de la UE	375 000
Otras cuestiones de formación sobre salud y bienestar de los animales, fitosanidad y seguridad alimentaria, conferencias, estudios, asistencia y otros instrumentos de aprendizaje y difusión	525 000
TOTAL	15 000 000

EJECUCIÓN

La gestión y ejecución de 14 885 000 EUR [financiación de medidas de seguridad alimentaria contempladas en el Reglamento (CE) n° 882/2004 y la Directiva 2000/29/CE] correrá a cargo de la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud y Alimentación (Decisión 2013/770/UE de la Comisión). Con los restantes 115 000 EUR, la Comisión financiará el ciberaprendizaje.

CALENDARIO INDICATIVO DE LA PUESTA EN MARCHA DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

Aproximadamente entre junio y septiembre, para que los contratos puedan firmarse en 2014.

IMPORTE INDICATIVO DE LA LICITACIÓN

15 000 000 EUR

1.3. Otras medidas: contribución financiera de funcionamiento para la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud y Alimentación

BASE JURÍDICA

Reglamento (CE) n° 58/2003 del Consejo y, en particular, su artículo 12, apartado 3

LÍNEA PRESUPUESTARIA

Línea presupuestaria: 17 01 06 03

IMPORTE

1 170 000 EUR

DESCRIPCIÓN Y OBJETIVO DE LA MEDIDA DE EJECUCIÓN

Mediante la línea presupuestaria 17 01 06 03, el presupuesto financiará la contribución de funcionamiento de la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud y Alimentación durante 2014 para la parte relativa al programa «Mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria». Con arreglo al artículo 12, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 58/2003, la contribución financiera de funcionamiento procede de la dotación financiera de los programas de la UE gestionados por la Agencia.

TRIBUNAL DE CUENTAS

Informe Especial nº 9/2014

«¿Se ha gestionado bien el apoyo de la UE a la inversión y promoción del sector vitivinícola y se han demostrado sus resultados en la competitividad de los vinos de la Unión?»

(2014/C 205/05)

El Tribunal de Cuentas Europeo anuncia que acaba de publicar su Informe Especial nº 9/2014 «¿Se ha gestionado bien el apoyo de la UE a la inversión y promoción del sector vitivinícola y se han demostrado sus resultados en la competitividad de los vinos de la Unión?».

El informe puede consultarse o descargarse en el sitio web del Tribunal de Cuentas Europeo: <http://eca.europa.eu>

También puede obtenerse gratuitamente en versión papel, enviando una petición a la dirección siguiente:

Tribunal de Cuentas Europeo
Publicaciones (PUB)
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxemburgo
LUXEMBURGO

Tel. +352 4398-1

Correo electrónico: eca-info@eca.europa.eu

o rellenando una orden de pedido electrónico en EU-Bookshop.

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Comunicación del Gobierno francés relativa a la Directiva 94/22/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre las condiciones para la concesión y el ejercicio de las autorizaciones de prospección, exploración y producción de hidrocarburos ⁽¹⁾

(Anuncio relativo a las solicitudes de permisos exclusivos de investigación de minas de hidrocarburos líquidos o gaseosos denominados «Permis de Boissy»)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2014/C 205/06)

Mediante solicitud de 17 de marzo de 2014, la empresa PerfEnergy SAS, con domicilio social en 35, avenue d'Eprémesnil, 78290 Croissy-sur-Seine (Francia), solicitó un permiso exclusivo de investigación de minas de hidrocarburos líquidos o gaseosos denominado «Permis de Boissy») de una duración de cinco años en el territorio del departamento de Essonne.

El perímetro de este permiso está constituido por los arcos que forman los meridianos y paralelos que enlazan sucesivamente los vértices definidos a continuación por sus coordenadas geográficas en grados, siendo el meridiano de origen el de París.

	NTF, meridiano de París		RGF93, meridiano de Greenwich	
	Longitud	Latitud	Longitud	Latitud
A	0,20 gr O	54,10 gr N	2° 09' 23"	48° 41' 24"
B	0,00	54,10 gr N	2° 20' 11"	48° 41' 24"
C	0,00	54,04 gr N	2° 20' 11"	48° 38' 09"
D	0,02 gr O	54,04 gr N	2° 19' 07"	48° 38' 09"
E	0,02 gr O	54,02 gr N	2° 19' 07"	48° 37' 04"
F	0,03 gr O	54,02 gr N	2° 18' 34"	48° 37' 04"
G	0,03 gr O	53,95 gr N	2° 18' 34"	48° 33' 18"
H	0,00	53,95 gr N	2° 20' 11"	48° 33' 18"
I	0,00	53,92 gr N	2° 20' 11"	48° 31' 40"
J	0,02 gr O	53,92 gr N	2° 19' 07"	48° 31' 40"
K	0,02 gr O	53,83 gr N	2° 19' 07"	48° 26' 49"
L	0,00	53,83 gr N	2° 20' 11"	48° 26' 49"
M	0,00	53,80 gr N	2° 20' 11"	48° 25' 12"
N	0,30 gr O	53,80 gr N	2° 04' 00"	48° 25' 12"
O	0,30 gr O	54,00 gr N	2° 04' 00"	48° 36' 00"
P	0,20 gr O	54,00 gr N	2° 09' 23"	48° 36' 00"

⁽¹⁾ DOCE nº L 164 de 30 de junio de 1994, p. 3.

La superficie determinada de esta manera es de unos 504 km².

Presentación de solicitudes y criterios de adjudicación del permiso

Los titulares de la solicitud inicial y de las que compitan con ella deberán cumplir las condiciones necesarias para la concesión del permiso, definidas en los artículos 4 y 5 del Decreto 2006-648 modificado, de 2 de junio de 2006, relativo a los títulos mineros y a los títulos de almacenamiento subterráneo (*décret n° 2006-648 du 2 juin 2006 modifié relatif aux titres miniers et aux titres de stockage souterrain*) (*Boletín Oficial de la República Francesa* de 3 de junio de 2006).

Las empresas interesadas podrán presentar una solicitud para concursar en un plazo de noventa días a partir de la fecha de publicación del presente anuncio, de conformidad con el procedimiento resumido en el «Anuncio para la obtención de títulos mineros de hidrocarburos en Francia», publicado en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* C 374, de 30 de diciembre de 1994, página 11, y establecido por el Decreto 2006-648 modificado, de 2 de junio de 2006, relativo a los títulos mineros y a los títulos de almacenamiento subterráneo (*décret n° 2006-648 du 2 juin 2006 modifié relatif aux titres miniers et aux titres de stockage souterrain*) (*Boletín Oficial de la República Francesa* de 3 de junio de 2006).

Las solicitudes de concurso se dirigirán al *Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie* (Ministerio de Ecología, Desarrollo Sostenible y Energía), cuya dirección se indica más abajo. Las decisiones sobre la solicitud inicial y sobre las solicitudes que compitan con ella se adoptarán en un plazo de dos años a partir de la fecha de recepción por las autoridades francesas de la solicitud inicial, es decir, a más tardar el 1 de febrero de 2016.

Condiciones y requisitos sobre el ejercicio de la actividad y su cese

Se invita a los solicitantes a remitirse a los artículos 79 y 79.1 del Código minero (*Code minier*) y al Decreto 2006-649 modificado, de 2 de junio de 2006, relativo a los trabajos de minería, a los trabajos de almacenamiento subterráneo y a la policía de minas y de almacenamientos subterráneos (*décret n° 2006-649 modifié du 2 juin 2006 relatif aux travaux miniers, aux travaux de stockage souterrain et à la police des mines, des stockages souterrains*) (*Boletín Oficial de la República Francesa* de 3 de junio de 2006).

Puede obtenerse información complementaria en la siguiente dirección:

Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie
Direction générale de l'énergie et du climat, direction de l'énergie
SD2/2A
Grande Arche, Paroi Nord
92055 La Défense Cedex
Tel. +33 140819527

Las disposiciones normativas antes mencionadas pueden consultarse en la web Légifrance:

<http://www.legifrance.gouv.fr>

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7169 — Weichai Power/Kion Group)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 205/07)

1. El 19 de junio de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Weichai Power Co. Ltd. («Weichai», China), controlada por Shandong Heavy Industry Group Co., Ltd («SHIG», China), adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la totalidad de Kion Group AG («Kion», Alemania) mediante transacción de acciones.

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

- Weichai: grupo fabricante del sector de la automoción y de equipamientos activo en el mercado de componentes (motores, cajas de cambio y ejes), vehículos comerciales, electrónica y piezas del automóvil, bombas hidráulicas de alta presión, motores hidráulicos, válvulas hidráulicas, engranajes y piñones de transmisión, moldes y fundición auxiliar de otros componentes hidráulicos,
- SHIG: grupo activo en la fabricación de vehículos comerciales, maquinaria de construcción (incluidas las carretillas elevadoras), sistemas de potencia, piezas de vehículos y yates,
- Kion: fabricante de carretillas elevadoras, maquinaria de almacén y otros vehículos industriales.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión 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 ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia M.7169 — Weichai Power/Kion Group, a la siguiente dirección:

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7215 — AMEC/Foster Wheeler)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)****(2014/C 205/08)**

1. El 24 de junio de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa AMEC plc («AMEC», Reino Unido) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la totalidad de Foster Wheeler AG («Foster Wheeler», Suiza) mediante oferta pública de adquisición.

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

- AMEC es una empresa activa a nivel mundial en actividades de consultoría, ingeniería y servicios de gestión de proyectos para clientes mundiales en los sectores del petróleo y el gas, la minería, las energías limpias y el medio ambiente y la industria de infraestructuras,
- Foster Wheeler es un contratista a nivel mundial en el sector de la ingeniería, la construcción y la gestión de proyectos y un proveedor de equipos de generación de electricidad, entre otros, en los sectores del petróleo y el gas, químico, eléctrico, medio ambiente y farmacéutico.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión 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 ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo postal, con indicación del número de referencia M.7215 — AMEC/Foster Wheeler, a la siguiente dirección:

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7290 — Apple/Beats)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 205/09)

1. El 24 de junio de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Apple Inc. (EE.UU.) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la totalidad de Beats Electronics, LLC y Beats Music, LLC (EE.UU.) mediante adquisición de acciones.

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

- Apple Inc.: diseño, fabricación y comercialización de aparatos de comunicación móviles y multimedios, ordenadores personales y reproductores móviles de música digital y venta de los programas informáticos, servicios, periféricos, soluciones de red, y contenidos y aplicaciones digitales de terceros relacionados,
- Beats Electronics, LLC: diseño, desarrollo y promoción de tecnología de audio especializada, incluidos cascos, altavoces y, en menor medida, soportes lógico y físico para equipos informáticos,
- Beats Music, LLC: distribución de música.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión 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.

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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo postal, con indicación del número de referencia M.7290 — Apple/Beats, a la siguiente dirección:

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

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2014/C 205/10)

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 ⁽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****«BRA»****N° CE: IT-PDO-0117-01048 — 19.10.2012****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 la ficha resumen
- ☐ Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- ☐ Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

⁽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.

3. **Modificaciones**

Tipo de producto

Descripción del producto que se designa con la denominación

En aras de una mejor información para los consumidores, se añade la palabra «grasso» o «semigrasso» ya que para el «Bra Tenero» se utiliza leche entera y para el «Bra Duro» y el «Bra d'Alpeggio» está autorizada la utilización bien de leche entera, bien de leche parcialmente desnatada; se especifica, además, que la leche de ovino o caprino que, en su caso, se añada no debe superar el 20 %.

Se precisa que las dimensiones y los pesos se refieren a la curación mínima, pues, si la curación se alarga más, esos valores pueden disminuir notablemente. En lo que se refiere a la corteza, se ha considerado oportuno indicar explícitamente que no es comestible para proporcionar información precisa a los consumidores. En el tipo duro, la corteza puede ser aceitada con aceite alimentario para impedir la aparición de moho y para que el queso tenga un aspecto más estético y resulte más apetecible para los consumidores.

Zona de producción

Para adaptar el pliego de condiciones del «Bra» al principio de unicidad de la zona de referencia de la DOP, se ha incluido en la zona geográfica, y para todas las fases de producción, el municipio de Villafranca Piemonte (provincia de Turín), que anteriormente solo figuraba en el pliego de condiciones para la fase de curación.

Método de producción

Se especifica que se utiliza leche entera o parcialmente desnatada y que el cuajo líquido es de ternera. En el Decreto de 16 de diciembre de 1982 no se precisaba que se trataba de cuajo líquido de ternera porque, en aquella época, todo el cuajo líquido que se vendía era de ternera.

Dado que el pliego de condiciones vigente no aclara la parte de la alimentación del ganado de leche de la zona de producción definida, se precisa, para destacar más el vínculo con el territorio, que más del 50 % de la ración del ganado, en peso, procede de la zona de producción. La ración tipo del ganado lechero (vacas, ovejas, cabras) está constituida por forrajes verdes o secos que, en caso necesario, pueden completarse.

Con la aplicación de sistemas de refrigeración y conservación de la leche cada vez más eficaces, ha aumentado el número medio de ordeños diarios, hasta un máximo de cuatro, sin merma de las características de la leche y mejorando el aspecto higiénico-sanitario.

En lo que se refiere al desnatado parcial de la leche, se precisa que puede llevarse a cabo bien mecánicamente, tal como se hace desde comienzos del siglo XX, bien por afloramiento, con los mismos resultados. El principio físico de desnatado parcial mecánico o por afloramiento es idéntico, a saber, la diferencia de peso específico entre la parte grasa, más ligera, y la parte magra, más pesada.

Además, para dar indicaciones precisas y obtener un desnatado parcial con una mayor uniformidad en el contenido de materia grasa y mejores resultados de afloramiento, atendiendo a las diferentes estaciones, que, obviamente, influyen en las características de la leche, se incrementa el tiempo de reposo de la leche desnatada por afloramiento y se especifica la temperatura máxima a la que debe tener lugar ese proceso. Así, se aumenta en dos horas el intervalo temporal, en función de las estaciones, con lo que pasa de 12/18 a 10/18 horas, y se fija una temperatura máxima de 18 °C.

Tras el tratamiento higienizante de la leche (tratamiento térmico, filtración, etc.), se da la posibilidad de inocular fermentos lácticos y/o levaduras naturales (levaduras lácticas o suero injerto láctico).

La mejora general de las características microbiológicas de la leche registrada en los últimos años ha reducido de manera significativa las bacterias presentes, lo que, en algunos casos, ha provocado problemas en la fase de coagulación y en la de curación. Para evitar esos problemas, se añade en el pliego de condiciones la posibilidad de utilizar fermentos lácticos y/o levaduras naturales. Además, la temperatura máxima de coagulación de la leche, que, en el pliego de condiciones de 1982, estaba comprendida entre 27 °C y 32 °C estará comprendida a partir de ahora entre 27 °C y 38 °C, porque los fermentos lácticos y las levaduras naturales se desarrollan mejor a una temperatura de coagulación próxima a 38 °C (que es la temperatura de la leche en el momento del ordeño).

Se aclara la fase que, en el Decreto de 1982, consiste en que «el queso debe producirse con tecnología característica con doble ruptura de la cuajada».

En particular, se especifica que la duración de la coagulación (15/25 minutos) debe determinarse a partir del primer corte para disponer de un plazo identificable y mensurable objetivamente. La finalidad de una correcta determinación del tiempo de coagulación es obtener un granulado homogéneo que permita un mejor escurrido. Se fija un plazo máximo porque el plazo anterior era demasiado aproximado.

Se especifican asimismo las fases de la primera y segunda rupturas de la cuajada añadiendo lo siguiente:

La primera ruptura de la cuajada provoca la formación de granos de cuajada del tamaño de una nuez, en el caso del «Bra Tenero», y de un grano de maíz, en el caso del «Bra Duro», y va seguida de un tiempo máximo de reposo sumergida en suero de 8 minutos.

La segunda ruptura de la cuajada provoca la formación de granos de cuajada del tamaño de un grano de maíz, en el caso del «Bra Tenero», y de un grano de arroz, en el caso del «Bra Duro». A esta segunda ruptura le sigue una fase de agitación y el posterior reposo en tina o en el molde, en su caso previo prensado, fase durante la cual se elimina una parte del suero. El tiempo máximo de reposo es de diez minutos y la temperatura máxima de trasvase de la cuajada, de 44 °C.

Se detallan la fase de moldeado y la de prensado.

Para el moldeado, la cuajada se coloca en moldes cubiertos con una tela o abiertos. Solo para el «Bra Duro» y únicamente cuando la cuajada no libera bien el suero, se autoriza el cambio de molde y un prensado adecuado. Al final del prensado, se dejan reposar los quesos hasta que tengan un pH comprendido entre 5,0 y 5,4.

Se ha indicado una referencia de valor en pH en lugar de en tiempo por ser el pH un indicador más actualizado y apropiado que permite obtener mediciones más seguras y precisas así como mejores resultados. Tras esa fase, el queso puede introducirse directamente en salmuera o dejarse reposar varias horas más en una cámara a una temperatura positiva máxima de 10 °C.

Se ha modificado el pliego de condiciones añadiendo la siguiente frase:

«La curación se efectúa en ambientes idóneos con una temperatura positiva máxima de 15 °C y un nivel máximo de humedad del 95 %».

Esta modificación obedece a la petición expresa de los productores de poder curar el queso en locales que no sean exclusivamente cámaras frigoríficas o climatizadas.

Con esta modificación, se pasa de una temperatura de 6-9 °C a un valor máximo de 15 °C y de una humedad relativa de 80-85 %, para el «Bra Duro», y de 90 %, para el «Bra Tenero», a un valor único de humedad máxima para los dos tipos del 95 %.

Esta modificación facilita la gestión de la fase de curación del producto y tiene en cuenta las condiciones de los locales carentes de climatización.

Vínculo

Se ha reformulado este punto para adaptarlo al documento único.

Etiquetado

Se precisan algunos aspectos de la forma de venta al consumo del producto y de las operaciones de troceado y preenvasado, que también pueden efectuarse fuera de la zona geográfica de producción.

En el caso del tipo duro, se añade la posibilidad de comercializarlo ya rallado y envasado para responder a la demanda de los consumidores, que cada vez más piden productos listos para el consumo.

Con el fin de garantizar la autenticidad y facilitar la identificación correcta del queso «Bra» que sale al mercado, se ha considerado necesario colocarle una marca en el canto y una etiqueta redonda de papel con el logotipo del queso «Bra» DOP.

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 ⁽³⁾

«BRA»

N° CE: IT-PDO-0117-01048 — 19.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Bra».

2. Estado miembro o Tercer País

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3 — Quesos.

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

Descripción: El «Bra» es un queso graso o semigraso, de pasta prensada, elaborado con leche de vaca; en el «Bra d'Alpeggio» y el «Bra Duro», se acepta el desnatado parcia. Se puede añadir hasta un 20 % de leche de oveja o de cabra.

El producto acabado debe presentar las características siguientes:

Forma: cilíndrica, con caras planas.

Dimensiones: diámetro de 30-40 cm, canto ligeramente convexo de 6-10 cm, con valores superiores o inferiores para ambas características en función de los medios técnicos de producción.

Peso: de 6 a 9 kg.

Las dimensiones y pesos se refieren a los valores registrados con la maduración mínima.

Corteza: en el tipo tierno: gris claro, elástica, lisa y regular; no comestible; en el tipo duro: dura, consistente, de un color entre marrón dorado y gris oscuro, y en su caso, sometida a aceitado con aceite alimentario para impedir la aparición de mohos; no comestible.

Estructura de la pasta: en el tipo tierno, moderadamente consistente y elástica con pequeños ojos no demasiado dispersos; en el tipo duro, con pequeños ojos no demasiado dispersos.

Color de la pasta: en el tipo tierno, blanco o blanco marfil; en el tipo duro, de amarillo pajizo tenue a amarillo ocre.

Sabor: agradablemente perfumado, moderadamente sabroso en el tipo tierno; pronunciado y muy sabroso en el tipo duro.

Contenido de grasa de la materia seca: 32 %, como mínimo.

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

Leche de vaca, a la que se pueden añadir pequeñas cantidades de leche de oveja o de cabra (hasta un máximo del 20 %), que puede ser parcialmente desnatada en el caso del tipo duro. En el caso del «Bra d'Alpeggio», puede utilizarse leche parcialmente desnatada tanto para el tipo blando como para el tipo duro. Sal y cuajo líquido de ternera.

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

La alimentación de base o predominante del ganado vacuno y, eventualmente, del ganado ovino o caprino, debe estar constituida por forrajes verdes o conservados, o por forrajes secados integrados oportunamente. Más del 50 % (en peso) de la ración del ganado lechero procede de la zona de producción.

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

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

Las explotaciones del ganado cuya leche se destina a la preparación del «Bra» deben estar situadas en la zona geográfica definida.

Lo mismo cabe decir de la producción de la leche, de su transformación y de la curación.

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

El queso puede comercializarse para el consumo entero o al corte, en porciones o preenvasado. El tipo duro también puede preenvasarse rallado. Las operaciones de corte en porciones, preenvasado y rallado también pueden efectuarse fuera de la zona geográfica de producción.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En el moldeado, realizado en moldes marcadores especiales, se imprimen la marca de origen, compuesto por una letra B estilizada, el tipo («Duro» o «Tenero») y el número de identificación, constituido por las siglas de la provincia y un número de dos cifras.

El marchamo de conformidad consiste en una etiqueta redonda de papel de entre 20 y 28 cm de diámetro, cuyo fondo es de color amarillo pajizo, para la producción normal, y verde, para la producción de «Alpeggio», así como una marca impresa en el canto. En la etiqueta de papel figura la inscripción «BRA TENERO», «BRA DURO», «BRA TENERO D'ALPEGGIO» o «BRA DURO D'ALPEGGIO», el logotipo característico de la denominación, que representa a un hombrecillo con bigote y sombrero que abraza un queso al que le falta un pedazo, y el logotipo de la UE. Solo en esas condiciones puede comercializarse el producto con la denominación de origen protegida «Bra».

La etiqueta de papel puede fijarse con cola alimentaria.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción y curación está constituida por la totalidad del territorio de la provincia de Cuneo más el municipio de Villafranca Piemonte, de la provincia de Turín. El «BRA» de tipo «Tenero» y de tipo «Duro» producido y curado en los municipios de Montani di Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassinò, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppio, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemarle, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, S. Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola y, en parte, en los territorios clasificados como de montaña por la Ley nº 991 de 25 de julio de 1952 y sus sucesivas modificaciones: Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei y Magliano Alpi en lo que se refiere a la parte que linda con el municipio de Ormea, puede llevar la indicación «di Alpeggio».

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona geográfica de producción, comprendida en los Alpes marítimos y los Alpes Cotianos que rodean la provincia de Cuneo del sur al oeste y limitada al este por las altas colinas de Langa y Roero, se caracteriza por una producción importante de forrajes, la gran cantidad de leche disponible y las condiciones climáticas particularmente idóneas para la alimentación y la cría de vacuno de leche. La escasez de nieblas en invierno y de bochorno estival favorece, en efecto, una excelente salud en los animales de cría y en los cultivos forrajeros. La provincia de Cuneo se caracteriza además por inviernos más fríos y secos que las zonas más orientales de la llanura del Po y por veranos relativamente frescos. Estos factores medioambientales han creado las condiciones adecuadas para la producción del queso «Bra» en la zona de producción.

Las brisas que llegan de las montañas de la zona geográfica, alternándose entre la mañana y la noche, crean condiciones de baja humedad atmosférica, adecuadas para una óptima curación del producto.

La zona situada en los flancos de la cadena alpina y de las colinas es una especie de fértil altiplano regado por los ríos Po y Tanaro los numerosos afluentes que convergen en forma de abanico.

El «Bra» es un queso prensado que, en los tipos «Tenero» y «Duro», tiene un valor estratégico de consumo y conservación para la población que lo ha dado a conocer y lo ha comido. Ello es así debido a que, aun teniendo su origen en las brañas, gracias a los conocimientos y la experiencia de los pastores, que, al final del estío, bajaban al valle, se ha difundido por las zonas de llanura desde hace más de un siglo por su gran valor nutritivo y cultural. En producción de «Bra» son especialmente importantes las fases de elaboración, moldeado y prensado de la pasta.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Bra» es un queso reconocible por su peculiar corteza, clara y elástica en el caso del «Bra Tenero»; parduzca, consistente y eventualmente aceitada en el «Bra Duro». Al cortarlo, se huele inmediatamente su particular aroma. En el tipo blando, el olor es delicado y apetitoso y el sabor, dulzón, mientras que el tipo duro tiene un paladar más marcado y sabroso, con notas de dulce y salado. Se utiliza en ensaladas y platos horneados que enaltecen esta peculiaridad. El «Bra» duro rallado se utiliza de diversas formas en la cocina.

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

En las características del queso «Bra» se sintetiza la interacción entre los factores edafoclimáticos y de producción. Ello se debe a la selección, a lo largo del tiempo, de una excepcional flora microbiana autóctona que da al queso su carácter peculiar al curarlo y hace de él un queso único y reconocible entre todos los tipos de quesos prensados.

El queso «Bra» forma parte de la historia y la cultura de la provincia de Cuneo. Debe su nombre a la ciudad Bra que, históricamente, era el principal mercado donde se comercializaba el producto. Se trata de un queso que ha preservado a lo largo del tiempo sus características, incluidas las de aroma y sabor. Estas características comerciales son atribuibles a la zona geográfica de producción que las ha generado y transmitido. Además, la coexistencia de dos tipos distintos, tierno y duro, es el resultado de la capacidad de los productores para utilizar técnicas productivas muy similares y, al mismo tiempo, conseguir sabores inconfundibles según las técnicas específicas utilizadas y los plazos de curación y maduración, con una pasta compacta pero nunca seca que puede ser rallada.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

La presente Administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de modificación de la DOP «Bra» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Boletín Oficial de la República Italiana) nº 51 de 1.3.2012.

⁽⁴⁾ Véase la nota 3.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el siguiente sitio Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (www.politicheagricole.it), pulsando en «Qualità e sicurezza» (Calidad y seguridad) (arriba a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Pliegos de condiciones de producción sometidos al examen de la UE).

Publicación de una solicitud de 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 205/11)

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

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⁽²⁾

«Pecorino Crotonese»

N° CE: IT-PDO-0005-01111, de 13.5.2013.

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Pecorino Crotonese»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos.

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

La denominación de origen protegida «Pecorino Crotonese» corresponde a un queso de pasta dura semicocida, elaborado exclusivamente con leche entera de oveja.

Cuando se despacha para consumo en sus diversas variantes (fresco, semicurado, curado o incluso para rallar) presenta las características físicas que figuran a continuación. Forma: cilíndrica con caras planas y canto recto o ligeramente convexo. Peso comprendido entre los 0,5 y los 5 kg (los quesos sometidos a un proceso de maduración superior a seis meses pueden llegar a pesar 10 kg). Dimensiones: varían en función del peso; para un peso comprendido entre 0,5 y 5 kg, la altura del canto varía entre 6 y 15 cm, y el diámetro de las caras, entre 10 y 20 cm; para un peso superior a 5 kg, la altura del canto varía entre 15 y 20 cm, y el diámetro de las caras, entre 20 y 30 cm.

El contenido de grasa en el extracto seco no debe ser inferior al 40 %; el contenido de proteínas no debe ser inferior a 25 g/100 g; la humedad no debe ser inferior a 30 g/100 g; En el exterior del queso, destacan las marcas del cesto utilizado para su elaboración.

«Pecorino Crotonese Fresco»: corteza blanca o ligeramente amarillenta. Sabor pronunciado, suave y ligeramente acidulado; corteza delgada, con las marcas típicas del cesto. La pasta es tierna, uniforme y cremosa, del color blanco de la leche y con pocos ojos.

«Pecorino Crotonese Semiduro»: corteza gruesa, de color ligeramente marrón. Sabor intenso y armonioso; la pasta, semicurada, es compacta y con pocos ojos.

«Pecorino Crotonese Stagionato»: cuando se somete a un proceso largo de maduración (superior a seis meses), la corteza es dura y marrón, y puede estar recubierta (impregnada) de aceite de oliva o de sus posos. Sabor intenso y pronunciado, con un ligerísimo regusto picante. La pasta es ligeramente amarillenta, con pocos ojos.

Características organolépticas: en el momento de la degustación, al abrir el queso, se advierte un ligero olor a leche de oveja que se combina en armonía con otros olores característicos, como el olor a heno y a hierbas maduras del campo o los aromas de avellana y humo.

⁽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.

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

Leche: cruda entera de oveja, termizada o pasteurizada según la normativa vigente.

Cuajo: pasta de cabrito.

Están permitidos los fermentos lácteos naturales presentes en la leche utilizada para la elaboración del queso o el uso de fermentos naturales derivados del lactosuero (*sieri innesti*) o de la leche (*lattoinnesto*) procedentes de la zona de producción o presentes en ella.

Sal: NaCl (sal gema).

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

La ración de base anual está constituida esencialmente por forraje procedente de la zona geográfica en cuestión. El animal del que procede la leche utilizada se alimenta principalmente de pastos de forraje verde y de heno no fermentado cultivados en la zona de producción. La alimentación se puede completar con concentrados libres de organismos modificados genéticamente (OMG) procedentes de la zona geográfica en cuestión, en particular durante el invierno, cuando las ovejas no pueden pastar. El porcentaje máximo del complemento no puede superar el 40 % del total de la ración anual. La crianza es semisalvaje; el rebaño puede pastar libremente y volver por la tarde al redil, pero los animales están vigilados, se les vacuna y reciben cuidados cuando lo necesitan. El rebaño pasta desde septiembre hasta junio.

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

Crianza de los animales, producción de la leche, elaboración del queso y maduración.

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

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El «Pecorino Crotonese» DOP se comercializa entero y en porciones de conformidad con la normativa vigente. En la etiqueta que lleva el queso «Pecorino Crotonese», además de la información obligatoria por ley, figura lo siguiente: el logotipo del «Pecorino Crotonese», seguido de la mención «Denominazione di Origine Protetta» o de la sigla DOP, los símbolos de la Unión y, en su caso, la indicación del reglamento de la UE; la razón social y la dirección de la empresa productora o envasadora. En el caso de los productos destinados a los mercados internacionales, la mención «Denominación de Origen Protegida» y el logo de la UE pueden figurar en el idioma del país de destino. El logotipo del producto se divide en dos partes: a la izquierda figura la representación gráfica y a la derecha, la letra. El logotipo debe ir impreso en el queso, a fuego o con un sello en relieve, y las letras han de ir impresas en el canto.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción y de maduración del queso comprende todo el territorio administrativo de los municipios siguientes, situados en la provincia de Crotone: Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotone, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico y Verzino. El territorio administrativo de los municipios siguientes, situados en la provincia de Catanzaro: Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Cricchi, Soveria Simeri y Zagarise. El territorio administrativo de los municipios siguientes, situados en la provincia de Cosenza: Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli y Terravecchia.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica de producción es una zona homogénea tanto desde el punto de vista geográfico como histórico-cultural y coincide en gran parte con el territorio del Marquesado de Crotone, que, desde el año 1390 de nuestra era, da nombre al territorio en cuestión.

La zona de producción se caracteriza por las típicas colinas locales de arcilla pliocenas del Crotonese y por la vertiente montañosa limítrofe con la provincia de Crotone, que va de Sila Piccola a Sila Grande. Esta zona geográfica está, desde un punto de vista físico, estrechamente interconectada: gran parte de la meseta de Sila se utiliza como pasto natural estival para los rebaños que se encuentran en las colinas situadas entre los montes citados y el mar Jónico. La peculiar topografía de este territorio influye en el clima local, caracterizado por inviernos fríos y veranos cálidos, aunque con cambios térmicos relativamente limitados; la humedad es constante y la humedad relativa media es del 58 %.

En la zona de producción del «Pecorino Crotonese» hay 398 explotaciones ovinas, que cuentan con un total de 49 000 cabezas aproximadamente, lo que supone un aumento de en torno al 4 % en los últimos diez años, contrario a la tendencia observada para el conjunto de Italia.

El sistema de crianza es el pasto semisalvaje, combinado con la práctica de la trashumancia. La zona de producción ofrece muchas posibilidades para el apacentamiento (la SAU destinada al pasto y a los prados permanentes supera el 40 % del total) y contiene familias de plantas con escaso interés zootécnico, incluso consideradas malas hierbas, pero que abundan en las zonas marginales características de la zona de producción. El pasto de la zona de producción es suficientemente homogéneo. La flora de los pastos naturales del Marquesado se compone básicamente de esencias vegetales frescas, como los ecotipos locales de cizaña, trébol, achicoria, pipirigallo o alfalfa.

En el territorio en cuestión, el oficio de maestro quesero goza de prestigio y da testimonio de una antigua tradición históricamente documentada; el recurso a una mano de obra familiar para la elaboración del queso, además, ha permitido conservar intactas las técnicas empleadas antaño. El saber hacer del quesero es un elemento importante para la especificidad del queso, cuya elaboración es manual. Es fundamental que el maestro quesero sepa determinar el momento exacto en el que cuaja la leche, antes de proceder a romper el cuajo con una herramienta local, el *miscu*, hasta la obtención de fragmentos del tamaño de un grano de arroz. La forma de la herramienta permite romper el cuajo con energía, liberando una gran cantidad de materia grasa; el suero residual, de aspecto lechoso y denominado localmente *lacciata*, es un indicador de la correcta ejecución del trabajo de la pasta. También son muy importantes las etapas de *frugatura* (técnica de liberación del suero) y prensado manual de la pasta antes del moldeado en los cestos. Una vez efectuadas, el cuajo se vuelve a mezclar y a remover y se prensa de nuevo en los cestos antes de sumergirse, por último, en la *lacciata*. A continuación, el queso se somete durante uno o varios días al proceso de acidificación, previo al de maduración. Durante la maduración, la superficie se cubre de un moho característico, que el quesero debe vigilar y saber reconocer para seleccionar las piezas que han madurado correctamente y descartar las otras. También durante la maduración es importante que el quesero determine el momento exacto para dar la vuelta al queso, cepillarlo, lavarlo o recubrirlo con aceite de oliva o con posos de aceite de oliva.

5.2. Carácter específico del producto

El «Pecorino Crotonese» se caracteriza por lo siguiente:

- ligero olor a leche de oveja, que se combina armoniosamente con otros olores suyos característicos, como el olor a heno y a hierbas maduras del campo y el aroma de avellana y humo, sin que ninguno domine o, como mucho, con un ligero dominio del aroma de oveja,
- pasta compacta con pocos ojos, cuya consistencia en la boca es muy poco elástica; al masticar, se notan los gránulos de la estructura, que se deshacen fácilmente tras una buena masticación. Se nota la presencia de materia grasa, pero no da sensación de mantecosis. Como consecuencia de la masticación y del calor corporal, se tiene la misma sensación aromática que al cortar el queso, pero más completa y pronunciada, sobre todo al tragar. En ese momento, el aroma típico invade la boca, con una persistencia larga y agradable,

- marcas visibles del cesto en el queso.

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

- La peculiaridad del sistema de crianza, semisalvaje, hace que los animales se alimenten principalmente de flora silvestre de la zona en cuestión. Los aromas característicos del «Pecorino Crotonese» proceden de algunos componentes, como los terpenos y los sesquiterpenos, presentes en cantidades significativas solo en algunas familias de plantas, como las gramíneas, las crucíferas, las umbelíferas, las compuestas y otras consumidas normalmente durante el pastoreo de las ovejas. En los cultivos forrajeros, sin embargo, estos componentes representan un porcentaje bajo o muy bajo. Al ser tan aromáticos y estar vinculados a determinadas plantas, su presencia en el queso indica la zona en la que han pastado los animales; es, en realidad, la microflora silvestre la que determina las características organolépticas del «Pecorino Crotonese». Por otro lado, la práctica tradicional de la trashumancia permite proteger a las ovejas del estrés ambiental y nutricional durante el calor estival, preservando así los componentes aromáticos de la leche.
- El clima del territorio influye de manera determinante en la maduración y contribuye a conferir al «Pecorino Crotonese» su estructura típica. El grado de humedad característico de la zona ha contribuido durante siglos a definir las técnicas de maduración y es un recurso natural importante para la maduración del queso. Una maduración adecuada del producto requiere un nivel de humedad que no sea ni demasiado elevado, ya que se correría el riesgo de que el queso no se secase completamente, ni demasiado variable, para garantizar la homogeneidad de las condiciones durante el período completo de maduración. La constancia, en general, del nivel de humedad hace que el «Pecorino Crotonese» madure progresivamente y adquiera la estructura física característica del producto; por ejemplo, la compactabilidad y la ausencia de ojos en la pasta.
- El vínculo indisoluble con la población del territorio, materializado en la técnica de elaboración del queso heredada de la tradición secular de los maestros queseros locales, ha permitido preservar la fama de la región del Crotonese en cuanto a transformación de la leche. El empleo de mano de obra casi exclusivamente familiar, además de garantizar la continuidad de la tradición, da testimonio del elevado grado de especialización y del carácter artesanal de la producción, que sigue inevitablemente vinculada a una población que no se encuentra en ningún otro sitio. La especialización resulta particularmente importante en las tareas manuales del proceso: desde el cuajado hasta las distintas operaciones de tratamiento y control del queso durante la maduración, pasando por el moldeado.
- La utilización de fermentos naturales derivados del lactosuero (*sieri innesti*) o de la leche (*lattoinnesto*) procedentes de la zona de producción o existentes en ella establece un vínculo microbiológico con dicha zona. El lactosuero derivado de la leche local garantiza la aportación de bacterias lácteas típicas de la zona de origen y, por tanto, contribuye a determinar la especificidad del producto.

El «Pecorino Crotonese» es un queso que forma parte del entorno rural correspondiente a la zona de producción: hay pruebas muy antiguas, anteriores a la Edad MEDIA, que dan testimonio de ello, y documentos que datan del siglo XVI demuestran que ya entonces se exportaba. Durante el virreinato austriaco (1707-1734), el queso se exportó masivamente y, a principios de enero de 1712, en Nápoles, el reverendo Giacinto Tassone di Cutro vendió al comerciante napolitano Aniello Montagna «200 cantara de **queso Cotrone** de la presente estación del año corriente, ni hinchado, ni comido por los gusanos, sin agujeros ni grietas». Asimismo, en los últimos 25 años, la denominación se ha utilizado de manera continua en las etiquetas comerciales y por una organización de ganaderos locales; por otro lado, se han registrado numerosos intentos de imitación por parte de productores de zonas exteriores a la región.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

Esta Administración ha activado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la DOP «Pecorino Crotonese» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 46 de 23 de febrero de 2012.

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en el siguiente sitio web:
<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).

