



### Sumario

#### IV Información

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

###### Consejo

2014/C 387/01	Decisión del Consejo, de 28 de octubre de 2014, por la que se nombra y sustituye a miembros del consejo de dirección del Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional .....	1
---------------	--	---

###### Comisión Europea

2014/C 387/02	Tipo de cambio del euro .....	2
2014/C 387/03	Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 28 Estados miembros aplicables a partir del 1 de noviembre de 2014 [Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) nº 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)] .....	3

#### V Anuncios

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

###### Comisión Europea

2014/C 387/04	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation) <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	--	---

2014/C 387/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7252 — Holcim/Lafarge) <sup>(1)</sup> .....	5
2014/C 387/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	6
2014/C 387/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo) <sup>(1)</sup> .....	7

## OTROS ACTOS

### **Comisión Europea**

2014/C 387/08	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 .....	8
2014/C 387/09	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	17

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

## IV

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

## CONSEJO

## DECISIÓN DEL CONSEJO

de 28 de octubre de 2014

**por la que se nombra y sustituye a miembros del consejo de dirección del Centro Europeo para el  
Desarrollo de la Formación Profesional**

(2014/C 387/01)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Reglamento (CEE) n° 337/75 del Consejo, de 10 de febrero de 1975, por el que se crea un Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 4

Vista la candidatura propuesta por el Gobierno estonio,

Considerando lo siguiente:

- (1) Mediante Decisión de 16 de julio de 2012 <sup>(2)</sup>, el Consejo nombró a los miembros del consejo de dirección del Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional para el período comprendido entre el 18 de septiembre de 2012 y el 17 de septiembre de 2015.
- (2) Ha quedado vacante en el Consejo de Dirección del Centro para Estonia un cargo de miembro en la categoría de los representantes de los Gobiernos, a raíz de la dimisión de D. Kalle TOOM.
- (3) Procede nombrar al miembro del consejo de dirección del citado Centro para el período que queda por transcurrir del actual mandato, que concluye el 17 de septiembre de 2015.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

*Artículo único*

Se nombra miembro del consejo de dirección del Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional para el período restante del mandato, es decir, hasta el 17 de septiembre de 2015 a la siguiente persona:

REPRESENTANTES DE LOS GOBIERNOS:

ESTONIA

D.<sup>a</sup> Rita SIILIVASK

Hecho en Luxemburgo, el 28 de octubre de 2014.

*Por el Consejo**El Presidente*

G. L. GALLETTI

<sup>(1)</sup> DO L 39 de 13.2.1975, p. 1.<sup>(2)</sup> DO C 228 de 31.7.2012, p. 3.

## COMISIÓN EUROPEA

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

31 de octubre de 2014

(2014/C 387/02)

## 1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2524	CAD	dólar canadiense	1,4120
JPY	yen japonés	140,18	HKD	dólar de Hong Kong	9,7125
DKK	corona danesa	7,4444	NZD	dólar neozelandés	1,6045
GBP	libra esterlina	0,78425	SGD	dólar de Singapur	1,6111
SEK	corona sueca	9,2664	KRW	won de Corea del Sur	1 343,43
CHF	franco suizo	1,2067	ZAR	rand sudafricano	13,7517
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,6559
NOK	corona noruega	8,4900	HRK	kuna croata	7,6640
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 169,68
CZK	corona checa	27,770	MYR	ringit malayo	4,1210
HUF	forinto húngaro	308,26	PHP	peso filipino	56,355
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	53,8575
PLN	esloti polaco	4,2177	THB	bat tailandés	40,832
RON	leu rumano	4,4163	BRL	real brasileño	3,0714
TRY	lira turca	2,7769	MXN	peso mexicano	16,8711
AUD	dólar australiano	1,4249	INR	rupia india	76,8535

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

**Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 28 Estados miembros aplicables a partir del 1 de noviembre de 2014**

[Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) nº 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]

(2014/C 387/03)

Tipos de base calculados de conformidad con la Comunicación de la Comisión relativa a la revisión del método de fijación de los tipos de referencia y de actualización (DO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Según el uso del tipo de referencia, a este tipo de base habrá que añadir además los márgenes correspondientes tal como se definen en dicha Comunicación. En el caso del tipo de actualización, esto significa que se debe añadir un margen de 100 puntos básicos. El Reglamento (CE) nº 271/2008 de la Comisión, de 30 de enero de 2008, que modifica el Reglamento (CE) nº 794/2004, prevé que, salvo disposición contraria en una decisión específica, el tipo de recuperación se calculará también añadiendo 100 puntos básicos al tipo de base.

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior se publicó en el DO C 338 de 27.9.2014, p. 28.

Desde	A	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.11.2014	...	<b>0,44</b>	<b>0,44</b>	2,46	<b>0,44</b>	0,58	<b>0,44</b>	0,78	<b>0,44</b>	<b>0,44</b>	<b>0,44</b>	<b>0,44</b>	<b>0,44</b>	1,54	2,38	<b>0,44</b>	<b>0,44</b>	<b>0,55</b>	<b>0,44</b>	<b>0,44</b>	<b>0,44</b>	<b>0,44</b>	2,75	<b>0,44</b>	2,97	<b>0,57</b>	<b>0,44</b>	<b>0,44</b>	1,04
1.10.2014	31.10.2014	0,53	0,53	<b>2,46</b>	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	<b>2,38</b>	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	2,97	<b>0,68</b>	0,53	0,53	<b>1,04</b>
1.9.2014	30.9.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,54	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	<b>2,97</b>	<b>0,81</b>	0,53	0,53	0,88
1.5.2014	31.8.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,58	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	<b>1,54</b>	2,92	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,06	0,53	0,53	0,88
1.4.2014	30.4.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	<b>0,58</b>	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	1,83	<b>2,92</b>	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	<b>1,06</b>	0,53	0,53	0,88
1.3.2014	31.3.2014	0,53	0,53	2,96	0,53	0,71	0,53	0,78	0,53	0,53	0,53	0,53	0,53	<b>1,83</b>	3,45	0,53	0,53	0,69	0,53	0,53	0,53	0,53	2,75	0,53	3,72	1,29	0,53	0,53	0,88
1.1.2014	28.2.2014	<b>0,53</b>	<b>0,53</b>	<b>2,96</b>	<b>0,53</b>	<b>0,71</b>	<b>0,53</b>	<b>0,78</b>	<b>0,53</b>	<b>0,53</b>	<b>0,53</b>	<b>0,53</b>	<b>0,53</b>	<b>2,35</b>	<b>3,45</b>	<b>0,53</b>	<b>0,53</b>	<b>0,69</b>	<b>0,53</b>	<b>0,53</b>	<b>0,53</b>	<b>0,53</b>	<b>2,75</b>	<b>0,53</b>	<b>3,72</b>	<b>1,29</b>	<b>0,53</b>	<b>0,53</b>	<b>0,88</b>

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

## COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 387/04)

1. El 27 de octubre de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa BP Global Investments Limited («BP GIL», 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 la empresa Statoil Fuel & Retail Aviation («SFRA», Noruega), filial propiedad al 100 % de Alimentation Couche-Tard Inc. («Alimentation Couche-Tard», Canadá), mediante adquisición de acciones.

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

- BP es la sociedad matriz de un grupo global de entidades que trabajan en la exploración, el desarrollo y la producción de gas y petróleo. La empresa británica BP GIL es una de las principales sociedades de cartera del Grupo BP y participa en numerosas actividades empresariales y está presente en muchas regiones de todo el mundo. Air BP, filial propiedad al 100 % de BP, centra su actividad en el suministro de combustible para aviación a escala mundial,
- SFRA, filial propiedad al 100 % de Alimentation Couche-Tard, trabaja en el suministro de combustible de aviación con servicio de «puesta a bordo» (es decir, directamente en la aeronave de las compañías aéreas clientes y aeropuertos pertinentes) en ochenta aeropuertos del EEE, aunque se centra principalmente en Escandinavia.

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, con indicación del número de referencia M.7387 — BP/Statoil Fuel and Retail Aviation, a la siguiente dirección:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto M.7252 — Holcim/Lafarge)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 387/05)

1. El 27 de octubre de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Holcim Ltd («Holcim», Suiza) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la totalidad de la empresa Lafarge SA («Lafarge», France) mediante adquisición de acciones.

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

— Holcim: producción y suministro de cemento, agregados y hormigón premezclado, así como asfalto y materiales cementantes, incluidos servicios conexos;

— Lafarge: suministro de cemento, agregados y hormigón, así como otros productos asociados a la industria de la construcción.

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, con indicación del n° de referencia M.7252 — Holcim/Lafarge, a la siguiente dirección:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

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

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 387/06)

1. El 27 de octubre de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Aegon Spain Holding B.V. («Aegon Spain», España), propiedad al 100 % de Aegon Group («Aegon», Países Bajos), y Santander Totta Seguros («Santander Totta Seguros», Portugal), propiedad al 100 % de Santander Group («Santander», España), adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de Aegon Santander Portugal Vida — Companhia de Seguros de Vida, SA («Aegon Santander Portugal Vida», Portugal) y Aegon Santander Portugal Não Vida — Companhia de Seguros de Vida, SA («Aegon Santander Portugal Não Vida», Portugal) mediante adquisición de acciones en dos empresas en participación de nueva creación.

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

- Aegon Group: prestación de gestión de activos, seguros, pensiones y productos relacionados a escala mundial, principalmente en los Estados Unidos, los Países Bajos y el Reino Unido;
- Aegon Spain: producción de seguros de vida y de no vida y productos de pensiones en España;
- Santander Group: grupo internacional de entidades bancarias y financieras activas en España, el Reino Unido y otros países europeos, así como en Norteamérica y Sudamérica;
- Santander Totta Seguros: prestación de seguros de vida y de no vida en Portugal;
- Aegon Santander Portugal Vida: prestación de seguros de vida;
- Aegon Santander Portugal Não Vida: prestación de seguros de no vida.

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 <sup>(2)</sup>, 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 n° de referencia M.7389 — Aegon Spain/Santander Totta Seguros/Aegon Santander Vida/Aegon Santander Não Vida, a la siguiente dirección:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

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

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



**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 387/07)

1. El 27 de octubre de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual las empresas D.E. Master Blenders 1753 («DEMB», Países Bajos) bajo el control de JAB Holding Company (Alemania) y Mondelēz International Inc. («Mondelēz», EE.UU.) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de Charger OpCo («Charger OpCo», Países Bajos), mediante adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

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

- DEMB: producción y venta de una gama de productos del café y el té en Europa, Brasil, Australasia y Asia. DEMB también explota cafeterías, incluidas franquicias, en varios países;
- Mondelēz: empresa mundial productora de galletas, chocolate, caramelos, quesos, bebidas en polvo, chicle y café;
- Charger OpCo: la empresa en participación de nueva creación combinará los negocios de las dos anteriores.

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, con indicación del n° de referencia M.7292 — DEMB/Mondelēz/Charger OpCo, a la siguiente dirección:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («el Reglamento 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 387/08)

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

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO****sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

«CEREZA DEL JERTE»

N° CE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [Estructura de control]

**2. Tipo de modificación**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

**3. Modificaciones****3.1. Modificaciones en el punto B «Descripción del producto»**

Apartado B.3. Características del producto:

En el siguiente cuadro resumen se recogen los nuevos contenidos en azúcar (medidos en grados Brix) y acidez que sustituyen a los valores que figuran en el Pliego de Condiciones actualmente registrado y Documento Único correspondiente, para cada una de las variedades protegidas:

<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.

**Cuadro 1: Contenido en azúcar, forma, calibre mínimo y pH de las cerezas protegidas por la DOP, según variedades**

Variedad	Contenido en azúcar (medido en grados Brix)			Forma	Calibre mínimo	pH		
	Mínimo	Máximo	Promedio			Mínimo	Máximo	Promedio
Navalinda	12	21,60	14	Achatada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Achatada	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Alargada	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25

En el siguiente cuadro podemos ver el cuadro que figura en el Pliego de Condiciones Vigente actualmente registrado.

**Cuadro 2: Contenidos en azúcar, acidez y forma de las cerezas protegidas por variedades**

Variedad	Contenido en azúcar (medido en grados Brix)			Forma	Calibre mínimo (*)	Acidez (medidos en meq/100 ml)		
	Mínimo	Máximo	Promedio			Mínimo	Máximo	Promedio
Navalinda	12	16	14	Achatada	21 mm	9,55	10,45	10,00
Ambrunes	18	21	20	Achatada	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Colorado	17	23	21	Alargada	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Negro	17	24	19	Alargada	21 mm	7,46	16,42	11,94
Pico Limón Negro	17	24	20	Alargada	21 mm	7,46	16,42	11,94

#### Justificación

El avance tecnológico que se ha producido en los últimos años unido, a la rigurosidad con la que actualmente se llevan acabo las distintas analíticas, ha provocado una mejora en las técnicas de análisis que las hacen más fiables y precisas,

Ello hace necesario modificar los parámetros que figuran en el pliego de condiciones inicial por las siguientes razones:

1. Grados Brix. El contenido medio en azúcares es superior al habitual, con un índice refractométrico que va en estado óptimo de maduración desde los 12 g a los 20 g por cada 100 g de peso fresco, según variedades.

En los resultados de las analíticas realizadas (por DOP «Cereza del Jerte», Laboratorios acreditados) en las auditoria de producto realizadas durante varios años por los veedores del Consejo Regulador, se ha comprobado que los valores que aparecen en el pliego de condiciones actual referidos a los grados Brix difieren de los obtenidos en la realidad.

Por otro lado de los resultados de los distintos estudios realizados con diferentes muestras analizadas que se encontraban en distintos estados de maduración (los grados Brix varían a medida que la cereza madura) se han obtenido los valores que figuran en el cuadro anterior, todos ellos considerados como buenos para la comercialización de producto certificado, por lo que se solicita que sustituyan a los anteriormente registrados.

2. pH. Uno de los parámetros establecidos como requisito del producto amparado por esta Denominación de origen es la medida de la acidez en Mequivalentes/100 ml de ácido málico. El producto amparado es una fruta muy perecedera cuya vida útil no es muy larga. Es por ello que la rapidez en la obtención de los resultados de los parámetros que nos indiquen la calidad de la fruta es de suma importancia.

El parámetro acidez requerido actualmente (Mequivalentes/100 ml de ácido málico) debe determinarse en laboratorios y en la medida de lo posible estos deben estar acreditados. Todo ello conlleva un período de tiempo mayor de suma importancia si se quiere poner la fruta a disposición de los consumidores en las mejores condiciones posibles.

La determinación del parámetro de pH en fruta es cada vez más usual y reconocida por el mercado y el sector por varias razones:

- la rapidez en la obtención del resultado. Los equipos actuales de medición de Ph consiguen facilitar el dato de la acidez *in situ* y en un corto espacio de tiempo, asimismo, el resultado obtenido tiene una incertidumbre muy pequeña lo que hace que el veedor pueda tomar decisiones de forma rápida y con información fiable,
- el uso frecuente de estas unidades en el sector: El pH es considerado un indicador del sabor de todos los alimentos, especialmente de las frutas y verduras,
- la información que facilita de la evolución y vida útil del producto comparada con otros parámetros es muy superior.

Por todo ello se proponen los valores de pH que figuran en el cuadro 1 para sustituir a los valores de acidez que figuran actualmente en el Pliego de Condiciones actualmente registrado.

Al igual que en el parámetro grados Brix, los valores propuestos en el anterior cuadro son el resultado de los distintos ensayos llevados a cabo en las auditorias de producto realizadas durante varios años por los veedores del Consejo Regulador, y a su vez por diversos organismos (Instituto Tecnológico Agroalimentario) y laboratorios acreditados.

### 3.2. Modificaciones en el apartado D «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona»

Se modifican algunos párrafos para adaptarlo al nuevo sistema de certificación según la norma UNE-EN 45.011/ISO-IEC 17065, que aplica el Consejo Regulador (entidad de certificación acreditada en el cumplimiento de la mencionada norma), así como para resumir, simplificar y actualizar el texto inicial del Pliego de Condiciones, adaptado a la situación del sector en el momento de la presentación de la solicitud de registro.

En este apartado se describe el proceso de control y certificación, necesario para asegurar el origen y la calidad del producto, así como las pautas a las que está sujeto.

Las modificaciones realizadas en este apartado afectan a la forma del documento y en ningún caso ni el contenido ni la nueva redacción afectan a los elementos que prueban que el producto es originario de la zona. Se destacan las más significativas:

- En el apartado 1 (punto 1) donde dice «Las “Picotas” y/o cerezas procederán únicamente de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción. Estas plantaciones están perfectamente identificadas en una base de datos, en la que productor por productor, se identifican las fincas, describiendo el arbolado según patrones, edades, variedades, marco de plantación, sistemas de cultivo y otras variables.»,

el texto será sustituido por el párrafo:

«Las “Picotas” y/o cerezas procederán únicamente de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción. Estas plantaciones están perfectamente identificadas en los distintos registros de la Denominación de Origen Protegida.».

- En el punto 2 donde dice «Cada año los servicios de inspección del Consejo Regulador visitarán, de forma aleatoria, aproximadamente el 10 % de las fincas inscritas (en torno a 400 anualmente) para comprobar sobre el terreno la corrección y veracidad de los datos aportados por los productores. Cada año, también, se establecerá un plazo para la modificación de los datos en el Registro, recogiendo así las variaciones habidas y actualizando la información existente.»,

el texto será sustituido por los párrafos siguientes:

«Cada año la Denominación de Origen Protegida llevará a cabo las correspondiente auditorias de explotaciones, almacenes expedidores autorizados y productos necesarias para asegurar que se cumplen todos los requisitos establecidos para garantizar que el producto es originario de la zona.

Periódicamente se establecerá un plazo para la modificación de los datos en el Registro, recogiendo así las variaciones habidas y actualizando la información existente.».

- Análogamente el punto 5 que describe el proceso de aseguramiento de la calidad, se suprime para adaptarlo a las comprobaciones actuales que vienen descritas en el punto 4 y otros puntos de este apartado D y que consiguen el mismo objetivo:

Punto 5: «El proceso de aseguramiento de la calidad se basará en la toma diaria de muestras de las distintas partidas y almacenes, siendo el volumen de fruta muestreado proporcional al de las entradas de fruta en cada almacén. En este caso el producto será sometido a una inspección en profundidad para valorar, entre otros aspectos, que la fruta procede verdaderamente de plantaciones inscritas, que existe correlación entre contenido y etiquetado, que el producto se encuentra en su punto óptimo de madurez, que es completamente homogéneo en términos de color y calibre, que no presenta defectos, que se cumplen las normas de envasado e identificación, que el peso es correcto, etc.».

- El punto 8 donde dice «El control de identificadores según las series de numeración estará estrictamente registrado, controlando así cualquier posibilidad de fraude. El registro de identificadores y su comparación con los volúmenes de campaña en cada uno de los almacenes inscritos permitirá detectar muy rápido situaciones anómalas, así como identificar incidencias en cualquier punto de la cadena de expedición y venta.»,

será sustituido por el texto,

«El control de identificadores según las series de numeración estará estrictamente registrado, controlando así cualquier posibilidad de fraude.».

- El apartado 9 que dice «Todos los controles, muestreos y ensayos que se realicen para comprobar que se cumplen con todos los requisitos exigidos, se realizarán conforme lo establecido en el Manual de Calidad y Manual de Procedimientos. El Consejo Regulador realizará los ensayos en organismos que se ajusten a los requisitos establecidos en la Norma ISO-EN 17.025.»,

será sustituido por el siguiente texto:

«El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte”, tras llevar a cabo las correspondientes actividades de evaluación y, si la empresa comercializadora cumple con los requisitos de certificación aplicables, procederá a emitir un documento que atestigüe la concesión a sus productos del certificado correspondiente.».

- El apartado 10 donde dice «Finalizados todos los controles citados anteriormente, el Comité de Consultivo del Consejo Regulador, formado por representantes de todas las partes implicadas, evaluará los resultados obtenidos para tomar una decisión imparcial y objetiva. Si el Comité de Certificación decidiera la concesión de certificación, el Consejo Regulador entregará al inscrito el correspondiente certificado. El producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.»,

será sustituido por el siguiente texto:

«El producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.».

Como ya se indicado, todas estas modificaciones responden a la necesidad de adaptar a la situación actual el texto inicial del Pliego de Condiciones tras los cambios en la entidad de control encargada de realizar la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP «Cereza del Jerte» sin que ello afecte a los elementos que prueban que el producto es originario de la zona delimitada de esta denominación de origen.

### 3.3. *Modificación en el apartado G «Estructura de Control»*

Se modifica la dirección postal que ahora pasa a ser:

Dirección: Polígono Industrial. Centro de Empresas. Carretera Nacional 110, Km. 381,400. 10613 Navaconcejo (Cáceres), España.

Se hace constar la situación de acreditación del Consejo Regulador frente a la norma UNE-EN 45011.

### 3.4. *Modificaciones en el apartado H «Etiquetado»*

Se modifica este apartado para suprimir el segundo párrafo relativo a la autorización de las etiquetas e incluir los 2 logos correspondientes a «Cereza del Jerte» y «Cereza del Jerte+Picota», al objeto de no llevar a consumidor a error a la hora de realizar la elección del producto.

### 3.5. *Modificaciones en el apartado I «Requisitos Legislativos Nacionales»*

En virtud de lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) nº 1151/2012, se suprime este apartado por no ser esencial y no figurar actualmente en el mismo, en aras de una mayor simplificación y claridad del pliego de condiciones del producto.

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

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

## «CEREZA DEL JERTE»

Nº CE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

IGP ( ) DOP ( X )

## 1. Denominación

«Cereza del Jerte»

## 2. Estado miembro o tercer país

España

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

La Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» ampara bajo su aval exclusivamente las cerezas de mesa para consumo en fresco de la especie *Prunus avium* L., pertenecientes a las variedades locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» y «Pico Colorado».

Las variedades de cerezas amparadas por la Denominación de Origen Protegida pertenecen a los tipos siguientes:

- Picotas: variedades «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» y «Pico Limón Negro». La mayor parte de la producción pertenece a este grupo, denominado «picotas», que son cerezas que tienen como diferencia esencial la de desprenderse de forma natural del pedúnculo en el momento de la recolección.
- Con pedúnculo: «Navalinda»

Respecto a las características del producto, la coloración exterior de los frutos es rojiza, predominando las cerezas de color rojo vinoso o púrpura. La pulpa del fruto es firme y crujiente, su color y jugo varían según variedades, desde carne roja y jugo rojo a carne amarillento o crema y jugo incoloro. Las formas del fruto son variadas: reniforme, achatada, redondeada, alargada. El tamaño y forma del hueso del fruto varía en tamaño y forma según variedades desde tamaño medio a grande o muy grande y de forma esférica a alargada.

En el siguiente cuadro resumen se recogen los principales requisitos de contenidos en azúcar (medidos en grados Brix), forma del fruto, calibre mínimo y pH.

**Contenido en azúcar, forma, calibre mínimo y pH de las cerezas protegidas por la DOP, según variedades**

Variedad	Contenido en azúcar (medido en grados Brix)			Forma	Calibre mínimo	pH		
	Mínimo	Máximo	Promedio			Mínimo	Máximo	Promedio
Navalinda	12	21,60	14	Achatada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Achatada	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Alargada	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25

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

Las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» serán exclusivamente de la categoría «Extra», según se define en las normas de comercialización de las cerezas, aprobadas por el Reglamento (CE) 214/2004 de la Comisión (\*).

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

—

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

—

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

Todas las fases de producción deben realizarse en la zona geográfica definida:

Plantación y cultivo, predominantemente en pequeñas fincas abancaladas y con pendientes acusadas de difícil mecanización, laboreo (arado, abonado, poda) y recolección manual.

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

El acondicionamiento y envasado asegurarán una protección total del producto. Los materiales de envase, se elegirán cuidadosamente para evitar alteraciones. El contenido de cada envase ha de ser homogéneo en términos de origen, variedad, calidad y calibre, debiendo ser en parte visible representativa de todo el conjunto.

El envasado de las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» deberá realizarse en la zona geográfica delimitada, al considerarse necesario para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y el control en todo el proceso de certificación, hasta la finalización del mismo.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

En los envases figura obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida, utilizando los elementos corporativos propios, además de los datos que con carácter general determina la legislación aplicable.

El Consejo Regulador tiene dos versiones de su logotipo. Cada una de ellas se utilizará según se describe a continuación:

Logo «Cereza del Jerte». Este logo, que a continuación se presenta puede utilizarse tanto en cereza como en las variedades del Grupo Picotas:



Logo «Cereza del Jerte» + «Picota». Este logo que a continuación se presenta será de uso exclusivo para las variedades del grupo Picotas, para no inducir confusión al consumidor:



Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan las cerezas para el consumo, este irá acompañado de la contraetiqueta o identificador numerado proporcionado por el Consejo Regulador.

(\* ) DO L 36 de 7.2.2004, p. 6.

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

La zona de producción se encuentra situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres. Esta zona está constituida por los terrenos pertenecientes a los términos municipales siguientes, agrupados por comarcas:

- COMARCA DEL VALLE DEL JERTE: Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas y Valdestillas.
- COMARCA DE LA VERA: Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera, Pasarón de la Vera y Torremenga.
- COMARCA DEL AMBROZ: Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla y Segura de Toro.

La existencia de una fuerte relación entre la calidad, la localización montañosa de las explotaciones y la forma de producción excluye de la demarcación a los terrenos y explotaciones agrícolas no ubicados en el área agrícola de montaña, lo que afecta a las cotas y municipios siguientes:

- por debajo de la cota de 500 m., se excluyen las explotaciones agrícolas situadas en la Comarca de la Vera,
- por debajo de la cota 600 m., se excluyen igualmente, las explotaciones situadas en la Comarca del Valle del Ambroz.

La zona de producción y la de acondicionamiento y envasado son coincidentes.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

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

###### Vínculo histórico

El nombre de «Jerte» o «Valle del Jerte» tiene una estrecha relación con las cerezas, asociando en España un gran número de consumidores de forma casi automática el lugar con el producto «cereza», o viceversa. La zona es pues muy conocida por la excelencia de sus cerezas y, en particular, de sus «Picotas».

Se conjetura que el cerezo fue introducido por los árabes y que, tras la Reconquista, los nuevos colonos lo encontraron adaptado a estas tierras. Pero no es hasta el siglo XIV cuando aparecen pruebas fehacientes de su existencia.

El 2 de junio de 1352 una comitiva de emisarios del Rey se detuvo e hizo noche en uno de los pueblos de la comarca. Los ilustres caballeros, degustaron aquí truchas y cerezas, lo que indica que ya por entonces la cereza era un producto que destacaba y que tenía calidad suficiente para ofrecerlo a viajeros tan distinguidos.

En los siglos siguientes el cultivo se mantuvo e incrementó. El famoso médico español Luis de Toro, en el siglo XVI se refiere a las cerezas del Jerte y las distingue por su tamaño, color y sabor.

Será en el siglo XVIII, con el hundimiento del castañar, arruinado por la enfermedad de la «tinta», cuando el cerezo empieza a perfilarse como una auténtica alternativa económica. A finales de ese siglo y a lo largo del siglo XIX el cereal ganará espacio en el Valle del Jerte y en los dos valles vecinos.

En las primeras décadas del siglo XIX los cronistas aseguran ya que lo mejor de la zona «... son las cerezas que, por ello, son muy estimadas en la Corte ...». Durante todo este siglo el cerezo se extenderá en todos los pueblos, de forma que en los albores del siglo XX la zona es ya muy conocida por «las deliciosas cerezas».

###### Vínculo natural

Las cinco variedades protegidas son autóctonas, procediendo bien del Valle del Jerte, o bien de los valles vecinos del Ambroz y La Vera. Prácticamente son exclusivas de esta zona de producción ya que los intentos de plantación en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito.

Diferentes autores han señalado que la presencia de variedades sin pedúnculo en el Valle del Jerte es resultado de un dilatado proceso de aclimatamiento y selección semi-inducida a partir de diferentes estirpes de *Prunus avium* L., patrón que está presente desde antiguo en estos valles de montaña como especie forestal autóctona.

Junto a la labor de mejora y selección clonal realizada por los pobladores del Jerte, la presencia de factores ambientales como el índice de humedad, elevado aún en los meses de verano, las brisas de valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez de los suelos, han hecho el resto.



La estructura de la propiedad y las condiciones impuestas por la difícil topografía, configuran un paisaje ajardinado de pequeños banales, a veces diminutos, sostenidos por paredes de piedra, que obligan a unas condiciones de laboreo de las que queda excluida en la mecanización en buena medida.

Por tanto, las características del producto están determinadas por la utilización de un material vegetal específico, adaptado y aclimatado a las condiciones ambientales características de la cuenca jerteña y los valles colindantes, pero también por las peculiaridades de un sistema de producción que mantiene al cerezal sujeto a tradiciones culturales apoyadas en el minifundio y en la organización familiar del trabajo. Las explotaciones, generalmente ubicadas en parcelas abancaladas, situadas en laderas de fuertes pendientes y de difícil mecanización, permiten equilibrar los bajos rendimientos obtenidos con la calidad superior.

## 5.2. *Carácter específico del producto*

La Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» ampara bajo su aval exclusivamente las cerezas de mesa para consumo en fresco de la especie *Prunus avium* L., pertenecientes a las variedades locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» y «Pico Colorado».

La coloración exterior es rojiza, más o menos intensa, dependiendo de las variedades. Predominan las cerezas de color rojo vinoso o púrpura, debido al altísimo peso de las «Picotas» en la cosecha local y, dentro de estas últimas, la variedad reina o «Ambrunés».

Se denominan «Picotas» a las cerezas que tienen como diferencia esencial la de desprender de forma natural el pedúnculo en el momento de la recolección, sin que ello suponga una merma de la calidad o reste resistencia a las manipulaciones y a la vida útil del producto. A este grupo, pertenecen las variedades de cerezas denominadas «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» y «Pico Colorado».

Las formas son variadas, agrupándose en las clasificaciones siguientes: reniforme, achatada, redondeada y alargada.

Las pulpas, muy firmes y crujientes, presentan color rojo y jugo rojizo, cambiante según variedades, desde el jugo rojo y carne roja al jugo incoloro y carne amarilla o crema. El color de la pulpa y del jugo suele ser estable, especialmente el color del jugo.

El hueso es una de las características más estables. En tamaño aparecen oscilaciones desde el tamaño medio hasta el grande-muy grande (variedades «Navalinda» y «Ambrunés»). Las formas son esféricas («Ambrunés»), intermedias («Pico Colorado») o alargadas («Pico Limón Negro»).

La relación hueso/fruto, arroja valores que oscilan de medio («Pico Colorado») a grande y muy grande («Pico Limón Negro», «Navalinda» y «Ambrunés»).

En cuanto al pedúnculo, se observan importantes variaciones en longitud y grosor:

— longitud: medio (Ambrunés y Navalinda) y largo (Pico Negro y Pico Colorado),

— grosor: fino (Pico Negro y Pico Colorado), medio (Ambrunés y Navalinda).

Respecto a las características organolépticas, el contenido medio en azúcares es superior al habitual, con un índice refractométrico que va en estado óptimo de maduración desde los 12 g a los 24 g por cada 100 g de peso fresco, según variedades.

Las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» serán exclusivamente de la categoría «Extra», según se define en las normas de comercialización de las cerezas, aprobadas por el Reglamento (CE) n° 214/2004.

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

Las variedades protegidas prácticamente son exclusivas de esta zona de producción, ya que los intentos de plantación en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito, al prosperar mal cuando las condiciones de suelos, altitud, insolación, humedad y régimen de vientos no son apropiadas.

La presencia de variedades sin pedúnculo en el Jerte es resultado de un dilatado proceso de aclimatamiento y selección semi-inducida de *Prunus avium* L., patrón que está presente desde antiguo en estos valles de montaña como especie forestal autóctona.

Junto a la labor de mejora y selección clonal realizada por los pobladores del Jerte, la presencia de factores ambientales como:

- el índice de humedad, elevado aún en los meses de verano,
- las brisas de valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez sana de los suelos, han hecho el resto,
- orografía, el cultivo asciende desde el fondo de los tres valles hasta cotas situadas por encima de los 1 200 m. Los pisos situados entre los 600 m. y la cota máxima son los más apropiados para producir las variedades de cereza tipo «Picota» que, junto con las que componen el mapa varietal, siguen cada año una pauta de maduración escalonada que se extiende desde finales del mes abril hasta principios de agosto,
- los suelos de la zona suelen presentar texturas gruesas y sueltas, normalmente franco-arenosas. El drenaje externo suele ser bueno. El pH es siempre ácido en consonancia con el material originario, con valores generalmente comprendidos entre 5 y 5,5. Estos rasgos edáficos generales son excelentes para el desarrollo del patrón predominante (*Prunus avium* o cerezo silvestre) y de las variedades locales de cereza,
- clima, los tres valles incluidos en la demarcación deben a su estrechez y profundidad, así como a su orientación y apertura meridional sus peculiaridades climáticas. Los contrastes altitudinales y el fragmentado relieve imponen una desigual distribución de la insolación y de las temperaturas entre la línea de cumbres y el fondo aluvial, ofreciendo contrastes térmicos a veces muy extremos. Esas diferencias climáticas provocan una duración desigual del ciclo vegetativo y de los períodos de floración/maduración que, como ya se ha señalado, se escalonan o estratifican originando diferencias máximas muy notables en las fechas de recolección. Para una misma variedad de cereza la maduración puede acusar diferencias superiores a 20 días.

Por lo que respecta al régimen de humedad, los índices mensuales y anuales, así como la distribución de las lluvias definen el clima de la zona como Mediterráneo húmedo, con un corto y significativo período estival de aridez debido a los escasos valores pluviométricos de los meses cálidos de julio y agosto.

A pesar del ambiente cálido general definido por las temperaturas medias anuales estas se reparten muy desigualmente a lo largo de las estaciones. Constatan una amplitud térmica, lo que está expresando una gran rigurosidad.

Como conclusión podemos decir que el conjunto de las características específicas de orografía, suelo, clima e hidrografía que se han descrito anteriormente son indispensables para la obtención de un producto tan exclusivo y genuino como la «Cereza del Jerte». Si alguno de estos factores dejase de existir no sería posible la obtención del mencionado producto.

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

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

<http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/DEAAADC4-16EB-4424-985B-4A40BE02ECF4/0/PliegoCerezaJertemodificado.pdf>

---

<sup>(5)</sup> Véase la nota 3 a pie de página.

**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 387/09)

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>.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

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

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

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

«REBLOCHON»/«REBLOCHON DE SAVOIE»

N° CE: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012

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: envasado, referencias de las estructuras de control, servicio competente del Estado miembro, datos de contacto y composición de la agrupación

**2. Tipo de modificación**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

**3. Modificaciones**

*Descripción del producto: punto 2 del pliego de condiciones*

Se aportan precisiones en la descripción de la corteza y de la pasta que completan los elementos que figuran en el expediente de origen.

La horquilla de peso del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» pequeño se amplía ligeramente (pasa de entre 230 y 280 gramos a entre 240 y 280 gramos).

Se incluye la presentación en porciones. Para la agrupación se trata de permitir a los agentes económicos adaptarse al desarrollo del modo de consumo individual de los productos.

<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.

La calidad de los materiales de envasado y las técnicas de corte permiten mantener la calidad del producto durante estas operaciones.

La indicación de la presencia del falso fondo se incluye ahora en las normas de envasado (punto 5.7 del pliego de condiciones).

*Zona geográfica: operaciones efectuadas en la zona: punto 3 del pliego de condiciones*

Se especifica qué operaciones se realizan en la zona geográfica.

Se ha introducido la noción de ordeño en el interior de la zona geográfica con el fin de aclarar el funcionamiento de las explotaciones situadas en su límite. Se precisa asimismo que el acondicionamiento, ya previsto en el pliego de condiciones registrado, constituye un primer acondicionamiento, para tener en cuenta las operaciones de preenvasado que pueden producirse posteriormente sobre el producto.

Se suprime la disposición transitoria relativa a la posibilidad de maduración en dos municipios limítrofes con la zona geográfica ya que las empresas en cuestión se reintegraron en la zona geográfica.

Se añade un municipio resultante de la separación de antiguos municipios hasta entonces fusionados (no implica ninguna modificación del perímetro de la zona geográfica).

*Prueba del origen (trazabilidad): punto 4 del pliego de condiciones*

Las modificaciones están vinculadas a la reforma del sistema de control de las denominaciones de origen introducida por la evolución de la normativa nacional. Se prevé, en particular, una declaración de identificación, previa a la habilitación de los agentes económicos, que reconozca su aptitud para satisfacer las exigencias del pliego de condiciones de la denominación cuyo beneficio reivindican.

También se detallan el contenido y las modalidades de transmisión de las declaraciones necesarias para el conocimiento y el seguimiento de los productos.

Se especifican los documentos y registros necesarios para el seguimiento de la trazabilidad y el control de las condiciones de producción así como las modalidades de control de las características del producto.

En lo que atañe a los elementos de marcado de los quesos, se detallan las modalidades de distribución y de retirada de las placas de identificación.

*Razas de vacas lecheras: punto 5.1 del pliego de condiciones*

La definición del rebaño lechero, que comprende el conjunto de vacas lecheras en lactación, vacas secas y novillas de más de seis meses de la explotación, permite precisar los tipos de animales a los que se aplican los controles.

Con el fin de reforzar el control, se aportan precisiones sobre la pertenencia de los animales a las razas autorizadas, correspondientes a los códigos 12, 46 y 31.

Algunos productores pueden explotar animales con fines distintos a la producción de leche destinada a la fabricación del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie»; se ofrece y se regula esta posibilidad.

*Alimentación de las vacas lecheras: punto 5.2 del pliego de condiciones*

a) Ración de base y piensos complementarios

Las nuevas disposiciones tienden a impulsar el sistema de alimentación basado en el forraje (hierba y heno) a fin de reforzar el vínculo con el territorio de la DOP y mantener una fabricación quesera que recurre a una tecnología de leche cruda (se excluye la alimentación fermentada).

Para alcanzar este objetivo, se introduce una carga por hectárea de superficie agrícola útil, fijada en 1,5 unidades de ganado mayor. En período estival, las vacas en lactación deben pastar durante un período mínimo de 150 días.

Para tener en cuenta las diferencias de funcionamiento observadas entre las explotaciones dentro de la zona geográfica se regula el recurso a la alimentación exterior a esta para la alimentación de las vacas lecheras en lactación. Así pues, únicamente pueden recurrir a forrajes procedentes del exterior de la zona geográfica, hasta un máximo del 25 %, expresado en materia seca, de la ración de base, las explotaciones situadas a una altitud de 600 metros y las explotaciones de prados alpinos donde las vacas en lactación pastan a más de 600 metros.

La compra de forraje fuera de la zona geográfica solo puede concernir al heno.

Se autoriza el forraje verde pero se limita a una comida al día durante el período de pastoreo de 150 días. No obstante, transcurrido el período de pastoreo, se autorizan dos comidas al día con forraje verde, pero en dos cortes y dos distribuciones obligatorias. A fin de evitar cualquier problema de contaminación por gérmenes indeseables, el forraje verde debe distribuirse en estado fresco y deben limpiarse las sobras de los pesebres antes de efectuar cualquier nueva aportación.

Siempre con el fin de mantener el vínculo con el territorio, pero también porque las fibras cortas no tienen las mismas consecuencias en la rumia que el heno de hierba o de alfalfa, la distribución de alfalfa deshidratada granulada se limita al nivel de los piensos complementarios.

La definición de una lista positiva de concentrados permite facilitar los controles y prevenir las innovaciones tecnológicas no controladas en la materia. Con el fin de preservar el vínculo entre el producto y su territorio, la aportación del conjunto de piensos complementarios a la ración se limita anualmente a 1 800 kg por vaca lechera y a 500 kg por novilla.

Por último, se precisa que el lactosuero producido en la explotación se autoriza únicamente para abrevar a los animales en un plazo máximo de 24 horas.

b) Modalidades de distribución de la alimentación

Para evitar los problemas sanitarios y tecnológicos, en el período invernal se da prioridad a la distribución de la alimentación seca. Asimismo, con objeto de facilitar la rumia, es obligatoria la distribución de forrajes que conserven su integridad física. Estos elementos han conducido a prohibir la utilización de mezcladora-distribuidora en la distribución de la ración.

c) Alimentos fermentados

Las disposiciones actuales prohíben el uso de alimentos fermentados en la alimentación de las vacas lecheras. Sin embargo, se contempla la posibilidad de alimentar con este tipo de alimentos otro rebaño, claramente separado, a condición de que se cumplan condiciones particulares de producción, almacenamiento y uso.

*Sistema de explotación: puntos 5.3 y 5.4 del pliego de condiciones*

a) Prohibición de OMG (cultivos y piensos)

La inclusión de esta prohibición en el pliego de condiciones permite reforzar el carácter tradicional de la alimentación.

b) Autorización de aporte de abonos minerales

Con el fin de favorecer el pastoreo, la biodiversidad, la flora natural y preservar el medio ambiente, se limita el aporte de abono mineral. Se introduce una distinción entre los municipios en función de su situación topográfica basada en la división utilizada por la administración que las denomina «zonas desfavorecidas». Los umbrales que figuran en el pliego de condiciones se entienden como media sobre la composición parcelaria de cada explotación.

c) Aporte de abonos orgánicos

Se definen las condiciones de esparcido de materias orgánicas fertilizantes para evitar cualquier riesgo de contaminación por agentes contaminantes en la alimentación de las vacas.

La generalización de las normas de esparcido permitirá que los controles correspondientes sean equitativos y más fáciles.

*Condiciones de ordeño: punto 5.5 del pliego de condiciones*

Se especifican las condiciones de ordeño para permitir la utilización de nuevas técnicas de ordeño, respetando al mismo tiempo el conjunto de condiciones ligadas al manejo del rebaño y al mantenimiento de las características de la leche utilizada.

La verificación de la instalación de ordeño pasa a ser obligatoria para preservar la calidad de la leche utilizada.

Temperatura de refrigeración en la quesería:

La temperatura de conservación de la leche en la explotación o de almacenamiento en la quesería aumenta de 8 °C a 10 °C para favorecer la flora tecnológica útil de la leche.

*Fabricación: punto 5.6 del pliego de condiciones*

#### Punto 5.6.1 Disposiciones generales

Leche utilizada, coadyuvantes tecnológicos y aditivos

Para mantener las características de la materia prima trabajada en leche cruda, se incluye una lista de tratamientos prohibidos.

El apartado relativo a la utilización de coadyuvantes tecnológicos y aditivos se completa con el fin de consolidar las prácticas actuales de utilización de tratamientos y aditivos en la fabricación de los quesos y evitar de este modo que prácticas futuras no reguladas puedan perjudicar las características de los quesos.

#### Etapas de la fabricación

Se han incluido las características de las cubas de fabricación: deben ser abiertas y tener un contenido máximo de 6 000 litros.

La observación de la evolución de la cuajada en la cuba, mediante la vista y el tacto, sigue siendo un elemento importante de la fabricación a partir de leche cruda, recogida todos los días y exenta de cualquier tratamiento previo a la fabricación.

La maestría de la fabricación también se ve reforzada si el volumen utilizado no prolonga de manera significativa la fase de moldeado de los quesos. Prolongar en exceso el moldeado implicaría una variabilidad demasiado grande de las características de los quesos.

Se aportan precisiones sobre la descripción de las fases que van desde el trabajo en la cuba hasta el salado del queso para tener en cuenta algunas adaptaciones: tamaño de los moldes, masa de los pesos utilizados para el prensado de moldes pequeños, reducción de la densidad de la salmuera de 1 140 a 1 130.

En lo que atañe a la operación de salado, esta solo puede efectuarse en la cuba de fabricación.

Se precisa que la duración total de fabricación, de premaduración y de maduración es de 15 días como mínimo a partir de la fecha de la adición del cuajo. Por lo tanto, el queso no podrá abandonar el local de fabricación o de maduración antes del decimosexto día como mínimo.

#### Premaduración y maduración

Se han introducido precisiones en la redacción al describir la fase de premaduración para tener en cuenta de manera más precisa los conocimientos técnicos de los queseros y preservar la calidad de los quesos.

Se completan las modalidades de la maduración con la introducción de la posibilidad de envasar los quesos a partir del duodécimo día de maduración y de continuar esta a temperatura más baja, durante un período más largo.

Se trata de una adaptación al envejecimiento más rápido de las cortezas, cuyo aspecto en bodega es óptimo aproximadamente a los doce días y luego se degrada, pudiendo dejar aparecer defectos de presentación en el momento de la comercialización.

Se añaden las disposiciones siguientes:

— Es obligatoria una primera etapa en bodega hasta el duodécimo día como mínimo a partir de la fecha de fabricación.

La temperatura de la bodega debe oscilar entre 10 y 15 °C y la higrometría ser superior al 90 %.

— A partir del duodécimo día, los quesos pueden ser envasados individualmente y maduran hasta el decimoctavo día, como mínimo, a una temperatura mínima de 6 °C.

— En el caso de los quesos sin envasar, la maduración continúa en la bodega hasta el decimosexto día como mínimo a una temperatura comprendida entre 10 y 15 °C y una higrometría superior al 90 %.

Se precisa que el queso puede madurar en planchas de madera, contrachapada o no. Esta precisión tiene en cuenta la importancia tecnológica del desarrollo de la flora de superficie, gracias a la presencia de películas vivas positivas en las planchas.

### Punto 5.6.2 Disposiciones específicas aplicables a la fabricación en talleres lácteos

Se introduce una aclaración sobre el horario de finalización de la adición del cuajo para precisar su duración.

Se concreta la dosis de fermentos lácticos.

Se indica la posibilidad de utilizar moldes de acidificación. Estos moldes contribuyen a la conformación de los productos y sustituyen a la tela sin alterar las características intrínsecas del producto. Permiten, además, el equivalente a un período de «entelado» más largo, un mejor dominio del desuerado, quesos más regulares y efectos beneficiosos en la corteza de los productos.

Se contempla la posibilidad de reutilizar el volumen de leche restante al final de la fabricación para evitar que el quesero se vea obligado a elaborar una cuba incompleta, para facilitar el trabajo en la cuba y tener un mejor dominio del mismo.

### Punto 5.6.3 Disposiciones específicas aplicables a la fabricación en la explotación

Las condiciones de fabricación en la explotación se completan con las disposiciones siguientes:

- La introducción de una tela plastificada microperforada drenante permite intensificar las especificidades de la granja relacionadas con el sabor, pues la tela es un depósito de flora tecnológica.
- Para permitir a los quesos elaborados en la explotación guardar una tecnología de fabricación lenta que va en el sentido de una mayor especificidad del sabor, la dosis de fermentos lácticos utilizados se limita al 0,5 % [0,5 l de fermentos de masa madre (1) por 100 l de leche] de la cantidad total de leche utilizada para la fabricación del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» en la explotación.
- Para conservar la utilización de la tela, tradicional en la fabricación en la explotación, se prohíbe la utilización de moldes de acidificación o de cualquier otro molde o corsé que mantenga el queso durante la fase de secado. La duración del entelado queda fijada en seis horas a partir del inicio del moldeado.

Se aportan precisiones sobre las modalidades de prensado, volteo de los quesos, precuración, lavado y cuidados húmedos en el momento de la entrada en la bodega de maduración.

Estas disposiciones permiten codificar mejor las prácticas y reforzar la especificidad de los quesos elaborados en las explotaciones.

Para que los afinadores puedan, si lo desean, aportar cuidados específicos en una fase más temprana en la vida del queso, el período de permanencia en la explotación se reduce a seis días, en lugar de los diez previstos inicialmente.

Se incluyen las condiciones de fabricación, maduración y premaduración del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» pequeño elaborado en la explotación, que precisan algunas disposiciones en coherencia con las prácticas.

#### *Elementos que justifican el vínculo con el medio geográfico: punto 6 del pliego de condiciones*

La redacción de esta rúbrica recoge las subrúbricas siguientes: «Carácter específico de la zona geográfica: factores naturales y humanos», «Carácter específico del producto», «Vínculo causal».

Esta reorganización va acompañada de mejoras en la redacción y de aclaraciones en caso necesario.

#### *Elementos específicos del etiquetado: punto 8 del pliego de condiciones*

Los elementos de marcado de los quesos se trasladan a la rúbrica 4: Prueba de origen.

La obligación de colocar el logotipo «INAO» se sustituye por la de colocar el símbolo «AOP» (DOP) de la Unión Europea.

Se aclara que, con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos y del término «petit», está prohibido el uso de cualquier calificativo u otra indicación junto a la denominación de origen protegida en el etiquetado, la publicidad, las facturas y los documentos comerciales, con excepción de las marcas comerciales o de fábrica particular.

*Requisitos nacionales: punto 9 del pliego de condiciones*

Se añade un cuadro con los principales aspectos objeto de control del pliego de condiciones, sus valores de referencia objetivos y sus métodos de evaluación.

*Otras modificaciones*

- 1) Envasado: punto 5.7 del pliego de condiciones

Los quesos se envasan enteros, por mitades o en porciones.

Para preservar la calidad de la corteza, evitar su desecación y el desarrollo de mohos indeseables, el queso debe salir de la zona geográfica provisto de un embalaje adecuado. Este embalaje debe mantenerse hasta la presentación del producto al consumidor final pero no impide un posible reenvasado.

Este envasado debe incluir un falso fondo de madera cuyo diámetro se precisa. Durante las operaciones de corte, este falso fondo debe mantenerse.

Todas estas disposiciones permiten conservar las cualidades de la corteza, la textura de la pasta y la intensidad olorosa del queso. Además, habida cuenta de la fragilidad del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» en términos de corteza y de desecación, el falso fondo y el embalaje actúan como reguladores de la humedad. Los envases utilizados respetan la flora fúngica específica de la corteza del producto.

No obstante, en el caso de los quesos destinados a la industria del sector alimentario que efectúa actividades de transformación, el envasado individual de los mismos no es obligatorio. En este caso, la presencia del falso fondo no se justifica.

- 2) Servicio competente del Estado miembro: cambio de la dirección del *Institut national de l'origine et de la qualité*.  
3) Composición de la agrupación solicitante: se aportan precisiones sobre la composición de la misma.

Datos de las estructuras de control: se actualizan los datos de contacto de las estructuras de control.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**

**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(3)</sup>**

**«REBLOCHON»/«REBLOCHON DE SAVOIE»**

**Nº CE: FR-PDO-0217-01003-11.6.2012**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denominación**

«Reblochon»/«Reblochon de Savoie»

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

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

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.3. Quesos

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

El «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» es un queso de leche de vaca entera y cruda procedente de animales de raza *Abondance*, *Montbéliarde* y *Tarentaise*, de pasta prensada no cocida, en forma de cilindro plano, con caras ligeramente desiguales, un diámetro aproximado de 14 cm, una altura aproximada de 3,5 cm y un peso comprendido entre 450 y 550 gramos.

Contiene, como mínimo, 45 gramos de materia grasa por 100 gramos, tras su completa desecación, y su contenido en materia seca no debe ser inferior a 45 gramos por 100 gramos de queso.

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



Su corteza, lavada durante la maduración, es de espesor fino, regular y uniforme. Presenta un color entre amarillo y amarillo anaranjado y está recubierta, total o parcialmente, por una espuma blanca, fina y corta.

Su pasta, muy poco firme, es homogénea, suave y untuosa. De color crema a amarillo marfil, es ligeramente salada y puede presentar pequeñas aberturas.

El queso de formato reducido o pequeño, con las mismas características organolépticas pero con un diámetro aproximado de 9 cm, unos 3 cm de altura y un peso comprendido entre 230 y 280 gramos, también se beneficia de la DOP.

El «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» puede presentarse entero o en porciones.

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

La leche utilizada en la fabricación del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» debe proceder exclusivamente de rebaños lecheros compuestos por vacas de las razas lecheras *Abondance*, *Montbéliarde* y *Tarentaise* (también denominada *Tarine*).

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

Para garantizar el vínculo con el territorio, la alimentación del rebaño debe estar garantizada principalmente por forrajes procedentes de la zona geográfica de la denominación. La ración de base está constituida por forrajes compuestos de:

- como mínimo, un 50 % de hierba pastada durante el período estival y de heno distribuido diariamente durante el período invernal,
- forrajes verdes: maíz verde, hierba distribuida en verde, remolacha forrajera. La paja únicamente puede incluirse en la ración de base de las novillas.

En verano, la duración de pastoreo será, como mínimo, de 150 días.

Los forrajes procedentes de la zona deben cubrir el 100 %, expresados en materia seca, de la ración de base de las vacas en lactación. En el caso de las explotaciones situadas a una altitud superior a 600 metros y de las explotaciones de prados alpinos donde las vacas en lactación pastan a más de 600 metros, los forrajes procedentes de la zona deben cubrir al menos el 75 %, expresados en materia seca, de la ración de base de las vacas en lactación. La compra de forraje fuera de la zona de denominación solo puede concernir al heno.

Como complemento de la ración de base, pueden distribuirse piensos complementarios, que incluyen los piensos concentrados y los forrajes deshidratados. Todos estos piensos complementarios pueden ser distribuidos a las vacas en lactación sin superar el límite de 1 800 kilos por vaca lechera y por año.

Se prohíbe utilizar en la alimentación del rebaño lechero productos de ensilaje, alimentos fermentados, pacas atadas así como alimentos que puedan influir desfavorablemente en el olor, el sabor de la leche o del queso, o que presenten riesgos de contaminación bacteriológica.

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

La producción de leche, el ordeño, la fabricación y la maduración de los quesos deben realizarse en la zona geográfica.

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

El primer envasado de los quesos se realiza en la zona geográfica antes de que abandonen la sala de maduración que constituye la última fase de producción del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». Esta disposición permite mantener la calidad de la corteza del producto, evitando su desecación y el desarrollo de mohos indeseables. Este primer envasado no impide que el producto vuelva a ser envasado posteriormente en otra instalación.

Este envasado, efectuado en un envase adaptado, incluye la presencia de un falso fondo de madera de picea sobre al menos una de las caras del queso presentado entero o en mitades. Las porciones deben presentar corteza en tres caras.

Los productos destinados a la industria del sector alimentario pueden no ser envasados individualmente pero, no obstante, deben estar envasados cuando abandonen la zona geográfica.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En la etiqueta debe figurar el nombre de la denominación de origen «Reblochon» o «Reblochon de Savoie» inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de los caracteres más grandes de la etiqueta. Además, en la etiqueta del queso de formato reducido definido en el punto 3.2, debe figurar el nombre de la denominación de origen acompañado del término «petit».

Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos y del término antes mencionado, está prohibido el uso de cualquier calificativo u otra indicación junto a dicha denominación en el etiquetado, la publicidad, las facturas y los documentos comerciales, con excepción de las marcas comerciales o de fábrica particular.

En la etiqueta debe figurar el símbolo DOP de la Unión Europea. También puede figurar la mención «Appellation d'origine protégée».

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

La zona geográfica comprende dos tercios del departamento de Haute-Savoie (toda la parte al este de Annecy a más de 500 metros de altitud) así como algunos municipios o partes de municipios del departamento de Savoie.

Departamento de Haute-Savoie

Abondance, Alex, Allinges, Amancy, Andilly, Annecy-le-Vieux, Arâches-la-Frasse, Arbusigny, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bonneville, Bons-en-Chablais, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cervens, Chamonix-Mont-Blanc, Charvonnex, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chevaline, Chevenoz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cordon, Cornier, Cranves-Sales, Cruseilles, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Draillant, Duingt, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Etaux, Evires, Faucigny, Faverges, Fessy, Féternes, Fillinges, Giez, Groisy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Juvigny, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Muraz, La Rivière-Enverse, La Roche-sur-Foron, Lathuile, La Tour, La Vernaz, Le Biot, Le Bouchet, Le Lyaud, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-Les-Glières, Le Reposoir, Le Sappey, Leschaux, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Ollières, Les Villards-sur-Thônes, Lucinges, Lullin, Lully, Manigod, Marcellaz-en-Faucigny, Marlens, Machilly, Magland, Margencel, Marignier, Marnaz, Megève, Mégevette, Menthonnex-en-Bornes, Menthon-Saint-Bernard, Mieussy, Monnetier-Mornex, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Orcier, Passy, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Praz-sur-Arly, Présilly, Quintal, Reignier, Reyvroz, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eustache, Saint-Férréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Sallanches, Samoëns, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Servoz, Sevrier, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-A-Cheval, Talloires, Taninges, Thônes, Thorens-Glières, Thyez, Vailly, Vacheresse, Vallorcine, Verchaix, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viuz-en-Sallaz, Vougy y Vovray-en-Bornes.

Departamento de Savoie

Cohennoz, Crest-Voland, Flumet, La Giétaz, Mercury (Sección G1 et G2), Notre-Dame-de-Bellecombe, Plancherine (Sección A1, A2, A3), Saint-Nicolas-La-Chapelle y Ugine.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

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

Factores naturales

La zona geográfica se sitúa en los Alpes del Norte y comprende las regiones montañosas situadas entre el lago Lemán y el macizo del Mont Blanc. Limita al este con la frontera con Suiza y por el oeste se extiende hasta los relieves más occidentales del macizo alpino. Al sur, la zona excluye el macizo de Beaufortain e integra la parte septentrional del macizo de Bauges.

El relieve es especialmente acentuado, estructurado en macizos de altitud cada vez más elevada de oeste a este (1 000 metros en el caso de las estribaciones occidentales, más de 2 000 metros en el de los macizos calcáreos, más de 4 000 metros en el del macizo del Mont Blanc), separados por grandes valles cuya altitud supera los 500 metros (Dranse, Giffre, Arve y Arly).

La zona geográfica incluye regiones muy diversas desde el punto de vista del sustrato geológico. Macizos compuestos por rocas predominantemente calcáreas atraviesan la zona de noreste a suroeste. Algunos niveles especialmente resistentes forman relieves puntiagudos, como la cadena de Aravis. Al oeste, el antepaís está constituido por un sustrato de molasas arcillo-calcáreas donde destacan acentuados relieves calcáreos (Salève). Al este, los macizos cristalinos del Mont Blanc y de Aiguilles Rouges constituyen los puntos culminantes de la región. Aquí las rocas son ácidas (granitos, gneis, micaesquistos). Al norte, el macizo de Chablais está compuesto por rocas ácidas o calcáreas mezcladas.

El clima es de tipo montañoso, directamente expuesto a los flujos del oeste. Se caracteriza por una pluviometría abundante (más de 900 mm anuales) sin sequía estival. En el centro de los macizos rebasa generalmente los 1 500 a 2 000 mm anuales. Debido al ambiente montañoso, los inviernos son fríos y las precipitaciones abundantes se producen en forma de nieve. El relieve y la altitud influyen considerablemente en las condiciones climáticas locales.

La mayor parte de la superficie agrícola está constituida por praderas. La región se caracteriza por un desarrollo muy importante de las praderas permanentes de altitud, las praderas alpinas. Estas presentan una gran diversidad vegetal vinculada a la variedad de las condiciones del medio (suelo, régimen hídrico, exposición, altitud ...) y de utilización (prácticas de pastoreo). El 90 % de las superficies de hierba son praderas permanentes con predominio de dácilo, considerado una gramínea forrajera muy buena, trébol blanco y trébol de los prados. También se dan en la zona prados de siega grasos con acedera silvestre, prados de siega o pastizales medios con pimpinela mayor y prados de siega o pastizales pobres o secos con salvia de los prados y orégano. La vegetación explotada está escalonada desde el fondo de los valles hasta altitudes que pueden rebasar los 2 500 metros.

#### Factores humanos

Una de las características de las explotaciones lecheras de la zona geográfica es la utilización de los pastos de montaña en verano. La vida de los rebaños está enormemente condicionada por las estaciones: salida del establo a principios de mayo, pastos en las parcelas de abajo, después subida a los pastos de montaña donde permanecerán hasta principios de octubre. Viene después el período invernal, que es el más largo, con varios meses de nieve y de intemperies. Por lo tanto, el ganadero debe almacenar durante el verano el forraje que necesitará el rebaño entre noviembre y abril (hay que prever alrededor de 2 000 kg de heno por vaca para el invierno).

Para hacer frente a estas condiciones de vida, los productores de leche recurren a las razas de vacas lecheras originarias de las regiones de montaña, adaptadas a las dificultades físicas y climáticas del medio (morfología adaptada al pastoreo en praderas en pendiente: tolerancia térmica; capacidad de aprovechamiento del pasto durante el verano y de los forrajes secos durante el invierno), sin dejar de producir regularmente una leche de calidad.

La alimentación de las vacas lecheras está compuesta principalmente por hierba pastada en verano y por forrajes secos durante el invierno. Por su parte, la alimentación complementaria está limitada en cantidad, con el fin de mantener un manejo poco intensivo de los rebaños. Está exenta de alimentos fermentados que pueden influir desfavorablemente en el olor y el sabor de la leche y, por tanto, del queso.

El nombre «Reblochon de Savoie» procede del término «reblâche», que significa «ordeñar una segunda vez». Esta práctica era corriente desde el siglo XIII: el ganadero que alquilaba un prado de montaña debía pagar una retribución al propietario. El animal, que no estaba suficientemente ordeñado cuando se procedía a la medición, en este segundo ordeño daba una leche poco abundante pero muy cremosa, ya que al final del ordeño la vaca produce una leche rica en materia grasa. Al disponer, por tanto, de poca leche pero rica en materia grasa, los queseros producían quesos cremosos de pequeño tamaño. Queso clandestino en sus orígenes, el Reblochon, beneficiándose de la monetarización de los intercambios comerciales, se dio a conocer plenamente en el siglo XVIII, sobre todo en la mesa de los burgueses, del clero y de los nobles.

El trabajo del quesero, basado en conocimientos ancestrales, desempeña un papel esencial en la revelación del potencial aromático del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». La elaboración de la leche cruda, sin transformación previa, a baja temperatura permite extraer lo mejor del producto. El ordeño dos veces al día impone una utilización rápida y precisa de la leche. Utilizar leche cruda implica trabajar en cubas abiertas para favorecer el ojo y la mano del quesero que se adapta a las variaciones eventuales de la leche.

La maduración se llevó a cabo, en primer lugar, en la explotación en los pastos alpinos. Posteriormente se desarrolló en el valle cuyo acceso relativamente fácil facilitó la aparición del oficio de afinador. El afinador se encarga de varias tareas y, en particular, de vigilar la temperatura de maduración, ya que desempeña un papel importante en la flora fúngica (que confiere a la corteza su aspecto característico). En la superficie del queso coexisten y se suceden varios grupos microbianos. Esta sucesión se explica principalmente por la evolución del pH y del contenido en sal de la corteza. Esta microflora, y más concretamente el *Geotrichum candidum*, confiere al «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» la fina «flor» blanca que le caracteriza y que también contribuye en gran medida a la evolución de la textura y del sabor de la pasta.

El comercio del «Reblochon» empieza a ganar terreno en el siglo XIX, creando una actividad comercial específica facilitada por la ampliación de las vías de comunicación. En la primera mitad del siglo XX, la producción de «Reblochon» se extiende más allá incluso de su cuna de origen, lo que obliga a los productores a proteger su producto y definir condiciones de producción específicas a partir de 1953.

## 5.2. *Carácter específico del producto*

El «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» es un queso de pasta prensada no cocida elaborado a partir de leche de vaca entera cruda, que no sufre ningún tratamiento antes de la fabricación.

Es un queso de pequeño tamaño y poco peso y puede presentarse en una versión en formato reducido. Se presenta en forma de cilindro plano, con caras ligeramente desiguales.

Es un queso cremoso que presenta una pasta untuosa y suave, de color marfil, ligeramente salada que puede revelar aromas lácticos y torrefactados. Su corteza fina lavada, de color azafranado, está recubierta de una fina espuma blanca (flora fúngica).

## 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)*

El medio montañoso muy lluvioso, que constituye la totalidad de la zona geográfica, permite el crecimiento importante de la hierba en primavera y verano. La diversidad de las condiciones del medio, como la altitud, la exposición de los pastos de montaña y la naturaleza de las rocas, se manifiesta con una gran riqueza botánica de las praderas, en las que cada ambiente se revela mediante un cortejo florístico original.

Numerosas especies presentes en estos cortejos poseen fuertes valores aromáticos que contribuyen a la tipicidad del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie». Las diferencias de las características sensoriales pueden asociarse a la diferente naturaleza del heno y de los pastos que se encuentran en la zona geográfica.

Este medio rudo es muy exigente para los rebaños y únicamente las razas de montaña son aptas para soportar un modo de vida que combina el sedentarismo invernal en los establos del valle y los importantes desplazamientos diarios en los pastos alpinos en verano, que pueden suponer varios cientos de metros de altitud acumulada.

En estas condiciones, estas razas son aptas para producir una leche rica en proteínas y particularmente idónea para la fabricación del queso: la cuajada obtenida tras la adición del cuajo es firme y el rendimiento quesero elevado.

Obtenido inicialmente de una fabricación a partir de pequeñas cantidades de leche rica en materia grasa, el queso «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» es el resultado de la puesta en práctica de una tecnología simple (recalentamiento somero, inoculación rápida, desecación fuera de la cuba) que implica tiempos de maduración cortos.

Por tanto, las características organolépticas del «Reblochon»/«Reblochon de Savoie» están muy ligadas a la alimentación de las vacas lecheras (pastos, forrajes), procedentes de una flora adaptada a las condiciones climáticas descritas anteriormente y al mantenimiento de los conocimientos técnicos de los queseros y afinadores.

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

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

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

---

(\*) Véase la nota 3.







