

Diario Oficial de la Unión Europea

C 77



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

58º año

5 de marzo de 2015

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2015/C 77/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7252 — Holcim/Lafarge) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Información

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

Comisión Europea

2015/C 77/02	Tipo de cambio del euro	2
2015/C 77/03	Comisión administrativa de las Comunidades Europeas para la seguridad social de los trabajadores migrantes — Tasa de conversión de las monedas en aplicación del Reglamento (CEE) nº 574/72 del Consejo	3

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2015/C 77/04	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	5
2015/C 77/05	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	5

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2015/C 77/06	Convocatoria específica de propuestas — EACEA 10/2015 — Carta Erasmus de Educación Superior del período 2014-2020	6
--------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

Comisión Europea

2015/C 77/07	Anuncio de la expiración inminente de determinadas medidas antidumping	8
2015/C 77/08	Anuncio de la expiración inminente de determinadas medidas antidumping	9

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2015/C 77/09	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7499 — Altice/PT Portugal) ⁽¹⁾	10
2015/C 77/10	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7544 — Centerbridge/Senvion) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	11

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2015/C 77/11

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 12

II

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.7252 — Holcim/Lafarge)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 77/01)

El 15 de diciembre 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), leído en relación con el artículo 6, apartado 2, 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 32014M7252. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

4 de marzo de 2015

(2015/C 77/02)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1124	CAD	dólar canadiense	1,3922
JPY	yen japonés	133,15	HKD	dólar de Hong Kong	8,6266
DKK	corona danesa	7,4575	NZD	dólar neozelandés	1,4650
GBP	libra esterlina	0,72590	SGD	dólar de Singapur	1,5207
SEK	corona sueca	9,2379	KRW	won de Corea del Sur	1 222,39
CHF	franco suizo	1,0694	ZAR	rand sudafricano	13,1071
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	6,9734
NOK	corona noruega	8,6145	HRK	kuna croata	7,6600
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 455,64
CZK	corona checa	27,464	MYR	ringit malayo	4,0629
HUF	forinto húngaro	306,47	PHP	peso filipino	49,082
PLN	esloti polaco	4,1727	RUB	rublo ruso	68,6340
RON	leu rumano	4,4555	THB	bat tailandés	36,036
TRY	lira turca	2,8317	BRL	real brasileño	3,2999
AUD	dólar australiano	1,4191	MXN	peso mexicano	16,7283
			INR	rupia india	69,2626

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

**COMISIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS PARA LA SEGURIDAD
SOCIAL DE LOS TRABAJADORES MIGRANTES**

Tasa de conversión de las monedas en aplicación del Reglamento (CEE) nº 574/72 del Consejo

(2015/C 77/03)

Apartados 1, 2 y 4 del artículo 107 del Reglamento (CEE) nº 574/72

Período de referencia: enero de 2015

Período de aplicación: abril, mayo y junio de 2015

01-2015	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	27,8949	7,44060	7,68827	316,500	4,27833
1 BGN =	0,511300	1	14,2626	3,80437	3,93101	161,827	2,18751
1 CZK =	0,0358489	0,0701133	1	0,266737	0,275616	11,3462	0,153373
1 DKK =	0,134398	0,262855	3,74901	1	1,03329	42,5370	0,574998
1 HRK =	0,130068	0,254387	3,62824	0,967785	1	41,1667	0,556475
1 HUF =	0,00315955	0,00617945	0,0881353	0,0235090	0,0242915	1	0,0135176
1 PLN =	0,233736	0,457141	6,52004	1,73914	1,79703	73,9776	1
1 RON =	0,222845	0,435841	6,21624	1,65810	1,71329	70,5306	0,953405
1 SEK =	0,106195	0,207696	2,96229	0,790153	0,816455	33,6107	0,454336
1 GBP =	1,30413	2,55061	36,3784	9,70347	10,02650	412,756	5,57948
1 NOK =	0,111956	0,218964	3,12301	0,833022	0,860751	35,4343	0,478986
1 ISK =	0,00654018	0,0127913	0,182437	0,0486628	0,0502827	2,06997	0,0279810
1 CHF =	0,914037	1,78767	25,4969	6,80098	7,02736	289,293	3,91055

01-2015	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,48742	9,41665	0,766798	8,93205	152,901	1,09405
1 BGN =	2,29442	4,81473	0,392063	4,56695	78,1782	0,559386
1 CZK =	0,160869	0,337577	0,0274889	0,320204	5,48133	0,0392204
1 DKK =	0,603099	1,26558	0,103056	1,20045	20,5496	0,147038
1 HRK =	0,583671	1,22481	0,099736	1,16178	19,8876	0,142301
1 HUF =	0,0141782	0,0297524	0,00242274	0,0282213	0,483099	0,00345670
1 PLN =	1,04887	2,20101	0,179228	2,08774	35,7385	0,255718
1 RON =	1	2,09846	0,170877	1,99046	34,0733	0,243803
1 SEK =	0,476541	1	0,0814300	0,948537	16,2373	0,116182
1 GBP =	5,85216	12,2805	1	11,64850	199,402	1,42677
1 NOK =	0,502395	1,05425	0,0858479	1	17,1182	0,122486
1 ISK =	0,0293485	0,0615866	0,00501500	0,0584172	1	0,00715527
1 CHF =	4,10167	8,60717	0,700881	8,16422	139,757	1

Nota: Todos los tipos cruzados que incluyen la ISK se calculan a partir de los datos sobre el cambio ISK/EUR del Banco Central de Islandia.

Referencia: Enero-15	1 EUR en moneda nacional	1 unidad de moneda nacional en EUR
BGN	1,95580	0,511300
CZK	27,8949	0,0358489
DKK	7,44060	0,134398
HRK	7,68827	0,130068
HUF	316,500	0,00315955
PLN	4,27833	0,233736
RON	4,48742	0,222845
SEK	9,41665	0,106195
GBP	0,766798	1,30413
NOK	8,93205	0,111956
ISK	152,901	0,00654018
CHF	1,09405	0,914037

Nota: Los tipos ISK/EUR se basan en los datos del Banco Central de Islandia.

1. El Reglamento (CEE) n° 574/72 estipula que el tipo de conversión en una moneda de cuantías expresadas en otra moneda será el tipo calculado por la Comisión basado en una media mensual, durante el período de referencia definido en el apartado 2, de los tipos de cambio de referencia publicados por el Banco Central Europeo.

2. El período de referencia será:

- el mes de Enero para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de abril,
- el mes de Abril para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de julio,
- el mes de Julio para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de octubre,
- el mes de Octubre para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de enero.

Los tipos de conversión de las monedas se publicarán en el segundo *Diario Oficial de la Unión Europea* (serie C) de los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre.

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías

(2015/C 77/04)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha decidido el cierre de la pesquería contemplada en el cuadro siguiente:

Fecha y hora del cierre	16.1.2015
Duración	16.1.2015 - 31.12.2015
Estado miembro	Francia
Población o grupo de poblaciones	ANF/8C3411
Especie	Rape (<i>Lophiidae</i>)
Zona	Zonas VIIIc, IX y X y aguas de la Unión del CPACO 34.1.1
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	01/TQ104

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías

(2015/C 77/05)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen comunitario de control para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha decidido el cierre de la pesquería contemplada en el cuadro siguiente:

Fecha y hora del cierre	6.2.2015
Duración	Del 6.2.2015 al 30.6.2015
Estado miembro	Unión Europea (Todos los Estados miembros)
Población o grupo de poblaciones	RED/N3M
Especie	Gallineta nórdica (<i>Sebastes spp.</i>)
Zona	NAFO 3M
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	02/TQ104

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatoria específica de propuestas — EACEA 10/2015**Carta Erasmus de Educación Superior del período 2014-2020**

(2015/C 77/06)

1. Introducción

Esta convocatoria de propuestas tiene su fundamento en el Reglamento (EU) n° 1288/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, por el que se crea Erasmus+, el programa de educación, formación, juventud y deporte de la Unión y por el que se derogan las Decisiones n° 1719/2006/CE, n° 1720/2006/CE y n° 1298/2008/CE⁽¹⁾.

2. Objetivos y descripción

La Carta Erasmus de Educación Superior (ECHE) constituye un marco general de calidad de las actividades de colaboración europea e internacional que todo centro de educación superior podrá llevar a cabo en el marco del Programa Erasmus+. Los centros de educación superior sitos en uno de los países que se enumeran a continuación deberán contar con una Carta Erasmus de Educación Superior para solicitar y poder participar en la movilidad personal vinculada al aprendizaje y/o en la colaboración en materia de innovación y buenas prácticas en el marco del Programa. Los centros de educación superior sitos en otros países no necesitan la Carta Erasmus y el marco de calidad se establece mediante acuerdos interinstitucionales entre los centros de educación superior. La Carta se concede por toda la duración del Programa Erasmus+. La ejecución de la Carta será objeto de seguimiento y la vulneración de cualesquiera de sus principios y compromisos podrá dar lugar a su retirada por parte de la Comisión Europea.

3. Candidatos elegibles

Podrán solicitar una Carta Erasmus de Educación Superior los centros de educación superior sitos en alguno de los siguientes países:

- los Estados miembros de la Unión Europea,
- los países de la AELC/EEE (Islandia, Liechtenstein, Noruega), la antigua República Yugoslava de Macedonia y Turquía.

Las autoridades nacionales designarán entre los solicitantes de sus territorios respectivos los centros de educación superior⁽²⁾ que se consideren elegibles para participar en la movilidad personal vinculada al aprendizaje y en la colaboración en materia de innovación y buenas prácticas en el marco del Programa Erasmus+.

4. Plazo de presentación de las candidaturas y fecha indicativa de publicación de los resultados de los procedimientos de selección

El formulario de solicitud en línea, debidamente completado, debe presentarse en línea antes de las 12.00 horas (mediodía, hora de Bruselas) del 30 de abril de 2015.

La fecha indicativa de publicación de los resultados de los procedimientos de selección es el 31 de octubre de 2015.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 50.

⁽²⁾ Siguiendo lo establecido en el artículo 2 de la base legal del Programa Erasmus+, se entiende por «institución de educación superior»:

- a) cualquier tipo de institución de educación superior que, conforme a la legislación o la práctica nacional, expida títulos reconocidos u otra cualificación reconocida de nivel terciario, cualquiera que sea su denominación;
- b) cualquier institución que, de conformidad con la legislación o a la práctica nacional, imparta educación o formación profesional de nivel terciario.

5. Más información

Puede consultarse la información sobre el Programa Erasmus+ en la siguiente dirección de internet:

<http://ec.europa.eu/erasmus-plus>

Las candidaturas deberán presentarse con arreglo a las orientaciones proporcionadas por la Agencia Ejecutiva en el Ámbito Educativo, Audiovisual y Cultural, que pueden obtenerse en la siguiente dirección:

http://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding/erasmus-charter-for-higher-education-2014-2020_en

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

COMISIÓN EUROPEA

Anuncio de la expiración inminente de determinadas medidas antidumping

(2015/C 77/07)

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1225/2009 del Consejo, de 30 de noviembre de 2009, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Comunidad Europea ⁽¹⁾, la Comisión comunica que, salvo que se inicie una reconsideración de conformidad con el procedimiento expuesto a continuación, las medidas antidumping que se mencionan en el presente anuncio expirarán en la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

2. Procedimiento

Los productores de la Unión podrán presentar una solicitud de reconsideración por escrito. Esta solicitud deberá contener pruebas suficientes de que la expiración de las medidas probablemente acarrearía la continuación o reaparición del dumping y del perjuicio.

En caso de que la Comisión decida reconsiderar las medidas en cuestión, se dará a los importadores, los exportadores, los representantes del país exportador y los productores de la Unión la oportunidad de completar, refutar o comentar las cuestiones expuestas en la solicitud de reconsideración.

3. Plazo

Con arreglo a lo anteriormente expuesto, los productores de la Unión podrán remitir por escrito una solicitud de reconsideración a la dirección siguiente: Comisión Europea, Dirección General de Comercio (Unidad H-1), CHAR 4/39, 1000 Brussels, Belgium ⁽²⁾, a partir de la fecha de publicación del presente anuncio y, a más tardar, tres meses antes de la fecha indicada en el cuadro que figura a continuación.

4. El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1225/2009.

Producto	País de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración ⁽¹⁾
Poli(tereftalato de etileno)	República Popular China	Derecho antidumping	Reglamento de Ejecución (UE) n° 1030/2010 del Consejo, de 17 de noviembre de 2010, por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de determinados poli(tereftalatos de etileno) originarios de la República Popular China (DO L 300 de 17.11.2010, p. 1).	18.11.2015

⁽¹⁾ La medida expirará a las 12 horas de la noche del día mencionado en esta columna.

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

Anuncio de la expiración inminente de determinadas medidas antidumping

(2015/C 77/08)

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1225/2009 del Consejo, de 30 de noviembre de 2009, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Comunidad Europea ⁽¹⁾, la Comisión comunica que, salvo que se inicie una reconsideración de conformidad con el procedimiento expuesto a continuación, las medidas antidumping que se mencionan en el presente anuncio expirarán en la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

2. Procedimiento

Los productores de la Unión podrán presentar una solicitud de reconsideración por escrito. Esta solicitud deberá contener pruebas suficientes de que la expiración de las medidas probablemente acarrearía la continuación o reaparición del dumping y del perjuicio.

En caso de que la Comisión decida reconsiderar las medidas en cuestión, se dará a los importadores, los exportadores, los representantes del país exportador y los productores de la Unión la oportunidad de completar, refutar o comentar las cuestiones expuestas en la solicitud de reconsideración.

3. Plazo

Con arreglo a lo anteriormente expuesto, los productores de la Unión podrán remitir por escrito una solicitud de reconsideración a la dirección siguiente: Comisión Europea, Dirección General de Comercio (Unidad H-1), CHAR 4/39, 1000 Bruselas, Bélgica ⁽²⁾, a partir de la fecha de publicación del presente anuncio y, a más tardar, tres meses antes de la fecha indicada en el cuadro que figura a continuación.

4. El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1225/2009.

Producto	País de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración ⁽¹⁾
Hilados de alta tenacidad de poliésteres	República Popular China	Derecho antidumping	Reglamento de Ejecución (UE) n° 1105/2010 del Consejo, por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de HTY de poliésteres procedentes de la República Popular China (DO L 315 de 1.12.2010, p. 1).	2.12.2015

⁽¹⁾ La medida expirará a medianoche del día mencionado en esta columna.

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto M.7499 — Altice/PT Portugal)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2015/C 77/09)

1. El 25 de febrero de 2015, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, por el cual la empresa Altice SA («Altice», Luxemburgo), adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de los activos portugueses de PT Portugal SGPS («PT Portugal», Portugal) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Altice es una empresa multinacional de cable y telecomunicaciones. En Portugal, Altice, a través de su filial Altice Portugal, controla actualmente dos operadores de telecomunicaciones, Cabovisão — Televisão por Cabo («Cabovisão») y Onitelecom («ONI»). Cabovisão suministra servicios de televisión de pago, servicios de acceso a internet de banda ancha y servicios de telefonía fija esencialmente a clientes residenciales, tanto sobre una base autónoma como de paquetes multipago. ONI ofrece servicios de telecomunicaciones B2B a clientes comerciales, que consisten en servicios de telecomunicaciones en red y fijos que incluyen servicios de voz, datos y acceso fijo a internet,
 - PT Portugal es un operador de telecomunicaciones y multimedia con actividades que abarcan todos los segmentos de telecomunicaciones de Portugal. PT Portugal suministra servicios de telecomunicaciones a clientes residenciales y comerciales. PT Portugal ofrece a los clientes residenciales servicios fijos y móviles de voz y datos, servicios de acceso a Internet de banda ancha y servicios de televisión de pago, que se venden sobre una base autónoma o como paquetes de ofertas (paquetes multipago). La oferta de PT Portugal para los clientes empresariales incluye servicios fijos y móviles de voz y datos, así como servicios de TI, incluidas soluciones de centros de datos, servicios de virtualización, nube, procesos de externalización comercial y otros servicios adicionales de valor añadido.
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 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.7499 — Altice/PT Portugal, a la siguiente dirección:

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

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

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7544 — Centerbridge/Senvion)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)****(2015/C 77/10)**

1. El 25 de febrero de 2015, 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 Centerbridge Partners, LP (de los 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 la empresa Senvion SE (de Alemania) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Centerbridge Partners, LP: empresa de gestión de inversiones con oficinas en Nueva York y Londres especializada en capital inversión y oportunidades de inversión en riesgo. Las inversiones se efectúan en toda una serie de sectores, entre los que se incluyen el de materiales de construcción, servicios comerciales, energía, servicios financieros, atención sanitaria, productos industriales, medios de comunicación, telecomunicaciones y tecnología, inmobiliario, juegos y alojamiento, sector minorista y de consumo, productos estructurados y transporte y logística,
 - Senvion SE: fabricante y proveedor de generadores para turbinas eólicas con sede en Alemania. Senvion desarrolla, fabrica y distribuye generadores para turbinas eólicas adaptados para distintas instalaciones, incluidos proyectos en tierra o en mar. Además, Senvion ofrece a sus clientes servicio y mantenimiento, transporte, instalación y configuración de los cimientos.
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.7544 — Centerbridge/Senvion, a la siguiente dirección:

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

(2015/C 77/11)

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

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9****«SALSICCIA DI CALABRIA»****N° CE: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011****IGP () DOP (X)****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- ☐ Denominación del producto
- ☒ Descripción
- ☐ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de producción
- ☐ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☐ Requisitos nacionales
- ☐ Otros

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 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

Descripción

- Se prevé la posibilidad de que la «Salsiccia di Calabria» presente su característica forma de herradura o de «U». Dado que esta forma ha estado tradicionalmente muy extendida entre los productores, su omisión en el pliego de condiciones vigente es una carencia evidente que pretende subsanarse con la modificación solicitada. Además, también se contempla la posibilidad de producir la «Salsiccia di Calabria» en forma de ristra con una longitud mínima de 40 cm.
- Se han indicado con mayor precisión las especias utilizadas para la producción de la «Salsiccia di Calabria».

Prueba del origen

- Se ha actualizado el texto del pliego de condiciones de acuerdo con los procedimientos que deben seguir los operadores para ofrecer los elementos relativos a la prueba del origen, en virtud de lo establecido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

Método de obtención

- Se ofrece una indicación más clara y distinta de los requisitos relativos a la raza, la edad en el momento del sacrificio y el peso. Entre los tipos genéticos que se admiten, está incluida la raza autóctona «Apulo-Calabrese», caracterizada por su pelaje negro. El registro genealógico de dicha raza se estableció a partir de las características de la población autóctona, presente en la región de Apulia (Apulo) y la región de Calabria a lo largo de la historia. Entre los tipos genéticos admitidos, se incluye la raza «Duroc», debido a su amplia difusión en la zona de origen del ganado porcino. Además, aparecen explicitadas las razas que están totalmente prohibidas por su incompatibilidad con la cría de cerdos pesados adaptados a la producción de embutidos.
- En lo que se refiere a la identificación de los cerdos, se ha introducido la posibilidad de sustituir la marca que figura en el pliego de condiciones vigente por un sello de la explotación de nacimiento impreso en el muslo.
- Se especifica de manera clara la exigencia de que haya proteínas en la alimentación de los animales.
- Se ha aclarado el significado de «alimentazione a brodo» (alimentación líquida).
- Se aclara cuáles son los ingredientes que deben utilizarse a fin de corregir el claro error material del texto vigente, en el que se afirma: «pimentón previsto en la normativa aplicable». Se ve claramente que tras la palabra «pimentón» falta, por error de transcripción, incluir el texto relativo a los ingredientes y aditivos «previstos en la normativa aplicable». Con la modificación se define de manera más apropiada qué se entiende por «pimentón», que es guindilla o pimienta roja, ambos pertenecientes al género *Capsicum* L. La explicitación de los ingredientes naturales que no están incluidos todavía en el texto vigente corresponde a las prácticas tradicionales de la zona de origen.
- Se detallan en una lista positiva los aditivos permitidos. La utilización de aditivos ayuda a evitar la proliferación de procesos microbianos nocivos para el producto, contribuye a que la curación se desarrolle lentamente (una característica del producto), y permite conservar los elementos distintivos de la «Salsiccia di Calabria» ante fenómenos de alteración causados por fermentaciones indeseadas.
- Se introduce la posibilidad de utilizar la carne del muslo y se definen las cantidades mínima y máxima en función del número de cortes anatómicos necesarios para la producción de la «Salsiccia». Estas modificaciones contribuyen a mejorar la calidad del producto de manera acorde con las prácticas habituales de la zona de origen. De hecho, con ello se permite el uso de carnes de mejor calidad (muslo) y se especifican en términos más precisos los requisitos que ya figuran en el pliego de condiciones.
- Se ha reducido la cantidad mínima de tocino que ha de emplearse en la masa para disminuir el contenido calórico del producto.
- Se admite la posibilidad de que la «Salsiccia di Calabria» en lonchas y destinada únicamente a la comercialización en lonchas tenga forma de cilindro recto y esté embutida en tripa de colágeno comestible. Con ello, se permite mejorar el proceso de corte en lonchas del producto y limitar los desperdicios durante la transformación.
- Se ha especificado que el período de treinta días para la maduración constituye un valor mínimo aplicado en la producción tradicional.

Etiquetado

- Se ha introducido el logotipo de identificación de la «Salsiccia di Calabria» DOP.
- Se introduce la posibilidad de incluir en la etiqueta los términos: «picante», «dulce» o «blanca» para reflejar el uso de guindilla y crema de pimientos.

- Se prevé la posibilidad de que el producto se comercialice envasado al vacío o en atmósfera protegida, entero, en trozos o en lonchas. Estas posibilidades no figuran en el pliego de condiciones vigente pero se hacen necesarias para conciliar la preservación de las características organolépticas del producto y la evolución de los modos de adquisición y consumo.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

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

«SALSICCIA DI CALABRIA»

Nº CE: IT-PDO-0217-1568-19.10.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Salsiccia di Calabria»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

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

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

El producto denominado «Salsiccia di Calabria» se elabora con una masa bien amalgamada de: un mínimo del 50 % de carne de paleta, un máximo del 15 % de carne de muslo y no más del 50 % de carne de costillar, con tocino e ingredientes aromáticos naturales (sal, pimienta negra en grano o en polvo, guindilla o pimiento del género *Cap-sicum* L. rojo picante o dulce, en polvo o en crema, vino, especias y aromas naturales). El porcentaje de tocino contenido en la masa debe estar comprendido entre el 6 y el 20 % por cada kilo de carne transformada. Se excluyen los animales congelados.

La masa se embute en tripa natural de cerdo, a continuación se perfora y se trenza a mano para darle su característica forma de ristra, con una longitud que va de los 40 a los 80 cm, o se moldea en la típica forma de «U». La curación no puede ser inferior a los treinta días. Solo cuando el producto está destinado a la comercialización en lonchas y envasado al vacío o en atmósfera protegida, es posible emplear tripa de colágeno comestible para el embutido y moldear el producto en forma de cilindro recto, con una longitud de entre 40 y 80 cm.

Al corte, presenta una consistencia media, con la grasa bien distribuida, de color rojo natural o rojo vivo en función de los ingredientes utilizados en la masa. El aroma es más o menos intenso y natural, y el sabor es equilibrado o más intenso (picante).

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

La «Salsiccia di Calabria» debe obtenerse de la transformación de carne de cerdos criados en el territorio de la región de Calabria.

No se puede emplear carne de verracos y hembras para la transformación.

Los requisitos genéticos del ganado porcino han de corresponderse con las características propias del cerdo pesado italiano, obtenido utilizando razas tradicionales de gran tamaño, entre las que se encuentran:

- «Apulo-Calabrese»;
- «Large White» y «Landrace Italiana» con las mejoras introducidas por el Libro Genealógico Italiano o las crías de verracos de estas razas;
- crías de verracos de la raza «Duroc», con las mejoras introducidas por el Libro Genealógico Italiano;
- crías de verracos de otras razas o de verracos híbridos, nacidos en Italia o en el extranjero, siempre que procedan de sistemas de selección o de cruce con fines compatibles con los del Libro Genealógico Italiano para la producción de cerdos pesados.

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

Por el contrario, se prohíben expresamente:

- los cerdos portadores de caracteres antitéticos, especialmente en lo que se refiere a la sensibilidad al estrés (PSS);
- animales de raza pura «Landrace Belga», «Hampshire», «Pietrain» y «Spot».

El peso medio del lote de cerdos en el momento del sacrificio no puede ser inferior a los 140 kg.

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

Los piensos empleados para la alimentación del ganado porcino deben estar compuestos de cebada, habas, maíz, bellotas y garbanzos, en una cantidad de, como mínimo, el 50 %.

No está permitido el uso en la alimentación de mandioca o patata ni de subproductos que puedan conferir a la carne y a la grasa un sabor o un olor indeseados.

A fin de obtener una carne más compacta para la ceba, se prohíbe la alimentación líquida. Por alimentación líquida («alimentazione a brodo») se entiende el uso de subproductos de la transformación de la leche.

Al menos durante los dos meses previos al sacrificio, debe prevalecer en la alimentación el componente proteico, por lo que debe haber un contenido de proteínas de como mínimo el 12 %.

Los piensos deben proceder, siempre que la disponibilidad del mercado lo permita, de la zona geográfica de producción.

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

Deben desarrollarse en el territorio de la región de Calabria las fases productivas de: cría y sacrificio del ganado porcino; selección y triturado de la carne y elaboración de la masa; embutido, atado y curación del producto.

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

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La referencia a la denominación de origen protegida «Salsiccia di Calabria» debe aparecer en caracteres claros e indelebles, fáciles de distinguir de cualquier otra inscripción que aparezca en la etiqueta o tarjeta del producto, o de las indicaciones que figuren en el envase del producto en porciones, y ha de estar seguida inmediatamente de la mención «Denominazione d'Origine Protetta».

En la etiqueta debe aparecer el siguiente logotipo de la «Salsiccia di Calabria DOP».



En la etiqueta se pueden incluir los términos «picante», «dulce» o «blanca» cuando para la elaboración de la «Salsiccia di Calabria» se haya usado, respectivamente, guindilla o pimiento (del género *Capsicum L.*) rojo picante, rojo dulce o ninguno de los dos.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La «Salsiccia di Calabria» se elabora en la zona de producción tradicional constituida por el territorio de la región de Calabria.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica de producción se sitúa en el sur de Italia y se caracteriza por un clima entre cálido y templado con escasas precipitaciones concentradas en el período de invierno. En el territorio predominan las colinas y las montañas, aunque debido a su característica forma peninsular, cuenta con más de 800 km de costa rodeados por el mar Tirreno y el mar Jónico. La combinación del mar, las colinas y las montañas da lugar a condiciones climáticas específicas dentro del contexto mediterráneo.

A las condiciones climáticas favorables, se suma la habilidad (consolidada y mejorada con el tiempo) de los productores locales a la hora de elegir y transformar los trozos de carne para preparar la masa, y su destreza para atar los embutidos hasta darles la tradicional forma de ristra o herradura. Además, el uso de especias y aromas naturales heredado de los matarifes calabreses constituye una práctica consolidada en la zona geográfica.

5.2. *Carácter específico del producto*

La «Salsiccia di Calabria» es un producto curado típico del sector chacinero calabrés. La «Salsiccia di Calabria» se distingue por sus formatos característicos: en forma de «U» o atada en ristras. La forma de la «Salsiccia di Calabria» y la composición de su masa determinan el carácter específico del producto. Para la masa de la «Salsiccia di Calabria» se admite el uso de trozos de carne de porcino procedentes de la paleta, el muslo o el costillar, así como de tocino, todo ello mezclado en las proporciones establecidas con ingredientes aromáticos naturales.

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)*

Los requisitos de la «Salsiccia di Calabria» dependen de las condiciones ambientales y de los factores naturales y humanos.

La zona de elaboración y transformación de la «Salsiccia di Calabria» se caracteriza por un vínculo con el entorno marcado por el clima típico de la Italia meridional, con precipitaciones escasas, generalmente concentradas en la época invernal, y por la ubicación geográfica de los territorios de producción, que disfrutaban de unos vientos particulares y de amplitudes térmicas que permiten mantener unas condiciones óptimas en los locales de curación.

Para la elaboración de la «Salsiccia di Calabria», resulta especialmente relevante la experiencia de los operadores a la hora de seleccionar los trozos de carne utilizados en la preparación de la masa y de elaborar esta última con la grasa y las especias típicas de la tradición calabresa. La transformación de estos ingredientes según las técnicas tradicionales locales permite obtener una masa bien amalgamada que, una vez embutida y curada, resulta determinante para las características organolépticas del producto.

El trabajo manual de los operadores al embutir el producto en la típica forma de «U» o de ristra de la «Salsiccia di Calabria» está vinculado a su producción tradicional en Calabria y es otro de sus elementos distintivos.

El conjunto «materia prima + producto + denominación» está profundamente vinculado a la evolución socioeconómica de la zona geográfica delimitada, al resultar determinante para las tradiciones y costumbres locales particulares. En concreto, destaca el uso de una materia prima obtenida mediante la cría de cerdos pesados con características de líneas genealógicas italianas y alimentados con productos vegetales típicos de la zona de producción. La «Salsiccia di Calabria» presenta, por tanto, un vínculo profundo con la zona geográfica, debido al clima de la región, a la alimentación del ganado porcino y a los factores humanos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

o bien:

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales (www.politicheagricole.it), clicando después en «Prodotti DOP IGP» (en la parte superior, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Véase la nota 3.

