

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 186



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

58° año

5 de junio de 2015

Sumario

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2015/C 186/01 No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7561 — PRE/AXIS) ⁽¹⁾ 1

IV *Información*

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

Comisión Europea

2015/C 186/02 Tipo de cambio del euro 2

2015/C 186/03 Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación 3

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2015/C 186/04	Licitación 2015 — Tercer Programa de acción de la Unión en el ámbito de la salud (2014-2020) ⁽¹⁾ ...	4
---------------	---	---

Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional

2015/C 186/05	Convocatoria pública de propuestas — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 — ReferNet — Red Europea en materia de Educación y Formación Profesional (FP) del Cedefop	5
---------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2015/C 186/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

2015/C 186/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2015/C 186/08	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	9
---------------	---	---

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.7561 — PRE/AXIS)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 186/01)

El 22 de mayo de 2015, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32015M7561. 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 junio de 2015

(2015/C 186/02)

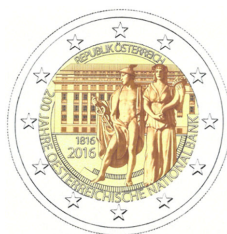
1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1317	CAD	dólar canadiense	1,4089
JPY	yen japonés	140,47	HKD	dólar de Hong Kong	8,7733
DKK	corona danesa	7,4599	NZD	dólar neozelandés	1,5834
GBP	libra esterlina	0,73540	SGD	dólar de Singapur	1,5221
SEK	corona sueca	9,3396	KRW	won de Corea del Sur	1 256,92
CHF	franco suizo	1,0551	ZAR	rand sudafricano	13,9625
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,0177
NOK	corona noruega	8,7370	HRK	kuna croata	7,5605
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 047,75
CZK	corona checa	27,467	MYR	ringit malayo	4,1867
HUF	forinto húngaro	312,30	PHP	peso filipino	50,790
PLN	esloti polaco	4,1692	RUB	rublo ruso	62,1695
RON	leu rumano	4,4285	THB	bat tailandés	38,171
TRY	lira turca	3,0377	BRL	real brasileño	3,5498
AUD	dólar australiano	1,4618	MXN	peso mexicano	17,5812
			INR	rupia india	72,4362

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

Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación

(2015/C 186/03)

*Cara nacional de la nueva moneda conmemorativa de 2 euros destinada a la circulación emitida por Austria*

Las monedas en euros destinadas a la circulación tienen curso legal en toda la zona del euro. Con el fin de informar a las personas que manejan monedas en el ejercicio de su profesión y al público en general, la Comisión publica las características de todos los nuevos diseños de las monedas ⁽¹⁾. De conformidad con las conclusiones del Consejo de 10 de febrero de 2009 ⁽²⁾, los Estados miembros de la zona del euro y los países que hayan celebrado un acuerdo monetario con la Unión Europea en el que se prevea la emisión de monedas de euros pueden emitir monedas conmemorativas de euros destinadas a la circulación en determinadas condiciones, en particular que solo se trate de monedas de 2 euros. Estas monedas tienen las mismas características técnicas que las demás monedas de 2 euros, pero presentan en la cara nacional un motivo conmemorativo de gran simbolismo en el ámbito nacional o europeo.

Estado emisor: Austria**Tema de la conmemoración:** 200 años del Oesterreichische Nationalbank

Descripción del motivo: El diseño representa a dos dioses de la mitología romana grabados en bajorrelieve por encima de la entrada del edificio principal del Oesterreichische Nationalbank (OeNB): a la izquierda, Mercurio, mensajero de los dioses y dios de los comerciantes y el comercio; a la derecha, Fortuna, diosa del destino y la prosperidad, representada con un cuerno de la abundancia. La imagen de fondo, desde la izquierda hasta la derecha del núcleo, representa la sede del OeNB. Una banda ornamental en la parte inferior del centro de la moneda evoca la secuencia roja-blanca-roja de la bandera nacional austriaca, con líneas verticales sombreadas que simbolizan el color rojo, según se establece en las normas de diseño heráldico. Los años «1816» y «2016» a la izquierda de Mercurio hacen referencia al año de fundación del OeNB y a su bicentenario. Las inscripciones que figuran en los bordes del centro dorado son «Republik Österreich» (República de Austria) y «200 Jahre Oesterreichische Nationalbank» (200 años del Banco Nacional Austriaco).

En la corona circular de la moneda figuran las doce estrellas de la bandera europea.

Volumen de emisión: 16 millones**Fecha de emisión:** 2016

⁽¹⁾ Las caras nacionales de todas las monedas en euros emitidas en 2002 figuran en el DO C 373 de 28.12.2001, p. 1.

⁽²⁾ Véanse las conclusiones del Consejo de Asuntos Económicos y Financieros de 10 de febrero de 2009 y la Recomendación de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la fijación de directrices comunes respecto de las caras nacionales y la emisión de monedas en euros destinadas a la circulación (DO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Licitación 2015**Tercer Programa de acción de la Unión en el ámbito de la salud (2014-2020)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 186/04)

En el marco del Tercer Programa de acción de la Unión en el ámbito de la salud (2014-2020) ⁽¹⁾, se publica hoy la licitación «Salud — 2015».

Esta licitación consta de:

- una convocatoria de propuestas por la que se otorgará una contribución financiera para acciones concretas en forma de subvenciones para proyectos.

El plazo para la presentación en línea de las propuestas es el 15 septiembre de 2015.

Toda la información, incluida la Decisión de la Comisión de 2 de junio de 2015 sobre la aprobación del plan de trabajo de 2015 para la aplicación del Tercer Programa de acción de la Unión en el ámbito de la salud (2014-2020) y sobre la selección, la concesión y los demás criterios relativos a las contribuciones financieras para las acciones de este programa, está disponible en el sitio web de la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación en el siguiente enlace:

<http://ec.europa.eu/chafea/>

⁽¹⁾ Reglamento (UE) n° 282/2014 del Parlamento Europeo y el Consejo, de 11 de marzo de 2014, relativo a la creación de un tercer programa de acción de la Unión en el ámbito de la salud para el período 2014-2020 y por el que se deroga la Decisión n° 1350/2007/CE (DO L 86 de 21.3.2014, p. 1).

CENTRO EUROPEO PARA EL DESARROLLO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Convocatoria pública de propuestas — GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15

ReferNet — Red Europea en materia de Educación y Formación Profesional (FP) del Cedefop

(2015/C 186/05)

1. Objetivos y descripción

La presente convocatoria, cuyo objetivo es establecer una red europea de información sobre EFP —ReferNet—, tiene por objeto seleccionar a un solicitante de cada uno de los países elegibles (los Estados miembros de la UE, Islandia y Noruega) con quien Cedefop celebrará un acuerdo marco de asociación cuatrienal.

El Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional (Cedefop), fundado en 1975 y con sede en Grecia desde 1995, es una agencia de la Unión Europea (UE). Reconocido como fuente autorizada de información y de conocimientos especializados en materia de EFP, cualificaciones y competencias, su misión consiste en apoyar la política europea de educación y formación profesional (EFP) y contribuir a su aplicación.

ReferNet es la red europea del Cedefop en materia de EFP. La misión atribuida a ReferNet consiste en brindar apoyo a Cedefop informándole sobre los sistemas y las políticas nacionales de FP, así como la de brindar una mayor proyección a la FP y a los trabajos del Cedefop. La red está integrada por 30 miembros, conocidos también como partes nacionales asociadas, de los respectivos Estados miembros, Islandia y Noruega. Las partes nacionales asociadas de ReferNet son instituciones de referencia en materia de FP o de políticas aplicadas al mercado laboral en el país al que representan.

Los acuerdos marco de asociación se llevarán a la práctica a través de acuerdos específicos de subvención anuales. Por consiguiente, tras suscribir el acuerdo marco de asociación para el período 2016 a 2019, se invitará a los solicitantes elegidos a presentar la solicitud de subvención para la actuación correspondiente a 2016 (que puede llevar a la firma de un acuerdo específico de subvención para el año 2016). El solicitante deberá demostrar su capacidad para llevar a cabo todas las actividades previstas durante el cuatrienio y garantizar una cofinanciación adecuada para la ejecución de las tareas solicitadas.

2. Presupuesto y duración del proyecto

El presupuesto estimado disponible para los cuatro años de vigencia de los acuerdos marco de asociación es de 4 000 000 EUR, supeditado a las decisiones anuales de la Autoridad Presupuestaria.

El presupuesto total disponible para el plan de trabajo anual correspondiente a 2016 (duración del proyecto: 12 meses) asciende a 980 000 EUR para las 30 partes asociadas (de los 28 Estados miembros, Islandia y Noruega).

La subvención varía en función de la población del país y se concede para la ejecución de un programa de trabajo anual. El presupuesto total disponible para el programa de trabajo correspondiente a 2016 se distribuirá sobre la base de tres grupos de países, en función de la población de cada país:

- Grupo de países 1: Croacia, Chipre, Estonia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Eslovenia e Islandia. Importe máximo de la subvención: 23 615 EUR.
- Grupo de países 2: Austria, Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Finlandia, Grecia, Hungría, Irlanda, Países Bajos, Portugal, Rumanía, República Eslovaca, Suecia y Noruega. Importe máximo de la subvención: 33 625 EUR.
- Grupo de países 3: Francia, Alemania, Italia, Polonia, España y Reino Unido. Importe máximo de la subvención: 43 620 EUR.

La subvención de la Unión constituye una contribución financiera a los costes del beneficiario (y/o co-beneficiarios) que deberá complementarse con su propia contribución financiera y/o las aportaciones locales, regionales, nacionales y/o privadas. La contribución total de la Unión no excederá el 70 % de los costes subvencionables.

El Cedefop se reserva el derecho de no conceder el presupuesto total disponible.

3. Criterios de admisibilidad

Para participar en la licitación, los solicitantes deben cumplir los siguientes requisitos:

- a) ser una organización pública o privada, con su propio régimen jurídico y personalidad jurídica (en consecuencia, no se admitirán las candidaturas de personas físicas, es decir, particulares);

b) estar establecida en uno de los países en los que se solicite la subvención, es decir, uno de los siguientes:

- EU-28 (Austria, Bélgica, Bulgaria, Croacia, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Francia, Alemania, Grecia, Hungría, Irlanda, Italia, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Malta, Países Bajos, Polonia, Portugal, Rumanía, República Eslovaca, Eslovenia, España, Suecia, Reino Unido),
- los países asociados (Islandia y Noruega).

4. Plazo

Las solicitudes relativas al acuerdo marco de asociación deberán enviarse **a más tardar el 21 de agosto de 2015**.

5. Más información

Las especificaciones concretas de la convocatoria de propuestas, el formulario de solicitud y sus anexos estarán disponibles a partir del 8 de junio de 2015 en la página web del Cedefop, en la dirección siguiente:

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Las solicitudes deberán cumplir los requisitos establecidos en la versión completa de la licitación y se presentarán utilizando los formularios oficiales facilitados.

La evaluación de las propuestas se basará en los principios de transparencia e igualdad de trato.

Todas las solicitudes presentadas serán evaluadas por un comité de expertos que comprobará si cumplen los criterios de elegibilidad, exclusión, selección y concesión definidos en la versión con el texto completo de la convocatoria.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto M.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2015/C 186/06)

1. El 28 de mayo 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 Bridgepoint Advisers Group Limited («Bridgepoint», 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 Nordic Cinema Group Holding AB («Nordic Cinema Group», Suecia) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Bridgepoint: grupo de capital inversión,
 - Nordic Cinema Group: explotador de salas de cine activo en Estonia, Finlandia, Letonia, Lituania, Noruega y Suecia.
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.7647 — Bridgepoint/Nordic Cinema Group Holding, 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.

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 186/07)

1. El 28 de mayo 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 las empresas QDB Holdings Group/Dawn Meats («Dawn Meats», Irlanda) y Terrena (Francia) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la empresa Elivia (Francia) mediante adquisición de acciones. Actualmente Elivia es propiedad al 100 % de Terrena.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Dawn Meats: sacrificio de ganado, deshuesado y transformación de carne, incluido el aprovechamiento de subproductos de matadero, desarrollándose su principal actividad en los sectores vacuno y ovino;
 - Terrena: diversas actividades en las cadenas de valor de los productos agrícolas, incluida la transformación y comercialización de productos cárnicos;
 - Elivia: sacrificio de ganado, producción y venta de productos frescos y transformados de carne de vacuno, incluidos los subproductos de matadero, principalmente en Francia.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del n° de referencia M.7571 — Dawn Meats/Terrena/Elivia, 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 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 186/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾**

«ISTARSKI PRŠUT»/«ISTRSKI PRŠUT»

N° CE: MULTI-PDO-0005-01041 — 4.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Istarski pršut»/«Istrski pršut»

2. Estado miembro o tercer país

República de Croacia/República de Eslovenia

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 «Istarski pršut»/«Istrski pršut» es un producto cárnico curado en seco, de larga conservación, elaborado con los perniles del cerdo sin el pie, la corteza ni el tejido adiposo subcutáneo, pero con los huesos ilíacos. El producto se pone en salmuera seca con sal marina y especias, se seca al aire sin ahumado y se somete a un proceso de secado y curado de doce meses como mínimo.

El «Istarski pršut»/«Istrski pršut» tiene forma alargada porque conserva los huesos ilíacos. El pie se extrae del pernil a la altura de la articulación tarsiana, retirándose también la corteza y la grasa subcutánea, salvo en la sección situada bajo la articulación tarsiana (10-15 cm). El «Istarski pršut»/«Istrski pršut» presenta bordes redondeados uniformes y superficies planas limpias o cubiertas de una fina capa de moho. La sección transversal del tejido muscular deja ver un color rosa-rojo uniforme, sin decoloración pronunciada. El tejido adiposo debe ser blanco. El «Istarski pršut»/«Istrski pršut» posee un aroma pronunciado característico de carne de cerdo curada en seco y de hierbas, así como un sabor moderadamente salado.

Cuando el producto está listo para la venta, presenta las propiedades fisicoquímicas siguientes: el contenido de cloruro de sodio debe ser inferior al 8 % y la actividad del agua (aw), inferior a 0,93.

⁽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.

El «Istarski pršut»/«Istrski pršut» debe pesar al menos 7 kg en el momento de su comercialización.

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

El «Istarski pršut»/«Istrski pršut» se elabora a partir de perniles de cerdos de raza pura o de sus cruces, con excepción de la raza Piétrain y sus cruces.

En el momento del sacrificio, el peso vivo medio de cada piara de cerdos debe superar los 160 kg y los animales deben tener una edad mínima de nueve meses. Los perniles se limpian de forma que puedan conservarse los huesos ilíacos (ilíon, isquion y pubis), mientras que el hueso sacro y las vértebras caudales se retiran. El sacro se retira mediante corte de la articulación sacroilíaca. Los jamones ya limpios deben pesar más de 13 kg.

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

Durante la fase de engorde, los cerdos destinados a la elaboración del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» son alimentados con pienso compuesto. Todos los ingredientes de los piensos compuestos, excepto los minerales, las vitaminas y otros aditivos, deben ser originarios de la zona geográfica en que pueden producirse las materias primas, descrita en el punto 4. La trazabilidad del origen de todos los ingredientes debe garantizarse desde el lugar de producción hasta la pocilga.

Además de los piensos compuestos, puede alimentarse a los cerdos con trigo y salvado de trigo, trébol fresco y alfalfa, calabazas, coles, remolacha forrajera, pulpa de remolacha azucarera, lactosuero y patatas cocidas, que también han de proceder de la misma zona geográfica. Está prohibido engordar a los cerdos con residuos desecados de cervecería, aguas grasas o desechos de mataderos.

Pueden añadirse piensos que no procedan de la zona de producción de las materias primas de acuerdo con las normas sobre alimentación animal aplicables a las DO de 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 del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» deben llevarse a cabo en la zona geográfica que se indica en el punto 4.

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

El «Istarski pršut»/«Istrski pršut» puede comercializarse en una sola pieza (jamón entero) o en paquetes que pueden contener jamón deshuesado, trozos grandes o pequeños de jamón o lonchas de jamón. Estos tipos de jamón curado deben envasarse al vacío o en atmósfera modificada.

El deshuesado del jamón curado, el corte en trozos o en lonchas para hacer porciones y el envasado con vistas a su posterior venta han de tener lugar únicamente en la zona de producción del «Istarski pršut»/«Istrski pršut». Limitar el corte en porciones y el envasado del producto a la zona en que se produce simplifica considerablemente el control de este proceso, facilita la aplicación del sistema de trazabilidad, reduce al mínimo el riesgo de fraude y de utilización abusiva de las etiquetas, y garantiza a los consumidores un producto de la calidad requerida. Asimismo, restringir el corte y el envasado a la zona de producción permite a los productores encargarse ellos mismos de estos procedimientos o hacerlos ejecutar por personal que posee los conocimientos necesarios y conoce las particularidades y la calidad del «Istarski pršut»/«Istrski pršut». De esta forma se garantiza el mantenimiento de la calidad original del producto incluso después de su loncheado y envasado.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Una vez finalizada la fase de curación, todos los jamones se marcan al fuego con una marca común, que es la misma para toda la zona de producción del «Istarski pršut»/«Istrski pršut», y con el código numérico del productor. La marca común es la siguiente:



Cuando se comercializan el producto entero o cualquier tipo de envase, en el producto debe figurar la marca común y la mención «Istarski pršut»/«Istrski pršut».

La denominación «Istarski pršut»/«Istrski pršut» debe ser claramente legible e indeleble y el tamaño, tipo y color de sus caracteres deben destacarla sobre cualquier otra mención.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la materia prima destinada a la producción del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» se limita a la del producto y a los siguientes condados de la República de Croacia: Primorje-Gorski Kotar (únicamente la parte continental, sin las islas), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požega-Eslavonia, Brod-Posavina, Osijek-Baranja y Vukovar-Srijem.

La zona de producción del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» comprende la península de Istria, con excepción de las islas que la rodean.

El límite de la zona geográfica de producción del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» parte de la ensenada de Stupova, en el límite entre los condados de Istria y Primorje-Gorski Kotar, y prosigue en dirección norte a lo largo de ese límite hasta la frontera con la República de Eslovenia.

El límite de la zona geográfica continúa después hacia el oeste, entra en el territorio de la República de Eslovenia, pasa al sur de Ravni Kot, se dirige hacia el noroeste más allá de Vincarija, antes de llegar a Glavičorka al sur, desde donde tuerce brevemente hacia el oeste y a continuación de nuevo hacia el noroeste hasta Lipica, para llegar a Mala Vrata. Desde allí el límite de la zona geográfica se orienta hacia el oeste hasta Jelovščina y luego hacia el suroeste hasta Blažinovog Vrh, desde donde tuerce bruscamente hacia el oeste, pasando por el norte de Stružnjak y Gnojnin antes de dirigirse hacia el suroeste y llegar a la carretera de Jelovice-Podgorje. Sigue a continuación por esa carretera hacia el noroeste a través de Podgorje, y luego al norte de Praproče y Črnotiče. Continúa siguiendo la carretera al norte de Kastelec hacia Sočerb, pero antes de llegar a Sočerb, se dirige a la frontera entre Eslovenia e Italia.

El límite de la zona geográfica sigue entonces la frontera hacia el oeste para llegar a la costa en San Bartolomeo y de allí sigue la costa hacia el sureste hasta el punto de partida, la ensenada de Stupova.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El clima de la península de Istria, principalmente mediterráneo, va cambiando gradualmente hacia el interior y se convierte en continental. Ambos tipos de clima se caracterizan por vientos frecuentes, que en invierno son de componente norte y este. Estos tipos de vientos invernales favorecen la elaboración del jamón, que precisamente comienza en ese período del año (salado y secado). Especialmente benéfico es el bora, un fuerte viento nororiental procedente del macizo montañoso de Učka, que sopla desde la tierra hacia el mar. Gracias a él, el «Istarski pršut»/«Istrski pršut» puede secarse únicamente al aire, sin necesidad de ahumado, circunstancia que influye significativamente en la calidad y el carácter únicos de este jamón con respecto a otros jamones curados.

El reputado y peculiar sabor del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» no se debe únicamente al clima, sino también a la experiencia y preparación de muchas generaciones de ganaderos de Istria.

Tradicionalmente, los cerdos eran criados durante más de un año y alimentados con diversos piensos disponibles en la explotación en las diferentes épocas del año: trébol y alfalfa, calabazas, coles, remolacha forrajera, lactosuero, patatas cocidas, etc. Una de las particularidades del método empleado en Istria desde tiempo inmemorial es la composición de la salmuera seca, preparada a base de sal y una o varias especias (pimienta negra, ajos, laurel y romero). Otra particularidad es la forma en que se separa el pernil de la media canal y la manera de trabajarlo y prepararlo. Por ejemplo, la manera tradicional y única de limpiar el jamón se ha mantenido desde la época en que las familias rurales tenían que fundir la mayor parte posible de tejido adiposo con el fin de poder conservar la grasa para un uso posterior. Por esta razón, según la receta tradicional, en la primera fase de preparación del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» se retira toda la corteza y el tejido adiposo subcutáneo del jamón fresco, lo que constituye una rareza e incluso una excepción con respecto al modo en que se produce el jamón curado en otras zonas. Otra particularidad del proceso de limpieza es que no se retiran los huesos ilíacos, por lo que queda más carne y el jamón es mayor.

La técnica de producción del jamón en Istria se remonta a varios siglos, a lo largo de los cuales se han ido mejorando los métodos de producción tradicionales. El primer escrito encontrado en Istria que menciona explícitamente el jamón curado data de 1580, cuando en los registros glagolíticos del municipio de Roč se indica que, entre otros alimentos, se pidiera jamón curado para la ceremonia de boda del prefecto (Dražen Vlahov, *Knjiga računa općine Roč* (1566-1628), Archivos de Estado de Pazin, Pazin, 2009, pp. 102-103). También en Roč, pero algunos años después, en 1594, se pidió y se sirvió jamón curado en el almuerzo del capitán Rašpor (gobernador de la parte veneciana del norte de Istria) y de su entorno, con motivo de la fiesta en honor de Santa Marina (*ibid.*, pp. 110-111). Según un registro de 1612, «cuatrocientos uscoques atravesaron Učka [...] Los uscoques robaron muchas cabezas de ganado y grandes cantidades de queso, jamón curado, vino y otros alimentos» (Miroslav Bertoša, *Istra: doba Venecije, Zavičajna naklada Žakan Juri*, Pula 1995, p. 318). Un documento de 1810 señala que la carne más cara de todas era la carne de cerdo salada; a saber: el jamón y la panceta (Nevio Šettó, *Napoleon u Istri*, IKK Grozd, Pula, 1989, pp. 54, 100, 112, 116, 139, 141).

La producción tradicional de «Istarski pršut»/«Istrski pršut» en las granjas de las ciudades de Manžan, Nova Vas y Bertoki es descrita por Stanislav Renčelj en su libro *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Kmečki glas, Liubliana, 1990, pp. 169, 209, 211).

5.2. Carácter específico del producto

El carácter específico del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» está fundamentalmente condicionado por tres factores: la materia prima, las técnicas de producción basadas en la tradición y las propiedades organolépticas del producto.

Las especificidades de la materia prima se derivan de la cría controlada de cerdos de razas puras, alimentados con arreglo a requisitos especiales durante una fase de engorde prolongada hasta alcanzar un peso medio superior a los 160 kg. El peso de los animales ha de ser elevado en el momento del sacrificio para obtener grandes perniles frescos, que pierden gran cantidad de agua en las fases de secado y curado debido a las características específicas del proceso de producción.

Según la técnica de producción tradicional, el jamón debe limpiarse de manera que conserve los huesos ilíacos (ilion, pubis e isquion), lo cual no es un procedimiento habitual de producción de jamón curado en otras regiones. Concretamente, una vez limpiado y redondeado el pernil, la cabeza del fémur (*caput femoris*, la extremidad del fémur) queda oculta, mientras que en otros tipos de jamón curado es perfectamente visible desde el lado medial interno y es una de sus principales características visuales. En el «Istarski pršut»/«Istrski pršut», la cabeza del fémur está oculta porque se encuentra en el interior del hueso ilíaco (*acetabulum*).

La retirada de la corteza y del tejido adiposo subcutáneo de toda la superficie del jamón —es decir, hasta la carne— es también otra técnica completamente inusual para limpiar el jamón. Los jamones limpios se cubren con salmuera seca elaborada a base de sal marina, a la que se añaden pimienta, ajo, laurel y romero. La adición de tantas especias durante la salazón representa otro factor distintivo en la producción del «Istarski pršut»/«Istrski pršut». La retirada de la corteza no solo entraña un secado ligeramente más importante (pérdida de peso) con relación a otros jamones, sino que también da lugar a otra característica distintiva: la aparición de moho en la superficie externa del jamón.

Las propiedades organolépticas específicas del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» se manifiestan, en primer lugar, en su aspecto exterior, ya que carece de corteza y de tejido adiposo subcutáneo, mantiene los huesos ilíacos —lo que le confiere una forma extraordinariamente alargada— y, a menudo, presenta en la superficie acumulaciones de moho de diversos tamaños.

El producto final se caracteriza por un aroma particular, un sabor suave y ligeramente salado, un color rosa-rojo uniforme y un tejido muscular suficientemente consistente. No contiene ningún aditivo, ya que se produce de la manera tradicional.

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

La relación causal entre el «Istarski pršut»/«Istrski pršut» y la zona de Istria puede atribuirse a la existencia de condiciones naturales favorables: ausencia de temperaturas extremadamente bajas en invierno, estación en que el aire se enfría y seca debido a los frecuentes vientos, que facilitan de manera óptima el secado natural del jamón. La baja temperatura inicial y una disminución gradual de la humedad relativa garantizan un proceso de secado regular del jamón. Por esta razón, la fase de salazón de los jamones (fase inicial de producción) solo puede tener lugar en el período comprendido entre el 15 de octubre y el 20 de marzo, lo cual constituye uno de los pilares del método de producción tradicional.

Estas condiciones climáticas ofrecen un entorno ideal para la producción tradicional del «Istarski pršut»/«Istrski pršut», que solo se seca al aire, sin necesidad de ahumado, lo que influye considerablemente en su calidad y lo distingue de otros jamones curados.

Las características específicas del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» también son resultado del patrimonio cultural de las comunidades rurales de Istria, fruto de la experiencia y conocimientos de muchas generaciones de ganaderos de Istria. Estos producían tradicionalmente jamones curados utilizando solamente animales de elevado peso (de más de 160 kg), que eran alimentados con trébol, alfalfa, calabazas, coles, remolacha forrajera, lactosuero, patatas cocidas, etc.

El método de limpieza del jamón destinado a la producción de «Istarski pršut»/«Istrski pršut» se ha mantenido invariable desde la época en que las familias rurales tenían que obtener la mayor cantidad de manteca posible y conservarla para su uso posterior. Por lo tanto, según la receta tradicional, en la primera fase de elaboración del «Istarski pršut»/«Istrski pršut», toda la corteza y el tejido adiposo subcutáneo se eliminan del pernil fresco, dejando la carne a la vista, lo que resulta una rareza, casi una excepción, en comparación con el modo de producción de jamón curado de otras regiones, en las que, por regla general, los jamones se secan con la corteza. Otra característica específica del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» consiste en la limpieza tradicional de los perniles, en la que se conservan los huesos ilíacos, por lo que los jamones son siempre algo más grandes y pesados que los jamones curados producidos en otras regiones.

El secado de los jamones sin corteza ni tejido adiposo subcutáneo conlleva la exposición directa al aire de toda la superficie del tejido muscular y el recubrimiento de la superficie con moho durante la fase de curación, lo cual da lugar a un proceso de curación ligeramente diferente y confiere al «Istarski pršut»/«Istrski pršut» sus propiedades organolépticas distintivas.

La especificidad del aroma y del sabor del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» se deriva también de las diversas especias añadidas a la salmuera seca. La influencia de las especias en el aroma del «Istarski pršut»/«Istrski pršut» es muy importante, ya que, a diferencia de otros tipos de jamones curados, toda la superficie del jamón está en contacto con las especias, por lo que su aroma puede penetrar más fácilmente y más profundamente en todas las partes del jamón.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf

⁽³⁾ Véase la nota 2.

