



Sumario

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2015/C 218/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business) ⁽¹⁾	1
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV *Información*

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

Consejo

2015/C 218/02	Aviso a la atención de las personas y entidades sometidas a las medidas restrictivas previstas en la Decisión 2013/183/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2015/1066 del Consejo, relativa a la adopción de medidas restrictivas contra la República Popular Democrática de Corea	2
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Comisión Europea

2015/C 218/03	Tipo de cambio del euro	3
---------------	-------------------------------	---

Tribunal de Cuentas

2015/C 218/04	Informe Especial nº 6/2015 «Integridad y aplicación del régimen de comercio de derechos de emisión de la UE»	4
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2015/C 218/05	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	5
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	---

V *Anuncios*

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2015/C 218/06	Publicación de una solicitud 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	6
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

II

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.7584 — International Chemical Investors/INEOS Chlorovinyls Business)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 218/01)

El 9 de junio 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 32015M7584. 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

CONSEJO

**Aviso a la atención de las personas y entidades sometidas a las medidas restrictivas previstas en la
Decisión 2013/183/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2015/1066 del Consejo,
relativa a la adopción de medidas restrictivas contra la República Popular Democrática de Corea**

(2015/C 218/02)

Se comunica la siguiente información a las personas y la entidad que figuran en el anexo II de la Decisión 2013/183/PESC ⁽¹⁾ del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2015/1066 ⁽²⁾ del Consejo, relativa a la adopción de medidas restrictivas contra la República Popular Democrática de Corea.

El Consejo de la Unión Europea ha decidido que las personas y la entidad a que se refiere el anexo mencionado deben incluirse en la lista de personas y entidades sometidas a las medidas restrictivas que se disponen en la Decisión 2013/183/PESC del Consejo, relativa a la adopción de medidas restrictivas contra la República Popular Democrática de Corea. Los motivos que justifican la inclusión de las personas y la entidad en cuestión en la lista se indican en las entradas correspondientes del anexo de que se trata.

Se pone en conocimiento de las personas y la entidad afectadas que tienen la posibilidad de cursar una solicitud a las autoridades competentes del Estado o Estados miembros correspondientes que se mencionan en los sitios web indicados en el anexo II del Reglamento (UE) n° 329/2007 del Consejo sobre la aplicación de medidas restrictivas contra la República Popular Democrática de Corea ⁽³⁾, a fin de obtener autorización para utilizar los fondos inmovilizados para satisfacer necesidades básicas o efectuar pagos concretos (véase el artículo 8 del Reglamento).

Las personas y la entidad afectadas podrán dirigir al Consejo una solicitud, junto con la documentación justificativa correspondiente, de que se reconsidere la decisión de incluirlas en la citada lista, a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DGC 1C
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Asimismo, se advierte a las personas y la entidad afectadas que tienen la posibilidad de recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, conforme a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

⁽¹⁾ DO L 111 de 23.4.2013, p. 52.

⁽²⁾ DO L 174 de 3.7.2015, p. 25.

⁽³⁾ DO L 88 de 29.3.2007, p. 1.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

2 de julio de 2015

(2015/C 218/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1066	CAD	dólar canadiense	1,3963
JPY	yen japonés	136,82	HKD	dólar de Hong Kong	8,5778
DKK	corona danesa	7,4604	NZD	dólar neozelandés	1,6597
GBP	libra esterlina	0,71030	SGD	dólar de Singapur	1,4963
SEK	corona sueca	9,3480	KRW	won de Corea del Sur	1 245,07
CHF	franco suizo	1,0507	ZAR	rand sudafricano	13,6706
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	6,8659
NOK	corona noruega	8,7950	HRK	kuna croata	7,5975
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 752,20
CZK	corona checa	27,265	MYR	ringit malayo	4,1777
HUF	forinto húngaro	314,85	PHP	peso filipino	49,987
PLN	esloti polaco	4,1927	RUB	rublo ruso	61,6618
RON	leu rumano	4,4766	THB	bat tailandés	37,420
TRY	lira turca	2,9925	BRL	real brasileño	3,4850
AUD	dólar australiano	1,4573	MXN	peso mexicano	17,5086
			INR	rupia india	70,2829

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

TRIBUNAL DE CUENTAS

Informe Especial nº 6/2015 «Integridad y aplicación del régimen de comercio de derechos de emisión de la UE»

(2015/C 218/04)

El Tribunal de Cuentas Europeo anuncia que acaba de publicar su Informe Especial nº 6/2015 «Integridad y aplicación del régimen de comercio de derechos de emisión de la UE».

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

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

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

Tel. +352 4398-1

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

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

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

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

(2015/C 218/05)

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	22.6.2015
Duración	22.6-31.12.2015
Estado miembro	Suecia
Población o grupo de poblaciones	SOL/3A/BCD
Especie	Lenguado común (<i>Solea solea</i>)
Zona	Zona IIIa; aguas de la Unión de las subdivisiones 22-32
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	04/TQ104

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud 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

(2015/C 218/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«ECHALOTE D'ANJOU»

Nº UE: FR-PGI-0005-01253 – 25.8.2014

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Echalote d'Anjou».

2. Estado miembro o tercer país

Francia.

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 el nombre indicado en el punto 1

La «Echalote d'Anjou» es una monocotiledónea perteneciente a la familia *Liliaceae*, género *Allium*, especie *cepa* y exclusivamente del grupo *aggregatum*.

Se trata de una chalota «tradicional» (de multiplicación vegetativa), rosada, de la variedad *Jersey larga*, que se vende fresca.

La «Echalote d'Anjou» se produce a partir de variedades registradas en la lista de variedades reconocidas por la agrupación y actualizada por esta. La inscripción de una nueva variedad se atiene a un procedimiento que permite comprobar a la vez los criterios técnicos (en particular, rendimiento, factor de división, aptitud para la conservación, método de cultivo, capacidad de adaptación al medio, resistencia a los patógenos, necesidades nutricionales, porcentaje de residuos, aptitud para la mecanización, recogida, paso por la cadena de acondicionamiento en la central hortofrutícola) y las principales características de la «Echalote d'Anjou» (calibre, forma, aspecto, longitud, color de las túnicas, contenido de materia seca).

Después de cada modificación, la lista de variedades autorizadas se da a conocer a los productores, al organismo de control y a las autoridades de control competentes.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características físicas

- a) los bulbos deben ser: firmes y consistentes, desprovistos de tallos huecos o duros, prácticamente desprovistos de raíces; no obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación, pueden presentar los defectos leves siguientes: un ligero defecto de forma y fisuras superficiales de las túnicas exteriores, siempre que la carne esté protegida;
- b) forma: la «Echalote d'Anjou» es de forma regular y ligeramente alargada y fina, con un calibre comprendido entre 20 y 55 mm y una relación altura/diámetro media (*) superior a 1,2;
(*) diámetro medio = (diámetro ecuatorial máximo + diámetro ecuatorial mínimo)/2.
- c) las túnicas de los bulbos son finas y brillantes, de color rojo a amarillo claro o incluso amarillo pálido, tendiendo a presentar una coloración cada vez más cobriza según el grado de madurez y de secado y la duración de la conservación antes de la expedición.

Característica química

Presenta un alto contenido de materia seca, igual o superior al 16 %.

Características organolépticas

La «Echalote d'Anjou» presenta las siguientes características organolépticas: es firme al tacto y tiene una carne rosada y de consistencia blanda. Desarrolla una intensidad aromática original, con un notable carácter picante a nivel olfativo y gustativo.

Presentación del producto

La «Echalote d'Anjou» se presenta en dos formas:

- la chalota temprana o semiseca, que se expide al principio de la temporada;
- la chalota de conservación o seca, que se expide a lo largo de todo el resto del año y se caracteriza por un cuello de aspecto totalmente seco.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

—

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

La plantación de bulbos, el arranque y el secado en el campo se efectúan en la zona geográfica.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Las operaciones de primer almacenamiento, preparación, clasificación, calibrado final y certificación de la «Echalote d'Anjou» se llevan a cabo en la zona geográfica.

Estas operaciones permiten verificar las propiedades físicas y químicas y la presentación, preservándose así sus características específicas.

Los operadores llevan a cabo con pericia estas operaciones según un proceso bien establecido, alternando un trabajo manual de preparación, de clasificación y, a continuación, de calibrado final, antes de la certificación definitiva. Ello permite preparar de forma óptima las chalotas a lo largo de todo el año para una mejor gestión del secado de los productos, en función de los lotes destinados a la comercialización o a la exportación. Esta pericia es un factor adicional que contribuye a la calidad y la preservación de las características de la «Echalote d'Anjou», que se garantiza de forma efectiva si estas operaciones se efectúan en la zona geográfica de producción.

La «Echalote d'Anjou» se comercializa todo el año en redes de 250 g a 20 kg, que permiten ver el producto a través de las mallas, o en paquetes de 5 a 15 kg con protección.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Cada envase, paquete o unidad de venta al consumidor se identifica mediante los siguientes datos:

- el nombre de la IGP «Echalote d'Anjou»;
- la categoría comercial;
- el organismo de certificación;
- la fecha de envasado, con esta mención suplementaria:
 - «A consommer de préférence dans le mois» (consumir preferentemente antes de un mes) (para la chalota temprana);
 - «A consommer de préférence dans les deux mois» (consumir preferentemente antes de dos meses) (para la chalota de conservación).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica está constituida por el territorio de los siguientes municipios del departamento de Maine-et-Loire (49):

Los municipios de Dénézé-sous-Doué, Les Ulmes, Louresse-Rochemenier, Meigné, Blaison Gohier, La Daguenière, La Bohalle, Saint-Mathurin-sur-Loire, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sulpice-sur-Loire, Blou, Longué-jumelles, Saint-Philbert-du-Peuple, Vernantes, Brézé, Epied, Saint-Cyr-en-Bourg, Bauné, Chaumont d'Anjou, Cornillé-les-Caves, Fontaine-Milon, Jarzé, Lué-en-Baugeois, Sermaise, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Les Alleuds y Saulgé-l'Hôpital.

El cantón de Allonnes, excepto el municipio de Breille-les-Pins, el cantón de Angers-Trélazé, excepto los municipios de Angers y Trélazé, y los cantones de Beaufort-en-Vallée, Gennes, Saumur norte y Saumur sur en su totalidad.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona

La zona geográfica de la «Echalote d'Anjou» está situada en el círculo exterior de la cuenca parisina, atravesada de este a oeste por el valle del Loira, donde predominan los aluviones y formaciones sedimentarias arcillo-calcáreas. Los suelos son relativamente ligeros y de granulometría fina; los subsuelos contienen una importante reserva de agua.

El clima de Anjou es de tipo oceánico. La conocida expresión «douceur angevine» se utiliza a menudo para definirlo. Se caracteriza por unas temperaturas moderadas, una escasa oscilación térmica a lo largo del año (aproximadamente 15 °C), una pluviometría regular y moderada (en torno a 650 mm) y unos vientos débiles. En 1842, en la «Statistique horticole du Maine-et-Loire», el informe de la comisión se refiere a la presencia de chalotas en el departamento.

En 1962, los productores de la región de Mazé se organizan y desarrollan progresivamente la producción de chalotas de tipo Jersey.

A partir de los años 1975-1980, el cultivo de la chalota larga experimenta un fuerte impulso. Se perfila entonces una tipología específica de las explotaciones de producción de chalotas en Anjou, que se caracterizan por estar constituidas por extensiones de terreno moderadamente importantes que permiten, por término medio, el cultivo de 3 a 4 ha de chalotas, complementado con otros cultivos especializados.

Las técnicas empleadas actualmente se basan en los usos y las técnicas de cultivo tradicionales, fuertemente caracterizados por la utilización de mano de obra, entre los que cabe citar los siguientes: selección de las variedades utilizadas y reproducción de las plantas (tratamiento sistemático de termoterapia de agua), rotación de cultivos, cubierta vegetal del suelo, plantación y arranque manuales, proceso de secado en el campo o en almacenamiento, preparación de los lotes de chalotas (desrabado), selección (inspección visual) y calibrado antes de la certificación, lo que permite comercializar un producto de calidad durante cerca de un año hasta la cosecha siguiente.

Carácter específico del producto

La «Echalote d'Anjou» se caracteriza en particular por lo siguiente:

- su forma, que es más alargada y fina que la semilarga, ofreciendo un aspecto exterior más atractivo para los clientes y los consumidores; tonos más rojos a amarillos y más claros, incluso amarillo pálido, cuando está entera;
- su perfil químico: alto contenido en materia seca, de al menos un 16 %;
- su perfil organoléptico: firme al tacto, con una carne rosada y de consistencia blanda, desarrolla una intensidad aromática original, con un notable carácter picante a nivel olfativo y gustativo, que la diferencia de las chalotas cultivadas en otras regiones y refuerza su interés culinario;
- su aptitud para la conservación: al cosecharse en plena madurez, puede permanecer almacenada varios meses en condiciones adecuadas y conservar la firmeza de los bulbos, minimizando la pérdida de peso;
- su composición constante: obtenida por reproducción vegetativa, todos los bulbos recolectados son perfectamente idénticos a nivel genético, lo que no ocurre en el caso del material obtenido por reproducción sexual (semillas para la siembra).

Su morfología, textura y color la diferencian del mismo producto cultivado en otras regiones. La «Echalote d'Anjou» también goza de una gran reputación que rebasa con mucho las fronteras de la región de producción, e incluso de Francia.

Relación causal

El vínculo de la «Echalote d'Anjou» con el origen se basa en su reconocida calidad y en su reputación.

La definición de la zona geográfica se basa en la interacción entre factores naturales y factores humanos, que determinan las características específicas de la «Echalote d'Anjou» (forma alargada, alto contenido en materia seca, perfil organoléptico, aptitud para la conservación y regularidad) y le permiten diferenciarse de otras producciones de chalotas.

Los suelos presentan una granulometría fina y homogénea que propicia un enraizamiento fácil y profundo de las chalotas y, en última instancia, el desarrollo armonioso de un bulbo caracterizado por su regularidad y forma.

La elevada disponibilidad del agua en la zona geográfica contribuye a una alimentación hídrica regular de la planta; la pluviometría, ligeramente superior en el mes de mayo, coincide a la perfección con las necesidades de la «Echalote d'Anjou» durante la fase de formación del bulbo.

La «douceur angevine» responde a las necesidades de temperatura de la «Echalote d'Anjou» y permite evitar el problema de las quemaduras fisiológicas que pueden afectar a su calidad organoléptica.

Las características específicas de la «Echalote d'Anjou» también se derivan de la pericia de los productores, basada en antiguas prácticas locales que se remontan al siglo XIX y que se organizaron y desarrollaron progresivamente a partir de los años sesenta del siglo pasado.

Dentro de explotaciones especializadas, la selección de las variedades y de las plantas siempre se ha realizado cuidadosamente y ha sido objeto de un seguimiento técnico. El tratamiento de termoterapia de agua antes de la plantación permite proteger a los bulbos de posibles ataques de parásitos telúricos.

Después de una rigurosa preparación de los suelos, la plantación se hace a mano, lo que permite, en particular, adaptar la profundidad de plantación para obtener un desarrollo lo más armonioso posible de la «Echalote d'Anjou». El arranque manual recurre a la experiencia de los productores, que saben apreciar el grado de madurez adecuado.

Finalmente, el secado natural en el campo permite obtener un elevado porcentaje de materia seca y concentrar los aromas de la «Echalote d'Anjou», confiriéndole de este modo su gusto picante característico.

La «Echalote d'Anjou» goza de una reputación nacional que luego se ha ido extendiendo más allá de las fronteras francesas. En efecto, casi el 40 % de la producción actual de la «Echalote d'Anjou» se comercializa en algunos países del norte de Europa y se exporta a los Estados Unidos, Canadá y el sudeste Asiático.

Orientada a un comercio de gran distribución, la «Echalote d'Anjou» se dirige a una amplia clientela especializada que desde hace tiempo tiene un gran aprecio por este producto, en particular por su regularidad y buena conservación. Se celebran acontecimientos populares, como la *Grande fête de l'Echalote*, organizada en Chemellier por la *Conférie des amis de l'Echalote d'Anjou*, que también contribuyen a mantener y desarrollar la reputación de este producto entre el público general.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-61e29c33-f813-43ef-9624-835de5798a87

