

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 317



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

58° año
25 de septiembre de 2015

Sumario

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2015/C 317/01 No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7732 — JBS/Moy Park) 1

IV *Información*

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

Comisión Europea

2015/C 317/02 Tipo de cambio del euro 2

ES

V *Anuncios*

OTROS ACTOS

Comisión Europea

| | | |
|---------------|---|----|
| 2015/C 317/03 | 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 | 3 |
| 2015/C 317/04 | 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 | 9 |
| 2015/C 317/05 | 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 | 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.7732 — JBS/Moy Park)**

(2015/C 317/01)

El 21 de septiembre 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) nº 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 32015M7732. 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⁾**24 de septiembre de 2015**

(2015/C 317/02)

1 euro =

| Moneda | Tipo de cambio | Moneda | Tipo de cambio | | |
|--------|----------------------|---------|----------------|----------------------|-----------|
| USD | dólar estadounidense | 1,1241 | CAD | dólar canadiense | 1,5039 |
| JPY | yen japonés | 134,48 | HKD | dólar de Hong Kong | 8,7119 |
| DKK | corona danesa | 7,4612 | NZD | dólar neozelandés | 1,7857 |
| GBP | libra esterlina | 0,73870 | SGD | dólar de Singapur | 1,6054 |
| SEK | corona sueca | 9,4292 | KRW | won de Corea del Sur | 1 344,25 |
| CHF | franco suizo | 1,0928 | ZAR | rand sudafricano | 15,7352 |
| ISK | corona islandesa | | CNY | yuan renminbi | 7,1743 |
| NOK | corona noruega | 9,4630 | HRK | kuna croata | 7,6250 |
| BGN | leva búlgara | 1,9558 | IDR | rupia indonesia | 16 584,10 |
| CZK | corona checa | 27,162 | MYR | ringit malayo | 4,8862 |
| HUF | forinto húngaro | 314,21 | PHP | peso filipino | 52,840 |
| PLN | esloti polaco | 4,2300 | RUB | rublo ruso | 74,7945 |
| RON | leu rumano | 4,4178 | THB | bat tailandés | 40,850 |
| TRY | lira turca | 3,4370 | BRL | real brasileño | 4,7304 |
| AUD | dólar australiano | 1,6147 | MXN | peso mexicano | 19,4059 |
| | | | INR | rupia india | 74,4594 |

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

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2015/C 317/03)

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⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012

«HUILE D'OLIVE DE NIMES»

Nº UE: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes
Mas de l'Agriculture-1120 Route de Saint Gilles
30 900 Nîmes
FRANCE

Tel. +33 466045034

Fax +33 466045031

Correo electrónico: olive.nîmes@orange.fr

El *Syndicat des AOP Olive et Huile d'Olive de Nîmes* se compone de productores de aceituna y de transformadores del «Huile d'olive de Nîmes» y tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud de modificación.

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: control

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Descripción del producto

Se ha precisado la descripción para:

- completar, por una parte, las características organolépticas de los aceites; en efecto, el pliego de condiciones presentado con la solicitud de registro como DOP únicamente precisaba que el «Huile d'olive de Nîmes» presenta las siguientes características: «En nariz, presenta aromas de alcachofa y hierba verde. En boca, los aromas de hierba verde se transforman en aromas de monte bajo y bayas.»; sobre la base de los controles efectuados desde el reconocimiento de esta denominación, es posible especificar que los aromas de hierba verde que se perciben con el olfato «sensaciones vegetales [...] con olor a hierba fresca, heno cortado, alcachofa cruda y plantas de tomate.» y que el frutado que se percibe en boca se caracteriza principalmente por: «el sabor a hierba, heno, piña, ciruela amarilla y alcachofa cruda, complementado eventualmente por aromas de ciruela roja y de manzana.»;
- incluir, por otra parte, las características analíticas del aceite de oliva en la fase de primera comercialización: contenido en ácido oleico limitado a 0,8 g/100 g e índice de peróxidos limitado a 16 miliequivalentes de oxígeno peroxídico por 1 kg de aceite de oliva.

En este contexto, se han introducido los niveles del atributo amargo (comprendido entre 1,5 y 4,5 sobre 10, con arreglo a la escala organoléptica del Consejo Oleícola Internacional) y el atributo picante (comprendido entre 1,5 y 4,5 sobre 10, con arreglo a la escala organoléptica del Consejo Oleícola Internacional).

Estas modificaciones tienen por objeto describir e identificar mejor el producto.

Zona geográfica

Se introducen en el pliego de condiciones las modalidades de identificación de las parcelas, previstas en el decreto inicial de reconocimiento de la denominación.

Prueba del origen

Teniendo en cuenta la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha consolidado el apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica», que ahora recoge, en particular, las obligaciones en materia de declaración y tenencia de registros relativos a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

Por otro lado, este apartado se ha completado con varias disposiciones adicionales relativas a los registros y a los documentos declarativos que permiten garantizar la trazabilidad y el control de la conformidad de los productos con los requisitos del pliego de condiciones.

Método de obtención

- Variedades: sin cambiar la parte relativa a las distintas variedades prevista inicialmente, se ha modificado la redacción para hacer mayor hincapié en que la variedad *Picholine* es la que tiene una presencia mayoritaria, manteniéndose así la coherencia con el vínculo del producto con su origen. A este respecto, las variedades *Picholine*, *Négrette* y *Noirette* se clasifican en «variedad principal» y en «variedades complementarias». Por otra parte, se solicita una modificación adicional: supresión del porcentaje máximo de aceitunas procedentes de variedades polinizadoras autorizado para la producción de aceite y fijado inicialmente en el 5 % (porcentaje idéntico al del número de árboles de estas variedades presentes en los olivares). Para la producción de aceite de oliva, las cantidades de aceitunas recolectadas en los árboles de variedades polinizadoras se incorporan por lo general al volumen global de aceitunas que se lleva a la almazara para elaborar el aceite con denominación, y son mínimas.

- Densidad de plantación: se introducen disposiciones relativas a la densidad de plantación mínima de 24 m² por árbol («esta superficie se obtiene multiplicando las dos distancias entre hileras y la separación entre los árboles») a efectos de clarificación y control de la disposición. Se ha introducido una precisión para los árboles afectados por la helada de 1956, habida cuenta de las nuevas brotaciones o el corte a ras de suelo (recepado) ocurridos después de esta helada y que han dado lugar a árboles de varios troncos. En este caso, la distancia entre árboles puede ser inferior a 4 metros.
- Poda: se ha suprimido la disposición relativa a la eliminación de los restos de poda porque, según las técnicas de eliminación utilizadas, los restos de poda pueden triturarse *in situ* sin retirarlos de la parcela.
- Riego: se precisa la fecha límite de riego y se fija en el 30 de septiembre, a fin de facilitar las operaciones de control.
- Mantenimiento de los olivares: se aportan precisiones sobre las modalidades de mantenimiento de los olivares. Se especifica el concepto de «laboreo», pudiendo tratarse de escarda o de labranza. Esta aclaración permite armonizar también el pliego de condiciones con el de la «Olive de Nîmes».
- Rendimiento: se ha modificado la redacción y se ha suprimido la disposición relativa a las condiciones de aumento y de disminución de rendimientos. En efecto, esta excepción es una medida inadecuada.
- Cosecha: se ha modificado la redacción relativa a la edad de entrada en producción de los árboles; a fin de aclarar la disposición con fines de control, los árboles deben estar plantados en la parcela desde cinco años antes.
- Se precisan las técnicas de recolección («cosecha directamente del árbol, a mano o por medios mecánicos»); las disposiciones propuestas siguen siendo similares a las prácticas definidas en el anterior pliego de condiciones. Se determinan los porcentajes máximos de aceitunas alteradas según los diferentes tipos de alteración posibles (menos de un 5 % de aceitunas dañadas por parásitos, menos de un 10 % de aceitunas dañadas por el granizo, ausencia total de aceitunas heladas o enmohecidas), para garantizar la calidad sanitaria de las aceitunas utilizadas. Por otra parte, en pro de la simplificación administrativa, el inicio de la cosecha será decidido por el Director del INAO, y no por orden gubernativa, y se suprime la posibilidad de autorizar excepciones. El nivel de madurez mínima se reduce a un 10 % como mínimo de aceitunas que hayan pasado del verde al amarillo (en lugar del 25 %): esta modificación está justificada por la especificidad de la variedad *Picholine*, que se ennegrece muy tardíamente y puede permanecer verde incluso después de alcanzar la madurez fisiológica. El plazo entre la recolección y la entrega a la almazara se modifica según el tipo de contenedor utilizado; el plazo máximo de entrega de tres días se reduce a 24 horas en caso de cosecha en pallox, para evitar la alteración de las aceitunas.
- Condiciones de elaboración: el pliego de condiciones se completa con un plazo máximo de conservación de las aceitunas en la almazara (cuatro días como máximo) y con disposiciones relativas a las condiciones de almacenamiento de las aceitunas en la almazara antes de la trituración, para evitar la alteración de las aceitunas. El plazo máximo entre la cosecha y la trituración se reduce a seis días (actualmente, ocho días), con objeto de controlar mejor la calidad de las aceitunas. La proporción de la variedad *Picholine* en el aceite se aumenta del 60 al 70 % de la masa de aceitunas utilizadas para la obtención del aceite, a fin de reflejar que el rendimiento de los olivos de la variedad *Picholine* es superior al de las otras variedades presentes en el aceite. Se especifican los tratamientos autorizados (adición del deshojado, molienda y batido) para evitar cualquier interpretación errónea de las disposiciones del pliego de condiciones.

Etiquetado

Las indicaciones de etiquetado específicas de la denominación se han adaptado a las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1151/2012: se añade la obligación de marcar el producto con el símbolo DOP de la Unión Europea y con la mención «*appellation d'origine protégée*» o «AOP» en sustitución de las menciones nacionales.

Otros: control

A la luz de la evolución legislativa y reglamentaria nacional, el apartado «Requisitos nacionales» presenta en forma de cuadro los principales puntos que deben controlarse, sus valores de referencia y el método de evaluación.

Se han actualizado los datos de las estructuras de control.

DOCUMENTO ÚNICO

«HUILE D'OLIVE DE NIMES»

Nº UE: FR-PDO-0105-01283 – 21.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Huile d'olive de Nîmes»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Las características del «Huile d'olive de Nîmes» son atribuibles esencialmente a la presencia mayoritaria de la variedad *Picholine* en el aceite:

- en nariz, destacan las sensaciones vegetales, con olor a hierba fresca, heno cortado, alcachofa cruda y plantas de tomate;
- en boca, el frutado se caracteriza principalmente por el sabor a hierba, heno, piña, ciruela amarilla y alcachofa cruda, complementado eventualmente por aromas de ciruela roja y de manzana.

El atributo amargo varía de 1,5 a 4,5 sobre 10, con arreglo a la escala organoléptica del Consejo Oleícola Internacional (COI).

El atributo picante varía de 1,5 a 4,5 sobre 10, con arreglo a la escala organoléptica del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Esta variedad es de color verde con reflejos amarillos ocasionales.

El contenido de acidez libre, expresado en ácido oleico del aceite obtenido, es de 0,8 gramos por 100 gramos, como máximo.

El índice de peróxidos debe ser igual o inferior a 16 miliequivalentes de oxígeno peroxídico por 1 kg de aceite de oliva, en la fase de la primera comercialización.

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

Las aceitunas de la variedad *Picholine* representan como mínimo el 70 % de la masa de aceitunas utilizadas.

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

Todas las operaciones de producción de la materia prima y de transformación deben realizarse en la zona geográfica delimitada.

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

—

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

Además de las indicaciones obligatorias que establece la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, en el etiquetado del aceite con denominación de origen «Huile d'olive de Nîmes» deben figurar las indicaciones siguientes:

- el nombre de la denominación: «Huile d'olive de Nîmes» y la mención «appellation d'origine protégée»; estas indicaciones deberán aparecer en el mismo campo visual y en la misma etiqueta;
- el símbolo DOP de la Unión Europea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción del «Huile d'olive de Nîmes» abarca la zona oleícola del departamento de Gard y la parte oriental de la del departamento de Hérault, excluidas las Causses, los montes de las Cevenas y la Camarga.

Sus límites naturales son, al este, el río Ródano y, al sur, la región de la Camarga. Al norte, sus límites son climáticos y corresponden al límite de implantación del cultivo de la variedad *Picholine*; al noreste, siguen la demarcación del departamento de Gard (macizos de garrigas de altitud superior a 300 metros). Al oeste, los límites rebasan el valle del Vidourle y se sitúan sobre la línea Ganges-Pic-St Loup-le Lez, formada por un continuo de cimas boscosas.

La zona de producción abarca 223 municipios, 183 de ellos en el departamento de Gard y 40 en el de Hérault.

Las aceitunas son recolectadas y transformadas en la zona geográfica que se extiende por el territorio de los cantones y municipios siguientes:

Departamento de Gard:

Todos los municipios de los cantones de Aramon, Lédignan, Marguerittes, Nîmes, Quissac, Saint-Chartes, Saint-Mamert-du-Gard, Sommières y La Vistrenque.

Los municipios de los cantones de Anduze (excepto los municipios de Générargues y Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille), Remoulins (excepto los municipios de Pouzilhac y Valliguières), Rhôny-Vidourle (excepto los municipios de Aimargues y le Cailar), Sauve (excepto el municipio de Fressac), Uzès (excepto el municipio de La Capelle-et-Masmolène), Vézénobres (excepto el municipio de Brouzet-les-Alès).

Los municipios siguientes: Alès; Allègre-les-Fumades, parcialmente; Aubord; Beaucaire, parcialmente; Bellegarde, parcialmente; Belvezet; Bernis; Bouquet; Conqueyrac; Fons-sur-Lussan; Fontarèches; Générac; Oudargues, parcialmente; Jonquières-Saint-Vincent; La Bruguière; La Cadière-et-Cambo; Lussan; Méjannes-Les-Alès; Mons; Rochefort-Du-Gard; Saint-Christol-les-Alès; Saint-Gilles, parcialmente; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Privat-des-Vieux; Saze; Vallérargues; Vauvert, parcialmente; Verfeuil, parcialmente.

Departamento de Hérault:

Los municipios de los cantones de Castries (excepto el municipio de Jacou); Claret (excepto el municipio de Ferrières-les-Verrerie); Lunel (excepto los municipios de Marsillargues, Saint-Just y Saint-Nazaire-de-Pézan).

Los municipios siguientes: Les Matelles, Moules-et-Baucels, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Mathieu-de-Trévières y Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.

En el caso de los municipios parcialmente incluidos, se ha depositado en los consistorios un documento cartográfico donde figuran los límites de la zona geográfica. En relación con estos municipios, la zonificación cartográfica puede consultarse en el sitio web de la autoridad nacional competente conforme a los requisitos de la Directiva INSPIRE.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Los olivares tradicionales presentan unas características de implantación que son el resultado de la interacción entre los conocimientos humanos, las variedades existentes y el ecosistema circundante.

Los olivos de esta zona geográfica están sujetos a un régimen de precipitaciones comprendidas entre 700 y 1 000 mm, principalmente en forma de tormentas violentas en primavera y otoño. Excepto en el caso de algunos olivares al borde de las Cevenas y de otros más recientes situados en la Costière, los olivos están implantados en suelos predominantemente calcáreos, que permiten el drenaje necesario para la supervivencia de los árboles, pero que no son suelos de gran valor agronómico, los cuales se destinan a otros cultivos más rentables.

La zona geográfica es una zona de vientos frecuentes, a veces violentos, e inviernos que pueden ser rigurosos. En estas condiciones, la variedad mayoritaria es la *Picholine*, relativamente resistente al frío y cuyo fruto no cae fácilmente, incluso cuando está maduro. Además, hay que señalar, en lo que se refiere al manejo, que el porte de los olivos, de la variedad *Picholine* o de variedades locales, se mantiene relativamente bajo para que no los dañen los vientos violentos y bruscos.

Los olivares están situados en laderas orientadas preferentemente al sur y en zonas poco proclives a las heladas (se excluyen las hondonadas y las llanuras cerradas donde se estanca la niebla).

Por último, la implantación de los olivos está sujeta a una altitud máxima, en particular la variedad *Picholine*, cuyos frutos, al madurar más tarde, están expuestos a un mayor riesgo de heladas, lo que también pone en peligro la producción de aceite. Por lo tanto, la altitud a la que se encuentran los olivos de la variedad *Picholine* está generalmente limitada a 350 metros y la recolección es temprana.

Los conocimientos de los oleicultores se manifiestan en la selección de los sectores más favorables para una producción de aceite de calidad (exposición, altitud), por un manejo que tradicionalmente mantiene bajo el porte de los árboles y una cosecha de las aceitunas que comienzan temprano, cuando acaban de alcanzar la madurez (al menos un 10 % de aceitunas enveradas).

5.2. *Carácter específico del producto*

Las aceitunas son entregadas y transformadas rápidamente, debiendo ser del 70 % la proporción mínima de aceitunas de la variedad *Picholine*, lo que confiere a esta denominación sus características específicas: el «Huile d'olive de Nîmes» se caracteriza por unos atributos amargo y picante relativamente acusados, con aromas vegetales muy apreciables tanto con el olfato como con el gusto.

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)*

Este aceite se produce básicamente con la variedad *Picholine*, que, por su rusticidad, se ha adaptado perfectamente a las condiciones edafoclimáticas de la zona. Esta variedad soporta bastante bien el frío invernal y sus frutos resisten a los vientos violentos que soplan en otoño.

La aceituna *Picholine* ha alcanzado una difusión mundial por las cualidades gustativas del fruto y las características botánicas del árbol; procede recordar que esta variedad es originaria de la zona, siendo resultado de la selección a partir de la variedad del Plant de Collias, municipio de la zona geográfica. Ello explica su especial adaptación a las características de la zona geográfica y su presencia mayoritaria en el «Huile d'olive de Nîmes».

La combinación de los elementos ambientales y de las prácticas de elaboración (en particular el grado de madurez de las aceitunas utilizadas y la proporción mínima de *Picholine* en aceite) hace del «Huile d'olive de Nîmes» un producto singular y original, bien valorizado desde el punto de vista comercial.

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-bb09848f-1fb0-455e-955d-bc5985e35cc5/telechargement

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 317/04)

La presente publicación otorga el derecho de 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

«MORTADELLA DI PRATO»

Nº UE IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominación

«Mortadella di Prato».

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 el nombre indicado en el punto 1

La denominación «Mortadella di Prato» se refiere a un producto de chacinería constituido por una mezcla de carne de cerdo, sal marina, ajo, especias y alchermes (o alchermes, en un porcentaje de entre 0,3 % y 0,6 %), embutido y sujeto a tratamiento térmico. Al despacharlo al consumo, el producto debe presentar las siguientes características: *peso*: entre 0,5 y 10 kg; *forma*: cilíndrica o ligeramente elíptica; *dimensiones*: su largo comprende entre 8 y 70 cm y su diámetro entre 6 y 35 cm; *características organolépticas*: *consistencia de la mezcla*: firme y compacta, suave al paladar como resultado de un fino triturado; *color externo*: rosado opaco; *color interno*: rosado oscuro, debido al efecto colorante del alchermes, con motas blancas atribuibles a la presencia de grasa; *aroma*: se aprecia desde el principio un penetrante aroma a especias con una pizca de alchermes; *sabor*: típico del producto por el contraste entre el sabor cálido y acre de las especias, del ajo y de la sal marina y el sabor dulce y delicado del alchermes; *características químico-físicas*: *proporción de lípidos/proteínas*: máx. 1,5.

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

El alimento de los cerdos destinados a la producción de «Mortadella di Prato», se presentará en forma de comida para cerdos o en puré y su contenido en materia seca no debe ser inferior al 45 % del total, hasta un máximo de 80 kg de peso vivo, ni inferior al 55 % del total durante la fase de engorde. El consumo de suero de leche (derivado de la cuajada) y de suero de manteca (derivado de la mantequilla) no debe superar los 15 litros al día por cabeza).

La «Mortadella di Prato» está constituida exclusivamente por los siguientes cortes de carne, en los porcentajes que se indican: paletilla: del 40 al 50 %; tocino: del 9 al 15 %; recortes de jamón: del 10 al 20 %; capicola: del 5 al 15 %; carrillo: del 5 al 15 %; panceta: del 5 al 10 %; Los siguientes ingredientes son obligatorios: alchermes: del 0,3 al 0,6 %; pimienta molida: del 0,1 al 0,3 %; pimienta en grano: del 0,1 al 0,2 %; sal marina: del 2,0 al 3,0 %; especias molidas (cilantro, canela, nuez moscada, macia y ajo) del 0,1 al 0,25 %; ajo: del 0,08 al 0,2 %; se prohíbe la adición de glutamato de sodio. La carne utilizada debe provenir de cerdos que no pesen menos de 160 kg (+/- 10 %) y que sobrepasen los nueve meses de edad al momento de su matanza. El intervalo entre la matanza de los cerdos y el procesado de la carne no debe ser inferior a 24 horas ni superior a 96.

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

Las siguientes fases de la elaboración de la «Mortadella di Prato» deben tener lugar dentro de la zona geográfica y se suceden sin intervalos: *corte, molienda y amasado; relleno y atado; proceso de cocinado; aclarado y refrigeración.*

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

El intervalo entre la refrigeración y su secado y su posterior envasado no puede exceder los 20 minutos. El incumplimiento de este plazo no solo daría lugar a un riesgo de crecimiento microbiano, sino que se echaría a perder el delicado equilibrio organoléptico del producto, por lo que se modificarían su aroma y su característico color rosado.

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

La «Mortadella di Prato» puede venderse entera o en rodajas, que pueden ser gruesas o delgadas. El logotipo que se muestra a continuación debe figurar en el embalaje con letra clara y legible. La forma de la imagen es ovalada y en la parte inferior se fusiona con un rectángulo, que modifica su contorno redondeado para crear una sola imagen.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona en la que se produce y se envasa la «Mortadella di Prato» comprende todo el territorio del municipio de Prato y los municipios de Agliana, Quarrata y Montale en la provincia de Pistoia.

5. Vínculo con la zona geográfica

La zona de Prato se caracteriza por su racional uso del agua del río que la atraviesa, el Bisenzio, así como de otros arroyos. En el siglo XII surgieron la necesidad de recuperar la amplia y fértil llanura de inundación y la posibilidad de explotar su agua para producir energía que hiciera funcionar molinos y maquinaria textil. Esta necesidad dio lugar a la construcción denominada «gore», que se trata de una extensa red de canales artificiales que atraviesan la llanura de Prato y que se extienden a los municipios vecinos de Agliana, Quarrata y Montale, situados en la provincia de Pistoia. Además de suministrar energía, el «gore» y las corrientes de agua también permitieron el desarrollo del medieval «Arte dei Beccai» (el gremio de los carniceros), que, por razones de higiene, requería grandes cantidades de agua corriente, requisito que compartía la profesión de los tintoreros. En ese momento se estableció el procesado y el uso de la carne de porcino, que gozaba de una notoriedad especial y de una gran importancia en la economía, ya que constituía la fuente principal de alimento durante los meses de invierno. Cada familia de campesinos criaba sus propios cerdos, mientras los acomodados habitantes de la ciudad hacían uso del sistema de aparcería pecuaria, que incluía confiar los animales a los campesinos, para que ellos se encargaran de su alimentación. A cambio, los campesinos tenían la tarea de hacer «la mitad de lo que Dios hace». El consumo anual de carne de cerdo también fue importante durante los siglos posteriores, de tal manera que los «salsicciari» (fabricantes de salchichas) de Prato adquirieron una alta reputación y estaban sujetos a un impuesto específico, debido a la magnitud de las ventas de sus salchichas. Por consiguiente, la particular disposición de los canales de agua de la zona favoreció la proximidad tradicional entre los antiguos tintoreros con los que usaron la cochinilla por primera vez y con los carniceros, que comenzaron a utilizar el célebre «grana del tintore» como colorante y aromatizante, incluso en la elaboración de salchichas.

La reputación de la «Mortadella di Prato» se basa principalmente en el uso de alchermes, que crea un contraste entre su sabor dulce y delicado y el sabor cálido y acre de las especias, del ajo y de la sal marina, lo que da lugar a unas características organolépticas únicas. El saber hacer tradicional de la zona hace que el producto sea aún más único, debido a la elección de los cortes de carne más adecuados para su elaboración, al logro de una cohesión particular de la mezcla, resultante de la combinación de las proteínas del tejido conectivo y de los azúcares contenidos en el alchermes, a la gran protección de las grasas contra la ranciedad, resultante de la acción bacteriostática y antioxidante de la mezcla de especias, pimienta negra, ajo y sal marina, así como a la garantía de un largo y gradual proceso de secado, después de haber cocinado el producto al vapor. El conjunto de todos estos aspectos hacen que este producto sea único en el panorama culinario italiano.

La presencia del alchermes como ingrediente distintivo en la «Mortadella di Prato» es un claro indicador de su origen y exclusividad. El alchermes es un licor de color rojo brillante que solo se obtiene a partir de la cochinilla, un insecto parásito que se seca y se muele. Durante siglos se ha utilizado para teñir tejidos, que era la actividad económica principal en torno al «gore» de la ciudad y al distrito de Prato. La considerable familiaridad de Prato con la cochinilla le ha otorgado un gran número de usos como elemento colorante, tanto para textiles como para

alimentos o medicamentos. En particular, se conserva su uso para la elaboración de alchermes, utilizado tanto en productos cárnicos como en pasteles locales («Pesche di Prato»). Su popularidad, junto con la capacidad de los productores para conservar los métodos tradicionales, ha enriquecido la reputación de la «Mortadella di Prato», una reputación más que irrefutable y justificada por numerosas fuentes de documentación. Los primeros documentos registrados que se refieren a la «Mortadella di Prato» como un producto originario de la ciudad de Prato se remontan al año 1733, en la beatificación de Catalina de Ricci, cuando las monjas del monasterio dominicano de Prato prepararon un almuerzo para los huéspedes en el que se muestra el producto como una especialidad local. La «Mortadella di Prato» se vuelve a mencionar en 1854, en la correspondencia mantenida entre Cesare Guasti y Giovanni Pierallini, en artículos del periódico «Lo Zenzero» de 1862 y en varias publicaciones económicas a lo largo del siglo XIX («L'Italia economica» de 1868, «l'Italia all'opera» de 1869). También se menciona en informes redactados en italiano, inglés y francés para las Exposiciones Universales de Londres y París y en una nota escrita por un comisario de la policía francesa relativa a la exportación del producto a Francia (1867), que confirma la reputación que se había ganado. En particular, un informe de un comisario de la Exposición Universal de Londres afirma que la «Mortadella di Prato» y la «Mortadella di Bologna» dan nombre a todo el género. A partir del siglo XX también se referencia la «Mortadella di Prato» en un gran número de publicaciones, incluidos los libros de recetas locales y la prensa diaria nacional, así como en la gastronomía nacional e internacional, lo que muestra un crecimiento significativo en su reputación. Sus características tan particulares le han otorgado numerosas menciones en los libros de la cocina local, nacional e internacional, así como en las guías gastronómicas, incluida la primera edición de la «Guida Gastronomica d'Italia» del Touring Club Italiano (1931). En su reputación también influye el interés que muestran por el producto los principales chefs y personalidades reconocidas del mundo de la cultura y la gastronomía internacional, como el escritor Manuel Vázquez Montalbán. Algunas asociaciones, como la «Accademia della cucina italiana» (1987) o «Slow Food», que en el año 2000 clasificó a la «Mortadella di Prato» como producto alimenticio protegido, lo han descrito como una verdadera expresión de la tradición gastronómica de Prato. Desde el siglo XVIII, la «Mortadella di Prato» se ha degustado junto con higos y se ha utilizado también en numerosos platos de la cocina tradicional local, como el «sedani alla pratese» (apio al estilo de Prato). El producto suele estar presente en las ferias internacionales, así como en el festival de comida y vino «DiVini Profumi», que tiene lugar en Prato.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición para el reconocimiento de la indicación geográfica protegida «Mortadella di Prato» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nº 192, de 20 de agosto de 2014.

El texto del pliego de condiciones se puede consultar en la página web del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales en el siguiente enlace: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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

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 317/05)

La presente publicación otorga el derecho de 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

«**CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI**»

Nº UE: IT-PGI-0005-01324 – 26.3.2015

DOP () IGP (X)

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Cappellacci di zucca ferraresi».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 2.5, «Pastas alimenticias».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Los «Cappellacci di zucca ferraresi» son una pasta alimenticia fresca rellena; la masa para la hoja de pasta fresca («sfoglia») se elabora con una mezcla de harina de trigo blando y duro y huevos; el relleno se obtiene con la elaboración y cocción de pulpa de calabaza amarilla «violina», queso rallado y nuez moscada.

En el momento del despacho al consumo, los «Cappellacci di zucca ferraresi» deben presentar las características siguientes:

Características físicas:

Forma: redonda y replegada, imitando el típico sombrero de paja de los campesinos.

Dimensiones: diámetro comprendido entre 4 y 7 cm.

Peso: de 10 a 28 gr.

Características organolépticas:

Aspecto exterior: color amarillo típico de la pasta al huevo, con tonos más intensos en la parte correspondiente al relleno debido a la presencia de la pulpa amarilla de la calabaza.

Aspecto interior: color amarillo de la calabaza madura.

Consistencia de la masa: media tendiendo a blanda.

Sabor: a pasta fresca, percibiéndose el contraste entre el sabor dulce de la calabaza y el gusto salado del queso y el aroma de la nuez moscada.

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

La receta tradicional de los «Cappellacci di zucca ferraresi» prevé la utilización de los ingredientes que se indican a continuación para la pasta fresca y para el relleno.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Ingredientes de la pasta fresca para 1 kg de producto:

| Ingredientes para 1 kg de producto final | Dosis en gr | Tolerancia en gr |
|---|-------------|------------------|
| Mezcla, en proporciones variables, de harina de trigo blando tipo «OO» y de trigo duro, pero con mayor proporción de harina de trigo blando | 250 | +/- 50 |
| Huevos u ovoproducto de huevos enteros pasteurizados | 165 | +/- 20 |

Ingredientes para el relleno:

| Ingredientes para 1 kg de producto final | Dosis en gr | Tolerancia en gr |
|--|-------------------------|------------------|
| Pulpa de calabaza amarilla (<i>Cucurbita Moschata</i> , llamada comúnmente «Violina») | 400 | +/- 30 |
| Queso rallado | 122 | +/- 40 |
| Pan rallado | 60 | +/- 20 |
| Nuez moscada | 3 | +/- 1 |
| Ingredientes optativos: | Dosis medias utilizadas | |
| Azúcar | según se requiera | |

No se autoriza la utilización de colorantes ni conservantes.

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

Las fases de preparación de la pasta fresca y del relleno, así como las operaciones de elaboración del producto, deben desarrollarse en la zona geográfica definida en el punto 4.

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

Al tratarse de un producto delicado, deberán reducirse al mínimo los riesgos potenciales, tanto relacionados con la seguridad como con la percepción cualitativa por parte del consumidor, que puedan derivarse de posteriores manipulaciones y de la exposición a agentes físicos y atmosféricos y que se manifiestan en el deterioro de la pasta, la formación de grietas o la liberación de la humedad interna, con el incremento de la carga bacteriana y el oscurecimiento del color del relleno consiguientes (transformación del color naranja típico en un color marrón grisáceo). Por consiguiente, el producto deberá comercializarse envasado o ser envuelto en los lugares de venta según la demanda del consumidor o estar previamente envuelto para la venta directa. Con objeto de permitir que se preserven las características físicas y organolépticas de los «Cappellacci di zucca ferraresi», las operaciones de envasado deberán realizarse como máximo dentro de los 60 minutos siguientes a la finalización de la fase de elaboración.

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

Los «Cappellacci di zucca ferraresi» podrán comercializarse envasados o a granel.

En este último caso, en el envoltorio o el preenvoltorio para la venta directa también deberán figurar, en un lugar bien visible, la misma información y los mismos elementos previstos para los envases.

Para los productos envasados en atmósfera protectora, el envase deberá cerrarse mediante termosellado.

El peso neto del producto que se comercialice envasado no podrá ser inferior a 100 g ni superior a 2 000 g.

En el envase deberá figurar el símbolo IGP de la UE, la mención «Cappellacci di zucca ferraresi» y estas otras informaciones:

- el nombre o la razón social y la dirección de la empresa productora y/o envasadora,
- el logotipo del producto.

El logotipo del producto es el siguiente:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de los «Cappellacci di zucca ferraresi» está constituida por la totalidad del territorio de la provincia de Ferrara.

5. Vínculo con la zona geográfica

El territorio se considera una verdadera comarca cerealista, bien porque el cultivo del trigo está muy difundido, bien por la existencia de numerosos establecimientos de elaboración de productos a base de harina. Otro producto tradicionalmente cultivado y extendido en la campiña de Ferrara es la calabaza «violina», celebrada en las ferias agrícolas (entre las cuales figura la de Pontelangorino, de 1995, y la de Ostellato, de 1998) y cuya producción ha propiciado el desarrollo de una importante actividad de transformación. La producción de estas pastas especiales tiene lugar en el territorio con arreglo a la tradición, lo que pone de manifiesto la existencia de una gran especialización y una maestría artesana basadas esencialmente en la habilidad manual y vinculadas inevitablemente a unos recursos humanos que difícilmente pueden encontrarse en otros contextos territoriales.

Los «Cappellacci di zucca ferraresi» han adquirido con el transcurso del tiempo una gran reputación, debida no solo a la originalidad de su forma, que reproduce un antiguo sombrero de paja de los campesinos de la campiña ferraresa, sino sobre todo a sus destacadas cualidades organolépticas. En particular, los gastrónomos aprecian en el relleno el contraste entre el componente salado del queso y el componente dulce que procede de la utilización de la calabaza de la variedad «violina», cuya pulpa presenta, además, la característica de ser poco filamentososa y de conservarse bien.

En el relleno se utiliza la calabaza, cultivo típico de la campiña de Ferrara que se remonta al año 1570.

A los factores anteriormente indicados debe añadirse la habilidad manual de los operadores, consolidada en el territorio. Esta habilidad se manifiesta especialmente en las fases de elaboración de la calabaza y de realización del producto (colocación del relleno en el cuadrado de pasta y elaboración posterior).

Los «Cappellacci di zucca ferraresi» reflejan, además, una técnica de elaboración de la pasta al huevo que se asienta en una tradición asimismo antigua, pues ya se describe en 1549 en el recetario *Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale*, de Cristoforo da Messisbugo (trinchador en la corte de los duques d'Este). Por consiguiente, es destacable el hecho de que este producto, a pesar del «pobre» relleno de calabaza, fuese considerado una preparación de lujo y de prestigio, digna en cualquier caso de servirse en acontecimientos oficiales.

El renombre del producto, además de ser atribuible a sus distinguidos orígenes renacentistas, también estriba fundamentalmente en las costumbres alimenticias de los habitantes de Ferrara, considerados desde siempre grandes consumidores de calabaza. El historiador local Giuseppe Longhi nos proporciona testimonio de ello en su relevante obra titulada *Le donne, i cavalieri, l'armi, gli amori e ... la Cucina ferrarese*. A propósito de los estilos de vida en las zonas rurales hasta comienzos de los años ochenta del siglo pasado, el autor escribe lo siguiente: «en las familias que no podían permitirse demasiados lujos, había un plato, los buñuelos de flor de calabaza, que exhalaba un penetrante perfume, rico en su pobreza. [...]. Esta profusa utilización de la calabaza ha caído en desuso, pero han quedado los *cappellacci*. Los *cappellacci*, con el relleno de calabaza y queso.».

Los «Cappellacci di zucca ferraresi» son ampliamente conocidos con este nombre en el lenguaje común y en el comercio. Contribuye a consolidar su fama de producto típico de Ferrara su presencia habitual y documentada a lo largo de todo el siglo pasado en los banquetes de las grandes ocasiones (tanto en las festividades como en las comidas oficiales en honor de huéspedes de prestigio, como, por ejemplo, la visita a Ferrara del Jefe del Estado italiano en 1988).

El vínculo cultural entre los «Cappellacci di zucca ferraresi» y su territorio queda demostrado asimismo por las numerosas manifestaciones que desde hace años se dedican al producto. Entre ellas destacan la «Sagra dal Caplaz», celebrada desde 1989 en Coronella, perteneciente al municipio de Poggio Renatico (FE), y la «Sagra della zucca e del suo cappellaccio», que tiene lugar en la localidad de San Carlo di Sant'Agostino (FE) desde 2001, festejándose ambas en los últimos días del mes de agosto. Estas constituyen también las principales ocasiones para celebrar y degustar el producto.

El nombre del producto aparece habitualmente desde el siglo XIX en los libros clásicos de cocina de Ferrara (*Cucina pratica ferrarese*, 1896; Longhi, 1984; Iori, Galluzzi, Iannotta, 1987), en las guías gastronómicas locales (*Ferrara, terra acqua e sapori*, 2009) y en las nacionales (a partir de *Il Boccafina*, 1967), así como en los menús de los restaurantes.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación del pliego de condiciones de producción de la IGP «Cappellacci di zucca ferraresi» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nº 25 de 31.1.2015.

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 inicial del sitio web del *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (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».

