



Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

2016/C 103/01	Tipo de cambio del euro	1
2016/C 103/02	Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación	2

Tribunal de Cuentas

2016/C 103/03	Informe Especial n.º 9/2016 — «Gasto en la política de migración exterior de la UE en los países de la vecindad oriental y del Mediterráneo meridional hasta 2014»	3
---------------	--	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2016/C 103/04	Convocatoria de propuestas en el marco del programa plurianual de trabajo para la concesión de subvenciones en el ámbito de las infraestructuras energéticas transeuropeas del Mecanismo «Conectar Europa» en el período 2014-2020 [Decisión C(2016) 1587 de la Comisión]	4
---------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2016/C 103/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7950 — EGB/GP) ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2016/C 103/06	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo	6
---------------	--	---

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

17 de marzo de 2016

(2016/C 103/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1311	CAD	dólar canadiense	1,4701
JPY	yen japonés	126,28	HKD	dólar de Hong Kong	8,7744
DKK	corona danesa	7,4553	NZD	dólar neozelandés	1,6555
GBP	libra esterlina	0,78218	SGD	dólar de Singapur	1,5314
SEK	corona sueca	9,2935	KRW	won de Corea del Sur	1 312,85
CHF	franco suizo	1,0959	ZAR	rand sudafricano	17,4138
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,3317
NOK	corona noruega	9,4768	HRK	kuna croata	7,5353
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 749,54
CZK	corona checa	27,044	MYR	ringit malayo	4,5917
HUF	forinto húngaro	310,05	PHP	peso filipino	52,385
PLN	esloti polaco	4,2895	RUB	rublo ruso	77,3560
RON	leu rumano	4,4776	THB	bat tailandés	39,351
TRY	lira turca	3,2366	BRL	real brasileño	4,1438
AUD	dólar australiano	1,4828	MXN	peso mexicano	19,8183
			INR	rupia india	75,3790

⁽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

(2016/C 103/02)

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

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: Lituania**Tema de la conmemoración:** la cultura báltica

Descripción del motivo: el motivo muestra un disco de ámbar, uno de los símbolos más característicos de la cultura báltica. El disco está decorado con una figura en forma de cruz de agujeros perforados, ornamento que simboliza el eje del mundo. En la parte superior figura el nombre del país emisor, «LIETUVA», flanqueado por la marca de ceca y el año de emisión «2016».

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

Volumen de emisión: 1 000 000**Fecha de emisión:** primer semestre de 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).

TRIBUNAL DE CUENTAS

Informe Especial n.º 9/2016

«Gasto en la política de migración exterior de la UE en los países de la vecindad oriental y del Mediterráneo meridional hasta 2014»

(2016/C 103/03)

El Tribunal de Cuentas Europeo anuncia que acaba de publicar su Informe Especial n.º 9/2016, «Gasto en la política de migración exterior de la UE en los países de la vecindad oriental y del Mediterráneo meridional hasta 2014».

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatoria de propuestas en el marco del programa plurianual de trabajo para la concesión de subvenciones en el ámbito de las infraestructuras energéticas transeuropeas del Mecanismo «Conectar Europa» en el período 2014-2020

[Decisión C(2016) 1587 de la Comisión]

(2016/C 103/04)

La Dirección General de Energía de la Comisión Europea lanza una convocatoria de propuestas con vistas a la concesión de subvenciones a proyectos que respondan a las prioridades y objetivos fijados en el programa plurianual de trabajo, en el ámbito de las infraestructuras energéticas transeuropeas del Mecanismo «Conectar Europa» para el período 2014-2020.

Se invita a presentar propuestas para la convocatoria indicada a continuación:

CEF-Energy-2016-1

El importe indicativo disponible para las propuestas seleccionadas asciende a 200 millones EUR.

El plazo para la presentación de propuestas finaliza el **28 de abril de 2016**.

El texto completo de la convocatoria de propuestas puede consultarse en: <https://ec.europa.eu/inea/en/connecting-europe-facility/cef-energy/calls/2016-cef-energy-first-calls-proposals>

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto M.7950 — EGB/GP)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2016/C 103/05)

1. El 10 de marzo de 2016, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Česká spořitelna, a.s. («CSAS», República Checa); Slovenská sporiteľňa, a.s. («SLSP», Eslovaquia) y Banca Comercială Română SA («BCR», Rumanía), pertenecientes al Erste Group Bank AG («EGB», Austria) por una parte, y Global Payments Inc. («GP», EE. UU.) por otra, adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, de Global Payments s.r.o. («JV») mediante transferencia de activos y adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

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

- EGB: prestación de servicios bancarios, financieros y de pagos incluidos los servicios de afiliación comercial en Europa Central y Oriental,
- GP: prestación de servicios de tratamiento de pago con tarjeta, incluidos servicios de afiliación comercial en el EEE y también a nivel mundial,
- JV: prestación de servicios de afiliación comercial en la República Checa, Eslovaquia y Rumanía.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la propuesta de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo postal, con indicación del número de referencia M.7950 — EGB/GP, 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 de concentraciones»).

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2016/C 103/06)

La Comisión ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾

«STRACHITUNT»

N.º UE: PDO-IT-02092 — 24.11.2015

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio
con sede en Piazza Don Arrigoni, 7
c/o Sede Comunale
24010 Vedeseta (BG)
ITALIA
Tel. +39 3355754211
Correo electrónico: info@strachitunt.it
consorziostv@pec.it

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

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.º 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- 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.º 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

5. Modificaciones

Se ha modificado la parte de la descripción del producto correspondiente a la altura del canto de la rueda: ahora oscila entre 10 y 18 cm en lugar de entre 15 y 18 cm.

La solicitud de modificación está motivada por las cambiantes exigencias del mercado. A partir del registro del producto como DOP, en marzo de 2014, se ha constatado un creciente reconocimiento del queso «Strachitunt» por parte de los consumidores y un mayor interés por parte de los distribuidores. La presencia del producto DOP en un pequeño valle de montaña ha favorecido la promoción del turismo, el aumento de la demanda del producto local y de sus ventas directas y ha actuado como motor de otros productos locales, fomentando e impulsando ampliamente la economía de esta zona de montaña. Sin embargo, se ha observado que los clientes muestran un mayor interés por los quesos cuyo canto es más bajo y, por lo tanto, con un tamaño ligeramente inferior. Estas ruedas permitirían, por un lado, satisfacer a los compradores directos que aprecian las pequeñas porciones y, por otro lado, a la gran distribución, ya que responden mejor a las exigencias de acondicionamiento del producto preenvasado, y por último a los clientes extranjeros atraídos por el producto, pero seguramente reticentes a llevarse a casa ruedas excesivamente pesadas. Para satisfacer las cambiantes exigencias de consumidores y distribuidores, se considera importante que la solicitud de modificación menor sea aceptada, teniendo en cuenta que la variación propuesta de los parámetros, no incide en las fases posteriores de transformación, ni en la maduración ni, sobre todo, en las características del producto acabado, que siguen ajustándose a las definidas en el pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

«STRACHITUNT»

N.º UE: PDO-IT-02092 — 24.11.2015

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Strachitunt»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos.

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

El «Strachitunt» es un queso enmohecido de leche cruda entera de vaca, producido según la antigua técnica de las dos pastas y con un período de maduración medio, de al menos 75 días.

El «Strachitunt» presenta una corteza rugosa y fina, de consistencia media, a veces con mohos, de color amarillento tirando a gris si se prolonga la maduración.

La rueda es cilíndrica, con las caras planas de un diámetro comprendido entre 25 y 28 cm y con el canto lateral derecho o ligeramente convexo, de una altura de entre 10 y 18 cm. El peso de cada rueda varía entre 4 y 6 kg.

Al corte, el «Strachitunt» presenta una pasta compacta, jaspeada, que se deshace bajo la corteza con la presencia de estrías cremosas y venas de un verde azulado debidas al enmohecimiento. El grado de enmohecimiento de la pasta varía en función de la cantidad de esporas presentes de manera natural en la leche y de su capacidad de desarrollo.

El sabor es aromático e intenso, variable de suave a picante, y puede asumir notas más pronunciadas a medida que transcurre la maduración.

El contenido mínimo de grasa, calculado en materia seca, es del 48 %.

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

La leche utilizada está cruda, se ha recogido en dos ordeños diferentes y procede de vacas de raza parda alpina, como mínimo en el 90 % del total.

En la fase de transformación, se utiliza cuajo de ternera y sal comprados en el mercado.

La leche utilizada para la producción del «Strachitunt» procede de explotaciones en las que la ración alimentaria de los animales está formada por hierba o heno de pastos mixtos, en proporción al menos igual al 65 % de la materia seca total. Al menos el 90 % de estos forrajes, lo que corresponde a aproximadamente el 60 % de la ración, debe proceder del territorio mencionado en el punto 4 siguiente. La ración alimentaria está compuesta además por concentrados de cereales (maíz, cebada, trigo), leguminosas (soja) y subproductos de la transformación de estos productos, en una proporción inferior al 35 % de la materia seca, así como por piedras de sal y complejos de minerales y vitaminas, como complementos alimenticios.

Está prohibida la utilización de ensilados de maíz.

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

Todas las etapas del proceso de producción (cría del ganado, ordeño, recogida y transformación de la leche, elaboración del queso, maduración) se realizan en la zona geográfica delimitada que se describe en el punto 4 siguiente.

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

Las actividades de corte en porciones y de envasado del queso «Strachitunt» DOP están también autorizadas fuera de la zona geográfica. Los centros de corte y envasado deben informar con antelación al «Consorzio di Tutela dello Strachitunt» de tales actividades.

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

El queso «Strachitunt» se comercializa en ruedas enteras o en porciones, y se despacha a consumo con el símbolo gráfico (figura) impreso en una cara y con la fecha de producción impresa en el canto lateral.

Las ruedas que se comercializan enteras deben llevar en su cara superior un papel fino de identificación en el que figure la denominación «Strachitunt» y el símbolo gráfico (figura). Si se comercializa en porciones, el embalaje externo del queso debe mostrar, de forma repetida, el símbolo gráfico (figura).

Figura

Símbolo gráfico (logotipo)



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción comprende los municipios de Taleggio, Veduggio, Gerosa y Blello situados en la provincia de Bérgamo, a una altitud mínima de 700 m sobre el nivel del mar, cuyo territorio forma, total o parcialmente, el valle Valtaleggio.

5. Vínculo con la zona geográfica

El valle Valtaleggio, ubicado en el corazón de los Prealpes de Bérgamo y, en una parte significativa, en el Parco delle Orobie (Parque de los Prealpes de Bérgamo), no tiene dentro de su perímetro ninguna actividad de tipo industrial ni hay en él ninguna fuente de contaminación; además, disfruta de una posición suficientemente aislada respecto a la congestionada llanura lombarda y a los grandes centros urbanos. Esto le permite disponer todavía de zonas naturales, libres de contaminación, lo que beneficia a todas las actividades de producción de la zona.

Los municipios señalados, además de estar contiguos, tienen similares características de geografía humana. La presencia generalizada de prados de pasto constituye un ambiente ideal para la ganadería y la práctica del pastoreo alpino, y permite la producción y la transformación de la leche destinada a la preparación del queso «Strachitunt». La ganadería de esta zona de montaña se caracteriza por el predominio de las vacas de raza parda alpina. La situación de la zona de origen garantiza la permanencia de los animales en los prados durante un período mínimo anual de seis meses, lo que influye positivamente en la calidad de la leche, ya que esta depende en gran medida de que las vacas disfruten de un bienestar óptimo. Estos factores, junto a las condiciones climáticas generales de dicho territorio de montaña, situado a una altitud mínima de 700 m sobre el nivel del mar, y a las condiciones de maduración en las queserías, constituyen y siguen constituyendo actualmente un entorno óptimo para la producción de numerosas variedades de queso de pasta blanda. Las localidades de la zona geográfica tienen una vocación agrícola y quesera que viene de antiguo y está bien documentada, por lo que las técnicas de producción y de maduración del «Strachitunt» están consolidadas desde hace tiempo.

En la zona geográfica de producción, la transformación de la leche tiene lugar bien en construcciones situadas directamente en los pastos alpinos o bien en explotaciones ganaderas situadas en el territorio; en el primer caso la leche no se somete a ningún transporte, y en el segundo el transporte se limita a una pequeña zona.

Además, el recurso a técnicas tradicionales, tales como la utilización de dos pastas y el empleo de suero ácido como detergente para desengrasar en la limpieza de los calderos y de los instrumentos de trabajo, permite, sin olvidar la salubridad del producto acabado, respetar el medio ambiente y la microflora presente de manera natural en los lugares de transformación. Los locales de maduración de las explotaciones situadas en la zona de origen están principalmente bajo el nivel de suelo, con lo que se aplican sistemas de refrigeración «estáticos» que permiten aprovechar las bajas temperaturas climáticas. Esta posibilidad se debe a la configuración del valle, cuyas zonas situadas a la derecha del torrente Enna tienen una exposición solar muy limitada, incluso durante el verano. Esta condición contribuye al fenómeno más o menos pronunciado de enmohecimiento de la pasta que caracteriza al producto.

El queso «Strachitunt» es el producto obtenido con la antigua técnica de elaboración quesera de las dos pastas. Esta técnica contempla el uso de dos cuajadas, una caliente y otra fría, obtenidas con un intervalo aproximado de doce horas, de acuerdo con los dos ordeños diarios.

Estas cuajadas se reúnen y se mezclan a fin de obtener una masa única.

Las características distintivas del «Strachitunt» son su elaboración particular, la presencia más o menos pronunciada de mohos naturales (está prohibido añadir a la leche cualquier inóculo fúngico), y su pasta compacta, jaspeada, que se deshace bajo la corteza, con estrías cremosas.

El método de obtención del «Strachitunt» deriva de las características morfológicas del valle Valtaleggio, que han determinado la aparición de explotaciones agrícolas de pequeñas dimensiones con producción de quesos destinados al consumo propio.

Además, la cría de bovinos de raza parda alpina, que presentan una especial capacidad de adaptación a las condiciones edafoclimáticas de montaña, ha influido y sigue influyendo actualmente en las características de la leche.

Desde el punto de vista histórico, la necesidad de obtener quesos elaborados a partir de leche cruda transformada en calderas de cobre derivaba de la utilización de leña como combustible, lo que no permitía el tratamiento térmico de la leche.

Además, la necesidad de transformar la leche inmediatamente después del ordeño, ya que era imposible conservarla en un medio refrigerado, ha dado lugar a la técnica de las dos pastas, que permite utilizar la cuajada caliente, recién obtenida, y la cuajada fría, obtenida en la transformación anterior.

Este método de elaboración permite establecer un vínculo muy estrecho entre la calidad físico-química y microbiológica de la leche y la calidad del producto acabado. El enmohecimiento se debe a las esporas de moho presentes de manera natural en la leche y en los ambientes de maduración, y este moho puede desarrollarse en el queso gracias a la tecnología particular de producción y a la técnica de perforación de los quesos durante la maduración.

Todo lo que sucede durante el proceso de producción del «Strachitunt» está ligado indisolublemente al medio geográfico y a las tradiciones transmitidas que condicionan las características particulares del producto acabado.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

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

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales italiano (<http://www.politicheagricole.it>), pinchando en «Prodotti DOP e IGP» (arriba a la derecha de la pantalla), después en «Prodotti DOP, IGP e STG» (a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE).

