

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 176



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

59º año

18 de mayo de 2016

Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

2016/C 176/01	Tipo de cambio del euro	1
2016/C 176/02	Tipo de cambio del euro	2
2016/C 176/03	Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 28 Estados miembros aplicables a partir del 1 de junio de 2016 [Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]	3

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2016/C 176/04	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	4
2016/C 176/05	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público	4

ES

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

2016/C 176/06	Convocatoria de manifestaciones de interés para integrar en calidad de miembro las Comisiones Técnicas de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (Parma, Italia)	5
---------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2016/C 176/07	Publicación en virtud del artículo 26, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, en lo que atañe al nombre de una especialidad tradicional garantizada	13
2016/C 176/08	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	21
2016/C 176/09	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 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	29

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

16 de mayo de 2016

(2016/C 176/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1324	CAD	dólar canadiense	1,4634
JPY	yen japonés	123,27	HKD	dólar de Hong Kong	8,7910
DKK	corona danesa	7,4385	NZD	dólar neozelandés	1,6657
GBP	libra esterlina	0,78800	SGD	dólar de Singapur	1,5511
SEK	corona sueca	9,3370	KRW	won de Corea del Sur	1 335,90
CHF	franco suizo	1,1059	ZAR	rand sudafricano	17,6310
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,3865
NOK	corona noruega	9,2370	HRK	kuna croata	7,4965
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 069,75
CZK	corona checa	27,023	MYR	ringit malayo	4,5639
HUF	forinto húngaro	315,50	PHP	peso filipino	52,652
PLN	esloti polaco	4,3718	RUB	rublo ruso	73,5759
RON	leu rumano	4,4876	THB	bat tailandés	40,064
TRY	lira turca	3,3760	BRL	real brasileño	3,9999
AUD	dólar australiano	1,5526	MXN	peso mexicano	20,6176
			INR	rupia india	75,6940

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

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾**17 de mayo de 2016**

(2016/C 176/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1318	CAD	dólar canadiense	1,4631
JPY	yen japonés	123,93	HKD	dólar de Hong Kong	8,7849
DKK	corona danesa	7,4386	NZD	dólar neozelandés	1,6651
GBP	libra esterlina	0,78150	SGD	dólar de Singapur	1,5501
SEK	corona sueca	9,3513	KRW	won de Corea del Sur	1 331,66
CHF	franco suizo	1,1080	ZAR	rand sudafricano	17,6561
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,3867
NOK	corona noruega	9,2558	HRK	kuna croata	7,4928
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 074,64
CZK	corona checa	27,022	MYR	ringit malayo	4,5481
HUF	forinto húngaro	315,25	PHP	peso filipino	52,581
PLN	esloti polaco	4,3621	RUB	rublo ruso	73,3700
RON	leu rumano	4,4865	THB	bat tailandés	40,168
TRY	lira turca	3,3575	BRL	real brasileño	3,9451
AUD	dólar australiano	1,5457	MXN	peso mexicano	20,7275
			INR	rupia india	75,6285

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

Comunicación de la Comisión sobre los tipos de interés actuales a efectos de recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia/actualización para los 28 Estados miembros aplicables a partir del 1 de junio de 2016

[Publicado con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CE) n.º 794/2004 de la Comisión, de 21 de abril de 2004 (DO L 140 de 30.4.2004, p. 1)]

(2016/C 176/03)

Tipos de base calculados de conformidad con la Comunicación de la Comisión relativa a la revisión del método de fijación de los tipos de referencia y de actualización (DO C 14 de 19.1.2008, p. 6). Según el uso del tipo de referencia, a este tipo de base habrá que añadir además los márgenes correspondientes tal como se definen en dicha Comunicación. En el caso del tipo de actualización, esto significa que se debe añadir un margen de 100 puntos básicos. El Reglamento (CE) n.º 271/2008 de la Comisión, de 30 de enero de 2008, que modifica el Reglamento (CE) n.º 794/2004, prevé que, salvo disposición contraria en una decisión específica, el tipo de recuperación se calculará también añadiendo 100 puntos básicos al tipo de base.

Los tipos modificados se indican en negrita.

El cuadro anterior se publicó en el DO C 135 de 16.4.2016, p. 2.

Desde	A	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.6.2016	...	-0,01	-0,01	1,00	-0,01	0,46	-0,01	0,30	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	-0,01	1,18	1,37	-0,01	1,83	-0,01	1,40	-0,26	-0,01	-0,01	1,04						
1.5.2016	31.5.2016	0,01	0,01	1,00	0,01	0,46	0,01	0,30	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	1,50	1,37	0,01	1,83	0,01	1,40	-0,26	0,01	0,01	1,04						
1.4.2016	30.4.2016	0,03	0,03	1,19	0,03	0,46	0,03	0,30	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	1,50	1,37	0,03	1,83	0,03	1,40	-0,22	0,03	0,03	1,04						
1.3.2016	31.3.2016	0,06	0,06	1,63	0,06	0,46	0,06	0,30	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	1,92	1,37	0,06	1,83	0,06	1,65	-0,22	0,06	0,06	1,04						
1.2.2016	29.2.2016	0,09	0,09	1,63	0,09	0,46	0,09	0,36	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	1,92	1,37	0,09	1,83	0,09	1,65	-0,22	0,09	0,09	1,04						
1.1.2016	31.1.2016	0,12	0,12	1,63	0,12	0,46	0,12	0,36	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	1,92	1,37	0,12	1,83	0,12	1,65	-0,22	0,12	0,12	1,04						

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

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

(2016/C 176/04)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 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	23.2.2016
Duración	Del 23.2.2016 al 30.6.2016
Estado miembro	Unión Europea (todos los Estados miembros)
Población o grupo de poblaciones	RED/N3M
Especie	Gallineta nórdica (<i>Sebastes spp.</i>)
Zona	NAFO 3M
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	01/TQ72

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad

Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público

(2016/C 176/05)

Estado miembro	España
Ruta afectada	Menorca-Madrid
Período de validez del contrato	Dos períodos de ocho meses (octubre a mayo) a partir del inicio del servicio
Plazo de presentación de ofertas	2 meses a partir de la fecha de publicación del presente anuncio
Dirección en la que puede obtenerse el texto de la convocatoria y cualquier otra información o documentación relacionada con la licitación y con la obligación de servicio público	Ministerio de Fomento Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana, 67 28071 Madrid ESPAÑA Teléfono: +34 915977505 Fax: +34 915978643 Correo electrónico: osp.dgac@fomento.es

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Convocatoria de manifestaciones de interés para integrar en calidad de miembro las Comisiones Técnicas de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (Parma, Italia)

(2016/C 176/06)

«Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios y Fuentes de Nutrientes Añadidos a los Alimentos» (ANS)

y

«Comisión Técnica de Materiales en Contacto con Alimentos, Enzimas, Aromatizantes y Auxiliares Tecnológicos» (CEF)**Ref.: EFSA/E/2016/001**

La presente convocatoria está dirigida a científicos que deseen integrarse en calidad de miembros en la Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios y Fuentes de Nutrientes Añadidos a los Alimentos (ANS) o en la Comisión Técnica de Materiales en Contacto con Alimentos, Enzimas, Aromatizantes y Auxiliares Tecnológicos (CEF) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Los actuales miembros de las Comisiones Técnicas ANS y CEF cumplen un mandato trienal que expirará el 30 de junio de 2017. Los científicos seleccionados en la presente convocatoria serán designados como miembros de una de las comisiones técnicas mencionadas anteriormente para un mandato trienal que se iniciará el 1 de julio de 2017.

Téngase en cuenta que debido a posibles modificaciones legislativas futuras el mandato de las Comisiones Técnicas ANS y CEF renovadas que se inicia el 1 de julio de 2017 podría expirar el 30 de junio de 2018.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) forma parte integrante del sistema de seguridad alimentaria de la UE. La misión de la Autoridad consiste en contribuir a la seguridad de la cadena alimentaria humana y animal de la UE y a un grado elevado de protección de la vida y la salud humanas, mediante:

- la prestación a los responsables de la gestión de riesgos de la UE de asesoramiento científico independiente, actualizado y adecuado a su finalidad sobre cuestiones relacionadas con la seguridad de los alimentos y de los piensos, la salud y el bienestar de los animales, los asuntos fitosanitarios, la nutrición y cuestiones medioambientales relacionadas con todo ello,
- la comunicación al público de sus resultados y de la información en que se basan,
- la cooperación con los Estados miembros, los socios institucionales y otras partes interesadas en la UE para promover el asesoramiento coherente y fomentar la confianza en el sistema de seguridad alimentaria de la UE,
- la aplicación de metodologías uniformes y la recopilación y el análisis de datos que permitan la identificación, la caracterización y el control de los riesgos emergentes que, directa o indirectamente, influyan en la seguridad de los alimentos y de los piensos.

La EFSA reúne a los mejores expertos de que se dispone en Europa en materia de evaluación de riesgos en el ámbito de la seguridad de los alimentos y los piensos, la salud y el bienestar de los animales, los asuntos fitosanitarios y el medio ambiente, quienes actúan de manera independiente para una organización autónoma y autogestionada con el fin de facilitar a las instituciones europeas y a los Estados miembros dictámenes científicos de la máxima calidad.

Las prioridades fundamentales de la EFSA durante los próximos años son:

- reforzar el compromiso de la población y de las partes interesadas en el proceso de evaluación científica,
- ampliar su enfoque basado en datos contrastados y optimizar el acceso a esos datos,
- consolidar la capacidad de evaluación científica y la comunidad del conocimiento de la UE,
- prepararse para los retos futuros en materia de evaluación de riesgos,
- crear un entorno y una cultura que reflejen los valores de la EFSA: excelencia científica, independencia, apertura, innovación y cooperación ⁽¹⁾.

Para obtener más información sobre la EFSA, visítenos en <http://www.efsa.europa.eu/>

Funciones del Comité Científico y de las Comisiones Técnicas de la EFSA

Es competencia del Comité Científico y de las Comisiones Técnicas facilitar a la Autoridad dictámenes científicos y prestarle cualquier otra forma de asesoramiento que sea pertinente, en cada caso dentro de sus propios ámbitos de competencia, según lo previsto en el Reglamento constitutivo de la EFSA 178/2002 ⁽²⁾. Facilitan asesoramiento y dictámenes científicos a los responsables de la gestión de riesgos, lo que contribuye a dotar de un fundamento sólido la formulación de las políticas y la legislación europeas, y asiste a los responsables de la gestión de riesgos en la toma de decisiones.

Las Comisiones Técnicas se componen por regla general de veintiún (21) expertos científicos independientes. El Comité Científico está integrado por los presidentes de las Comisiones Técnicas y por seis (6) expertos independientes.

Como norma general, el mandato de los miembros de las Comisiones Técnicas y del Comité Científico tiene una duración de tres años, renovable en dos ocasiones.

Considerando que es probable que el mandato de los expertos que se presenten a esta convocatoria expire el 30 de junio de 2018, el Consejo de Administración de la EFSA ha decidido ⁽³⁾ establecer una excepción ⁽⁴⁾ al principio en virtud del cual se impide a los candidatos cumplir un cuarto mandato consecutivo en la misma Comisión Técnica. Esta excepción solo es aplicable a la presente convocatoria. Por lo tanto, los miembros que hayan completado tres mandatos consecutivos en las Comisiones Técnicas ANS o CEF podrán volver a presentar a la misma Comisión Técnica.

Los miembros deben comprometerse a asistir y contribuir activamente a todas las reuniones de las Comisiones Técnicas en las que se emitan dictámenes, declaraciones o documentos de orientación.

Estos dictámenes científicos, declaraciones y documentos de orientación se publican en el Diario de la EFSA, una publicación mensual catalogada en las bases de datos bibliográficas relacionadas con la labor de la Autoridad (p. ej. CAB Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, ISI Web of Knowledge).

Comisión Técnica de Aditivos Alimentarios y Fuentes de Nutrientes Añadidos a los Alimentos (ANS)

La Comisión Técnica ANS presta asesoramiento científico a los responsables de la gestión de riesgos sobre las sustancias añadidas intencionadamente a los alimentos o presentes de forma natural en ellos. La Comisión Técnica ANS aborda cuestiones relacionadas con la seguridad en el uso de:

- aditivos alimentarios,
- fuentes de nutrientes (p. ej. fuentes de vitaminas y minerales),
- otras sustancias añadidas intencionadamente a los alimentos (como plantas y extractos de hierbas), con excepción de los aromatizantes y las enzimas.

⁽¹⁾ Estrategia 2020 de la EFSA — Una ciencia de confianza para una alimentación segura: (<http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/strategy2020>)

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

⁽³⁾ La decisión del Consejo de Administración de la EFSA por la que se decide establecer una excepción a las disposiciones mencionadas se tomó el 16 de marzo de 2016. Esa decisión se recoge en el acta de la reunión n.º 68: (<http://www.efsa.europa.eu/en/events/event/160316a>).

⁽⁴⁾ Artículo 1, apartados 3 y 4, de la decisión del Consejo de Administración de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria relativa al establecimiento y el funcionamiento del Comité Científico, las Comisiones Técnicas y sus grupos de trabajo.

La mayor parte del trabajo de esta Comisión Técnica se centra, y seguirá centrándose en los próximos años, en el programa de reevaluación de los aditivos alimentarios para sustancias cuyo uso estuvo permitido hasta 2009. A tal efecto, la EFSA está recopilando datos científicos mediante convocatorias públicas para la obtención bibliográfica y de datos. En concreto, la Comisión Técnica ANS se centrará en aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes (p. ej. conservantes y emulsificantes, estabilizantes y gelificantes). Asimismo, evaluará las nuevas solicitudes de autorización (es decir, aditivos alimentarios y fuentes de nutrientes nuevos) o los cambios en las autorizaciones vigentes (p. ej. ampliación del uso de estas sustancias). Estos procedimientos de evaluación se basan en solicitudes presentadas por las empresas del sector a la Comisión Europea en el ámbito de los aditivos alimentarios y las fuentes de nutrientes. La Comisión Técnica podría asimismo elaborar documentos de orientación científicos para esclarecer el método de evaluación y ayudar a la industria en la preparación de nuevas solicitudes.

Para ampliar la información, visite la sección de la Comisión Técnica ANS en la página web:
<http://www.efsa.europa.eu/en/panels/ans.htm>

En este contexto, la presente convocatoria está especialmente dirigida a los científicos especializados en la evaluación de riesgos de sustancias químicas y en la evaluación de la seguridad de los aditivos alimentarios, fuentes de nutrientes o sustancias de origen botánico en los alimentos.

Más en concreto, la Comisión Técnica ANS precisa conocimientos especializados en los siguientes ámbitos:

- toxicología, particularmente en los campos de toxicidad subcrónica y crónica, genotoxicidad y carcinogenicidad, toxicidad para el desarrollo y la reproducción, alergenicidad e inmunotoxicidad,
- pruebas de toxicidad en animales de experimentación y pruebas alternativas de toxicidad (como ensayos *in vitro*),
- toxicocinética y metabolismo, es decir, absorción, distribución, metabolismo y excreción (ADME) de sustancias,
- química (orgánica, inorgánica, analítica y sintética), especialmente para la identificación química y la especificación de sustancias químicas,
- evaluación de la exposición y encuestas de consumo,
- tecnología de los alimentos (procesos de fabricación y uso de aditivos alimentarios),
- nutrición (humana, incluida nutrición infantil),
- epidemiología.

Comisión Técnica de Materiales en Contacto con Alimentos, Enzimas, Aromatizantes y Auxiliares Tecnológicos (CEF)

La Comisión Técnica CEF presta asesoramiento científico a los responsables de la gestión de riesgos sobre sustancias añadidas intencionadamente a los alimentos (aromatizantes y enzimas) y materiales en contacto con los alimentos. La Comisión técnica CEF aborda cuestiones relacionadas con la seguridad en el uso de:

- los materiales que entran en contacto con los alimentos (sustancias empleadas para la fabricación de envases alimentarios, envases activos e inteligentes y otros materiales que entran en contacto con los alimentos) y los procesos para el reciclado de plásticos destinados al contacto con los alimentos,
- las enzimas alimentaria,
- los aromatizantes,
- los procesos y los coadyuvantes tecnológicos.

La Comisión Técnica CEF desarrolla sus procedimientos de evaluación en respuesta a las solicitudes presentadas por las empresas a la Comisión Europea o a los Estados miembros en los ámbitos de los materiales que entran en contacto con los alimentos (así como los procesos de reciclaje), los aromatizantes, los procesos y los coadyuvantes tecnológicos.

Se prevé un aumento significativo de la carga de trabajo en el área de las enzimas alimentarias. En los próximos años, una de las principales tareas consistirá en la evaluación de las enzimas alimentarias, incluidas las procedentes de microorganismos modificados genéticamente, con objeto de establecer una lista en la UE. En total, la Comisión Técnica CEF ha recibido 300 solicitudes para la evaluación de la seguridad. Asimismo, se prevé un aumento del trabajo sobre los monómeros y los aditivos que deben usarse en materiales plásticos en contacto con los alimentos y continuará la evaluación de nuevos aromatizantes que no figuran en el Registro de la UE. La Comisión Técnica CEF podría asimismo elaborar documentos de orientación científicos para esclarecer el método de evaluación y ayudar a la industria en la preparación de nuevas solicitudes.

Para ampliar la información, visite la sección de la Comisión Técnica CEF en la página web:
<http://www.efsa.europa.eu/en/panels/cef.htm>

En este contexto, la presente convocatoria está especialmente dirigida a científicos con conocimientos especializados en la evaluación de riesgos de sustancias químicas, en particular en las enzimas alimentarias, los aromatizantes, los productos químicos empleados en la producción de material plástico u otros materiales en contacto con los alimentos.

Más en concreto, la Comisión Técnica CEF precisa conocimientos especializados en los siguientes ámbitos:

- toxicología, particularmente en los campos de toxicidad subcrónica y crónica, genotoxicidad y carcinogenicidad, toxicidad para el desarrollo y la reproducción, alergenicidad e inmunotoxicidad,
- pruebas de toxicidad en animales de experimentación y pruebas alternativas de toxicidad (como ensayos *in vitro*),
- toxicocinética y metabolismo, es decir, absorción, distribución, metabolismo y excreción (ADME) de sustancias,
- química (orgánica, analítica y sintética), especialmente para la identificación química y la especificación de sustancias químicas, y para las pruebas de migración de los materiales en contacto con alimentos,
- evaluación de la exposición y encuestas de consumo,
- tecnología de los alimentos (procesos de fabricación y uso de coadyuvantes tecnológicos),
- microbiología alimentaria, incluida la biotecnología de enzimas que emplea microorganismos modificados genéticamente y la evaluación de la eficacia de sustancias químicas utilizadas en la descontaminación de animales muertos,
- evaluación del riesgo para el medio ambiente de las sustancias químicas (como las usadas en la descontaminación de animales muertos),
- epidemiología.

La función de los miembros de las Comisiones Técnicas de la EFSA

Los miembros de las Comisiones Técnicas son científicos especializados en el ámbito de competencias de las comisiones respectivas, seleccionados y designados a título personal con arreglo al Reglamento constitutivo y a la normativa de la EFSA.

En el curso de su mandato, deben desempeñar las siguientes tareas:

- contribuir al debate, la preparación y la adopción de dictámenes científicos, documentos de orientación y declaraciones de la Comisión Técnica y las actividades de sus grupos de trabajo,
- prestar asesoramiento científico sobre las materias incluidas en el ámbito de competencias de la Comisión Técnica,
- prestar asesoramiento sobre la realización y organización de las actividades científicas de la Comisión Técnica.

Los miembros de las Comisiones Técnicas podrán ser elegidos como presidente, vicepresidentes o ponentes de las mismas y de sus grupos de trabajo.

Para más información sobre la constitución y las actividades de las Comisiones Técnicas y sus grupos de trabajo, véase la *Decisión del Consejo de Administración de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria relativa a la constitución y las actividades del Comité Científico, las Comisiones Técnicas científicas y sus grupos de trabajo*.

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/paneloperation.pdf

Condiciones generales

Los miembros de las Comisiones Técnicas deben asistir a las reuniones de dos o tres días de duración que se celebran habitualmente en Parma (Italia) unas seis veces al año.

Además, deben participar en los grupos de trabajo creados por las Comisiones Técnicas.

La asistencia a dichas reuniones y a las reuniones de los grupos de trabajo requiere cierto grado de trabajo preparatorio, en particular la lectura y redacción previa de documentos. La lengua empleada en las reuniones y en la mayoría de los documentos es el inglés.

Con el fin de complementar su experiencia, se ofrecerán a los miembros diversos módulos de formación, así como tutoriales de información de seguimiento, sobre las metodologías de evaluación de riesgos y los documentos de orientación de la EFSA. Se recomienda encarecidamente a los miembros que asistan a estas sesiones.

En el marco del compromiso de apertura y transparencia de la EFSA, es posible que algunas reuniones plenarias de las Comisiones Técnicas estén abiertas a la presencia de observadores.

Los solicitantes, en caso de ser designados como miembros, deben expresar su compromiso de participar activamente en las actividades de las Comisiones Técnicas.

La EFSA, de conformidad con su Reglamento financiero, sufragará los costes de desplazamiento, así como las dietas y los gastos de alojamiento de los miembros. Por cada día completo de asistencia a las reuniones se abonará una indemnización especial ⁽¹⁾.

Procedimiento de selección

Los solicitantes deben indicar en el formulario de solicitud la Comisión Técnica para la que presentan su candidatura, que será la que mejor se adecue a su área de conocimientos especializados.

Los solicitantes pueden presentar su candidatura a las dos Comisiones Técnicas (por orden de preferencia) en caso de que su área de conocimientos especializados abarque el ámbito de competencias de ambas.

Los solicitantes deberán cumplir los siguientes requisitos en la fecha límite de presentación de la solicitud:

A. Criterios de admisibilidad

Cada solicitud se examinará con arreglo a los siguientes requisitos de admisibilidad:

- ciudadanía de un Estado miembro de la Unión Europea (UE), de un país de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), o de los países candidatos a la adhesión a la UE. También podrán presentar solicitud expertos de terceros países y ser considerados para su incorporación como miembros de las Comisiones Técnicas si no se alcanza el nivel requerido de conocimientos especializados entre los ciudadanos de la UE, la AELC o los países candidatos a la adhesión a la UE,
- conocimiento exhaustivo de la lengua inglesa ⁽²⁾,
- compromiso de asistir a las reuniones y de contribuir activamente a la labor de las Comisiones Técnicas y sus grupos de trabajo,
- nivel educativo equivalente a estudios universitarios completos de al menos cuatro (4) años sancionados por una titulación en alguno de los ámbitos siguientes: agricultura, bioquímica, bioinformática, biología, biometría, biotecnología, química, exposición dietética, ciencias medioambientales, epidemiología, ciencia de la alimentación, tecnología alimentaria, genética, salud y seguridad alimentaria, medicina humana, ciencias de la vida, matemáticas, microbiología, biología molecular, ciencias naturales, nutrición, farmacia, salud pública, estadística, toxicología, medicina veterinaria y áreas relacionadas ⁽³⁾,
- al menos diez (10) años de experiencia profesional pertinente al ámbito de competencias de la Comisión o Comisiones, desarrollada tras obtener el título correspondiente.

B. Criterios de selección

Las solicitudes que reúnan los criterios de admisibilidad serán sometidas a una evaluación comparativa a cargo de la Autoridad, que se basará en los criterios de selección mencionados a continuación.

Se recomienda encarecidamente a los solicitantes que cumplimenten todos los apartados del formulario de solicitud con la información y los datos acreditativos necesarios, ya que este documento constituirá la base de su evaluación.

La evaluación de todos los solicitantes que se consideren admisibles se llevará a cabo con arreglo a un sistema de puntuación de cero (0) a cinco (5) en cada uno de los criterios de selección que figuran a continuación. Con el fin de reflejar la importancia relativa de los distintos criterios de selección, se atribuirá un coeficiente de ponderación. Cada solicitud obtendrá una puntuación de cero (0) a cien (100).

⁽¹⁾ Para más información, véase: http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/Experts_compensation_guide.pdf

⁽²⁾ Por «conocimiento exhaustivo» se entenderá el que corresponde al nivel B2 o superior (es decir, niveles C1 y C2) especificado en el documento de referencia del Consejo de Europa relativo al Portafolio Europeo de las Lenguas («Marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza y evaluación»). Para más información, véase: https://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf.

⁽³⁾ Solo se aceptarán los títulos expedidos por las autoridades de los Estados miembros de la UE u homologados por organismos competentes de los Estados miembros de la UE. En casos en los que los títulos hayan sido expedidos por un Estado no perteneciente a la UE, la EFSA podrá exigir al candidato que presente un documento comparable expedido por una autoridad reconocida.

Cada solicitud admisible se evaluará con arreglo a los siguientes criterios de selección:

- experiencia en la evaluación científica de riesgos y/o la prestación de asesoramiento científico en ámbitos relacionados con la seguridad alimentaria en los ámbitos de competencia y de conocimientos especializados de la Comisión o Comisiones Técnicas indicadas (coeficiente de ponderación: 6, máximo de 30 puntos de un total de 100),
- excelencia científica acreditada en uno o varios campos vinculados al ámbito de competencia de la Comisión o Comisiones Técnicas indicadas (coeficiente de ponderación: 5, máximo de 25 puntos de un total de 100),
- experiencia en la revisión inter pares de trabajos y publicaciones científicos, en campos relativos al ámbito de competencia de la Comisión o Comisiones Técnicas indicadas (coeficiente de ponderación: 3, máximo de 15 puntos de un total de 100),
- experiencia en el análisis de información y expedientes complejos, a menudo a partir de una amplia variedad de disciplinas y fuentes científicas, y en la preparación de proyectos de dictámenes e informes científicos (coeficiente de ponderación: 2, máximo de 10 puntos de un total de 100),
- experiencia en la gestión de proyectos relacionados con asuntos científicos (coeficiente de ponderación: 2, máximo de 10 puntos de un total de 100),
- experiencia en comunicación, basada en experiencia docente, presentaciones públicas y participación activa en reuniones (coeficiente de ponderación: 2, máximo de 10 puntos de un total de 100).

Un solicitante solo podrá ser considerado para su incorporación como miembro si su solicitud obtiene una puntuación superior a la nota de corte de 66 puntos (de un total de 100).

La EFSA se reserva el derecho de consultar a terceros sobre la experiencia profesional de los solicitantes en el contexto de su solicitud.

Para más información sobre la selección de los miembros de las Comisiones Técnicas, véase la *Decisión del Director Ejecutivo relativa a la selección de miembros del Comité Científico y las Comisiones Técnicas, y la selección de expertos externos para asistir a la EFSA en su labor científica*.

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/expertselection.pdf

C. Declaración de intereses

A todos los solicitantes que puntúen por encima del umbral se les pedirá que presenten una declaración de intereses anual cumplimentada, la cual se examinará con arreglo a la *Política de la EFSA sobre independencia y procesos de toma de decisiones científicas*, y a sus normas sobre declaraciones de intereses ⁽¹⁾, vigentes en la fecha en que se efectúe el examen pertinente. El alcance de cualquier posible conflicto de intereses se tendrá en cuenta al decidir si se sigue considerando al solicitante como candidato para su incorporación como miembro.

Téngase en cuenta que de no presentarse la declaración de intereses anual debidamente cumplimentada la candidatura será rechazada y no se tramitará la solicitud. La Autoridad podrá ponerse en contacto con los solicitantes para requerir aclaraciones sobre dicha declaración.

Lista de reserva y designación

Los científicos que cumplan los requisitos para su incorporación como miembros (es decir, los solicitantes admisibles a los que se haya concedido una puntuación por encima del umbral y que hayan presentado una declaración de intereses anual que se ajuste a las normas y la política de independencia de la EFSA) podrán ser designados miembros de las Comisiones Técnicas ANS o CEF mediante decisión del Consejo de Administración de la EFSA a propuesta del Director Ejecutivo de la Autoridad. La propuesta de designación de la EFSA tendrá en cuenta factores como los conocimientos especializados requeridos para la Comisión Técnica pertinente especificados en la presente convocatoria de manifestaciones de interés (en concreto, los conocimientos técnicos y la experiencia específicos del candidato y la combinación global de competencias que reúna la Comisión Técnica para la satisfacción de sus necesidades previstas), y el equilibrio entre nacionalidades y géneros.

Antes de la designación, la EFSA se reserva el derecho de comprobar los documentos y certificados presentados por los candidatos considerados para su incorporación como miembros, con el fin de confirmar la precisión y admisibilidad de sus solicitudes.

⁽¹⁾ Para ampliar la información, consulte el sitio web de la Autoridad en http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/efsa_rep/blobserver_assets/independencepolicy.pdf y <http://www.efsa.europa.eu/en/howwework/doi>

Los científicos que cumplan los requisitos para su incorporación como miembros pero que no sean seleccionados para una Comisión Técnica serán incluidos en la lista de reserva. Debe tenerse en cuenta que la inclusión en una lista de reserva no garantiza la designación como miembro de una Comisión Técnica.

Con su consentimiento previo, los científicos consignados en la lista de reserva como resultado de la presente convocatoria podrán ser designados como miembros de una Comisión Técnica o del Comité Científico aun cuando no hayan solicitado específicamente su inclusión como miembros de dicha Comisión o Comité.

Independencia y declaraciones de compromiso y de intereses

Los miembros de las Comisiones Técnicas serán designados a título personal. Los solicitantes estarán obligados a incluir una declaración comprometiéndose a actuar en defensa del interés público con independencia de cualquier influencia externa, así como una declaración de cualesquiera intereses directos o indirectos que puedan considerarse perjudiciales para su independencia (véase el apartado Declaración de intereses). Los solicitantes serán responsables del contenido de la declaración presentada, que será evaluada por la EFSA de acuerdo con la Decisión del Director Ejecutivo sobre declaraciones de intereses ⁽¹⁾ relativa a la aplicación de la política de la EFSA en materia de independencia y procesos de toma de decisiones científicas.

Véanse a continuación dos ejemplos de lo que se considera conflicto de intereses. No son en modo alguno exhaustivos y solo representan las situaciones descritas:

- no se permite la incorporación como miembro de las Comisiones Técnicas a los candidatos que, en la fecha de presentación de su declaración de intereses, sean empleados de personas físicas o jurídicas que desempeñen actividades en las que influyan directa o indirectamente las actuaciones científicas de la EFSA, como las de producción, transformación y distribución de alimentos, agricultura o ganadería. Se incluye aquí toda forma de ocupación o actividad regular, a tiempo parcial o completo, remunerada o no, incluido el trabajo autónomo (p. ej., consultoría) a beneficio de las personas antes referidas,
- no se permite la incorporación como miembros de las Comisiones Técnicas a los candidatos que, en la fecha de presentación de su declaración de intereses, presten servicios *ad hoc* u ocasionales de consultoría a entidades como las asociaciones europeas de fabricantes de productos evaluados por la Comisión Técnica de que se trate en relación con una gama de temas que, por su alcance, puedan entrar regularmente en conflicto con los asuntos incluidos en los órdenes del día de la Comisión.

Igualdad de oportunidades

La EFSA vela por aplicar los principios de no discriminación en sus procedimientos.

Presentación de solicitudes

Las solicitudes se presentarán a más tardar el **30 de junio de 2016 a las 00.00 horas** (hora local, GMT +1).

Los solicitantes deben presentar su solicitud en línea en el sitio web de la EFSA: <http://www.efsa.europa.eu/>

Las solicitudes se considerarán admisibles únicamente si se presenta el formulario en línea pertinente debidamente cumplimentado dentro del plazo establecido. No se aceptará ninguna otra forma de presentación de las solicitudes.

Se ruega a los candidatos que presenten su solicitud en inglés, con objeto de facilitar el procedimiento de selección.

Se informará por correo electrónico a todos los solicitantes del resultado del proceso de selección.

Se recomienda encarecidamente a los solicitantes que no esperen hasta los últimos días previos a la fecha límite, puesto que un tráfico intenso en Internet o problemas con la conexión podrían impedir la presentación de la solicitud dentro del plazo.

La información personal solicitada a los candidatos será tratada de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2000, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones y los organismos comunitarios y a la libre circulación de estos datos ⁽²⁾.

La finalidad del tratamiento de los datos es la gestión de las solicitudes para la incorporación como miembro de las Comisiones Técnicas de la EFSA.

Todas las preguntas relacionadas con la presente convocatoria se dirigirán a: call.experts@efsa.europa.eu.

⁽¹⁾ EFSA/LRA/DEC/02/2014 – Decisión del Director Ejecutivo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria sobre declaraciones de intereses (http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/independencerules2014.pdf)

⁽²⁾ DO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

Los candidatos podrán interponer recurso contra cualquier decisión que afecte a su situación jurídica en virtud de las condiciones previstas en el artículo 263 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea. El recurso deberá interponerse en un plazo de dos meses a partir del día de la recepción de la notificación de la resolución. Dicho recurso se interpondrá contra la EFSA ante el Tribunal General de la Unión Europea:

Tribunal General de la Unión Europea
Rue du Fort Niedergrünewald
2925 Luxemburgo
LUXEMBOURG

Tel.: +352 4303-1
Fax: +352 43032100
Correo electrónico: GeneralCourt.Registry@curia.europa.eu
Web: www.curia.europa.eu

Asimismo, los candidatos podrán presentar reclamación ante el Defensor del Pueblo Europeo por presunta mala administración en las instituciones y órganos de la Unión Europea. Entre otros requisitos, la reclamación debe presentarse en el plazo de dos años de la fecha en que se conozcan los hechos en los que se basa. Además, los denunciantes deben haberse puesto en contacto con la EFSA en relación con dicha reclamación antes de presentarla al Defensor del Pueblo Europeo.

Defensor del Pueblo Europeo
1 Avenue du President Robert Schuman
CS 30403
67001 Estrasburgo Cedex
FRANCE

Tel.: +33 388172313
Fax: +33 388179062
Web: www.ombudsman.europa.eu

OBSERVACIÓN:

En el caso de que haya discrepancias o incoherencias entre la versión en inglés y cualesquiera otras versiones lingüísticas de esta publicación, prevalecerá la versión inglesa.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación en virtud del artículo 26, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, en lo que atañe al nombre de una especialidad tradicional garantizada

(2016/C 176/07)

De conformidad con el artículo 26, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012⁽¹⁾, Italia presentó⁽²⁾ el nombre «Pizza Napoletana» como nombre de una especialidad tradicional garantizada (ETG) que cumple lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012. El nombre «Pizza Napoletana» fue previamente registrado sin reserva del nombre por el Reglamento (UE) n.º 97/2010⁽³⁾, de conformidad con el artículo 13, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 509/2006 del Consejo⁽⁴⁾, como especialidad tradicional garantizada y actualmente está protegido de conformidad con lo dispuesto en el artículo 25, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

A la luz de lo anterior, la Comisión procede a publicar el nombre

«PIZZA NAPOLETANA»

para permitir que se inscriba en el registro de especialidades tradicionales garantizadas establecido en el artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a que el nombre «Pizza Napoletana» se inscriba en el registro de especialidades tradicionales garantizadas, establecido en el artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, de conformidad con el artículo 51 de dicho Reglamento.

En caso de que el nombre «Pizza Napoletana» sea inscrito en el registro, de conformidad con el artículo 26, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, el actual pliego de condiciones de dicha ETG, publicado en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 97/2010, se considerará pliego de condiciones a tenor del artículo 19 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 para la ETG «Pizza Napoletana» protegida con reserva del nombre.

En aras de la exhaustividad y de conformidad con el artículo 26, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la presente publicación incluye el pliego de condiciones de la ETG «Pizza Napoletana» tal como se publicó en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 97/2010⁽⁵⁾.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

REGLAMENTO (CE) N.º 509/2006 DEL CONSEJO**«PIZZA NAPOLETANA»****N.º CE: IT-TSG-007-0031-9.2.2005****1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante:**

Nombre: Associazione Verace Pizza Napoletana
Dirección: Via S. Maria La Nova 49
80134 Napoli
ITALIA

Tel. +39 0814201205
Fax +39 0814201205
Correo electrónico: info@pizzanapoletana.org

⁽¹⁾ Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

⁽²⁾ UE N.º IT-TSG-0107-01408-29.12.2015.

⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 97/2010 de la Comisión, de 4 de febrero de 2010, por el que se inscribe una denominación en el registro de especialidades tradicionales garantizadas [Pizza Napoletana (ETG)] (DO L 34 de 5.2.2010, p. 7).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 93 de 31.3.2006, p. 1). Reglamento derogado y sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

⁽⁵⁾ Véase la nota 3.

Nombre: Associazione Pizzaiuoli Napoletani
Dirección: Corso S. Giovanni a Teduccio, 55
80146 Napoli
ITALIA

Tel. +39 0815590781
Fax +39 0815590781
Correo electrónico: info@pizzaiuolinapoletani.it
direttivo@pizzaiuolinapoletani.it

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Pliego de condiciones del producto

3.1. Nombre que debe registrarse

«Pizza Napoletana»

El registro se solicita únicamente en lengua italiana.

La mención «Prodotta secondo la Tradizione napoletana» (Elaborada según la tradición napolitana) y la sigla STG (ETG) en el logotipo o en la etiqueta de la «Pizza Napoletana» ETG pueden traducirse a la lengua del país donde tenga lugar la producción.

3.2. Indíquese si el nombre

- es específico en sí mismo
- expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

La denominación «Pizza Napoletana» se emplea tradicionalmente para designar ese producto, según lo certifican las distintas fuentes indicadas en el punto 3.8.

3.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 509/2006

- Registro con reserva del nombre
- Registro sin reserva del nombre

3.4. Tipo de producto:

Clase 2.3 Productos de confitería, panadería, panadería fina, pastelería y galletería

3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

La «Pizza Napoletana» ETG es un producto de horneado, redondeado, con diámetro variable que no debe superar los 35 cm, borde abultado y centro cubierto por la guarnición. La parte central tiene un espesor de 0,4 cm, con una variación permitida de aproximadamente el 10 %, y el borde, un espesor de 1 a 2 cm. En su conjunto, la pizza ha de ser blanda, elástica y fácil de doblar en cuatro.

La «Pizza Napoletana» ETG se caracteriza por un borde más alto, de color dorado, característico de los productos de horneado, y por su textura blanda al tacto y al paladar; por un centro con el relleno donde resalta el rojo del tomate, con el que se ha mezclado perfectamente el aceite y, según los ingredientes utilizados, el verde del orégano y el blanco del ajo, el blanco de la mozzarella, extendida de forma irregular, y el verde de las hojas de albahaca, más o menos oscurecido por la cocción.

La consistencia de la «Pizza Napoletana» debe ser blanda, elástica y fácil de doblar; el producto es tierno al corte; su sabroso gusto característico se debe al borde, con su gusto típico de pan bien crecido y cocido, junto con el sabor acidulado del tomate; a los aromas respectivos del orégano, el ajo o la albahaca, y al sabor de la mozzarella fundida.

Al final del proceso de cocción, la pizza expide una fragancia característica, perfumada y deliciosa; el tomate, tras perder únicamente el agua sobrante, mantiene su densidad y consistencia; la «Mozzarella di Bufala Campana» DOP, o la «Mozzarella» ETG, quedará fundida sobre la superficie; la albahaca, el ajo y el orégano desprenden un intenso aroma y no tienen aspecto de haberse quemado.

3.6. Descripción del método de obtención del producto a que se refiere el punto 3.1

Las materias primas de la «Pizza Napoletana» son: harina de trigo tierno, levadura de cerveza, agua natural potable, tomates pelados y/o tomatitos (*pomodori*) frescos, sal marina o sal de cocina, aceite de oliva extra virgen. Otros ingredientes que pueden utilizarse son: ajo y orégano, «Mozzarella di Bufala Campana» DOP, albahaca fresca y «Mozzarella» ETG.

Las características de la harina son las siguientes:

- W: 220 – 380
- P/L: 0,50 – 0,70
- Absorción: 55-62
- Estabilidad: 4 – 12
- Índice de valor E10: máx. 60
- Índice de caída: 300-400
- Gluten seco: 9,5 – 11 g %
- Proteínas: 11 – 12,5 g %

La preparación de la «Pizza Napoletana» comprende exclusivamente las siguientes fases de elaboración, que han de realizarse en ciclo continuo, en una única operación:

Preparación de la masa

Se mezclan la harina, el agua, la sal y la levadura. Se vierte un litro de agua en la amasadora, se disuelven entre 50 y 55 g de sal marina, se añade el 10 % de la cantidad total de harina prevista, se diluyen 3 g de levadura de cerveza, se pone en marcha la amasadora y se van añadiendo 1 800 g de harina W 220-380, hasta conseguir la consistencia deseada, definida como «punto de amasado». Esta operación debe durar 10 minutos.

La masa debe trabajarse en una amasadora, preferiblemente de horquilla, durante 20 minutos, a poca velocidad, hasta obtener una única masa compacta. Para obtener la consistencia óptima, es muy importante la cantidad de agua que una harina es capaz de absorber. La masa no debe pegarse al tacto y ha de ser blanda y elástica.

Las características de la masa son las siguientes, con una tolerancia de aproximadamente el 10 % para cada una de ellas:

- Temperatura de fermentación: 25 °C
- pH final: 5,87
- Acidez total valorable: 0,14
- Densidad: 0,79 g/cm³ (+ 34 %)

Fermentación

Primera etapa: una vez sacada de la amasadora, se coloca la masa sobre una superficie de trabajo de la pizzería y se la deja reposar dos horas, cubierta con un paño húmedo, para que no se reseque la superficie y se forme una especie de corteza por la evaporación de la humedad interna. Transcurridas las dos horas de fermentación, se pasa a dar forma redonda a las porciones, únicamente a mano por el operario. Con ayuda de una espátula, se corta una porción de masa fermentada y se le da forma de panecillo: estas porciones deben tener un peso de entre 180 y 250 gramos.

Segunda etapa de fermentación: una vez dividida la masa en porciones, se produce una segunda fermentación de cuatro a seis horas de duración en recipientes para alimentos. Conservada a temperatura ambiente, la masa está lista para ser utilizada en las seis horas siguientes.

Conformación

Pasado el tiempo de fermentación, se saca cada porción del recipiente con la ayuda de una espátula y se coloca en la superficie de trabajo, que se habrá espolvoreado previamente de harina, para evitar que se pegue. Con un movimiento desde el centro hacia el exterior, ejerciendo presión con los dedos de ambas manos y dando la vuelta a la masa varias veces, se forma un disco de masa cuyo centro debe tener un espesor no superior a 0,4 cm, con una tolerancia de $\pm 10\%$, y cuyo borde no excederá de 1 a 2 cm de altura.

Para la preparación de la «Pizza Napoletana» ETG no se permiten otros tipos de elaboración, en particular el uso del rodillo o de máquinas de disco del tipo de prensa mecánica.

Guarnición

La «Pizza Napoletana» se adereza como sigue:

- con una cuchara se colocan en el centro de la base de masa entre 70 y 100 g de tomates pelados triturados;
- se reparte el tomate en toda la superficie central, con un movimiento circular;

- se añade sal sobre el tomate, con un movimiento circular;
- de igual manera se espolvorea un pellizco de orégano;
- se corta en láminas un diente de ajo pelado y se reparte sobre el tomate;
- con una aceitera se rocían, en sentido circular y sobre toda la superficie, partiendo del centro, 4 o 5 g de aceite de oliva extra virgen con una tolerancia de + 20 %.

O bien:

- con una cuchara se colocan en el centro del disco entre 60 y 80 g de tomates pelados triturados y/o tomatitos frescos troceados;
- se reparte el tomate en toda la superficie central, con un movimiento circular;
- se añade sal sobre el tomate, con un movimiento circular;
- por encima del tomate se colocan entre 80 y 100 g de «Mozzarella di Bufala Campana» DOP, cortada en rodajas;
- se añaden unas hojas de albahaca fresca;
- con una aceitera se rocían, en sentido circular y sobre toda la superficie, partiendo del centro, 4 o 5 g de aceite de oliva virgen extra con una tolerancia de + 20 %.

O bien:

- con una cuchara se colocan en el centro del disco entre 60 y 80 g de tomates pelados triturados;
- se reparte el tomate en toda la superficie central, con un movimiento circular;
- se añade sal sobre el tomate, con un movimiento circular;
- por encima del tomate se colocan entre 80 y 100 g de «Mozzarella» ETG, cortada en rodajas;
- se añaden unas hojas de albahaca fresca;
- con una aceitera se rocían, en sentido circular y sobre toda la superficie, partiendo del centro, 4 o 5 g de aceite de oliva virgen extra con una tolerancia de + 20 %.

Cocción

Con un movimiento rotatorio, el operario (*pizzaiolo*) pasa la pizza ya rellena a una paleta de madera (o de aluminio), espolvoreada de harina, y, con un movimiento rápido del puño, para impedir que se salga la guarnición, la desliza en el horno. La cocción de la «Pizza Napoletana» ETG se efectúa exclusivamente en hornos de leña, en los que se alcanza una temperatura de 485 °C, esencial para su cocción.

Debe controlarse la cocción de la pizza levantando un extremo, con ayuda de una pala metálica, y girando la pizza hacia el fuego, pero dejándola siempre en la misma zona inicial del horno, para evitar que se queme a causa de dos temperaturas diferentes. Es importante que la cocción de la pizza sea uniforme en toda su circunferencia.

Siempre con la pala metálica, una vez finalizada la cocción, se retira la pizza del horno y se coloca en el plato de servir. El tiempo de cocción será de entre 60 y 90 segundos.

Una vez cocida, la pizza tendrá las siguientes características: el tomate, tras perder únicamente el agua sobrante, será denso y consistente; la «Mozzarella di Bufala Campana» DOP, o la «Mozzarella» ETG, quedará fundida sobre la superficie; la albahaca, el ajo y el orégano desprenderán un intenso aroma y no tendrán aspecto de haberse quemado.

- Temperatura de cocción de la solera del horno: 485 °C, aproximadamente
- Temperatura de la bóveda: 430 °C, aproximadamente
- Tiempo de cocción: 60 – 90 segundos

- Temperatura alcanzada por la masa: 60 – 65 °C
- Temperatura alcanzada por el tomate: 75 – 80 °C
- Temperatura alcanzada por el aceite: 75 – 85 °C
- Temperatura alcanzada por la mozzarella: 65 – 70 °C

Conservación

Es preferible consumir la «Pizza Napoletana» inmediatamente, recién sacada del horno, en el local mismo de producción. En cualquier caso, si no se consume en su lugar de producción, no puede congelarse ni conservarse al vacío para su venta posterior.

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio*

Los elementos clave que definen el carácter específico de este producto son numerosos y están ligados directamente a los tiempos y formas de elaboración, así como a la habilidad y experiencia del artesano.

En particular, el proceso de elaboración de la «Pizza Napoletana» se caracteriza por: el amasado, la consistencia y la elasticidad de la masa (reología) y una fermentación particular (en dos fases específicas de tiempo y temperatura); la preparación y formación de las porciones de masa; la manipulación y preparación del disco de masa ya fermentado; el acondicionamiento del horno y las características de cocción (tiempo/temperaturas), las características del horno (exclusivamente de leña).

Ha de subrayarse, a título ilustrativo, la importancia de la segunda fermentación, de la manipulación y de los instrumentos de trabajo (el horno, obligatoriamente de leña, y las palas).

Con la segunda fermentación, las porciones de masa experimentan un aumento de volumen y humedad. Cuando se comienza a ejercer presión con los dedos de ambas manos, la fuerza ejercida provoca el desplazamiento del aire contenido en los alvéolos de la masa desde el centro hacia el exterior del disco, formando el llamado *cornicione* (borde alto). Esta técnica representa una característica fundamental de la «Pizza Napoletana» ETG, porque este último hace que los ingredientes del relleno se mantengan en el interior. Para dar a la hogaza mayor diámetro se hace girar la masa entre las manos con la mano derecha en posición oblicua de 45-60 grados respecto a la superficie de trabajo, sobre la cual se apoyará el disco de masa, que girará gracias a un movimiento sincronizado con la mano izquierda.

En cambio, otros tipos de elaboración, como los efectuados con rodillo o máquina de disco (de tipo prensa mecánica), no permiten la salida homogénea del aire de la masa, necesaria para lograr la homogeneidad de esta en toda su superficie. De este modo se obtiene la formación en el centro del disco de una zona estratificada de masa, dividida por aire en el intersticio. Así pues, si se emplean dichos métodos, tras la cocción, la «Pizza Napoletana» ETG quedará desprovista del típico *cornicione*, que es una de sus características principales.

La técnica napolitana prevé, además, que, una vez preparados una serie de discos rellenos, que varía entre tres y seis, el operario traslade la pizza, con los gestos precisos y rápidos de las manos que avalan su destreza, desde la superficie de trabajo a la pala, sin que la pizza pierda su forma redonda original (ha de arrastrarse con ambas manos haciéndola girar alrededor de 90° sobre sí misma y depositarse en una pala adecuada). Dicha pala de horno se habrá espolvoreado con un poco de harina, para que la pizza se deslice con facilidad al entrar en el horno. Esta acción se realiza con un rápido impulso, situando la pala a un ángulo de entre 20 y 25° con respecto al plano del horno, de manera que el relleno no se salga de la pizza.

No conviene utilizar otras técnicas distintas de las descritas anteriormente, ya que, si se levanta la pizza directamente desde la superficie de trabajo con la pala, no es posible garantizar su integridad al introducirla en el horno.

El horno de leña es un elemento esencial para la cocción y la calidad de la «Pizza Napoletana». Las características técnicas que lo diferencian son esenciales para que el resultado sea óptimo. El horno napolitano para pizza está formado por una base de ladrillo de toba y, sobre ella, un plano circular, llamado suelo, en el que, a su vez, descansa una cúpula. La bóveda del horno es de material refractario, para impedir la dispersión del calor. Las proporciones entre las distintas partes del horno son esenciales para obtener una buena cocción de la pizza. Lo característico del horno es la amplitud del suelo, formado por cuatro zonas circulares refractarias. La pizza, una vez levantada con la pala de acero y/o aluminio, se sitúa en la boca del horno y se gira 180°. Se la vuelve a colocar en el mismo lugar, con el fin de que la temperatura sea menor, debido al calor absorbido por la pizza en la cocción.

Situar la pizza en un lugar diferente supondría someterla a la misma temperatura inicial, lo que haría que se quemase su cara inferior.

Todas estas peculiaridades determinan el fenómeno de la cámara de aire y el aspecto del producto final, la «Pizza Napoletana», que ha de ser blanda y compacta, con borde alto, masa cocida, especialmente tierna y fácilmente plegable en cuatro. No debe olvidarse que todos los demás productos análogos, obtenidos con procesos de elaboración diferentes al aquí descrito, no pueden obtener las mismas características visuales y organolépticas de la «Pizza Napoletana».

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio*

La aparición de la «Pizza Napoletana» puede remontarse al período comprendido entre 1715 y 1725. Vincenzo Corrado, natural de Oria, jefe de cocina del príncipe Emanuele di Francavilla, en un tratado sobre los alimentos más comúnmente utilizados en Nápoles, afirma que el tomate se emplea para aliñar la pizza y los macarrones, asociando dos productos que con el tiempo han dado la fama a Nápoles, situándola en los anales de la gastronomía. De aquí procede la aparición oficial de la pizza napolitana: un disco de masa aliñado con tomate.

Son numerosos los documentos históricos que atestiguan que la pizza es una de las especialidades culinarias napolitanas y el escritor Franco Salerno afirma que dicho producto es una de las más grandes invenciones de la cocina napolitana.

Los propios diccionarios de lengua italiana y la Enciclopedia Treccani se refieren expresamente a la «Pizza Napoletana» e incluso se la cita en numerosos textos literarios.

Las primeras pizzerías surgieron, sin duda, en Nápoles y, hasta mediado el siglo XX, las pizzerías napolitanas tuvieron la exclusiva del producto. Desde principios del siglo XVIII funcionaban en la ciudad diversos locales, llamados «pizzerías», cuya fama había llegado hasta el rey de Nápoles, Fernando de Borbón, quien, para probar este plato típico de la tradición napolitana, se saltó la etiqueta de la Corte entrando en una de las más afamadas. Desde aquel momento la «pizzería» se convirtió en un local de moda, dedicado a la preparación exclusiva de la «pizza». Las más populares y famosas en Nápoles eran la pizza «Marinara», creada en 1734, y la «Margherita», entre 1796 y 1810, que le fue ofrecida a la reina de Italia con motivo de su visita a Nápoles en 1889, precisamente por el color de sus condimentos (tomate, mozzarella y albahaca), que recordaban los de la bandera italiana.

Al cabo del tiempo, las pizzerías hicieron su aparición en todas las ciudades italianas e, incluso, en el extranjero. Sin embargo, todas las que no se encontraban en Nápoles vinculaban su existencia a la expresión «pizzeria napoletana», o utilizaban un término que permitiera evocar de algún modo su relación con esa ciudad, en la que este producto no ha sufrido prácticamente cambios desde hace casi 300 años.

En el mes de mayo de 1984, el gremio de los *pizzaioli napoletani* redactó un breve pliego de condiciones, que todos firmaron y que se registró oficialmente ante el notario Antonio Carannante, de Nápoles.

El término «Pizza Napoletana» se ha difundido de tal manera a lo largo de los siglos que, en todas partes, incluso fuera de Europa: en Centroamérica y Sudamérica (por ejemplo, en México y Guatemala), y en Asia (por ejemplo, Tailandia y Malasia), conocen este producto con el nombre de «Pizza Napoletana», aunque no tengan, en algunos casos, noción alguna de la situación geográfica de la ciudad de Nápoles.

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos de control de las características específicas*

Los controles previstos por la ETG «Pizza Napoletana» se refieren a los siguientes aspectos:

En las empresas, en la fase de amasado, fermentación y preparación, siguiendo la evolución y sucesión correctas de las fases antes descritas; controlando con atención los puntos críticos de la empresa; comprobando la correspondencia de las materias primas con las previstas en el pliego de condiciones; verificando la perfecta conservación y almacenamiento de las materias primas que han de utilizarse y comprobando que las características del producto final sean conformes a lo previsto en el pliego de condiciones.

3.10. *Logotipo*

La sigla «STG» (ETG) y las menciones «Specialità Tradizionale Garantita» (Especialidad Tradicional Garantizada) y «Prodotta Secondo la Tradizione napoletana» (Elaborada según la tradición napolitana) se traducen a las lenguas oficiales del país en que se fabrique.

El logotipo que caracteriza a la «Pizza Napoletana» es el siguiente: una imagen ovalada, dispuesta horizontalmente, de color blanco y contorno gris claro, que representa el plato en el que se presenta la pizza, reproducida de modo realista y, al mismo tiempo, gráficamente estilizada, respetando plenamente la tradición y representando los ingredientes clásicos, como son el tomate, la mozzarella, las hojas de albahaca y un hilo de aceite de oliva.

Debajo del plato aparece un efecto de sombra, de color verde, que, junto con los otros, recalca los colores nacionales del producto.

Ligeramente superpuesto al plato que contiene la pizza, se encuentra un recuadro rectangular de color rojo y ángulos muy redondeados, en el que figura, en blanco y con contorno negro, con sombra desfasada en verde con contorno blanco, la mención: «PIZZA NAPOLETANA» ETG. Sobre dicha mención, ligeramente hacia la derecha y en caracteres de cuerpo inferior, distinto tipo y color blanco, figura la inscripción «Especialidad Tradicional Garantizada» («Specialità Tradizionale Garantita»). Debajo, en el centro y con idénticos caracteres que el logotipo PIZZA NAPOLETANA ETG, se lee, en versalitas blancas con contorno negro: «Elaborada según la tradición napolitana» («Prodotta Secondo la Tradizione napoletana»).

Menciones	Caracteres
PIZZA NAPOLETANA ETG	Varga
Especialidad Tradicional Garantizada	Alternate Gothic
Elaborada según la tradición napolitana	Varga

Colores de la pizza	PantoneProSim	C	M	Y	K
Borde: beige marcado	466	11	24	43	0 %
Salsa de tomate: rojo oscuro	703	0 %	83	65	18
Hojas de albahaca	362	76	0 %	100	11
Veteado de las hojas de albahaca	562	76	0 %	100	11
Tomates: rojo	032	0 %	91	87	0 %
Hilo de aceite de oliva	123	0 %	31	94	0 %
Mozzarella	600	0 %	0 %	11	0 %
Reflejos sobre la mozzarella	5 807	0 %	0 %	11	9

Colores de la parte gráfica y de los caracteres	PantoneProSim	C	M	Y	K
Plato ovalado: gris	P. Grey – 3CV	0 %	0 %	0 %	18
Sombra del plato ovalado: verde	362	76	0 %	100	11
Rectángulo con ángulos redondeados: rojo	032	0 %	91	87	0 %
En blanco con contorno negro: «PIZZA NAPOLETANA» ETG		0 %	0 %	0 %	0 %
En blanco con contorno negro, la mención: «Elaborada según la tradición napolitana»		0 %	0 %	0 %	0 %
En blanco, la mención «Especialidad Tradicional Garantizada»		0 %	0 %	0 %	0 %



4. Autoridades u organismos encargados de supervisar el cumplimiento del pliego de condiciones

4.1. Nombre y dirección

Nombre: Certiquality SRL
Dirección: Via Gaetano Giardino, 4
20123 Milano
ITALIA

Tel. +39 028069171
Fax +39 0286465295
Correo electrónico: certiquality@certiquality.it

Público Privado

Nombre: DNV Det Norske Veritas Italia
Dirección: Centro Direzionale Colleoni Viale Colleoni
9 Palazzo Sirio 2
20041 Agrate Brianza (MI)
ITALIA

Tel. +39 0396899905
Fax +39 0396899930
Correo electrónico: —

Público Privado

Nombre: ISMECERT
Dirección: Corso Meridionale, 6
80143 Napoli
ITALIA

Tel. +39 0815636647
Fax +39 0815534019
Correo electrónico: info@ismecert.com

Público Privado

4.2. Tareas específicas de la autoridad u organismo

Los tres organismos arriba citados efectúan controles sobre diversos aspectos en todo el territorio nacional.

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 176/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 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) n.º 1151/2012

«MAROILLES»/«MAROLLES»

N.º UE: FR-PDO-0217-01378 — 28.9.2015

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Syndicat du Maroilles
148, avenue du Général de Gaulle
02 260 La Capelle
FRANCE

Tel. +33 323975757
Fax: +33 323975758
Correo electrónico: sfam@uriane.com

La agrupación está constituida por productores de leche, productores artesanales, transformadores y afinadores de «Maroilles»/«Marolles», por lo que tienen un interés legítimo en proponer 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
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: datos de contacto de las estructuras de los controles, requisitos nacionales.

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, 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.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Apartado «Descripción del producto»:

Se indica en este apartado la naturaleza de la materia prima (exclusivamente leche de vaca) al considerarse que constituye un elemento de descripción del producto. Este elemento se desplaza, por lo tanto, del apartado «Método de obtención» al apartado «Descripción del producto».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Se refuerzan los descriptores para permitir una mejor identificación del producto.

- Aspecto del producto: puede presentar una ligera deformación y marcas de encellas de maduración en las caras.
- Aspecto de la corteza: de color homogéneo y más o menos húmeda.
- Maduración centrípeta (desde el exterior hacia el interior).
- Aspecto de la pasta: se suprimen los calificativos «untuosa y grasa» y «homogénea» porque son poco específicos e imprecisos. Se precisan los colores aceptables (el color de la pasta puede oscilar entre blanco y crema). La pasta presenta pequeños ojos mecánicos y fermentativos, es blanda al tacto, con un corazón acentuado más firme que se suaviza con una maduración prolongada.
- Criterios organolépticos: olor fuerte a cámara de maduración, ladrillo húmedo y sotobosque, ligeramente amoniacal, y sabor lácteo ligeramente salado, con una acidez en la pasta y un ligero amargor, sabores a leche cuajada (al término del período mínimo de maduración), avellana y notas aliáceas. Tras una maduración prolongada, el sabor se hace más fuerte y marcado.

Se detallan los criterios analíticos (materia grasa y materia seca): el contenido de materia grasa se expresa en gramos por 100 gramos de queso tras su completa desecación (en lugar de un porcentaje), y se describe el contenido de materia seca: el «Maroilles»/«Marolles» contiene al menos 50 gramos de materia seca por 100 gramos de queso. También se especifica que el «Maroilles»/«Marolles» contiene al menos 22,5 gramos de materia grasa por 100 gramos de queso.

Habida cuenta de que los períodos de maduración difieren en función de los formatos, se consideró que dichos períodos constituían un elemento de descripción del producto. Estos elementos se desplazan, por lo tanto, del apartado «Método de obtención» al apartado «Descripción del producto». Además, se corrige un error vinculado a la transcripción del texto nacional asociado al anterior pliego de condiciones registrado (no obstante, este error no figuraba en la ficha resumen ni tampoco en el resumen del pliego de condiciones registrado): el período mínimo de maduración del «Maroilles»/«Marolles» no es de cuatro, sino de cinco semanas, es decir, treinta y cinco días. Además, los períodos de maduración de los formatos Mignon y Quart se amplían siete días para alcanzar, respectivamente, veintiocho y veintiún días, en consonancia con los hábitos reales. Estos tiempos de maduración permiten que el producto exprese mejor sus características organolépticas y su diversidad aromática.

Con el fin de aclarar la descripción de los diferentes formatos de queso, cada formato se define además de por las dimensiones interiores de los moldes por el peso total de materia seca, así como por el período de maduración (que para mayor exactitud se calcula a partir del día de adición del cuajo y se expresa en días en lugar de en semanas):

- «Maroilles»/«Marolles»: 360 gramos, treinta y cinco días,
- «Maroilles»/«Marolles» completado con Sorbais: 270 gramos, veintiocho días,
- «Maroilles»/«Marolles» completado con Mignon: 180 gramos, veintiocho días,
- «Maroilles»/«Marolles» completado con Quart: 90 gramos, veintiún días.

Además, para que los controles sean más objetivos, las dimensiones de los quesos se expresan a través de las dimensiones interiores de los moldes, ya que el control de las dimensiones de los quesos podía resultar impreciso debido a la deformación de los mismos.

Apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica»

Se precisan las obligaciones de los agentes económicos en lo tocante a las declaraciones. Estas modificaciones están vinculadas a las evoluciones legislativas y normativas nacionales. Se prevé, en particular, una identificación de los agentes económicos con vistas a la habilitación del reconocimiento de su aptitud para cumplir las exigencias del pliego de condiciones así como de las declaraciones necesarias para el conocimiento, seguimiento y control de los productos destinados a ser comercializados con denominación de origen.

Apartado «Descripción del método de obtención»

Producción de leche-Alimentación de las vacas lecheras

Se define el término «vacas lecheras» (vacas en lactación y vacas secas). Esta definición tiene por objeto establecer claramente a qué animales se hace referencia con el uso del término «vacas lecheras» en el resto del pliego de condiciones, a fin de evitar cualquier confusión y facilitar los controles.

— Pasto

La importancia del pastoreo, identificado como un eje fuerte del vínculo con la zona geográfica, se consolida a través de la fijación de la duración anual mínima de pastoreo en 170 días.

La superficie mínima de hierba disponible por vaca lechera es de treinta áreas, de las cuales al menos quince áreas de pasto, mientras que las quince áreas restantes corresponden a superficie de pastos o a forraje verde. Estas exigencias relativas a las superficies permiten garantizar una parte importante de hierba en la ración de las vacas lecheras y tienen en cuenta la parcelación de las explotaciones y el tamaño de los rebaños, ya que las superficies accesibles no siempre son suficientes para alcanzar las treinta áreas por vaca lechera.

A fin de tener en cuenta la repercusión de la diversidad floral de los pastizales en la riqueza aromática del producto, se subraya la estructura de campos cerrados de las explotaciones de la zona geográfica que producen leche destinada a la fabricación del «Maroilles»/«Marolles»:

— Noventa metros lineales de setos por hectárea de superficie forrajera principal, definiéndose los setos como plantaciones compuestas mayoritariamente de frondosas.

En efecto, los setos desempeñan una función en la preservación de los pastizales al aislar los forrajes, protegiéndolos de las bruscas variaciones de temperatura, manteniendo la humedad y favoreciendo la riqueza floral que influye en la calidad de la leche. Los setos también sirven de abrigo a las vacas lecheras contra el viento y el sol.

— Ratio de 0,65, como mínimo, entre la suma de las superficies de hierba permanente y de pastizales temporales y la superficie forrajera principal, con el fin de garantizar que al menos dos tercios de la superficie forrajera principal están compuestos de pastizales permanentes o temporales.

Algunos agentes económicos al haber presentado una oposición con respecto a alguna de estas disposiciones (quince áreas de pasto por vaca lechera, noventa metros lineales de setos por hectárea, ratio mínima de 0,65) durante el período nacional de oposición y cumplir las condiciones establecidas en el artículo 15, apartado 4, del Reglamento n.º 1151/2012, dispondrán de un período transitorio que concluye el 30 de junio de 2020.

— Ración de las vacas lecheras

Con el fin de acreditar el carácter forrajero de la alimentación, la parte de hierba en la ración (calculada sobre la materia seca de los forrajes bastos) es, como media, un 65 % como mínimo en período de pastoreo y nunca inferior al 25 %. Se precisa que esta parte de hierba puede ser pastada, distribuida en forma de forrajes verdes o en forma de hierba almacenada con más de un 35 % de materia seca.

Se enumeran los forrajes bastos autorizados, que corresponden a los tradicionalmente utilizados en la zona geográfica y representan al menos el 60 % de la materia seca de la ración diaria total.

El aporte de piensos concentrados está limitado a 1 800 kg de materia seca por vaca lechera y por año. El pliego de condiciones incluye la lista de ingredientes autorizados para estos alimentos.

— Autonomía alimentaria

Para reforzar el vínculo con la zona geográfica, se precisa que al menos el 80 % de la materia seca de los forrajes bastos consumidos anualmente por vaca lechera procede de la zona geográfica.

Fabricación del queso

Esta parte se completa ampliamente para caracterizar el itinerario tecnológico del «Maroilles»/«Marolles». Su objetivo es precisar las prácticas derivadas de la experiencia de los agentes económicos al tiempo que define los valores objetivo que garantizan la peculiaridad del producto.

— Leche utilizada

Para descartar cualquier otra práctica de tratamiento de la leche, se enumeran los tratamientos de leche autorizados: cruda, termizada o pasteurizada. Únicamente se autorizan los tratamientos térmicos.

En consonancia con el método tradicional de fabricación y, en particular, para la obtención del color de la corteza mediante *Brevibacterium linens* (fermento del rojo), se prohíben todos los colorantes. Se especifica también que se autoriza la etapa de desnatado de la leche pero que se prohíbe la estandarización de proteínas: el ajuste de la composición de la leche se limita al desnatado.

— Transformación

Con el fin de limitar la alteración de la calidad de la leche, el plazo entre el ordeño más antiguo y el comienzo de la fabricación, que corresponde a la inoculación con fermentos, se fija en setenta y dos horas.

De conformidad con los usos actuales, se describe el itinerario tecnológico antes de la adición del cuajo: fase previa de acidificación con fermentos lácticos mayoritariamente mesófilos y posibilidad de inoculación de la leche con floras específicas de maduración.

Se especifican los valores que deben alcanzarse en el momento de la adición del cuajo (acidez comprendida entre 18 y 24 °D, temperatura de la leche comprendida entre 32 y 38 °C) pues permiten describir el itinerario tecnológico del producto.

Se especifica la naturaleza del cuajo, que procede del cuajar de ternero, excluyendo pues los cuajos de origen vegetal o microbiano. También se definen las dosis utilizadas: de 18 a 30 ml por 100 l de leche, para un extracto de cuajo a 520 g/l de quimosina.

Para mayor precisión, se suprimen los términos «la cuajada se divide, no se lava» y se sustituyen como sigue:

- «no se lava» se sustituye por el término técnico «se prohíbe el delactosado»;
- «se divide» se sustituye por el término «corte en cubos» que describe de manera más precisa, ateniéndose a la tradición, la técnica utilizada por los agentes económicos. Se indica asimismo que el corte de la cuajada se lleva a cabo «antes del moldeado».

La palabra «espontáneo» para describir el escurrido se suprime y se sustituye de manera más precisa por «el escurrido en molde [...]». El intervalo mínimo entre el moldeado y el desmoldeado es de dieciséis horas, durante las cuales se producen tres volteos como mínimo, en una sala en la que la temperatura no es inferior a 16 °C. Estos valores objetivo corresponden a los usos actuales en materia de escurrido.

La fase de salado también se describe mejor:

- se suprime «sal seca» y se sustituye por el término adecuado «sal en seco», que describe la técnica de salado y no la naturaleza de la sal,
- la redacción del pliego de condiciones registrado podía hacer pensar que existían dos fases en la fase de salado mientras que en realidad los agentes económicos practican diferentes métodos, a saber: «con sal en seco, con sal en seco y en salmuera o solo en salmuera».

Para completar la descripción del itinerario técnico antes de la maduración, se especifica la duración de la fase de secado/fermentación antes de su traslado a la cámara de maduración: 48 horas como mínimo. De conformidad con los usos, se precisa que esta fase se lleva a cabo en un local específico con el fin de controlar adecuadamente esta primera fase de desacidificación de la superficie a través del crecimiento de levaduras y mohos, lo que condiciona el éxito de la segunda fase de maduración con el desarrollo del fermento del rojo.

Maduración

Con objeto de regular las condiciones de maduración que contribuyen a la obtención del carácter específico del producto:

- se describen los revestimientos de las cámaras de maduración: ladrillo visto, piedra vista o materiales higiénicamente inertes,
- se definen las condiciones de maduración de conformidad con los usos actuales: humedad mínima del 90 % y temperaturas comprendidas entre 9 y 16 °C,
- se describen los cuidados que reciben los quesos: como mínimo un cepillado; después en función de la evolución del producto, cepillado y/o lavado con una solución salina e inoculación o no con fermentos de superficie, compuestos principalmente por *Brevibacterium linens*. Se suprime la disposición «la corteza se lava varias veces con agua salada», pues los cuidados de la superficie se describen de forma más precisa.

Se suprime la disposición «La maduración dura según el formato del queso, desde al menos dos semanas en el caso de los pequeños formatos, a cuatro semanas como mínimo», pues el período de maduración para cada formato se especifica en el apartado 2 «Descripción del producto».

Se suprime la disposición «el aspecto anaranjado adquirido durante esta maduración se debe únicamente a los fermentos naturales del rojo» pues en el punto «Fabricación del queso-leche utilizada» se especifica que los colorantes están prohibidos y, por otro lado, se identifican los «fermentos naturales del rojo» (*Brevibacterium linens*).

Apartado «Etiquetado»

Se suprime la referencia al logotipo del INAO y se sustituye por la obligación de colocar el símbolo DOP de la Unión Europea.

Se aclara que, con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, está prohibido emplear cualquier calificativo u otra indicación junto al nombre de la denominación de origen, con excepción de las marcas comerciales o de las indicaciones complementarias, que deberán utilizarse respetando las condiciones establecidas en el apartado «Descripción del producto».

Apartado «Otros»

Referencias relativas a la estructura de los controles: se actualizan el nombre y los datos de contacto de las estructuras oficiales.

Requisitos nacionales: de conformidad con la reforma nacional del sistema de control de las denominaciones de origen antes citada, se añade un cuadro con los principales aspectos que deben ser objeto de control y su método de evaluación.

DOCUMENTO ÚNICO

«MAROILLES»/«MAROLLES»

N.º UE: FR-PDO-0217-01378 — 28.9.2015

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Maroilles»/«Marolles»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

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 «Maroilles»/«Marolles» es un queso fabricado exclusivamente con leche de vaca, de pasta blanda y corteza lavada de color rojo-anaranjado homogéneo, con forma cuadrada y a veces con una ligera deformación. Las marcas de encellas son visibles en los costados. La pasta tiene un color entre blanco y crema, presenta pequeños ojos mecánicos o fermentativos y es blanda al tacto.

El «Maroilles»/«Marolles» tiene la forma de un cuadrado de 12,5 a 13 cm de lado (dimensión interior de los moldes) y se presenta en distintos formatos con las menciones complementarias: Sorbais: 12 a 12,5 cm; Mignon: 11 a 11,5 cm y Quart: 8 a 8,5 cm.

El período mínimo de maduración, a partir del día de la adición del cuajo, es de:

- treinta y cinco días para el «Maroilles»/«Marolles»,
- veintiocho días para el «Maroilles»/«Marolles» Sorbais y para el «Maroilles»/«Marolles» Mignon,
- veintiún días para el «Maroilles»/«Marolles» Quart.

Tras su completa desecación contiene, como mínimo, 45 gramos de materia grasa por 100 g de queso y, al menos, 50 g de materia seca por 100 g de queso, es decir, como mínimo 22,5 g de materia grasa por 100 g de queso.

El «Maroilles»/«Marolles» tiene un olor fuerte a cámara de maduración, ladrillo húmedo y sotobosque, ligeramente amoniacal, y sabor lácteo ligeramente salado, con una acidez en la pasta y un ligero amargor, sabores a leche cuajada (al término del período mínimo de maduración), avellana y notas aliáceas. En caso de maduración prolongada, su sabor se hace más fuerte y marcado.

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 vacas lecheras permanecen en pastoreo al menos 170 días al año y disponen de treinta áreas, como mínimo, por vaca, de las cuales quince como mínimo son pastos; los complementos pueden aportarse en forma de hierba cosechada.

Durante el período de pastoreo, la parte de hierba representa al menos un 65 %, como media, de la materia seca de forrajes bastos. A lo largo del año, la parte de hierba en la ración diaria no puede ser inferior al 25 % de la materia seca de los forrajes bastos.

El aporte complementario de piensos concentrados está limitado a 1 800 kg de materia seca por vaca lechera y por año.

Al menos un 80 % de la materia seca de los forrajes bastos procede de la zona geográfica. Las demás materias primas destinadas a la alimentación de las vacas lecheras también pueden proceder de la zona, sobre todo si la explotación dispone de cultivos. No obstante, debido al tamaño bastante reducido de la zona geográfica y teniendo en cuenta que las explotaciones no producen todas estas materias primas, no se exige que los concentrados procedan de la zona geográfica. Para un consumo anual estimado de 7 000 kg de materia seca por vaca lechera, de los cuales 1 800 kg son concentrados, la proporción de piensos procedentes de la zona geográfica alcanza, como mínimo, el 59 %.

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

La producción de leche, la fabricación y la maduración de los quesos deben efectuarse en la zona geográfica descrita en el apartado 4 del documento único.

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

En el etiquetado debe figurar el nombre de la denominación de origen inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta y el símbolo de DOP de la Unión Europea.

Las indicaciones complementarias, en su caso, deben aparecer al lado del nombre de la denominación.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Departamento de Nord: Aibes, Anor, Aulnoye-Aymeries, Avesnelles, Avesnes-sur-Helpe, Bachant, Baives, Bas-Lieu, Bazuel, Beaufort, Beurepaire-sur-Sambre, Beaurieux, Bérelles, Berlaimont, Beugnies, Boulogne-sur-Helpe, Bousignies-sur-Roc, Cartignies, Catillon-sur-Sambre, Choisies, Clairfayts, Cousolre, Damousies, Dimechaux, Dimont, Dompierre-sur-Helpe, Dourlers, Eccles, Eclaibes, Ecuélin, Eppe-Sauvage, Étroeungt, Felleries, Féron, Flaumont-, Floursies, Floyon, Fontaine-au-Bois, Fourmies, Glageon, Grand-Fayt, Haut-Lieu, Hecq, Hestrud, La Groise, Landrecies, Larouillies, Le Favril, Leval, Lez-Fontaine, Limont-Fontaine, Liessies, Locquignol, Marbaix, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Moustier-en-Fagne, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ohain, Ors, Petit-Fayt, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rainsars, Ramousies, Rejet-de-Beaulieu, Robersart, Solre-le-Château, Solrines, Trélon, Saint-Aubin, Sains-du-Nord, Saint-Hilaire-sur-Helpe, Saint-Rémy-Chaussée, Sars-Poteries, Sassegnies, Sémeries, Semousies, Taisnières-en-Thiérache, Wallers-en-Fagne, Wattignies-la-Victoire, Waudrechies, Wignehies y Willies.

Departamento de Aisne: Any-Martin-Rieux, Archon, Aubenton, Autrepes, Bancigny, Barzy-en-Thiérache, Beaumé, Bergues-sur-Sambre, Besmont, Brunehamel, Boué, Bucilly, Buire, Burelles, Buironfosse, Braye-en-Thiérache, Chigny, Clairfontaine, Coingt, Cuiry-lès-Iviers, Crupilly, Dagny-Lambercy, Dohis, Dorengt, Englancourt, Effry, Éparcy, Erloy, Esquéhéries, Étréaupont, Etreux, Fesmy-le-Sart, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Fontaine-lès-Vervins, Fontenelle, Froidestrées, Gercy, Gergny, Grandrieux, Gronard, Guise, Harcigny, Hary, Haution, Hirson, Houry, Iron, Iviers, Jeantes, La Bouteille, La Capelle, La Flamengrie, La Hérie, Laigny, Landouzy-la-Cour, Landouzy-la-Ville, La Neuville-lès-Dorengt, La Vallée-au-Blé, Lavaqueresse, Lemé, Le-Nouvion-en-Thiérache, Lerzy, Les Autels, Leschelles, Le-Sourd, Leuze, Logny-lès-Aubenton, Lugny, Luzoir, Malzy, Marly-Gomont, Martigny, Monceau-sur-Oise, Mondrepuis, Mont-Saint-Jean, Morgny-en-Thiérache, Nampcelles-la-Cour, Neuve-Maison, Ohis, Oisy, Origny-en-Thiérache, Papeux, Parfondeval, Plomion, Prisches, Proizy, Résigny, Rocquigny, Rogny, Romery, Sommeron, Sorbais, Saint-Algis, Saint-Clément, Saint-Michel, Thenailles, Vervins, Villers-lès-Guise Voulpaix, Watigny, Wiège-Faty y Wimpy.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica del «Maroilles»/«Marolles» corresponde a la región natural de Thiérache, situada al sur del distrito de Avesnes (Departamento de Nord) y al norte del distrito de Vervins (Departamento de Aisne). Su paisaje es muy particular, verdadero bosque entre la planicie de Nord y la meseta cretácea de Picardía. La identidad de Thiérache está estrechamente vinculada a los prados mallados de setos.

La región de Thiérache se caracteriza por un relieve medio con pendientes cortas y abruptas, cubiertas de prados y bosques (en particular fresnos y hayas) y por precipitaciones abundantes (más de 900 mm anuales). Las formaciones geológicas reconocidas son las margas del Cenomaniano y los limos loésicos arcillosos, sustratos que conservan una humedad y una temperatura relativamente constantes. Sobre estos suelos arcillosos, grasos e impermeables, se han llevado a cabo muestreos florales, que ponen de manifiesto la presencia de una flora rica y diversificada.

Ampliamente abierta a los vientos del oeste, que aportan precipitaciones abundantes, la región de Thiérache es tanto más húmeda cuanto su suelo es impermeable, lo cual beneficia a la hierba. No obstante, la dinámica de crecimiento no es constante y provoca una irregularidad en la cosecha.

En 1930, Albert Ledant en el Congreso nacional de la industria láctea, llama la atención sobre «las particularidades naturales de la región de Thiérache y, en particular, sobre su subsuelo y su clima húmedo, garantizado y regularizado por la importancia de los bosques, por la vegetación herbácea generalizada, por los numerosos abrigos constituidos por los setos...».

En lo que atañe a los factores humanos, el origen del «Maroilles»/«Marolles» está inequívocamente vinculado a la abadía de Saint-Humbert de Maroilles, fundada en el siglo VII y cuyas posesiones estaban situadas principalmente en los actuales distritos de Avesnes y Vervins.

Thiérache asistió en el siglo XIX al desarrollo de la ganadería y a la generalización de una economía forrajera que se caracteriza por la conversión de tierras de cultivo en pastos parcialmente rodeados de setos. Como las provisiones de heno cosechadas en los prados eran irregulares, los «pasticultores» (denominación de los agricultores de Thiérache) recurrían a otros forrajes producidos localmente (paja y, más recientemente, maíz) así como a forrajes procedentes de subproductos de producciones agroalimentarias locales: por ejemplo, heces de cervecería, raíces de endivias, pulpa de remolacha. Hoy en día, el sistema de cría de las vacas lecheras cuya leche se destina a la producción de «Maroilles»/«Marolles» responde todavía a estas características.

En sus orígenes, la fabricación del «Maroilles»/«Marolles» era exclusivamente artesanal. Las granjas estaban equipadas con bodegas de ladrillos y a veces de piedra azul, húmedas, orientada al suroeste, ventiladas y templadas. Estas condiciones eran favorables para el desarrollo del fermento del rojo en los quesos fabricados en la explotación. A partir de finales del siglo XIX, los afinadores que compraban quesos frescos en los mercados locales o en la granja, los dejaban madurar en sus propias bodegas. Actualmente, estas condiciones ambientales de las bodegas persisten o se reproducen en instalaciones más modernas. Los afinadores aplican cuidados constantes, realizan cepillados y/o lavados (con agua más o menos salada, con o sin fermentos) según la evolución de los quesos para acelerar la implantación y el desarrollo de los fermentos y evitar que los mohos (principalmente azules) se adhieran a la superficie.

Carácter específico del producto

El «Maroilles»/«Marolles» es un queso de corteza lavada, pasta blanda y fermentada, con forma cuadrada de 12,5 a 13 cm de lado. También puede presentarse en formatos más pequeños: *Sorbais*, *Mignon* y *Quart*.

El «Maroilles»/«Marolles» se caracteriza por:

- una corteza roja-anaranjada homogénea,
- una pasta blanda al tacto,
- un olor fuerte y característico, ligeramente amoniacal,
- un sabor lácteo ligeramente salado, con una acidez en la pasta y un ligero amargor, sabores a leche cuajada (al término del período mínimo de maduración), avellana y notas aliáceas. Tras una maduración prolongada, estas características se vuelven más manifiestas y acentuadas.

Vínculo causal

Los elementos característicos del entorno natural de la zona geográfica explican la permanencia de los pastos incluso en período estival, pero también la escasa capacidad de carga de los suelos en determinados períodos y la dificultad de pastar hierba, ya que la pluviometría regular y abundante ocasiona dificultades para cosechar y conservar la hierba. A pesar de estas dificultades, Thiérache sigue siendo una región dedicada a la producción de leche. Las demás producciones locales de forraje permiten alimentar las vacas durante los períodos en los que la hierba no es accesible o no está disponible en cantidad suficiente. El boscaje está idealmente adaptado a la producción forrajera y a la cría de ganado en pastos. Lo setos protegen de las variaciones bruscas de temperatura y permiten conservar la humedad. Además, desempeñan una función en la riqueza floral de los prados y, por tanto, influyen en la calidad del queso.

La forma cuadrada característica del «Maroilles»/«Marolles» es el resultado de los moldes cuadrados tradicionales que se fabricaban con la madera dura de los árboles de la zona geográfica (hayas, fresnos...), que no se pliega fácilmente, al contrario que las especies utilizadas en otras regiones queseras, donde se elaboran quesos redondos.

El clima húmedo de la zona geográfica, que permite mantener un ambiente particular en las cámaras de maduración, asociado a la experiencia de los afinadores en los cuidados a los quesos, favorece la obtención de una corteza de color rojo-anaranjado homogéneo, debido al fermento del rojo y contribuye al desarrollo del sabor y del olor característicos del «Maroilles»/«Marolles».

El «Maroilles»/«Marolles» es, pues, un verdadero queso vinculado a su territorio tal como atestigua en sus fundamentos la sentencia de 17 de julio de 1955 del tribunal de primera instancia de Château-Thierry: «el queso fabricado en esta región debe pues sus características a la leche cruda, a la flora bacteriana particular de la región, a las cámaras de maduración especiales en su subsuelo para convertirse en un queso de un aspecto y un sabor especial imposible de obtener en otra región.».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d2d8b040-611d-4631-94ed-6dc1141858c6/telechargement

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 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 176/09)

La Comisión Europea 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 ⁽²⁾

«VULTURE»

N.º UE: IT-PDO-0105-01390-21.10.2015

DOP (X) IGP () ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva Vulture

Via Piano di Chiesa

85027 Rapolla (PZ)

ITALIA

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: introducción de referencias al organismo de 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.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.
- 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) 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

Descripción del producto

Cultivar

La siguiente frase:

«El aceite de oliva virgen extra “Vulture” DOP se obtiene de la molienda de los frutos de las siguientes variedades de olivo presentes en los olivares: al menos un 70 % del cultivar “Ogliarola del Vulture”; también pueden utilizarse las

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

siguientes variedades: “Coratina”, “Cima di Melfi”, “Palmarola”, “Provenzale”, “Leccino”, “Frantoio”, “Cannellino” y “Rotondella”, que están presentes en los olivares en una proporción no superior al 30 %, individual o conjuntamente.»

se sustituye por la frase:

«El aceite de oliva virgen extra “Vulture” DOP se obtiene de la molienda de aceitunas de las siguientes variedades: al menos un 60 % del cultivar “Ogliarola del Vulture”; también pueden utilizarse las siguientes variedades: “Coratina”, “Cima di Melfi”, “Palmarola”, “Provenzale”, “Leccino”, “Frantoio”, “Cannellino”, “Rotondella”, “Nocellara” y “Laudolia”, en una proporción no superior al 40 %, individual o conjuntamente.»

Se reduce la proporción del cultivar «Ogliarola del Vulture», que pasa del 70 % al 60 % del total de las aceitunas de las que se obtiene el aceite «Vulture». Por lo tanto, las demás variedades utilizadas para la obtención del aceite de oliva «Vulture» DOP se incrementan del 30 al 40 %. Además, se han introducido, entre las variedades autorizadas en una proporción máxima del 40 %, las variedades «Nocellara» y «Laudonia».

Esta modificación responde a la exigencia de valorizar toda la olivicultura presente en el territorio y se justifica por el hecho de que los análisis efectuados a lo largo de años tanto por la *Camera di Commercio di Potenza*, que es la autoridad de control, como por la *Università degli studi della Basilicata* del aceite de la zona geográfica han demostrado que las proporciones introducidas no alteran las características del aceite «Vulture», dado que el predominio del cultivar «Ogliarola del Vulture» en un porcentaje que asciende al 60 % garantiza estas características.

La introducción de las dos variedades «Nocellara» y «Laudolia» permite mantener inalteradas las características esenciales del producto, al tiempo que redundan en una mayor valorización del parque olivícola de la zona geográfica.

Acidez

La acidez, expresada en ácido oleico, se reduce del $\leq 0,5$ % al $\leq 0,38$ %.

Las mejoras de los métodos y procesos de producción que se han producido en los últimos años han permitido reducir este límite y mejorar la calidad del aceite.

Índice de peróxidos

El índice de peróxidos (mEq O₂/kg) se ha reducido de ≤ 11 a ≤ 10 para mejorar la calidad del aceite.

Además, también en el caso de los peróxidos, las mejoras de los métodos y procesos de producción que se han producido en los últimos años han permitido reducir este límite y mejorar la calidad del aceite.

Evaluación organoléptica

Se suprimen las palabras siguientes:

«Tomate: media de 4-6».

Esta modificación resulta necesaria debido a que en los controles y análisis realizados a lo largo de años se ha observado que, pese al cumplimiento de todo lo establecido en el pliego de condiciones, esta característica no siempre se aprecia en la valoración organoléptica del aceite. Es muy probable que tal característica se introdujese en el pliego de condiciones basándose erróneamente en análisis efectuados en un número de muestras no representativo y en un número de años que no abarcaba la variabilidad correspondiente a los distintos años de producción.

Prueba del origen:

Se añaden las frases siguientes:

Los olivos de la variedad «Ogliarola del Vulture» y de otras variedades pueden estar presentes bien en un terreno de la misma parcela catastral, bien en terrenos situados en parcelas diferentes, pertenecientes al mismo olivicultor o a varios olivicultores.

Cuando haya varios olivicultores, a fin de permitir y facilitar la actividad de control, estos deberán presentar una única solicitud conjunta de participación en el sistema de control, efectuar la cosecha de las aceitunas durante los mismos días y entregar las aceitunas a la misma almazara.

Se especifica que la distribución de la proporción de olivos que se utilizan en la DOP puede darse en la misma parcela y también en parcelas distintas del mismo olivicultor o de varios olivicultores: cuando haya varios olivicultores, a fin de permitir y facilitar la actividad de control, estos deberán presentar una única solicitud conjunta de participación en el sistema de control, efectuar la cosecha de las aceitunas durante los mismos días y entregar las aceitunas a la misma almazara. Teniendo en cuenta que las nuevas plantaciones se han realizado en épocas diferentes y con posterioridad a las plantaciones de «Ogliarola del Vulture», motivo por el cual las demás variedades no se encuentran, en general, distribuidas entre los olivos de la variedad «Ogliarola del Vulture», sino que ocupan parcelas distintas, ha resultado necesario regular de manera más apropiada la cosecha y molienda de las aceitunas.

Método de obtención

La siguiente frase:

«La producción máxima de aceitunas no puede superar las 8 toneladas por hectárea»

se sustituye por la frase:

«La producción máxima de aceitunas no puede superar las ocho toneladas por hectárea, + 20 % en los años de carga».

Esta modificación se debe al hecho de que, en los años normales, una producción máxima de ocho toneladas representa un límite apropiado, pero supone una grave penalización para los productores en los años de carga, habida cuenta asimismo de la alternancia productiva del olivo.

Los análisis efectuados en los últimos años demuestran que el incremento de la producción en un 20 % en esos años permite mantener inalteradas las características cualitativas del aceite «Vulture», tal como se establecen en el pliego de condiciones.

Etiquetado

La frase:

«La palabra “Vulture” deberá ajustarse a las siguientes características:

- fuente: Korinna regular;
- tamaño de las letras exteriores: 24,3;
- color del primer plano de las letra s): oro 872 U
- tamaño de las letras interiores: 17,9;
- color de la sombra de las letra s): Pantone 8 580 CV;
- color de las cintas: Pantone 8 580 CV



se sustituye por la siguiente:

«El nombre de la denominación de origen protegida “Vulture” debe figurar en la etiqueta en caracteres claros, indelebles y de un color que destaque claramente respecto del color de la etiqueta y que pueda distinguirse del conjunto de indicaciones que aparecen en ella, con arreglo al siguiente logotipo en fuente Sabon Bold:

VULTURE DOP »

Esta modificación responde a la exigencia de los productores de disponer de un logotipo más eficaz desde el punto de vista de la comunicación y la comercialización.

Se ha añadido la siguiente frase:

«En la etiqueta deberán figurar todas las menciones previstas en la legislación y la normativa comercial, además del año y el lote de producción».

Esta modificación responde a la exigencia de que las menciones permitan que el pliego de condiciones se ajuste siempre a las posibles modificaciones de la normativa.

Otros:

Se ha añadido la siguiente frase:

«El control de la conformidad del producto con el pliego de condiciones corre a cargo de la estructura de control, de conformidad con lo establecido por los reglamentos comunitarios vigentes. La autoridad pública de control designada es la “Camera di Commercio di Potenza”, correo electrónico: secretariagenerale@pz.camcom.it – correo electrónico certificado – ccia.potenza@pz.legalmail.it – Tel. 0971 41211 – fax 0971 412226.»

Se han incorporado las referencias al organismo de control, que no figuran en el pliego de condiciones vigente.

DOCUMENTO ÚNICO

«VULTURE»

N.º UE: IT-PDO-0105-01390-21.10.2015

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Vulture»

2. Estado miembro o tercer País

Italia

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 aceite de oliva virgen extra «Vulture» DOP en el momento del envasado deberán ser las siguientes:

1 - Características fisicoquímicas:

Acidez expresada en ácido oleico $\leq 0,38\%$;Índice de peróxidos (mEq O₂/kg): ≤ 10 ;Polifenoles totales: ≥ 150 ;K 232: $\leq 2,0$.

2 - Evaluación organoléptica

Color: amarillo ámbar con reflejos verdes;

Olor y sabor:

frutado: media de 4-6, con notas eventuales de hierba segada;

amargo: débil/moderado, media de 2-6;

picante: débil/moderado, media de 2-6.

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

El aceite de oliva virgen extra «Vulture» DOP se obtiene de la molienda de aceitunas de las siguientes variedades: al menos un 60 % del cultivar «Ogliarola del Vulture»; también pueden utilizarse las siguientes variedades: «Coratina», «Cima di Melfi», «Palmarola», «Provenzale», «Leccino», «Frantoio», «Cannellino», «Rotondella», «Nocellara» y «Laudolia», en una proporción no superior al 40 %, individual o conjuntamente.

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

Todas las operaciones de que es objeto el producto «Vulture» DOP, es decir, la producción y transformación de las aceitunas y la conservación del aceite, deben efectuarse en la zona de producción.

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

El envasado puede realizarse en la zona de producción o fuera de ella: en cualquier caso, deben quedar garantizados el control y la trazabilidad indicando sin excepción el lote del aceite y la almazara de producción en las notas de transferencia.

La comercialización deberá efectuarse en recipientes de vidrio o de hojalata de una capacidad no superior a 5 litros. Además, el producto puede envasarse en bolsitas monodosis.

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

El nombre de la denominación de origen protegida «Vulture» debe figurar en la etiqueta en caracteres claros, indelebles y de un color que destaque claramente respecto del color de la etiqueta y que pueda distinguirse del conjunto de indicaciones que aparecen en ella, con arreglo al siguiente logotipo en fuente Sabon Bold:

VULTURE DOP

con la posibilidad de añadir «olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta» (aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida), o bien «olio extravergine di oliva DOP» (aceite de oliva virgen extra DOP).

En la etiqueta deberán figurar todas las menciones previstas en la legislación y la normativa comercial, además del año y el lote de producción.

Está prohibido añadir a la denominación una calificación que no esté expresamente prevista en el presente pliego de condiciones: no obstante, se permite la mención «olio imbottigliato dal produttore all'origine» (aceite envasado en origen por el productor), o bien «olio imbottigliato nella zona di produzione» (aceite envasado en la zona de producción), si el embotellado ha sido efectuado por terceros.

Se autoriza el empleo de indicaciones relativas a las explotaciones, razones sociales y marcas privadas, siempre que no induzcan a engaño al consumidor.

Se permiten la mención y el logotipo que hagan referencia al aceite obtenido con métodos biológicos.

En el producto envasado en bolsitas monodosis deben figurar la denominación protegida, el lote, la campaña de producción y un número de serie atribuido por la estructura de control.

Se admiten las contraetiquetas y los collarines de los envasadores.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La producción y transformación de las aceitunas destinadas a la elaboración del aceite de oliva virgen extra «Vulture» DOP deben tener lugar en todo el territorio administrativo de los municipios siguientes: Melfi, Rapolla, Barile, Rionero in Vulture, Atella, Ripacandida, Maschito, Ginestra y Venosa.

5. Vínculo con la zona geográfica

La zona geográfica delimitada se distingue y conoce con el nombre del monte «Vulture», que es un volcán extinguido situado en la zona central de los Apeninos meridionales, a unos 60 km de la costa. Los terrenos donde se cultivan los olivares para la producción del aceite «Vulture» están situados en las laderas del Vulture y tienen una orientación este-sureste, dado que la montaña incide en el microclima y protege los olivares de los vientos fríos invernales. El territorio delimitado se extiende a una altitud sobre el nivel del mar que oscila entre los 400 y los 700 m y posee un microclima particular, de tipo continental, con inviernos por lo general largos y fríos y veranos breves y frecuentemente secos.

Las precipitaciones medias alcanzan los 750 mm anuales, con máximos de hasta 1 000 mm en las zonas más interiores. Por lo general, se concentran en los períodos otoñal e invernal, con una notable incidencia en el comienzo de la primavera; no obstante, también se producen precipitaciones más avanzada la primavera y en el verano.

La temperatura media anual oscila entre los 14 y los 15 °C, siendo enero y febrero los meses más fríos, con temperaturas medias de 4-6 °C y que a menudo descienden por debajo de los 0 °C: se trata pues de condiciones climáticas que se sitúan en el límite de la supervivencia del olivo, cuyos cultivos limitan, en la parte más alta, con el castaño. El clima de la zona de producción, que es más bien frío, da lugar a que el contenido de polifenoles en el aceite sea más elevado, como han demostrado numerosos autores. Los terrenos de origen volcánico son especialmente fértiles por los elementos que se derivan de las tobas volcánicas con contenido en leucita, que están bien provistas de anhídrido fosfórico, potasio y caliza, a lo que se añade una buena proporción de sustancias orgánicas, de aproximadamente un 6 %. Según las investigaciones realizadas por la Universidad de Basilicata, por Metapontum Agrobios y por el propio Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de la Región, los terrenos del Vulture son ricos en potasio intercambiable (superior a 450 ppm por término medio), en calcio intercambiable (superior a 3 000 ppm por término medio) y en magnesio intercambiable (superior a 170 ppm por término medio). En la planta, el potasio se encuentra principalmente en forma iónica en las cavidades celulares e interviene en la formación de los glúcidos y los prótidos, y en los procesos de asimilación, respiración y movimiento del agua en la planta. Otro elemento característico del territorio y la denominación es la presencia de la variedad «Ogliarola del Vulture», variedad autóctona que se ha seleccionado a lo largo de los siglos de manera natural y con la ayuda de los olivicultores, ocupando ahora la zona geográfica delimitada: esta variedad no se ha podido expandir a altitudes más elevadas debido a los rigores invernales, ni a zonas más cálidas debido a la presencia de variedades más productivas con plantas más vigorosas y resistentes a las temperaturas elevadas. De hecho, diversos autores han demostrado que existe una correlación entre el origen de la variedad y la tolerancia a las temperaturas: las variedades nativas de localidades más frías presentan una tolerancia menor a las temperaturas elevadas, mientras que las variedades nativas de localidades más cálidas son más tolerantes, y viceversa. En consecuencia, la variedad «Ogliarola del Vulture» únicamente ocupa el territorio de producción del aceite «Vulture» DOP. En la zona del Vulture, el olivo no constituye solo un recurso productivo, sino también un elemento que caracteriza la identidad paisajística y medioambiental del territorio, contribuyendo a protegerlo de las inclemencias atmosféricas de las que, sin embargo, es víctima con frecuencia. Al situarse en las laderas del Monte Vulture orientadas al este y al sur, el olivo ocupa terrenos en pendiente y ejerce una acción protectora de los suelos tan importante como la del bosque en la montaña. Por lo tanto, contribuye a defender la estabilidad hidrogeológica del territorio y los asentamientos humanos, al localizarse en terrenos que, debido a la pendiente, no podrían utilizarse para otros cultivos. En la zona del Vulture, el olivo

está presente desde la Antigüedad, como atestiguan diversos documentos históricos que se encuentran en el *Archivio di Stato di Potenza*, donde se conservan diversas estadísticas y relatos históricos que describen el territorio y el cultivo del olivo. En esta documentación queda de manifiesto la presencia del olivo y la producción de aceite en la zona del Vulture desde épocas remotas, así como la evolución que ha experimentado esa producción, la cual, de manera progresiva, ha ido adquiriendo una importancia cada vez mayor en el contexto económico del territorio.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

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), y pulsando en «Prodotti DOP IGP» (arriba, 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».

