

Diario Oficial de la Unión Europea



Edición
en lengua española

60.º año

Comunicaciones e informaciones

28 de enero de 2017

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2017/C 29/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8311 — Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB) (l)	1
2017/C 29/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8340 — Riverstone/AMCI/Fitzroy) (l)	1

IV Información

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

Consejo

2017/C 29/03	Lista de nombramientos adoptados por el Consejo — Julio-diciembre de 2016 (ámbito social)	2
2017/C 29/04	Notificación a las personas, grupos y entidades incluidos en la lista prevista en el artículo 2, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 2580/2001 del Consejo sobre medidas restrictivas específicas dirigidas a determinadas personas y entidades con el fin de luchar contra el terrorismo [véase el anexo del Reglamento (UE) 2017/150 del Consejo]	6

ES

(l) Texto pertinente a efectos del EEE.

2017/C 29/05	Notificación a los interesados sometidos a las medidas restrictivas previstas en el Reglamento (CE) n.º 2580/2001 del Consejo sobre medidas restrictivas específicas dirigidas a determinadas personas y entidades con el fin de luchar contra el terrorismo	7
2017/C 29/06	Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2011/172/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 270/2011 del Consejo, relativos a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Egipto	8
2017/C 29/07	Anuncio dirigido a las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/172/PESC del Consejo, modificada en virtud de la Decisión 2017/153/PESC del Consejo, y en el Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 149/2017 del Consejo, relativo a la adopción de medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Túnez	9
2017/C 29/08	Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en el Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/149 del Consejo, relativo a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Túnez	10
Comisión Europea		
2017/C 29/09	Tipo de cambio del euro	11
2017/C 29/10	Resumen de las Decisiones de la Comisión Europea sobre las autorizaciones de comercialización para uso o las autorizaciones de uso de las sustancias incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH) [Publicado de conformidad con el artículo 64, apartado 9, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006] (¹)	12
INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS		
2017/C 29/11	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, 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 — Modificación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares (¹)	13
2017/C 29/12	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 (¹)	14
2017/C 29/13	Actualización de la lista de aduanas en las que pueden declararse productos incluidos en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1635/2006 de la Comisión para su despacho a libre práctica en la Comunidad Europea	15
2017/C 29/14	Información vinculante en materia de origen	19

(¹) Texto pertinente a efectos del EEE.

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2017/C 29/15	Convocatoria de propuestas — EACEA/05/2017 — Programa de movilidad académica intraafricana ...	25
--------------	--	----

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2017/C 29/16	Publicación de una solicitud 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	27
2017/C 29/17	Publicación de una solicitud 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	32

II

(Comunicaciones)

**COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA****COMISIÓN EUROPEA****No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.8311 — Altor Fund IV/Transcom WorldWide AB)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 29/01)

El 24 de enero de 2017, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32017M8311. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.8340 — Riverstone/AMCI/Fitzroy)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 29/02)

El 23 de enero de 2017, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32017M8340. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

CONSEJO

Lista de nombramientos adoptados por el Consejo**Julio-diciembre de 2016 (ámbito social)**

(2017/C 29/03)

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión/nombramiento	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Pertenencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D.a Margaret LAWLOR	Dimisión	Suplente	Gobierno	Irlanda	D. Paul CULLEN	Política de Seguridad, Salud y Productos Químicos	20.9.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D. Paweł PETTKE	Dimisión	Suplente	Empresarios	Polonia	D. Rafał HRYNYK	3M Wrocław Sp. z o.o	29.9.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D. Etbin TRATNIK	Dimisión	Suplente	Gobierno	Eslovenia	D.a Vladka KOMEL	Ministerio de Trabajo, Familia, Asuntos Sociales e Igualdad de Oportunidades	17.10.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D. Olivier MEUNIER	Dimisión	Suplente	Gobierno	Francia	D. Arnaud PUJAL	Ministerio de Trabajo, Empleo, Formación Profesional y Diálogo Social	17.10.2016

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión/nombramiento	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Pertenencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D.a Bénédicte LEGRAND-JUNG	Dimisión	Miembro	Gobierno	Francia	D. Patrick MADDALONE	Ministerio de Trabajo, Empleo, Formación Profesional y Diálogo Social	17.10.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D.a Kristel PLANGI	Dimisión	Suplente	Gobierno	Estonia	D.a Eva PÖLDIS	Ministerio de Asuntos Sociales de Estonia	17.10.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D. Andrew Agius MUSCAT	Dimisión	Suplente	Empresarios	Malta	D. Brian ZAHRA	Asociación de Hoteles y Restaurantes de Malta	17.10.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D. John SCICLUNA	Dimisión	Miembro	Empresarios	Malta	D. Lawrence MIZZI	Asociación de Empresarios de Malta	17.10.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D.a Anne-Sofie DALENG	Dimisión	Suplente	Gobierno	Suecia	D.a Jonna JONSSON	Ministerio de Empleo	8.11.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D. Vladimir TEJBUS	Dimisión	Suplente	Gobierno	Eslovaquia	D. Jozef KSINAN	Representación Permanente de la República Eslovaca ante la UE	28.11.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D. Dominic FROST	Dimisión	Suplente	Empresarios	Reino Unido	D. Terry WOOLMER	EEF-la organización de los fabricantes	12.12.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D.a Jana MALÁ	Dimisión	Miembro	Empresarios	República Checa	D.a Nora ŠEJDOVÁ	Confederación de la Industria de la República Checa	12.12.2016

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión/nombramiento	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Pertenencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D. František HROBSKÝ	Dimisión	Suplente	Empresarios	República Checa	D.a Jana MALÁ	Asociación Checa de Empresarios del Sector Servicios	12.12.2016
Comité Consultivo para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	28.2.2019	DO C 79 de 1.3.2016	D. Jozef KSINAN	Dimisión	Suplente	Gobierno	Eslovaquia	D.a Lucia SABOVA DANKOVA	Inspección Nacional de Trabajo	12.12.2016
Comité Consultivo de Coordinación de los Sistemas de Seguridad Social	19.10.2020	DO C 341 de 16.10.2015	D. Michał MENES	Dimisión	Miembro	Sindicatos	Polonia	D. Stanisław RÓŻYCKI	OPZZ	20.9.2016
Comité Consultivo de Coordinación de los Sistemas de Seguridad Social	19.10.2020	DO C 341 de 16.10.2015	D. Koen MEESTERS	Dimisión	Miembro	Sindicatos	Bélgica	D.a Nathalie DIESBECQ	Servicio de estudios de ACV	29.9.2016
Comité Consultivo para la Libre Circulación de Trabajadores	24.9.2018	DO C 348 de 20.9.2016	D.a Stefanie RIEDER	Dimisión	Suplente	Empresarios	Austria	D.a Barbara DALLINGER	Cámara de Comercio de Austria, Oficina UE de Bruselas	17.10.2016
Comité Consultivo para la Libre Circulación de Trabajadores	24.9.2018	DO C 348 de 20.9.2016	D.a Paloma MARTÍNEZ GAMO	Dimisión	Miembro	Gobierno	España	D.a Sara CORRES ARMENDARIZ	Ministerio de Empleo y Seguridad Social	28.11.2016
Comité Consultivo para la Libre Circulación de Trabajadores	24.9.2018	DO C 348 de 20.9.2016	D.a Alexandra KRAMER	Dimisión	Miembro	Sindicatos	Alemania	D. Robert SPILLER	Comité ejecutivo federal de la DGB	28.11.2016

Comité	Fin del mandato	Publicación en el DO	Persona sustituida	Dimisión/nombramiento	Titular/suplente	Categoría	País	Persona nombrada	Pertenencia	Fecha de la Decisión del Consejo
Consejo de Administración del Instituto Europeo de la Igualdad de Género	31.5.2019	DO C 199 de 4.6.2016	D.a Maria de Fátima DUARTE	Dimisión	Miembro	Gobierno	Portugal	D. Carlos Miguel RODRIGUES DUARTE	CIG-Comisión para la Ciudadanía e Igualdad de Género	29.9.2016
Consejo de dirección de la Agencia Europea para la Seguridad y la Salud en el Trabajo	7.11.2016	DO C 360 de 10.12.2013	D. Octavian Alexandru BOJAN	Dimisión	Suplente	Empresarios	Rumanía	D.a Daniela SÂRBU	UGIR -Unión General de Empresarios de Rumanía	18.7.2016

Notificación a las personas, grupos y entidades incluidos en la lista prevista en el artículo 2, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 2580/2001 del Consejo sobre medidas restrictivas específicas dirigidas a determinadas personas y entidades con el fin de luchar contra el terrorismo

[véase el anexo del Reglamento (UE) 2017/150 del Consejo]

(2017/C 29/04)

Se comunica a las personas, grupos y entidades incluidos en la lista del Reglamento (UE) 2017/150 del Consejo⁽¹⁾ la siguiente información.

El Consejo de la Unión Europea ha resuelto que los motivos para incluir a las personas, grupos y entidades que figuran en la citada lista de personas, grupos y entidades sujetos a las medidas restrictivas dispuestas en virtud del Reglamento (CE) n.º 2580/2001 del Consejo, de 27 de diciembre de 2001, sobre medidas restrictivas específicas dirigidas a determinadas personas y entidades con el fin de luchar contra el terrorismo⁽²⁾, siguen siendo válidos. Por consiguiente, el Consejo ha decidido mantener a dichas personas, grupos y entidades en la lista.

El Reglamento (CE) n.º 2580/2001 dispone que sean inmovilizados todos los capitales, otros activos financieros y recursos económicos pertenecientes a las personas, grupos y entidades afectados, y que estos no puedan disponer, ni directa ni indirectamente, de capitales, otros activos financieros y recursos económicos.

Se señala a las personas, grupos y entidades afectados la posibilidad de presentar a las autoridades y organismos competentes de los Estados miembros correspondientes, enumerados en el anexo del Reglamento, una solicitud para obtener la autorización de utilizar los fondos congelados para satisfacer necesidades esenciales o efectuar pagos específicos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5, apartado 2, de dicho Reglamento.

Las personas, grupos y entidades afectados podrán presentar una solicitud para obtener la exposición de motivos del Consejo sobre la decisión de mantenerlos en la citada lista (a menos que la exposición de motivos ya les haya sido comunicada). Dicha solicitud se enviará a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea (a la atención de: COMET designations)
Rue de la Loi/Wetstraat, 175
1048 Bruxelles/brussel
BELGIQUE/BELGIË

Dirección de correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Las personas, grupos y entidades afectados podrán cursar en cualquier momento a la mencionada dirección del Consejo una solicitud, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsideré la decisión de mantenerlos en la citada lista. Las solicitudes se examinarán en el momento de recibirse. En este sentido, se advierte a las personas, grupos y entidades afectados de que el Consejo revisa periódicamente la lista, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 1, apartado 6, de la Posición Común 2001/931/PESC⁽³⁾. Para que las solicitudes se estudien en la próxima revisión, deberán presentarse **a más tardar el 24 de marzo de 2017**.

Se advierte a las personas, grupos y entidades afectados de la posibilidad de interponer recurso contra el Reglamento del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, con arreglo a las condiciones establecidas en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

⁽¹⁾ DO L 23 de 28.1.2017, p. 3.

⁽²⁾ DO L 344 de 28.12.2001, p. 70.

⁽³⁾ DO L 344 de 28.12.2001, p. 93.

Notificación a los interesados sometidos a las medidas restrictivas previstas en el Reglamento (CE) n.º 2580/2001 del Consejo sobre medidas restrictivas específicas dirigidas a determinadas personas y entidades con el fin de luchar contra el terrorismo

(2017/C 29/05)

Con arreglo al artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, se pone en conocimiento de los interesados la siguiente información:

La base jurídica para esta operación de tratamiento de datos es el Reglamento (CE) n.º 2580/2001 del Consejo ⁽²⁾.

El responsable de esta operación de tratamiento de datos es el Consejo de la Unión Europea, representado por el director general de la DG C (Asuntos Exteriores, Ampliación y Protección Civil) de la Secretaría General del Consejo, y el servicio que se ocupa de la operación de tratamiento de datos es la Unidad 1C de la DG C, con la que es posible ponerse en contacto en la siguiente dirección:

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

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

La operación de tratamiento de datos tiene por objeto establecer y actualizar la lista de personas sujetas a medidas restrictivas con arreglo al Reglamento (CE) n.º 2580/2001.

Los interesados son las personas físicas que cumplen los criterios de inclusión en la lista según lo establecido en dicho Reglamento.

Entre los datos personales recogidos se incluyen los datos necesarios para la identificación correcta de la persona de que se trate, las exposiciones de motivos y cualquier otro dato conexo.

Los datos personales recogidos podrán ser compartidos en caso necesario con el Servicio Europeo de Acción Exterior y con la Comisión.

Sin perjuicio de las restricciones que figuran en el artículo 20, apartado 1, letras a) y d), del Reglamento (CE) n.º 45/2001, las peticiones de acceso, así como las peticiones de rectificación u oposición, se atenderán con arreglo a la sección 5 de la Decisión 2004/644/CE del Consejo ⁽³⁾.

Los datos personales se conservarán durante cinco años a partir del momento en que el interesado haya dejado de figurar en la lista de personas sometidas a la inmovilización de activos o que haya expirado la validez de la medida, o mientras dure el proceso judicial en caso de que haya comenzado.

Los interesados podrán recurrir al Supervisor Europeo de Protección de Datos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 45/2001.

⁽¹⁾ DO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ DO L 344 de 28.12.2001, p. 70.

⁽³⁾ DO L 296 de 21.9.2004, p. 16.

Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2011/172/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 270/2011 del Consejo, relativos a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Egipto

(2017/C 29/06)

La presente información se pone en conocimiento de las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2011/172/PESC del Consejo⁽¹⁾, y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 270/2011 del Consejo⁽²⁾, relativos a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Egipto.

El Consejo dispone sobre este expediente de nuevos elementos relativos a todas las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2011/172/PESC y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 270/2011. Se comunica a los interesados de que pueden presentar una solicitud al Consejo para obtener la información que les concierne, antes del 17 de febrero de 2017, a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat, 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Se tendrán en cuenta todas las observaciones recibidas a efectos de la revisión periódica del Consejo, de conformidad con el artículo 5 de la Decisión 2011/172/PESC y el artículo 12, del Reglamento (UE) n.º 270/2011.

⁽¹⁾ DO L 76 de 22.3.2011, p. 63.

⁽²⁾ DO L 76 de 22.3.2011, p. 4.

Anuncio dirigido a las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/72/PESC del Consejo, modificada en virtud de la Decisión 2017/153/PESC del Consejo, y en el Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 149/2017 del Consejo, relativo a la adopción de medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Túnez

(2017/C 29/07)

Se comunica la siguiente información a las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2011/72/PESC del Consejo⁽¹⁾, modificada por la Decisión 2017/153/PESC del Consejo⁽²⁾, y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo⁽³⁾, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 149/2017 del Consejo⁽⁴⁾.

El Consejo de la Unión Europea, tras haber revisado la lista de las personas designadas, ha decidido que las personas que figuran en los citados anexos deben seguir estando incluidas en la lista de personas y entidades sujetas a medidas restrictivas establecida en la Decisión 2011/72/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo.

Se pone en conocimiento de las personas afectadas que tienen la posibilidad de cursar una solicitud a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes que se mencionan en los sitios web indicados en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 101/2011, a fin de obtener autorización para utilizar fondos inmovilizados para cubrir necesidades básicas o efectuar pagos concretos (véase el artículo 4 del Reglamento).

Las personas afectadas podrán cursar una solicitud al Consejo, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsideré la decisión de incluirlas en las listas mencionadas **antes del 31 de octubre de 2017**. Dicha solicitud deberá remitirse a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DG C 1C
Rue de la Loi, 175
1048 Bruselas
BÉLGICA

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Se tendrán en cuenta todas las observaciones recibidas a efectos de la revisión periódica por el Consejo de la lista de personas designadas con arreglo al artículo 5 de la Decisión 2011/72/PESC y al artículo 12, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo.

⁽¹⁾ DO L 28 de 2.2.2011, p. 62.

⁽²⁾ DO L 23 de 28.1.2017, p. 19.

⁽³⁾ DO L 31 de 5.2.2011, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 23 de 28.1.2017, p. 1.

Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en el Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/149 del Consejo, relativo a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Túnez

(2017/C 29/08)

Con arreglo al artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo⁽¹⁾, se pone en conocimiento de los interesados la siguiente información:

La base jurídica para esta operación de tratamiento de datos es el Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo⁽²⁾, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/149 del Consejo⁽³⁾.

El responsable de esta operación de tratamiento es el Consejo de la Unión Europea representado por el director general de la DG C (Asuntos Exteriores, Ampliación y Protección Civil) de la Secretaría General del Consejo y el servicio que se ocupa de la operación de tratamiento es la Unidad 1C de la DG C, con la que se puede contactar en la siguiente dirección:

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

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

El propósito de la operación de tratamiento de datos es el establecimiento y la actualización de la lista de personas sujetas a medidas restrictivas con arreglo al Reglamento (UE) n.º 101/2011, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) 2017/149.

Los interesados son las personas físicas que cumplen los criterios de inclusión en la lista que se contemplan en dicho Reglamento.

Entre los datos personales recogidos se incluyen los datos necesarios para la identificación correcta de la persona de que se trate, la exposición de motivos y cualquier otro dato conexo.

Los datos personales recogidos podrán ser compartidos en caso necesario con el Servicio Europeo de Acción Exterior y la Comisión.

Sin perjuicio de las restricciones que figuran en el artículo 20, apartado 1, letras a) y d), del Reglamento (CE) n.º 45/2001, las peticiones de acceso, así como las peticiones de rectificación u oposición, se atenderán con arreglo a la sección 5 de la Decisión 2004/644/CE del Consejo⁽⁴⁾.

Los datos personales se conservarán durante cinco años a partir del momento en que el interesado haya dejado de figurar en la lista de personas sometidas a la inmovilización de activos o que haya expirado la validez de la medida, o mientras dure el proceso judicial en caso de que haya comenzado.

Los interesados podrán recurrir al Supervisor Europeo de Protección de Datos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 45/2001.

⁽¹⁾ DO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ DO L 31 de 5.2.2011, p. 1.

⁽³⁾ DO L 23 de 28.1.2017, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 296 de 21.9.2004, p. 16.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro⁽¹⁾

27 de enero de 2017

(2017/C 29/09)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,0681	CAD	dólar canadiense	1,4012
JPY	yen japonés	123,01	HKD	dólar de Hong Kong	8,2873
DKK	corona danesa	7,4369	NZD	dólar neozelandés	1,4726
GBP	libra esterlina	0,85170	SGD	dólar de Singapur	1,5250
SEK	corona sueca	9,4528	KRW	won de Corea del Sur	1 253,96
CHF	franco suizo	1,0689	ZAR	rand sudafricano	14,4471
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,3654
NOK	corona noruega	8,9190	HRK	kuna croata	7,4818
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 276,89
CZK	corona checa	27,021	MYR	ringit malayo	4,7333
HUF	forinto húngaro	311,63	PHP	peso filipino	53,221
PLN	esloti polaco	4,3400	RUB	rublo ruso	64,1625
RON	leu rumano	4,5058	THB	bat tailandés	37,683
TRY	lira turca	4,1416	BRL	real brasileño	3,3834
AUD	dólar australiano	1,4169	MXN	peso mexicano	22,5452
			INR	rupia india	72,7030

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

Resumen de las Decisiones de la Comisión Europea sobre las autorizaciones de comercialización para uso o las autorizaciones de uso de las sustancias incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH)

[Publicado de conformidad con el artículo 64, apartado 9, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (⁽¹⁾)]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2017/C 29/10)

Decisiones por las que se concede una autorización

Referencia de la Decisión (⁽¹⁾)	Fecha de la Decisión	Nombre de la sustancia	Titular de la autorización	Número de autorización	Uso autorizado	Fecha de expiración del período de revisión	Motivos de la Decisión
C(2016) 8596	3 de enero de 2017	Tricloroetileno N.o CE: 201-167-4 N.o CAS: 79-01-6	Parker Hannifin Manufacturing Netherlands (Filtration & Separation) BV, Oude Kerkstraat 4, 4870 AG Etten-Leur, Países Bajos	REACH/16/7/0	Uso industrial como disolvente de procesos para la fabricación de módulos que contengan membranas de fibras huecas para la separación de gases.	21 de abril de 2028	De conformidad con el artículo 60, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1907/2006, las ventajas socioeconómicas compensan los riesgos para la salud humana derivados del uso de la sustancia, y no hay sustancias o tecnologías alternativas adecuadas desde el punto de vista de la viabilidad técnica y económica.

(¹) La Decisión está disponible en el sitio web de la Comisión Europea: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_es

(¹) DO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, 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

Modificación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2017/C 29/11)

Estado miembro	Francia
Ruta	Lannion (Côte-de-Granit)-París (Orly)
Fecha inicial de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	27 de octubre de 2003
Fecha de entrada en vigor de las modificaciones	23 de septiembre de 2017
Dirección en la que puede obtenerse el texto y cualquier otra información o documentación relacionada con la obligación de servicio público	Arrêté du 23 décembre 2016 modifiant les obligations de service public imposées sur les services aériens réguliers entre Lannion et Paris (Orly) NOR: DEVA1638280A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do Para más información: Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDT/T2 50 rue Henry Farman 75720 París cedex 15 FRANCIA Tel. +33 158094321 Correo electrónico: osp-compagnies.dta@aviation-civile.gouv.fr

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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2017/C 29/12)

Estado miembro	Francia
Ruta	Lannion – París (Orly)
Periodo de validez del contrato	Del 23 de septiembre de 2017 al 22 de septiembre de 2021
Plazo de presentación de candidaturas y ofertas	3 de abril de 2017 (17.00 horas, hora local)
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	Aéroport de Lannion – Côte de Granit Syndicat Mixte de l'Aéroport-EPIC Avenue Pierre Marzin 22300 Lannion FRANCIA Tel. +33 296058234 Fax +33 296058299 Correo electrónico: akguegan.aeroportlannion@orange.fr

Actualización de la lista de aduanas⁽¹⁾ en las que pueden declararse productos incluidos en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 1635/2006 de la Comisión⁽²⁾ para su despacho a libre práctica en la Comunidad Europea

(2017/C 29/13)

Estado miembro	Oficinas de aduana	
BELGIQUE/BELGIË	Anvers DE — voie maritime Bierset — (Grâce-Hollogne) DE — voies aérienne et/ou terrestre Bruxelles DE — voie aérienne Zaventem D — voie aérienne	
БЪЛГАРИЯ	ТМУ Варна МП Варна-запад МП Пристанище Варна ТМУ Бургас МП Пристанище Бургас център ТМУ Столицна	
ČESKÁ REPUBLIKA	Todas las oficinas de aduanas	
DANMARK	Todos los puertos y aeropuertos de Dinamarca	
DEUTSCHLAND	Baden-Württemberg	HZA Lörrach — ZA Weil-am-Rhein-Autobahn HZA Stuttgart — ZA Flughafen HZA Ulm — ZA Aalen
	Bayern	HZA München — ZA Flughafen HZA Regensburg — ZA Furth-im-Wald-Schafberg HZA Schweinfurt — ZA Bayreuth HZA Nürnberg — ZA Erlangen-Tennenlohe
	Berlin	HZA Berlin — ZA Marzahn HZA Potsdam — ZA Berlin-Flughafen-Tegel
	Brandenburg	Bereich HZA Fráncfort (Oder) HZA Fráncfort (Oder) — ZA Fráncfort (Oder) Autobahn HZA Fráncfort (Oder) — ZA Forst-Autobahn Bereich HZA Potsdam HZA Potsdam — ZA Berlin-Flughafen Schönefeld

(¹) La actualización aparece en cursiva.

(²) DO L 306 de 7.11.2006, p. 3.

Estado miembro	Oficinas de aduana	
	Bremen	HZA Bremen — ZA Neustädter Hafen HZA Bremerhaven — ZA Bremerhaven
	Hamburg	HZA Hamburg-Stadt — ZA Oberelbe HZA Hamburg-Hafen — ZA Waltershof HZA Itzehoe — Hamburg-Flughafen
	Hessen	HZA Fráncfort-am-Main-Flughafen
	Mecklenburg-Vorpommern	HZA Stralsund — ZA Rostock-Grenzkontrollstelle Rostock
	Niedersachsen	HZA Hannover — ZA Hannover-Nord HZA Braunschweig — ZA Braunschweig-Broitzem
	Nordrhein-Westfalen	HZA Dortmund — ZA Ost HZA Düsseldorf — ZA Flughafen
	Rheinland-Pfalz	HZA Koblenz — ZA Hahn-Flughafen
	Schleswig-Holstein	HZA Kiel — ZA Lübeck Abfertigungsstelle Hafen
EESTI	Puestos fronterizos de Narva, Koidula, Luhamaa, Aeropuerto de Tallin, puertos de Tallin, Paljassaare y Muuga	
ΕΛΛΑΣ	Αθηνών, Πειραιά, Κρατικού Αερολιμένα Αθηνών, Θεσσαλονίκης, Αερολιμένα Μίκρας, Βόλου, Πατρών, Ηρακλείου, Αερολιμένα Ηρακλείου Κρήτης, Καβάλας, Ιωαννίνων, Ναυπλίου	
ESPAÑA	Barcelona (Aeropuerto), Barcelona (Puerto), Irun (Carretera), La Junquera (Carretera), Madrid (Aeropuerto)	
FRANCE	Todas las oficinas de aduana	
IRELAND	Todas las oficinas de aduana	
ITALIA	Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Trieste Ufficio di Sanità aerea di Torino — Caselle Ufficio di Sanità aerea di Roma — Fiumicino Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Venezia Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Genova Ufficio di Sanità marittima di Livorno Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Ancona Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Brindisi Ufficio di Sanità aerea di Varese — Malpensa Ufficio di Sanità aerea di Bologna — Panicale Ufficio di Sanità marittima ed aerea di Bari Posto d'Ispezione frontaliera di Chiasso	

Estado miembro	Oficinas de aduana
KYPROΣ	Todas las oficinas de aduanas
LATVIJA	Roads: Grebneva, Pāternieki, Terehova; Railways: Daugavpils, Rēzekne-2; Seaports: Liepāja, Riga, Ventspils; Airport: Rīga; Post: Riga International branch of the Latvian Post Office
LIETUVA	Todas las oficinas de aduanas
LUXEMBOURG	Bureau des Douanes et Accises Centre douanier — Luxembourg Bureau des Douanes et Accises Luxembourg-Aéroport — Niederanven
MAGYARORSZÁG	Todas las oficinas de aduanas
MALTA	Sección de Carga Aérea del aeropuerto internacional de Malta, Luqa Unidad de Tramitación de Entrada de carga marítima de la Oficina de Aduanas, La Valeta Oficina Postal de Paquetería de la Oficina de Aduanas, Qormi
NEDERLAND	Todas las oficinas de aduana
ÖSTERREICH	Nickelsdorf Heiligenkreuz Spielfeld Tissis Wien-Flughafen Schwechat
POLSKA	Todas las oficinas de aduanas
PORTUGAL	Aeroportos de Lisboa, Porto e Faro Portos de Lisboa e Leixões
ROMÂNIA	Todas las oficinas de aduanas
SLOVENIJA	Obrežje (road border crossing), Koper (port border crossing), Dobova (railway border crossing), Gruškovje (road border crossing), Jelšane (road border crossing), Brnik (air border crossing), Ljubljana (road and railway)
SLOVENSKO	Todas las oficinas de aduanas
SUOMI — FINLAND	Helsinki, Vaalimaa, Niirala, Vartius, Raja-Jooseppi, Utsjoki, Kilpisjärvi, Helsinki-Vantaan lentoasema

Estado miembro	Oficinas de aduana
SVERIGE	Arlanda, Göteborg, Landvetter, Helsingborg, Karlskrona, Stockholm, Ystad, Karlshamn
UNITED KINGDOM	Belfast International Airport, Port of Belfast, Port of Dover, Port of Falmouth, Port of Felixstowe, Gatwick Airport, Glasgow Prestwick Airport, Manchester Airport, Port of Hull and Goole, Port of London, Port of Southampton

Información vinculante en materia de origen

(2017/C 29/14)

Lista de las autoridades designadas por los Estados miembros para recibir solicitudes de información vinculante en materia de origen o para expedir dicha información

Estado miembro	Autoridad aduanera	Teléfono	Correo electrónico
BÉLGICA			
Origen no preferencial	Service Public Fédéral Économie, PME, Classes Moyennes et Énergie Direction générale du Potentiel économique Intersectoriel-Politique Commerciale bâtiment Atrium C Rue du Progrès 50 1210 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Economie, K.M.O., Middenstand en Energie Bestuur Economisch Potentieel Intersectoraal-Handelspolitiek City Atrium C Vooruitgangsstraat 50 1210 Brussel België	+32 22778467	marc.wegnez@economie.fgov.be
Origen preferencial	Service Public Fédéral Finances Administration Centrale des Douanes et Accises Services des Procédures Douanières-direction 9 North Galaxy-Tour A (NG A9) Boulevard du Roi Albert II, 33-boîte 37 1030 Bruxelles Belgique Federale Overheidsdienst Financiën Centrale Administratie der Douane en Accijnzen Dienst Douaneprocedures-directie 9 North Galaxy-Toren A (NG A9) Koning Albert II-laan 33, bus 37 1030 Brussel België	+32 225763103	luc.verhaeghe@minfin.fed.be
BULGARIA	National Customs Agency Central Customs Directorate 47, G.S.Rakovski street BG-1040 Sofia	+359 298594313 +359 298594145	origin@customs.bg

Estado miembro	Autoridad aduanera	Teléfono	Correo electrónico	
CROACIA	<p>Customs Directorate of the Ministry of Finance of the Republic of Croatia Central Office Sector for customs tariff, value and origin Service for customs value and origin</p> <p>Carinska uprava Ministarstva financija Republike Hrvatske Središnji ured Sektor za carinsku tarifu, vrijednost i podrijetlo Služba za carinsku vrijednost i podrijetlo Alexandra Von Humboldta 4a, 10000 Zagreb</p>	+385 1 6211 308 +385 1 6211 321	podrijetlo@carina.hr origin@carina.hr	
CHEQUIA	Celní úřad pro Olomoucký kraj Oddělení – Závazných informací Blanická 19 772 71 Olomouc	+420 585 111 111	podatelna580000@cs.mfcr.cz	
DINAMARCA	SKAT København Sluseholmen 8B DK-2450 København SV	+45 723 74204	Keld.Mikkelsen@Skat.dk	
ALEMANIA	<p>Origen preferencial y Origen no preferencial, en la medida en que la última elaboración o transformación haya sido efectuada fuera de la UE o si se refiere a mercancías para las que haya organizaciones comunes de mercados, según las cuales la concesión de ventajas depende del origen no preferencial determinado.</p> <p>Origen no preferencial en la medida en que las mercancías hayan sido obtenidas por completo en la UE o hayan sido fabricadas o se hayan elaborado o transformado en la UE. Esto no se aplica a las mercancías para las que haya organizaciones comunes de mercados, según las cuales la concesión de ventajas depende del origen no preferencial determinado.</p>	<p>Hauptzollamt Hannover Waterlostraße 5 30169 Hannover</p> <p>Industrie- und Handelskammern Deutscher Industrie- und Handelskammertag Breite Straße 29 10178 Berlin</p>	<p>+49 511101 2480</p> <p>+49 302030 82321</p>	poststelle.vzta-hza-hannover@zoll.bund.de behm.steffen@dihk.de

Estado miembro	Autoridad aduanera	Teléfono	Correo electrónico
IRLANDA	Office of the Revenue Commissioners Classification, Origin and Valuation Section Customs Division St Conlon's Road Nenagh County Tipperary	+353 6744260	origin&valuationsection@revenue.ie
ESTONIA	Maksu-ja Tolliamet Tolliosakond Tollitalitus Lõõtsa 8A 15176 Tallinn	+372 6762607	emta@emta.ee
GRECIA	Ministry of Finance General Secretariat for Public Revenue General Directorate of Customs and Excise Section B Tariff Preferential Regimes & Origin 10, Karageorgi Servias Str. 101 84 Athens Υπουργείο Οικονομικών Γενική Γραμματεία Δημοσίου Εσόδων Γενική Διεύθυνση Τελωνείων & Ε.Φ.Κ. Διεύθυνση Δασμολογικών Θεμάτων και Τελωνειακών Οικονομικών Καθεστώτων Τμήμα Β Προτιμησιακών Δασμολογικών Καθεστώτων και Καταγωγής Καρ. Σερβίας 10 101 84 Αθήνα	+30 2106987491 +30 2106987493 +30 2106987541 +30 2106987513	d17-c@2001.syzefxis.gov.gr
ESPAÑA	Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales Avda. Llano Castellano, 17 28071 Madrid	+34 917289854/55/35	gesadu@aeat.es
FRANCIA	Direction Générale des Douanes et Droits Indirects Bureau E/1 11, rue des Deux-Communes 93558 Montreuil CEDEX	+33 157534374 +33 157534278	dg-e1@douane.finances.gouv.fr
ITALIA	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Centrale Legislazione e Procedure Doganali Ufficio applicazione tributi doganali Via Mario Carucci, 71 00143 Roma	+39 0650245216	dogane.legislazionedogane. applicazione@agenziadogane.it

Estado miembro	Autoridad aduanera	Teléfono	Correo electrónico
CHIPRE	<p>Department of Customs and Excise Ministry of Finance M. Karaoli Str. 1096 Nicosia</p> <p>Postal address: Customs Headquarters 1440 Nicosia</p> <p>Τμήμα Τελωνείων Υπουργείο Οικονομικών Μ. Καραολή 1096 Λευκωσία</p> <p>Ταχυδρομική Διεύθυνση: Αρχιτελωνείο 1440 Λευκωσία</p>	+357 22601651 +357 22601703	headquarters@customs.mof.gov.cy
LETONIA	<p>State Revenue Service of the Republic of Latvia National Customs Board Talejas Street 1 Riga, LV-1978</p> <p>Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienesta Muitas pārvalde Talejas iela 1, Rīga, LV-1978</p>	+371 67121007 +371 67121011	MP.lietvediba@vid.gov.lv
LITUANIA	Muitinės departamentas prie Lietuvos Respublikos finansų ministerijos A. Jakšto g. 1/25 01105 Vilnius	+370 52666067 +370 52666068	muitine@lrmuitine.lt
LUXEMBURGO	Direction des douanes et accises Division TAXUD BP 1605 1016 Luxembourg	+352 28182246 +352 28182347	Jean-Claude.Nilles@do.etat.lu Laurent.Thilges@do.etat.lu
HUNGRÍA	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Szakértői Intézete Hősök fasora 20-24 1163 Budapest	+36 14022233	szi@nav.gov.hu

Estado miembro	Autoridad aduanera	Teléfono	Correo electrónico
MALTA	Customs Department Lascaris Wharf Valletta. CMR02	+356 25685186	saviour.grima@gov.mt
PAÍSES BAJOS	Douane Nederland/Kantoor Nijmegen Landelijk Team Oorsprongszaken PB 1537 6501 BM Nijmegen	+31 243813701	helpdesk.oorsprongszaken@belastingdienst.nl
AUSTRIA	Bundesministerium für Finanzen Johannesgasse 5 1010 Wien	+43 151433/504189	origin@bmf.gv.at
POLONIA	Izba Celna w Warszawie Wydział Wiążących Informacji WIT i WIP ul. Erazma Ciołka 14 A 01-443 Warszawa	+48 225447540	wip@war.mofnet.gov.pl
PORTUGAL	Autoridade Tributária e Aduaneira Direcção de Serviços de Tributação Aduaneira Rua de Alfândega n.º 5 r/c 1149-006 Lisboa	+351 218813765	dsta@at.gov.pt
RUMANÍA	Agenția Națională de Administrare Fiscală Diracția Generală a Vămilor Str. Alexandru Ivăsiuc nr. 34-40, sector 6 cod 060305 Bucuresti	+40 213155858 +40 213112456	origine@customs.ro
ESLOVENIA	Generalni carinski urad Šmartinska 55 1523 Ljubljana	+386 14783921	ana.macek@gov.si
ESLOVAQUIA	Colný úrad Bratislava Miletičova 42 824 59 Bratislava 26	+421 250263963	martin.strbik@financnasprava.sk
FINLANDIA	Tulli PL 512 FI-00101 Helsinki Tullen PB 512 FI-00101 Helsingfors	+358 2955200	leena.lehtinen@tulli.fi minna.raitanen@tulli.fi

Estado miembro	Autoridad aduanera	Teléfono	Correo electrónico
SUECIA	Tullverket Box 12854 112 98 Stockholm	+46 84565244 +46 84565522	anna.folkesson@tullverket.se elisabet.andersson@tullverket.se
REINO UNIDO	HM Revenue & Customs Excise, Customs, Stamps and Money Duty Liability Team 10th Floor South-East Alexander House 21 Victoria Avenue Southend-on-Sea Essex SS99 1AA	+44 1702367721	ken.sherlock@hmrc.gsi.gov.uk dutyliability.policy@hmrc.gsi.gov.uk

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

CONVOCATORIA DE PROPUESTAS — EACEA/05/2017

Programa de movilidad académica intraafricana

(2017/C 29/15)

1. Objetivos y descripción

El objetivo general del programa consiste en promover el desarrollo sostenible y, en última instancia, contribuir a la reducción de la pobreza incrementando la disponibilidad de mano de obra profesional altamente cualificada en África.

Su objetivo específico es mejorar las capacidades y competencias de los estudiantes y del personal a través de una mayor movilidad intraafricana. El fortalecimiento de la cooperación entre las instituciones de educación superior (IES) africanas mejorará el acceso a una educación de calidad y alentará y permitirá a los estudiantes africanos realizar estudios de posgrado en ese continente. Por otra parte, la movilidad del personal (académico y administrativo) contribuirá a mejorar la capacidad de cooperación internacional de las IES en África.

Más específicamente, el programa aspira a:

- a) contribuir a mejorar la calidad de la educación superior promoviendo la internacionalización y armonización de los programas y planes de estudios de los centros participantes;
- b) permitir a los estudiantes, académicos y demás personal beneficiarse en el plano lingüístico, cultural y profesional de la experiencia obtenida en el contexto de la movilidad a otros países africanos.

2. Solicitantes que pueden participar y composición de las asociaciones

Las Asociaciones deberán estar compuestas por un mínimo de cuatro y un máximo de seis IES africanas asociadas (incluida la solicitante), junto con un socio técnico de la UE.

Los solicitantes y asociados que pueden participar deben ser IES establecidas en África que imparten cursos de posgrado (nivel de máster o doctorado) sancionados con una titulación reconocida por las autoridades competentes del propio país. Solamente podrán participar IES acreditadas por autoridades nacionales competentes en África. No podrán participar filiales de IES de fuera de África.

El socio técnico deberá ser una IES de uno de los Estados miembros de la UE a la que se haya otorgado una Carta Erasmus de Educación Superior.

3. Actividades admisibles y duración

El proyecto implicará la organización y ejecución de la movilidad de estudiantes y personal de programas de máster y doctorado de alta calidad, así como la prestación de servicios de educación/formación y de servicios de otro tipo a estudiantes extranjeros, y la realización de tareas de educación/formación y de investigación y la prestación de otros servicios a personal de los países incluidos en el proyecto. Las actividades de movilidad deberán desarrollarse en uno de los países admisibles amparados por la presente convocatoria.

La duración del proyecto deberá ser de 60 meses.

4. Criterios de adjudicación

Todas las solicitudes serán evaluadas por expertos externos de acuerdo con los tres criterios de adjudicación siguientes:

Criterios	Puntos
1. Relevancia	20
2. Calidad	70
2.1. Calidad académica	15
2.2. Composición de la Asociación y mecanismos de cooperación	15
2.3. Organización y ejecución del plan de movilidad	20
2.4. Facilidades a los estudiantes y el personal, y seguimiento	10
2.5. Equilibrio de género	10
3. Sostenibilidad	10
Total	100

Las propuestas presentadas deberán obtener un mínimo de 50 puntos sobre un total de 100 para poder aspirar a una subvención.

5. Presupuesto e importes de las subvenciones

La cantidad global indicativa a disposición de la presente convocatoria de propuestas se fija en 9 900 000 EUR y debe permitir unos 350 flujos de movilidad.

La cuantía de cada subvención estará comprendida entre un mínimo de 1 000 000 EUR y un máximo de 1 400 000 EUR.

La subvención de la UE se basará en la aplicación de sumas a tanto alzado por la organización de la movilidad y de costes unitarios por la ejecución de la misma.

6. Presentación de las propuestas y plazos

El plazo de presentación de las solicitudes para el Programa de movilidad académica intraafricana terminará el **2 de mayo de 2017 a las 12 horas (mediodía)**, hora central europea.

Las solicitudes de subvención deberán presentarse utilizando el formulario electrónico («eForm») y los anexos previstos específicamente a estos efectos, que estarán disponibles en el sitio web de la Agencia Ejecutiva en el Ámbito Educativo, Audiovisual y Cultural (https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en).

Únicamente se considerarán formalmente válidas las solicitudes presentadas por vía electrónica (incluidos los anexos).

Además, los solicitantes deberán remitir una copia de su solicitud (del formulario electrónico y de los correspondientes anexos), indicando claramente el número de registro del proyecto que les fue asignado al presentar dicho formulario electrónico, a la siguiente dirección de correo electrónico: EACEA-IntraAfrica-IntraACP@ec.europa.eu.

Únicamente se aceptarán las solicitudes presentadas dentro de plazo y que cumplan los requisitos especificados en la convocatoria de propuestas. No se aceptarán las solicitudes enviadas únicamente por correo electrónico.

7. Información completa

Las instrucciones correspondientes a la presente convocatoria, junto con toda la información y documentación relevantes para la presentación de las correspondientes propuestas, se encuentran disponibles en el sitio web de la Agencia: https://eacea.ec.europa.eu/intra-africa/funding/intra-africa-academic-mobility-scheme-2017_en.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud 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

(2017/C 29/16)

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).

DOCUMENTO ÚNICO

«TRADITIONAL WELSH CIDER»

N.º CE: UK-PGI-0005-01251-7.8.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominación(es)

«Traditional Welsh Cider»

2. Estado miembro o tercer país

Reino Unido

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

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

La «Traditional Welsh Cider» (en galés «Seidr Cymreig Traddodiadol») es sidra elaborada a partir del jugo del primer prensado de manzanas para sidra de variedades autóctonas y no autóctonas cultivadas en Gales siguiendo un método tradicional. La «Traditional Welsh Cider» puede obtenerse a partir de una mezcla de variedades o de una única variedad de jugo de manzanas del primer prensado. Está elaborada únicamente con puro jugo de manzana para sidra al 100 %.

Las variedades de manzana para sidra utilizadas en la «Traditional Welsh Cider» se dividen en las siguientes categorías: agridulces, ácidas, dulces y aceras. Se requieren conocimientos específicos sobre mezcla para equilibrar los taninos de las variedades «agridulces» con la acidez de las «ácidas». Las variedades «agridulces» contienen taninos que confieren acidez y un color más oscuro y producen una bebida de cuerpo intenso. Las variedades «ácidas» contienen altos niveles de ácido málico que aportan un toque ácido a la sidra. Las variedades «dulces» tienen bajos niveles de taninos y ácidos, pero pueden aportar un carácter afrutado y diluir el efecto de los taninos duros. Las variedades «acerbas» contienen tanto ácidos como taninos. La mezcla de estas características requiere conocimientos específicos y está en función del gusto de cada sidrero.

El color de la «Traditional Welsh Cider» varía del dorado claro al dorado oscuro con matices rojizos y bronce dependiendo de las variedades de manzana utilizadas. Puede ser cristalina o turbia, pero suele ser semiopaca, con un sabor refrescante y niveles de dulzor que oscilan entre extremadamente secos y muy dulces. Es predominantemente afrutada, con un equilibrio de acidez málica y taninos, y un grado alcohólico que varía entre 3,00 y 8,49 % vol.

(¹) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

La «Traditional Welsh Cider» tiene un sabor refrescante con niveles de dulzor que oscilan entre extremadamente secos y muy dulces. Es predominantemente afrutada con un equilibrio de acidez mática y taninos. Aunque no se suele medir, los taninos y la acidez dependen de la preferencia y del estilo de cada sidrero.

Se producen tres tipos de «Traditional Welsh Cider»: natural, embotellada y fermentada en botella, tal y como se describe a continuación.

Natural: Sidra sin carbonatación superior a la presión atmosférica. Almacenada en un recipiente cerrado herméticamente, la presión parcial del dióxido de carbono (CO_2) será inferior a 1 bar (100kPa), y dentro de un recipiente más poroso, como un barril de madera, la presión parcial será considerablemente inferior a 1 bar. La sidra servida directa o indirectamente desde estos tipos de recipientes será natural (no gasificada) sin efervescencia perceptible, pero se puede producir la posible formación de algunas burbujas si la temperatura de la sidra se incrementa en relación con su temperatura de almacenamiento, habida cuenta de que la solubilidad del CO_2 desciende a medida que la temperatura aumenta.

Embotellada: Se introduce una carbonatación natural embotellando la sidra antes de finalizar la fermentación primaria. La sidra se embotella con la densidad que el sidrero determine para conferirle el grado deseado de carbonatación y dulzor. Cuanto mayor sea la carbonatación, menor será el dulzor residual que quede. Para la sidra sometida al proceso denominado *keeling*, el nivel deseado de carbonatación se alcanza reduciendo el número de células de levadura y eliminando sus nutrientes, lo cual evita que la fermentación llegue a sequedad. La presión del CO_2 que se alcanza en una sidra embotellada oscilará entre 1,5 y 3,0 bares (150-300 kPa) a 0 °C y, habida cuenta de que contiene sedimento de levadura, puede presentar un aspecto turbio si no se abre y se vierte con cuidado. Es seca al paladar a no ser que hubiera sido elaborada con el método *keeling*. Solo la «Traditional Welsh Cider» embotellada tiene la opción de ser sometida a dicho método. El sidrero puede calcular el nivel de carbonatación observando la diferencia de densidad (Δ densidad) entre antes del embotellado y una vez finalizado el proceso de embotellado.

Si bien el grado alcohólico de la «Traditional Welsh Cider» embotellada puede situarse dentro de un rango similar al de la sidra natural (desde un 3,00 % a un máximo de 8,49 % vol.), por término medio, la sidra embotellada, especialmente la elaborada con el método *keeling*, tiende a situarse en el extremo inferior de este rango (3,0-5,5 % vol.) dado que el proceso de *keeling* da como resultado la fermentación incompleta de los azúcares de la fruta.

Fermentada en botella: Consiste en la introducción de una carbonatación natural embotellando la sidra al finalizar la fermentación primaria e induciendo una segunda fermentación añadiendo levadura y azúcar fermentables. La sidra fermentada en botella tiene una carbonatación superior a la embotellada y presenta un aspecto transparente tras el degüelle. Resulta seca al paladar ya que todo el azúcar se fermenta durante la fermentación secundaria y no se permite la administración posterior al degüelle. La presión del CO_2 alcanzada en la sidra embotellada oscilará entre 4,0 y 6,0 bares (400-600 kPa) a 0 °C. El sidrero puede predecir el nivel de carbonatación a partir de la cantidad de azúcar fermentable añadido y puede calcularlo teniendo en cuenta la diferencia de la densidad determinada mediante las mediciones realizadas después de la adición y al final del proceso de la fermentación en botella.

Si bien el grado alcohólico de la sidra fermentada en botella puede situarse en el rango de la «Traditional Welsh Cider» natural (entre un 3,00 % y un máximo de 8,49 % vol.), por término medio, la sidra fermentada en botella tiende a situarse en el extremo superior de este intervalo debido a que la fermentación secundaria llega a sequedad (5,5-8,49 % vol.).

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

Las materias primas para la elaboración de la «Traditional Welsh Cider» son las siguientes:

- Jugo del primer prensado de manzanas para sidra de variedades autóctonas y no autóctonas cultivadas en Gales.
- Aditivos permitidos:
 - Levaduras cultivadas como *S.bayanus*, *S.cerevisiae*.
 - Sulfito en forma de metabisulfito sódico o potásico, que no siempre es necesario, pero que se admite para garantizar los criterios microbiológicos. Si un elaborador decide añadir sulfito, este no deberá superar los 200 mg/litro SO_2 , y su inclusión debe señalarse en la etiqueta, tal y como exige la legislación.
 - Sal de cloruro de calcio y la enzima pectina-esterasa cuando se utiliza el método *keeling* para reducir su contenido de levadura y de nutrientes de levadura.

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

Las fases de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida son las siguientes:

- recogida de las manzanas;
- prensado/Extracción del jugo de las manzanas;
- producción de la sidra;
- fermentación;
- embotellado y embarrillado.

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

Sidra natural

El embotellado y el embarrillado son los últimos procesos de envasado que se aplican a la sidra natural.

Todo el embotellado y embarrillado de la «Traditional Welsh Cider» deben realizarse dentro de la zona geográfica; la sidra es un producto «vivo» no pasteurizado, y a fin de mantener la calidad, la trazabilidad, el control de la temperatura, así como evitar cualquier tipo de contaminación, el transporte en esta fase deberá ser mínimo. La producción de la «Traditional Welsh Cider» está en función de los múltiples factores relacionados con el entorno natural local que afectan al producto final, lo que impide utilizar de forma generalizada el transporte a granel antes del empaquetado final.

Espumosa: sidra embotellada y fermentada en botella

La sidra espumosa se produce en botellas. Las burbujas se generan por el dióxido de carbono disuelto, que solo se puede introducir de forma natural (mediante la fermentación de la levadura dentro de la botella sellada) y no mediante carbonatación artificial.

Para la sidra embotellada: (finalización de la fermentación primaria dentro de la botella).

Tanto si ha sido elaborada con el método *keeling* como si no, la sidra se embotella con la densidad necesaria para conferirle el acondicionamiento y el dulzor necesarios en la botella.

Para la sidra fermentada en botella: (fermentación secundaria en botella). La fermentación en botella se aplica al proceso de fermentación secundaria de la sidra natural dentro de una botella sellada.

La sidra utilizada para este proceso se elabora exactamente con la misma especificación que la sidra natural antes de embotellarla. Las botellas deben ser muy resistentes y en punta, y tienen que poder sellarse con una chapa, un corcho natural o un tapón de plástico con un cierre de alambre, y poder resistir una presión interna sostenida de 6-12 bares a 25 °C.

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

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Gales

5. Vínculo con la zona geográfica

Las peculiaridades únicas de la «Traditional Welsh Cider» se deben al suelo y al clima de la zona geográfica definida, que afectan a las características del jugo de primer prensado de la variedad o variedades de manzana autóctonas y no autóctonas cultivadas y convertidas en sidra siguiendo un método tradicional. La variedad de manzanas utilizadas influye en el sabor y en el aspecto de la sidra, pero cabe tener en cuenta que el correcto nivel de sabor, aroma y aspecto se obtienen gracias a una experiencia artesanal destacada por su especialización y alto nivel técnico.

El suelo y el clima de la zona geográfica definida conforman la fama de la «Traditional Welsh Cider», y su carácter y su aroma presentan variaciones en función de la zona de Gales en la que se elabora la sidra.

Por la naturaleza de su suelo y de su clima, las llanuras de Gales son óptimas para el cultivo de manzanas para sidra, ya que permiten la selección de zonas de huerta protegidas de los focos de helada a principios de la primavera, durante la época de la floración. El clima galés se caracteriza también por sus abundantes lluvias, esenciales en la época de la floración y en el otoño, antes de la cosecha. El carácter de la «Traditional Welsh Cider» varía en función de la zona de Gales en la que se elabora la sidra. A mayores altitudes se registra un mayor riesgo de helada durante la época de la floración: este fenómeno hace disminuir la cosecha, pero al mismo tiempo, ralentiza la fermentación, lo que se considera que mejora el sabor de la sidra. El clima galés es suficientemente caluroso y soleado en los momentos necesarios como para producir suficientes niveles de azúcares de fruta, y suficientemente húmedo como para satisfacer la elevada demanda de agua de los manzanos ya plantados, así como las necesidades de los árboles de reciente plantación.

El condado del País de Gales que más manzanas produce para la elaboración de la «Traditional Welsh Cider» es la parte oriental de Monmouthshire. Sus profundos suelos de arenisca de origen aluvial y tono rojizo presentan excepcionales propiedades para la retención de la humedad, al tiempo que su capacidad de drenaje durante las épocas de exceso de lluvia es extraordinaria. Se considera que esta combinación permite obtener una fruta de mayor calidad, que se traslada a la sidra. Hay manzanos para sidra en Monmouthshire que llegan a los 150 años.

La «Traditional Welsh Cider» se elabora fermentando el jugo de manzanas que se cultivan en Gales con variedades autóctonas y no autóctonas. La variedad de manzanas para sidra utilizada influye en el sabor y en el aspecto de la sidra. El color de la «Traditional Welsh Cider» varía del dorado claro al dorado oscuro con matices rojizos y bronce dependiendo de las variedades de manzana utilizadas. El carácter y el sabor también presentan variaciones en función de la zona de Gales en la que se elabora. A mayores altitudes, la fermentación se ralentiza, lo que se considera que mejora el sabor de la sidra, confiriéndole un gusto muy refrescante.

La «Traditional Welsh Cider» puede oscilar entre extremadamente seca y muy dulce. La adición de azúcares fermentables como la glucosa, la fructosa y la sacarosa solo se permite en la producción de sidra fermentada en botella al inicio del proceso de fermentación secundaria. En todas las demás «Traditional Welsh Ciders» no se añade azúcar extra, ya que con los azúcares naturales de la fruta de la sidra galesa ya es suficiente.

El jugo de la «Traditional Welsh Cider» está elaborado al 100 % con el jugo del primer prensado de una única variedad o de una mezcla de variedades de manzana, mientras que en otras partes del Reino Unido puede realizarse un segundo prensado. Además, en otras partes del Reino Unido, el jugo puede chaptalizarse (añadirse azúcar), lo que da lugar, en la siguiente fermentación, a un mayor contenido de alcohol, y posteriormente diluirse con agua, lo que da como resultado un producto más homogéneo. Si se comparan, nunca dos lotes de «Traditional Welsh Cider» son exactamente iguales, lo que añade valor a la unicidad de este producto artesanal.

La elaboración de la «Traditional Welsh Cider» requiere competencias específicas en materia de elaboración artesanal en todas las fases de trituración, prensado y mezcla. Estos conocimientos y técnicas se transmiten de un elaborador de «Traditional Welsh Cider» a otro. Se requieren conocimientos específicos a la hora de mezclar las variedades con el fin de equilibrar los taninos de las variedades agridulces con la acidez de las «ácidas». Las variedades «agridulces» contienen taninos que confieren acidez y un color oscuro y producen una bebida de cuerpo intenso. Las variedades «ácidas» contienen altos niveles de ácido málico que le aportan un toque ácido a la sidra. Las variedades «dulces» tienen bajos niveles de taninos y ácidos, pero pueden aportar un carácter afrutado y diluir el efecto de los taninos duros. Las variedades «acerbas» contienen tanto taninos como ácido. Los taninos no se suelen medir, sino que el jugo se mezcla al gusto de cada sidrero, lo cual requiere una competencia técnica específica. Los sidrerías jóvenes suelen aprender esta habilidad de otros, con los que a menudo comparten equipamiento, hasta que tienen la posibilidad de comprar el suyo propio.

La «Traditional Welsh Cider» se remonta a la tradición de los agricultores galeses del siglo XIX que producían suficiente sidra para su autoconsumo y como modo de complementar sus ingresos. La «Traditional Welsh Cider» se solía dar a los trabajadores del campo como parte del jornal. Era una actividad exclusivamente de subsistencia y el escaso comercio que generaba se limitaba al suministro local a explotaciones vecinas o a bares cercanos. En Gales simplemente no existía la elaboración comercial de sidra a ninguna escala.

En 2001 se creó la Welsh Perry and Cider Society (Asociación Galesa de la Sidra y la Perada) y en la actualidad hay aproximadamente cincuenta productores de sidra en Gales. En 2003 esta Asociación recibió el reconocimiento de la Campaign for Real Ale (CAMRA), que le otorgó el Premio Pomona por «su destacada labor en el fomento del perfil de la Sidra Real Galesa». En 2009 la Welsh Perry and Cider Society recibió el premio anual de reconocimiento de la Fundación de la Sidra de Asturias por el mérito y la apuesta por la innovación de la Asociación en el fomento de la producción de la sidra artesanal, así como por el trabajo de sensibilización sobre la sidra tradicional y su dedicación al mantenimiento del patrimonio cultural asociado a la conservación y la regeneración de variedades de manzana autóctonas a través de la creación de un banco de genes en su museo. La «Traditional Welsh Cider»

se está consolidando y está obteniendo el reconocimiento generalizado de la industria alimentaria tanto en el Reino Unido como en todo el mundo. Se trata de un producto de calidad utilizado por grandes cocineros y gastrónomos, que figura habitualmente en sus menús. En 2005, los productores de sidra de Gales cosecharon todos los principales premios del Reino Unido celebrados en Reading, y obtuvieron el título de campeones en las categorías de Sidra y Sidra embotellada.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-cider>

Publicación de una solicitud 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

(2017/C 29/17)

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).

DOCUMENTO ÚNICO

«TRADITIONAL WELSH PERRY»

N.º CE: UK-PGI-0005-01250 — 6.8.2014

DOP () IGP (X)

1. **Nombre**

«Traditional Welsh Perry»

2. **Estado miembro o tercer país**

Reino Unido

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

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

La «Traditional Welsh Perry» (en galés «Perau Cymreig Traddodiadol») es el nombre que recibe el jugo obtenido del primer prensado de peras para perada de variedades autóctonas y no autóctonas que se cultivan en Gales siguiendo un método de producción tradicional. La «Traditional Welsh Perry» se obtiene del jugo del primer prensado de una única variedad de peras para perada o de una mezcla de diferentes variedades. La «Traditional Welsh Perry» está elaborada únicamente con jugo puro de pera para perada al 100 %.

El color de la «Traditional Welsh Perry» varía desde el amarillo pálido hasta el dorado oscuro y puede ser transparente o turbia con predominio de un ligero o pleno sabor afrutado de pera equilibrado con el dulzor natural del contenido de sorbitol de las peras para perada utilizadas, y una acidez cítrica y delicado aroma afrutado. El carácter se complementa con el «cuerpo» que le confieren los taninos y puede tener un retrogusto predominantemente dulce o seco y refrescante. Su grado alcohólico varía entre 3,00 y 8,49 % vol.

Se producen tres tipos de «Traditional Welsh Perry»: natural, embotellada y fermentada en botella, tal y como se describe a continuación.

Natural: Perada cuya carbonatación no es superior a la presión atmosférica. Almacenada en un recipiente cerrado herméticamente, la presión parcial del dióxido de carbono (CO₂) será inferior a 1 bar (100 kPa), y dentro de un recipiente más poroso, como un barril de madera, la presión parcial será considerablemente inferior a 1 bar. La perada servida directa o indirectamente desde estos tipos de recipientes será natural (no gasificada) sin efervescencia perceptible, pero se pueden formar algunas burbujas si la temperatura de la perada se incrementa en relación con su temperatura de almacenamiento, habida cuenta de que la solubilidad del CO₂ disminuye a medida que la temperatura aumenta.

Embotellada: Se introduce una carbonatación natural embotellando la perada antes de finalizar la fermentación primaria. La perada se embotella con la densidad que el elaborador determine a fin de conferirle el grado deseado de carbonatación y dulzor. Cuanto mayor sea la carbonatación, menor será el dulzor residual que quede. Para la perada sometida al proceso denominado *keeling*, el nivel deseado de carbonatación se alcanza reduciendo el número de células de levadura y eliminando sus nutrientes, lo cual evita que la fermentación llegue a sequedad. La presión del CO₂ alcanzada en una perada embotellada oscilará entre 1,5 y 3,0 bares (150-300 kPa) a 0 °C y, habida cuenta de que contiene sedimento de la levadura, puede tener un aspecto turbio si no se abre y se vierte con cuidado. Es seca al paladar a no ser que hubiera sido elaborada con la técnica *keeling*. Solo la perada galesa tradicional embotellada puede someterse a dicho proceso. El elaborador puede calcular el nivel de carbonatación alcanzado registrando la diferencia de la densidad (Δ densidad) que se observa entre antes del embotellado y al final del proceso de embotellado.

(¹) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Si bien el grado alcohólico de la perada galesa tradicional embotellada estaría dentro de un rango similar al de la perada natural (entre un 3,00 % y un máximo de 8,49 % vol.), por término medio, la perada embotellada, especialmente la elaborada con el método *keeling*, tiende a situarse en el extremo inferior de este intervalo (3,0-5,5 % vol.), ya que el proceso de *keeling* da como resultado la fermentación incompleta de los azúcares de la fruta.

Fermentada en botella: Consiste en la introducción de una carbonatación natural embotellando la perada al finalizar la fermentación primaria e induciendo una segunda fermentación añadiendo levadura y azúcar fermentables. La perada fermentada en botella tiene una carbonatación superior a la embotellada y presenta un aspecto transparente tras el degüelle. Resulta seca al paladar ya que todo el azúcar se fermenta durante la fermentación secundaria y no se permite la administración posterior al degüelle. La presión del CO₂ alcanzada en la perada embotellada oscilará entre 4,0 y 6,0 bares (400-600 kPa) a 0 °C. El elaborador puede predecir el nivel de carbonatación a partir de la cantidad de azúcar fermentable añadido y puede calcularlo teniendo en cuenta la diferencia de la densidad determinada mediante las mediciones realizadas después de la adición y al final del proceso de la fermentación en botella.

Si bien el grado alcohólico de la perada fermentada en botella estaría dentro de un rango similar al de la perada galesa tradicional natural (entre un 3,00 % y un máximo de 8,49 % vol.), por término medio, la perada fermentada en botella tiende a situarse en el extremo superior de este intervalo debido a que la fermentación secundaria llega a sequedad (5,5-8,49 % vol.).

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

Las materias primas para la elaboración de la «Traditional Welsh Perry» son las siguientes:

- Jugo obtenido del primer prensado de peras para perada de cualquier variedad de pera autóctona y no autóctona que se cultiva en Gales.
- Aditivos permitidos:
 - Levaduras cultivadas como *S.bayanus*, *S. cerevisiae*.
 - Sulfito en forma de metabisulfito sódico o potásico, que no siempre es necesario, pero que se admite para garantizar los criterios microbiológicos. Si un elaborador decide añadir sulfito, este no deberá superar los 200 mg/litro, y su inclusión debe señalarse en la etiqueta, tal y como exige la legislación.
 - Sal de cloruro de calcio y la enzima pectina-esterasa cuando se utiliza el método *keeling* para reducir su contenido de levadura y de nutrientes de levadura.

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

Las fases de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida son las siguientes:

- recogida de las peras,
- prensado/extracción del jugo de las peras,
- producción de la perada,
- fermentación,
- embotellado y embarrillado.

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

Perada natural

El embotellado y el embarrillado son los últimos procesos de envasado que se aplican a la perada natural.

Todo el embotellado y embarrillado de la «Traditional Welsh Perry» deben realizarse dentro de la zona geográfica; la perada es un producto «vivo» no pasteurizado, y a fin de mantener la calidad, la trazabilidad, el control de la temperatura, así como evitar cualquier tipo de contaminación, el transporte en esta fase deberá ser mínimo, por lo que se descarta el transporte generalizado a granel antes del envasado final.

Espumosa: perada embotellada y fermentada en botella

La perada espumosa se produce en las botellas. Las burbujas se generan por el dióxido de carbono disuelto, que solo se puede introducir de forma natural (mediante la fermentación de la levadura dentro de la botella sellada) y no mediante carbonatación artificial.

Para la perada embotellada: (finalización de la fermentación primaria dentro de la botella).

Tanto si está elaborada con el método *keeling* como si no, la perada se embotella con la densidad necesaria para conferirle el acondicionamiento y el dulzor necesarios en la botella.

Para la perada fermentada en botella: (fermentación secundaria en botella). La fermentación en botella se aplica al proceso de fermentación secundaria de la perada natural dentro de una botella sellada.

La perada utilizada para estos procesos se elabora exactamente con la misma especificación que la perada natural antes de embotellarla. Las botellas deben ser muy resistentes, en punta y tienen que poder sellarse bien con una chapa, un corcho natural o un tapón de plástico de 29 mm con un cierre de alambre, y deben poder resistir una presión interna sostenida de entre 6 y 12 bares a 25 °C.

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

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

País de Gales

5. Vínculo con la zona geográfica

Las particularidades únicas de la «Traditional Welsh Perry» se deben a que se trata del jugo de primer prensado de las variedades de pera para perada autóctonas y no autóctonas que se cultivan en la zona designada. La perada se produce siguiendo un método tradicional en la zona designada a partir de una base de conocimientos que se ha desarrollado por todo Gales, tal y como demuestra la expansión geográfica actual de los miembros de la Welsh Perry and Cider Society (Asociación Galesa de la Sidra y la Perada). La variedad concreta de pera y sus combinaciones utilizadas influyen en el sabor y en el aspecto de la perada. Hay pues una amplia variedad de productos que confieren unicidad a esta bebida artesanal. El correcto nivel de sabor, aroma y aspecto se obtienen gracias a una experiencia artesanal destacada por su especialización y alto nivel técnico.

El suelo y el clima de la zona designada contribuyen a la fama de la «Traditional Welsh Perry». El carácter y el aroma de la «Traditional Welsh Perry» varían en función de la zona de Gales en la que se cultivan las peras para perada y en la que esta se produce.

Por la naturaleza de su suelo y su clima, las llanuras de Gales son óptimas para el cultivo de peras para perada, ya que permiten la selección de zonas de huerta protegidas de los focos de helada a principios de la primavera, durante la época de la floración. El clima galés se caracteriza también por sus abundantes lluvias, esenciales en la época de la floración y en el otoño, antes de la cosecha. Por otra parte, es suficientemente caluroso y soleado en los momentos necesarios como para producir suficientes niveles de azúcares de fruta, y suficientemente húmedo como para satisfacer la elevada demanda de agua de los perales ya plantados, así como las necesidades de los árboles de reciente plantación. El condado del País de Gales que más peras suministra para la elaboración de la «Traditional Welsh Perry» es la parte oriental de Monmouthshire. Sus profundos suelos de arenisca de origen aluvial y tono rojizo presentan excelentes propiedades para la retención de la humedad, al tiempo que su capacidad de drenaje durante las épocas de exceso de lluvia es extraordinaria. Se considera que esta combinación ofrece una fruta de mayor calidad, que se traslada a la perada. Hay perales en Monmouthshire que llegan a los 300 años.

La «Traditional Welsh Perry» se elabora fermentando el jugo de peras que se cultivan en Gales con variedades autóctonas y no autóctonas. El carácter de esta bebida también puede presentar matices sutiles en función de dónde se fermenta la perada. A bajas temperaturas, que pueden depender de la latitud, el microclima y la altitud, la fermentación es más lenta, ya que se produce una retención mucho mayor de los compuestos aromáticos volátiles que se generan de forma natural, lo que se considera que mejora el sabor y el aroma de la perada, dando lugar a un prominente ligero o pleno sabor afrutado de pera con un claro gusto refrescante. La variedad o las variedades de pera para perada utilizadas pueden influir en el sabor y en el aspecto de la perada. El color de la «Traditional Welsh Perry» puede variar desde amarillo pálido casi sin color a dorado oscuro.

Puede ser de extremadamente seca a muy dulce. La adición de azúcares fermentables como la glucosa, la fructosa y la sacarosa solo se permite en la producción de la perada fermentada en botella al inicio del proceso de fermentación secundaria. En todas las demás «Traditional Welsh Perrys» no se añade azúcar adicional, ya que con los azúcares naturales de las peras ya es suficiente.

La «Traditional Welsh Perry» está elaborada al 100 % con el jugo del primer prensado de una única variedad o de una mezcla de peras, mientras que en otras partes del Reino Unido puede realizarse un segundo prensado. Además, en otras partes del Reino Unido, el jugo puede chaptalizarse (añadirse azúcar), lo que da lugar, en la siguiente fermentación, a un mayor contenido de alcohol, y posteriormente diluirse con agua, lo que da como resultado un producto más homogéneo. Si se comparan, nunca dos lotes de «Traditional Welsh Perry» son exactamente iguales, lo que añade valor a la particularidad única de este producto artesanal.

Esta bebida se elabora partiendo de una base de conocimientos que se extiende por todo Gales, tal y como demuestra la expansión geográfica actual de los miembros de la Welsh Perry and Cider Society (Asociación Galesa de la Sidra y la Perada). La elaboración de la «Traditional Welsh Perry» requiere competencias específicas en materia de elaboración artesanal. Estos conocimientos y técnicas se pasan de un elaborador de «Traditional Welsh Perry» a otro. El momento de la cosecha, trituración y procesado de la fruta puede resultar crucial, ya que algunas variedades de pera se ablandan y se deterioran rápidamente al madurar debido a la autolisis, y el almacenamiento de la fruta puede ser problemático. La variedad de la fruta es el factor determinante en relación con estos tiempos. La persona que elabora la perada debe tener un profundo conocimiento de las variedades de fruta que utiliza y de la cronología detallada de la cosecha. La perada se elabora con variedades únicas de pera para perada o con una mezcla de diferentes variedades. La combinación de diferentes variedades antes y después de la fermentación exige disponer de competencias específicas. Por otra parte, se precisan habilidades específicas para determinar si las peras con un elevado grado de taninos exigen un almacenamiento prolongado del jugo fermentado para permitir la precipitación, o si la fruta tiene que someterse a un proceso de oxidación mediante maceración (permitiendo separar la pulpa molida antes del prensado) siempre que se disponga del equipamiento necesario. La Welsh Perry and Cider Society fomenta la diseminación de los conocimientos especializados y del saber hacer entre sus miembros.

Históricamente, la elaboración de la «Traditional Welsh Perry» era una actividad agrícola, pero la perada era una bebida más refinada reservada en gran medida al agricultor pudiente y a su familia, en contraposición con la bebida de los trabajadores del campo. La producción agrícola de la perada se redujo en el siglo XIX al disminuir la elaboración agrícola de la sidra y al empezar a aparecer las fábricas de sidra. La perada no se prestaba a los métodos de producción industrial, ya que muchos de estos sistemas, como la flotación de la fruta en canales de agua, no podía utilizarse para las peras para perada ya que estas se hunden y requieren un manejo diferente. En consecuencia, la tradición de la elaboración de la perada en gran medida desapareció, pero muchos de los perales sobrevivieron. En 2001, con la creación de la Welsh Perry and Cider Society, se produjo una lenta recuperación, y en la actualidad se está experimentando un resurgimiento del interés por la elaboración de la «Traditional Welsh Perry» en todo Gales, con unos veinte productores de perada en todo el país. En las zonas de Gales donde el clima y los factores geográficos no son aptos para el cultivo de peras para perada, los productores compran la fruta a los agricultores galeses de zonas de Gales más favorables al cultivo de dichas peras. La Asociación ahora organiza una campeonato anual de perada galesa.

La «Traditional Welsh Perry» se está consolidando y está obteniendo el reconocimiento generalizado de la industria alimentaria tanto en el Reino Unido como en todo el mundo. Se trata de un producto de calidad utilizado por grandes cocineros y gastrónomos, que figura habitualmente en sus menús. En el año 2008, la «Traditional Welsh Perry» ganó el True Taste of Wales (concurso «Auténtico sabor de Gales») en la categoría de «Bebida alcohólica» y en 2012 ganó el premio «Laurence Riley Cup» de la Bath and West Show al ser considerada la mejor perada de la muestra.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-welsh-perry-pdo>

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES