

Diario Oficial de la Unión Europea

C 64



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

60.º año

28 de febrero de 2017

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2017/C 64/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8263 — Sharp/Skytec UMC) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Información

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

Consejo

2017/C 64/02	Notificación a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2012/642/PESC del Consejo y en el Reglamento (CE) n.º 765/2006 del Consejo, relativos a la adopción de medidas restrictivas contra Belarús	2
2017/C 64/03	Notificación a la atención de los interesados a quienes se aplican las medidas restrictivas establecidas en el Reglamento (CE) n.º 765/2006 del Consejo relativo a la adopción de medidas restrictivas con respecto a Belarús	3

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

Comisión Europea

2017/C 64/04	Tipo de cambio del euro	4
2017/C 64/05	Retirada de propuestas de la Comisión	5

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2017/C 64/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.8361 — Qatar Airways/Alisarda/Meridiana) ⁽¹⁾	6
2017/C 64/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.8257 — NN Group/Delta Lloyd) ⁽¹⁾	7

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2017/C 64/08	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	8
--------------	---	---

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.8263 — Sharp/Skytec UMC)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 64/01)

El 15 de febrero 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 32017M8263. 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

**Notificación a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas contempladas en la
Decisión 2012/642/PESC del Consejo y en el Reglamento (CE) n.º 765/2006 del Consejo, relativos
a la adopción de medidas restrictivas contra Belarús**

(2017/C 64/02)

La información que figura a continuación se pone en conocimiento de las personas y entidades incluidas en la lista del anexo de la Decisión 2012/642/PESC del Consejo ⁽¹⁾, modificada por la Decisión (PESC) 2017/350 del Consejo ⁽²⁾, y en la lista del anexo I del Reglamento (CE) n.º 765/2006 del Consejo ⁽³⁾, relativos a la adopción de medidas restrictivas contra Belarús.

El Consejo de la Unión Europea, tras revisar la lista de personas y entidades incluidas en las listas que figuran en los anexos antes mencionados, ha resuelto que se sigan aplicando a dichas personas las medidas restrictivas dispuestas en la Decisión 2012/642/PESC y en el Reglamento (CE) n.º 765/2006. Los motivos que justifican la inclusión de estas personas en las listas se indican en las correspondientes entradas de dichos anexos.

Se pone en conocimiento de las personas afectadas que pueden cursar a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes, indicadas en los sitios web que figuran en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 765/2006, una solicitud dirigida a obtener autorización para utilizar fondos inmovilizados a fin de sufragar necesidades básicas o efectuar determinados pagos (véase el artículo 3 del Reglamento).

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

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

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

Toda observación recibida se tendrá en cuenta a efectos de la revisión periódica por el Consejo de la lista de personas y entidades objeto de medidas, de acuerdo con el artículo 8, apartado 2, de la Decisión 2012/642/PESC y el artículo 8bis, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 765/2006.

⁽¹⁾ DO L 285 de 17.10.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 50 de 28.2.2017, p. 81.

⁽³⁾ DO L 134 de 20.5.2006, p. 1.

Notificación a la atención de los interesados a quienes se aplican las medidas restrictivas establecidas en el Reglamento (CE) n.º 765/2006 del Consejo relativo a la adopción de medidas restrictivas con respecto a Belarús

(2017/C 64/03)

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 765/2006 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 encargado de la operación de tratamiento de datos es la Unidad 1C de la DG C, cuyas señas son las siguientes:

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

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 765/2006.

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

Entre los datos personales recogidos se incluyen los datos necesarios para la correcta identificación 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 indicadas en el artículo 20, apartado 1, letras a) y d), del Reglamento (CE) n.º 45/2001, las peticiones de acceso y las peticiones de rectificación u oposición serán atendidas 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 sujetas a la inmovilización de activos o del momento en que haya caducado la medida, o mientras dure el procedimiento 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 134 de 20.5.2006, p. 1.

⁽³⁾ DO L 296 de 21.9.2004, p. 16.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾**27 de febrero de 2017**

(2017/C 64/04)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0587	CAD	dólar canadiense	1,3889
JPY	yen japonés	118,87	HKD	dólar de Hong Kong	8,2164
DKK	corona danesa	7,4331	NZD	dólar neozelandés	1,4701
GBP	libra esterlina	0,85280	SGD	dólar de Singapur	1,4878
SEK	corona sueca	9,5548	KRW	won de Corea del Sur	1 200,05
CHF	franco suizo	1,0664	ZAR	rand sudafricano	13,7155
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,2756
NOK	corona noruega	8,8383	HRK	kuna croata	7,4280
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 147,30
CZK	corona checa	27,021	MYR	ringit malayo	4,6990
HUF	forinto húngaro	307,69	PHP	peso filipino	53,193
PLN	esloti polaco	4,3148	RUB	rublo ruso	61,1026
RON	leu rumano	4,5129	THB	bat tailandés	36,901
TRY	lira turca	3,8100	BRL	real brasileño	3,2916
AUD	dólar australiano	1,3796	MXN	peso mexicano	20,9539
			INR	rupia india	70,6120

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

RETIRADA DE PROPUESTAS DE LA COMISIÓN

(2017/C 64/05)

Lista de propuestas retiradas

Documento	Procedimiento interinstitucional	Título
Asuntos Económicos y Financieros, Fiscalidad y Aduanas		
COM/2011/0121	2011/0058/CNS	Propuesta de Directiva del Consejo relativa a una base imponible consolidada común del impuesto sobre sociedades (BICCIS)

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.8361 — Qatar Airways/Alisarda/Meridiana)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 64/06)

1. El 21 de febrero de 2017, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual las empresas Qatar Airways Q.C.S.C. («Qatar Airways», Qatar) y Alisarda S.p.A. («Alisarda», Italia) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de una sociedad de cartera de nueva creación («HoldCo»), a la que Alisarda aportará todo el capital social de Meridiana fly S.p.A. («Meridiana», Italia), mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Qatar Airways es una compañía aérea de servicio completo que presta servicios de transporte aéreo regular de pasajeros y servicios de transporte de mercancías a partir de su base en el aeropuerto internacional Hamad de Doha (Qatar). Qatar Airways es miembro de la alianza Oneworld y también presta determinados servicios auxiliares, tales como mantenimiento de aeronaves y asistencia en tierra, sobre todo en Doha,
 - Alisarda es una sociedad de cartera que presta servicios de transporte aéreo regular y no regular (chárter) de pasajeros, organización de circuitos turísticos, mantenimiento de aeronaves y administración aeroportuaria a través de sus empresas filiales, incluida Meridiana,
 - Meridiana es una compañía aérea que presta servicios de transporte aéreo regular y no regular (chárter) de pasajeros y servicios de transporte de mercancías a destinos situados sobre todo en Europa y el norte de África, así como a algunos destinos en América y Asia. Meridiana tiene las filiales siguientes: i) Air Italy Holding S.r.l. y Air Italy S.p.A., que no explotan ningún vuelo (regular o no), pero que arriendan aeronaves con tripulación a Meridiana; ii) Meridiana Maintenance S.p.A., que presta servicios de mantenimiento de aeronaves en el aeropuerto de Olbia (Italia) a Meridiana y a terceros; y iii) Wokita S.r.l., un operador turístico con sede en Olbia que ofrece paquetes turísticos en Cerdeña y otros destinos exclusivamente de Italia y que funciona como agencia de viajes para la venta de billetes aéreos.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.
4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo postal, con indicación del n.º de referencia M.8361 — Qatar Airways/Alisarda/Meridiana, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.8257 — NN Group/Delta Lloyd)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 64/07)

1. El 22 de febrero de 2017, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual NN Group N.V. (Países Bajos) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la totalidad de Delta Lloyd N.V. (Países Bajos) mediante una oferta pública.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - NN Group N.V.: pólizas de seguro de vida y no de vida, productos de pensiones, servicios bancarios y de gestión de activos, tanto para particulares como para empresas, en varios mercados europeos y fuera de Europa,
 - Delta Lloyd: pólizas de seguro de vida, no de vida y de distribución de la salud, productos de pensiones, servicios bancarios y de gestión de activos, tanto para particulares como para empresas, en los Países Bajos y Bélgica.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.
4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo postal, con indicación del número de referencia M.8257 — NN Group/Delta Lloyd, a la dirección siguiente:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de 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

(2017/C 64/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, 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

«EMMENTAL DE SAVOIE»

N.º UE: PGI-FR-02096 — 25.11.2015

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre: Savoïcime
Dirección: Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles
74994 Annecy Cedex 9
FRANCE

Tel. +33 450881848
Fax +33 450881833
Correo electrónico: savoicime@haute-savoie.chambagri.fr

La agrupación está compuesta por productores de leche, transformadores y maduradores, por lo que tiene un interés legítimo en solicitar la modificación del pliego de condiciones.

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la(s) modificación(es)

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros: actualización de las referencias de la agrupación o de la estructura de control

4. Tipo de modificación(es)

- ☐ 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

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☒ 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

Modificaciones relativas a la descripción del producto

Este apartado se ha reorganizado y se han incluido los siguientes elementos a fin de respetar las características tradicionales del producto:

- obligación de utilizar leche cruda para la fabricación del queso: se trata de reglamentar la práctica general de los operadores. El pliego de condiciones vigente no contiene precisiones sobre el tratamiento de la leche,
- el contenido de materia grasa se expresa en relación con el peso del producto final (28 %) y ya no con respecto a la materia seca (45 % en el pliego de condiciones vigente). Esta precisión, de conformidad con la normativa nacional, proporciona al consumidor un acceso más sencillo a la información,
- a fin de completar el pliego de condiciones vigente, se especifica el porcentaje de extracto seco (62 % como mínimo) y el contenido máximo de sal (0,4 g/100 g) que deberá tener el queso,
- se han introducido precisiones sobre la altura de las ruedas de queso a fin de facilitar el control. Se sustituye la frase «La altura varía entre 25 cm y 30 cm» por la frase «La altura varía entre 14 cm (altura mínima por proyección del canto) y 32 cm (altura máxima posible)»,
- características organolépticas: Se precisan las características de la pasta a fin de completar el pliego de condiciones vigente. Se modifica el tamaño mínimo de los agujeros, que pasa de ser el de una cereza grande al de una pequeña. El objetivo de la agrupación es modificar el tamaño de los agujeros en relación con la utilización de los fermentos actuales identificados y el tiempo de permanencia de los quesos en la cámara de calor,
- se introducen en el pliego de condiciones nuevas formas de presentación para el consumidor: en placas, en lonchas, en porciones en cuña, rallado o en dados. El propósito de la agrupación es permitir a los operadores adaptarse a los nuevos usos culinarios del queso, respetando las prácticas de comercialización compatibles con prácticas que garanticen el mantenimiento de las características específicas del producto.

Modificaciones relativas a la zona geográfica

El análisis de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la IGP «Emmental de Savoie» reveló que el límite administrativo entre los dos departamentos de Saboya no era del todo pertinente.

Se modifica la zona geográfica a fin de volver a centrarse en la región de producción efectiva, que no incluye los municipios de alta montaña, donde han desaparecido las prácticas tradicionales de fabricación del «Emmental de Savoie»:

- reducción de la zona geográfica de los dos departamentos de Saboya y Alta Saboya a la zona de recogida y de transformación de la leche destinada a la producción de «Emmental de Savoie». La reducción de la zona geográfica permite reforzar el vínculo del producto con su origen geográfico y, de esta forma, limitar la zona geográfica a los municipios ubicados en las zonas de llanura, que tienen condiciones climáticas propicias para la producción de hierba y cereales y permiten la producción regular de leche,
- supresión de un municipio aislado (no contiguos con la zona geográfica definida) en el cual ya no se mantienen las prácticas tradicionales de producción: Saint Germain de Joux, en el departamento de Ain,
- inclusión de veinticuatro municipios adicionales del departamento de Ain y cinco municipios del departamento de Isère. La actividad de las agrupaciones que presentaron la primera solicitud de reconocimiento de la IGP en diciembre de 1993 se limitaba a los departamentos de Saboya y Alta Saboya. Por consiguiente, la delimitación de las zonas geográficas de obtención de leche y fabricación y maduración de quesos consignada en el pliego de condiciones vigente solo se refiere a los dos departamentos de Saboya y, en lo que respecta a la obtención de leche, a tres municipios situados en el departamento de Ain, del otro lado del río Ródano, que entregaban leche a una quesería que fabricaba «Emmental de Savoie». Sin embargo, las características idénticas del medio natural y las prácticas comunes generan la necesidad de realizar una delimitación más pertinente que integre los municipios limítrofes de los departamentos de Saboya. Para garantizar la claridad, la homogeneidad y la coherencia de la zona geográfica, se incluyen los municipios que pertenecen a un mismo conjunto natural que limita al oeste con los primeros contrafuertes del macizo del Jura, caracterizado por sus suelos fértiles, en su mayoría ubicados sobre depósitos del Cuaternario, y un clima semicontinental con influencia oceánica, propicio

para la producción de forraje de calidad en abundancia. Además, los municipios incluidos comparten prácticas comunes y una historia de recogida de leche orientada hacia la zona de fabricación y maduración prevista en el pliego de condiciones vigente. La leche obtenida en estos municipios similares, llevada desde hace tiempo a las queserías de la zona de producción, se distingue actualmente de la leche empleada para la fabricación de «Emmental de Savoie». La modificación del pliego de condiciones va a permitir utilizar dicha leche para la fabricación de «Emmental de Savoie».

La zona geográfica propuesta para la IGP «Emmental de Savoie» comprende 501 municipios en vez de los 603 que figuran en la versión del pliego de condiciones registrada actualmente.

Modificación de los elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica

Se precisan las obligaciones de declaración de los operadores con el objetivo de regular mejor el registro de datos para su control. Por otra parte, se ha diseñado un sistema de trazabilidad para facilitar el seguimiento de los productos (mantenimiento de registros, precisiones sobre los elementos de identificación de los quesos).

Se incluye la obligación de realizar una declaración anual en la que todos los productores de leche deberán incluir todos los elementos necesarios que permitan facilitar el control. Además, se introduce la obligación de declarar la producción de piensos no conformes destinados a animales distintos del ganado lechero con el fin de hacer posible su control.

Con el objetivo de garantizar el seguimiento del sector, se establece la obligación de declarar, con una frecuencia mensual, la producción de los talleres de transformación y de maduración.

La parte de frase «- mediante la verificación de las placas de caseína» se sustituye por un párrafo relativo a la marca de identificación. Dicha modificación permite a la agrupación adaptar la marca de identificación a las evoluciones técnicas. Las «marcas de identificación» ya no son distribuidas por la SIGF, sino por la agrupación, que entrega a cada operador habilitado todas las marcas que solicite.

Se especifica el proceso de «desclasificación» de los quesos no conformes: la desclasificación se asienta el mismo día en un registro, junto con el nombre y el número de lote de los quesos desclasificados o el número secuencial de la marca de identificación.

Se suprime la lista de verificaciones necesarias, pues dichas verificaciones están comprendidas en el plan de control.

La «aprobación» de los talleres de fabricación o de maduración es redundante, dada la obligación que impone la normativa nacional de habilitar a cada uno de los operadores del sector (el taller de maduración y también el productor de leche y el taller de fabricación).

Modificaciones relativas al método de producción

Composición racial del ganado:

El pliego de condiciones vigente no contiene ninguna disposición relativa a la composición racial del ganado. Con el objetivo de aumentar la presencia de vacas lecheras de las razas Abondance, Montbéliarde y Tarentaise, que son las que se usan más a menudo en la región geográfica y cuya leche ha sido utilizada tradicionalmente para fabricar «Emmental de Savoie», con un impacto positivo sobre la calidad del producto final, el pliego de condiciones modificado dispone que todos los quesos deben fabricarse con al menos 75 % de leche proveniente de esas razas. Esta medida va acompañada de una precisión según la cual todas las explotaciones deben aumentar la proporción de razas locales de ganado, para garantizar el suministro de leche a los fabricantes de queso. El mantenimiento de la tradición de cría de las razas tradicionales Abondance, Montbéliarde y Tarentaise encuentra justificación en el hecho de que se trata de razas locales, criadas en la región de Saboya desde hace mucho tiempo y que han demostrado su capacidad de adaptación a los condicionamientos físicos y climáticos del medio: morfología adaptada al pasto en praderas en pendiente, tolerancia térmica, capacidad de aprovechamiento del pasto durante el período estival y de los forrajes secos en el período invernal.

Alimentación de los animales:

El pliego de condiciones vigente, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1106/96, no contiene disposiciones relativas a la alimentación de los animales:

- se incluye la lista de piensos y las condiciones de almacenamiento y/o de conservación y/o de distribución de los piensos, según el potencial de la zona geográfica, con el objetivo de regular el aporte nutricional,
- se define una proporción mínima de forrajes bastos verdes: «La alimentación a base de forrajes bastos verdes es obligatoria como mínimo 150 días al año, consecutivos o no, y ha de equivaler al menos al 50 % de la ración de base». Esta medida está justificada por el hecho de que permite optimizar la utilización de los prados locales, que presentan una flora característica de la zona alpina. De esta manera, mejora el vínculo del producto con su origen geográfico.

Un operador que presentó una objeción relativa a la aplicación de esta medida durante el período nacional de oposición y que cumple los requisitos dispuestos en el artículo 15.4 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 se beneficia de un período transitorio que concluye el 31 de diciembre de 2017,

- el 100 % de los forrajes bastos destinados a vacas en período de lactación (hierba, heno de primer y segundo corte, maíz verde, sorgo, paja y cultivos intermedios) procede de la zona geográfica. La producción de piensos complementarios no es suficiente en la zona geográfica todos los años. Es por eso que los forrajes deshidratados, la espiga de maíz, los granos de maíz húmedos y la remolacha forrajera no originarios de la zona geográfica se limitan a 4 kg de materia seca por vaca en período de lactación en promedio diario durante un año. Estas medidas se justifican porque, debido a la composición de sus suelos y su pluviometría, la zona geográfica constituye un territorio propicio para prados de calidad. Las praderas, tanto las destinadas a pasto como las destinadas a la siega, presentan una flora rica y variada, característica de la zona de montaña alpina, lo cual anima a los operadores a aprovechar dichos recursos. La limitación de piensos complementarios no originarios de la zona permite garantizar que la mayor parte de la ración anual de materia seca que consumen las vacas lecheras provenga de la zona geográfica definida. De esta manera, mejora el vínculo del producto con su origen geográfico,
- alimentación de otros ganados de la explotación: para el caso de las explotaciones que crían otros ganados no destinados a la producción de «Emmental de Savoie» y con una alimentación específica, se ha adoptado una serie de medidas que garantizan la separación de los piensos y de los animales en cuestión,
- organismos modificados genéticamente: está prohibido destinar estos piensos a animales cuya leche se utilice para la fabricación de «Emmental de Savoie». Esta medida se introduce para respetar lo máximo posible las características de la alimentación.

Recogida de la leche:

- se excluyen del pliego de condiciones modificado las referencias a las medidas sanitarias aplicables a los animales, pues estas están contempladas en la normativa general,
- con el propósito de obtener una leche cuya composición sea lo más regular posible, el pliego de condiciones modificado introduce la obligación de ordeñar las vacas como mínimo una vez por día,
- se precisa la frecuencia de recogida: la leche se entrega y se recoge al menos una vez por día. Esta medida se articula con la necesidad de trabajar con leche cruda. Se precisa la temperatura de almacenamiento de la leche en la explotación, a fin de completar el pliego de condiciones vigente, que no contiene ningún parámetro al respecto (en la explotación lechera, la leche debe conservarse a 8 °C como máximo).

Disposiciones relativas a los talleres de transformación:

A fin de aumentar la pertinencia de los controles de trazabilidad, se incluye la obligación para los talleres de transformación de entregar solo leche que respete la totalidad de las condiciones de producción establecidas en el pliego de condiciones. Sin embargo, para el caso de los talleres que se encuentran dentro de fábricas, se describe la obligación de separar la leche durante el proceso de recogida y los sistemas de circulación de leche dentro de la fábrica.

Coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados:

Se introduce una lista positiva para completar el pliego de condiciones vigente (cuajo o maceración de cuajo de ternera antes del destete, sal, fermento, cloruro cálcico).

Conservación de la leche en la quesería:

A fin de completar el pliego de condiciones vigente, se introduce un período máximo de conservación de la leche en la quesería antes de la adición del cuajo.

En la quesería la leche puede conservarse a 4 °C como máximo (en cuyo caso el período máximo de conservación antes de la adición del cuajo es de 48 horas) o entre 4 °C y 8 °C (en cuyo caso el período máximo de conservación antes de la adición del cuajo es de 36 horas).

Este plazo permite utilizar la leche cruda garantizando el respeto de su flora natural.

Preparación de la leche:

Se clarifica y completa el contenido relacionado con los tratamientos físicos posibles de la leche, a fin de completar el pliego de condiciones vigente.

En el pliego de condiciones vigente solo figura la frase «Prohibición de realizar cualquier tratamiento térmico que destruya la fosfata alcalina». El pliego de condiciones modificado se refiere a la obligación de trabajar con leche cruda, pero indica los tratamientos prohibidos de la leche, como la pasteurización y la esterilización, que provocarían la destrucción de la fosfata alcalina. Se prohíbe asimismo cualquier otra operación que pudiera destruir la flora natural de la leche y su influencia sobre las características del producto final, así como los equipos necesarios para su realización.

El pliego de condiciones modificado indica que las operaciones de desnatado y de incorporación de cloruro cálcico están autorizadas. El pliego de condiciones vigente no contiene ninguna prohibición al respecto.

Fabricación:

- inoculación: el pliego de condiciones vigente indica la obligación de agregar a los quesos fermentos mesófilos, dejarlos madurar y, luego, agregar fermentos termófilos. Se simplifica la redacción a fin de tener en cuenta todas las prácticas y valorizar los conocimientos técnicos de cada quesero (maduración opcional de la leche, exclusión de las levaduras de la lista, orden libre de las operaciones). Esta redacción también facilita los controles,
- adición de cuajo: se suprimen el tiempo y la temperatura de coagulación, pues los valores objetivo varían en función de la calidad de la leche y de los fermentos, así como de los conocimientos técnicos del quesero. El tiempo fijo de coagulación total (30') es reemplazado por un intervalo de tiempo (entre 25' y 40') a fin de tener en cuenta las variaciones de la composición de la leche y de los fermentos. La temperatura fija de la leche (32 °C) es reemplazada por un rango de entre 31 °C y 34 °C, que resulta más fácil de controlar y no tiene repercusiones en las características del producto final,
- corte de la cuajada: con objeto de que los queseros lleven a cabo la operación de corte de cuajada en vista de parámetros precisos, se precisa que el tamaño del grano de la cuajada que se debe obtener oscila entre el tamaño de un grano de arroz y el de un grano de maíz,
- calentamiento y agitación: la temperatura fija de 53 °C es reemplazada por un rango más realista de entre 51 °C y 55 °C. Se suprime el tiempo de calentamiento, que, al igual que el tiempo de agitación, no es constante. Debe permitir un desuerado «suficiente». Solo los conocimientos técnicos del quesero pueden determinar el tiempo ideal de calentamiento y agitación, en función de las características de los granos de cuajada de cada cuba,
- se prohíbe eliminar la lactosa: esta prohibición favorece la acidificación del queso por acción de la flora natural,
- moldeado: se precisa que la colocación de la marca de identificación se realiza en esta etapa,
- prensado y acidificación: se precisa el tiempo mínimo de prensado. El concepto de temperatura es reemplazado por un seguimiento de la acidez del suero liberado por el queso dos horas después de iniciarse el proceso de moldeado. Esta medida permite que el queso comience a acidificarse adecuadamente,
- salazón: se precisa la aplicación de este proceso y se suprime el tiempo indicativo de salazón por no considerarse pertinente. En lugar de esta medida, se introduce el porcentaje de sal que debe contener el producto final al terminar el período de maduración (0,4 g/100 g como máximo). Por otro lado, para mantener el control de las fermentaciones, se precisa que la salazón no puede realizarse en las cubas de fabricación. Con el objeto de preservar la calidad del queso, se incluye la obligación de colocar los quesos en cámaras de frío antes de la salazón y que para ello debe esperarse hasta el día siguiente al proceso de moldeado.

Colocación de las ruedas de queso en cámaras de frío antes de la curación:

Se precisan los parámetros relativos a esta fase facultativa (temperatura mínima, tiempo máximo), a fin de completar el pliego de condiciones vigente y evitar que esta etapa tenga efectos negativos sobre la calidad del producto final. El queso se somete luego a un proceso de maduración, de acuerdo con las disposiciones del pliego de condiciones.

Maduración:

- se precisan las condiciones de maduración (parámetros de temperatura e higrometría de las cámaras, tiempo de las diferentes etapas de maduración, prohibición de utilizar láminas plásticas o cualquier antifúngico), a fin de completar el pliego de condiciones vigente,
- se incluye la prohibición de utilizar láminas plásticas o cualquier antifúngico a fin de garantizar la evolución de la corteza de forma tradicional,
- se incluyen contenidos de humedad relativos adaptados a las diferentes etapas de maduración,
- se incluye la obligación de agregar una etapa final de refrigeración en cámaras de frío a 12 °C como máximo, a fin de aplicar la tecnología tradicional,
- el tiempo de maduración se extiende a 75 días (en vez de 8 semanas), lo cual permite destacar las características del queso.

Modificaciones relativas al vínculo del producto con la zona geográfica

Se ha completado el vínculo de los quesos con su origen geográfico al incluir la obligación de utilizar razas locales de vacas lecheras, así como forraje procedente de la zona geográfica. Asimismo, se ha modificado este vínculo al imponerse la obligación de utilizar leche cruda para su fabricación.

Por otra parte, se ha reorganizado este capítulo a fin de destacar las especificidades de la zona geográfica y del producto, así como el vínculo causal que existe entre ambos. Esa reorganización no modifica el vínculo del producto con su origen geográfico, que reside en su calidad específica.

Modificaciones relativas al etiquetado

Se han precisado las obligaciones relativas al etiquetado, a fin de proporcionar datos claros al consumidor y garantizar la trazabilidad ascendente del producto:

- denominación «Emmental de Savoie»,
- nombre y dirección del fabricante, el madurador o el envasador,
- nombre del organismo de certificación,
- referencia al origen geográfico en una de las caras o en el canto de la rueda de queso.

Otras modificaciones

Solicitante:

Como resultado de la evolución de la organización de la industria lechera local, los operadores constituyeron la agrupación SAVOICIME para que actuara en calidad de solicitante.

Referencias relativas a la estructura de control:

En aplicación de las instrucciones vigentes a nivel nacional tendentes a armonizar la redacción de los pliegos de condiciones, se suprimen el nombre y los datos de contacto del organismo de certificación. En ese apartado figuran ahora los datos de contacto de las autoridades francesas competentes en materia de control, que son el Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) y la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación pueden consultarse en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.

DOCUMENTO ÚNICO

«EMMENTAL DE SAVOIE»

N.º UE: PGI-FR-02096 — 25.11.2015

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s)

«Emmental de Savoie»

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 «Emmental de Savoie» es un queso de pasta prensada y cocida, fabricado con leche de vaca cruda.

Se presenta en forma de rueda de forma regular y mide entre 72 y 80 cm de diámetro. Es más o menos redondeado, sin cubeta ni canto desigual. La altura varía entre 14 cm (altura mínima por proyección del canto) y 32 cm (altura máxima posible). Al terminar el período de maduración, la rueda debe tener un peso mínimo de 60 kg.

El producto final presenta un porcentaje de materia grasa de al menos el 28 % y un extracto seco total de 62 % como mínimo en 75 días, en una parte sin corteza.

Presenta un contenido máximo de sal de 0,4 g por cada 100 g de queso.

La corteza tiene un color entre amarillo pardo y amarillo, sin manchas ni taras. Los agujeros de la pasta (también llamados «ojos») son definidos y regulares y están bien separados y repartidos en la rueda. Su tamaño varía entre el de una cereza pequeña y una nuez.

El «Emmental de Savoie» presenta un sabor franco y afrutado. La pasta es de color homogéneo y textura firme y blanda.

El «Emmental de Savoie» se comercializa de las siguientes formas:

- en forma de rueda o de porciones en cuña,
- en pedazos o en unidades de venta al consumidor (UVC) preenvasadas: en placas, en lonchas, en porciones en cuña, rallado o en dados.

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

Los diferentes tipos de piensos autorizados son:

- los forrajes bastos (hierba, heno de primer y segundo corte, maíz verde, sorgo, paja y cultivos intermedios),
- la espiga de maíz y los granos de maíz húmedos, admitidos solo durante el período comprendido entre el 15 de octubre y el 15 de mayo,
- los forrajes deshidratados, la alfalfa deshidratada, la pulpa de remolacha deshidratada, la remolacha forrajera, que deben distribuirse limpios y sanos,
- los siguientes piensos complementarios y aditivos:
 - granos de cereales y derivados (salvado, moyuelo, harina, residuos deshidratados),
 - granos y tortas de oleaginosas y proteaginosas,
 - productos derivados: concentrado proteico de alfalfa, nitrógeno no proteico (productos derivados del almidón o de la levadura), urea < 3 % en el pienso complementario,
 - melaza y aceite vegetal, minerales, vitaminas, oligoelementos y extractos naturales de plantas.

Para las vacas en período de lactación:

- el 100 % del forraje basto proviene de la zona geográfica,
- los forrajes deshidratados, la espiga de maíz, los granos de maíz húmedos y la remolacha forrajera no originarios de la zona geográfica se limitan a 4 kg de materia seca por vaca en período de lactación en promedio diario durante un año.

Estas restricciones permiten garantizar que la mayor parte de la materia seca ingerida por las vacas lecheras proviene de la zona geográfica definida. De esta manera, mejora el vínculo del producto con su origen geográfico.

En caso de producción por un transformador, la leche utilizada para la fabricación del «Emmental de Savoie» procede de un rebaño de vacas lecheras integrado como mínimo por un 75 % de vacas de raza Abondance, Montbéliarde o Tarentaise.

El mantenimiento de la tradición de cría de las razas tradicionales Abondance, Montbéliarde y Tarentaise encuentra justificación en el hecho de que estas razas han demostrado su capacidad de adaptación a los condicionamientos físicos y climáticos del medio: morfología adaptada al pasto en praderas en pendiente, tolerancia térmica, capacidad de aprovechamiento del pasto durante el período estival y de los forrajes secos en el período invernal.

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

La producción y la recogida de leche y la transformación y la maduración de los quesos tienen lugar en la zona geográfica.

La producción en la zona geográfica de la leche destinada a la fabricación del «Emmental de Savoie» se justifica por la importancia de los recursos forrajeros de la región, que se valorizan mediante la producción de quesos.

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*

El etiquetado de los quesos que llevan la indicación geográfica protegida «Emmental de Savoie» debe respetar las siguientes normas:

- la denominación «Emmental de Savoie» debe figurar en todos los envases,
- el fabricante, el madurador o el envasador deben colocar su nombre y su dirección,

- debe precisarse el nombre del organismo de certificación,
- la referencia al origen geográfico debe figurar en una de las caras o en el canto de la rueda (salvo en el caso de la presentación «en dados» o «rayado»).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica del «Emmental de Savoie» comprende los siguientes municipios:

Departamento de Alta Saboya:

Alby-sur-Chéran, Alex, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Andilly, Annecy, Annecy-le-Vieux, Annemasse, Anthy-sur-Léman, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Argonay, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, Aviernoz, Ayse, Ballaison, Balme-de-Sillingy (La), Balme-de-Thuy (La), Bassy, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Bloye, Bluffy, Boège, Bogève, Bonne, Bonneville, Bons-en-Chablais, Bossey, Bouchet (Le), Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Challonges, Champanges, Chapeiry, Chapelle-Rambaud (La), Chapelle-Saint-Maurice (La), Charvonnex, Châtillon-sur-Cluses, Chaumont, Chavannaz, Chavanod, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chessenaz, Chevaline, Chevrier, Chilly, Choisy, Clarafond-Arcine, Clefs (Les), Clermont, Clusaz (La), Cluses, Collonges-sous-Salève, Cons-Sainte-Colombe, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, Cran-Gevrier, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguête, Cruseilles, Cusy, Cuvat, Desingy, Dingy-en-Vuache, Dingy-Saint-Clair, Doussard, Douvaine, Draillant, Droisy, Duingt, Éloise, Entremont, Entrevernes, Épagny, Etaux, Étercy, Étrembières, Évian-les-Bains, Évires, Excenevex, Faucigny, Faverges, Feigères, Fessy, Féternes, Fillinges, Francens, Frangy, Gaillard, Giez, Grand-Bornand (Le), Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Épagny, Juvigny, Larringes, Lathuile, Leschaux, Loisin, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud (Le), Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz, Marcellaz-Albanais, Margencel, Marignier, Marigny-Saint-Marcel, Marin, Marls, Marlioz, Marnaz, Massingy, Massongy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthon-Saint-Bernard, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Metz-Tessy, Meythet, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Mont-Saxonnex, Montagny-les-Lanches, Montmin, Moye, Muraz (La), Mûres, Musièges, Nancy-sur-Cluses, Nangy, Nâves-Parmelan, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Ollières (Les), Onnion, Orcier, Peillonex, Perrignier, Pers-Jussy, Petit-Bornand-les-Glières (Le), Poisy, Présilly, Pringy, Publier, Quintal, Reignier-Ésery, Reposoir (Le), Reyvroz, Rivière-Enverse (La), Roche-sur-Foron (La), Rumilly, Saint-André-de-Boège, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Eustache, Saint-Félix, Saint-Ferréol, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Jorioz, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Martin-Bellevue, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sâles, Sallenôves, Sappey (Le), Savigny, Saxel, Scientrier, Sciez, Scionzier, Serraval, Sévrier, Seynod, Seyssel, Seythenex, Sillingy, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thonon-les-Bains, Thorens-Glières, Thusy, Thyez, Tour (La), Usinens, Vailly, Val-de-Fier, Valleiry, Vallières, Vanzy, Vaulx, Veigy-Foncenex, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Veyrier-du-Lac, Villard, Villards-sur-Thônes (Les), Villaz, Ville-en-Sallaz, Ville-la-Grand, Villy-le-Bouveret, Villy-le-Pelloux, Vinzier, Viry, Viuz-en-Sallaz, Viuz-la-Chiésaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens, Yvoire.

Departamento de Saboya:

Aiguebelette-le-Lac, Aiguebelle, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Albens, Albertville, Allondaz, Apremont, Arbin, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, Balme (La), Barberaz, Barby, Bassens, Bâthie (La), Bauche (La), Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, Billième, Biolle (La), Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-du-Lac (Le), Bourget-en-Huile, Bourgneuf, Bridoire (La), Brison-Saint-Innocent, Césarches, Cessens, Cevins, Challes-les-Eaux, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagnieux, Champ-Laurent, Chanaz, Chapelle-Blanche (La), Chapelle-du-Mont-du-Chat (La), Chapelle-Saint-Martin (La), Châteauneuf, Châtelard (Le), Chavanne (La), Chignin, Chindrieux, Cléry, Cognin, Cohennoz, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, Compôte (La), Conjux, Corbel, Crest-Voland, Croix-de-la-Rochette (La), Cruet, Curienne, Déserts (Les), Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Échelles (Les), École, Entremont-le-Vieux, Épersy, Épière, Esserts-Blay, Étable, Flumet, Francin, Fréterive, Frontenex, Gerbaix, Giettaz (La), Gilly-sur-Isère, Gresin, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Grignon, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Jongieux, Laissaud, Lépin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Lucey, Marches (Les), Marcieux, Marthod, Mercury, Méry, Meyrieux-Trouet, Mognard, Mollettes (Les), Montagnole, Montailleur, Montcel (Le), Montendry, Montgilbert, Monthion, Montmélian, Montsapey, Motte-en-Bauges (La), Motte-Servolex (La), Motz, Mouxy, Myans, Nances, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Noyer (Le), Ontex, Pallud, Planaise, Plancherine, Pont-de-Beauvoisin (Le), Pontet (Le), Presle, Pugny-Chatenod, Puygros, Randens, Ravoire (La), Rochefort, Rochette (La), Rognaix, Rotherens, Ruffieux, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Alban-Leyse, Saint-Baldoph, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-sur-Guiers, Saint-Georges-des-Hurtières, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Girod, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Léger, Saint-Marcel, Sainte-Marie-d'Alvey, Saint-Maurice-de-Rotherens, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Offenge-Dessous, Saint-Offenge-Dessus, Saint-Ours, Saint-Paul-sur-Isère, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Albigny, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genébros, Saint-Pierre-de-Soucy, Sainte-Reine, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Serrières-en-Chautagne, Sonnaz, Table (La), Thénésol, Thoiry, Thuile (La), Tournon, Tours-en-Savoie, Traize, Tresserve, Trévignin, Trinité (La), Ugine, Venthon, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Verneil (Le), Verrrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Héry, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac, Voglans, Yenne.

Departamento de Ain:

Anglefort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, L'hôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin, Vongnes.

Departamento de Isère:

Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica

Desde el punto de vista del relieve y la geología, la zona geográfica del «Emmental de Savoie» presenta grandes contrastes. El relieve se sitúa mayoritariamente entre los 200 y los 1 500 metros de altitud, con algunas cumbres que alcanzan los 2 200 metros. Esta área constituye la parte oeste de la zona alpina y no se extiende a la alta montaña.

La mayoría de los suelos de la zona geográfica están ubicados sobre depósitos del Cuaternario y depósitos molásicos del Terciario. Suelen ser profundos y estar bien drenados, lo cual permite el cultivo de cereales, como el maíz.

La particularidad de este territorio es que el promedio anual de precipitaciones es superior a 900 mm y rara vez supera los 2 000 mm anuales, excepto en las cumbres más elevadas, donde las lluvias suelen ser más intensas que el promedio nacional de 900 mm. Esta característica de la zona geográfica, combinada con la riqueza de sus suelos, favorece el desarrollo de los cultivos en general.

La zona geográfica constituye, por la composición de sus suelos y su pluviometría, un territorio propicio para prados de calidad. Las praderas, tanto las destinadas a pasto como las destinadas a la siega, presentan una flora rica y variada, característica de la zona de montaña alpina.

El «Emmental de Savoie» se inscribe en la historia de los quesos de pasta prensada y cocida, y su evolución fue paralela al desarrollo de las queserías artesanas. Esas queserías, que juntas reunían grandes cantidades de leche, no tardaron en empezar a fabricar «Emmental de Savoie».

Este queso era muy apreciado y se destacaba sobre otros porque podía encontrarse durante todo el año. La mayor producción de quesos saboyanos tuvo lugar hasta los años ochenta. Pero, como explica H. Tournebise (*Les fromages savoyards*, en *La France à table*, Savoie n.º 57, p. 80), estos quesos ya se fabricaban en 1955: «La vasta zona de fabricación del Emmental, un tipo de gruyer que se produce solamente en esta región, comprende los valles y la parte oeste de la región».

El auge del «Emmental de Savoie» también coincide con un mayor dominio de la máquina de ordeño, de las técnicas de refrigeración de la leche y de la inoculación con fermentos naturales, un elemento difícil de controlar.

Por consiguiente, la zona geográfica del «Emmental de Savoie» ocupa esta zona oeste de la región alpina, donde hoy día se produce la leche y se encuentran los talleres de fabricación. Las explotaciones agrícolas ubicadas en los grandes macizos del norte de la región alpina no proporcionan leche para la producción de «Emmental de Savoie», pues históricamente han estado asociadas a otros quesos.

La producción de la leche destinada a la fabricación de «Emmental de Savoie» descansa aún hoy en el aprovechamiento de la gran disponibilidad de hierba en la zona geográfica, pero también en el mantenimiento de la tradición ganadera de las razas tradicionales: Abondance, Montbéliarde y Tarentaise. Dichas razas han demostrado su capacidad de adaptación a los condicionamientos físicos y climáticos del medio: morfología adaptada al pasto en praderas en pendiente, tolerancia térmica, capacidad de aprovechamiento del pasto durante el período estival y de los forrajes secos en el período invernal. La alimentación de las vacas lecheras se basa en forraje y en cereales producidos principalmente en la zona geográfica.

Características específicas del producto

El «Emmental de Savoie» es un queso de pasta prensada y cocida, elaborado con leche de vaca cruda.

Se presenta en forma de rueda de forma regular y mide entre 72 y 80 cm de diámetro. Al terminar el período de maduración, la rueda debe tener un peso mínimo de 60 kg.

La corteza presenta un color entre amarillo pardo y amarillo.

El «Emmental de Savoie» se caracteriza por su pasta firme y blanda, con agujeros (también llamados «ojos») definidos, regulares y bien repartidos en la rueda, de un tamaño que varía entre el de una cereza pequeña y una nuez. Su sabor es franco y afrutado.

Relación causal

El vínculo entre el «Emmental de Savoie» y su origen geográfico reside en su calidad específica.

La fabricación del «Emmental de Savoie» exclusivamente con leche cruda es lo que permite expresar mejor el carácter típico de la leche y, de un modo más amplio, del territorio. Esta interacción se explica fundamentalmente por la alimentación de las vacas lecheras, que se basa en forrajes bastos que provienen únicamente de la zona geográfica de la IGP.

Los sistemas de cría de vacas lecheras privilegian la utilización de recursos forrajeros locales muy diversos y característicos del entorno natural de la zona geográfica. La producción de la leche en la zona geográfica hace posible, además de una utilización óptima de los prados, respetando los usos ancestrales, el aprovechamiento de la leche procedente de las razas tradicionales. Esta leche, producida en gran cantidad gracias a una alimentación específica, es más apta para la fabricación de «Tomme de Savoie» que la de otras razas criadas en las mismas condiciones y presenta propiedades específicas: el gel obtenido tras la adición de cuajo es más firme, y el rendimiento quesero, más alto.

Los métodos tradicionales de fabricación han permitido seleccionar la flora útil de fabricación. La labor realizada desde la década del 2000 permite a la agrupación poner a disposición de los operadores las referencias de las cepas de fermentos específicos para la fabricación del «Emmental de Savoie». Una de las características del «Emmental de Savoie» es su nivel elevado de proteólisis. Esta hidrólisis importante posiblemente se deba tanto a la actividad proteásica como a la flora natural de la leche cruda, a las levaduras naturales y a los lactobacilos termófilos que se utilizan sistemáticamente. De hecho, el perfil peptídico del «Emmental de Savoie» es diferente del emmental francés termizado.

Esta particularidad permite obtener, debajo de una corteza sólida, una pasta blanda con un sabor franco y afrutado.

La conservación del «Emmental de Savoie» en una cámara de calor durante 21 días hace que el queso presente agujeros particulares formados gracias a la secreción controlada de ácido propiónico.

El vínculo del «Emmental de Savoie» con su origen geográfico está fuertemente relacionado con el desarrollo de las queserías artesanas; de ahí su gran tamaño característico.

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-ef61a1a8-f6da-4b37-8724-0c78671dd4dc/telechargement

