

Diario Oficial de la Unión Europea

C 146



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

60.º año

11 de mayo de 2017

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2017/C 146/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8270 — EDF/CDC/RTE) ⁽¹⁾	1
2017/C 146/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7917 — Boehringer Ingelheim/Sanofi Animal Health Business) ⁽¹⁾	1
2017/C 146/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7680 — DCC Group/Butagaz) ⁽¹⁾	2

IV Información

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

Consejo

2017/C 146/04	Notificación relativa a la modificación del anexo del Acuerdo 2011/C 202/05, de 4 de mayo de 2011, entre los Estados miembros de la Unión Europea, reunidos en el seno del Consejo, sobre la protección de la información clasificada intercambiada en interés de la Unión Europea	3
---------------	--	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

Comisión Europea

2017/C 146/05	Tipo de cambio del euro	5
2017/C 146/06	Tipo de cambio del euro	6

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2017/C 146/07	Información comunicada por los Estados miembros en relación con el cierre de pesquerías	7
---------------	---	---

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

Órgano de Vigilancia de la AELC

2017/C 146/08	Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC de conformidad con el artículo 21, apartado 7, del acto mencionado en el punto 1 del anexo VII del Acuerdo EEE (<i>Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de septiembre de 2005, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales</i>)	8
---------------	---	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

Comisión Europea

2017/C 146/09	Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping	9
---------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2017/C 146/10	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	10
---------------	---	----

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.8270 — EDF/CDC/RTE)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 146/01)

El 24 de marzo 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 francés 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 32017M8270. 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.7917 — Boehringer Ingelheim/Sanofi Animal Health Business)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 146/02)

El 9 de noviembre de 2016, 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), leído en relación con el artículo 6, apartado 2, 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 32016M7917. 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.7680 — DCC Group/Butagaz)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 146/03)

El 1 de septiembre de 2015, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) 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 32015M7680. 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 relativa a la modificación del anexo del Acuerdo 2011/C 202/05, de 4 de mayo de 2011, entre los Estados miembros de la Unión Europea, reunidos en el seno del Consejo, sobre la protección de la información clasificada intercambiada en interés de la Unión Europea

(2017/C 146/04)

El anexo del Acuerdo 2011/C 202/05, de 4 de mayo de 2011, entre los Estados miembros de la Unión Europea, reunidos en el seno del Consejo, sobre la protección de la información clasificada intercambiada en interés de la Unión Europea (DO C 202 de 8.7.2011, p. 13) se sustituye por el texto siguiente:

ANEXO

Equivalencias de las clasificaciones de seguridad

UE	TRÈS SECRET UE/EU TOP SECRET	SECRET UE/EU SECRET	CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL	RESTREINT UE/EU RESTRICTED
Bélgica	Très Secret (Loi 11.12.1998) Zeer Geheim (Wet 11.12.1998)	Secret (Loi 11.12.1998) Geheim (Wet 11.12.1998)	Confidentiel (Loi 11.12.1998) Vertrouwelijk (Wet 11.12.1998)	<i>Nota infra</i> ⁽¹⁾
Bulgaria	Строго секретно	Секретно	Поверително	За служебно ползване
República Checa	Prísne tajné	Tajné	Důvěrné	Vyhrazené
Dinamarca	Yderst hemmeligt	Hemmeligt	Fortroligt	Til tjenestebrug
Alemania	STRENG GEHEIM	GEHEIM	VS ⁽²⁾ — VERTRAULICH	VS — NUR FÜR DEN DIENSTGEBRAUCH
Estonia	Täiesti salajane	Salajane	Konfidentsiaalne	Piiratud
Irlanda	Top Secret	Secret	Confidential	Restricted
Grecia	Άκρως Απόρρητο Abr: ΑΑΠ	Απόρρητο Abr: (ΑΠ)	Εμπιστευτικό Abr: (ΕΜ)	Περιορισμένης Χρήσης Abr: (ΠΧ)
España	SECRETO	RESERVADO	CONFIDENCIAL	DIFUSIÓN LIMITADA
Francia	Très Secret Défense	Secret Défense	Confidentiel Défense	<i>Nota infra</i> ⁽³⁾

UE	TRÈS SECRET UE/EU TOP SECRET	SECRET UE/EU SECRET	CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL	RESTREINT UE/EU RESTRICTED
Croacia	VRLO TAJNO	TAJNO	POVJERLJIVO	OGRANIČENO
Italia	Segretissimo	Segreto	Riservatissimo	Riservato
Chipre	Ἀκρῶς Ἀπόρρητο Abr: (ΑΑΠ)	Ἀπόρρητο Abr: (ΑΠ)	Εμπιστευτικό Abr: (ΕΜ)	Περιορισμένης Χρήσης Abr: (ΠΧ)
Letonia	Sevišķi slepeni	Slepeni	Konfidenciāli	Dienesta vajadzībām
Lituania	Visiškai slaptai	Slaptai	Konfidencialiai	Riboto naudojimo
Luxemburgo	Très Secret Lux	Secret Lux	Confidentiel Lux	Restreint Lux
Hungría	«Szigorúan titkos!»	«Titkos!»	«Bizalmas!»	«Korlátozott terjesztésű!»
Malta	L-Oghla Segretezza	Sigriet	Kunfidenzjali	Ristrett
Países Bajos	Stg. ZEER GEHEIM	Stg. GEHEIM	Stg. CONFIDENTIEEL	Dep. VERTROUWELIJK
Austria	Streng Geheim	Geheim	Vertraulich	Eingeschränkt
Polonia	Ścisłe tajne	Tajne	Poufne	Zastrzeżone
Portugal	Muito Secreto	Secreto	Confidencial	Reservado
Rumanía	Strict secret de importanță deosebită	Strict secret	Secret	Secret de serviciu
Eslovenia	Strogo tajno	Tajno	Zaupno	Interno
Eslovaquia	Prísne tajné	Tajné	Dôverné	Vyhradené
Finlandia	ERITTÄIN SALAINEN YTTERST HEMLIG	SALAINEN HEMLIG	LUOTTAMUKSELLINEN KONFIDENTIELL	KÄYTTÖ RAJOITETTU BEGRÄNSAD TILLGÅNG
Suecia ⁽⁴⁾	HEMLIG/TOP SECRET HEMLIG AV SYNNERLIG BETYDELSE FÖR RIKETS SÄKERHET	HEMLIG/SECRET HEMLIG	HEMLIG/CONFIDENTIAL HEMLIG	HEMLIG/RESTRICTED HEMLIG
Reino Unido	UK TOP SECRET	UK SECRET	Nota infra ⁽⁵⁾	UK OFFICIAL SENSITIVE

(1) «Diffusion restreinte/Beperkte Verspreiding» no constituye una clasificación de seguridad en Bélgica. Bélgica maneja y protege la información «RESTREINT UE/EU RESTRICTED» con un rigor no inferior al de las reglas y procedimientos descritos en las normas de seguridad del Consejo de la Unión Europea.

(2) Alemania: VS = Verschlusssache.

(3) Francia no utiliza la clasificación «RESTREINT» en su sistema nacional. Francia maneja y protege la información «RESTREINT UE/EU RESTRICTED» con un rigor no inferior al de las reglas y procedimientos descritos en las normas de seguridad del Consejo de la Unión Europea.

(4) Suecia: Las marcas de clasificación de seguridad indicadas en la línea superior son utilizadas por las autoridades de defensa, y las indicadas en la línea inferior las utilizadas por otras autoridades.

(5) El Reino Unido no utiliza ya la clasificación «UK CONFIDENTIAL» en su sistema nacional. El Reino Unido maneja y protege la información clasificada como «CONFIDENTIEL UE/EU CONFIDENTIAL» con arreglo a los requisitos de protección de seguridad correspondientes a «UK SECRET».

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

9 de mayo de 2017

(2017/C 146/05)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,0888	CAD	dólar canadiense	1,4921
JPY	yen japonés	124,04	HKD	dólar de Hong Kong	8,4755
DKK	corona danesa	7,4395	NZD	dólar neozelandés	1,5788
GBP	libra esterlina	0,84300	SGD	dólar de Singapur	1,5362
SEK	corona sueca	9,6698	KRW	won de Corea del Sur	1 238,96
CHF	franco suizo	1,0938	ZAR	rand sudafricano	14,8785
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,5201
NOK	corona noruega	9,4138	HRK	kuna croata	7,4238
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 535,48
CZK	corona checa	26,672	MYR	ringit malayo	4,7330
HUF	forinto húngaro	311,73	PHP	peso filipino	54,409
PLN	esloti polaco	4,2223	RUB	rublo ruso	63,4665
RON	leu rumano	4,5500	THB	bat tailandés	37,852
TRY	lira turca	3,9148	BRL	real brasileño	3,4730
AUD	dólar australiano	1,4809	MXN	peso mexicano	20,8766
			INR	rupia india	70,3975

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

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾**10 de mayo de 2017**

(2017/C 146/06)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,0882	CAD	dólar canadiense	1,4905
JPY	yen japonés	123,84	HKD	dólar de Hong Kong	8,4728
DKK	corona danesa	7,4409	NZD	dólar neozelandés	1,5671
GBP	libra esterlina	0,83985	SGD	dólar de Singapur	1,5348
SEK	corona sueca	9,6990	KRW	won de Corea del Sur	1 234,98
CHF	franco suizo	1,0949	ZAR	rand sudafricano	14,6798
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,5116
NOK	corona noruega	9,4435	HRK	kuna croata	7,4215
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 535,63
CZK	corona checa	26,642	MYR	ringit malayo	4,7304
HUF	forinto húngaro	310,59	PHP	peso filipino	54,314
PLN	esloti polaco	4,2180	RUB	rublo ruso	62,9593
RON	leu rumano	4,5495	THB	bat tailandés	37,826
TRY	lira turca	3,9057	BRL	real brasileño	3,4440
AUD	dólar australiano	1,4740	MXN	peso mexicano	20,7574
			INR	rupia india	70,2390

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

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

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

(2017/C 146/07)

De conformidad con el artículo 35, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 1224/2009 del Consejo, de 20 de noviembre de 2009, por el que se establece un régimen de control de la Unión para garantizar el cumplimiento de las normas de la política pesquera común ⁽¹⁾, se ha decidido el cierre de la pesquería contemplada en el cuadro siguiente:

Fecha y hora del cierre de la pesquería	27.2.2017
Duración	Del 27.2.2017 al 30.6.2017
Estado miembro	Unión Europea (todos los Estados miembros)
Población o grupo de poblaciones	RED/N3M
Especie	Gallineta nórdica (<i>Sebastes spp.</i>)
Zona	NAFO 3M
Tipos de buques pesqueros	—
Número de referencia	07/TQ127

⁽¹⁾ DO L 343 de 22.12.2009, p. 1.

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC de conformidad con el artículo 21, apartado 7, del acto mencionado en el punto 1 del anexo VII del Acuerdo EEE

(Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de septiembre de 2005, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales)

(2017/C 146/08)

El artículo 21, apartado 7, del acto mencionado en el punto 1 del anexo VII del Acuerdo EEE (Directiva 2005/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de septiembre de 2005, relativa al reconocimiento de cualificaciones profesionales), dispone que los Estados de la AELC notificarán al Órgano de Vigilancia de la AELC («Órgano») las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas que adopten en materia de expedición de títulos de formación en el ámbito de aplicación del capítulo III del acto.

El Órgano tiene el cometido de publicar la oportuna comunicación en la que se indiquen las denominaciones adoptadas por Islandia, Liechtenstein y Noruega para los títulos de formación, así como, en su caso, el organismo que expida el título de formación, el certificado que acompañe a dicho título y el título profesional correspondiente, que se indican, respectivamente, en los puntos 5.1.1, 5.1.4, 5.2.2, 5.3.2, 5.3.3, 5.4.2, 5.5.2, 5.6.2 y 5.7.1 del anexo V del acto.

Puesto que Noruega ha notificado cambios en las denominaciones enumeradas, el Órgano publica la presente Comunicación de conformidad con el artículo 21, apartado 7, del acto.

Título de formación: Enfermero responsable de cuidados generales

Noruega ha notificado el cambio siguiente en el título de enfermero responsable de cuidados generales que ya figuraba en el anexo V, punto 5.2.2, de la Directiva 2005/36/CE:

País	Título de formación	Organismo que expide el título de formación
Norge	Vitnemål for fullført grad bachelor i sykepleie	Universitet og Høgskole

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA
COMERCIAL COMÚN

COMISIÓN EUROPEA

Anuncio de expiración inminente de determinadas medidas antidumping

(2017/C 146/09)

1. Conforme a lo dispuesto en el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2016, relativo a la defensa contra las importaciones que sean objeto de dumping por parte de países no miembros de la Unión Europea ⁽¹⁾, la Comisión anuncia que, salvo que se inicie una reconsideración de conformidad con el procedimiento expuesto a continuación, las medidas antidumping que se mencionan en el presente anuncio expirarán en la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

2. Procedimiento

Los productores de la Unión pueden presentar una solicitud de reconsideración por escrito. Esta solicitud debe contener pruebas suficientes de que la expiración de las medidas probablemente acarrearía la continuación o reaparición del dumping y del perjuicio. En el caso de que la Comisión decida reconsiderar las medidas en cuestión, se dará a los importadores, a los exportadores, a los representantes del país exportador y a los productores de la Unión la oportunidad de desarrollar, refutar o comentar las cuestiones expuestas en la solicitud de reconsideración.

3. Plazo

Con arreglo a lo expuesto anteriormente, los productores de la Unión pueden remitir por escrito una solicitud de reconsideración a la Comisión Europea, Dirección General de Comercio (Unidad H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruselas, Bélgica ⁽²⁾, a partir de la fecha de publicación del presente anuncio y, como muy tarde, tres meses antes de la fecha indicada en el cuadro que figura más adelante.

4. El presente anuncio se publica de conformidad con el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (UE) 2016/1036.

Producto	Países de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración ⁽¹⁾
Accesorios de tubería, de hierro o de acero	Rusia Turquía	Derecho antidumping	Reglamento de Ejecución (UE) n.º 78/2013 del Consejo, de 17 de enero de 2013, por el que se establece un derecho antidumping definitivo y se percibe definitivamente el derecho provisional establecido sobre las importaciones de determinados accesorios de tubería, de hierro o de acero, originarios de Rusia y Turquía (DO L 27 de 29.1.2013, p. 1).	30.1.2018

⁽¹⁾ La medida expirará a las doce de la noche del día mencionado en esta columna.

⁽¹⁾ DO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

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 146/10)

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 UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.**«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»****N.º UE: PGI-IT-02177 – 15.9.2016****DOP () IGP (X)****1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Maremosso srl
Via provinciale per Novano, 24/26
16030 Casarza Ligure (GE)
ITALIA
Tel. +39 0185470901
Correo electrónico: info@pec.maremossosrl.it

Maremosso s.r.l., única empresa productora de «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» IGP, ostenta un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, párrafo primero, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14.10.2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Denominación del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de producción
- ☐ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros [actualizaciones normativas]

4. Tipo de modificación

- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

⁽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**

Descripción del producto

La frase del punto 4.2 del resumen (DO C 279 de 22.11.2007, p. 8):

«talla: sus dimensiones deben estar comprendidas entre un mínimo de 12 cm y un máximo de 20 cm,»

se adapta a la frase del artículo 2 del pliego de condiciones:

«La talla máxima es de 20 centímetros de longitud.»

La modificación corrige una incoherencia entre el pliego de condiciones y el resumen. La longitud mínima y máxima es la longitud de la anchoa en el momento de la captura y no tras la elaboración. La talla mínima del pez en el momento de la captura sigue siendo de 12 centímetros, como ya prevé el pliego de condiciones vigente.

Zona geográfica

Artículo 3 del pliego de condiciones-Punto 4.3 del resumen

En la versión en lengua italiana de la frase:

«La zona de pesca, transformación y envasado de la IGP “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” comprende las aguas que bañan la costa ligure y el territorio de los municipios de la región de Liguria que se asoman a la vertiente del Mar Tirreno delimitada por la línea divisoria de las aguas.»

se sustituye el término «condizionamento» por el término «confezionamento», en consonancia con la modificación que se describe en el punto siguiente, relativo a la prueba del origen. [N. de la T.: esta modificación no afecta a la versión en lengua española].

Prueba del origen

Artículo 4 del pliego de condiciones

La frase:

«De este modo, así como mediante la inscripción de los pescadores, los transformadores y los envasadores en los registros previstos al efecto, gestionados por el organismo de control, y a través de la rápida declaración a la estructura de control de las cantidades pescadas y de las cantidades envasadas, se garantiza la trazabilidad del producto.»

se modifica de la siguiente manera:

«De este modo, así como mediante la inscripción de los pescadores, los transformadores y los envasadores en los registros previstos al efecto, gestionados por el organismo de control, el mantenimiento de registros de producción y envasado, así como a través de la rápida declaración a la estructura de control de las cantidades pescadas, transformadas y envasadas, se garantiza el seguimiento y la trazabilidad del producto.»

En la versión italiana se ha sustituido el término «condizionatori» por el término «confezionatori», por cuanto se considera más correcto y permite distinguir con mayor precisión a los agentes del sector, facilitando además las actividades de control.

Método de obtención

Artículo 5 del pliego de condiciones

La frase:

«Tras la captura, las anchoas deben colocarse en las cajas tradicionales de madera (dimensiones: 50 × 33 × 10 cm), con una capacidad aproximada de 10 kg de producto.»

queda suprimida.

Se ha considerado conveniente eliminar las referencias a las cajas de madera, ya que el material de madera de las cajas ha sido objeto de una serie de restricciones higiénico-sanitarias que hacen que su utilización resulte compleja y económicamente poco ventajosa para los operadores.

La frase:

«La limpieza de las anchoas debe realizarse a mano, extirpando la cabeza.»

queda modificada como sigue:

«La limpieza de las anchoas debe realizarse a mano, extirpando la cabeza y las vísceras.»

Se corrige una imprecisión del pliego de condiciones, especificándose que, además de la cabeza, deben extirparse las vísceras, tal y como suele hacerse al preparar las anchoas en salazón.

El apartado:

«A continuación las anchoas limpias deben colocarse en abanico y en capas superpuestas en barriles de madera de castaño aptos para uso alimentario. Se autoriza el curado en barriles de madera de castaño o en recipientes de terracota durante todo el período necesario para la salazón, tal y como se define en la letra c) del presente artículo (Método de curado).»

queda modificado como sigue:

«A continuación las anchoas limpias deben ponerse en salazón y colocarse en abanico y en capas superpuestas en recipientes aptos para el contacto con alimentos. Se autoriza el uso de contenedores de madera de castaño, terracota, plástico o acero aptos para el contacto con alimentos.»

Esta modificación es necesaria para que durante la fase de salazón los productores puedan emplear contenedores de materiales distintos de la madera y la terracota. Asimismo, permite a las pequeñas empresas reducir los costes de producción derivados de la compra de recipientes de terracota y barriles de madera.

Se ha eliminado la referencia al período de maduración porque ya se incluye en la letra c) (Método de curado) del artículo 5 del pliego de condiciones.

La frase:

«La presión ejercida sobre las anchoas por los pesos colocados encima de los barriles ha de hacer posible la formación de los líquidos de extracción.»

queda modificada como sigue:

«La presión ejercida sobre las anchoas por los pesos colocados encima de los contenedores ha de hacer posible la formación de los líquidos de extracción.»

La frase integra la modificación introducida en el punto 6.

El apartado:

«La temperatura del local de curado puede variar según el tipo de salmuera utilizada, y está comprendida entre 20 y 28 °C cuando se utiliza salmuera de concentración fuerte, y entre 6 y 20 °C cuando se utiliza salmuera de concentración media. Una vez alcanzada la maduración, las anchoas saladas deben trasladarse de los barriles a contenedores especiales cilíndricos de vidrio denominados “arbanelle”.»

queda modificado como sigue:

«La temperatura del local de curado puede variar según el tipo de salmuera utilizada, y está comprendida entre 20 y 28 °C cuando se utiliza salmuera de concentración fuerte, y entre 16 y 20 °C cuando se utiliza salmuera de concentración media. Una vez alcanzada la maduración, las anchoas saladas deben trasladarse de los contenedores a recipientes especiales cilíndricos de vidrio denominados “arbanelle”.»

Con la modificación de la primera frase del apartado se corrige una errata relativa a la temperatura mínima prevista para la salmuera de concentración media: esa temperatura es de 16 °C y no de 6 °C, temperatura demasiado baja para un curado adecuado. La modificación de la segunda frase tiene en cuenta la modificación introducida en el punto 6.

La frase:

«En las “arbanelle”, sobre la última capa de anchoas, debe colocarse un disco de pizarra, de vidrio o de plástico, de uso alimentario, cuyo objetivo es mantener las anchoas prensadas.»

queda modificada como sigue:

«En las “arbanelle”, sobre la última capa de anchoas, debe colocarse un disco apto para el contacto con alimentos, cuyo objetivo es mantener las anchoas prensadas bajo el nivel de la salmuera.»

Esta modificación es necesaria para que los productores también puedan utilizar discos que no sean de pizarra. Además, la precisión de que el disco ha de colocarse «bajo el nivel de la salmuera» se introduce a petición de los productores, que la consideran de utilidad para fines de producción.

Se añade la siguiente frase:

«Las anchoas envasadas han de tener una longitud de 10 cm como mínimo.».

Esta indicación, además de tener en cuenta la longitud mínima del pez capturado una vez descabezado, garantiza la calidad de las características del producto elaborado. La acción de la sal sobre un ejemplar de dimensiones inferiores a 10 cm durante la maduración causa una deshidratación excesiva de la carne, perjudicando a su aspecto y características organolépticas.

La frase:

«El envase debe sellarse para evitar que el líquido se derrame o contaminaciones externas.»

queda modificada como sigue:

«El envase debe sellarse para evitar que el líquido se derrame o se produzcan contaminaciones externas, así como para reducir la evaporación».

La adición de «así como para reducir la evaporación» aumenta la precisión de las normas de producción.

Etiquetado

Artículo 8 del pliego de condiciones

La frase:

«La comercialización de las anchoas debe efectuarse en los recipientes especiales de vidrio denominados “arbanelle” en los que se habrá colocado una etiqueta con la mención “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” I.G.P. “Indicazione Geografica Protetta”, en letra de imprenta de tamaño doble al de las demás indicaciones.»

queda modificada como sigue:

«La comercialización de las anchoas debe efectuarse en los recipientes especiales de vidrio denominados “arbanelle”, en los que se habrá colocado una etiqueta con la mención “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” I.G.P. o “Indicazione Geografica Protetta”, en letra de imprenta de tamaño doble al de las demás indicaciones.».

Se prevé que pueda utilizarse la sigla IGP en lugar de la denominación completa «Indicazione Geografica Protetta». Esta modificación ofrece mayor flexibilidad a los productores a la hora de diseñar las etiquetas, pues pueden optar por una de las dos referencias.

La frase:

«Debe indicarse la composición de la salmuera y de todos los ingredientes utilizados, a saber: anchoas del Mar de Liguria, agua y sal.»

queda modificada como sigue:

«Deben indicarse todos los ingredientes utilizados, a saber: anchoas del mar de Liguria, sal y salmuera (agua y sal).».

La modificación se adapta a lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, anexo VII, parte E, punto 1.

La frase:

«También debe indicarse la fecha de envasado y la fecha de caducidad; esta última no deberá superar los 24 meses de la fecha de envasado.»

queda modificada como sigue:

«También debe indicarse la fecha de envasado y la fecha de duración mínima (“consumir preferentemente antes de”); esta última no deberá superar los 24 meses a partir de la fecha de envasado.».

Se adapta el pliego de condiciones a la normativa general sobre etiquetado de alimentos.

Punto 4.8 del resumen (DO C 279 de 22.11.2007, p. 8).

La frase:

«esta última no deberá superar los 12 meses de la fecha de envasado.»

se adapta a la frase del artículo 8 del pliego de condiciones:

«esta última no deberá superar los 24 meses a partir de la fecha de envasado.».

Esta modificación subsana una incoherencia entre el pliego de condiciones y el punto 4.8 del resumen (DO C 279 de 22.11.2007, p. 8).

Actualizaciones normativas

Artículo 7 del pliego de condiciones

Se han sustituido las referencias al Reglamento (CE) n.º 510/2006 por referencias al Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Se han indicado el nombre y la dirección de la autoridad de control.

DOCUMENTO ÚNICO

«ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE»

N.º UE: PGI-IT-02177 – 15.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominación

«Acciughe sotto sale del Mar Ligure».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.7, «Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos».

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

La indicación geográfica protegida (I.G.P.) «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» se reserva al producto obtenido de la pesca, elaboración y posterior conservación en sal de las anchoas.

Las anchoas, referidas exclusivamente a los individuos de la especie *Engraulis encrasicolus* L., son peces migratorios y gregarios que transitan, de la primavera al otoño, a proximidad de la costa de Liguria y en invierno permanecen entre 100 y 150 metros de profundidad.

La talla máxima es de 20 centímetros de longitud. El producto en su madurez, es decir, listo para ser comercializado, deberá presentar las siguientes características:

- aspecto exterior: las anchoas deben estar enteras; en algunas partes todavía deben poder verse restos muy finos de piel,
- consistencia: los filetes deben ser tiernos y estar pegados a la espina,
- color: diferente según la parte del cuerpo, puede variar del rosa al marrón intenso,
- sabor: seco, intensamente sabroso. La carne es magra y poco grasienta en el paladar.

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

—

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

Las fases de captura del pez y transformación de la IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» se desarrollan en la zona específica definida en el punto 4.

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

El envasado de las anchoas debe efectuarse en la zona geográfica indicada en el punto 4, utilizando los contenedores especiales de vidrio denominados «arbanelle».

Dichos contenedores deben ser de una dimensión suficiente que permita el envasado correcto sin dañar el producto. Se pueden utilizar envases de dimensiones distintas, pero las «arbanelle» cilíndricas de vidrio transparente deben contener anchoas saladas cuyo peso neto total oscile entre los 200 y los 3 000 gramos.

Las anchoas deben colocarse en capas sucesivas entre las cuales se pondrá una fina capa de sal marina común, de grano medio. Con objeto de prevenir la oxidación del producto, la última capa de anchoas debe estar completamente recubierta por la salmuera preparada expresamente para envasar el producto.

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

La etiqueta de los recipientes especiales de vidrio denominados «arbanelle» llevará la mención «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» I.G.P. o «Indicazione Geografica Protetta», en letra de imprenta de tamaño doble al de las demás indicaciones. En la misma etiqueta debe figurar el nombre, la razón social y la dirección del productor y, en su caso, del envasador del producto, además del peso neto y escurrido del propio producto. Se podrá repetir la mención «Indicazione Geografica Protetta» o su sigla I.G.P. en alguna otra parte del contenedor o de la etiqueta. Deben indicarse todos los ingredientes utilizados, a saber: anchoas del Mar de Liguria, sal y salmuera (agua y sal). También debe indicarse la fecha de envasado y la fecha de duración mínima; esta última no deberá superar los 24 meses a partir de la fecha de envasado. En las etiquetas se colocará el logotipo gráfico, que representa anchoas estilizadas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de pesca y transformación de la IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» comprende las aguas que bañan la costa ligure y el territorio de los municipios de la región de Liguria que se asoman a la vertiente del mar Tirreno delimitada por la línea divisoria de las aguas.

La zona de pesca indicada se encuentra en la zona situada frente a la costa ligure, a una distancia de la costa en función de la profundidad de la pesca (batimetría de 50 a 300 metros) con una distancia máxima de la costa de 20 km. La técnica de pesca utilizada tradicionalmente es la del lámparo con redes de cerco.

La necesidad de delimitar la zona de pesca se deriva de la necesidad de elaborar las «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» antes de que transcurran 12 horas de su captura.

5. Vínculo con la zona geográfica

El elemento fundamental en el que se basa la solicitud de reconocimiento de la IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» es el prestigio de la denominación.

Es sabido y está ampliamente demostrado que las «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» tienen fama no solo en el mercado nacional.

Historia

En Liguria, ya en el siglo XVI, la pesca de la anchoa y su comercio, ya sea como producto fresco o conservado en sal, estaban regulados en los distintos estatutos de los principales burgos marinos de la costa ligure.

Efectivamente, el vínculo con la anchoa, y el impulso económico resultante, era tan importante que era preciso codificar normas que regulasen las técnicas de pesca, la transformación y la comercialización.

La República de Génova controlaba entonces toda la trayectoria del abastecimiento de pescado, los precios, la comercialización y las reglas que deben observar los pescadores.

La venta de pescado estaba sujeta a un impuesto, la *gabella piscium*. Los pescadores debían cumplir leyes estrictas y para ejercer su profesión debían estar inscritos en el gremio y observar las normas que imponía la corporación. Este era también el caso de los vendedores de pescado, inscritos en el gremio de los *Chiapparoli*, porque vendían sus productos en un lugar concreto de la ciudad de Génova denominado «chiappa».

La salazón y la venta de anchoas representaban para muchas familias una verdadera actividad artesanal, equiparable a la de los productores de vino, debido a los cuidados y atenciones requeridos para controlar la salmuera.

La salazón se hacía desde mayo a primeros de agosto y las mejores anchoas eran las de junio y julio. Para salar las anchoas y poderlas vender se debía obtener una licencia específica de ejercicio. El consumo de pescado fresco se limitaba a las zonas costeras, pero Liguria realizaba un considerable y provechoso comercio del producto en conserva.

Cabe señalar que, a lo largo de los pasos de montaña de la Riviera di Ponente, no se encontraban solo las caravanas que transportaban la sal, sino también los «acciugai», como eran denominados los comerciantes de pescado en conserva. En las regiones limítrofes y sobre todo en el Piemonte era conocida (y lo es todavía) la calidad tradicional de las anchoas en salazón del mar de Liguria, de tal modo que estas constituyeron el ingrediente principal de uno de sus platos regionales más conocidos: la «bagna cauda».

Reputación

Esta reputación favorece al consumidor ya que reconoce inmediatamente la singularidad y la autenticidad del producto y está estrechamente ligada a la tradición y a la cultura común del arte conservero de los marinos ligures.

La conservación de las anchoas en salazón adopta en Liguria una notable importancia económica a través del elevado índice de aceptación por parte de los consumidores, que se traduce en precios de venta superiores a los de productos análogos de diversas procedencias.

Más allá de estas consideraciones de carácter económico, hay que subrayar que en las casas de los pescadores y de los habitantes de ciudades pequeñas permanecen vivas las prácticas tradicionales de preparación de las anchoas en salazón, en las que se utilizan técnicas antiguas transmitidas de generación en generación.

Se trata, por consiguiente, de una actividad fuertemente arraigada en la cultura de los habitantes de la vertiente marítima de Liguria, pero también presente como nota de color en la memoria de la multitud de turistas internacionales que visitan las localidades marítimas de Liguria.

Las condiciones ambientales de la vertiente tirrena de Liguria permiten temperaturas suaves, ideales para garantizar la maduración natural del producto. La escasa amplitud térmica propia del territorio costero, condicionada por la acción homeotérmica del mar, favorece una maduración óptima.

En efecto, las cadenas montañosas de los Alpes y de los Apeninos que descienden rápidamente hacia el mar, constituyen una barrera eficaz contra las corrientes frías del norte y al mismo tiempo una estructura de aislamiento del área del litoral. No es casualidad que, gracias a ese clima, la costa («riviera») ligure sea famosa en todo el mundo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

Esta Administración ha activado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de modificación de la IGP «Acciughe sotto sale del Mar Ligure» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 180 de 3.8.2016.

El texto del pliego de condiciones modificado puede consultarse en la siguiente dirección:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

