

Diario Oficial de la Unión Europea

C 252



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

60.º año

3 de agosto de 2017

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2017/C 252/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8557 — CCMP Capital/MSD Aqua Partners/Hayward Industries) ⁽¹⁾	1
2017/C 252/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8509 — LVMH/Marcolin/JV) ⁽¹⁾	1

IV Información

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

Comisión Europea

2017/C 252/03	Tipo de cambio del euro	2
2017/C 252/04	Decisión de la Comisión, de 27 de julio de 2017, por la que se crea el Grupo de expertos de alto nivel de la Comisión sobre radicalización	3
2017/C 252/05	Comisión Administrativa de Coordinación de los Sistemas de Seguridad Social — Costes medios de las prestaciones en especie	8

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2017/C 252/06	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público ⁽¹⁾	10
2017/C 252/07	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público ⁽¹⁾	11

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2017/C 252/08	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.8548 — Ardian/Sector de negocio GPS de Assystem Group) ⁽¹⁾	12
2017/C 252/09	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	13

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2017/C 252/10	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	14
2017/C 252/11	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	17

Corrección de errores

2017/C 252/12	Corrección de errores de la convocatoria de propuestas — GR/001/17 — Apoyo a las actividades de sensibilización respecto al valor de la propiedad intelectual y los perjuicios de la falsificación y la piratería (DO C 244 de 28.7.2017)	21
---------------	---	----

⁽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.8557 — CCMP Capital/MSD Aqua Partners/Hayward Industries)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 252/01)

El 26 de julio 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 32017M8557. 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.8509 — LVMH/Marcolin/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 252/02)

El 27 de julio 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 32017M8509. 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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

2 de agosto de 2017

(2017/C 252/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense 1,1829	CAD	dólar canadiense 1,4841
JPY	yen japonés 130,98	HKD	dólar de Hong Kong 9,2461
DKK	corona danesa 7,4384	NZD	dólar neozelandés 1,5927
GBP	libra esterlina 0,89425	SGD	dólar de Singapur 1,6064
SEK	corona sueca 9,5918	KRW	won de Corea del Sur 1 329,43
CHF	franco suizo 1,1459	ZAR	rand sudafricano 15,7101
ISK	corona islandesa	CNY	yuan renminbi 7,9559
NOK	corona noruega 9,3505	HRK	kuna croata 7,4063
BGN	leva búlgara 1,9558	IDR	rupia indonesia 15 752,68
CZK	corona checa 26,128	MYR	ringit malayo 5,0693
HUF	forinto húngaro 303,86	PHP	peso filipino 59,521
PLN	esloti polaco 4,2540	RUB	rublo ruso 71,8059
RON	leu rumano 4,5593	THB	bat tailandés 39,355
TRY	lira turca 4,1786	BRL	real brasileño 3,6995
AUD	dólar australiano 1,4847	MXN	peso mexicano 21,1874
		INR	rupia india 75,3272

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

DECISIÓN DE LA COMISIÓN**de 27 de julio de 2017****por la que se crea el Grupo de expertos de alto nivel de la Comisión sobre radicalización**

(2017/C 252/04)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con vistas a aumentar el esfuerzo para prevenir y combatir la radicalización que conduce al extremismo violento y al terrorismo y a mejorar la coordinación y la cooperación entre todas las partes interesadas pertinentes, de conformidad con los llamamientos a la acción que figuran en la Agenda Europea de Seguridad⁽¹⁾, la Comunicación de la Comisión sobre la prevención de la radicalización⁽²⁾, así como la revisión de la Estrategia de la UE sobre la radicalización y la captación⁽³⁾ y otras conclusiones pertinentes del Consejo sobre esta cuestión⁽⁴⁾, la Comisión necesita recurrir a la experiencia de especialistas de alto nivel en un organismo consultivo.
- (2) Por consiguiente, es necesario crear un grupo de expertos de alto nivel en el ámbito de la prevención y la lucha contra la radicalización, y definir sus funciones y su estructura.
- (3) El grupo debe contribuir al desarrollo y la aplicación de las políticas, iniciativas e instrumentos de prevención de la Unión, entre otras cosas, mediante la elaboración de una serie de principios rectores y de recomendaciones para seguir trabajando en la prevención y la lucha contra la radicalización, tanto a escala de la Unión como nacional, y mediante el apoyo al trabajo sobre la evaluación de la necesidad de mecanismos de cooperación más estructurada para el trabajo de prevención a nivel de la Unión, teniendo también en cuenta la dimensión exterior.
- (4) Buscando reunir las perspectivas nacionales y europeas pertinentes y el asesoramiento técnico, el grupo deberá estar compuesto por las autoridades competentes de los Estados miembros, la Agencia de la Unión Europea para la Cooperación Policial⁽⁵⁾, la Unidad de Cooperación Judicial de la Unión Europea⁽⁶⁾, la Agencia Europea de Derechos Fundamentales⁽⁷⁾, la Agencia de la Unión Europea para la Formación Policial⁽⁸⁾, el Centro de Excelencia de la Red para la Sensibilización frente a la Radicalización⁽⁹⁾, el Servicio Europeo de Acción Exterior⁽¹⁰⁾ y el Coordinador antiterrorismo de la UE⁽¹¹⁾.

⁽¹⁾ Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, el Consejo, el Comité Económico y Social Europeo y el Comité de las Regiones, Agenda Europea de Seguridad, [COM(2015) 185 final, Estrasburgo, 28.4.2015].

⁽²⁾ Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones-Apoyo a la prevención de la radicalización que conduce al extremismo violento, [COM(2016) 379 final, Bruselas, 14.6.2016].

⁽³⁾ 9956/14 JAI 332 ENFOPOL 138 COTER 34.

⁽⁴⁾ Véanse, en particular, las Conclusiones del Consejo de la Unión Europea y de los Estados miembros reunidos en el seno del Consejo, sobre la mejora de la respuesta de la justicia penal a la radicalización que conduce al terrorismo y al extremismo violento, de 20 de noviembre de 2015 (14419/15), las Conclusiones del Consejo sobre el desarrollo de la alfabetización mediática y el pensamiento crítico a través de la educación y formación, de 30 de mayo de 2016, (9641/16), las Conclusiones del Consejo sobre el papel del sector de la juventud en un planteamiento integrado y transversal para prevenir y luchar contra la radicalización violenta de los jóvenes, de 30 de mayo de 2016 (9640/16), las Conclusiones del Consejo y de los Representantes de los Gobiernos de los Estados miembros, reunidos en el seno del Consejo, relativas a la prevención de la radicalización que conduce al extremismo violento, de 21 de noviembre de 2016 (14276/16), las Conclusiones del Consejo Europeo de 22 y 23 de junio de 2017 (EUCO 8/17) y las Conclusiones del Consejo sobre la acción exterior de la UE en materia de lucha contra el terrorismo, de 19 de junio de 2017 (10384/17).

⁽⁵⁾ Reglamento (UE) 2016/794 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de mayo de 2016, relativo a la Agencia de la Unión Europea para la Cooperación Policial (Europol) y por el que se sustituyen y derogan las Decisiones 2009/371/JAI, 2009/934/JAI, 2009/935/JAI, 2009/936/JAI y 2009/968/JAI del Consejo (DO L 135 de 24.5.2016, p. 53).

⁽⁶⁾ Decisión 2002/187/JAI del Consejo, de 28 de febrero de 2002, por la que se crea Eurojust para reforzar la lucha contra las formas graves de delincuencia (DO L 43 de 6.3.2002, p. 1).

⁽⁷⁾ Reglamento (CE) n.º 168/2007 del Consejo, de 15 de febrero de 2007, por el que se crea una Agencia de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea (DO L 53 de 22.2.2007, p. 1).

⁽⁸⁾ Reglamento (UE) 2015/2219 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015 sobre la Agencia de la Unión Europea para la formación policial (CEPOL) y por el que se sustituye y deroga la Decisión 2005/681/JAI del Consejo (DO L 319 de 4.12.2015, p. 1).

⁽⁹⁾ Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo, al Consejo, al Comité Económico y Social Europeo y al Comité de las Regiones-Prevenir la radicalización hacia el terrorismo y el extremismo violento: una respuesta más firme de la UE, [COM (2013) 941 final, 15.1.2014].

⁽¹⁰⁾ Decisión 2010/427/UE del Consejo, de 26 de julio de 2010, por la que se establece la organización y el funcionamiento del Servicio Europeo de Acción Exterior (DO L 201 de 3.8.2010, p. 30).

⁽¹¹⁾ Declaración del Consejo Europeo sobre la lucha contra el terrorismo, 25 de marzo de 2004.

- (5) Más concretamente, las agencias de la Unión aportan su experiencia desde la perspectiva policial y penal, teniendo en cuenta al mismo tiempo la dimensión de los derechos fundamentales y la necesidad de desarrollo de las capacidades. El Centro de Excelencia de la Red para la Sensibilización frente a la Radicalización aporta su independencia única a escala de la UE para combatir la radicalización, su comprensión de las necesidades y expectativas de los profesionales y su experiencia en cooperación transnacional de las partes interesadas. El Servicio Europeo de Acción Exterior contribuye con su experiencia y conocimiento a la dimensión exterior del esfuerzo de la Unión trabajando y contribuyendo a la cooperación con terceros países y organizaciones internacionales. El Coordinador de la UE de la lucha contra el terrorismo contribuye con sus conocimientos sobre la base de una visión general de los instrumentos políticos pertinentes.
- (6) Deben establecerse las normas relativas a la divulgación de información por parte de los miembros del grupo.
- (7) Procede fijar un período para la aplicación de la presente Decisión. A su debido tiempo, la Comisión considerará la conveniencia de prorrogar dicho plazo.

DECIDE:

Artículo 1

Objeto

Se crea el Grupo de expertos de alto nivel de la Comisión sobre radicalización («el Grupo»).

Artículo 2

Funciones

Las funciones del Grupo serán las siguientes:

- a) asesorar sobre cómo mejorar la cooperación y colaboración entre las distintas partes interesadas y, en particular, con los Estados miembros en los asuntos relacionados con la prevención y la lucha contra la radicalización que conduce al extremismo violento y al terrorismo;
- b) asesorar y asistir a la Comisión en el desarrollo de las políticas de la Unión orientadas a la prevención y la lucha contra el extremismo violento y la radicalización que conduce al terrorismo, incluyendo la elaboración de un conjunto de principios y recomendaciones, teniendo debidamente en cuenta los resultados de la investigación financiada por la UE actual y futura en este ámbito, para la aplicación de medidas específicas y eficaces con el fin de prevenir y combatir la radicalización, tanto a escala nacional como de la Unión, y que comprenda un uso más específico de los programas de financiación de la Unión;
- c) asesorar y asistir a la Comisión en la exploración de opciones de futuros mecanismos de cooperación más estructurada a escala de la Unión en el ámbito de la prevención y la lucha contra la radicalización que conduce al extremismo violento y al terrorismo, sobre la base de planteamientos actuales para el intercambio de buenas prácticas, la creación de redes y la responsabilización de las partes interesadas.

Artículo 3

Composición

- 1. El Grupo estará compuesto por los siguientes miembros:
 - a) las autoridades competentes de los Estados miembros;
 - b) la Agencia de la Unión Europea para la Cooperación Policial;
 - c) la Unidad de Cooperación Judicial de la Unión Europea;
 - d) la Agencia de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea;
 - e) la Agencia de la Unión Europea para la Formación Policial;

- f) el Centro de Excelencia de la Red para la Sensibilización frente a la Radicalización;
 - g) el Servicio Europeo de Acción Exterior;
 - h) el coordinador de la UE de la lucha contra el terrorismo.
2. Los miembros del Grupo nombrarán a un representante de alto nivel y un suplente. Cada uno de los representantes de alto nivel o de los suplentes podrán estar acompañados por un experto en la prevención de la radicalización.
3. Los miembros que ya no puedan contribuir de manera efectiva a las deliberaciones del Grupo de expertos y que, en opinión del servicio de la Comisión en cuestión, no cumplan lo establecido en el artículo 339 del TFUE o que dimitan, dejarán de ser invitados a participar en las reuniones del Grupo y podrán ser sustituidos por el resto de su mandato.

Artículo 4

Presidencia

El Grupo estará presidido por un representante de alto nivel de la Dirección General de Migración y Asuntos de Interior («DG HOME») de la Comisión.

Artículo 5

Funcionamiento

1. El grupo actuará a petición de su Presidente, de conformidad con el artículo 13, apartado 1, de las normas horizontales de la Comisión para los grupos de expertos («las normas horizontales») ⁽¹⁾.
2. Las reuniones del Grupo se celebrarán, en principio, en las dependencias de la Comisión.
3. La DG HOME prestará los servicios de secretaría. Se invitará a asistir a reuniones del Grupo y de sus subgrupos a funcionarios de otros servicios de la Comisión con interés en los procedimientos.
4. De común acuerdo con la DG HOME, el Grupo podrá decidir, por mayoría simple de sus miembros, abrir al público sus deliberaciones.
5. Las actas de la deliberación sobre cada punto del orden del día y los dictámenes emitidos por el Grupo serán pertinentes y completos. Las actas serán elaboradas por la Secretaría bajo la responsabilidad del Presidente.
6. El Grupo aprobará sus dictámenes, recomendaciones o informes por consenso. En caso de votación, se decidirá su resultado por mayoría simple de los miembros. Los miembros que hayan votado en contra tendrán derecho a adjuntar a los dictámenes, recomendaciones o informes un documento resumiendo los motivos de su posición.

Artículo 6

Subgrupos

1. La DG HOME podrá crear subgrupos para examinar temas específicos sobre la base de un mandato establecido por la Comisión. Los subgrupos desarrollarán sus tareas de conformidad con las normas horizontales e informarán al Grupo. Se disolverán en el momento en que hayan cumplido su mandato.
2. Los miembros del Grupo podrán nombrar representantes para los subgrupos con un elevado nivel de conocimientos técnicos.

Artículo 7

Expertos invitados

La DG HOME podrá invitar de forma puntual a participar en los trabajos del Grupo o de sus subgrupos a expertos, también del sector privado, con competencias específicas en una cuestión del orden del día.

⁽¹⁾ Decisión C(2016) 3301 final de la Comisión, de 30 de mayo de 2016, por la que se establecen normas horizontales sobre la creación y el funcionamiento de los grupos de expertos de la Comisión.

Artículo 8

Observadores

1. Podrá concederse a particulares, organizaciones y entidades públicas el estatus de observador, de conformidad con las normas horizontales, por invitación directa del Presidente.
2. Las organizaciones y entidades públicas nombradas observadores designarán a sus representantes.
3. Los observadores y sus representantes podrán ser autorizados por el Presidente a participar en los debates del Grupo y aportar conocimientos especializados. Sin embargo, no tendrán derecho de voto y no participarán en la formulación de las recomendaciones o el asesoramiento del Grupo.

Artículo 9

Reglamento interno

A propuesta de la DG HOME y con su consentimiento, el Grupo adoptará su reglamento interno por mayoría simple de sus miembros, sobre la base del modelo de reglamento interno de los grupos de expertos, de conformidad con la normas horizontales ⁽¹⁾.

Artículo 10

Secreto profesional y tratamiento de la información clasificada

Tanto los miembros del Grupo y sus representantes como los expertos invitados y los observadores están sujetos a las obligaciones de secreto profesional que establecen los Tratados y sus disposiciones de aplicación para los miembros y el personal de las instituciones, así como a las normas de la Comisión en materia de seguridad relativas a la protección de la información clasificada de la Unión, establecidas en las Decisiones de la Comisión (UE, Euratom) 2015/443 ⁽²⁾ y 2015/444 ⁽³⁾. En caso de que no respeten esas obligaciones, la Comisión podrá adoptar todas las medidas pertinentes.

Artículo 11

Transparencia

1. El Grupo y sus subgrupos se registrarán en el Registro de grupos de expertos.
2. Se publicarán en el Registro de grupos de expertos la composición del Grupo y el nombre de los miembros así como el de los observadores.
3. Se harán públicos todos los documentos pertinentes (tales como los órdenes del día, las actas y las contribuciones de los participantes) en el Registro de grupos de expertos o creando un enlace en dicho Registro que remita a una página web específica en la que pueda encontrarse la información. El acceso a sitios web específicos no estará supeditado a que el usuario se registre ni a ninguna otra restricción. Más concretamente, los órdenes del día y otros documentos de referencia importantes se publicarán a su debido tiempo antes de la reunión, seguidos por la rápida publicación de las actas. Solo se harán excepciones a la publicación cuando se considere que la divulgación de un documento supone un perjuicio para la protección de un interés público o privado, tal como se define en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁴⁾.

Artículo 12

Gastos de las reuniones

1. Los participantes en las actividades del Grupo y de los subgrupos no serán remunerados por los servicios que presten.
2. Los gastos de desplazamiento y estancia de los participantes en las actividades del Grupo y de los subgrupos serán reembolsados por la Comisión. El reembolso se efectuará de acuerdo con las disposiciones que aplica la Comisión y dentro del límite de los créditos disponibles que se hayan asignado a sus servicios en virtud del procedimiento anual de asignación de recursos.

⁽¹⁾ Artículo 17 de las normas horizontales.

⁽²⁾ Decisión (UE, Euratom) 2015/443 de la Comisión, de 13 de marzo de 2015, sobre la seguridad en la Comisión (DO L 72 de 17.3.2015, p. 41).

⁽³⁾ Decisión (UE, Euratom) 2015/444 de la Comisión, de 13 de marzo de 2015, sobre las normas de seguridad para la protección de la información clasificada de la UE (DO L 72 de 17.3.2015, p. 53).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2001, relativo al acceso del público a los documentos del Parlamento Europeo, del Consejo y de la Comisión (DO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

*Artículo 13***Aplicabilidad**

La presente Decisión se aplicará hasta el 31 de diciembre de 2018.

Hecho en Bruselas, el 27 de julio de 2017.

Por la Comisión

Dimitris AVRAMOPOULOS

Miembro de la Comisión

COMISIÓN ADMINISTRATIVA DE COORDINACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL

COSTES MEDIOS DE LAS PRESTACIONES EN ESPECIE

(2017/C 252/05)

COSTES MEDIOS DE LAS PRESTACIONES EN ESPECIE: 2014

I. Aplicación del artículo 94 del Reglamento (CEE) n.º 574/72 ⁽¹⁾ ⁽²⁾

En lo referente a las prestaciones en especie proporcionadas en 2014 a los miembros de la familia que no residen en el mismo Estado miembro que la persona asegurada, conforme a lo dispuesto en el artículo 17 del Reglamento (CE) n.º 883/2004 ⁽³⁾, los importes que deben reembolsarse se determinarán con arreglo a los siguientes costes medios:

Artículo 94	Anual	Mensuales netos X = 0,20
Irlanda	3 355,13 EUR	223,68 EUR
Reino Unido	2 191,19 GBP	146,08 GBP

II. Aplicación del artículo 95 del Reglamento (CEE) n.º 574/72 ⁽⁴⁾

En lo referente a las prestaciones en especie proporcionadas en 2014 a los pensionistas y los miembros de su familia conforme a lo dispuesto en el artículo 24, apartado 1, y los artículos 25 y 26 del Reglamento (CE) n.º 883/2004, los importes que deben reembolsarse se determinarán con arreglo a los siguientes costes medios (solamente per cápita a partir de 2002):

Artículo 95	Anual	Mensuales netos X = 0,20	Mensuales netos X = 0,15 ⁽¹⁾
Irlanda	7 605,41 EUR	507,03 EUR	538,72 EUR
Reino Unido	4 396,17 GBP	293,08 GBP	311,40 GBP

⁽¹⁾ Por lo que respecta al artículo 64, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 987/2009, la reducción que se aplicará al tanto alzado mensual será del 15 % (x = 0,15) para los pensionistas y los miembros de su familia cuando el Estado miembro competente no figure en el anexo IV del Reglamento (CE) n.º 883/2004.

COSTES MEDIOS DE LAS PRESTACIONES EN ESPECIE: 2014

Aplicación del artículo 64 del Reglamento (CE) n.º 987/2009 ⁽⁵⁾

I. En lo referente a las prestaciones en especie proporcionadas en 2014 a los miembros de la familia que no residen en el mismo Estado miembro que la persona asegurada, conforme a lo dispuesto en el artículo 17 del Reglamento (CE) n.º 883/2004, los importes que deben reembolsarse se determinarán con arreglo a los siguientes costes medios:

	Grupo de edad	Anual	Mensuales netos x = 0,20
Noruega	Menores de 20 años	16 132,22 NOK	1 075,48 NOK
	20-64 años	31 370,83 NOK	2 091,39 NOK
	65 años o más	113 347,79 NOK	7 556,52 NOK
Suecia	Menores de 20 años	12 937,05 SEK	862,47 SEK
	20-64 años	20 468,50 SEK	1 364,57 SEK
	65 años o más	55 802,63 SEK	3 720,18 SEK

⁽¹⁾ DO L 74 de 27.3.1972, p. 1.

⁽²⁾ Por lo que respecta al artículo 64, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 987/2009, los Estados miembros podrán seguir aplicando los artículos 94 y 95 del Reglamento (CEE) n.º 574/72 para el cálculo de los tantos alizados hasta el 1 de mayo de 2015.

⁽³⁾ DO L 166 de 30.4.2004, p. 1.

⁽⁴⁾ Véase la nota a pie de página (2).

⁽⁵⁾ DO L 284 de 30.10.2009, p. 1.

II. En lo referente a las prestaciones en especie proporcionadas en 2014 a los pensionistas y los miembros de su familia, conforme a lo dispuesto en el artículo 24, apartado 1, y los artículos 25 y 26 del Reglamento (CE) n.º 883/2004, los importes que deben reembolsarse se determinarán con arreglo a los siguientes costes medios:

	Grupo de edad	Anual	Mensuales netos x = 0,20	Mensuales netos x = 0,15 ⁽¹⁾
Noruega	Menores de 20 años	16 132,22 NOK	1 075,48 NOK	1 142,70 NOK
	20-64 años	31 370,83 NOK	2 091,39 NOK	2 222,10 NOK
	65 años o más	113 347,79 NOK	7 556,52 NOK	8 028,80 NOK
Suecia	Menores de 20 años	12 937,05 SEK	862,47 SEK	916,37 SEK
	20-64 años	20 468,50 SEK	1 364,57 SEK	1 449,85 SEK
	65 años o más	55 802,63 SEK	3 720,18 SEK	3 952,69 SEK

⁽¹⁾ La reducción que se aplicará al tanto alzado mensual será del 15 % (x = 0,15) para los pensionistas y los miembros de su familia cuando el Estado miembro competente no figure en el anexo IV del Reglamento (CE) n.º 883/2004 (de conformidad con el artículo 64, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 987/2009).

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

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

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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2017/C 252/06)

Estado miembro	República Checa
Ruta	Ostrava-Ámsterdam
Período de validez del contrato	Del 1 de octubre de 2017 al 30 de septiembre de 2021
Plazo de presentación de ofertas	31 de agosto de 2017
Dirección en la que puede consultarse el texto de la convocatoria y cualquier otra información o documentación relacionada con la licitación y con la obligaciones de servicio público modificadas	Para más información: Moravskoslezský kraj-Krajský úřad 28. října 117 702 18 Ostrava ČESKÁ REPUBLIKA Tel. +420 595622716 Fax +420 595622226 Correo electrónico: martin.vymetal@msk.cz Dirección internet: www.msk.cz o CÍSAŘ, ČEŠKA, SMUTNÝ s.r.o., advokátní kancelář Hvězdova 1716/2b 140 00 Praga 4 ČESKÁ REPUBLIKA Tel. +420 224827884 Fax +420 224827879 Correo electrónico: sniehotta@akccs.cz Dirección internet: www.akccs.cz

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

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

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2017/C 252/07)

Estado miembro	República Checa
Ruta	Ostrava-Helsinki
Período de validez del contrato	Del 1 de octubre de 2017 al 30 de septiembre de 2021
Plazo de presentación de ofertas	31 de agosto de 2017
Dirección en la que puede consultarse el texto de la convocatoria y cualquier otra información o documentación relacionada con la licitación y con la obligaciones de servicio público modificadas	Para más información: Moravskoslezský kraj-Krajský úřad 28. října 117 702 18 Ostrava ČESKÁ REPUBLIKA Tel. +420 595622716 Fax +420 595622226 Correo electrónico: martin.vymetal@msk.cz Dirección internet: www.msk.cz o CÍSAŘ, ČEŠKA, SMUTNÝ s.r.o., advokátní kancelář Hvězdova 1716/2b 140 00 Praga 4 ČESKÁ REPUBLIKA Tel. +420 224827884 Fax +420 224827879 Correo electrónico: sniehotta@akccs.cz Dirección internet: www.akccs.cz

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.8548 — Ardian/Sector de negocio GPS de Assystem Group)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 252/08)

1. El 24 de julio 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 la empresa Ardian France SA («Ardian», Francia) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, del sector de negocio «GPS» (*Global Product Solutions*) del grupo Assystem («Assystem GPS», Francia), mediante la adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Ardian: inversión privada en Europa, América del Norte y Asia. Posee participaciones en Fives, Serma y Trigo, empresas activas en el sector de la ingeniería industrial o en sectores relacionados,
 - Assystem GPS: ingeniería de productos y servicios posteriores al desarrollo en los sectores aeroespacial, del automóvil, el transporte y la industria.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre 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.8548 — Ardian/Sector de negocio GPS de Assystem Group, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
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.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)****(2017/C 252/09)**

1. El 26 de julio 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 la empresa CVC Capital Partners SICAV-FIS SA («CVC», Luxemburgo), adquiere indirectamente el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la totalidad de las empresas Arzignanese srl («Arzignanese», Italia) y Pasubio SpA («Pasubio», Italia) mediante la adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - CVC: El grupo CVC asesora a y gestiona fondos y plataformas de inversión.
 - Arzignanese y Pasubio («Grupo Pasubio»): El Grupo Pasubio opera en el sector del curtido de cuero y la producción de productos de cuero acabado para su uso en varios sectores, en particular interiores de vehículos, muebles y productos de lujo.
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. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
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 a la Comisión por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Operaciones de Concentración
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2017/C 252/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«MAKÓI PETREZSELYEMGYÖKÉR»

N.º UE: PGI-HU-02155 — 22.7.2016

DOP () IGP (X)

1. Nombre (s)

«Makói petrezselyemgyökér»

2. Estado miembro o tercer país

Hungria

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

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

La indicación geográfica protegida «Makói petrezselyemgyökér» designa una raíz característica de perejil largo de Makó, *Petroselinum crispum* var. *tuberosum*.

Presenta una superficie regular y lisa; tiene una textura compacta y su pulpa es blanca y de gusto dulzón; el color exterior es blanco cremoso. Su aroma y sabor son agradables y se caracteriza por un alto rendimiento y una buena conservación.

El perejil tuberoso puede designarse con la denominación «Makói petrezselyemgyökér» cuando tiene una longitud superior a 30 cm y una anchura igual a 3 cm como mínimo.

El porcentaje de materia seca es muy alto, un 35-40 % por término medio, aunque puede superar el 45 %, lo que lo diferencia de otras variedades. Este elevado porcentaje de materia seca es beneficioso a efectos de la conservación del producto.

En el momento de su comercialización, el «Makói petrezselyemgyökér» debe estar sano e intacto.

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

El cultivo y la recolección del «Makói petrezselyemgyökér» deben llevarse a cabo en la zona delimitada 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

Antes de su comercialización, el «Makói petrezselyemgyökér» se sumerge, desprovisto de las hojas, en una cuba, se enjuaga en una lavadora de tambor rotativo, se calibra, se selecciona, se envasa y finalmente se seca.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

En el calibrado, el perejil tuberoso puede designarse con la denominación «Makói petrezselyemgyökér» cuando tiene una longitud superior a 30 cm y una anchura igual a 3 cm.

Todas las operaciones tecnológicas deben llevarse a cabo en la subregión de Makó. La preparación de la mercancía también se efectúa en el lugar de almacenamiento, pues de lo contrario las raíces empiezan a perder frescura.

El almacenamiento se realiza en contenedores. Durante el almacenamiento, debe mantenerse una temperatura de entre 1 y 3 °C y, para evitar pérdidas debidas a la disminución del volumen, una humedad del 70 %.

El productor realiza el envasado del «Makói petrezselyemgyökér» en función de las preferencias del comprador. Las unidades de envasado de la IGP «Makói petrezselyemgyökér» son las siguientes:

- en bandejas de 3 piezas, 350 g y 500 g,
- en plástico microperforado: 350 g
- en plástico macroperforado: 350 g y 500 g,
- en cajas M10, cada una con un plástico en el fondo: 5, 6, 8 y 10 kg

Los productores están obligados a llevar un registro detallado de los productos que producen y comercializan.

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

Las etiquetas individuales utilizadas para el marcado del producto son expedidas por la asociación de productores «Csanád és Térsége Gazdakör» de Makó, miembro de la Federación nacional de asociaciones de productores y cooperativas agrarias húngaras (MAGOSZ) y en ellas constan las siguientes indicaciones:

- la denominación «Makói petrezselyemgyökér»;
- el número de registro del Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Hungría (MVH).

Todo productor del producto con denominación recibe las etiquetas que figuran a continuación, con independencia de que pertenezca o no a una cooperativa.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del «Makói petrezselyemgyökér» constituye una zona continua, situada en la «subregión» de Makó, en el departamento de Csongrád.

La indicación «Makói petrezselyemgyökér» se cultiva dentro de los límites administrativos de las siguientes localidades: Makó, Csanádpalota, Apátfalva, Ambrózfalva, Csanádalberti, Ferencszállás, Földeák, Királyhegyes, Kiszombor, Klárafalva, Köveg, Magyarcsanád, Maroslele, Nagyér, Nagylak, Óföldeák y Pitvaros.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona

Los suelos de la región se han formado a partir de los aluviones del río Mures, que tiene un curso cambiante, y están constituidos principalmente por una capa superior de tierra amarilla o loess, cuya desagregación ha dado lugar a un suelo característico particularmente fértil.

El loess y el suelo aluvial son ricos en nutrientes y oligoelementos; presentan una densidad media, una estructura granulosa y una superficie plana; están bien ventilados y bien drenados. En lo que respecta a la composición física, los suelos contienen cal, humus y de un 10 a un 15 % de arcilla. La friabilidad característica del suelo se debe a su contenido en cal, que produce el efecto de desagregar la parte arcillosa y da lugar a que el limo no sea completamente estanco.

Las características climáticas más destacadas del territorio de Makó son los veranos secos y calurosos. Durante el período de vegetación, la insolación es elevada (2 100 horas/año) y las temperaturas son altas (número de días de verano: 85 a 90 días; número de días calurosos: 30 días; temperatura media: 18,1 °C; temperaturas acumuladas: 3 340 °C).

La nubosidad en la región es escasa, con grados comprendidos entre el 30 y el 55 %. Las precipitaciones anuales medias en la desembocadura del río Mures alcanzan los 580 mm y las precipitaciones más importantes se producen a finales de la primavera y principios del verano.

Carácter específico del producto

Las características del «Makói petrezselyemgyökér» son las siguientes:

- al desarrollarse adquiere una forma larga y ancha que se va estrechando progresivamente, siendo la superficie lisa y regular;
- mide más de 30 cm de longitud y de 3 a 5 cm de anchura;
- la pulpa es blanca y el color exterior es blanco cremoso; tiene un gusto dulzón y su aroma y sabor son agradables;
- es resistente al frío y se conserva muy bien: después de la cosecha en otoño, puede conservarse 150 días sin necesidad de almacenarlo refrigerado (frente a 90 días en el caso de las demás variedades de perejil en condiciones similares) y casi un año en condiciones de almacenamiento óptimas (temperatura y humedad apropiadas).

Vínculo

La especificidad del «Makói petrezselyemgyökér» se debe al medio geográfico, a la vinculación desarrollada con el territorio de Makó y a los factores naturales (suelo y clima), así como, parcialmente, a los factores humanos.

La región de Makó es conocida desde hace tiempo por sus cultivos hortícolas. El origen y la evolución de la producción están muy probablemente asociados al cultivo a gran escala de la cebolla, pues, en torno a la segunda mitad del siglo XVIII, su desarrollo es paralelo al de esta.

La producción y la demanda del perejil de Makó conocieron su primera edad de oro a mediados del siglo XIX y durante la segunda mitad de este siglo. Esta edad de oro fue precedida por un acertado trabajo de selección, que condujo a la obtención de la variedad de perejil largo de Makó, *Petroselinum crispum* var. *tuberosum*, cultivada actualmente.

Gracias a su labor de mejora, los productores de Makó han logrado obtener una variedad de perejil bien adaptada a las condiciones medioambientales, que es la que sigue cultivándose hoy en día y cuyo carácter específico se debe principalmente al elevado contenido de materia seca y a su período de conservación, excepcionalmente largo.

El porcentaje de materia seca, que es muy elevado, se debe a las características de los suelos de la zona de Makó, a las intervenciones de saneamiento de los terrenos, a la aportación de sustancias nutritivas sobre la base de análisis de los suelos y a las condiciones climáticas, especialmente los veranos cálidos y secos.

El excepcional período de conservación se debe al alto contenido en materia seca, así como a que la raíz tiene un cuello especialmente ancho, lo cual es típico del «Makói petrezselyemgyökér». La combinación de estos dos elementos da lugar a que, cuando alcanza la madurez, el producto pueda soportar temperaturas de hasta – 10 o – 20 °C.

En definitiva, el cultivo de la «Makói petrezselyemgyökér» existe desde hace mucho tiempo. El producto goza de una autorización de comercialización como variedad local desde 1951. Los productores de la región han logrado transmitir a las generaciones sucesivas sus explotaciones agrícolas, su experiencia y sus técnicas de producción, lo que ha permitido conservar el cultivo tradicional del «Makói petrezselyemgyökér».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/1/f5/b1000/Makói%20petrezselyemgyökér.pdf>

en la página 24.

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

(2017/C 252/11)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«MEĐIMURSKO MESO 'Z TIBLICE»

N.º UE: PGI-HR-02180 – 14.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Međimursko meso 'z tiblice».

2. Estado miembro o tercer país

Croacia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2, «Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)».

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

El «Međimursko meso 'z tiblice» es un producto que consta de los dos componentes siguientes: *slanina* (pasta obtenida a partir del tocino dorsal) y trozos de carne de cerdo ahumados y tratados térmicamente.

La *slanina* (término utilizado en la zona geográfica definida) es un producto que se obtiene sometiendo el tocino dorsal a un tratamiento térmico en condiciones controladas. Así, el tocino dorsal se cuece en agua hirviendo (se puede condimentar con cebolla, ajo, pimienta y hojas de laurel) durante un mínimo de 30 minutos. Una vez cocido, se escurre y se deja enfriar, a continuación se tritura y se sazona con un 2-3 % de sal de mesa, se le añade ajo, y se deja reposar a temperatura ambiente durante un máximo de 24 horas.

Por su parte, los trozos de carne de cerdo se salan, pudiendo añadirse otros condimentos (azúcar, hojas de laurel, ajo y pimienta), y se deben dejar curando durante 21 días como mínimo. A continuación se ahúman utilizando madera de haya y carpe, hasta que el centro de los trozos alcanza una temperatura mínima de 40 °C, y posteriormente se asan en el horno durante, al menos, una hora, a una temperatura de entre 180 y 220 °C.

Los trozos de carne tratados térmicamente se colocan en capas intercaladas con la *slanina*, de modo que cada trozo de carne quede envuelto en ella. El producto final, el «Međimursko meso 'z tiblice», se obtiene tras un período de curación de 45 días como mínimo, momento a partir del que está listo para su consumo.

Propiedades organolépticas del producto:

Aspecto exterior: La *slanina* presenta un color entre blanco y blanco amarillento; los trozos de carne son de color rojizo.

Aspecto del producto cortado: Los trozos de carne tienen un color rojo rosado, con matices claros, habitual en las carnes curadas.

Textura: Los trozos de carne son tiernos y se desmenuzan fácilmente (buena friabilidad), mientras que la *slanina* presenta una consistencia de granulado fino y se puede untar.

Aroma y sabor: El «Međimursko meso 'z tiblice» tiene el aroma y el sabor suave típicos de la carne de cerdo ahumada y tratada térmicamente; es moderadamente salado y en el paladar y el olfato se percibe ligeramente el aliño de ajo.

Las propiedades fisicoquímicas del producto se definen con los siguientes parámetros: Carne de cerdo: a_w – inferior a 0,93; *Slanina*: a_w – inferior a 0,93.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

Los ingredientes utilizados para elaborar el «Međimursko meso 'z tiblice» son carne de cerdo fresca (pernil, entero, deshuesado y sin corteza; lomo y espalda del cerdo; paleta; aguja; costillas, y panceta) y tocino dorsal. Se pueden utilizar canales de cerdo de un peso máximo de 105 kg. Los cerdos deben tener un mínimo de diez meses cuando se sacrifican.

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

Todas las fases de la elaboración del «Međimursko meso 'z tiblice», desde la matanza al tratamiento térmico y el curado, pasando por el despiece, la salazón y el ahumado, se realizan dentro de la zona geográfica definida en el apartado 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 producto final se comercializa envasado al vacío o en un recipiente tradicional conocido como *tiblica*. Debe contener, como mínimo, un 50 % de carne.

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

En el momento de su comercialización, el producto debe llevar el símbolo común «Međimursko meso 'z tiblice». Todos los productores que comercializan el producto de conformidad con su pliego de condiciones tienen derecho a utilizar el símbolo común, en las mismas condiciones. El símbolo es el que figura a continuación:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción abarca el territorio del condado de Međimurje, situado al noroeste de Croacia y delimitado por fronteras naturales: el río Mura al norte y el río Drava al sur. La zona montañosa occidental forma parte de la región prealpina, mientras que las regiones central y oriental están dominadas por tierras bajas que se integran en la llanura Panónica. El condado de Međimurje consta de tres ciudades y veintidós municipios. Las ciudades de Međimurje son Čakovec, Mursko Središće y Prelog. Los municipios son Belica, Dekanovec, Domašinec, Donja Dubrava, Donji Kraljevec, Donji Vidovec, Goričan, Gornji Mihaljevec, Kotoriba, Mala Subotica, Nedelišće, Orehovica, Podturen, Pribislavec, Selnica, Strahoninec, Sveta Marija, Sveti Juraj na Bregu (capital: Lopatinec), Sveti Martin na Muri, Šenkovec, Štrigova y Vratišinec.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La protección del producto «Međimursko meso 'z tiblice» se basa en su fama y en el saber hacer y los conocimientos específicos tradicionales de los habitantes locales en lo que respecta al modo característico de preparar este producto en la zona geográfica definida, aspecto que influye en su calidad. El condado de Međimurje está situado en la parte más septentrional de Croacia, en la frontera entre dos importantes unidades geográficas: los Alpes Orientales y la llanura Panónica. Así pues, por sus características geográficas naturales, se distinguen dos zonas en la región: la zona montañosa del Alto Međimurje y las tierras llanas que conforman el Bajo Međimurje. La climatología general de la zona está determinada por el hecho de pertenecer a la región climática de la llanura Panónica, con veranos calurosos e inviernos fríos, un ascenso acusado de las temperaturas en primavera y temperaturas suaves en otoño. El clima es continental moderado, caracterizado por una rápida transición de la parte fría a la parte cálida del año.

La ganadería porcina ha constituido durante mucho tiempo la industria ganadera dominante en la región de Međimurje, y sigue siéndolo a día de hoy. Los acontecimientos más importantes en la vida de las familias de campesinos de Međimurje eran la matanza del cerdo, las bodas y las festividades religiosas. La matanza del cerdo se realizaba en invierno, entre noviembre y enero, aunque normalmente tenía lugar en la época navideña. Los primeros registros escritos sobre la matanza del cerdo y la preparación, conservación y consumo de carne de cerdo datan de finales del siglo XIX y principios del siglo XX, al igual que los primeros registros escritos sobre el «Međimursko meso 'z tiblice» (Kerecsenyi E.: *Povijest i materijalna kultura pomurskih Hrvata* [Historia y cultura

material de los croatas de Pomurje], 1982). Como las familias de Međimurje eran numerosas y pobres, y la mayoría tenía solo un cerdo, no se podía desperdiciar parte alguna del animal. Por otra parte, las condiciones climáticas de la zona geográfica de Međimurje influyeron en gran medida en el modo de conservar la carne de cerdo. El microclima específico de la región, con inviernos fríos y veranos cálidos, altos niveles de humedad relativa durante todo el año y ausencia de corrientes de aire significativas (vientos), hacía imposible conservar la carne mediante el proceso de secado. Ante la imposibilidad de secar la carne de cerdo, y sin aparatos frigoríficos en los que poder almacenarla, las mujeres de Međimurje tuvieron que diseñar un modo simple de conservar la mayor cantidad de carne posible sin que se estropease. Fue así como encontraron un método muy eficaz para conservar la carne a largo plazo: colocando, intercalados, los trozos de carne y la *slanina* en un recipiente de madera llamado *tiblica*. De este modo, el producto preparado se podía conservar durante meses en la despensa. Para evitar que este sistema tradicional para conservar los alimentos y preparar el «Međimursko meso 'z tiblice» cayese en el olvido, fue recogido en una publicación sobre gastronomía titulada *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* [Guía de iconos gastronómicos croatas], en la que los autores recopilaban diversos productos tradicionales de toda Croacia calificados como «iconos culturales», lo que apunta a la fama que el «Međimursko meso 'z tiblice» otorga a la zona geográfica de Međimurje (*Vodič kroz hrvatske gastro ikone*, 2007).

La singularidad del «Međimursko meso 'z tiblice» reside, sobre todo, en el método tradicional de preparación, que influye considerablemente en las propiedades y en la calidad del producto final. El método de preparación del «Međimursko meso 'z tiblice» —cuya gran eficacia ha quedado demostrada a lo largo del tiempo, especialmente a la hora de conservar la calidad del producto durante un período prolongado— se ha mantenido hasta nuestros días. Así, el «Međimursko meso 'z tiblice» se prepara de un modo específico que consiste en colocar los ingredientes en capas dentro de un recipiente para curarlos, empezando por una capa de *slanina* en la parte inferior, luego una capa de carne, y así sucesivamente hasta llenar el recipiente, que finalmente se cubre con una capa de *slanina*. Durante este proceso, es importante sacar todo el aire para que la carne no se estropee. En efecto, en el momento de superponer la carne y la *slanina*, son importantes el saber hacer y los conocimientos de los productores, sobre todo a la hora de presionar la carne contra la *slanina* y compactar cuidadosamente los ingredientes asegurándose de que no queda ningún rastro de aire que pueda acabar deteriorando el producto.

El «Međimursko meso 'z tiblice» ha sido objeto de varios estudios científicos, entre ellos, uno de 2012 en el que se llegó a la conclusión de que se trata de un producto saludable y seguro, ya que ninguna de las muestras de carne o tejido graso analizadas contenía bacterias patógenas. En este mismo estudio se obtuvieron unos resultados especialmente buenos en cuanto al sabor, el aroma y la consistencia de la carne. El sabor pleno y maduro (aromático) del producto y la suave consistencia de la carne se pueden atribuir a la interacción entre el músculo y el tejido graso o a los cambios que tienen lugar en ellos (trabajo científico, Filipović I., Dobranić V., Kozačinski L. *et al.*, 2012).

Muestra de la fama y de la calidad del «Međimursko meso 'z tiblice» es el hecho de que a día de hoy su nombre y su método de preparación aparecen en revistas y publicaciones especializadas sobre carne (publicación *Meso*, 2009, y revista *Vikend kuhinja*, 2015).

La reputación del «Međimursko meso 'z tiblice» empezó a expandirse entre los años 1970 y 1980, cuando se organizaron por primera vez distintos concursos culinarios —que todavía se siguen celebrando— en Međimurje y fuera del condado:

- en el festival «Días de la Alimentación de Međimurje», celebrado en Zagreb en 1983, se juzgaron diferentes platos de Međimurje, en concreto el «Međimursko meso 'z tiblice» (publicación *Međimurje* n.º 1516, 1983),
- el «Međimursko meso 'z tiblice» se promocionó como una exquisitez culinaria en un evento denominado «El «Međimursko meso 'z tiblice» en la mesa de Međimurje», donde un jurado especial concedió un premio a su preparación (*Zbornik radova Središnjeg saveza uzgajivača svinja Međimurske županije* [Acta de la Asociación Central de Ganaderos Porcinos del Condado de Međimurje], 2009),
- la Asociación de Jefes de Cocina de Međimurje organizó un concurso de preparación de «Međimursko meso 'z tiblice» en el que se nombró a un ganador (publicación *Međimurje*, 2011, artículo sobre Slađana Herman, la ganadora de la Copa de jefes de cocina croatas).

El vínculo entre el nombre «Međimursko meso 'z tiblice» y la zona geográfica de Međimurje también queda patente en la promoción que hacen las guías turísticas de la región de Međimurje presentando el producto como una especialidad local tradicional (Consejo de Turismo de la Ciudad de Čakovac, 2014).

El nombre «Međimursko meso 'z tiblice» aparece asimismo en diversas publicaciones gastronómicas que contienen recetas para prepararlo (Tišlarić A.: *Međimurska kuharica* [Libro de recetas de Međimurje], 1991; Kolinje i domaće mesne prerađevine [La matanza del cerdo y productos cárnicos caseros], 1987; Zipka u horvatskom cvetnjaku [La cuna del vergel croata], 1991). En la actualidad, el nombre «Međimursko meso 'z tiblice» se utiliza de forma habitual en el comercio y en el lenguaje cotidiano (facturas de 2013 y 2015).

El vínculo causal entre el «Međimursko meso 'z tiblice» y la región de Međimurje, de donde es originario, se basa en los conocimientos especializados y el saber hacer tradicionales de los habitantes locales en cuanto a la preparación de este producto y su calidad. El «Međimursko meso 'z tiblice» es un producto tradicional de especial valor y calidad que forma parte integrante del patrimonio cultural de la región de Međimurje. Se trata de un producto distintivo que se ha mantenido hasta nuestros días y que debe sus características, sobre todo, a su método de preparación, que consiste en conservar la carne en una especie de manteca (*slanina*).

La interacción entre la carne y la *slanina* durante el período de curado tiene un efecto directo en la formación de las características organolépticas del «Međimursko meso 'z tiblice» (un sabor maduro y una carne más tierna), que, además, cumple los requisitos en términos de seguridad y salubridad de los productos cárnicos. A día de hoy, el «Međimursko meso 'z tiblice» es un producto que interesa por igual a grandes y pequeñas fábricas de productos cárnicos, así como a explotaciones agrícolas, y que también está destinado al mercado turístico. Junto con otros platos tradicionales de Međimurje, este producto autóctono no solo sigue estando presente en las cartas de los restaurantes y en los hogares, sino que, además, gracias a su característico envase, se ha hecho un hueco en numerosos puntos de venta.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/meso%20z%20tiblice/2017-03-01%20-%20Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Međimursko%20meso%20z%20tiblice.pdf>

CORRECCIÓN DE ERRORES

Corrección de errores de la convocatoria de propuestas — GR/001/17 — Apoyo a las actividades de sensibilización respecto al valor de la propiedad intelectual y los perjuicios de la falsificación y la piratería

(Diario Oficial de la Unión Europea C 244 de 28 de julio de 2017)

(2017/C 252/12)

En la página de sumario y en la página 5, en el encabezamiento:

donde dice: «PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA»,

debe decir: «PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

OFICINA DE PROPIEDAD INTELECTUAL DE LA UNIÓN EUROPEA».

