



### Sumario

#### I *Resoluciones, recomendaciones y dictámenes*

##### RECOMENDACIONES

###### **Banco Central Europeo**

2017/C 292/01	Recomendación del Banco Central Europeo, de 24 de agosto de 2017, al Consejo de la Unión Europea, sobre el auditor externo del Banco de Portugal (BCE/2017/24) .....	1
---------------	--	---

#### II *Comunicaciones*

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

###### **Comisión Europea**

2017/C 292/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8546 — Intermediate Capital Group/Domusvi Group) <sup>(1)</sup> .....	2
2017/C 292/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio) <sup>(1)</sup> .....	2
2017/C 292/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8577 — Norsk Hydro/Sapa) <sup>(1)</sup> .....	3
2017/C 292/05	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8587 — Bridgepoint/Groupe Primonial) <sup>(1)</sup> ...	3

#### IV Información

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

###### Comisión Europea

2017/C 292/06	Tipo de interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación: 0,00 % a 1 de septiembre de 2017 — Tipo de cambio del euro .....	4
---------------	---	---

###### Tribunal de Cuentas

2017/C 292/07	Informe Especial n.º 11/2017 — «El fondo fiduciario de la UE Békou para la República Centroafricana: un comienzo esperanzador pese a algunas deficiencias» .....	5
---------------	--	---

---

#### V Anuncios

##### PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA COMERCIAL COMÚN

###### Comisión Europea

2017/C 292/08	Anuncio de la expiración inminente de determinadas medidas antidumping .....	6
---------------	--	---

##### OTROS ACTOS

###### Comisión Europea

2017/C 292/09	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 .....	7
2017/C 292/10	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 .....	12

---

###### Corrección de errores

2017/C 292/11	Corrección de errores del Anuncio de inicio de un procedimiento antidumping relativo a las importaciones de neumáticos nuevos y recauchutados, destinados a autobuses o camiones, originarios de la República Popular China (DO C 264 de 11.8.2017) .....	16
---------------	---	----

## I

(Resoluciones, recomendaciones y dictámenes)

## RECOMENDACIONES

## BANCO CENTRAL EUROPEO

## RECOMENDACIÓN DEL BANCO CENTRAL EUROPEO

de 24 de agosto de 2017

al Consejo de la Unión Europea, sobre el auditor externo del Banco de Portugal

(BCE/2017/24)

(2017/C 292/01)

EL CONSEJO DE GOBIERNO DEL BANCO CENTRAL EUROPEO,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Vistos los Estatutos del Sistema Europeo de Bancos Centrales y del Banco Central Europeo, en particular el artículo 27.1,

Considerando lo siguiente:

- (1) Las cuentas del Banco Central Europeo (BCE) y de los bancos centrales nacionales de los Estados miembros cuya moneda es el euro son controladas por auditores externos independientes recomendados por el Consejo de Gobierno del BCE y aprobados por el Consejo de la Unión Europea.
- (2) El mandato del actual auditor externo del Banco de Portugal, PricewaterhouseCoopers & Asociados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, Lda., expiró después de la auditoría del ejercicio de 2016. Por lo tanto, es preciso nombrar auditor externo a partir del ejercicio de 2017.
- (3) El Banco de Portugal ha seleccionado a Deloitte & Asociados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA como auditor externo para los ejercicios de 2017 a 2021.

HA ADOPTADO LA PRESENTE RECOMENDACIÓN:

Se recomienda que Deloitte & Asociados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas SA sea nombrado auditor externo del Banco de Portugal para los ejercicios de 2017 a 2021.

Hecho en Fráncfort del Meno, el 24 de agosto de 2017.

*El Presidente del BCE*

Mario DRAGHI

---

## II

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

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.8546 — Intermediate Capital Group/Domusvi Group)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 292/02)

El 14 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 <sup>(1)</sup>. 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 32017M8546. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.8573 — CVC Group/Arzignanese/Pasubio)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 292/03)

El 21 de agosto 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 <sup>(1)</sup>. 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 32017M8573. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.8577 — Norsk Hydro/Sapa)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 292/04)

El 17 de agosto 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 <sup>(1)</sup>. 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 32017M8577. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.8587 — Bridgepoint/Groupe Primonial)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 292/05)

El 30 de agosto 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 <sup>(1)</sup>. 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 32017M8587. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> 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 interés aplicado por el Banco Central Europeo a sus principales operaciones de refinanciación <sup>(1)</sup>:**

**0,00 % a 1 de septiembre de 2017**

**Tipo de cambio del euro <sup>(2)</sup>**

**1 de septiembre de 2017**

(2017/C 292/06)

**1 euro =**

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1920	CAD	dólar canadiense	1,4830
JPY	yen japonés	131,29	HKD	dólar de Hong Kong	9,3272
DKK	corona danesa	7,4378	NZD	dólar neozelandés	1,6638
GBP	libra esterlina	0,92075	SGD	dólar de Singapur	1,6146
SEK	corona sueca	9,4778	KRW	won de Corea del Sur	1 335,36
CHF	franco suizo	1,1441	ZAR	rand sudafricano	15,4185
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,8185
NOK	corona noruega	9,2555	HRK	kuna croata	7,4215
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 875,38
CZK	corona checa	26,077	MYR	ringit malayo	5,0904
HUF	forinto húngaro	305,09	PHP	peso filipino	60,900
PLN	esloti polaco	4,2406	RUB	rublo ruso	68,8223
RON	leu rumano	4,5963	THB	bat tailandés	39,539
TRY	lira turca	4,0981	BRL	real brasileño	3,7423
AUD	dólar australiano	1,5021	MXN	peso mexicano	21,2608
			INR	rupia india	76,3275

<sup>(1)</sup> Tipo aplicado a la más reciente operación llevada a cabo antes del día indicado. En el caso de una licitación con tipo variable, el tipo de interés es el índice marginal.

<sup>(2)</sup> Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

# TRIBUNAL DE CUENTAS

## **Informe Especial n.º 11/2017**

**«El fondo fiduciario de la UE Békou para la República Centroafricana: un comienzo esperanzador pese a algunas deficiencias»**

(2017/C 292/07)

El Tribunal de Cuentas Europeo anuncia que acaba de publicar su Informe Especial n.º 11/2017 «El fondo fiduciario de la UE Békou para la República Centroafricana: un comienzo esperanzador pese a algunas deficiencias».

El Informe puede consultarse o descargarse en el sitio web del Tribunal de Cuentas Europeo: <http://eca.europa.eu>.

---

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA  
COMERCIAL COMÚN

## COMISIÓN EUROPEA

**Anuncio de la expiración inminente de determinadas medidas antidumping**

(2017/C 292/08)

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 <sup>(1)</sup>, 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 deberá 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 <sup>(2)</sup>, a partir de la fecha de publicación del presente anuncio y, a más tardar, 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 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.

Producto	Países de origen o de exportación	Medidas	Referencia	Fecha de expiración <sup>(1)</sup>
Electrodos de wolframio	República Popular China	Derecho antidumping	Reglamento de Ejecución (UE) n.º 508/2013 del Consejo por el que se establece un derecho antidumping definitivo sobre las importaciones de determinados electrodos de wolframio originarios de la República Popular China, tras una reconsideración por expiración en virtud del artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 1225/2009 (DO L 150 de 4.6.2013, p. 1).	5.6.2018

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

<sup>(1)</sup> DO L 176 de 30.6.2016, p. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

## 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 292/09)

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 <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«SLAVONSKI MED»

N.º UE: PDO-HR-02187 — 26.9.2016

DOP (X) IGP ( )

**1. Nombre**

«Slavonski med»

**2. Estado miembro o tercer país**

Croacia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

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

«Slavonski med» es un tipo de miel producido por la abeja carniola (*Apis mellifera carnica*, subtipo panónico) a partir del néctar de plantas apícolas, de las secreciones de partes vivas de plantas o de las excreciones de insectos chupadores sobre partes vivas de plantas, que las abejas recolectan, combinan con determinadas sustancias que ellas mismas producen, almacenan, deshidratan y posteriormente depositan en celdas del panal para que maduren dentro de la zona geográfica mencionada en el punto 4.

En función de su modo de producción, la «Slavonski med» puede ser una miel en panal, una miel con trozos de panal o panal cortado en miel, o una miel centrifugada. La «Slavonski med» es:

1. miel de robinia (falsa acacia);
2. miel de tilo;
3. miel de colza;
4. miel de girasol;
5. miel de castaño;
6. miel de flores;
7. miel de mielada de roble de Hungría.

Las características propias habituales de la «Slavonski med» que influyen en la calidad del producto son el porcentaje de humedad y la cantidad de hidroximetilfurfurales. La «Slavonski med» tiene, a lo sumo, un 18,3 % de agua y una cantidad máxima de 16,5 mg/kg de hidroximetilfurfurales. Otra característica específica de la «Slavonski med» es la presencia de polen procedente de especies vegetales de la familia de las *Brassicaceae*, *Robinia* spp. y de la familia *Rosaceae*, tanto como polen secundario (al menos un 16 %) como polen de menor importancia (hasta el 15 %). La cantidad de sacarosa que contiene la «Slavonski med» es inferior a los valores prescritos.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

En los cuadros siguientes se muestran las características fisicoquímicas, organolépticas y palinológicas de varios tipos de miel:

Miel	Agua [%]	Hidroximetilfurfurales [mg/kg]	Características polinísticas [%]	Conductividad eléctrica [mS/cm]	Actividad de la diastasa [escala de Schade]	Cantidad de sacarosa [g/100 g]
ROBINIA	18,3 máx.	16,5 máx.	20 mín.	0,2 máx.	8 mín.	9 máx.
TILO	18,3 máx.	16,5 máx.	25 mín.	0,5 mín.	8 mín.	4 máx.
COLZA	18,3 máx.	16,5 máx.	61 mín.	0,3 máx.	8 mín.	4 máx.
GIRASOL	18,3 máx.	16,5 máx.	45 mín.	0,6 máx.	8 mín.	4 máx.
CASTAÑO	18,3 máx.	16,5 máx.	86 mín.	0,8 máx.	8 mín.	4 máx.
FLORES	18,3 máx.	16,5 máx.	x	0,8 máx.	8 mín.	4 máx.
MIELADA DE ROBLE DE HUNGRÍA	18,3 máx.	16,5 máx.	x	0,8 máx.	8 mín.	4 máx.

Miel	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LA MIEL		
	Color	Sabor	Olor
ROBINIA	de amarillo a amarillo claro	agradable sabor a robinia	olor débil y poco marcado
TILO	de amarillo claro a ligeramente verdoso	agradable, ligeramente amargo	pronunciado toque de flores de tilo
COLZA	de amarillo claro a amarillo pajizo	de medianamente dulce a ligeramente amargo	herbal, pronunciado
GIRASOL	ámbar	dulce a ligeramente astringente	ligero olor a girasoles
CASTAÑO	marrón	amargo, ligeramente agrio	olor fuerte y penetrante a manzanas maduras
FLORES	amarillo con tonos que van de rojizo a más oscuro	agradable sabor dulce; un poco amargo	olor débil a intenso
MIELADA DE ROBLE DE HUNGRÍA	marcadamente oscuro, casi negro	medianamente dulce	olor a miel de bosque

Miel	Especies vegetales (polen dominante, secundario y de menor importancia)
Robinia	<i>Robinia pseudoacacia</i> (robinia) mín. 20 %, <i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i>
Tilo	<i>Tilia</i> (tilo) mín. 25 %, <i>Robinia</i> spp. (robinia)
Colza	<i>Brassica napus</i> (colza) mín. 61 %, <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (sauce)
Girasol	<i>Helianthus annuus</i> (girasol) mín. 45 %, <i>Brassicaceae</i>

Miel	Especies vegetales (polen dominante, secundario y de menor importancia)
Castaño	<i>Castanea sativa</i> (castaño común) mín. 86 %
Flores	<i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (sauce)
Miel de mielada de roble de Hungría	elementos de mielada (esporas e hifas), <i>Castanea sativa</i> (castaño común)

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

Se puede alimentar a las abejas artificialmente fuera del período de búsqueda de alimentos (a comienzos de la primavera y a finales del otoño, dependiendo de las condiciones meteorológicas). Se puede alimentar a las abejas con azúcar, pero este debe haber sido producido en la zona geográfica definida mencionada en el punto 4. En caso de que no se cumplan las condiciones relativas a la alimentación artificial o de que la alimentación artificial constituya la fuente de alimento de las abejas, la miel no podrá comercializarse con el nombre «Slavonski med».

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

Todas las fases de la producción y la extracción de la «Slavonski med» deben tener lugar dentro de la zona geográfica definida mencionada 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*

La «Slavonski med» debe envasarse en la zona geográfica definida mencionada en el punto 4 para proteger mejor su autenticidad y calidad y garantizar la trazabilidad y los controles del producto.

Solo de esta forma se puede preservar la calidad y se puede evitar cualquier tipo de alteración de las características fisicoquímicas y organolépticas. Transportar el producto a otro lugar provoca cambios de temperatura, humedad y la absorción de olores extraños, así como un aumento de la cantidad de hidroximetilfurfurales y diastasas.

El envasado de la «Slavonski med» en la zona definida reduce el riesgo de mezclarla con mieles de otras zonas.

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

Todos los envases que se pongan a la venta deben ir marcados con el logotipo que se muestra en la ilustración. Todos los usuarios de la marca que comercialicen el producto de conformidad con sus especificaciones tienen derecho a usar el logotipo con las mismas condiciones. El logotipo es de color marrón y negro, bordeado por el entrelazado croata, y tiene una abeja dibujada en la esquina superior izquierda. A la izquierda hay un mapa de Croacia, y a la derecha aparece la inscripción del año «1879» y el antiguo escudo nacional de Eslavonia. En el centro del logotipo hay una colmena de mimbre. En la parte superior del logotipo aparece el nombre «Slavonski med», y en la parte inferior se representan tres hojas de roble.

*Ilustración: Logotipo de la «Slavonski med»*



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

La «Slavonski med» se produce en Eslavonia, dentro de las fronteras administrativas de ciudades y municipios de los condados siguientes: los condados de Vukovar-Srijem, Osijek-Baranja, Brod-Posavina, Požega-Eslavonia, Bjelovar-Bilogora y Virovitica-Podravina en su totalidad, además de los pueblos y aldeas de Novska, Lipovljani y Jasenovac, en el condado de Sisak-Moslavina.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Información de la zona geográfica de origen*

Factores naturales

La región de Eslavonia está delimitada por los cauces de tres grandes ríos de tierras bajas: el Drava por el norte, el Danubio por el este y el Sava por el sur. El factor medioambiental determinante de esta región es la diferencia en las características geomorfológicas y del terreno entre el oeste montañoso y la zona predominantemente llana del este. El punto más bajo (78 metros sobre el nivel del mar) se sitúa en el extremo sureste de la región, en Spačva.

La tierra cultivable representa el 52 % (655 468 hectáreas) de las 1 248 600 hectáreas de superficie de Eslavonia; los bosques, el 29 % (359 605 hectáreas); las praderas, el 4,2 %, y las tierras de pasto, el 1,2 %.

Debido a esta organización del uso de la tierra y a marcadas diferencias en las condiciones climatológicas, la forma del terreno y los rasgos de su vegetación, las condiciones de Eslavonia son ideales para la producción de «Slavonski med», que puede proceder de miel de robinia, de tilo, de colza, de girasol, de castaño, de flores o de mielada de roble de Hungría.

En reconocimiento de la singularidad de las características climatológicas, del terreno y del agua específicas de Eslavonia, así como a la riqueza de su flora y fauna, la República de Croacia ha decidido proteger tres zonas de dentro de esta región mediante la creación de tres parques nacionales: Kopački Rit, Papuk y Lonjsko Polje.

La baja altitud de Eslavonia, situada en la llanura panónica y expuesta al interior del continente europeo, es el factor que más influye en sus condiciones climatológicas y meteorológicas. Durante la mayor parte del invierno, la zona se encuentra bajo una masa de aire frío, pero las temperaturas aumentan considerablemente durante el estío. Cuanto más al este, más sube la temperatura en verano, con la consiguiente bajada del volumen de precipitaciones.

A lo largo de las cuatro estaciones se mantienen las temperaturas que contribuyen al crecimiento y desarrollo de plantas melíferas. La temperatura media en primavera es de 11,8 °C; en verano es de 21,1 °C; en otoño, de 11,3 °C; y en invierno, de 1,0 °C. La temperatura media durante la época de crecimiento (de abril a septiembre) es de 18,3 °C.

El patrón y la distribución anual de las precipitaciones resultan favorables para la producción vegetal y para la apicultura. Lluvia entre 104 y 160 días al año.

La velocidad media mensual del viento es mayor en los meses de primavera (marzo y abril) y menor a finales de verano/principios de otoño (agosto y septiembre). El viento sopla mayoritariamente del noroeste y del sureste, y con menor frecuencia del suroeste y del noreste.

Las plantas melíferas que crecen en la zona definida de Eslavonia florecen en distintas épocas (entre marzo y noviembre), con lo que las abejas cuentan con una gran variedad de fuentes de néctar y polen.

#### Factores humanos

Desde hace 130 años, los apicultores de Eslavonia mantienen la tradición de elaborar miel. La producción de miel más común es la que se hace a pequeña escala, como medio para complementar los ingresos de la familia en explotaciones familiares de las zonas rurales. Los numerosos años de experiencia de Eslavonia en la cría de abejas han propiciado también el desarrollo y la transferencia de conocimientos técnicos sobre apicultura en forma de prácticas, técnicas, habilidades y conocimiento de sus gentes.

Las prácticas de apicultura que han heredado los apicultores de sus antepasados con respecto a la producción de «Slavonski med» son las siguientes:

- la mayoría de las colmenas son de madera,
- los apicultores procuran utilizar ahumadores que se sirvan de residuos de vegetales secos como combustible, lo cual produce un humo suave,
- nunca se debe alimentar a las abejas de manera artificial durante el período de búsqueda de alimentos,
- los panales de miel se destapan de la manera tradicional, con un peine, un cuchillo o un cepillo,
- la miel se extrae de la estructura sin calentar,
- y no se pasteuriza en el momento de la centrifugación,
- la temperatura máxima a la que se puede descristalizar la miel es 43 °C.

#### 5.2. Detalles de la calidad y características del producto

La «Slavonski med» se caracteriza por tener un valor máximo de hidroximetilfurfurales de 16,5 mg/kg y un contenido máximo de agua del 18,3 % cuando es reciente. La «Slavonski med» presenta un espectro polínico, en otras palabras, contiene polen de especies vegetales de las familias de las *Brassicaceae* y las *Rosaceae*, y de *Robinia* spp., en la mayoría de mieles monoflorales y poliflorales. Esto la diferencia de la miel producida en otras zonas. La cantidad de sacarosa que contiene la «Slavonski med» es menor que los valores prescritos.

Los rasgos de la «Slavonski med» se reflejan en sus características físicas, químicas, polínicas y organolépticas. El producto puede descristalizarse a una temperatura máxima de 43 °C, lo cual garantiza que sus propiedades, resultado de la vegetación propia de la zona definida y de las abejas, se mantengan inalteradas.

El nombre «Slavonski med» se usa tanto en el mercado como en el lenguaje común (receta, 2014; nota de agradecimiento por una donación, 2015; carta de agradecimiento, 2015; sello en el envasado).

### 5.3. Relación causal entre la zona y las características del producto

Como consecuencia de unas condiciones climatológicas y del terreno favorables, de la abundancia de especies vegetales melíferas en los pastos, prados, campos y extensos bosques de Eslavonia, así como de los pantanos y marismas aluviales que hay a lo largo de los ríos Sava, Drava y Danubio, durante miles de años la abeja carniola (*Apis mellifera carnica*, del subtipo panónico) ha podido encontrar abundante néctar y polen. Se ha creado una zona agroecológica única, lo cual permite que la «Slavonski med» destaque como una miel varietal exclusiva que se identifica y se respeta como tal en el mercado.

El trabajo en el colmenar y las condiciones que determinan el rendimiento de la miel están directamente relacionados con el clima, que en Eslavonia contribuye a la producción de la «Slavonski med».

Las temperaturas que hay en primavera favorecen el crecimiento temprano y abundante de los vegetales, árboles frutales y prados de floración primaveral, mientras que las temperaturas de verano propician la maduración de los cultivos agrícolas, algunos de los cuales son melíferos y fundamentales para la «Slavonski med».

Las condiciones climatológicas de otoño son apropiadas para que las abejas se preparen para hibernar, mientras que las condiciones climatológicas de invierno son idóneas para la hibernación y fomentan un buen inicio de la temporada para las abejas.

Las óptimas temperaturas de primavera y verano favorecen la secreción de néctar por parte de la mayoría de vegetales. Los vegetales que florecen en primavera segregan néctar a bajas temperaturas, mientras que los vegetales que florecen en verano necesitan unas temperaturas nocturnas más altas para que la secreción no disminuya o cese.

Llueve menos de un tercio de los días del año (pero, al menos, 104 días), lo cual quiere decir que hay suficientes días al año sin precipitaciones para que las abejas puedan recolectar néctar.

Las abejas tienen mucho más néctar a su disposición en primavera. Lo que hacen es convertirlo en energía para poder resistir mejor las corrientes de aire. Hacia finales del verano, la fuerza del viento y la cantidad de néctar disminuyen, las abejas gastan menos energía en resistir al viento y la retienen más fácilmente para prepararse para la hibernación.

Un informe de la filial Đakovo publicado en 1845 en el *List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga društva* (publicación mensual de las empresas comerciales de Croacia y Eslavonia) indicaba que: «no existe ningún pueblo o municipio de Eslavonia que no produzca miel de buena calidad». La asociación apícola de Eslavonia se creó en Osijek en 1879 y es la asociación de su tipo más antigua del sureste europeo. A principios de marzo de 1881 se fundó el periódico *Slavonska Pčela* (abeja de Eslavonia) como boletín de la asociación. Algunas ramas de la asociación empezaron a establecerse muy rápidamente tras la fundación del periódico. La asociación apícola de Eslavonia ha participado activamente en el fomento de la apicultura en Eslavonia y la mejora de la calidad de la «Slavonski med», promoviendo la participación de los maestros de primaria en el desarrollo de la apicultura, concienciando de los avances en este sector, difundiendo las últimas novedades sobre apicultura y los calendarios melíferos, etc. La importancia de su contribución al desarrollo de la apicultura en Eslavonia, y en Croacia en general, queda avalada por el hecho de que Bogdan Penjić (1852-1918), fundador y durante mucho tiempo secretario de esta asociación, y, al mismo tiempo, editor del *Slavonska pčela*, sea conocido como el padre de la apicultura moderna en Croacia. Él fue el responsable de introducir las primeras colmenas con panales ajustables (en 1871) y los primeros extractores de miel, así como de adoptar la fundación artificial de cera estampada (en 1879). La primera exposición sobre apicultura se celebró en Osijek en 1889, y en 1903 la asociación apícola de Vukovar publicó en el periódico *Gospodarski list* una iniciativa para organizar un mercado de miel.

Las condiciones climatológicas y del terreno específicas, la experiencia centenaria de la población local en apicultura, y la interacción entre estos factores influyen en la «Slavonski med» de tal modo que su composición fisicoquímica y sus propiedades organolépticas concretas la convierten en un producto apreciado y de renombre entre los consumidores.

### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, de este Reglamento)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf>

**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 292/10)

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 <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**

«NÜRNBERGER BRATWÜRSTE»/«NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

N.º UE: PGI-DE-02191-28.9.2016

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Agrupación solicitante/Solicitante:

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.  
Am Trödelmarkt 58  
90403 Nürnberg  
DEUTSCHLAND

Tel. +49 9119373877, info@nuernberger-bratwuerste.de

La Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. es una agrupación de productores de «Nürnberger Bratwürste».

**2. Estado miembro o tercer país**

Alemania

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo con la zona geográfica
- Etiquetado
- Otros (envasado, estructuras de control)

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

**5. Modificaciones**

e) **Procedimiento de fabricación:**

Tras el párrafo final siguiente:

Todas las fases de la producción de la «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida. Tales fases son las siguientes:

- reducción de la carne mediante triturado o picado,

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- mezcla de la carne picada con especias para obtener el relleno de la salchicha,
- embutido en tripas de cordero.

Se añade el texto siguiente:

y

- envasado de las salchichas.

*Justificación:*

El envasado de las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» se realiza tradicionalmente en los locales del fabricante y, por ende, en la zona geográfica definida. En particular, la calidad de las salchichas requiere un envasado rápido para conservar su frescura y sus propiedades gustativas. Las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» son productos muy sensibles a base de carne picada, suavemente condimentadas, con una duración de conservación relativamente corta y deben conservarse refrigeradas permanentemente. Si el envasado no se efectúa inmediatamente después de la producción, puede provocar una degradación a largo plazo de la calidad. Incluso el transporte de las «Bratwürste» en las condiciones habituales que respetan las normas de higiene puede provocar degradaciones a largo plazo de la calidad en términos de frescura, propiedades gustativas y visuales, como una desecación o un color pardo. El transporte hacia otro lugar constituye también un riesgo importante de impurezas o de contaminación por agentes patógenos, en particular para la materia prima. Los resultados de dos estudios realizados por institutos independientes, que trabajan en el ámbito de la seguridad alimentaria, confirman que ya pocas horas después de la expedición a granel de las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» no envasadas, aparecen diferencias cada vez más notables en el análisis sensorial y en la microbiología de las características de calidad. Por tanto, existe el riesgo de que estas degradaciones perduren si el envasado se realiza en una fase posterior. A fin de cuentas, el transporte del producto hacia otro lugar también puede perjudicar a la reputación de la indicación geográfica.

La operación de envasado implica también etapas importantes de la producción, que figuran en el pliego de condiciones, durante las cuales se eliminan las salchichas demasiado largas o demasiado cortas. También implica un control de calidad que permite a los especialistas detectar inmediatamente posibles defectos.

Debido a la naturaleza del producto, si las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» no se envasan inmediatamente después de su producción en la propia empresa IGP, la trazabilidad y la garantía del origen no pueden garantizarse ya que, si se venden a granel o en grandes cantidades y se envasan posteriormente, existe el riesgo de que se mezclen con salchichas similares. En tal caso, resulta prácticamente imposible determinar si se trata exclusivamente del producto original.

**g) Órgano(s) de control:**

El nombre y la dirección de los organismos nacionales competentes deben actualizarse como sigue:

*Para el control de los productores:*

Nombre: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte  
Dirección: Menzinger Str. 54  
80638 München  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 89178000  
Fax +49 8917800313

*Para el control de los abusos:*

Nombre: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit  
Dirección: Rosenkavalierplatz 2  
81925 München  
DEUTSCHLAND  
Tel. +49 8912610  
Fax +49 8912611122

*Justificación:*

El nombre y la dirección de los organismos nacionales competentes para el control de los productores y el control de los abusos eran obsoletos. La referencia a Lacon GmbH ya no tiene razón de ser. En Baviera existen actualmente varios organismos de control autorizados; el productor puede elegir a qué organismo dirigirse.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «NÜRNBERGER BRATWÜRSTE»/«NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE»

N.º UE: PGI-DE-02191-28.9.2016

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Nombre**

«Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste»

**2. Estado miembro o tercer país**

Alemania

**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**

Salchicha de asar de 7-9 cm de longitud embutida en tripa de cordero estrecha, de granulación media. Peso unitario en crudo: aproximadamente 20-25 g.

**Composición:**

Carne de cerdo someramente desengrasada, carne grasa, en particular panceta, tocino, papada, grasa de papada, espalda y tocino dorsal, sin relleno, sin coloración roja (salvo en las salchichas ahumadas), con una mezcla de especias tradicional que varía según la receta transmitida, siendo típica la mejorana; la proporción de proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo no puede ser inferior al 12 % y el contenido absoluto de grasa, no superior al 35 %; el contenido mínimo de proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo en la proteína cárnica no puede ser inferior al 75 % en volumen (método histométrico) o al 80 % (método químico).

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

Carne de cerdo someramente desengrasada carne grasa, en particular panceta, tocino, papada, grasa de papada, espalda y tocino dorsal; el contenido de grasa del producto final está limitado al 35 %, la proporción de proteína cárnica exenta de proteína de tejido conjuntivo no puede ser inferior al 12 % (MPFCP); mezcla de especias, especialmente mejorana, tripas de cordero.

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

Todas las fases de la producción de la «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida. Tales fases son las siguientes:

- reducción de la carne mediante triturado o picado,
- mezcla de la carne picada con especias para obtener el relleno de la salchicha,
- embutido en tripas de cordero.

**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 salchichas también debe efectuarse en la zona geográfica delimitada. El envasado se realiza inmediatamente después de su producción en las instalaciones del fabricante. Esto sirve para garantizar la calidad, especialmente en términos de frescura y de propiedades gustativas del producto y reduce el riesgo de impurezas y de contaminación vinculado con el transporte a otro lugar. Las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» son productos muy sensibles a base de carne picada. Incluso el transporte de las «Nürnberger Bratwürste» no empaquetadas en las condiciones habituales que respetan las normas de higiene puede provocar en cuestión de horas degradaciones a largo plazo de la calidad.

El envasado inmediato en los locales de producción del fabricante garantiza eficazmente la trazabilidad y la garantía del origen de los productos, ya que si las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» se venden a granel o en grandes cantidades y se envasan posteriormente, resulta prácticamente imposible determinar si se trata exclusivamente del producto original.

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

—

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

Territorio de la ciudad de Núremberg.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### *Carácter específico de la zona geográfica*

La producción de salchichas de asar tiene en Núremberg una tradición secular, cuyos primeros testimonios datan de 1313. La típica reducción de la longitud y del peso de la «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» se remonta al menos a 1573. La ubicación de Núremberg, en la encrucijada de dos importantes rutas comerciales, permitió a la ciudad disponer muy pronto de especias orientales para la elaboración de salchichas.

La actual tradición de producción de Bratwurst en Núremberg tiene un prestigioso pasado. Las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» ya eran muy apreciadas por Goethe y Jean Paul. La salchichería «Bratwurst-Glöcklein» en la zona de San Sebald era uno de los establecimientos públicos más famosos de Alemania en el siglo XIX, no solo abierto a aristócratas y plutócratas, sino también parada imprescindible para los visitantes de la ciudad.

### *Carácter específico del producto*

Las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» se caracterizan por su pequeña forma inhabitual y sus notas de mejorana. Satisfacen una exigente norma de calidad, controlada desde hace mucho tiempo, son muy conocidas allende la región de Núremberg y muy apreciadas por los consumidores.

Esto se refleja en el hecho de que, hoy en día, la degustación de las «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» en alguna de sus numerosas salchicherías («Bratwurstküchen» o «Wurstbratereien») forma parte del programa obligado de cualquier visita al casco antiguo de la ciudad.

Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto

La tradición secular de la elaboración de salchichas de asar en el territorio de la ciudad de Núremberg, su elevada calidad, controlada desde hace mucho tiempo, así como su forma y dimensión peculiares, han contribuido a la notoriedad y al gran prestigio de la «Nürnberger Bratwürste»/«Nürnberger Rostbratwürste» en Alemania y en todo el mundo.

Esta especialidad surgió en la antigua ciudad imperial de Núremberg como consecuencia de su ubicación geográfica en una encrucijada clave en las rutas comerciales y de especias que tenían su origen en Asia Oriental, aportando especias como la mejorana, la nuez moscada y la pimienta. La disponibilidad de estas especias asiáticas posibilitó la producción en este primer lugar. Como Núremberg fue una ciudad con una alta participación en el comercio de larga distancia y disponía de una serie de tradiciones modernas y refinadas, las salchichas producidas aquí eran cada vez más pequeñas, más refinadas y más especiadas, convirtiéndose con el paso del tiempo en las famosas «Nürnberger Bratwürste». A diferencia de las zonas rurales, la ciudad puso desde el principio mayor énfasis en la calidad. Mientras que la cantidad prevalecía en los demás lugares, el principio en el que se basaba la producción en Núremberg era la calidad por encima de la cantidad, lo que dio lugar al pequeño tamaño de las salchichas.

El respeto de la receta y de la calidad se remonta a las normas de supervisión del Ayuntamiento de Núremberg. Núremberg puede enorgullecerse de contar con el sistema de supervisión más antiguo de productos alimenticios, mencionado en el código penal que data del año 1300. Al publicar la receta, al ejercer una estricta supervisión y restringir la producción a la zona de la ciudad, la ciudad de Núremberg ha contribuido a garantizar que el carácter de la salchicha sea una indicación de su origen. El vínculo con la zona geográfica se basó inicialmente en la localización geográfica como encrucijada clave en las rutas comerciales y de especias y en la introducción temprana de la supervisión de los productos alimenticios. La situación geográfica y la supervisión de los productos alimenticios así como la protección asociada de la receta contribuyeron, por lo tanto, a la calidad particular de las salchichas. La ciudad imperial con su amplia red comercial en todo el mundo ha dado lugar a una especialidad muy bien conocida a partir de la Edad Media. Hoy en día el vínculo se basa en la reputación de la que disfruta esta especialidad, tradicionalmente apreciada en todo el mundo.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41217>

---

## CORRECCIÓN DE ERRORES

**Corrección de errores del Anuncio de inicio de un procedimiento antidumping relativo a las importaciones de neumáticos nuevos y recauchutados, destinados a autobuses o camiones, originarios de la República Popular China**

(Diario Oficial de la Unión Europea C 264 de 11 de agosto de 2017)

(2017/C 292/11)

En la página 15, en el punto 5.2.1.1, letra a):

- donde dice:* «Dado que el número de productores exportadores de la República Popular China y de Rusia implicados en este procedimiento puede ser elevado, y con objeto de finalizar la investigación dentro de los plazos reglamentarios, la Comisión podrá seleccionar una muestra para limitar a una cifra razonable el número de productores exportadores que investigará (proceso al que se hará también referencia con el término “muestreo”). El muestreo se efectuará de conformidad con el artículo 17 del Reglamento de base.».
- debe decir:* «Dado que el número de productores exportadores de la República Popular China implicados en este procedimiento puede ser elevado, y con objeto de finalizar la investigación dentro de los plazos reglamentarios, la Comisión podrá seleccionar una muestra para limitar a una cifra razonable el número de productores exportadores que investigará (proceso al que se hará también referencia con el término “muestreo”). El muestreo se efectuará de conformidad con el artículo 17 del Reglamento de base.».
-



