

Diario Oficial de la Unión Europea

C 297



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

60.º año

8 de septiembre de 2017

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2017/C 297/01 No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8566 — Moog Singapore/SIAEC/JV) ⁽¹⁾ 1

IV Información

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

Comisión Europea

2017/C 297/02 Tipo de cambio del euro 2

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2017/C 297/03 Actualización de la lista de permisos de residencia a que se refiere el artículo 2, apartado 16, del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen) 3

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2017/C 297/04	Notificación previa de una concentración (Asunto: M.8625 — DENSO/Fujitsu Ten) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2017/C 297/05	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	10
---------------	---	----

⁽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.8566 — Moog Singapore/SIAEC/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 297/01)

El 16 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 ⁽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 32017M8566. 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⁾

7 de septiembre de 2017

(2017/C 297/02)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1971	CAD	dólar canadiense	1,4587
JPY	yen japonés	130,34	HKD	dólar de Hong Kong	9,3553
DKK	corona danesa	7,4392	NZD	dólar neozelandés	1,6616
GBP	libra esterlina	0,91403	SGD	dólar de Singapur	1,6091
SEK	corona sueca	9,5263	KRW	won de Corea del Sur	1 350,87
CHF	franco suizo	1,1412	ZAR	rand sudafricano	15,3363
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,7698
NOK	corona noruega	9,2938	HRK	kuna croata	7,4324
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 922,83
CZK	corona checa	26,113	MYR	ringit malayo	5,0392
HUF	forinto húngaro	305,69	PHP	peso filipino	60,774
PLN	esloti polaco	4,2433	RUB	rublo ruso	68,2670
RON	leu rumano	4,5980	THB	bat tailandés	39,582
TRY	lira turca	4,0893	BRL	real brasileño	3,7098
AUD	dólar australiano	1,4926	MXN	peso mexicano	21,2308
			INR	rupia india	76,6325

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

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Actualización de la lista de permisos de residencia a que se refiere el artículo 2, apartado 16, del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen) ⁽¹⁾

(2017/C 297/03)

La publicación de la lista de permisos de residencia a que se refiere el artículo 2, apartado 16, del Reglamento (UE) 2016/399 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, por el que se establece un Código comunitario de normas para el cruce de personas por las fronteras (Código de fronteras Schengen), se basa en la información notificada por los Estados miembros a la Comisión de conformidad con el artículo 39 del Código de fronteras Schengen (codificación).

Además de la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, se pondrá a disposición pública una actualización mensual en el sitio internet de la Dirección General de Asuntos de Interior.

FRANCIA

Sustitución de la lista publicada en el DO C 94 de 25.3.2017

LISTA DE PERMISOS DE RESIDENCIA EXPEDIDOS POR LOS ESTADOS MIEMBROS

1. Permisos de residencia de acuerdo a un formato uniforme

Permisos de residencia franceses:

- Carte de séjour temporaire comportant une mention particulière qui varie selon le motif du séjour autorisé
(Permiso de residencia temporal con una inscripción concreta que varía en función de las razones de la estancia autorizada)
- Carte de séjour pluriannuelle, d'une durée de validité maximale de 4 ans
(Permiso de residencia plurianual, con un período máximo de validez de 4 años)
- Carte de séjour portant la mention «retraité»
(Permiso de residencia con la inscripción «jubilado»)
- Carte de résident
(Tarjeta de residente)
- Carte de résident portant la mention «résident de longue durée-CE»
(Tarjeta de residente con la inscripción «residente de larga duración-CE»)
- Carte de résident délivrée aux ressortissants andorrans
(Tarjeta de residente expedida a los nacionales andorranos)
- Certificat de résidence d'Algérien
(Certificado de residencia para los nacionales argelinos)
- Carte de séjour délivrée aux membres de famille (les membres de famille peuvent être des ressortissants de pays tiers) des citoyens de l'Union européenne, des ressortissants des États parties à l'Espace économique européen et des ressortissants suisses
(Permiso de residencia expedido a los miembros de las familias, que pueden ser también nacionales de terceros países, de ciudadanos de la UE y nacionales de los países del EEE/Suiza)
- Liste des personnes participant à un voyage scolaire à l'intérieur de l'Union européenne
(Lista de las personas que participan en un viaje escolar dentro de la Unión Europea)

Nota: desde el 13 de mayo de 2002, todos los permisos de residencia, tarjetas de residente y certificados de residencia se expiden en forma de tarjeta plastificada conforme al modelo uniforme europeo. Siguen estando en circulación modelos anteriores, válidos hasta el 12 de mayo de 2012.

⁽¹⁾ Véase la lista de publicaciones anteriores al final de la presente actualización.

Permisos de residencia del Principado de Mónaco (incluidos los permisos conformes a la decisión del Comité Ejecutivo de 23 de junio de 1998 sobre los permisos de residencia del Principado de Mónaco [SCH/Com-ex (98) 19]:

- Carte de séjour de résident temporaire de Monaco
(Permiso de residencia temporal de Mónaco)
- Carte de séjour de résident ordinaire de Monaco
(Permiso de residencia ordinario de Mónaco)
- Carte de séjour de résident privilégié de Monaco
(Permiso de residencia para personas con privilegios de Mónaco)
- Carte de séjour de conjoint de ressortissant monégasque
(Permiso de residencia de cónyuge de nacional monegasco)

2. Todos los demás documentos expedidos a nacionales de terceros países en los que se les autoriza a permanecer o volver a entrar en el territorio

- Récépissés de renouvellement de demande de titre de séjour, accompagnés du titre de séjour périmé ou d'un visa D de long séjour d'une durée de validité comprise entre 4 et 12 mois, périmé (à l'exclusion du visa D comportant la mention «Dispense temporaire de carte de séjour»)

(Recibo de solicitud renovada de permiso de residencia, junto con el permiso de residencia expirado o de un visado D de larga duración, con un período de validez de entre 4 y 12 meses, caducado (excluido el visado D con la mención «Dispensa temporal del permiso de residencia»)
- Documentos expedidos a extranjeros menores de edad:
 - Document de circulation pour étrangers mineurs (DCEM)
(Documento de circulación para extranjeros menores de edad)
 - Titre d'identité républicain (TIR)
(Documento de identidad de la República Francesa)
- Titres de séjour spéciaux (permisos de residencia especiales)
- Autorisation provisoire de séjour portant la mention «volontariat associatif»
(Autorización temporal de estancia con la inscripción «servicios voluntarios a la comunidad»)
- Autorisation provisoire de séjour portant la mention «étudiant en recherche d'emploi»
(Autorización temporal de estancia con la inscripción «estudiante en busca de empleo»)
- Autorisation provisoire de séjour portant la mention «parent accompagnant d'un mineur étranger malade»
(Autorización provisional de estancia con la inscripción «progenitor que acompaña a un menor extranjero enfermo»)
- Autorisation provisoire de séjour ne portant pas de mention spécifique
(Autorización temporal de estancia sin inscripción concreta)

Cada permiso de residencia especial incluye una mención específica correspondiente a las funciones del titular:

- «CMD/A»: délivré au chef d'une mission diplomatique
(expedido al jefe de una misión diplomática)
- «CMD/A»: délivré au chef de mission d'une organisation internationale
(expedido al jefe de misión de una organización internacional)

- «CMD/A»: délivré au chef d'une délégation permanente auprès d'une organisation internationale
(expedido al jefe de una delegación permanente ante una organización internacional)
- «CD/A»: délivré aux agents du corps diplomatique
(expedido a los agentes del cuerpo diplomático)
- «CD/M»: délivré aux hauts fonctionnaires d'une organisation internationale
(expedido a los altos funcionarios de una organización internacional)
- «CD/D»: délivré aux assimilés membres d'une délégation permanente auprès d'une organisation internationale
(expedido a los miembros asimilados de una delegación permanente ante una organización internacional)
- «CC/C»: délivré aux fonctionnaires consulaires
(expedido a los funcionarios consulares)
- «AT/A»: délivré au personnel administratif ou technique d'une ambassade
(expedido al personal administrativo o técnico de una embajada)
- «AT/C»: délivré au personnel administratif ou technique d'une ambassade
(expedido al personal administrativo o técnico de una embajada)
- «AT/M»: délivré au personnel administratif ou technique d'une organisation *internationale*
(expedido al personal administrativo o técnico de una organización internacional)
- «AT/D»: délivré au personnel administratif ou technique d'une délégation permanente auprès d'une organisation internationale
(expedido al personal administrativo o técnico de una delegación permanente ante una organización internacional)
- «SE/A»: délivré au personnel de service d'une ambassade
(expedido al personal de servicio de una embajada)
- «SE/C»: délivré au personnel de service d'un consulat
(expedido al personal de servicio de un consulado)
- «SE/M»: délivré au personnel de service d'une organisation internationale
(expedido al personal de una organización internacional)
- «SE/D»: délivré au personnel de service d'une délégation permanente auprès d'une organisation internationale
(expedido al personal de servicio de una delegación permanente ante una organización internacional)
- «PP/A»: délivré au personnel privé d'un diplomate
(expedido al personal privado de un diplomático)
- «PP/C»: délivré au personnel privé d'un fonctionnaire consulaire
(expedido al personal privado de un funcionario consular)
- «PP/M»: délivré au personnel privé d'un membre d'une organisation internationale
(expedido al personal privado de los miembros de una organización internacional)

- «PP/D»: délivré au personnel de service d'une délégation permanente auprès d'une organisation internationale
(expedido al personal de servicio de una delegación permanente ante una organización internacional)
- «EM/A»: délivré aux envoyés en mission temporaire, enseignants ou militaires à statut spécial attachés auprès d'une ambassade
(expedido a los enviados en misión temporal, profesores o militares con estatuto especial ante una embajada)
- «EM/C»: délivré aux envoyés en mission temporaire, enseignants ou militaires à statut spécial attachés auprès d'un consulat
(expedido a los enviados en misión temporal, profesores o militares con estatuto especial ante un consulado)
- «EM/M»: délivré aux envoyés en mission temporaire auprès d'une organisation internationale
(expedido a los enviados en misión temporal ante una organización internacional)
- «EM/D»: délivré aux envoyés en mission temporaire dans une délégation permanente auprès d'une organisation internationale
(expedido a los enviados en misión temporal en una delegación permanente ante una organización internacional)
- «FI/M»: délivré aux fonctionnaires internationaux des organisations internationales
(expedido a los funcionarios de las organizaciones internacionales)

Nota 1: los derechohabientes (cónyuge, hijos menores de 21 años y ascendentes a cargo) reciben permisos de residencia especiales de la misma categoría que los titulares de quienes dependen.

Nota 2: No se consideran permisos de residencia especiales los certificados de destino [«attestations de Fonctions» («CMR», «CR», «AR», «SR» et «FR»)] expedidos por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Europeos al personal de las misiones y organismos mencionados que tengan nacionalidad francesa o residencia permanente en Francia, así como a los funcionarios internacionales domiciliados en el extranjero («EF/M»).».

Lista de publicaciones anteriores

DO C 247 de 13.10.2006, p. 1.	DO C 308 de 18.12.2009, p. 20.
DO C 153 de 6.7.2007, p. 5.	DO C 35 de 12.2.2010, p. 5.
DO C 192 de 18.8.2007, p. 11.	DO C 82 de 30.3.2010, p. 26.
DO C 271 de 14.11.2007, p. 14.	DO C 103 de 22.4.2010, p. 8.
DO C 57 de 1.3.2008, p. 31.	DO C 108 de 7.4.2011, p. 6.
DO C 134 de 31.5.2008, p. 14.	DO C 157 de 27.5.2011, p. 5.
DO C 207 de 14.8.2008, p. 12.	DO C 201 de 8.7.2011, p. 1.
DO C 331 de 21.12.2008, p. 13.	DO C 216 de 22.7.2011, p. 26.
DO C 3 de 8.1.2009, p. 5.	DO C 283 de 27.9.2011, p. 7.
DO C 64 de 19.3.2009, p. 15.	DO C 199 de 7.7.2012, p. 5.
DO C 198 de 22.8.2009, p. 9.	DO C 214 de 20.7.2012, p. 7.
DO C 239 de 6.10.2009, p. 2.	DO C 298 de 4.10.2012, p. 4.
DO C 298 de 8.12.2009, p. 15.	DO C 51 de 22.2.2013, p. 6.

DO C 75 de 14.3.2013, p. 8.

DO C 210 de 26.6.2015, p. 5.

DO C 77 de 15.3.2014, p. 4.

DO C 286 de 29.8.2015, p. 3.

DO C 118 de 17.4.2014, p. 9.

DO C 151 de 28.4.2016, p. 4.

DO C 200 de 28.6.2014, p. 59.

DO C 16 de 18.1.2017, p. 5.

DO C 304 de 9.9.2014, p. 3.

DO C 69 de 4.3.2017, p. 6.

DO C 390 de 5.11.2014, p. 12.

DO C 94 de 25.3.2017, p. 3.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración**(Asunto: M.8625 — DENSO/Fujitsu Ten)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 297/04)

1. El 30 de agosto de 2017, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación concierne a las siguientes empresas:

- DENSO Corporation (Japón),
- Fujitsu Ten Limited (Japón), perteneciente al grupo Fujitsu Limited.

DENSO Corporation adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de Fujitsu Ten Limited.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas concernidas son:

- DENSO Corporation: suministro de tecnología, sistemas y componentes de automoción avanzada para fabricantes de automóviles.
- Fujitsu Ten Limited: suministro de tecnología, sistemas y componentes de automoción avanzada para fabricantes de automóviles.

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 concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente 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 la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de 10 días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8625 — DENSO/Fujitsu Ten.

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Las observaciones podrán enviarse por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, 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 297/05)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾

«IDIAZABAL»

N.º UE PDO-ES-0082-AM03 — 9.5.2017

DOP (X) IGP () ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Idiazabal»
Granja Modelo de Arkaute, s/n
01192 Arkaute, Álava
ESPAÑA
Tel. +34 9452899710
Fax +34 945121386
Correo electrónico: info@idiazabalgazta.eus

El Consejo Regulador está oficialmente reconocido como entidad de gestión de la DOP «Idiazabal» de acuerdo con la disposición adicional primera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de ámbito territorial supraautonómico, y tiene entre sus funciones específicas la de proponer las modificaciones del pliego de condiciones.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Descripción del producto
- ☐ Prueba del origen
- ☐ Método de obtención
- ☐ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☐ Otros [especifíquense]

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, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☒ 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, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- ☐ 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, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

5. Modificaciones

Se establece la posibilidad de añadir la leyenda «*baserrikoa — de caserío*» en el etiquetado de aquellos quesos que hayan sido elaborados exclusivamente con leche propia, es decir leche producida por el propio elaborador del queso.

Se añade, en el apartado Etiquetado del documento único el siguiente texto:

«Para los quesos elaborados exclusivamente con leche propia, se podrá añadir la leyenda “*baserrikoa — de caserío*” al logotipo de la Denominación de Origen Protegida “Idiazabal”».

Asimismo, en el apartado etiquetado del pliego de condiciones se añade el siguiente texto:

«Para los quesos elaborados exclusivamente con leche propia conforme a lo previsto en el Manual de Uso y Gestión de los Elementos de Identificación y el Etiquetado, se podrá añadir la leyenda “*baserrikoa — de caserío*” al logotipo de la Denominación de Origen Protegida “Idiazabal”, en el formato, posición y tamaño que la entidad de gestión determine».

Justificación de la modificación:

Introducción y antecedentes

La producción de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida (en adelante, DOP) «Idiazabal» encuentra sus raíces en la actividad pastoril que históricamente y de forma ininterrumpida ha tenido lugar en la zona geográfica protegida de la DOP y que se mantiene en nuestros días. En este contexto, la orografía de las zonas de producción extendida por las montañas de Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra ha propiciado que en sus núcleos poblacionales ostente un indudable protagonismo la figura del caserío como construcción que permite al mismo tiempo el hábitat y la explotación agrícola o ganadera.

Tradicionalmente muchos pastores han venido elaborando el queso DOP «Idiazabal» a partir de la leche obtenida en su propia explotación ganadera o caserío. En otros casos, sin embargo, al igual que sucede en la cadena de elaboración de la mayoría de los quesos del mercado, la leche es trasladada a un lugar de elaboración distinto del propio caserío: las queserías. En ambos casos, todo el proceso de elaboración cumple con los requisitos establecidos por el Pliego de Condiciones de la DOP, que se distingue por el uso de leche cruda, sin tratamiento térmico que anule o atenúe los matices sensoriales, siguiendo la tradición histórica de la zona.

El artículo 12.1 del Reglamento de la DOP aprobado por Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de 30 de noviembre de 1993, en reconocimiento de esta realidad, recoge la posibilidad de que en el etiquetado de los quesos producidos por el propio pastor pueda «utilizarse la mención Artzaigazta o queso de pastor, si ha sido elaborado con leche cruda procedente de la propia explotación». Dado que el citado Reglamento pasará a ser sustituido por los Estatutos de la Corporación de derecho público a la que hace referencia la Disposición Adicional primera de la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico, resulta adecuado y pertinente incorporar una mención análoga —como es el caso de «*baserrikoa — de caserío*»— al apartado de Etiquetado del Pliego de Condiciones de la DOP.

Esta incorporación, además, mejorará los niveles de seguridad jurídica en materia de etiquetado del queso amparado por la DOP «Idiazabal» y mejorará la ordenación de esta materia, pues desde el punto de vista técnico y jurídico resulta más apropiado que las disposiciones relativas al etiquetado (especialmente las menciones facultativas) queden recogidas en el Pliego de Condiciones.

Carácter facultativo de la leyenda que se prevé en la modificación solicitada

La modificación que ha sido solicitada afecta exclusivamente al etiquetado de los quesos amparados por la DOP «Idiazabal». Sin embargo, ni siquiera en materia de etiquetado la modificación que se plantea impone una obligación a los operadores o supone limitación alguna respecto a lo ya previsto en el Pliego de Condiciones vigente.

La modificación del Pliego de Condiciones planteada refleja la posibilidad de que el operador que lo desee ofrezca a los consumidores información adicional veraz sobre su queso amparado por la DOP «Idiazabal». En concreto, mediante la incorporación al etiquetado de la leyenda «*baserrikoa — de caserío*», se comunica al consumidor que el queso en cuestión ha sido elaborado exclusivamente con leche de la misma explotación ganadera del elaborador.

Obsérvese, por tanto, que la modificación propuesta tampoco establece diferentes categorías dentro de la producción amparada por la DOP. Sencillamente ofrece la posibilidad de proporcionar información adicional que, por otro lado, es perfectamente verificable a través del propio sistema de trazabilidad de la DOP. Así pues, la leyenda «*baserrikoa — de caserío*» no es sino una mera mención facultativa que no impone obligaciones a ningún operador. El uso de esta leyenda es voluntario incluso para aquellos operadores que elaboren o comercialicen quesos que cumplan las condiciones requeridas para hacer uso de ella.

Arraigo e implantación de la producción «de caserío»

Finalmente, conviene asimismo hacer referencia al volumen de producción amparada por la DOP que cumple actualmente con las condiciones que le permitirían ser comercializada con la leyenda «*baserrikoa — de caserío*» en su etiquetado.

En este sentido, debe señalarse que la mayor parte de los operadores inscritos en el Consejo Regulador de la DOP «Idiazabal» elaboran el queso amparado con leche propia, es decir, en las condiciones requeridas para hacer uso de la leyenda «*baserrikoa — de caserío*». Además, en cuanto al volumen de producción total, aproximadamente la mitad de la producción certificada como DOP «Idiazabal» es queso que ha sido elaborado exclusivamente con leche de la misma explotación ganadera del elaborador.

Por otro lado, los operadores que elaboran queso con leche propia tienen una identidad colectiva reconocida y destacada en la población de la zona geográfica protegida. A este respecto, deben tenerse en cuenta diversas circunstancias como, por ejemplo, el arraigo en la zona de los mercados locales en los se establece un contacto directo entre consumidores y productores-comercializadores, la promoción por parte de autoridades públicas y el tejido empresarial de la «figura del pastor» o el atractivo del producto artesanal vinculado al auge de la gastronomía *gourmet*.

Carácter menor de la modificación y no afectación al producto amparado por la DOP

La modificación del Pliego de Condiciones solicitada afecta exclusivamente al etiquetado del producto amparado, pero no al producto en sí. En efecto, la modificación que se solicita no introduce cambio alguno en ninguna de las características del producto amparado, ni en ninguna de las fases de su proceso de elaboración, ni en la zona geográfica de producción o elaboración, ni en su control o trazabilidad.

Además, la modificación solicitada tampoco implica cambio alguno en el nombre de la DOP, ni modifica el vínculo del producto con la zona designada, ni impone restricción alguna a la comercialización del producto o de sus materias primas.

En definitiva, la modificación que se solicita es menor, en los términos del art. 53 Reglamento (UE) n.º 1151/2012, pues la misma cumple con las condiciones previstas en el párrafo tercero del apartado 2 del citado precepto.

6. Pliego de condiciones actualizado (solo en el caso de las DOP e IGP)

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017_tcm7-449827.pdf

DOCUMENTO ÚNICO

«IDIAZABAL»

N.º UE PDO-ES-0082-AM03 — 9.5.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Idiazabal»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

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

El «Idiazabal» es un queso elaborado exclusivamente a partir de leche cruda de oveja de razas Latxa y Carranzana, pasta prensada, no cocida y maduración mínima de 60 días, con un peso mínimo de 1 kg ± 10 %, altura de entre 8 y 12 ± 0,5 cm y diámetro de entre 10 y 30 cm, que puede ser ahumado.

No se permite la adición de ninguna sustancia a la leche, a excepción de fermentos lácteos, lisozima, cuajo y sal.

Es un queso cilíndrico, de corteza dura, lisa y de color amarillo pálido o pardo oscuro en el caso de los quesos ahumados. El corte (color y ojos de la pasta) es homogéneo, desde color marfil a amarillo pajizo, con pocos ojos de forma irregular y tamaño pequeño. Su textura es algo elástica y firme, con cierta granulosidad. Las sensaciones olfato-gustativas se caracterizan por un olor penetrante que recuerda a leche de oveja y a cuajo y por su sabor equilibrado y aroma intenso, con débiles notas a picante, ácido y a humo, en su caso. Su aroma pronunciado persiste de forma prolongada una vez deglutido.

Su contenido en grasa no ha de ser inferior al 45 % sobre extracto seco; la proteína total es al menos del 25 % sobre el extracto seco y este último ha de cumplir un mínimo del 55 %. El pH del producto se sitúa entre 4,9 y 5,5.

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

Pensos: El pastoreo casi permanente es el método normal de explotación de las razas ovinas latxa y Carranzana, realizando generalmente los rebaños traslados periódicos entre las partes bajas de los valles y las altas de montaña, según las estaciones del año. Al vivir prácticamente todo el tiempo en plena naturaleza, funda su alimentación en la vegetación espontánea de los bosques o del monte bajo en invierno y en los altos pastizales de montaña en verano, recibiendo raciones de aprisco cuando el pastoreo es difícil o ciertos estados fisiológicos lo aconsejan (lactación).

Materias primas: Leche cruda de oveja de las razas Latxa y Carranzana procedente de la zona geográfica delimitada.

No se permite la adición de ninguna sustancia a la leche, a excepción de fermentos lácteos, lisozima, cuajo y sal.

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

Tanto la producción de la leche como la elaboración y maduración de los quesos deben realizarse en la zona geográfica definida, quedando por tanto todas las fases de producción dentro de la zona.

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

El queso «Idiazabal» puede presentarse a la venta como pieza entera o en cuñas (porciones).

El envasado del queso «Idiazabal» o sus porciones, en su caso, será realizado siempre después de la maduración mínima de 60 días del queso.

El troceado del queso, excepto en casos de venta al detalle, así como el envasado, en su caso, debe realizarse dentro de la zona geográfica definida, debido a dos circunstancias.

En primer lugar, cuando se trocea el queso, al menos dos de las caras de las cuñas se ven desprovistas de la corteza protectora. Así, para garantizar la conservación de las características organolépticas propias del queso «Idiazabal» cuando este se dispone troceado, es necesario que transcurra poco tiempo entre la operación de troceado y el envasado de las cuñas resultantes.

En segundo lugar, como consecuencia del troceado, también pueden desaparecer o resultar no visibles los signos identificadores de la autenticidad y origen del producto. Por ello, para no comprometer la autenticidad del producto troceado, es necesario trocearlo y envasarlo en origen.

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

Los quesos «Idiazabal» deberán portar necesariamente los siguientes signos de identificación:

- Una placa de caseína seriada y numerada que habrá de colocarse en la fase de moldeado o prensado del queso y que es suministrada por la entidad de gestión.
- Las etiquetas comerciales con las que se comercialicen los quesos en el mercado deberán incluir el nombre y logotipo de la Denominación de Origen Protegida.

Para los quesos elaborados exclusivamente con leche propia, se podrá añadir la leyenda «*baserrikoa — de caserío*» al logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Idiazabal».

- El etiquetado de los quesos, enteros o en cuñas, será realizado en origen en la quesería inscrita que ha producido y madurado el queso, de acuerdo con la legislación nacional.
- Los quesos deberán ir provistos de una contraetiqueta, seriada y numerada unitariamente y codificada según el tamaño y formato del queso que certifica. Dicha contraetiqueta llevará la palabra «Idiazabal» y el logotipo de la Denominación de Origen. Las contraetiquetas serán expedidas y controladas por la entidad de gestión, y estarán a disposición de todos los operadores que las soliciten y cumplan con el Pliego de Condiciones de forma no discriminatoria.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas «latxa» y «Carranzana» en Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal. Situada al norte de la Península Ibérica, entre las coordenadas 43° 27' y 41° 54' de latitud norte y 1° 05' y 3° 37' de longitud oeste referida al meridiano de Greenwich.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica:

Existen vestigios que demuestran actividad pastoril con las razas Latxa y Carranzana en la zona desde alrededor del 2200 a.C. La adaptación de estas razas a la zona durante tantos años, hace imprescindible las características específicas de la zona geográfica para su correcto desarrollo y manejo. La zona de producción es un territorio montañoso de gran fragosidad y confusión orográfica que dificulta las comunicaciones y ha contribuido a la pervivencia de los sistemas pastoriles en muchos valles y sierras. Son suelos ricos en bases y elementos nutritivos, con una acción de lavado atenuada por la naturaleza de la roca y a veces por la presencia de carbonatos en el perfil, constituyen excelentes suelos de prado. Los caracteres topográficos de la zona dan lugar a una variedad climática que va desde el clima atlántico al mediterráneo, con franjas de transición originadas por el efecto de barrera que producen los cordales montañosos. La red hidrográfica es extensa y rica, debido a la multiplicidad de los relieves y a la abundancia de precipitaciones, distinguiéndose dos vertientes: la cantábrica, que recoge las aguas de Vizcaya, Guipúzcoa y valles del norte de Álava y Navarra, y la mediterránea, que comprende Álava y la Navarra Media y La Ribera. En cuanto a la flora, nos encontramos con numerosos prados naturales y pastizales. Las favorables condiciones climáticas y edáficas han permitido el desarrollo de comunidades higrófitas y subhigrófitas, propias del carácter oceánico del País Vasco y norte de Navarra.

Carácter específico del producto:

El queso Idiazabal tiene unas características sensoriales muy personales y diferenciables de otros quesos. Estas se pueden detectar en la riqueza de matices olfato-gustativos que el producto nos ofrece; además de en una textura con elasticidad y granulosidad débiles a medias y una firmeza de media a elevada. Son quesos de sabor intenso y persistencia prolongada, que integran en perfecto equilibrio los aromas lácteos, cuajo y torrefacto, como base sensorial, y que se complementa con infinidad de matices sensoriales que le confieren una personalidad genuina.

Relación causal entre la zona geográfica y el carácter específico del producto:

Las características específicas de la producción de leche para la elaboración del Idiazabal se deben fundamentalmente a las razas autorizadas para su obtención (Latxa y Carranzana). La adaptación de estas ovejas a la zona geográfica definida y la histórica relación entre entorno-ovejas-pastores, crean un vínculo indivisible que explica en gran medida las características específicas del queso Idiazabal. La «Latxa» y la «carranzana» son razas ovinas de aptitud lechera, alta rusticidad y carácter montaraz, perfiladas por la cultura pastoril vasca y la topografía y características ecoambientales de su zona de difusión.

Por otro lado, la causa de que todas estas características dependientes del entorno natural y variables según épocas del año, tipos de pasto, clima etc., se expresen directamente en el queso Idiazabal es gracias a su elaboración con leche cruda, sin tratamiento térmico que anule o atenúe los matices sensoriales que provocan y siguiendo la tradición histórica de la zona.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017_tcm7-449827.pdf

