

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

# C 97



Edición  
en lengua española

### Comunicaciones e informaciones

61.º año

15 de marzo de 2018

#### Sumario

#### II *Comunicaciones*

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

##### **Comisión Europea**

2018/C 97/01	Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 107 y 108 del TFUE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones o la medida no constituye ayuda <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	---	---

#### IV *Información*

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

##### **Comisión Europea**

2018/C 97/02	Tipo de cambio del euro .....	2
--------------	-------------------------------	---

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

##### **Comité Mixto del EEE**

2018/C 97/03	Decisiones del Comité Mixto del EEE respecto de las cuales se han cumplido los preceptos constitucionales prescritos en virtud del artículo 103 del Acuerdo EEE y Decisiones anexas .....	3
--------------	---	---

# ES

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE.

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

**Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO)**

2018/C 97/04	Convocatoria de oposición general .....	8
--------------	---	---

PROCEDIMIENTOS JURISDICCIONALES

**Tribunal de la AELC**

2018/C 97/05	Sentencia del Tribunal, de 14 de noviembre de 2017, en los asuntos acumulados E-2/17 y E-3/17 — Órgano de Vigilancia de la AELC contra Islandia ( <i>Directiva 89/662/CEE — Controles veterinarios — Restricciones de importación — Carne fresca y transformada, huevos y leche</i> ) .....	9
--------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2018/C 97/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8820 — GE/Rosneft/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	11
--------------	--	----

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2018/C 97/07	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 .....	13
--------------	---	----

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE.

## II

(Comunicaciones)

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

## COMISIÓN EUROPEA

**Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 107 y 108 del  
TFUE****Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones o la medida no constituye  
ayuda**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2018/C 97/01)

Fecha de adopción de la decisión	11.10.2017	
Número de ayuda	SA.49275 (2017/N)	
Estado miembro	Portugal	
Región	PORTUGAL	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Sale of Novo Banco with additional aid in the in the context of the 2014 Resolution of Banco Espírito Santo, S.A.	
Base jurídica	Decreto-Lei nº 298/92, de 31 de dezembro que aprova o Regime Geral das Instituições de Crédito e Sociedades Financeiras	
Tipo de medida	ayuda ad hoc	Novo Banco, S.A.
Objetivo	Remedio de una perturbación grave en la economía	
Forma de la ayuda	Otros - 0	
Presupuesto	Presupuesto total: EUR 4 290 (en millones)	
Intensidad	—	
Duración	—	
Sectores económicos	Servicios financieros; excepto seguros y fondos de pensiones	
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Fundo de Resolução Av. da República, 57, nº 2, 1050-189 - Lisboa, Portugal	
Información adicional	En la medida en que las necesidades de capital se producen en circunstancias muy desfavorables, a las que no pueden hacer frente Lone Star u otros operadores del mercado, Portugal proporcionará capital adicional limitado	

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>.

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

14 de marzo de 2018

(2018/C 97/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2369	CAD	dólar canadiense	1,5993
JPY	yen japonés	131,77	HKD	dólar de Hong Kong	9,6978
DKK	corona danesa	7,4493	NZD	dólar neozelandés	1,6853
GBP	libra esterlina	0,88630	SGD	dólar de Singapur	1,6193
SEK	corona sueca	10,1255	KRW	won de Corea del Sur	1 313,97
CHF	franco suizo	1,1704	ZAR	rand sudafricano	14,5494
ISK	corona islandesa	123,10	CNY	yuan renminbi	7,8089
NOK	corona noruega	9,5728	HRK	kuna croata	7,4428
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 981,40
CZK	corona checa	25,447	MYR	ringit malayo	4,8202
HUF	forinto húngaro	311,63	PHP	peso filipino	64,330
PLN	esloti polaco	4,2023	RUB	rublo ruso	70,4935
RON	leu rumano	4,6625	THB	bat tailandés	38,505
TRY	lira turca	4,7924	BRL	real brasileño	4,0244
AUD	dólar australiano	1,5644	MXN	peso mexicano	22,9785
			INR	rupia india	80,1975

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

## INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

### COMITÉ MIXTO DEL EEE

#### Decisiones del Comité Mixto del EEE respecto de las cuales se han cumplido los preceptos constitucionales prescritos en virtud del artículo 103 del Acuerdo EEE y Decisiones anexas

(2018/C 97/03)

A partir de marzo de 2000, en las Decisiones del Comité Mixto del EEE se indica en una nota a pie de página si su fecha de entrada en vigor depende del cumplimiento de preceptos constitucionales por cualquiera de las Partes Contratantes. Tales preceptos fueron notificados en lo que se refiere a las Decisiones enumeradas a continuación. Las Partes Contratantes implicadas ya han notificado a las demás Partes Contratantes la finalización de sus procedimientos internos. Las fechas de entrada en vigor de las Decisiones son las que se indican a continuación. Además, determinadas Decisiones del Comité Mixto del EEE solo pueden entrar en vigor tras el cumplimiento de los preceptos constitucionales establecidos para las Decisiones mencionadas anteriormente y que también se citan a continuación.

Número de la Decisión	Fecha de adopción	Referencia de la publicación	Acto jurídico integrado	Fecha de entrada en vigor
173/2013	8.10.2013	DO L 58 de 27.2.2014, p. 27. Suplemento EEE n.º 13, de 27.2.2014, p. 29.	Directiva 2009/33/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de abril de 2009, relativa a la promoción de vehículos de transporte por carretera limpios y energéticamente eficientes	1.7.2017
316/2015	11.12.2015	DO L 263 de 12.10.2017, p. 35. Suplemento EEE n.º 64, de 12.10.2017, p. 43.	Directiva (UE) 2015/719 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2015, que modifica la Directiva 96/53/CE del Consejo por la que se establecen, para determinados vehículos de carretera que circulan en la Comunidad, las dimensiones máximas autorizadas en el tráfico nacional e internacional y los pesos máximos autorizados en el tráfico internacional	1.8.2017
46/2016	18.3.2016	DO L 270 de 19.10.2017, p. 11. Suplemento EEE n.º 66, de 19.10.2017, p. 11.	Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética (refundición)  Directiva 2014/34/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de aparatos y sistemas de protección para uso en atmósferas potencialmente explosivas (refundición)  Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión	1.7.2017

Número de la Decisión	Fecha de adopción	Referencia de la publicación	Acto jurídico integrado	Fecha de entrada en vigor
92/2016	29.4.2016	DO L 300 de 16.11.2017, p. 43. Suplemento EEE n.º 73, de 16.11.2017, p. 47.	Reglamento (UE) 2015/2120 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, por el que se establecen medidas en relación con el acceso a una internet abierta y se modifica la Directiva 2002/22/CE relativa al servicio universal y los derechos de los usuarios en relación con las redes y los servicios de comunicaciones electrónicas y el Reglamento (UE) n.º 531/2012 relativo a la itinerancia en las redes públicas de comunicaciones móviles en la Unión  Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2352 de la Comisión, de 16 de diciembre de 2015, por el que se establece la media ponderada de las tarifas máximas de terminación de la telefonía móvil en toda la Unión	1.6.2017
100/2016	29.4.2016	DO L 300 de 16.11.2017, p. 61. Suplemento EEE n.º 73, de 16.11.2017, p. 66.	Decisión de Ejecución (UE) 2015/2119 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2015, por la que se establecen las conclusiones sobre las mejores técnicas disponibles (MTD) conforme a la Directiva 2010/75/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, respecto a la fabricación de tableros derivados de la madera	1.7.2017
121/2016	3.6.2016	DO L 308 de 23.11.2017, p. 25. Suplemento EEE n.º 76, de 23.11.2017, p. 30.	Directiva 2014/60/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de mayo de 2014, relativa a la restitución de bienes culturales que hayan salido de forma ilegal del territorio de un Estado miembro, y por la que se modifica el Reglamento (UE) n.º 1024/2012	1.7.2017
166/2016	23.9.2016	Pendiente de publicación	Reglamento de Ejecución (UE) 2015/262 de la Comisión, de 17 de febrero de 2015, que establece normas con arreglo a las Directivas 90/427/CEE y 2009/156/CE del Consejo por lo que respecta a los métodos de identificación de los équidos (Reglamento del pasaporte equino)	1.7.2017
194/2016	23.9.2016	Pendiente de publicación	Reglamento (UE) n.º 524/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de mayo de 2013, sobre resolución de litigios en línea en materia de consumo y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2006/2004 y la Directiva 2009/22/CE  Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1051 de la Comisión, de 1 de julio de 2015, sobre las modalidades para el ejercicio de las funciones de la plataforma de resolución de litigios en línea, sobre las modalidades del impreso electrónico de reclamación y sobre las modalidades de cooperación entre los puntos de contacto previstos en el Reglamento (UE) n.º 524/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre resolución de litigios en línea en materia de consumo	1.7.2017

Número de la Decisión	Fecha de adopción	Referencia de la publicación	Acto jurídico integrado	Fecha de entrada en vigor
			Directiva 2013/11/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de mayo de 2013, relativa a la resolución alternativa de litigios en materia de consumo y por la que se modifica el Reglamento (CE) n.º 2006/2004 y la Directiva 2009/22/CE	
206/2016	30.9.2016	Pendiente de publicación	Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 4 de julio de 2012, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones	1.7.2017
215/2016	28.10.2016	Pendiente de publicación	Reglamento (UE) 2015/757 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2015, relativo al seguimiento, notificación y verificación de las emisiones de dióxido de carbono generadas por el transporte marítimo y por el que se modifica la Directiva 2009/16/CE	1.7.2017
35/2017	3.2.2017	Pendiente de publicación	<p>Decisión de Ejecución 2014/752/UE de la Comisión, de 30 de octubre de 2014, sobre la equivalencia del marco regulador de las entidades de contrapartida central de Japón con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones</p> <p>Decisión de Ejecución 2014/753/UE de la Comisión, de 30 de octubre de 2014, sobre la equivalencia del marco regulador de las entidades de contrapartida central de Singapur con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones</p> <p>Decisión de Ejecución 2014/754/UE de la Comisión, de 30 de octubre de 2014, sobre la equivalencia del marco regulador de las entidades de contrapartida central de Hong Kong con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones</p> <p>Decisión de Ejecución 2014/755/UE de la Comisión, de 30 de octubre de 2014, sobre la equivalencia del marco regulador de las entidades de contrapartida central de Australia con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones</p>	1.7.2017

Número de la Decisión	Fecha de adopción	Referencia de la publicación	Acto jurídico integrado	Fecha de entrada en vigor
			<p>Decisión de Ejecución (UE) 2015/2038 de la Comisión, de 13 de noviembre de 2015, sobre la equivalencia del marco regulador de las entidades de contrapartida central de la República de Corea con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones</p> <p>Decisión de Ejecución (UE) 2015/2039 de la Comisión, de 13 de noviembre de 2015, sobre la equivalencia del marco regulador de las entidades de contrapartida central de Sudáfrica con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones</p> <p>Decisión de Ejecución (UE) 2015/2040 de la Comisión, de 13 de noviembre de 2015, sobre la equivalencia del marco regulador de las entidades de contrapartida central de ciertas provincias de Canadá con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones</p> <p>Decisión de Ejecución (UE) 2015/2041 de la Comisión, de 13 de noviembre de 2015, sobre la equivalencia del marco regulador de las entidades de contrapartida central de México con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones</p> <p>Decisión de Ejecución (UE) 2015/2042 de la Comisión, de 13 de noviembre de 2015, sobre la equivalencia del marco regulador de las entidades de contrapartida central de Suiza con los requisitos del Reglamento (UE) n.º 648/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los derivados extrabursátiles, las entidades de contrapartida central y los registros de operaciones</p>	
37/2017	3.2.2017	Pendiente de publicación	Directiva 2014/88/UE de la Comisión, de 9 de julio de 2014, por la que se modifica la Directiva 2004/49/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a los indicadores comunes de seguridad y a los métodos comunes de cálculo de los costes de los accidentes	1.1.2018

Número de la Decisión	Fecha de adopción	Referencia de la publicación	Acto jurídico integrado	Fecha de entrada en vigor
38/2017	3.2.2017	Pendiente de publicación	Directiva (UE) 2016/882 de la Comisión, de 1 de junio de 2016, que modifica la Directiva 2007/59/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a los requisitos lingüísticos	1.1.2018
39/2017	3.2.2017	Pendiente de publicación	Directiva 2014/82/UE de la Comisión, de 24 de junio de 2014, que modifica la Directiva 2007/59/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, en lo que respecta a los conocimientos profesionales generales, los requisitos médicos y las prescripciones relativas a la licencia	1.1.2018
41/2017	3.2.2017	Pendiente de publicación	Decisión de Ejecución (UE) 2016/1804 de la Comisión, de 10 de octubre de 2016, sobre las modalidades de la aplicación de los artículos 34 y 35 de la Directiva 2014/25/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la contratación por entidades que operan en los sectores del agua, la energía, los transportes y los servicios postales	1.9.2017

V

(Anuncios)

## PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

## OFICINA EUROPEA DE SELECCIÓN DE PERSONAL (EPSO)

## CONVOCATORIA DE OPOSICIÓN GENERAL

(2018/C 97/04)

La Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO) convoca la oposición general siguiente:

ADMINISTRADORES EN EL ÁMBITO DE LA SALUD PÚBLICA (AD 6):

EPSO/AD/340/18 — Salud y seguridad alimentaria (auditoría, inspección y evaluación)

EPSO/AD/341/18 — Seguridad alimentaria (formulación de políticas y legislación)

La convocatoria de oposición se publicará en 24 lenguas en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 97 A de 15 de marzo de 2018.

Más información en el sitio web de la EPSO: <https://epso.europa.eu/>

---

## PROCEDIMIENTOS JURISDICCIONALES

## TRIBUNAL DE LA AELC

## SENTENCIA DEL TRIBUNAL

de 14 de noviembre de 2017

en los asuntos acumulados E-2/17 y E-3/17

## Órgano de Vigilancia de la AELC contra Islandia

(Directiva 89/662/CEE — Controles veterinarios — Restricciones de importación — Carne fresca y transformada, huevos y leche)

(2018/C 97/05)

En los asuntos acumulados E-2/17 y E-3/17, Órgano de Vigilancia de la AELC contra Islandia – SOLICITUD de declaración de que Islandia ha incumplido las obligaciones que le incumben en virtud del Acto mencionado en el punto 1 de la parte 1.1 del capítulo I del anexo I del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (Directiva 89/662/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1989, relativa a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior), en su versión modificada y adaptada al Acuerdo en virtud de su Protocolo 1 y por las adaptaciones sectoriales del anexo I, y, en particular, el artículo 5 del Acto, al mantener en vigor:

- i) un sistema de autorización para la importación de carne fresca y productos cárnicos, según se establece en el artículo 10 de la Ley n.º 25/1993 de Islandia y en los artículos 3 a 5 del Reglamento n.º 448/2012 de ese país,
- ii) un sistema de autorización para la importación de huevos crudos y ovoproductos, como se establece en el artículo 10 de la Ley n.º 25/1993 de Islandia y en el artículo 3, letra e), y en el artículo 4, del Reglamento n.º 448/2012 de ese país,
- iii) un sistema de autorización para la importación de leche no pasteurizada y de productos lácteos transformados a base de leche no pasteurizada y requisitos adicionales, como se establece en el artículo 10 de la Ley n.º 25/1993 de Islandia y en el artículo 3, letra f), y en los artículos 4 y 5 del Reglamento n.º 448/2012 de ese país, y la prohibición de la comercialización de productos lácteos importados transformados a base de leche no pasteurizada, según se establece en el artículo 7 bis del Reglamento n.º 104/2010 de Islandia, y
- iv) la práctica administrativa de exigir a los importadores que formulen una declaración y obtengan una autorización para la importación de ovoproductos y productos lácteos tratados, según se establece en el marco de la aplicación del Reglamento n.º 448/2012 de Islandia,

el Tribunal, formado por Carl Baudenbacher, presidente, Per Christiansen (juez ponente) y Páll Hreinsson, jueces, emitió el 14 de noviembre de 2017 una sentencia cuyo fallo es el siguiente:

1. Declara que Islandia ha incumplido las obligaciones que le incumben en virtud del artículo 5 del Acto mencionado en el punto 1 de la parte 1.1 del capítulo I del anexo I del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (Directiva 89/662/CEE del Consejo, de 11 de diciembre de 1989, relativa a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios con vistas a la realización del mercado interior) en su versión modificada y adaptada al Acuerdo en virtud de su Protocolo 1 y del anexo I, al mantener en vigor:
  - i) el sistema de autorización para la importación de carne fresca y productos cárnicos, según se establece en el artículo 10 de la Ley n.º 25/1993 de Islandia y en el artículo 3, letra a), y en los artículos 4 y 5 del Reglamento n.º 448/2012 de ese país,
  - ii) el sistema de autorización para la importación de huevos crudos y ovoproductos, según se establece en el artículo 10 de la Ley n.º 25/1993 de Islandia y en el artículo 3, letra e) y en el artículo 4, del Reglamento n.º 448/2012 de ese país,
  - iii) el sistema de autorización para la importación de leche no pasteurizada y productos lácteos transformados a base de leche no pasteurizada, según se establece en el artículo 3, letra f) y en el artículo 4 del Reglamento n.º 448/2012 de Islandia, y los requisitos adicionales relativos a determinados tipos de quesos, establecidos en el artículo 5, párrafo tercero, del Reglamento n.º 448/2012 de Islandia, y

- iv) la práctica administrativa de exigir a los importadores de ovoproductos y productos lácteos tratados que presenten datos a la autoridad nacional pertinente para demostrar que los productos han sido tratados de conformidad con lo establecido en la legislación nacional.
2. Desestima el recurso en todo lo demás.
  3. Condena en costas a Islandia.
-

## PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

### COMISIÓN EUROPEA

#### Notificación previa de una concentración

(Asunto M.8820 — GE/Rosneft/JV)

#### Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2018/C 97/06)

1. El 7 de marzo de 2018, 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 <sup>(1)</sup>.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- General Electric Company («GE», Estados Unidos);
- General Electric Panafricana Holdings I B.V. (Países Bajos), filial de Baker Hughes, empresa de GE («BHGE»), bajo el control de GE;
- Rosneft Oil Company («Rosneft», Rusia);
- Sibintek LLC («Sibintek», Rusia), bajo el control de Rosneft;
- NewCo («empresa en participación» o «JV», Singapur/Rusia).

GE y Rosneft adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la empresa en participación.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- GE es una empresa diversificada a escala mundial de fabricación, tecnología y servicios. Está constituida por varias unidades empresariales, cada una de ellas con sus propias divisiones, y las principales son las siguientes: GE Renewable Energy, GE Power, BHGE, GE Healthcare, GE Aviation, GE Transportation, GE Capital y GE Lighting.
- BHGE es una empresa de soluciones digitales, servicios, tecnologías y fabricación completa de productos petrolíferos y derivados del gas a escala mundial. Desde julio de 2017, es una unidad empresarial de GE.
- Sibintek ofrece soluciones informáticas a Rosneft y otros clientes en Rusia, incluidos, entre otros, sistemas de gestión de la cadena de suministro, infraestructura, sistemas de almacenamiento y transmisión de datos, sistemas de ingeniería, sistemas de prospección y producción de petróleo, y soluciones de suministro y ahorro de electricidad.
- Rosneft se dedica a la prospección, desarrollo, producción y venta de petróleo y gas natural crudos, así como al refinado y comercialización de productos petrolíferos y petroquímicos.
- La empresa en participación se centrará en el desarrollo, la puesta en marcha, la comercialización, la concesión de licencias y/o la explotación de aplicaciones industriales de internet de las cosas basadas en la plataforma Predix ofrecida por GE.

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.

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

Con arreglo a la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, 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 diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8820 — GE/Rosneft/JV

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión 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

---

<sup>(1)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

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

(2018/C 97/07)

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****«BOUDIN BLANC DE RETHEL»****N.º UE: PGI-FR-02295 – 24.2.2017****DOP ( ) IGP ( X )****1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Nombre: Les Charcutiers du Pays d'Ardenne  
Dirección: Au Pays rethélois  
3 quai d'Orfeuil  
08300 Rethel  
FRANCE

Correo electrónico: charcuteries.ardenne@gmail.com

Composición: La agrupación está compuesta por fabricantes de «Boudin blanc de Rethel», por lo que tiene un interés legítimo para proponer la solicitud de modificación.

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

**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
- Etiquetado
- Otros: actualización de datos de contacto, zona geográfica, relación causal, estructura de control y requisitos nacionales

**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.

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

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

## 5. Modificaciones

### 5.1. Descripción del producto

Se suprime el párrafo relativo a la ubicación de la producción del «Boudin blanc de Rethel» en las proximidades de Rethel y a la existencia de morcilla blanca de cebolla en el norte del departamento. También se suprimen los elementos relativos a la receta ancestral que se refieren al método de obtención y al lugar de origen y no a la descripción del producto. Dichos párrafos no aportan información sobre la descripción del producto.

Se sustituyen las características físicas del producto por lo siguiente:

«El «Boudin blanc de Rethel» se presenta en porciones cilíndricas de entre 60 y 130 gramos de un diámetro de entre 30 y 36 mm embuchado en tripa de cerdo.

El «Boudin blanc de Rethel» puede presentarse también en formato cóctel y barbacoa con un diámetro de entre 20 y 26 mm embuchado en tripa de cordero:

Cóctel o mini: gramaje comprendido entre 8 y 15 g.

Barbacoa: gramaje comprendido entre 50 y 80 g.

Es de color claro, casi blanco, y homogéneo. La tripa tensa le otorga firmeza y una presentación general lisa. Ocasionalmente, la tripa natural puede presentar ligeras imperfecciones, como una nervadura rojiza (coloración persistente tras la matanza) o pequeños filamentos denominados «barbas» debido a la grasa residual.»

Estas disposiciones difieren de las del pliego de condiciones vigente en los puntos siguientes:

El pliego de condiciones vigente menciona la morcilla blanca y los formatos reducidos. En cuanto a la morcilla blanca, se sustituye el peso mínimo de las porciones cilíndricas de «entre 100 y 130 gramos» por un peso mínimo de «entre 60 y 130 gramos», y el diámetro de «entre 32 y 34 mm» pasa a ser de «entre 30 y 36 mm.»

Estas modificaciones en los formatos permiten responder a la evolución de la situación del producto en el mercado, puesto que hay demanda de raciones más pequeñas tanto por parte de los restauradores, para servirlo como entrante, como de los consumidores. Por tanto, se reajusta el diámetro del producto para adaptarlo a las categorías de tripas de cerdo que los proveedores ponen a disposición.

Se añade la descripción de los formatos reducidos presentes en el pliego de condiciones vigente, es decir, de la morcilla blanca «cóctel o mini» y de la morcilla blanca «barbacoa». Estos difieren en el peso de las porciones: entre 8 y 15 gramos el «cóctel o mini» y entre 50 y 80 gramos el «barbacoa». El diámetro se mantiene. Se trata de puntualizaciones que permiten definir los diferentes formatos del «Boudin blanc de Rethel» en venta.

Se sustituye la descripción del color «claro y homogéneo» por «casi blanco». Esta expresión resulta más exacta.

Se suprime el calificativo «muy satisfactorio» relativo a la tensión de la tripa por no ser objetivo. Se describe la tensión de la tripa mediante el resultado esperado: firmeza, presentación lisa.

Además, se añade que «ocasionalmente, la tripa natural puede presentar ligeras imperfecciones, como una nervadura rojiza (coloración persistente tras la matanza) o pequeños filamentos denominados «barbas» debido a la grasa residual». Las ligeras imperfecciones ocasionales son, en efecto, indisociables del uso de tripas naturales.

Se sustituyen las características organolépticas por:

«Esta morcilla es de textura blanda y jugosa bastante cohesionada y presenta un sabor típico de carne acompañado de unos toques ligeros de pimienta y especias. Su granulosis es perceptible en el consumo».

Se suprimen las descripciones subjetivas y no específicas del «Boudin blanc de Rethel» («una elasticidad y una consistencia adecuadas», «moderadamente salado y poco dulce», «muy apetitoso», etc.). Se sustituye el tamaño de los granos «entre fino y medio» por una frase que explica que la textura granulosa es perceptible en el consumo. Puede resultar difícil diferenciar el tamaño de los granos en el producto final. Además, se trata de un parámetro relativo al método de obtención.

Se precisan las variedades autorizadas incluidas en el pliego de condiciones vigente:

- la variedad natural no se modifica,
- «con setas o con una sola variedad de setas» en lugar de «con setas»,
- «forestier, variedad que se distingue de la anterior por la presencia exclusiva de setas silvestres» en lugar de solamente forestier.
- «truffé (solo se autorizan las variedades de trufa *Tuber melanosporum* y *Tuber brumale*). Se permite la adición de jugo de trufa» en lugar de «truffé o con jugo de trufa».

Con estas precisiones se pretende definir las variedades para mejorar la información que se ofrece al consumidor y facilitar los controles. Además, se suprime la referencia al respeto de la reglamentación vigente por considerarse implícito.

- Se definen las características químicas de la IGP «Boudin blanc de Rethel» natural. No es necesario precisar que estas se refieren a la mezcla de base de las distintas variedades del producto, puesto que la receta de dicha mezcla es la misma para la variedad natural y para las otras. Se suprimen las referencias a los criterios del *Código de los usos de la charcutería*, puesto que únicamente se los menciona como elementos de comparación. Además, se sustituye el porcentaje de prótidos establecido en «≤ 11» por «≥ 11». Se trata de una rectificación de un error de redacción. Los prótidos son una familia de macronutrientes en la que se incluyen los aminoácidos, los péptidos y las proteínas. Los productos de charcutería están compuestos necesariamente por proteínas, por lo que estas constituyen el 11 % o más del producto.
- Se suprimen las características microbiológicas, ya que están recogidas en la reglamentación vigente.
- Se limitan las presentaciones del producto a «a granel» o «preenvasado en UVC (unidad de venta al consumidor)». Se suprimen las opciones de comercialización «en mostrador tradicional» y «en autoservicio» por no tratarse de un elemento descriptivo de la presentación del «Boudin blanc de Rethel».

## 5.2. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica

Se añade un párrafo relativo a la identificación de los agentes que intervienen en las condiciones de producción del «Boudin blanc de Rethel». En él se precisa que esta identificación debe tener lugar antes del inicio de la actividad afectada.

Este aporta la información necesaria para el conocimiento, el seguimiento y el control de los productos destinados a la comercialización al amparo de la indicación geográfica protegida. Se incluye un cuadro recapitulativo en el pliego de condiciones.

Con estas disposiciones se pretende precisar el procedimiento para garantizar la trazabilidad de los productos.

## 5.3. Descripción del método de obtención

### Materia prima

El pliego de condiciones vigente incluye una lista de los ingredientes que se emplean en la fabricación del «Boudin blanc de Rethel». Dicha lista no se modifica.

Se añaden las proporciones de incorporación de los distintos ingredientes (expresadas en peso de la mezcla en el momento de la adición): «entre 55 y 68 %» de carne de cerdo, «entre 10 y 20 %» de huevos enteros, «entre 20 y 30 %» de leche e «inferior al 5 %» de condimentos. Aunque no se describían en el pliego de condiciones, estas son las proporciones que generalmente utilizan los agentes y que permiten obtener una mezcla que responde a los criterios organolépticos de la IGP «Boudin blanc de Rethel».

Se precisan las formas autorizadas de cada tipo de ingrediente, a saber:

Carne de cerdo: queda excluida la carne de cerda debido a su sabor demasiado marcado. Se transfieren a un párrafo sobre la preparación de las carnes las menciones «preparada adecuadamente» relativa a la carne y «panceta limpia de mamas» relativa a la panceta.

Huevos enteros: se sustituye la mención «huevos enteros frescos» por información sobre las propiedades de los huevos utilizados, a saber: «Los huevos son huevos de gallina enteros (clara y yema). Se presentan con cáscara o como ovoproductos pasteurizados. Se prohíbe el uso de huevos en polvo, congelados o enriquecidos». Solo están autorizados los ovoproductos pasteurizados y los huevos con cáscara. Los huevos en cualquier otra forma no presentan las cualidades aglutinantes necesarias. Se suprime el término «fresco» relativo a los huevos del pliego de condiciones vigente por no aportar información complementaria respecto a la calidad del producto.

Leche: se especifica que la leche empleada es exclusivamente de vaca de acuerdo con la tradición y para no alterar el sabor del producto final.

Puede utilizarse leche entera, semidesnatada o desnatada, cruda, pasteurizada o esterilizada. En el caso de la leche cruda, esta debe hervirse. En cuanto a la condimentación, se especifica que esta «no oculta el sabor de la carne de cerdo característico del “Boudin blanc de Rethel” ni altera el color claro de la mezcla».

Se autoriza el uso de aromas en la leche (durante la ebullición) o en el agua de la cocción.

Se suprime la frase: «Se prohíbe terminantemente el uso de productos amiláceos, colorantes y fosfatos». El pliego de condiciones establece una lista positiva de ingredientes.

Como esta lista era susceptible de ser interpretada de diferentes maneras en cuanto a ciertas familias de ingredientes, se ha añadido una lista de ingredientes y aditivos prohibidos para un mejor control de la calidad del producto y de sus características.

Dichas modificaciones del pliego de condiciones son representativas de las costumbres de los fabricantes del «Boudin blanc de Rethel» en las que se basa la receta sin influir en la descripción del producto ni en su vínculo con la zona geográfica. Al contrario: permiten consolidar la receta y facilitar los controles.

Se añade un párrafo en el que se enumeran los demás ingredientes (setas, trufas, jugo de trufa) para abarcar todas las variedades de «Boudin blanc de Rethel» (con setas, *forestier*, *truffé*). Se establece en el 20 % del peso de la mezcla la proporción máxima de estos ingredientes en las distintas variedades.

Se añade un párrafo para precisar que se utilizan «Tripas naturales de cerdo en el formato 60-130 g» y «Tripas naturales de cordero en los formatos cóctel o mini (8-15 g) y barbacoa (50-80 g)». Esta distinción está justificada por los diámetros respectivos de los diferentes formatos del «Boudin blanc de Rethel».

#### *Fabricación*

En el pliego de condiciones vigente se enumeran las principales etapas de la fabricación (preparación de la carne, mezcla, prensado de la mezcla, cocción y enfriamiento) sin dar detalles y se incluye un esquema recapitulativo de las diferentes fases de la fabricación.

Se suprime el esquema recapitulativo y se detallan las etapas, a saber:

#### — Preparación de la carne

La preparación consiste en desnervar y limpiar la carne «para evitar la presencia de nervios, ganglios, mamas o abscesos antes de proceder al picado».

#### — Medición de los ingredientes

El charcutero establece en la receta las proporciones de los diversos ingredientes para respetar las características del producto final. El operario pesa los ingredientes cada vez que elabora el producto.

#### — Reutilización

Esta práctica es habitual en charcutería (productos cocidos). Consiste en introducir en la preparación de la mezcla productos procedentes de una elaboración anterior que habían quedado excluidos de la IGP por motivos de presentación exclusivamente (estallados, desgarrados, tamaño o gramaje incorrectos, etc.). En el caso de la fabricación de «Boudin blanc de Rethel», solo pueden reutilizarse productos procedentes de una elaboración destinada a la IGP. Para que esta práctica no tenga repercusiones en las características del producto final, especialmente en la cohesión de la mezcla, se limita a un máximo del 10 % del peso de la mezcla en el momento de su incorporación. Esta incorporación no tiene ningún efecto sobre la composición de la mezcla, ya que la composición de los productos reutilizados respeta los mismos términos.

En el pliego de condiciones se establecen las normas que deben respetarse para la reutilización: los productos sometidos a esta práctica deben rastrearse, conservarse entre 0 y 4 °C y utilizarse antes del transcurso de cuatro días a partir de la fecha de cocción del lote del que proceden. Para codificar las prácticas, se añade al pliego de condiciones esta práctica, que refleja el proceder de los agentes del sector.

#### — Picado-Mezcla

Se añade el párrafo siguiente para detallar las condiciones del picado y de la mezcla: «La carne fresca de cerdo se pica antes con una máquina de cortar o de picar. Cuando el grano de la mezcla es comparable al de la carne para salchicha, se añaden progresivamente los huevos, la leche y los condimentos sin dejar de remover. Se emplea una herramienta de tipo “mezcladora” para trabajar la preparación y obtener una mezcla final homogénea, no emulsionada, de grano visible a simple vista.».

La etapa de picado es indispensable para la elaboración de todo producto de charcutería. Como no se menciona en el pliego de condiciones vigente, es conveniente añadirlo teniendo en cuenta las especificidades y las prácticas actuales. El picado se realiza con una máquina de picar o de cortar, de modo que la mezcla no emulsiona. Al utilizar una máquina de cortar, el picado de los ingredientes es muy fino. Al contrario que la carne para salchicha, el grano es fino y visible a simple vista.

— Embuchado

Este párrafo indica: «La mezcla se embucha en tripa natural. El operario ajusta el prensado para tensar la tripa».

Así se describe el objetivo de la operación de prensado, con la que se pretende obtener una tripa tensa, y se hace referencia a la pericia del operario. Esta operación requiere de un dominio perfecto para que la tripa quede bien tensa. Si el prensado es demasiado fuerte, la tripa natural, al ser frágil, se estalla. Si el prensado no es lo suficientemente fuerte, la tripa natural no queda tensa y la mezcla no tendrá la textura ideal.

— Cocción

Se sustituye la frase: «Cocción por inmersión en agua hirviendo» por: «Las morcillas se cuecen por inmersión o al vapor».

La referencia al agua hirviendo, que suele hacer pensar en agua a 100 °C, no se ajusta a la realidad del proceso, ya que una temperatura demasiado elevada del agua hace que las morcillas estallen. La cocción consiste en conseguir que la mezcla alcance la temperatura deseada de 72 °C en el interior de la morcilla para conferirle así sus características específicas y respetar la IGP «Boudin blanc de Rethel». De este modo, la cocción por inmersión en agua cerca del punto de ebullición o al vapor permite obtener una morcilla que respeta las características de la IGP. La cocción al vapor permite asimismo una cocción homogénea y regular.

— Enfriamiento

Se sustituye el «enfriamiento en cámaras frigoríficas o mediante ducha de agua fría potable» por un enfriamiento:

«— en cámara frigorífica rápida,

— mediante ducha o inmersión,

— o combinando estos dos métodos.

En el enfriamiento, el interior de la morcilla debe alcanzar una temperatura inferior o igual a 10 °C en un máximo de dos horas.

En el caso de un enfriamiento únicamente por inmersión, debe realizarse un secado de al menos dos horas antes de proceder a envasar el producto.».

Con estas precisiones se pretende preservar las cualidades organolépticas y sanitarias del «Boudin blanc de Rethel», que implican un enfriamiento rápido, razón por la cual se establece este enfriamiento de un máximo de dos horas.

Debido al contacto prolongado con el agua, los productos enfriados mediante inmersión deben someterse a un secado de un mínimo de dos horas antes de proceder al envasado.

Estas modificaciones codifican las prácticas habituales de los fabricantes de «Boudin blanc de Rethel» y garantizan la preservación de las características físicas y organolépticas del producto.

#### 5.4. **Etiquetado**

Se suprimen las obligaciones previstas en el pliego de condiciones vigente en materia de etiquetado. Se detallan únicamente las modalidades de etiquetado de las diferentes variedades de «Boudin blanc de Rethel».

Algunas de ellas servían para facilitar los controles en el momento del registro (inclusión del nombre y de los datos de contacto del organismo de certificación, mención de la posibilidad de que los consumidores se dirijan por escrito al organismo de certificación en caso de no quedar satisfechos con el producto, validación previa de las etiquetas). También se referían a la descripción del producto («a base de carne de cerdo», «sin fécula, almidón o miga de pan añadidos») y a la zona geográfica.

Estas disposiciones no están justificadas porque están recogidas en las disposiciones generales.

#### 5.5. **Otros**

— Servicio competente del Estado miembro: se añaden los datos de contacto del *Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) en calidad de servicio competente del Estado miembro, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

- La agrupación que se ocupa actualmente de la IGP y que presenta la solicitud de modificación es la asociación «Les Charcuteries du Pays d’Ardennes». Los datos de la agrupación «Ardennes de France», iniciadora de la solicitud de registro, se han suprimido y han sido sustituidos por el nombre y demás datos de la agrupación «Les Charcuteries du Pays d’Ardennes».
- Zona geográfica: no se modifica la zona geográfica. Se sustituye la lista de cantones por la lista de los municipios correspondientes. Se introduce la lista de operaciones que deben realizarse de manera obligatoria en la zona geográfica: recepción de las materias primas y transformación. Se trata de modificaciones de forma.
- Relación causal: este apartado se ha organizado en tres partes para definir mejor las especificidades de la zona geográfica, las especificidades del producto y la relación causal. Se trata de modificaciones del texto que no conllevan ninguna modificación de fondo.
- Estructuras de control: se sustituyen los datos de contacto del organismo de control por los de la autoridad competente en materia de control. Esta modificación tiene por objeto evitar la modificación del pliego de condiciones en caso de que cambie el organismo de control.
- Requisitos nacionales: se añaden al pliego de condiciones, en el apartado de los requisitos nacionales, los principales puntos que deben someterse a control y su método de evaluación.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «BOUDIN BLANC DE RETHEL»

N.º UE: PGI-FR-02295 – 24.2.2017

DOP ( ) IGP ( X )

## 1. Nombre

«Boudin blanc de Rethel»

## 2. Estado miembro o tercer país

Francia

## 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 «Boudin blanc de Rethel» se presenta en porciones cilíndricas de entre 60 y 130 gramos de un diámetro de entre 30 y 36 mm embuchado en tripa de cerdo.

El «Boudin blanc de Rethel» puede presentarse también en formato cóctel y barbacoa con un diámetro de entre 20 y 26 mm. En este caso se embucha en tripas de cordero tanto el formato cóctel o mini (gramaje comprendido entre 8 y 15 g) como el barbacoa (gramaje comprendido entre 50 y 80 g).

Es de color claro, casi blanco, y homogéneo. La tripa tensa le otorga firmeza y una presentación general lisa. Ocasionalmente, la tripa natural puede presentar ligeras imperfecciones, como una nervadura rojiza (coloración persistente tras la matanza) o pequeños filamentos denominados «barbas» debido a la grasa residual.

El «Boudin blanc de Rethel» es de textura blanda y jugosa bastante cohesionada y presenta un sabor típico de carne acompañado de unos toques ligeros de pimienta y especias. Su granulosis es perceptible en el consumo.

Las variedades del «Boudin blanc de Rethel» son: natural, con setas o una sola variedad de seta, *forestier* (esta mención implica la presencia de setas silvestres exclusivamente) y *truffé* (las únicas variedades de trufa autorizadas son *Tuber melanosporum* y *Tuber brumale*). Se permite la adición de jugo de trufa.

Los criterios químicos que deben respetarse en la variedad natural del producto son:

- Lípidos: < 30 %
- Humedad del producto desgrasado y desalmidonado (HPDA): ≤ 81 %
- Almidón: ≤ 0,4 %
- Colágeno: ≤ 2 %
- Prótidos: ≥ 11 %

El «Boudin blanc de Rethel» se vende a granel o preenvasado en UVC (unidad de venta al consumidor).

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

El «Boudin blanc de Rethel» se elabora a partir de carne fresca de cerdo, grasa dura de cerdo, huevos enteros y leche de vaca.

La carne de cerdo procede de las partes anatómicas siguientes: jamón sin jarrete, paleta sin jarrete, panceta y grasa dura. Queda excluida la carne de cerda. Se prohíbe el uso de restos de despiece. La carne se desnerva y se prepara para evitar la presencia de nervios, ganglios, mamas o abscesos antes de proceder al picado. La carne representa del 55 al 68 % del peso de la mezcla utilizada.

Los huevos son huevos de gallina enteros (clara y yema) con cáscara o presentados como ovoproductos pasteurizados. Se prohíbe el uso de huevos en polvo, congelados o enriquecidos. Los huevos representan del 10 al 20 % del peso de la mezcla utilizada.

La leche de vaca puede ser entera, parcialmente desnatada o totalmente desnatada para controlar el contenido en lípidos del producto final. Esta se pasteuriza, se esteriliza o se emplea cruda (siempre y cuando se haya hervido antes de añadirla a la mezcla). Se prohíbe el uso de leche reconstituida. La leche representa del 20 al 30 % del peso de la mezcla utilizada.

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

Las fases que deben llevarse a cabo en la zona geográfica abarcan desde la recepción de las materias primas hasta el enfriamiento de la morcilla.

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

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación registrada*

Cuando el «Boudin blanc de Rethel» va acompañado de las menciones «truffé» o «con trufa», «con setas» u otra mención que indique la variedad de seta utilizada cuando solo se utilice una, o «forestier», esta debe figurar en el mismo campo visual y escribirse en caracteres de dimensiones inferiores a las del nombre «Boudin blanc de Rethel» pero iguales o superiores a la mitad de los de este.

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

Los cantones que integran esta zona geográfica son los siguientes:

Château-Porcien, Chaumont-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld y Rethel.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

*Carácter específico de la zona geográfica*

La zona geográfica la forma el distrito de Rethel, municipio en el que se han desarrollado la receta y la pericia necesaria, y que ha dado nombre al «Boudin blanc de Rethel». La toponimia de la zona refleja la importancia de la producción y de la transformación porcinas en el pasado. A este respecto, en la zona geográfica se encuentran tres importantes municipios que incluyen el calificativo «Porcien» (porcino) (Château-Porcien, Novion-Porcien, Chaumont-Porcien), antiguo *pagus porciensis* galorromano que significa «tierra de cerdos».

El origen del «Boudin blanc de Rethel» se remonta al siglo xvii. En esa época, un oficial militar al servicio del rey llegó a Rethel en busca de refugio porque, contradiciendo las órdenes del cardenal Richelieu, se había batido en duelo. Este, llamado Chamarande, fundó una charcutería en la villa de Liesse, sector de Rethel en la época.

Fue uno de sus nietos, fallecido en 1848, el que desarrolló la receta de la morcilla blanca a mediados del siglo xix. De sus hijos, cinco fueron charcuteros y se instalaron en diferentes partes de la ciudad de Rethel, perpetuando así el oficio familiar. El anuario de Rethel y de su distrito cuenta ocho charcuteros en 1901, cuatro de los cuales se apellidaban Chamarande.

Hoy por hoy, el «Boudin blanc de Rethel» sigue elaborándose con respeto de la antigua receta. Los métodos de los charcuteros proceden de sus padres o del aprendizaje guiado por otros charcuteros.

Gracias al progreso técnico, las condiciones de fabricación han evolucionado mucho desde el siglo xvii, y ahora los fabricantes utilizan aparatos modernos de tipo «mezcladora-picadora» en la elaboración de sus productos.

### *Carácter específico del producto*

Desde su aparición, el «Boudin blanc de Rethel» ha adquirido gran prestigio gracias a sus propiedades sensoriales.

El respeto de la receta ancestral confiere al «Boudin blanc de Rethel» propiedades organolépticas características y delicadas.

Es de color claro, casi blanco, y homogéneo. Se diferencia de los demás productos de su categoría por un sabor típico de carne acompañado de unos toques ligeros de pimienta y especias. En el consumo, la textura es blanda, bastante cohesionada y jugosa, y libera una cantidad media de grasa.

También existen variedades del «Boudin blanc de Rethel» con setas o trufas para las que se utiliza la misma mezcla, a la cual se incorporan los ingredientes suplementarios para dichas variedades al final de la preparación.

### *Relación causal*

La relación del «Boudin blanc de Rethel» con la zona geográfica se basa en su calidad determinada y su reputación.

El «Boudin blanc de Rethel», procedente de una región de ganado porcino, como se observa en la toponimia de los municipios, debe sus características al respeto de la receta original, y en particular al uso exclusivo de carne de cerdo fresca, de huevos enteros y de leche, y a la ausencia de productos amiláceos, de colorantes y de fosfatos. En la fabricación es fundamental la pericia de los charcuteros de la zona geográfica para obtener un producto con una textura y un sabor apreciados y con renombre.

El uso de la receta del «Boudin blanc de Rethel», acabada a mediados del siglo xviii, se extendió mucho y muy rápidamente entre los charcuteros de la zona de Rethel.

Los charcuteros locales han sabido conservar este método particular y adaptarlo a la evolución técnica sin desvirtuar el proceso de fabricación. La textura característica del «Boudin blanc de Rethel» es el resultado de la destreza con que se efectúa el proceso de picado y de embuchado en tripa natural.

Para conseguir un «Boudin blanc de Rethel» similar al de los orígenes, los charcuteros se cuidan de utilizar materias primas de características significativas de calidad, especialmente en lo que se refiere a la carne de cerdo (uso de panceta, paleta o jamón que no se haya congelado), la leche (no reconstituida) y los huevos enteros (prohibición de huevos en polvo y congelados).

Los aglutinantes proteicos (huevos y carne fresca) bastan para obtener una textura cohesionada y blanda. No se añaden fécula, almidón ni miga de pan en la fabricación del «Boudin blanc de Rethel». Las proteínas de la clara de huevo son albúminas que coagulan a bajas temperaturas (entre 60 y 65 °C) y forman un gel que atrapa los componentes del producto al que se añade. Este es el responsable del color claro del «Boudin de Rethel». Esta coagulación también permite obtener un relleno consistente.

El producto ha ido adquiriendo a lo largo del tiempo una notable reputación, como demuestra la participación en ferias y exposiciones (Feria internacional de la agricultura de París, «Les Ardennes à Paris», «Lille, couleur Ardennes» en 2009) o la publicación en 2006 del libro *Le Boudin Blanc, une spécialité de Rethel* (Sandra Rota, Les Éditions du Coq à l'âne).

La reputación y la imagen del «Boudin blanc de Rethel» han ido creciendo gracias al acceso a unas redes de distribución cada vez más amplias: regionales en un principio, en los años noventa del siglo pasado, y de ámbito nacional más adelante.

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

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPBBRModif2016-Propre-QCOMUE-20171011.pdf>

---



