



Sumario

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2018/C 132/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8830 — Strategic Value Partners/Vita Group) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Información*

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

Consejo

2018/C 132/02	Notificación a la atención de las personas a las que se aplican las medidas establecidas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo, modificada en virtud de la Decisión (PESC) 2018/568 del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2018/565 del Consejo relativo a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán	2
2018/C 132/03	Notificación a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas establecidas en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo relativo a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán	3
2018/C 132/04	Notificación a la atención de determinadas personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2013/255/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo relativo a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria	4

Comisión Europea

2018/C 132/05	Tipo de cambio del euro	5
---------------	-------------------------------	---

Tribunal de Cuentas

2018/C 132/06	Informe Especial n.º 8/2018 — «Apoyo de la UE a las inversiones productivas en empresas: es preciso un mayor hincapié en la durabilidad»	6
---------------	--	---

V *Anuncios*

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2018/C 132/07	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	7
---------------	---	---

II

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.8830 — Strategic Value Partners/Vita Group)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 132/01)

El 3 de abril de 2018, 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 32018M8830. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

*(Información)*INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

CONSEJO

Notificación a la atención de las personas a las que se aplican las medidas establecidas en la Decisión 2011/235/PESC del Consejo, modificada en virtud de la Decisión (PESC) 2018/568 del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo, que se aplica en virtud del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2018/565 del Consejo relativo a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán

(2018/C 132/02)

Se comunica la siguiente información a las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2011/235/PESC del Consejo ⁽¹⁾, modificada por la Decisión (PESC) 2018/568 del Consejo ⁽²⁾, y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo ⁽³⁾, aplicado por el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 2018/565 del Consejo ⁽⁴⁾ relativo a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán.

El Consejo de la Unión Europea ha determinado que las personas que figuran en los citados anexos sigan incluidas en la lista de personas y entidades a las que se aplican las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/235/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 359/2011.

Se hace observar a las personas afectadas la posibilidad de presentar una solicitud a las autoridades competentes de los Estados miembros de que se trate, indicadas en las páginas web que figuran en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 359/2011, con objeto de obtener autorización para utilizar los fondos inmovilizados para necesidades básicas o pagos específicos (véase el artículo 4 del Reglamento).

Las personas afectadas podrán presentar al Consejo, antes del 31 de diciembre de 2018, una solicitud, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en las listas mencionadas. Dicha solicitud deberá remitirse a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
DG C 1C-Unidad de Cuestiones Horizontales
Secretaría General
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Asimismo, se advierte a las personas afectadas que tienen la posibilidad de recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, conforme a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

⁽¹⁾ DO L 100 de 14.4.2011, p. 51.

⁽²⁾ DO L 95 de 13.4.2018, p. 14.

⁽³⁾ DO L 100 de 14.4.2011, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 95 de 13.4.2018, p. 1.

Notificación a la atención de los interesados a los que se aplican las medidas restrictivas establecidas en el Reglamento (UE) n.º 359/2011 del Consejo relativo a las medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Irán

(2018/C 132/03)

Con arreglo al artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, se pone en conocimiento de los interesados la siguiente información:

La base jurídica para esta operación de tratamiento es el Reglamento (CE) n.º 359/2011 del Consejo ⁽²⁾.

El responsable de esta operación de tratamiento es el Consejo de la Unión Europea representado por el Director General de la DG C (Asuntos Exteriores, Ampliación y Protección Civil) de la Secretaría General del Consejo, y el servicio que se ocupa de la misma es la Unidad 1C de la DG C, con la que es posible ponerse en contacto en la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DG C 1C - Unidad de Cuestiones Horizontales
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

El propósito de la operación de tratamiento es el establecimiento y la actualización de la lista de personas sujetas a medidas restrictivas con arreglo al Reglamento (UE) n.º 359/2011.

Los interesados son las personas físicas que cumplen los criterios de inclusión en la lista que figuran en dicho Reglamento.

Entre los datos personales recogidos se incluyen los datos necesarios para la correcta identificación de la persona de que se trate, los motivos y cualquier otro dato conexo.

Los datos personales recogidos podrán ser compartidos en caso necesario con el Servicio Europeo de Acción Exterior y la Comisión.

Sin perjuicio de las restricciones que figuran en el artículo 20, apartado 1, letras a) y d), del Reglamento (CE) n.º 45/2001, las peticiones de acceso, así como las peticiones de rectificación u oposición, se atenderán con arreglo a la sección 5 de la Decisión 2004/644/CE del Consejo ⁽³⁾.

Los datos personales se conservarán durante cinco años a partir del momento en que el interesado haya dejado de figurar en la lista de personas sometidas a la inmovilización de activos o haya expirado la validez de la medida, o mientras dure el proceso judicial en caso de que haya comenzado.

Los interesados podrán recurrir al Supervisor Europeo de Protección de Datos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 45/2001.

⁽¹⁾ DO L 8 de 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ DO L 100 de 14.4.2011, p. 1.

⁽³⁾ DO L 296 de 21.9.2004, p. 16.

Notificación a la atención de determinadas personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2013/255/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 36/2012 del Consejo relativo a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria

(2018/C 132/04)

La información que figura a continuación se pone en conocimiento de D. Abd Al-Fatah Qudsiyah (n.º 9), D. Zoulhima Chaliche (n.º 23), general de división Rafiq Shahadah (n.º 37), general de división Talal Makhluof (n.º 79), general de división Nazih Hassun (n.º 80), D. Emad Abdul-Ghani Sabouni (n.º 114), D. Tayseer Qala Awwad (n.º 116), general Amer al-Achi (n.º 147) y general de división Muhamad Mahalla (n.º 206), personas que figuran en el anexo I de la Decisión 2013/255/PESC del Consejo ⁽¹⁾ y en el anexo II del Reglamento (UE) 36/2012 del Consejo ⁽²⁾ relativo a las medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Siria.

El Consejo tiene la intención de mantener las medidas restrictivas contra las personas antes mencionadas con nuevas exposiciones de motivos. Por ello se pone en conocimiento de dichas personas que pueden presentar una solicitud al Consejo para obtener las citadas exposiciones de motivos de su designación, antes del 19 de abril de 2018, a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea
Secretaría General
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu.

⁽¹⁾ DO L 147 de 1.6.2013, p. 14.

⁽²⁾ DO L 16 de 19.1.2012, p. 1.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

12 de abril de 2018

(2018/C 132/05)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2323	CAD	dólar canadiense	1,5517
JPY	yen japonés	132,04	HKD	dólar de Hong Kong	9,6734
DKK	corona danesa	7,4451	NZD	dólar neozelandés	1,6700
GBP	libra esterlina	0,86745	SGD	dólar de Singapur	1,6155
SEK	corona sueca	10,3723	KRW	won de Corea del Sur	1 319,86
CHF	franco suizo	1,1876	ZAR	rand sudafricano	14,7838
ISK	corona islandesa	122,00	CNY	yuan renminbi	7,7452
NOK	corona noruega	9,5973	HRK	kuna croata	7,4213
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 968,15
CZK	corona checa	25,316	MYR	ringit malayo	4,7770
HUF	forinto húngaro	311,40	PHP	peso filipino	64,102
PLN	esloti polaco	4,1844	RUB	rublo ruso	75,8954
RON	leu rumano	4,6615	THB	bat tailandés	38,448
TRY	lira turca	5,0473	BRL	real brasileño	4,1482
AUD	dólar australiano	1,5893	MXN	peso mexicano	22,3815
			INR	rupia india	80,4170

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

TRIBUNAL DE CUENTAS

Informe Especial n.º 8/2018

«Apoyo de la UE a las inversiones productivas en empresas: es preciso un mayor hincapié en la durabilidad»

(2018/C 132/06)

El Tribunal de Cuentas Europeo anuncia que acaba de publicar su Informe Especial n.º 8/2018 «Apoyo de la UE a las inversiones productivas en empresas: es preciso un mayor hincapié en la durabilidad».

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

V

(Anuncios)

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

(2018/C 132/07)

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⁾«**PARMIGIANO REGGIANO**»

n.º UE: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

DOP (X) IGP () ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
Via J.F. Kennedy, 18
42124 Reggio Emilia RE
ITALIA

Tel. +39 0522307741

Fax +39 0522307748

Correo electrónico: staff@parmigianoreggiano.it.

El Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano (en adelante, «agrupación») está formado por productores de «Parmigiano Reggiano» y tiene un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n.º 12511, de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Información del producto
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado:
- Otros: [Envasado, actualización de la normativa, alimentación del ganado bovino]

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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.
- 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

Apartado «Prueba del origen»:

«Normas de elaboración del queso»

Se incluyen algunas disposiciones para reforzar la trazabilidad del producto en las operaciones de rallado y troceado del queso «Parmigiano Reggiano» y en cumplimiento con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

- En la página 3, tras la frase «El envasado del queso “Parmigiano Reggiano” rallado y en porciones, con y sin corteza, debe efectuarse dentro de la zona de origen a fin de garantizar la calidad, la trazabilidad y el control.», se incluye la frase siguiente:

«Para ello, en lo que se refiere al queso “Parmigiano Reggiano” que vaya a ser sometido a dichas operaciones, será necesario garantizar siempre la trazabilidad de las ruedas de las que procede (número de registro, mes/año de producción y peso).».

Así, para que el queso «Parmigiano Reggiano» pueda ser sometido a las operaciones de corte, rallado y envasado en la zona geográfica definida, ahora el operador deberá estar en posición de poder garantizar siempre la trazabilidad de las ruedas de queso «Parmigiano Reggiano» (número de registro, mes/año de producción y peso) de las que vaya a obtenerse el producto «rallado» y «en porciones», con el objetivo de mejorar los controles y la propia trazabilidad.

La modificación debe considerarse de menor importancia, puesto que no implica ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y, concretamente, no representa un aumento de las restricciones a la comercialización del producto.

- En la página 4, se inserta el apartado siguiente:

«Los operadores (ganaderos productores de leche, queserías, y encargados de la curación, el rallado y el corte en porciones) pasan a formar parte del sistema de control mediante su inclusión en los registros correspondientes gestionados por el organismo de control, y deberán asegurar, documentando debidamente sus propios controles, bajo la supervisión a su vez del mismo organismo de control, la prueba de origen de los piensos, las materias primas y los productos procedentes de la zona definida, así como las pruebas relativas al proveedor y al destinatario, registrando en cada etapa la partida que entra, la partida que sale, y la relación entre ambas.».

Esta modificación se introduce en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 y debe, por tanto, considerarse de menor importancia, puesto que no conlleva ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Apartado «Método de obtención»

«Normas de elaboración del queso»

Se modifican algunas disposiciones con relación al proceso de ordeño, transporte y manejo de la leche en la quesería, y se añaden otras sobre la proporción grasa/caseína de la leche y sobre parámetros analíticos específicos del queso «Parmigiano Reggiano», a fin de velar por una mayor protección y mayores garantías para el consumidor.

- En la página 1, el apartado:

«Durante toda la cría, el tiempo de ordeño de cada uno de los dos ordeños diarios autorizados debe durar un máximo de cuatro horas.».

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 36.

queda modificado como sigue:

«Durante toda la cría, el tiempo de ordeño de la leche que va a destinarse a la DOP, en cada uno de los dos ordeños diarios autorizados, así como el del transporte correspondiente, debe durar un máximo de siete horas.»

La inclusión de la aclaración «de la leche que va a destinarse a la DOP» tiene por objeto precisar que la parte de leche que no se utilice, en su caso, para la producción de «Parmigiano Reggiano» queda excluida de las restricciones temporales. Se trata de una mera aclaración con fines de clarificación que no afecta a la producción del queso «Parmigiano Reggiano» y se considera, por tanto, una modificación de menor importancia.

Es más, se incrementa el tiempo del ordeño máximo de las cuatro horas actuales a siete (que sin embargo incluyen el transporte que, en ningún caso, puede superar las dos horas, como ya se establece actualmente en el pliego de condiciones), para garantizar una mayor flexibilidad con relación a los tiempos de ordeño reales, permitir la utilización de las nuevas tecnologías de este sector y obtener una mayor racionalización del uso de las instalaciones y de la calidad higiénica de la leche.

La modificación relativa al aumento del tiempo de ordeño máximo de las cuatro horas actuales a las siete debe considerarse de menor importancia, puesto que no tiene consecuencias en el proceso de transformación de la leche ni en la curación del queso, por lo que tampoco incide en las características fundamentales del producto, teniendo en cuenta que la leche, a día de hoy, muestra de media un recuento bacteriano muy bajo que no permite su almacenamiento durante más tiempo a 18 °C (el valor medio del recuento bacteriano ha descendido sin duda en los últimos cinco años, con recuentos de unos 30 000 gérmenes/ml que se sitúan bien por debajo del límite de 100 000 gérmenes/ml dispuesto por la normativa). Por este motivo, efectivamente desde 2014, el queso «Parmigiano Reggiano» no se acoge a la excepción sobre los recuentos microbianos establecida por la normativa sanitaria [artículo 9 del Decreto del Presidente della Repubblica n.º 54/97, por el que se aplican las Directivas 92/46/CEE ⁽¹⁾ y 92/47/CEE ⁽²⁾ sobre la producción y comercialización de leche cruda y productos lácteos].

- En la página 1, se ha añadido el apartado siguiente (este apartado también se ha añadido en el documento único, en el apartado 3.4):

«La proporción grasa/caseína de la leche en las cubas, calculado como valor medio ponderado de los lotes de cubas en el día de la elaboración, no puede ser superior a 1,1 + 12 %.»

Se añade el dato relativo a la proporción grasa/caseína de la leche en las cubas. Esta especificación representa el único parámetro fidedigno e indicativo del contenido en materia grasa del producto terminado, cuyo valor no puede ser superior a 1,1 + 12 %. Dicho valor (1,1) es un dato medio que, con los años, se ha consolidado en la tradición productiva del queso «Parmigiano Reggiano». La aprobación del 12 %, no obstante, está vinculada a las enormes variaciones existentes en la elaboración del queso «Parmigiano Reggiano» y depende de las elaboraciones artesanales y de las diferencias en el contenido de materia grasa de la leche utilizada, sea por influencia de la estacionalidad sea por influencia del tipo de cría. Esta modificación deriva de la necesidad de evitar el riesgo de elaboraciones que puedan comprometer las características esenciales del producto: de hecho, las elaboraciones extremas, superiores al valor de 1,23, comprometerían la estructura propia de la pasta (muy granulosa, se rompe en escamas).

Por ello, la introducción de dicho parámetro debe considerarse una modificación de menor importancia, puesto que no supone ninguna alteración de las características fundamentales del queso «Parmigiano Reggiano»; al contrario, constituye un parámetro objetivo y analizable que puede garantizar y asegurar el mantenimiento de la estructura propia de la pasta.

- En la página 1, el apartado:

«Es posible conservar una parte de la leche de la mañana, hasta un máximo del 15 %, para la elaboración del queso al día siguiente. En ese caso, al leche debe conservarse en la quesería en recipientes de acero adecuados; si se enfría, la temperatura no puede ser inferior a 10 °C.»

queda modificado como sigue:

«Es posible conservar una parte de la leche de la mañana, hasta un máximo del 15 %, para la elaboración del queso al día siguiente. En ese caso, la leche, que debe conservarse en la quesería en recipientes de acero adecuados a una temperatura igual o superior a los 10 °C, deberá ponerse, junto a la leche de la tarde, en cubas para la emersión natural de la nata.»

La inclusión de la especificación relativa a la conservación de la leche, especialmente la referencia a la parte de leche de la mañana y, en concreto, al hecho de que, por la tarde, dicha leche deba ser colocada en cubas para la emersión natural de la nata, tiene por objeto evitar que la leche se conserve tal cual (entera) hasta la mañana siguiente.

⁽¹⁾ DO L 268 de 14.9.1992, p. 1.

⁽²⁾ DO L 268 de 14.9.1992, p. 33.

Esta modificación debe considerarse de menor importancia puesto que no tiene repercusiones en las características fundamentales del producto, sino que simplemente define mejor una fase del método de producción.

- En la página 2, en el punto «El “Parmigiano Reggiano” presenta las características siguientes: [...]», se añade el siguiente parámetro:

«— aditivos: inexistentes;».

La inclusión del parámetro relativo a la ausencia de aditivos en la enumeración de las características del queso «Parmigiano Reggiano» se debe a que, en el pliego de condiciones actual, solo se recoge con relación al tipo «rallado», mientras que se trata de una característica propia de todo el queso «Parmigiano Reggiano», independientemente del tipo.

El documento único actual, en su apartado 3.3, ya incluye el parámetro sobre la ausencia de aditivos: «Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)», con la frase «No está permitido el uso de aditivos.». No obstante, puesto que, como ya se ha dicho, se trata de una característica relativa a todo el queso «Parmigiano Reggiano», el parámetro «aditivos: inexistentes;» se introduce ahora en el documento único, en el apartado 3.2, «Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1.». Por consiguiente, para evitar duplicaciones, se suprime la referencia al documento único, en el apartado 3.3.

Esta modificación debe considerarse de menor importancia puesto que se traduce simplemente en una lista ordenada de las características del queso «Parmigiano Reggiano», pero no incide en las características fundamentales del producto.

- En la página 2, en el apartado «El “Parmigiano Reggiano” presenta las características siguientes: [...]» se añade el parámetro sobre el contenido de aminoácidos. La frase: «contenido de aminoácidos: específica del “Parmigiano Reggiano”»,

queda modificada como sigue:

«— aminoácidos libres y totales: más del 15 % de las proteínas totales (método HPLC y cromatografía de intercambio iónico);».

La inclusión del parámetro sobre el contenido de aminoácidos en la lista de características del queso «Parmigiano Reggiano» se debe a que, en el pliego de condiciones actual, solo se recoge con relación al tipo «rallado», mientras que se trata de una característica propia de todo el queso «Parmigiano Reggiano», independientemente del tipo.

Con la modificación, se define un valor mínimo de aminoácidos libres y totales, es decir: «aminoácidos libres y totales: más del 15 % de las proteínas totales», puesto que los aminoácidos constituyen el producto final de la degradación de las proteínas por parte de las enzimas durante los procesos de proteólisis que tienen lugar durante la curación del queso y, por tanto, guardan una correlación significativa con la edad del mismo. Este valor mínimo debe respetarse para obtener las características del queso «Parmigiano Reggiano»: la constatación de un valor inferior se explica por un queso cuya curación ha durado menos de 12 meses.

Esta modificación debe considerarse de menor importancia, puesto que no incide en las características fundamentales del producto, sino que define mejor un parámetro ya recogido en el pliego de condiciones.

- En la página 2, en el apartado «El “Parmigiano Reggiano” presenta las características siguientes: [...]» se han añadido los parámetros que figuran a continuación (el segundo parámetro también se ha añadido en el documento único, en el apartado 3.2):

«— contenido de isótopos y minerales: propio del “Parmigiano Reggiano”; queda presentado ante el Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano, ante el Organismo di Controllo e il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, y determinado con métodos de espectrometría de masas de proporciones isotópicas;»

«— ácidos grasos de ciclopropano: menos de 22 mg/100 g de grasa (el dato ya incluye la incertidumbre de medida, Método por cromatografía de gases-espectrometría de masas, GS-MS).».

A efectos de garantizar una mayor eficacia de los controles sobre la autenticidad del queso «Parmigiano Reggiano», en particular de las porciones sin corteza y del queso rallado, ya sea por parte de la autoridad responsable del control o del Organismo de control, se incluyen parámetros analíticos específicos, fruto de la investigación, de la experimentación y de la literatura correspondiente con relación a los métodos locales, incondicionales y constantes de producción del queso «Parmigiano Reggiano». En particular, dada la presencia creciente en los mercados mundiales de quesos de pasta dura genéricos, es necesario introducir nuevos parámetros analíticos que permitan evidenciar las características propias del queso «Parmigiano Reggiano».

Mediante los análisis de las proporciones de isótopos estables y de macro y microelementos, se ha creado un banco de datos que define y caracteriza el queso «Parmigiano Reggiano» y que permite determinar si el producto procede o no de la zona de origen. Esto se debe al hecho de que, en la leche, los peculiares mecanismos bioquímicos y fisiológicos de la producción lechera hacen que una parte significativa de los nutrientes ingeridos en la alimentación (piensos, forraje, agua, etc.) sea segregada después a la leche. Además, cada uno de los ingredientes de la alimentación tiene un contenido de minerales e isótopos estables que depende de características intrínsecas de la especie y/o variedad vegetal en cuestión (por ejemplo, el maíz tiene un contenido en isótopo ^{13}C significativamente superior al de otras especies vegetales de interés alimenticio y zootécnico) y de su procedencia geográfica. De manera análoga, la riqueza en algunos minerales puede variar en la misma especie vegetal en función de la zona geográfica, por lo que, en cierto modo, es reflejo de las características propias del terreno en el que se produce o recoge. También el agua para abrevar, que drena los elementos que componen la roca, presenta una composición cualitativa y cuantitativa variable dependiendo de la ubicación geográfica del manantial.

Por otra parte, mediante el análisis de los ácidos grasos de ciclopropano es posible comprobar si el queso se ha obtenido de vacas alimentadas con forraje ensilado, prohibido por el pliego de condiciones. Efectivamente, los ácidos grasos de ciclopropano son ácidos grasos de origen microbiano que se liberan en el forraje durante la característica fermentación bacteriana que tiene lugar en el proceso de ensilado. Dado que son absorbidos como tal y utilizados para sintetizar la grasa de la leche, se localizan en la leche del ganado vacuno alimentado con ensilados (en concreto, con maíz de silo) y en sus derivados (nata, mantequilla, queso); mientras que, al no estar presentes en otros productos utilizados para la alimentación del ganado bovino, no se observan en la leche de vacas alimentadas sin forraje ensilado. Por lo tanto, se introduce el valor máximo de ácidos grasos de ciclopropano aplicable al queso «Parmigiano Reggiano», es decir 22 mg/100 g, que incluye ya la incertidumbre de medida. Dicho valor se ha definido mediante el método de cromatografía de gases-espectrometría de masas (GC-MS).

La inclusión de los parámetros descritos anteriormente no comporta ninguna alteración de las características fundamentales del queso, pero permite comprobar la autenticidad del producto. Por ello, las modificaciones anteriormente descritas deben considerarse de menor importancia.

— En la página 3, el apartado:

«El tipo de la citada denominación se reserva al queso rallado que se ajusta a los parámetros técnicos y tecnológicos que se reseñan a continuación: [...]»,

queda modificado como sigue:

«El tipo de la citada denominación se reserva al queso rallado que se ajusta también a los parámetros técnicos y tecnológicos que se reseñan a continuación: [...]»

Con la adición del adverbio «también» se pretende hacer hincapié en que, además de alguna de las características comunes propias de todo el queso «Parmigiano Reggiano», ya enumeradas en el pliego de condiciones con anterioridad, en lo que se refiere al tipo «rallado», se establecen características propias, como el nivel mínimo de humedad, la descripción del aspecto y la cantidad máxima de corteza, ya enumeradas en el pliego de condiciones actual.

Dicha modificación debe considerarse de menor importancia puesto que no incide en las características fundamentales del queso «Parmigiano Reggiano».

— En la página 3, en el apartado: «El tipo de la citada denominación se reserva al queso rallado que se ajusta también a los parámetros técnicos y tecnológicos que se reseñan a continuación: [...]», se eliminan los parámetros siguientes:

«— aditivos: inexistentes,»;

«— contenido de aminoácidos: específico del “Parmigiano Reggiano”.».

Se eliminan los mencionados parámetros del párrafo anterior porque, como ya se ha explicado, se trata de características que se refieren a todo el queso «Parmigiano Reggiano», y no solo al de tipo «rallado». Así pues, pasan a formar parte del apartado relativo a las características del queso «Parmigiano Reggiano».

Apartado «Etiquetado»

«Normas de elaboración del queso»

Se introducen algunas disposiciones en materia de etiquetado para reforzar la transparencia ante los consumidores.

- En la página 3, se ha añadido el apartado siguiente (este apartado también se ha añadido en el documento único, en el apartado 3.6):

«Con el objetivo de permitir que el consumidor identifique correctamente la curación del queso “Parmigiano Reggiano” envasado en porciones de más de 15 gramos, en la etiqueta debe figurar la mención de la edad mínima del queso.»

Para garantizar un mayor control y proporcionar una mayor transparencia a los consumidores, se introduce la obligación de indicar en la etiqueta la edad mínima del queso «Parmigiano Reggiano» envasado, comercializado en porciones de más de 15 gramos. La curación, que se prolonga de un mínimo de 12 meses a más de 36 meses, constituye una variable con un fuerte impacto en las características estructurales y organolépticas del queso «Parmigiano Reggiano». Por ello, motivos se considera oportuno y necesario informar al consumidor del grado de curación del queso que va a adquirir.

La modificación debe considerarse de menor importancia, puesto que no conlleva ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

- En la página 4, se inserta el siguiente apartado:

«La indicación en la etiqueta del número de registro o del nombre de la quesería es obligatoria solo en el caso de las porciones/el queso rallado obtenidos de ruedas con el sello «Premium», conforme al artículo 15 del Reglamento de marcado.»

En el pliego de condiciones, en lo que se refiere al queso «Parmigiano Reggiano» con el sello voluntario «Premium», se introduce la obligación de indicar en la etiqueta del queso «Parmigiano Reggiano» envasado, rallado y en porciones, el número de registro o el nombre de la quesería, con el objetivo de ofrecer al consumidor los datos del productor de dicho queso.

La modificación es claramente de menor importancia, puesto que no conlleva ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

«Reglamento del marcado»

Se modifica la disposición sobre el procedimiento de impugnación de los resultados obtenidos mediante el examen de los expertos; además, se ha considerado oportuno reforzar el concepto de cuándo y en qué condiciones puede obtener el queso la DOP. Asimismo, se modifican las disposiciones sobre los sellos voluntarios y los correspondientes requisitos para obtenerlos.

- El siguiente apartado del artículo 11, «Recursos»:

«1. Las queserías pueden impugnar el resultado del examen efectuado por los expertos enviando la notificación correspondiente a la agrupación en los cuatro días posteriores a la finalización del examen, mediante carta certificada;»

queda modificado como sigue:

«1. Las queserías pueden impugnar el resultado del examen efectuado por los expertos enviando la notificación correspondiente a la agrupación en los cuatro días posteriores a la finalización de cada uno de dichos exámenes, mediante carta certificada.»

Con motivo de los problemas prácticos detectados con relación a las modalidades de impugnación de los resultados del examen de los expertos, se introduce la precisión de que dicha impugnación debe enviarse al terminar cada uno de los exámenes y no al terminar el conjunto de los mismos: efectivamente, en las queserías de tamaño medio/grande en las que, para el cumplimiento de las operaciones de examen por parte de los expertos, se necesitan más días, es necesario efectuar las operaciones de marcado o de anulación de marcas al concluir cada sesión de exámenes a fin de no bloquear todo el conjunto.

La modificación debe considerarse de menor importancia, puesto que no conlleva ninguna de las situaciones enumeradas en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, sino que, por el contrario, se refiere únicamente al procedimiento para presentar recursos en el ámbito de los exámenes efectuados por los expertos.

- En el artículo 14, «Suministro de las ruedas antes del duodécimo mes», se añade el apartado siguiente, que ahora es el apartado 1:

«1. El queso podrá despacharse al consumo con la denominación de origen protegida “Parmigiano Reggiano” solo cuando la rueda cuente con el sello ovalado de la selección y haya respetado los 12 meses de curación mínima.»

Se ha especificado, para mayor claridad, que para respetar los requisitos de la DOP y ser despachada al consumo con la denominación de origen protegida «Parmigiano Reggiano», la rueda deberá contar con el sello ovalado de la selección y haber respetado los 12 meses de curación mínima.

Esta modificación debe considerarse de menor importancia puesto que concreta aspectos ya implícitos en el pliego de condiciones.

El apartado que ya figuraba en el artículo 14 pasa a ser ahora el apartado 2.

— «Artículo 15

Sellos “Export” y “Premium”

A partir del momento en que se cumpla el decimotercero mes de curación, los productores que cuenten con la denominación “Parmigiano Reggiano” podrán solicitar a la agrupación la inclusión del sello “Parmigiano Reggiano Export” (véase la imagen n.º 3) o “Parmigiano Reggiano Extra” (véase la imagen n.º 4). Para obtener dichos sellos, el queso debe reunir las características comerciales dispuestas con relación al “Parmigiano Reggiano” escogido mediante el control visual a que se refiere el artículo 7. Las ruedas certificadas que hayan cumplido la curación de 18 meses podrán considerarse aptas para obtener los sellos mencionados anteriormente, incluso si la curación se continúa fuera de la zona de producción; en este último caso, deberán establecerse las convenciones adecuadas con la autoridad de control, a fin de facilitar a esta última el ejercicio de la supervisión. Los gastos relativos a las operaciones de marcado corren a cargo de los solicitantes.»

queda modificado como sigue:

«Artículo 15

Sellos “Export” y “Premium”

1. A partir del momento en que se cumpla el decimotercero mes de curación, los productores que cuenten con la denominación “Parmigiano Reggiano” podrán solicitar a la agrupación la inclusión del sello “Export”. Para obtener dicho sello, el queso debe reunir las características comerciales previstas con relación al “Parmigiano Reggiano” escogido mediante el control visual a que se refiere el artículo 7.
2. A partir del momento en que se cumpla el vigésimo cuarto mes de curación, los productores que cuenten con la denominación “Parmigiano Reggiano” podrán solicitar a la agrupación la inclusión del sello “Premium”. Para obtener dicho sello, el queso debe reunir las características comerciales previstas con relación al “Parmigiano Reggiano” escogido mediante el control visual a que se refiere el artículo 7. Además, cada lote de curación deberá ser sometido a un análisis sensorial, y solo se considerará apto el queso que reciba un resultado superior a los datos medios del “Parmigiano Reggiano” en función de las modalidades operativas establecidas por la agrupación
3. Las ruedas certificadas a que se hace referencia en los apartados anteriores podrán considerarse aptas para obtener los sellos mencionados incluso si la curación se continúa fuera de la zona de producción.
4. Los gastos relativos a las operaciones de marcado corren a cargo de los solicitantes.»

Se modifica el título del artículo, y donde dice «Extra» figura «Premium». Se elimina el sello voluntario «Extra» debido a que apenas se utiliza, y teniendo en cuenta la posibilidad de remplazarlo, en lo que se refiere a las funciones y características, por el sello voluntario «Export», utilizado en mayor medida. En sustitución del sello «Extra», se introduce el nuevo sello voluntario «Premium», con el objetivo de estimular a los operadores hacia una mejora, en términos de calidad y curación, del queso «Parmigiano Reggiano». Con vistas a crear una categoría de calidad superior, efectivamente, el sello «Premium» se aplica a las ruedas que, además de presentar las características comerciales previstas en el caso del queso «Parmigiano Reggiano» escogido mediante control visual, han respetado también una curación mínima de 24 meses. En lo que se refiere a cada lote de curación, además, deben evaluarse su idoneidad sensorial con relación a los datos medios del queso «Parmigiano Reggiano». En los sellos voluntarios ya no figura la mención «Parmigiano Reggiano» por considerarse superflua, puesto que la estampación de los sellos en las ruedas de queso «Parmigiano Reggiano» se efectúa de manera voluntaria. Se eliminan además las referencias a las imágenes de los sellos voluntarios que figuran en el «Reglamento de marcado» por no incluir vínculos gráficos. Se elimina la referencia a la necesidad de establecer convenciones adecuadas con la autoridad de control para facilitar a esta última el ejercicio de la supervisión, puesto que en este caso concreto no se trata de una actividad de supervisión, sino de la autorización del uso de sellos voluntarios, con lo que no desaparecen determinados requisitos.

Esta modificación debe considerarse de menor importancia por tratarse de sellos que pueden obtenerse, de manera voluntaria, una vez que el producto haya obtenido ya la certificación.

«Anexo: Clasificación comercial del queso».

Se añade una disposición para aclarar a qué momento de la «vida» de la rueda de queso se refiere la «Clasificación comercial del queso».

— Se añade el apartado siguiente:

«La clasificación se refiere al queso en el momento del examen efectuado por expertos.».

El «Reglamento de marcado», artículo 6, «Clasificación del queso», prevé que, una vez concluido el examen de los expertos, se debe seguir la clasificación del queso prevista en el «Anexo: Clasificación comercial del queso».

Se introduce en dicho anexo una precisión con relación a la clasificación comercial: en concreto, se aclara que la clasificación comercial se refiere exclusivamente al queso en el momento del examen de los expertos. Esta clasificación, efectivamente, no puede garantizar la ausencia total de defectos ocultos o de la posible aparición de estos, con posterioridad al marcado, que sean imputables a las causas más diversas, entre las que se encuentran, especialmente, las malas condiciones de curación y conservación del queso, que pueden agudizar o empeorar las características de la pasta o de la corteza o de algunos defectos leves detectados en el momento del examen por parte de los expertos. En los últimos años, se han recibido algunas reclamaciones de la autoridad encargada de los controles debido a que, tras los controles efectuados algunos meses después del examen de los expertos, determinadas ruedas presentaban características estructurales no conformes a los requisitos comerciales del pliego de condiciones: como se ha dicho anteriormente, la actividad del examen de los expertos se refiere al momento en el que se comprueban las ruedas, y no es posible garantizar que se mantengan dichas características durante toda la «vida» de la rueda.

Esta modificación debe considerarse de menor importancia, puesto que no incide en las características fundamentales del producto y se trata, simplemente, de una precisión relativa a la clasificación del queso.

Apartado «Otros»

Rúbrica «Envasado»

«Normas de elaboración del queso»

Se introduce una modificación para armonizar la terminología empleada en el pliego de condiciones en vigor con las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

— En la página 3, el apartado:

«El embalaje del queso “Parmigiano Reggiano” rallado y en porciones, con o sin corteza, debe efectuarse dentro de la zona de origen, a fin de garantizar la calidad, la trazabilidad y el control.».

queda modificado como sigue:

«El envasado del queso “Parmigiano Reggiano” rallado y en porciones, con o sin corteza, debe efectuarse dentro de la zona de origen, a fin de garantizar la calidad, la trazabilidad y el control.».

A fin de armonizar la terminología con la utilizada en el artículo 7, apartado 1, letra e), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, el término «embalaje» se sustituye por el término «envasado».

Se trata de una modificación que debe considerarse de menor importancia porque se refiere a la mera sustitución de un término para unificarlo con la terminología empleada en la legislación en vigor.

Rúbrica «Actualización normativa»

«Reglamento del marcado»

— El artículo 2, apartado 1, párrafo segundo «Cometidos del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano»:

«En caso de un uso incorrecto de los sellos de origen o de otro incumplimiento del pliego de condiciones registrado con arreglo al Reglamento (CEE) n.º 2081/92 y las posteriores modificaciones, previa comprobación por parte de los organismos previstos para ello, la agrupación contempla la retirada de las planchas de marcado y de las placas y/o la aplicación de una medida sancionadora de conformidad con las normas vigentes.».

queda modificado como sigue:

«En caso de un uso incorrecto de los sellos de origen o de otro incumplimiento del pliego de condiciones registrado con arreglo al Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y las posteriores modificaciones, previa comprobación por parte de los organismos previstos para ello, la agrupación contempla la retirada de las planchas de marcado y de las placas y/o la aplicación de una medida sancionadora de conformidad con las normas vigentes.».

Tras la entrada en vigor del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se ha considerado necesario actualizar las referencias a la legislación y sustituir la referencia al Reglamento (CEE) n.º 2081/92 por la referencia al Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

Rúbrica «Alimentación del ganado vacuno»

«Reglamento sobre la alimentación del ganado vacuno»

Se introducen modificaciones con relación a la gestión de las distintas actividades agrícolas posibles en las explotaciones ganaderas de vacas lecheras, a las técnicas de suministro de alimentos de ración única y al suministro de las materias primas en la alimentación de las vacas lecheras.

— El apartado siguiente del artículo 5, «Forrajes y subproductos prohibidos»:

«La posible cría de animales de carne debe efectuarse en zonas distintas y separadas a la zona en la que se encuentran los animales del sector lechero.

En todo caso, queda prohibida la mera tenencia en la explotación de ensilados de hierba y de subproductos, como la pulpa de remolacha, pieles de tomate, etc., conservados en pacas envueltas, fosas, túneles o mediante otras técnicas.»

quedan modificados como sigue:

«Las explotaciones con vacas lecheras deben garantizar el manejo en zonas distintas y separadas de las posibles actividades agrícolas de “otros sectores” (ganado vacuno de carne, digestores, etc.); en este caso, está permitida la tenencia y el uso de ensilados de cereales y de subproductos.

En todo caso, queda prohibida la simple tenencia en la explotación de ensilados de hierba conservados en pacas envueltas, fosas, túneles o mediante otras técnicas.»

Se precisa que las explotaciones con cría de vacas lecheras deben asegurar que la posible cría de animales de carne se efectúe en ambientes distintos y separados, así como toda otra actividad agrícola potencial (por ejemplo, actividades agrícolas desarrolladas en los últimos años como los digestores, etc.). Además, se aclara que, en estos casos, se consiente la tenencia y el uso de ensilados de cereales y subproductos, siempre y cuando, mediante la gestión en ambientes separados y distintos, no existan riesgos de contaminación que puedan afectar a la leche y, por consiguiente, al queso que va a convertirse en «Parmigiano Reggiano». Por la misma razón, en el párrafo siguiente, se elimina la prohibición de la mera tenencia en la explotación de ensilados de subproductos, como la pulpa de remolacha, pieles de tomate, etc., conservados en pacas envueltas, fosas, túneles o mediante otras técnicas, siempre y cuando el manejo se efectúe, precisamente, en zonas distintas y separadas para usos vinculados a las posibles actividades agrícolas de «otros sectores», de manera análoga a lo dispuesto en el caso de los ensilados de cereales y de subproductos. No obstante, sigue estando prohibida, incluso en dichas zonas distintas y separadas, la mera tenencia de ensilados de hierba conservados en pacas envueltas, fosas, túneles o mediante otras técnicas.

Estas modificaciones no tienen repercusiones ni en la materia prima (la leche que será transformada en queso «Parmigiano Reggiano»), ni, por consiguiente, en el queso «Parmigiano Reggiano» y, por ello, deben considerarse modificaciones de menor importancia.

— El apartado siguiente del artículo 6, «Materias primas para piensos»:

«En la alimentación de las vacas lecheras pueden utilizarse las siguientes materias primas, en las formas indicadas en el anexo:»

queda modificado como sigue:

«En la alimentación de las vacas lecheras pueden utilizarse las siguientes materias primas:».

Se ha eliminado el anexo «Materias primas para piensos admitidas y dosis máximas utilizables», que figura en el pliego de condiciones actual después del artículo 11 «Nuevos productos y tecnologías», y que enumeraba las materias primas y dosis máximas admitidas. Esta modificación surge de la necesidad de simplificar las modalidades de cálculo del racionamiento de las vacas lecheras, por un lado, y los controles, por otro, aunque manteniendo inalterada la filosofía del pliego de condiciones que se basa en la designación de alimentos prohibidos y alimentos autorizados, con la inclusión de restricciones en algunos de estos casos. Efectivamente, este anexo se introdujo en su día con el objetivo de satisfacer la necesidad de «elaborar» y unificar el *modus operandi* de los operadores con relación a las materias primas para piensos autorizadas y las dosis máximas correspondientes. En el contexto actual, el requisito de dirección «imperativa», que supone además comprobaciones complejas y costosas por parte del Organismo de control, ha quedado obsoleto en la medida en que los parámetros de alimentación de las vacas lecheras están actualmente garantizados gracias a las buenas prácticas consolidadas, la mayor preparación de los agricultores y el incremento de la ayuda por parte de profesionales. No obstante, el anexo se incluirá en un manual de buenas prácticas para que los ganaderos puedan consultarlo.

Estas modificaciones no tienen repercusiones ni en la materia prima (la leche que será transformada en queso «Parmigiano Reggiano»), ni, por consiguiente, en el queso «Parmigiano Reggiano» y, por ello, deben considerarse modificaciones de menor importancia.

- Se suprime el apartado siguiente del artículo 7, «Piensos complementarios simples y compuestos, enriquecidos y sin enriquecer»:

«El suministro de piensos debe realizarse respetando las indicaciones presentadas más adelante en el anexo.».

Esta modificación se hace necesaria en la medida en que dicho texto se ha eliminado del anexo, como se dijo anteriormente.

- El apartado siguiente del artículo 10, «Alimentación de ración única»:

«[...] si se humidifica la masa, la mezcla debe efectuarse al menos dos veces al día, y la distribución debe seguir de forma inmediata a su preparación;»

queda modificado como sigue:

«[...] si se humidifica la masa (humedad superior al 20 %), la mezcla debe efectuarse al menos dos veces al día, y la distribución debe realizarse inmediatamente después de su preparación;».

En lo que se refiere a la preparación de la mezcla, en el supuesto de que se humidifique la masa (a la mezcla se le puede añadir agua para reducir la pulverulencia y el riesgo de separación de los ingredientes), se incluye la precisión de que la masa solo puede mantenerse humidificada con un valor de humedad superior al 20 %.

Se ha fijado el valor de humedad total de la masa en un 20 %, a fin de documentar la futura inclusión del agua como ingrediente en la medida que:

- 1) el uso exclusivo de alimentos que pueden definirse como «secos» (henos y piensos) supone una humedad que no supera el 13-16 % de la mezcla final, que es la humedad presente en dichos alimentos;
- 2) el pliego de condiciones admite el uso (limitado a un total de 800 g diarios por cabeza) de «preparados azucarados, también en formato líquido, de melazas (de remolacha y de caña de azúcar), extracto de malta, propilenglicol y glicerol» cuyo contenido en agua sea, de media, de cerca de un 50 % y que puedan, por tanto, aportar entre 1,5 y 2 puntos porcentuales de humedad a la masa;
- 3) tanto la recogida de una muestra representativa de la masa como el propio análisis presentan un elemento de error normal.

La suma de estos tres factores ha hecho que se haya establecido en el 20 % el valor de humedad en torno al cual es probable que se haya efectuado la humidificación de la masa, motivo por el que «la mezcla debe efectuarse al menos dos veces al día, y la distribución debe realizarse inmediatamente después de su preparación».

Esta disposición se debe a que los valores elevados de humedad facilitan el comienzo y desarrollo de la fermentación en la parte azucarada del producto, una fermentación que puede afectar a la masa tanto desde un punto de vista químico como microbiológico: el suministro puntual y la preparación dos veces al día reducen los tiempos de almacenamiento de la mezcla y limitan así los riesgos de que se produzca este tipo de fermentaciones.

En el mismo apartado, a fin de precisar el momento en que debe efectuarse la distribución de la mezcla preparada, la frase «...la distribución debe seguir de forma inmediata a su preparación;» queda modificada como sigue: «... la distribución debe realizarse inmediatamente después de su preparación;». Estas modificaciones no tienen repercusiones ni en la materia prima (la leche que será transformada en queso «Parmigiano Reggiano»), ni, por consiguiente, en el queso «Parmigiano Reggiano» y, por ello, deben considerarse modificaciones de menor importancia.

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

DOCUMENTO ÚNICO

«**PARMIGIANO REGGIANO**»

n.º UE: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Parmigiano Reggiano».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

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 «Parmigiano Reggiano» es un queso de pasta dura, cocida y de maduración lenta, producido con leche de ganado vacuno, cruda, parcialmente desnatada mediante emersión natural de la nata. La leche no puede someterse a tratamientos químicos y debe proceder de vacas cuya alimentación se base en el uso de forrajes obtenidos en la zona de origen. La curación debe durar al menos 12 meses. El «Parmigiano Reggiano» puede comercializarse en ruedas enteras, en porciones o rallado.

El «Parmigiano Reggiano» presenta las siguientes características:

- forma cilíndrica con canto ligeramente convexo o casi recto, caras lisas ligeramente ribeteadas;
- dimensiones: diámetro de las caras lisas de entre 35 y 45 cm, altura del canto de entre 20 y 26 cm.
- peso mínimo de la rueda: 30 kilogramos;
- aspecto exterior: corteza de color pajizo natural;
- grosor de la corteza: aproximadamente 6 milímetros;
- color de la pasta: de ligeramente pajizo a pajizo;
- aroma y sabor propios de la pasta: aroma intenso, delicado, sabor marcado pero no picante;
- estructura de la pasta: muy granulosa, se rompe en escamas;
- porcentaje de grasa en la materia seca: mínimo 32 %;
- aditivos: inexistentes;
- ácidos grasos de ciclopropano: menos de 22 mg/100 g de grasa (el dato ya incluye la incertidumbre de medida, Método por cromatografía de gases-espectrometría de masas, GS-MS).

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

La alimentación de las vacas se basa en el uso de forrajes de la zona geográfica definida y está fijada tanto su cantidad como su calidad.

Al menos el 75 % de la materia seca de los forrajes debe producirse en el interior de la zona geográfica.

Los piensos pueden representar como máximo el 50 % de la materia seca de la ración.

Queda prohibido el uso de ensilados de cualquier tipo.

Leche de vaca, sal, cuajo de ternero.

La leche procede de vacas criadas en la zona geográfica definida.

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

Las explotaciones con vacas de leche cuya producción está destinada a la transformación en «Parmigiano Reggiano» están ubicadas en la zona geográfica definida.

La producción de la leche y su transformación deben desarrollarse en la zona geográfica definida. La leche, obtenida del ordeño vespertino y del ordeño matutino, se envía cruda e íntegra a la quesería, respetando el pliego de condiciones. La leche de la mañana se coloca en cubas de cobre y se mezcla con la leche de la tarde, parcialmente desnatada mediante emersión natural de la nata. La proporción grasa/caseína de la leche en las cubas, calculada como valor medio ponderado de los lotes de cubas en el día de la elaboración, no puede ser superior a 1,1 + 12 %. A la leche se le añade el «suero injerto» autóctono. No se admite el uso de fermentos seleccionados. A la coagulación, que se obtiene exclusivamente con el uso de cuajo de ternero, le sigue la rotura del cuajo y la cocción. Tras la sedimentación, la masa coagulada se transfiere a los recipientes adecuados para su moldeado, y posteriormente se realiza la estampación de los sellos. Algunos días después, se sala en salmuera y, a continuación, se efectúa la curación, que debe durar al menos 12 meses.

La curación mínima de 12 meses debe tener lugar en la zona geográfica definida.

Al concluir la curación mínima, tienen lugar los exámenes efectuados por los expertos, para comprobar la conformidad con el pliego de condiciones.

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

El «Parmigiano Reggiano» puede comercializarse en ruedas enteras, en porciones o rallado.

En aras de la protección del consumidor, con el objetivo de garantizar la autenticidad del queso «Parmigiano Reggiano» que se comercializa envasado, rallado y en porciones, las operaciones de rallado y corte, así como el envasado posterior, deben tener lugar en la zona geográfica definida. Esto es así por la pérdida o falta de visibilidad, en el queso rallado y en porciones, de las marcas identificativas del queso «Parmigiano Reggiano» presentes en la rueda entera, y la consiguiente necesidad de garantizar el origen del producto envasado. Igualmente, surge de la necesidad de garantizar que la operación de envasado en porciones se desarrolle al poco de haber cortado el queso y mediante prácticas que eviten los riesgos de deshidratación y oxidación, así como la consiguiente pérdida de las características organolépticas originales del «Parmigiano Reggiano». Al abrir las ruedas, efectivamente, se priva al queso de la protección natural que ofrece la corteza que, al estar en gran medida deshidratada, constituye un aislante óptimo para el queso.

La operación de rallado puede referirse exclusivamente al queso entero con denominación de origen protegida «Parmigiano Reggiano», cuyo envasado debe realizarse inmediatamente, sin tratamiento alguno y sin añadir ninguna sustancia que pueda alterar la conservación o las características organolépticas originales.

Se permite el envasado en porciones del «Parmigiano Reggiano» en el local en que se efectúa el corte.

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

Las marcas identificativas que lleva toda rueda de queso «Parmigiano Reggiano» son la indicación «Parmigiano Reggiano», escrita con puntos, el número de registro de la quesería productora, el año y mes de producción, impresos en la superficie del canto mediante matrices especiales (canto impreso), un sello oval con la indicación «Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela», una placa de caseína con los códigos que identifican la rueda y, en las ruedas de segunda categoría, un sello distintivo que las identifica.

El signo de identificación del queso «Parmigiano Reggiano» despachado al mercado ya envasado, rallado o en porciones, es un sello distintivo constituido, en la parte superior, por el dibujo de un trozo y una rueda de queso «Parmigiano Reggiano» y un pequeño cuchillo y, en la parte inferior, por la indicación «PARMIGIANO REGGIANO». Este sello distintivo, que es un elemento obligatorio del etiquetado, debe reproducirse conforme a las normas técnicas acordadas por la agrupación («consorzio»).

Con el objetivo de permitir que el consumidor identifique correctamente la curación del queso «Parmigiano Reggiano» envasado en porciones de más de 15 gramos, en la etiqueta debe figurar la mención de la edad mínima del queso.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica delimitada comprende las provincias de Bolonia (territorios situados en la margen izquierda del río Reno), Mantua (territorios situados en la margen derecha del río Po), Módena, Parma y Reggio nell'Emilia.

5. Vínculo con la zona geográfica

En lo relativo a los factores naturales, cabe señalar, en particular, las características edafológicas de los terrenos de la zona geográfica delimitada, que se extienden desde la línea de cresta de los Apeninos hasta el Po, y las condiciones climáticas, que inciden directamente en la flora y en la peculiar fermentación del producto. En lo relativo a los factores humanos, además de la importancia histórica del queso en la economía local, es preciso subrayar que las complejas operaciones a que se somete el «Parmigiano Reggiano» son el fruto del quehacer quesero tradicional desarrollado durante siglos en la zona de producción y de la transmisión leal y constante de los usos locales.

Las características específicas del queso «Parmigiano Reggiano» son la estructura de la pasta, ligeramente granulosa y que se rompe en escamas, un aroma perfumado y un sabor delicado y sabroso, sin ser picante, una elevada solubilidad y fácil digestibilidad.

Estas características se derivan de la especificidad y los criterios de selección de la leche, utilizada cruda diariamente en cubas de cobre y coagulada con cuajo de ternera con un contenido elevado de quimosina, de la salazón en salmuera saturada y de una curación natural prolongada.

Las peculiares propiedades fisicoquímicas y microbiológicas de la leche que dan al «Parmigiano Reggiano» sus características particulares y su calidad se deben fundamentalmente a la alimentación de las vacas, que se basa en forrajes de la zona geográfica delimitada y excluye terminantemente el empleo de forrajes ensilados, sean del tipo que sean. La curación mínima de 12 meses, que debe realizarse en la zona geográfica delimitada por las especiales condiciones climáticas de esta, es necesaria para que el producto obtenido por transformación de la leche adquiera las características propias del queso «Parmigiano Reggiano» gracias a procesos enzimáticos específicos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en la página web:

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

o bien

accediendo directamente a la página de bienvenida del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), clicando después en Qualità (en la parte superior, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP e STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

