



Sumario

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2019/C 344/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Información*

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

Comisión Europea

2019/C 344/02	Tipo de cambio del euro — 10 de octubre de 2019	2
---------------	---	---

Junta Europea de Riesgo Sistémico

2019/C 344/03	Decisión de la Junta Europea de Riesgo Sistémico de 30 de julio de 2019 sobre el nombramiento del responsable de protección de datos de la Junta Europea de Riesgo Sistémico (JERS/2019/17)	3
---------------	---	---

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2019/C 344/04	Convocatoria de propuestas «Ayuda para medidas de información en el ámbito de la política de cohesión de la UE»	5
---------------	---	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2019/C 344/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay) Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2019/C 344/06	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el 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	11
---------------	---	----

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.9522 — Brookfield/ENGIE/TAG Pipelines Sur)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2019/C 344/01)

El 2 de octubre de 2019, 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° 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 32019M9522. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

10 de octubre de 2019

(2019/C 344/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1030	CAD	dólar canadiense	1,4678
JPY	yen japonés	118,52	HKD	dólar de Hong Kong	8,6522
DKK	corona danesa	7,4684	NZD	dólar neozelandés	1,7422
GBP	libra esterlina	0,90155	SGD	dólar de Singapur	1,5187
SEK	corona sueca	10,8415	KRW	won de Corea del Sur	1 315,87
CHF	franco suizo	1,0948	ZAR	rand sudafricano	16,6898
ISK	corona islandesa	138,50	CNY	yuan renminbi	7,8567
NOK	corona noruega	10,0535	HRK	kuna croata	7,4280
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 609,10
CZK	corona checa	25,893	MYR	ringit malayo	4,6205
HUF	forinto húngaro	333,51	PHP	peso filipino	56,970
PLN	esloti polaco	4,3183	RUB	rublo ruso	71,2901
RON	leu rumano	4,7523	THB	bat tailandés	33,537
TRY	lira turca	6,4936	BRL	real brasileño	4,5186
AUD	dólar australiano	1,6307	MXN	peso mexicano	21,5223
			INR	rupia india	78,3555

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

JUNTA EUROPEA DE RIESGO SISTÉMICO

DECISIÓN DE LA JUNTA EUROPEA DE RIESGO SISTÉMICO

de 30 de julio de 2019

sobre el nombramiento del responsable de protección de datos de la Junta Europea de Riesgo Sistémico (JERS/2019/17)

(2019/C 344/03)

LA JUNTA GENERAL DE LA JUNTA EUROPEA DE RIESGO SISTÉMICO,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1092/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 24 de noviembre de 2010, relativo a la supervisión macroprudencial del sistema financiero en la Unión Europea y por el que se crea una Junta Europea de Riesgo Sistémico ⁽¹⁾,

Visto el Reglamento (UE) 2018/1725 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de octubre de 2018, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones, órganos y organismos de la Unión, y a la libre circulación de esos datos, y por el que se derogan el Reglamento (CE) n.º 45/2001 y la Decisión n.º 1247/2002/CE ⁽²⁾, en particular el artículo 43,

Vista la Decisión JERS/2012/1 de la Junta Europea de Riesgo Sistémico, de 13 de julio de 2012, por la que se adoptan normas sobre protección de datos en la Junta Europea de Riesgo Sistémico ⁽³⁾, en particular el artículo 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 31 de agosto de 2018 la Junta General de la Junta Europea de Riesgo Sistémico (JERS) adoptó la Decisión JERS/2018/6 de la Junta Europea de Riesgo Sistémico ⁽⁴⁾, por la que renovó el nombramiento de doña Barbara Ettl como responsable de protección de datos (RPD) de la JERS hasta el 14 de mayo de 2020.
- (2) A petición de la señora Ettl, su segundo mandato termina el 31 de julio de 2019, por lo que es preciso nombrar nuevo RPD de la JERS a partir del 1 de agosto de 2019.
- (3) Actualmente, conforme a lo establecido en el artículo 43, apartado 2, del Reglamento (UE) 2018/1725, el RPD del Banco Central Europeo (BCE) actúa también como RPD de la JERS.
- (4) El 19 de marzo de 2019 el Comité Ejecutivo del BCE nombró a doña Evanthia Chatziliasi sucesora de doña Barbara Ettl como RPD del BCE por un período de cinco años a partir del 1 de agosto de 2019.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Nombramiento del responsable de protección de datos de la Junta Europea de Riesgo Sistémico

Se nombra a doña Evanthia Chatziliasi responsable de protección de datos (RPD) de la Junta Europea de Riesgo Sistémico (JERS) con efectos desde el 1 de agosto de 2019 y hasta el 31 de julio de 2024, en su condición de miembro del personal y RPD del Banco Central Europeo.

⁽¹⁾ DO L 331 de 15.12.2010, p. 1.

⁽²⁾ DO L 295 de 21.11.2018, p. 39.

⁽³⁾ DO C 286 de 22.9.2012, p. 16.

⁽⁴⁾ Decisión JERS/2018/6 de la Junta Europea de Riesgo Sistémico, de 31 de agosto de 2018, sobre el nombramiento del responsable de protección de datos de la Junta Europea de Riesgo Sistémico (DO C 347 de 28.9.2018, p. 3).

*Artículo 2***Entrada en vigor**

La presente Decisión entrará en vigor el 31 de julio de 2019.

Hecho en Fráncfort del Meno, el 30 de julio de 2019.

*El jefe de la Secretaría de la JERS,
en nombre de la Junta General de la JERS*
Francesco MAZZAFERRO

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatoria de propuestas

«Ayuda para medidas de información en el ámbito de la política de cohesión de la UE»

(2019/C 344/04)

1. OBJETIVOS Y TEMAS

La presente convocatoria de propuestas tiene por objeto financiar medidas de información con arreglo al artículo 58, letra f), del Reglamento (UE) n.º 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, a partir de créditos del presupuesto de 2019 tal como se anunció en la Decisión C(2018) 8730 de la Comisión, de 19.12.2018 ⁽²⁾.

Mediante la presente convocatoria de propuestas, la Comisión Europea tiene la intención de seleccionar posibles beneficiarios para la aplicación de varias medidas de información ⁽³⁾ cofinanciadas por la UE. La finalidad principal es apoyar la elaboración y difusión de información y contenidos relacionados con la política de cohesión de la UE ⁽⁴⁾, respetando al mismo tiempo la plena independencia editorial de los actores implicados.

Se prevén dos acciones principales:

Acción 1: apoyo a la elaboración y difusión de información y contenidos relacionados con la política de cohesión de la UE por los medios de comunicación y otras entidades admisibles (véase «Candidatos admisibles»)

Acción 2: promoción de la política de cohesión por las universidades y otras instituciones de educación

En la presente convocatoria de propuestas, los candidatos solo podrán presentar una solicitud para una acción.

Los objetivos específicos de la presente convocatoria de propuestas son los siguientes:

- Promover y favorecer una mejor comprensión del papel que desempeña la política de cohesión de la UE a la hora de respaldar a todas las regiones de la UE.
- Dar a conocer en mayor medida proyectos financiados por la UE, especialmente a través de la política de cohesión, y de su impacto en la vida de los ciudadanos.
- Difundir información y estimular un diálogo abierto sobre la política de cohesión, sus resultados, su papel en lo que se refiere a dar respuesta a las prioridades políticas de la UE y su futuro.
- Fomentar la participación ciudadana en asuntos relacionados con la política de cohesión y alentar la participación de los ciudadanos en el establecimiento de prioridades para el futuro de esta política.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 320.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf.

⁽³⁾ A efectos de la presente convocatoria de propuestas, una «medida de información» es un conjunto de actividades informativas, autónomo y coherente, relacionadas con la política de cohesión de la UE.

⁽⁴⁾ Con la presente convocatoria de propuestas, la Comisión Europea apoya medidas de información relativas a la política de cohesión de la UE, que se aplica a través de tres grandes fondos: el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), el Fondo de Cohesión (FC) y el Fondo Social Europeo (FSE). En este sentido, pueden participar los proyectos que abordan el impacto de cualquiera de estos tres fondos en una región.

Las propuestas deberán ilustrar y evaluar el papel de la política de cohesión en la realización de las prioridades políticas de la Comisión Europea y en la forma de abordar los futuros desafíos para la Unión Europea, sus Estados miembros, sus regiones y el nivel local. Más específicamente, deberán hacer referencia a la contribución de la política de cohesión a los siguientes aspectos:

- el fomento del empleo, el crecimiento y la inversión a nivel regional y nacional y la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos;
- el logro de las principales prioridades de la UE y los Estados miembros, que incluyen, junto al crecimiento y la creación de empleo, abordar el cambio climático, proteger el medio ambiente o mejorar la investigación y la innovación, entre otras cosas;
- el refuerzo de la cohesión económica, social y territorial en la UE, al tiempo que se reducen las diferencias entre países y regiones de la UE, así como en el seno de estos;
- la ayuda a las regiones para que aprovechen la globalización y encuentren su nicho en la economía mundial;
- el refuerzo del proyecto europeo, puesto que la política de cohesión sirve directamente a los ciudadanos.

2. CANDIDATOS ADMISIBLES

Acción 1:

Los candidatos admisibles (el solicitante principal y los cosolicitantes, así como, en su caso, sus entidades afiliadas) deberán ser una entidad jurídica establecida y registrada en un Estado miembro de la UE. Son candidatos admisibles ⁽⁵⁾, por ejemplo:

- los medios de comunicación o las agencias de noticias (televisión, radio, prensa escrita, medios en línea, nuevos medios de comunicación o combinaciones de distintos medios);
- las organizaciones sin ánimo de lucro;
- las universidades e instituciones de educación;
- los centros de investigación y grupos de reflexión;
- las asociaciones de interés europeo;
- las entidades privadas;
- las autoridades públicas ⁽⁶⁾ (nacionales, regionales y locales), con la excepción de las autoridades responsables de la aplicación de la política de cohesión de conformidad con el artículo 123 del Reglamento (UE) n.º 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013.

Acción 2:

Los candidatos admisibles (el solicitante principal y los cosolicitantes, así como, en su caso, sus entidades afiliadas) deberán ser una entidad jurídica establecida y registrada en un Estado miembro de la UE. Solo las universidades y las instituciones de educación podrán optar a la acción 2.

No se admitirá la candidatura de las personas físicas ni de las entidades creadas con el único fin de ejecutar los proyectos en el marco de la presente convocatoria de propuestas (ni para la acción 1 ni para la acción 2).

Para los solicitantes británicos: los criterios de admisibilidad deben cumplirse durante todo el período de duración de la subvención. En caso de que el Reino Unido deje de pertenecer a la UE durante el período de duración de la subvención sin haber concluido un acuerdo con la UE que garantice, en particular, que los candidatos británicos sigan siendo admisibles, el candidato en cuestión dejará de recibir financiación de la UE (si bien podrá continuar participando en la medida de lo posible) o se le pedirá que abandone el proyecto sobre la base del artículo II.17 del acuerdo de subvención.

Los candidatos que participaron en la convocatoria iniciada por la Comisión Europea en 2017 y en 2018 son admisibles con independencia del resultado de su solicitud anterior.

⁽⁵⁾ (lista no exhaustiva)

⁽⁶⁾ Los organismos de Derecho público o los organismos de Derecho privado investidos de una misión de servicio público.

3. CRITERIOS DE EXCLUSIÓN Y SELECCIÓN

El candidato (solicitante principal y cosolicitantes) y sus entidades afiliadas deberán firmar una declaración jurada, en la que declaren que no se hallan en ninguna de las situaciones mencionadas en el artículo 136, apartado 1, y en el artículo 141 del Reglamento Financiero ⁽⁷⁾ (relativos a los criterios de exclusión y al rechazo de un procedimiento de adjudicación, respectivamente).

Los candidatos (solicitante principal y cosolicitantes) deberán disponer de las competencias profesionales así como de las cualificaciones apropiadas necesarias para completar la medida de información propuesta, así como de fuentes de financiación estables y suficientes, para mantener su actividad a lo largo de todo el período en que se lleve a cabo el proyecto o el año por el que se haya concedido la subvención, y participar en su financiación.

4. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Las solicitudes se evaluarán sobre la base de los criterios siguientes:

	Criterios	Elementos que deben considerarse	Puntos de ponderación
1.	Pertinencia de la medida y contribución a los objetivos de la convocatoria de propuestas	<ul style="list-style-type: none"> — Adecuación de los objetivos de la propuesta a los objetivos y las prioridades de la convocatoria de propuestas — Pertinencia de los tipos de actividades informativas utilizadas respecto de la región o regiones — Valor añadido a las iniciativas existentes en las regiones de Europa — Carácter innovador del proyecto por lo que se refiere a la evolución del panorama de los medios de comunicación 	30 puntos; (umbral mínimo 50 %)
2.	Alcance y eficacia de la medida	<ul style="list-style-type: none"> — Objetivos específicos, cuantificables y realizables pertinentes en términos de alcance y divulgación — Capacidad del plan de difusión (incluido, por ejemplo, un calendario de difusión, los canales de distribución y un número de contactos garantizados basados en acuerdos previos) para maximizar el alcance al público destinatario a escala local, regional, plurirregional y nacional (efecto multiplicador), por ejemplo, a través de la cooperación de los candidatos con redes o agentes/medios de comunicación regionales — Eficacia de las metodologías propuestas para alcanzar los objetivos de la presente convocatoria, incluidos los métodos de producción de contenidos, el mecanismo para garantizar la independencia editorial y los métodos para desarrollar soluciones técnicas — Publicidad planificada para las actividades y los métodos de divulgación de los resultados — Medidas para hacer un seguimiento del progreso — Metodología de la evaluación <i>ex post</i> — Posibilidades de continuar el proyecto más allá del período de aplicación de las ayudas de la UE 	40 puntos; (umbral mínimo 50 %)
3.	Eficacia de la medida	<ul style="list-style-type: none"> — Relación coste-eficacia en términos de los recursos propuestos, teniendo en cuenta los costes y los resultados previstos 	20 puntos; (umbral mínimo 50 %)

⁽⁷⁾ Reglamento (UE, Euratom) 2018/1046 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de julio de 2018, sobre las normas financieras aplicables al presupuesto general de la Unión, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1296/2013, (UE) n.º 1301/2013, (UE) n.º 1303/2013, (UE) n.º 1304/2013, (UE) n.º 1309/2013, (UE) n.º 1316/2013, (UE) n.º 223/2014 y (UE) n.º 283/2014 y la Decisión n.º 541/2014/UE y por el que se deroga el Reglamento (UE, Euratom) n.º 966/2012 (DO L 193 de 30.7.2018, p. 1).

	Crterios	Elementos que deben considerarse	Puntos de ponderación
4.	Organización del equipo del proyecto y calidad de la gestión del proyecto	<ul style="list-style-type: none"> — Calidad de los mecanismos de coordinación, los sistemas de control de calidad y los acuerdos para la gestión de los riesgos propuestos — Calidad de la asignación de tareas con vistas a la ejecución de las actividades de la medida propuesta 	10 puntos; (umbral mínimo 50 %)

Se concederá un máximo de 100 puntos por la calidad de la propuesta. La puntuación mínima global exigida es de 60 puntos sobre 100 y en cada criterio deberá alcanzarse una puntuación mínima del 50 %. Solo las propuestas que cumplan los umbrales de calidad mencionados serán incluidas en la lista de clasificación. El hecho de alcanzar el umbral no implica la concesión automática de la subvención.

5. PRESUPUESTO Y DURACIÓN DEL PROYECTO

El presupuesto total destinado a la cofinanciación de las medidas de información en el marco de la presente convocatoria se estima en 4 800 000 EUR (4 000 000 EUR para la acción 1 y 800 000 EUR para la acción 2).

El importe de la subvención oscilará entre un mínimo de 70 000 EUR y un máximo de 300 000 EUR. La subvención de la UE adoptará la forma del reembolso de hasta un 80 % de los costes subvencionables reales de la acción. Los candidatos deberán garantizar la cofinanciación de la cantidad restante cubierta por sus propios recursos.

La Comisión se reserva el derecho de no distribuir todos los fondos disponibles.

La duración máxima de los proyectos será de 12 meses.

6. CALENDARIO Y PLAZO PARA PRESENTAR LAS SOLICITUDES

Etapas	Fecha y período
Fecha límite para la presentación de las solicitudes	10 de diciembre de 2019
Período de evaluación (indicativo)	Enero a marzo de 2020
Información a los solicitantes (indicativo)	Abril de 2020
Firma de los acuerdos de subvención (indicativo)	Mayo de 2020-julio de 2020

7. MÁS INFORMACIÓN

Encontrará los formularios de solicitud, así como información complementaria sobre la convocatoria de propuestas, en las guías para el solicitante (*Guides for applicants*), en http://ec.europa.eu/regional_policy/en/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/.

Las solicitudes deberán cumplir los requisitos establecidos en dichas guías.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2019/C 344/05)

1. El 1 de octubre de 2019, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

Dicha notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Mall Group a.s. («Mall Group», Chequia), bajo el control conjunto de: i) Rockaway e-commerce a.s. y su grupo («Rockaway», Chequia), ii) EC Investments a.s. y su grupo («ECI», Chequia), y iii) BONAK a.s. y su grupo (como parte de PPF Group N.V. y su grupo, «PPF», Chequia).
- Československá obchodní banka, a. s. («CSOB», Chequia), bajo el control de KBC Bank («KBC», Bélgica).
- MalpenPay s.r.o. («MallPay», Chequia).

Mall Group y CSOB adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la totalidad de MallPay. En la actualidad, MallPay está bajo el control exclusivo de Mall Group.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Mall Group: prestación de servicios de comercio electrónico en Europa Central y Oriental a través de varias tiendas electrónicas.
- CSOB: prestación de servicios bancarios y financieros.
- MallPay: provisión de soluciones de pago en línea.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento 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 referencia siguiente:

M.9451 — Mall Group/Československá obchodní banka/Mallpay

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

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el 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

(2019/C 344/06)

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

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

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

«Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau»

N.º UE: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)

«Valparc»
12, rue de Franche-Comté
25480 Ecole Valentin
FRANCE

Tel. +33 381547170

Fax +33 381547154

Correo electrónico: accueil@interporc-fc.fr

Esta asociación agrupa a todos los agentes económicos del sector de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» (criadores de porcino, mataderos, salas de despiece, fabricantes industriales y artesanales) y, por lo tanto, está legitimada para solicitar las modificaciones del pliego de condiciones.

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 de origen
- Método de producción

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: actualización de los datos de contacto, estructuras de control, requisitos nacionales, actualización del glosario.

4. Tipo de modificación

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

5. Modificaciones

5.1. Descripción del producto

- Se suprime la frase introductoria de la descripción del producto «La “Saucisse de Morteau” y el “Jésus de Morteau” presentan características diferentes:». Se trata de una modificación de forma.
- La frase «La “Saucisse de Morteau” es un embutido recto de forma cilíndrica y regular, con un diámetro mínimo de 40 mm (diámetro de la tripa al efectuarse el relleno) y elaborado a base de carne de cerdo» se sustituye por «La “Saucisse de Morteau” es un embutido recto de forma cilíndrica y regular, con un diámetro mínimo (diámetro de la tripa al efectuarse el relleno) de 34 mm, en el caso de las piezas que pesan menos de 150 gramos, y de 40 mm, en el caso de las piezas con un peso igual o superior a 150 g, elaborado a base de carne de cerdo.». Se ha añadido un diámetro inferior mínimo de 34 mm, ya que este diámetro más pequeño para los embutidos con un peso inferior o igual a 150 g permite garantizar el mantenimiento de un mismo calibre de la «Saucisse de Morteau», con independencia de sus dimensiones. Por lo tanto, se pueden obtener las mismas proporciones para los diferentes formatos existentes de la «Saucisse de Morteau», tal como indica la descripción del producto (recto de forma cilíndrica, regular). El diámetro mínimo de 40 mm se mantiene para las piezas con un peso mínimo de 150 g.
- Se explica claramente la coloración de la tripa: se añade que «únicamente se acepta su pigmentación natural» tanto para la «Saucisse de Morteau» como para el «Jésus de Morteau». Esta modificación tiene por objeto excluir únicamente la coloración artificial de la tripa y no su pigmentación natural.
- Se añade lo siguiente: «El cordón utilizado es de tonos blanco, crema, crudo o beige». La elección de una paleta limitada de colores similares permite mantener el aspecto visual tradicional del producto y facilitar el anonimato durante los controles organolépticos.
- Se aportan precisiones sobre la forma de la clavija de madera. Se añade la frase siguiente: «Tiene la forma de un cilindro circular recto sin extremos puntiagudos.». Esta descripción garantiza el mismo aspecto de todas las «Saucisse de Morteau».
- En el caso del «Jésus de Morteau», la frase «Si va embutido en el ciego, no siempre lleva la clavija de madera, pues el ciego está cerrado de forma natural por uno de sus extremos» se sustituye por: «El “Jésus de Morteau” presenta una clavija en uno de sus extremos cuando va embutido en tripa rizada, pero esta clavija no aparece sistemáticamente cuando va embutido en el ciego.». El ciego, por naturaleza, está cerrado por un lado, por lo que un segundo cierre no es necesario.
- En la frase: «Una vez cocida, la loncha de “Saucisse de Morteau” o de “Jésus de Morteau” presenta un picado grueso pero homogéneo, de aspecto coherente y ligado», se elimina el adjetivo «coherente» porque no es adecuado.
- Se añade una lista detallada de las diferentes presentaciones posibles en el momento de la comercialización del producto. Antes de la frase: «En aras de la seguridad sanitaria, es absolutamente necesario que los productos congelados, cocidos o cortados se entreguen al consumidor envasados.» se añade la frase siguiente: «La “Saucisse de Morteau” y el “Jésus de Morteau” se comercializan crudos o cocidos, enteros o en lonchas, frescos, congelados o ultracongelados, incluso cocidos congelados o cocidos ultracongelados.». La presentación cocida congelada o ultracongelada corresponde a una práctica existente que de este modo queda codificada.
- Respecto a las características organolépticas, la frase «Los rasgos típicos del perfil sensorial de la “Saucisse de Morteau” y del “Jésus de Morteau” son los siguientes en el caso de un corte interior:» se sustituye por: «Los rasgos típicos del perfil sensorial de la “Saucisse de Morteau” o del “Jésus de Morteau”, cocidos, son los siguientes:». De este modo, se aclara que los rasgos típicos del perfil sensorial se refieren al producto tras la cocción para evitar cualquier ambigüedad, ya que el producto únicamente se consume una vez cocido. Se suprime la expresión «en el caso de un corte interior» por ser inexacta. El color, por ejemplo, se refiere al exterior del producto.

- Se suprime un párrafo relativo a recetas de cocina porque no aporta información útil para describir las características organolépticas.

Se modifica la parte del documento único relativa a la descripción del producto para tener en cuenta las modificaciones del pliego de condiciones. Se añaden al documento único las características organolépticas para que la descripción sea más precisa.

5.2. Zona geográfica

En el capítulo relativo a la zona geográfica, se suprime la referencia a la región administrativa, que ha sido reestructurada, y se enumeran los departamentos. La zona geográfica no se ve afectada. Se han incluido las mismas modificaciones en el documento único.

5.3. Prueba del origen

- Se suprime el párrafo introductorio que hace referencia a dos sistemas de trazabilidad complementarios, ya que la trazabilidad se describe en relación con cada etapa del proceso de fabricación y no es necesario aclarar que existe un sistema específico para cada empresa internamente y un sistema más globalizado.
- Se suprimen frases de carácter descriptivo o no específicas de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» (por ejemplo: «La canal se ajusta en esta fase a los parámetros del pliego de condiciones») porque no contienen elementos relativos a la trazabilidad.
- En el apartado relativo a la trazabilidad de los animales, se añade la categoría de «criador de cochinitos destetados-cebador», incluida en la noción más amplia de «cría de engorde» en el pliego de condiciones vigente. Las expresiones «de conformidad con la legislación» y «de conformidad con la normativa» se suprimen porque no son útiles. Se sustituyen por «la indicación del lugar de nacimiento» exigida a la llegada al taller de engorde y «la indicación de su lugar de engorde» exigida antes del sacrificio. Esta redacción tiene por objeto aclarar los documentos necesarios para la trazabilidad de los animales.
- El período mínimo de conservación de los documentos pasa de cinco a tres años. Esta disposición se aplica al matadero, a la sala de despiece y a la planta de fabricación. Un período de tres años es suficiente para garantizar un control eficaz, ya que el producto tiene una vida útil de 90 días.
- Se añade la trazabilidad relativa a las tripas, para garantizar una trazabilidad plena de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau».
- La categoría de «mayoristas de carne» se añade a la lista de agentes económicos que participan en el seguimiento globalizado de los flujos de materias primas, habida cuenta de su presencia en el mercado de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Esta inclusión garantiza la trazabilidad del producto para esta categoría.
- La recogida y la transmisión de información sobre los flujos de materias primas ya están previstas en el pliego de condiciones registrado. Se precisa que la información puede transmitirse a petición de la agrupación solicitante. Esta transmisión permite garantizar la coherencia de los flujos de materias primas entre los agentes económicos.
- En aras de la coherencia con las modificaciones realizadas, se actualiza el cuadro resumen de los elementos de trazabilidad.

5.4. Método de producción

Se suprimen las redundancias con la reglamentación general relativa a la autorización CEE de los mataderos y de las salas de despiece, así como las frases descriptivas, que carecen de interés para comprender el método de obtención.

Características de los piensos de engorde

- El pliego de condiciones modificado indica que todos los cerdos estabulados en un local identificado reciben la alimentación definida en el pliego de condiciones. Esta modificación corresponde a la práctica y permite facilitar los controles.

En el pliego de condiciones vigente, el lactosuero es el único producto lácteo obligatorio en la alimentación durante la fase de engorde. En el pliego de condiciones modificado, el lactosuero puede ser sustituido en parte por otros productos lácteos que presenten características analíticas similares, ya que contienen proteínas lácteas, lactosa y ácidos grasos saturados. Estos productos lácteos están disponibles para la alimentación de los cerdos, y su utilización mantiene el vínculo con el origen de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», ya que la producción porcina cohabita con la producción de leche en la zona geográfica. Esta nueva lista de productos lácteos autorizados en la alimentación de los cerdos no modifica las características específicas del producto acabado.

El lactosuero representa al menos el 50 % de la cantidad de productos y subproductos lácteos. El complemento está compuesto por uno o varios productos lácteos (nata, leche, queso, requesón, yogur o subproductos lácteos: permeado de lactosuero, permeado de leche, lactosuero de yogur, suero de mantequilla).

Se añade una característica analítica de los productos lácteos: el porcentaje de materia nitrogenada total debe ser igual o superior a 4 g por 100 g de materia seca, con el fin de permitir únicamente productos lácteos aptos para una alimentación cualitativa de los cerdos. También se añade una característica analítica suplementaria en el caso del lactosuero: el porcentaje de lactosa debe ser superior o igual al 20 % con objeto de seleccionar únicamente los mejores lactosueros.

Condiciones de carga y transporte

- En lo que atañe al requisito de dejar en ayunas a los animales, se añade una distinción en función de si el sacrificio tiene lugar el mismo día que la carga o el día siguiente (o más tarde) del día de la carga. En caso de que el sacrificio se lleve a cabo el día siguiente (o más tarde), los animales deben estar en ayunas al menos tres horas antes de la carga. Esta modificación permite evitar ayunos excesivos perjudiciales para el bienestar de los animales y, *a fortiori*, para la calidad de la carne.

Condiciones de sacrificio

- Se suprime la referencia al período de media hora antes de la anestesia durante el cual los cerdos reciben una ducha antes del sacrificio ya que es demasiado preciso y no repercute en la calidad de la carne.
- Para tener en cuenta el bienestar de los animales, se amplía la posibilidad de no nebulizar a los cerdos a la llegada, si la temperatura ambiente exterior es inferior a + 10 °C, a la nebulización antes de la anestesia. Además, la nebulización a la llegada y antes de la anestesia también puede suprimirse en caso de helada nocturna. Esta supresión responde a razones prácticas, ya que la nebulización exige el vaciado de las canalizaciones, y esto no es posible en caso de helada.

Características de las canales

- En lo que atañe a los defectos de aspecto de las canales, la frase: «Los defectos de aspecto están limitados al 5 % de todas las canales de un lote cliente» se sustituye por: «En caso de venta en canales a un cliente, un máximo del 5 % de las canales pueden presentar uno o varios defectos de aspecto.». Esta nueva redacción, que permite facilitar la comprensión de la norma por parte de los controladores, no cambia en el fondo, ya que se mantiene el porcentaje máximo del 5 % para los defectos de aspecto.
- Se suprime la frase «El pH final (tomado como mínimo 18 horas después del sacrificio) está comprendido en el intervalo $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Se mide a 5 cm por encima de la cadera y a unos 2 o 3 cm de profundidad.». La medición del pH únicamente reviste interés en el caso de los trozos de carne entera o de las salazones secas. Esta medida reviste escaso interés para un producto a base de piezas divididas como la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Según un estudio del Instituto nacional de investigación agronómica [INRA-Vautier, A., Leuret, B., Brossard, L. (2006) «Indicateurs de qualité de viande chez le porc. Importances respectives du pH ultime et du taux de lipides intramusculaires dans la détermination de la qualité sensorielle» <http://prodinra.inra.fr/record/28922>], el pH tendría una incidencia sobre el color, la ternura y la jugosidad de la carne, pero no sobre el sabor global o el sabor típico, que únicamente estarían bajo la influencia de los compuestos volátiles resultantes de la degradación de los lípidos.

Características de las piezas de corte

- Se añade la siguiente prohibición: «la utilización de carnes separadas mecánicamente y de carne picada de menos de 8 mm.». Estas carnes, procedentes de técnicas de corte que emplean sistemas mecánicos para recuperar la carne que queda adherida a los huesos tras el corte manual, pueden asemejarse físicamente a la carne picada, pero no se ajustan a las características específicas de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Las carnes adheridas a los huesos forman una estructura diferente a la de los demás trozos de carne del animal, ya que son más fibrosas debido al esfuerzo diario y menos ricas en grasa, factores importantes para la textura de la carne del embutido. Se trata, por tanto, de una codificación de las prácticas y de las particularidades vigentes en el sector.

- Se suprimen las horquillas de incorporación en el caso de la grasa dura de cerdo («entre el 15 y el 35 % de las carnes destinadas a una mezcla») y el magro de cerdo («entre el 65 y el 85 % de las carnes destinadas a una mezcla»). Esta modificación se justifica por el hecho de que el control del porcentaje de lípidos en el producto acabado permite garantizar la coherencia y la proporcionalidad de la incorporación de grasa y de carne magra de cerdo.
- En el pliego de condiciones vigente, el porcentaje máximo de integración de materia prima congelada por mezcla es del 15 %. Este porcentaje se sustituye por el 50 %. Ensayos comparativos realizados por un organismo independiente han demostrado que no había ninguna modificación de las características organolépticas del producto acabado entre la ausencia en la mezcla de materia prima congelada y la utilización de un 50 % de materia prima congelada (*Maisons du goût*, informe de ensayo n.º 13/55, p. 22). Además, durante el período estival, el sector se enfrenta a dificultades de abastecimiento de materia prima para la elaboración de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». El consumo de la IGP se caracteriza por una importante demanda durante el verano. Sin embargo, una gran parte de los sacrificios de cerdos se efectúa en invierno. Por lo tanto, la demanda de los consumidores no se corresponde con las prácticas ganaderas y de sacrificio. Aumentar el porcentaje máximo de incorporación de materia prima congelada por mezcla del 15 % al 50 % permitiría satisfacer una demanda importante de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» en el período estival sin afectar a las prácticas ganaderas.
- Se suprimen los plazos entre descongelación y picado («a más tardar 24 horas después de que haya concluido la descongelación de la carne»), y ahumado («debe ahumarse a más tardar 24 horas después del picado» de la carne congelada), porque son redundantes con la normativa sanitaria general vigente.

Productos complementarios

- Se añade un límite máximo de sal alimentaria (NaCl), fijado en 22 g/kg de mezcla. Esta limitación codifica las prácticas actuales de los agentes económicos. Añadir demasiada sal proporcionaría un gusto salado pronunciado que no se corresponde con las características del producto acabado.
- En la lista de azúcares que pueden, de manera opcional, utilizarse en la mezcla como producto complementario, se añade el jarabe de glucosa. Este es comparable a la dextrosa ya autorizada en el pliego de condiciones, especialmente debido a su poder edulcorante. Su introducción no tiene ninguna repercusión en el gusto del producto acabado.
- Los términos «nitrito de sodio» y «nitrito de sodio» se sustituyen por su nomenclatura oficial e internacional. En consecuencia, «nitrito de sodio» se sustituye por «E252» y «nitrito de sodio» por «E250».
- Se introducen el «ácido ascórbico (E 300) y sus sales» así como el «romero y el extracto de romero». Estos antioxidantes permiten luchar contra los riesgos de peroxidación de las grasas y contra la inestabilidad del color, especialmente en los embutidos presentados en lonchas y/o ultracongelados, sin alterar sus características. Participan, por tanto, en el mantenimiento de las características organolépticas de la IGP. El romero (o su extracto) se utiliza en dosis muy bajas por sus propiedades antioxidantes y no por sus virtudes aromatizantes.
- El porcentaje de vino que puede añadirse a la mezcla se reduce del 8 % al 6,5 %. En la actualidad los agentes económicos no aplican el porcentaje del 8 %, limitándose al 6,5 %, por lo que se trata de una precisión aportada al pliego de condiciones. Esta limitación refuerza las características del producto.
- Se añade la posibilidad de introducir agua «en forma líquida», para facilitar el reparto de los productos complementarios en la mezcla, o «en forma de hielo», para regular la temperatura. El agua incorporada no debe ser superior al 3 %. Se limita su incorporación para no desnaturalizar el producto acabado.

Preparación de las carnes, embutido o relleno y cierre

Se indican las modificaciones mencionadas en la descripción del producto (diámetro, peso, color del cordón, forma de la clavija de madera). Se trata de incorporar estas modificaciones en la parte relativa al método de producción.

Secado

- Se especifica que la temperatura medida es la temperatura «ambiente».
- La temperatura máxima de secado se eleva de 30 °C a 40 °C. Con el secado se pretende preparar la superficie de la tripa para optimizar el ahumado del producto. Limitar la temperatura máxima de secado a 30 °C no siempre permite llevar los embutidos a una temperatura ambiente de ahumado que pueda favorecerlo en detrimento de compuestos indeseables, como los hidrocarburos aromáticos policíclicos.
- Se suprimen los dos últimos párrafos, considerados inútiles, porque se limitan a explicar el papel de esta etapa optativa de secado.

Ahumado

- El ahumado se define como el período efectivo de exposición al humo. Añadir esta definición aporta una precisión que corresponde a la práctica de los agentes económicos.
- En relación con el añadido mencionado anteriormente, se concreta la duración mínima de ahumado en un ahumadero convencional. En el pliego de condiciones vigente, únicamente se fija, para las operaciones de secado y ahumado, una duración mínima en el exterior y/o en el interior del recinto del ahumadero. Esto podría dar lugar a un tiempo insuficiente en el interior del ahumadero convencional. El modo actual de evaluación del tiempo de ahumado favorece el desarrollo de un riesgo microbiológico. La propuesta de definir el ahumado en el recinto del ahumadero convencional evita favorecer largos tiempos de espera al aire libre, perjudiciales para la calidad del producto, y permite controlar mejor las características específicas del producto. Por lo tanto, se fija una duración mínima de ahumado de seis horas cuando el proceso tiene lugar en un ahumadero convencional. El proceso de ahumado, que debe ser lento, es esencial en la producción de «Saucisse de Morteau».
- Se han añadido asimismo períodos mínimos y máximos en caso de que se utilicen sucesivamente, para un mismo embutido, un ahumadero tradicional y un ahumadero convencional, o viceversa. Estas obligaciones permiten regular mejor el proceso fundamental del ahumado. En lo que se refiere al proceso de ahumado en el interior del recinto del ahumadero convencional, se fija un mínimo de tres horas y un máximo de cuarenta y ocho horas. Para la fase de ahumado en «tuyé» o ahumadero tradicional, el plazo mínimo es de doce horas y el máximo de siete días.
- Con el fin de respetar las características específicas de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», se añade que «Se prohíbe la utilización de humo líquido», ya que únicamente se autoriza el humo natural de resinosas.
- Se añade una temperatura máxima de 40 °C durante el ahumado en un ahumadero convencional. Este añadido permite evitar un deterioro de la calidad. Con esta modificación se pretende respetar mejor las características específicas de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau».
- Se suprime un párrafo, de carácter descriptivo y general, sobre el objetivo del ahumado. No describe una etapa del método de producción ni puede implicar controles.

Productos comercializados congelados

- Se añade en el pliego de condiciones la presentación cocida congelada o ultracongelada. Históricamente practicada, esta presentación había sido olvidada al redactar el pliego de condiciones.
- La temperatura máxima de conservación tras la congelación o la ultracongelación queda fijada en -18 °C. Se trata de una precisión.

Productos comercializados cocidos

- Se elimina la temperatura máxima de cocción de 90 °C. Esta obligación no añade nada a las características del producto comercializado, ya que el elemento importante es la temperatura en el interior durante el proceso de cocción.
- Por esta razón se añade que «La temperatura en el interior durante la cocción alcanza al menos 68 °C». Esta frase precisa que se trata de una temperatura mínima.

Se revisa la parte relativa a los piensos y a las materias primas del documento único para incorporar algunas modificaciones del pliego de condiciones, en particular la ración alimentaria de los cerdos, las condiciones de alimentación antes del sacrificio y el peso mínimo de las canales.

5.5. Vínculo

El capítulo «Vínculo con la zona geográfica» se ha resumido y reestructurado para destacar mejor las especificidades de la zona geográfica, las características específicas del producto y el vínculo causal. Se trata únicamente de una modificación formal.

En cuanto a la alimentación de los animales, la referencia a los productos lácteos sustituye a la referencia al lactosuero. Sin embargo, esto no altera el vínculo entre la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» y sus características específicas, resultantes de la coexistencia de una ganadería lechera, una producción de queso, una ganadería porcina y las prácticas locales de transformación. La producción porcina valorizaba y valoriza los subproductos de la producción de leche para la producción de queso, principalmente el lactosuero, pero también la nata, la leche, el queso, la cuajada y el yogur.

Habida cuenta de estas modificaciones, se ha adaptado la parte «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

5.6. Etiquetado

- Antes de «ahumado en un “tuyé”» se añade el término «exclusivamente», para que únicamente los agentes económicos que realicen todo el proceso de ahumado en «tuyé» sean autorizados a utilizar la imagen de este tipo de ahumadero en el etiquetado, ya que cuando se utilizan varios tipos de ahumadero, la imagen del «tuyé» en el etiquetado podría inducir a error.
 - Para favorecer el etiquetado individual de cada pieza de «Saucisse de Morteau» o «Jésus de Morteau», en aras de una mejor información del consumidor, se añade lo siguiente: «El fabricante debe garantizar el cumplimiento de las normas siguientes para el emplazamiento de la denominación de venta y del símbolo europeo de las indicaciones geográficas protegidas. Esta denominación de venta y este símbolo europeo se detallarán en los apartados correspondientes al “Etiquetado”».
 - Cualquier producto de la IGP “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” destinado a ser distribuido al consumidor sin envase debe llevar una etiqueta individual.
 - Cualquier producto de la IGP “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” destinado a ser distribuido al consumidor envasado acompañado de productos distintos de la “Saucisse de Morteau” en dicho envase debe llevar una etiqueta individual.
 - Los envases destinados al consumidor que contengan uno o varios productos de la IGP “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau», con exclusión de cualquier otro producto, deben incluir al menos una etiqueta, por ejemplo, en el plástico del envase, pero no es obligatorio etiquetar individualmente cada embutido.
 - En el caso de los productos de la IGP “Saucisse de Morteau”/“Jésus de Morteau” destinados a una segunda transformación, incluida la restauración, no es obligatorio el etiquetado individual.»
- Las modificaciones aportadas al pliego de condiciones se incluyen en la parte relativa al etiquetado del documento único.

5.7. Otras modificaciones

- Se actualizan los datos de contacto de la agrupación solicitante. Además, también se añade la composición de la misma.
 - Las referencias relativas a la estructura de control se han actualizado en aplicación de las directrices vigentes a nivel nacional tendentes a armonizar la redacción de los pliegos de condiciones. Este epígrafe menciona a partir de ahora los datos de contacto de las autoridades francesas competentes en materia de control: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) y Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). El nombre y los datos de contacto del organismo de certificación ya están disponibles en el sitio web del INAO y en la base de datos de la Comisión Europea.
 - Los principales puntos objeto de control en los requisitos nacionales se actualizan para mantener la coherencia con las modificaciones solicitadas.
 - Se completa el glosario.
 - Se suprimen los anexos del pliego de condiciones porque no contienen disposiciones vinculantes.
- El documento único se revisa, de forma más general, con el fin de adaptarlo a los reglamentos en vigor.

DOCUMENTO ÚNICO

«Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau»

N.º UE: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s)

«Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau».

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

La «Saucisse de Morteau» es un embutido elaborado a base de carne de cerdo, recto de forma cilíndrica, regular y con un diámetro mínimo de 34 mm en el caso de la «Saucisse de Morteau» de menos de 150 g y de 40 mm (diámetro de la tripa al efectuarse el relleno) en el caso de la «Saucisse de Morteau» de un peso igual o superior a 150 g. Va embutida en una tripa de cerdo natural e incolora, pues únicamente se acepta su pigmentación natural. Dicha tripa va cerrada en un extremo por una clavija de madera de forma cilíndrica, recta y sin extremos puntiagudos, y en el otro por un cordón de fibra natural. El cordón utilizado es de tonos blanco, crema, crudo o beige.

El «Jésus de Morteau» es una presentación especial de la «Saucisse de Morteau», más irregular y con un diámetro mínimo de 65 mm (diámetro de la tripa al efectuarse el relleno). El «Jésus de Morteau» no lleva sistemáticamente la clavija de madera cuando va embutido en el ciego.

Una vez cocida, la loncha de «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» presenta un picado grueso pero homogéneo y de aspecto ligado.

El ahumado de la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» les confiere un color típicamente ambarino, entre el pardo y el dorado.

Su consistencia se caracteriza por su firmeza al tacto.

El aroma ahumado es una de las características más destacadas de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau» y se obtiene a partir de serrín y madera de resinosas mediante un lento proceso de ahumado. En el producto crudo, este aroma está claramente presente. Una vez cocido y en boca, este sabor ahumado es equilibrado y persistente, sin ser ácido ni amargo. La «Saucisse de Morteau» y el «Jésus de Morteau» se caracterizan asimismo por su sabor a carne, sin ser demasiado secos ni demasiado grasos.

La textura de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau» cocidos se caracteriza por ser blanda y suave, con un picado grueso y ligado. En boca, el producto no debe ser ni duro ni gomoso, sino firme y jugoso.

Las características fisicoquímicas del producto crudo son las siguientes:

- Humedad producto desgrasado (HPD): ≤ 75 %
- Lípidos: ≤ 30 % para una HPD del 75 %
- Colágeno/prótidos: máximo 16 %
- Porcentaje de azúcar: inferior o igual al 1 % para una HPD del 75 %

Características organolépticas:

Los rasgos típicos del perfil sensorial de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» cocidos son los siguientes:

- Ahumado: sabor equilibrado, aroma ahumado persistente en boca, opuesto a un fuerte perfume ácido e intenso.
- Blando: sensación de carne tierna, grasa, jugosa, suave al masticar, opuesta a dura y gomosa.
- Ligado: picado grueso, ligado, firme, no se deshace al corte.
- Magro: impresión de carne, pero no parece demasiado seca ni grasa.
- Color: ambarino vinculado a su ahumado, entre el pardo y el dorado.

La IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» se comercializa cruda o cocida, entera o en lonchas, fresca, congelada o ultracongelada, incluso cocida congelada o cocida ultracongelada.

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

Los animales engordados son hembras y machos castrados. El porcentaje de cerdos de carne sensibles al halotano ha de ser inferior al 3 %, y los animales no deben ser portadores del alelo Rn-. La ración alimenticia de los cerdos de engorde contiene productos y/o subproductos lácteos que pueden estar mezclados y cuyo porcentaje de incorporación a la ración de engorde está comprendido entre el 15 % y el 35 % de la materia seca. El lactosuero constituye al menos el 50 % de estos productos y/o subproductos lácteos.

El alimento complementario de estos productos contiene como mínimo un 50 % de cereales y salvado. La ración alimenticia global (productos, subproductos lácteos, alimentos complementarios) de engorde contiene menos de un 1,7 % de ácido linoleico.

En caso de que el sacrificio tenga lugar el mismo día que los animales sean cargados para su transporte al matadero, los animales deben llevar en ayunas al menos doce horas en el momento de la carga. En caso de que el sacrificio tenga lugar el día siguiente (o más tarde) al día de la carga, los animales deben llevar en ayunas al menos tres horas en el momento de la carga.

Antes del sacrificio, debe observarse un tiempo de espera mínimo de dos horas. Los cerdos reciben una ducha a su llegada al matadero y antes de la anestesia, salvo cuando la temperatura ambiente exterior sea inferior a + 10 °C o cuando la helada nocturna imponga un vaciado de las tuberías de agua.

El peso en caliente mínimo de las canales de cerdo es de 80 kg.

Las piezas que pueden entrar en la composición de la mezcla son las siguientes, quedando excluidas cualesquiera otras:

- pierna,
- paleta,
- panceta,
- tocino dorsal,
- chuletero,
- recortes de carne (si se utiliza la garganta, esta debe estar tratada, sin glándulas ni manchas rojas).

Se prohíbe la utilización de carnes separadas mecánicamente y de carne picada de menos de 8 mm.

Se autoriza el uso de materia prima congelada (grasa y/o magro de cerdo), pero hasta un máximo del 50 % de la mezcla. El tiempo de congelación de las piezas utilizables para la elaboración de la «Saucisse de Morteau» y el «Jésus de Morteau» no puede exceder de 12 meses para el magro de cerdo y 9 meses para la grasa.

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

La elaboración debe tener lugar en la zona geográfica, desde la preparación de la mezcla al ahumado.

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

Los productos congelados, cocidos o en lonchas, deben envasarse en el momento de su distribución al consumidor.

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

El etiquetado del producto incluye obligatoriamente el nombre: «Saucisse de Morteau» o «Jésus de Morteau». Cada producto solo puede utilizar una denominación de venta.

Si la «Saucisse de Morteau» o el «Jésus de Morteau» no han sido exclusivamente ahumados en un «tuyé», no se puede indicar en la comunicación visual o escrita asociada al producto que se ha utilizado este tipo de ahumadero.

Cualquier producto de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinado a ser distribuido al consumidor sin envase debe llevar una etiqueta individual.

Cualquier producto de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinado a ser distribuido al consumidor envasado acompañado de productos distintos de la «Saucisse de Morteau» en dicho envase debe llevar una etiqueta individual.

Los envases destinados al consumidor que contengan uno o varios productos de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau», con exclusión de cualquier otro producto, deben incluir al menos una etiqueta, por ejemplo, en el plástico del envase, pero no es obligatorio etiquetar individualmente cada unidad.

En el caso de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» destinados a una segunda transformación, incluida la restauración, el etiquetado individual no es obligatorio.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de fabricación abarca la totalidad de los cuatro departamentos siguientes: Doubs, Jura, Alto Saona y Territorio de Belfort.

Esta zona geográfica se corresponde con el área de conocimientos tecnológicos tradicionales de elaboración y ahumado de la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau». Coincide con la localización de los «tuyés» y ahumaderos tradicionales, que se extienden por todo el Franco Condado.

5. Vínculo con la zona geográfica

La agricultura del Franco Condado, actividad que modela en buena medida el territorio, se centra principalmente en el ganado vacuno y lechero.

Por este motivo, el territorio está sembrado de una multitud de «fruitières» (denominación local de las queserías).

Esas queserías producen subproductos lácteos, especialmente lactosuero, materias primas de elección para la alimentación animal: pobres en materias grasas y en ácidos grasos insaturados, son en cambio ricos en lisina y treonina, ácidos aminados esenciales especialmente para la especie porcina. Gracias al desarrollo de las queserías, pudo implantarse en el territorio del Franco Condado la cría de ganado porcino. El vínculo entre la producción quesera y la porcina es, pues, directo y tradicional.

Una red relativamente densa de mataderos y de talleres de corte de pequeñas a medianas dimensiones en la zona de abastecimiento facilita un tejido de transformadores locales cuyo número aún elevado ilustra el dinamismo de la actividad.

El Franco Condado se caracteriza por poseer zonas de bosque importantes, integradas esencialmente por especies resinosas, en especial en la zona de montaña. Una densa red de aserraderos permite explotar localmente esas maderas resinosas y suministrar al mismo tiempo el combustible necesario para el ahumado tradicional.

En las zonas de montaña, más frías, la práctica del ahumado podía responder a la necesidad de calentar las viviendas. Así surgió en el Franco Condado el concepto de «tuyé», centro calefactor de la granja y cámara de humo utilizada para almacenar la charcutería a fin de secarla y ahumarla, y asegurar su conservación.

Esta práctica, que se desarrolló inicialmente en el Alto Doubs, dio origen a unos conocimientos técnicos de ahumado que después se difundieron por todo el Franco Condado, con la aparición de dispositivos de ahumado basados en los principios del «tuyé». Morteau es, además, el nombre de un municipio del Alto Doubs.

La «Saucisse de Morteau» es un embutido recto de forma cilíndrica, regular y con un diámetro relativamente grande. Uno de sus extremos está cerrado por una clavija de madera y el otro por un cordón. El «Jésus de Morteau» es una presentación especial de la «Saucisse de Morteau», más irregular y con un diámetro mayor. La «Saucisse de Morteau» y el «Jésus de Morteau» presentan un color típicamente ambarino, entre el pardo y el dorado. El aroma ahumado es una de las características más destacadas de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau». La textura de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau» cocidos se caracteriza por un picado grueso y ligado.

El vínculo entre la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» y la zona geográfica se basa tanto en las características especiales del producto como en su reputación.

La alimentación del cerdo con productos y subproductos lácteos y limitada en ácido linoleico (1,7 % de la ración) permite seleccionar grasas de cerdo poco insaturadas. Esta característica hace posible la obtención de un grano de grasa bien disociado en la mezcla y de un bonito color blanco. También resiste mejor el calor, tanto durante el ahumado como durante la cocción de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau».

La baja presencia de ácidos grasos insaturados, más untuosos, garantizada por la alimentación con productos y subproductos lácteos crea unas condiciones favorables para la fijación del humo al producto.

La alimentación rica en productos lácteos, como el lactosuero, combinada con los criterios genéticos mantenidos por los cerdos, permite obtener una carne uniformemente rosada. Junto con las grasas firmes y blancas, contribuye a conservar la buena visibilidad del grano particular de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau».

Originalmente, la «Saucisse de Morteau» estaba cerrada por una clavija de madera, que permitía colgarla en el «tuyé». El grueso calibre del producto es consecuencia del embutido en el intestino grueso del cerdo. Actualmente, los fabricantes siguen utilizando tripa natural de cerdo cerrada en un extremo por una clavija de madera.

Históricamente, las carnes se cortaban simplemente con cuchillo, y este método de preparación determinaba el grueso calibre del tamaño del picado, tanto la grasa como la carne. Hoy día, los fabricantes preparan el producto en picadoras o trituradoras, pero han conservado el grueso calibre del tamaño del picado.

La especial presencia de resinosas en la zona justifica que el ahumado de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau» se desarrollara a partir de maderas de resinosas exclusivamente, a diferencia de la mayoría de otros tipos de embutido ahumados que pueden encontrarse en Francia o Europa, que se ahúman con madera de frondosas. El ahumado utilizado en la IGP «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» retoma las características del ahumado practicado en el «tuyé». Es un ahumado lento que permite que el producto se impregne de humo de forma profunda y no superficial. Este ahumado es necesario debido a las dimensiones del producto, sobre todo en el caso del «Jésus de Morteau».

El dominio de la duración y de la temperatura de ahumado permite controlar la humedad y evitar la fermentación del producto. El fabricante gestiona el fuego, que debe ser adaptado en función de diversos factores, como las cantidades que deben ahumarse, la temperatura y la higrometría ambientales y la humedad del combustible.

Este dominio del ahumado lento con madera de resinosas es una característica específica importante y permite a la «Saucisse de Morteau»/«Jésus de Morteau» obtener su color ambarino y su sabor ahumado característico, que están pues íntimamente vinculados a su zona de fabricación.

La reputación de la «Saucisse de Morteau» y del «Jésus de Morteau», que se remonta al siglo XVIII, se extendió fuera de su cuna de origen gracias a la clara identificación del producto tanto por su aspecto visual muy reconocible (gran calibre, tono, clavija de madera) como por su calidad gustativa (picado grueso, sabor ahumado).

La «Saucisse de Morteau» es conocida por el público en general, los restauradores y los consumidores. La encuesta de reputación realizada en 2008 entre los consumidores demostró que la conocen un 71 % de estos. Se identifica directamente, junto con los distintos quesos y vinos, como imagen simbólica de la cocina del Franco Condado. Este fuerte vínculo entre el Franco Condado y la «Saucisse de Morteau» sigue vigente, lo que la sitúa en buena posición en el patrimonio culinario del Franco Condado. Si bien esta reputación corresponde principalmente a la «Saucisse de Morteau», la denominación «Jésus de Morteau» también goza de una reputación propia, en especial dentro de la región, donde suele encontrarse en las tiendas como complemento de la «Saucisse de Morteau».

El arraigo territorial y la persistencia de una densa red de agentes económicos en la zona geográfica son factores importantes para la reputación del producto.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

ISSN 1977-0928 (edición electrónica)
ISSN 1725-244X (edición papel)



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES