

Diario Oficial de la Unión Europea

C 393



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

62.º año

20 de noviembre de 2019

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2019/C 393/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.9588 — Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Información

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

Comisión Europea

2019/C 393/02	Tipo de cambio del euro — 19 de noviembre de 2019	2
---------------	---	---

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2019/C 393/03	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	3
2019/C 393/04	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	12

ES

⁽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.9588 — Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2019/C 393/01)

El 14 de noviembre 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.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 32019M9588. 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⁾**19 de noviembre de 2019**

(2019/C 393/02)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Tipo de cambio			Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1077	CAD	dólar canadiense	1,4633
JPY	yen japonés	120,46	HKD	dólar de Hong Kong	8,6709
DKK	corona danesa	7,4721	NZD	dólar neozelandés	1,7259
GBP	libra esterlina	0,85573	SGD	dólar de Singapur	1,5070
SEK	corona sueca	10,6475	KRW	won de Corea del Sur	1 292,01
CHF	franco suizo	1,0979	ZAR	rand sudafricano	16,3211
ISK	corona islandesa	136,30	CNY	yuan renminbi	7,7829
NOK	corona noruega	10,0853	HRK	kuna croata	7,4429
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 607,49
CZK	corona checa	25,565	MYR	ringit malayo	4,6053
HUF	forinto húngaro	334,93	PHP	peso filipino	56,371
PLN	esloti polaco	4,2877	RUB	rublo ruso	70,6272
RON	leu rumano	4,7763	THB	bat tailandés	33,458
TRY	lira turca	6,3310	BRL	real brasileño	4,6465
AUD	dólar australiano	1,6234	MXN	peso mexicano	21,3370
			INR	rupia india	79,3975

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

V

(Anuncios)

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 393/03)

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 la fecha de la presente publicación

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

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

«CINTA SENESE»

N.º UE: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

DOP (X)

IGP ()

1. AGRUPACIÓN SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP
Strada di Cerchiaia, 41/4
53100 Siena
ITALIA

Tel. +39 05771606961
Fax +39 05771601244
Correo electrónico: info@cintasenesedop.it

El Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP está compuesto por productores de Cinta Senese y está autorizado para presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal) n.º 12511, de 14 de octubre de 2013.

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

Italia

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3. APARTADO DEL PLIEGO DE CONDICIONES AFECTADO POR LA MODIFICACIÓN

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☐ Prueba de origen
- ☒ Método de obtención
- ☐ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros (controles)

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*Descripción del producto*

— El texto del artículo 1 del pliego de condiciones:

«La denominación de origen protegida (DOP) "Cinta Senese" está exclusivamente reservada para la carne de porcino de animales nacidos, criados y sacrificados en Toscana que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones, elaborado de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 510/2006»

se modifica como sigue:

«La denominación de origen protegida (DOP) "Cinta Senese" está exclusivamente reservada para todas las piezas comestibles de las canales de cerdos nacidos, criados y sacrificados en Toscana que cumplen las condiciones y requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones, elaborado de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012».

Las modificaciones introducidas consisten en lo siguiente:

1. Los términos «para la carne de porcino de animales» se sustituyen por «para todas las piezas comestibles de las canales de cerdos», dado que la nueva versión del artículo 2 del pliego de condiciones establece que la DOP «Cinta Senese» debe designar no solo las partes de la canal que pueden definirse como «carne», sino también cualquier otra pieza comestible de dicha canal.

Esta modificación es aplicable al punto 4.2 del resumen publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 200 de 7 de julio de 2011, y se incorpora en el punto 3.2 del documento único adjunto a la presente solicitud de modificación.

2. Los términos «Reglamento (CE) n.º 510/2006» se sustituyen por la referencia «Reglamento (UE) n.º 1151/2012» para adaptar el pliego de condiciones a la norma más reciente en vigor en el ámbito de las DOP, las indicaciones geográficas protegidas (IGP) y las especialidades tradicionales garantizadas (ETG).

— El texto del artículo 2 del pliego de condiciones:

«La DOP "Cinta Senese" está reservada para la carne obtenida de conformidad con el presente pliego de condiciones.

— Características fisicoquímicas

Para poder acogerse a la denominación de origen protegida "Cinta Senese", la carne debe presentar las siguientes características fisicoquímicas (por 100 g de carne comestible, 24 horas post mortem):

- contenido de agua inferior o igual al 78 %;
- contenido de grasas igual o superior al 2,5 % (respecto del músculo largo dorsal);
- pH 45 (pH medido a los 45 minutos post mortem) de 6 a 6,5.

— Características visuales y organolépticas

Para poder acogerse a la denominación de origen protegida "Cinta Senese", la carne debe presentar las características visuales y organolépticas siguientes:

- color rosa vivo y/o rojo;
- textura fina;
- consistencia compacta, ligeramente infiltrada de grasa, tierna, succulenta con un aroma de carne fresca»

se modifica como sigue:

«La DOP "Cinta Senese" está reservada para todas las piezas comestibles obtenidas conforme al presente pliego de condiciones a partir de canales de cerdos que presentan carne que reúne las características enumeradas a continuación.

— Características fisicoquímicas (por 100 g de carne comestible, 24 horas post mortem):

- contenido de agua inferior o igual al 78 %;
- contenido de grasas igual o superior al 2,5 %;
- pH 45 (pH medido a los 45 minutos post mortem) de 6 a 6,5.

— Características sensoriales:

- color rosa vivo y/o rojo;
- textura fina;
- consistencia compacta, ligeramente infiltrada de grasa, tierna, con un aroma de carne fresca».

Las modificaciones consisten en lo siguiente:

1. Los términos «para la carne obtenida» se sustituyen por «para todas las piezas comestibles obtenidas» para que la DOP «Cinta Senese» designe no solo las partes de la canal que pueden definirse como «carne», sino también cualquier otra pieza comestible de dicha canal, con el fin de respetar la tradición según la cual todas las partes comestibles del cerdo pueden consumirse, y no solo la carne.
2. Se establece que las características que deben concurrir para que una pieza pueda etiquetarse como «carne» permiten clasificar la canal adecuadamente y, por tanto, considerar amparados por la DOP «Cinta Senese» no solo la «carne», sino también todas las demás piezas comestibles obtenidas de la canal. Por consiguiente:
 - se añaden los términos «a partir de canales de cerdos que presentan carne que reúne las características enumeradas a continuación»;
 - dado que limitan el ámbito de aplicación de la DOP «Cinta Senese» excesivamente a la «carne», se eliminan:
 - los términos «Para poder acogerse a la denominación de origen protegida "Cinta Senese", la carne debe presentar las características fisicoquímicas siguientes»;
 - los términos «Para poder acogerse a la denominación de origen protegida "Cinta Senese", la carne debe presentar las características visuales y organolépticas siguientes».
3. Se suprimen los términos «respecto del músculo largo dorsal», ya que la información sobre el contenido de grasas puede verificarse en otras piezas de la canal, obteniéndose un resultado igualmente fiable y representativo de la calidad del producto certificado. La obligación de controlar este dato únicamente sobre la base del «músculo largo dorsal» constituye por tanto una restricción que debe eliminarse, en consonancia con lo establecido para los parámetros relativos al contenido de agua y al pH, para los que no se indica de forma específica la parte anatómica que ha de ser examinada. Esta modificación es aplicable al punto 4.2 del resumen publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 200/16, de 7 de julio de 2011, y se incorpora en el punto 3.2 del documento único adjunto a la presente solicitud de modificación.
4. Los términos «visuales y organolépticas» se sustituyen por «sensoriales», puesto que este vocablo es técnicamente más apropiado para indicar de manera exhaustiva las características definidas por la norma (color, textura y consistencia). Esta modificación es aplicable al punto 4.2 del resumen publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 200 de 7 de julio de 2011, y se incorpora en el punto 3.2 del documento único adjunto a la presente solicitud de modificación.

5. Se suprime el término «suculenta» porque remite a un parámetro (el sabor) que, al referirse a la capacidad de un alimento para producir salivación al ser masticado, no puede verificarse mediante un simple examen visual del producto tal cual. Esta modificación es aplicable al punto 4.2 del resumen publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 200 de 7 de julio de 2011, y se incorpora en el punto 3.2 del documento único adjunto a la presente solicitud de modificación.

Zona geográfica

- El texto del artículo 3 del pliego de condiciones establece lo siguiente:

«La zona geográfica de producción de la carne de la DOP "Cinta Senese" abarca todo el territorio de la región de Toscana hasta una altitud de 1 200 metros sobre el nivel del mar, por encima de la cual las condiciones ambientales dejan de ser favorables para la cría.»

Se suprimen los términos «de la carne», ya que la nueva versión del artículo 2 establece que la DOP «Cinta Senese» designa no solo las partes de la canal que pueden definirse como «carne», sino también cualquier otra pieza comestible de la misma.

Método de obtención

- El apartado siguiente del artículo 5 del pliego de condiciones:

«Raza: Los cerdos utilizados para la producción de carne amparada por la denominación de origen protegida "Cinta Senese" son exclusivamente animales nacidos del acoplamiento de cerdos inscritos en el registro de cría y/o en el libro genealógico del tipo genético "Cinta Senese"»

se modifica como sigue:

«Raza: Los cerdos cuyas piezas de canal están amparadas por la denominación de origen protegida "Cinta Senese" son exclusivamente animales nacidos del acoplamiento de cerdos inscritos en el registro de cría y/o en el libro genealógico del tipo genético "Cinta Senese"».

La modificación introducida consiste en sustituir los términos «utilizados para la producción de carne amparada» por «cuyas piezas de canal están amparadas» a fin de adaptar esta parte del texto a la nueva versión del artículo 2, en virtud de la cual la DOP «Cinta Senese» no solo designa las partes de la canal que pueden definirse como «carne», sino también cualquier otra pieza comestible de dicha canal.

- El apartado siguiente del artículo 5 del pliego de condiciones:

«Por el contrario, en el caso de los cochinillos hasta los cuatro meses de edad, teniendo en cuenta que se trata de animales criados también en pocilgas, los complementos alimenticios pueden constituir la totalidad de la ración diaria»

se modifica como sigue:

«Por el contrario, en el caso de los cochinillos de hasta cuatro meses de edad y de las cerdas en lactación, teniendo en cuenta que se trata de animales criados también en pocilgas, los complementos alimenticios pueden constituir la totalidad de la ración diaria, independientemente del tipo de complementos utilizados».

La modificación introducida consiste en lo siguiente:

1. Inserción de los términos «y de las cerdas en lactación» con el fin de especificar que la posibilidad de satisfacer las necesidades alimenticias diarias mediante la administración de complementos alimenticios en cantidad igual a la ración total requerida se aplica no solo a los cochinillos de hasta cuatro meses de edad, sino también a las cerdas en lactación, ya que estas atraviesan igualmente una fase especialmente delicada de su ciclo de vida y requieren un aporte de proteínas adecuado.
2. Adición de los términos «independientemente del tipo de complementos utilizados», a fin de precisar que los productos que constituyen la ración alimenticia de los cochinillos hasta los cuatro meses de edad y de las cerdas en lactación también pueden diferir de los utilizados para preparar la ración alimenticia en todos los demás casos, ya que tanto los cochinillos de hasta cuatro meses de edad como las cerdas en lactación atraviesan una fase especialmente delicada de su ciclo de vida y requieren un aporte de proteínas adecuado.

- El apartado siguiente del artículo 5 del pliego de condiciones:

«Se admiten los siguientes productos como complementos alimenticios:

- productos energéticos: todos los cereales integrales,
- productos proteicos: oleaginosas (con excepción de la soja y derivados) y todas las leguminosas integrales,
- fibras: forrajes, frutas y hortalizas frescas, subproductos de la molturación de los cereales»

se modifica como sigue:

«Se admiten los siguientes productos como complementos alimenticios:

- productos energéticos: todos los cereales integrales y/o sus subproductos, incluidos los de la molturación,
- productos proteicos: oleaginosas (con excepción de la soja y derivados) y todas las leguminosas integrales y/o sus subproductos,
- fibras: forrajes, frutas y hortalizas frescas y/o sus subproductos».

La modificación introducida consiste en lo siguiente:

1. Inserción de los términos «y/o sus subproductos» para todas las categorías de complementos alimenticios que pueden utilizarse en la ración alimenticia, con el fin de establecer la posibilidad, para cada una de ellas (mediante adición o sustitución), de utilizar precisamente los subproductos correspondientes, dado que estos no presentan ninguna contraindicación desde el punto de vista sanitario y que su consumo no afecta negativamente a las características de las piezas de media canal amparadas por la DOP «Cinta Senese».
2. Supresión de los términos «subproductos de la molturación de los cereales» en el guion relativo a las «fibras» y su sustitución por los términos «incluidos los de la molturación», introducidos en el guion relativo a los «cereales», puesto que resulta más lógico insertarlos en ese guion para facilitar la lectura del texto.

Esta modificación se incorpora en el punto 3.3 del documento único adjunto a la presente solicitud de modificación.

- En el texto del artículo 5 del pliego de condiciones, después de la siguiente frase:

«El marcado con fuego y/o la marca distintiva deben efectuarse respectivamente en el establecimiento de sacrificio y/o de despiece»

se inserta (sin modificación alguna) la siguiente frase, originalmente incluida en el artículo 8 del pliego de condiciones:

«La marca con fuego lleva el logotipo de la DOP "Cinta Senese" y el código del matadero».

Esta inversión está justificada por el hecho de que se trata de una disposición relativa a un aspecto (el marcado con fuego) que corresponde a una fase previa a la comercialización del producto (el sacrificio) y que se regula en el artículo 5, mientras que el artículo 8 se refiere a la información que debe acompañar al propio producto en el momento de su comercialización (una vez sacrificado y despiezado).

- En el artículo 5 del pliego de condiciones, según el cual:

«Tras el sacrificio, la carne se refrigerará y despiezará a fin de obtener los cortes y piezas destinados a la comercialización o a la fabricación de los embutidos tradicionales de Toscana»,

se suprime el término «carne» y se sustituye por «media canal», ya que la nueva versión del artículo 2 establece que la DOP «Cinta Senese» designa no solo las partes de la canal que pueden definirse como «carne», sino también cualquier otra pieza comestible de la misma. La modificación es, pues, la siguiente:

«Tras el sacrificio, la media canal se refrigerará y despiezará a fin de obtener los cortes y piezas destinados a la comercialización o a la fabricación de los embutidos tradicionales de Toscana».

Etiquetado

- El texto del artículo 8 del pliego de condiciones:

«Todas las piezas resultantes de cortes de la media canal marcada con fuego y destinadas al consumidor final deben llevar una marca distintiva que contenga la siguiente información:

- 1) el logotipo al que se refiere el artículo 9;
- 2) el nombre de la denominación protegida: "Cinta Senese" D.O.P;
- 3) el símbolo comunitario o la mención "Denominazione d'Origine Protetta";
- 4) el código de trazabilidad que permite identificar al animal (lugar y fecha de nacimiento) y conocer el lugar y la fecha de sacrificio y de despiece, así como las cantidades puestas a la venta.

La marca que indica los datos arriba mencionados debe ser inviolable en lo que respecta a los trozos de despiece y/o los productos preenvasados.

En su caso, información de garantía en beneficio del consumidor»

se sustituye por:

«Todas las piezas resultantes de cortes de la media canal marcada con fuego y destinadas al consumidor final deben llevar una marca distintiva que contenga la siguiente información:

- 1) el logotipo al que se refiere el artículo 9;
- 2) el nombre de la denominación protegida: "Cinta Senese" D.O.P;
- 3) el símbolo de la Unión;
- 4) el código de trazabilidad que permite identificar al animal (lugar y fecha de nacimiento) y conocer el lugar y la fecha de sacrificio y de despiece, así como las cantidades puestas a la venta.

Cuando el producto destinado al consumidor final esté preenvasado, la información anterior deberá figurar sobre una marca inviolable asociada al propio producto.

En su caso, también podrá incluirse información de garantía en beneficio del consumidor».

Las modificaciones consisten en lo siguiente:

1. En el tercer guion de la lista, se sustituye la palabra «comunitario» por la expresión «de la Unión» para facilitar la comprensión de la disposición y los términos «o la mención "Denominazione d'Origine Protetta"» se suprimen, ya que [de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012, artículo 12, apartado 3] el uso del símbolo de la Unión es obligatorio y no puede sustituirse por la mención «Denominazione d'Origine Protetta» o por su abreviatura «D.O.P.», (cuya presencia ya está prevista en el segundo guion de esta lista). Esta modificación es aplicable al punto 4.8 del resumen publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 200 de 7 de julio de 2011, y se incorpora en el punto 3.6 del documento único adjunto a la presente solicitud de modificación.
2. La frase «La marca que indica los datos arriba mencionados debe ser inviolable en lo que respecta a los trozos de despiece y/o los productos preenvasados» se sustituye por la frase: «cuando el producto destinado al consumidor final esté preenvasado, la información mencionada deberá figurar sobre una marca inviolable asociada al propio producto», con el fin de aclarar esta disposición. Esta modificación es aplicable al punto 4.8 del resumen publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* C 200 de 7 de julio de 2011, y se incorpora en el punto 3.6 del documento único adjunto a la presente solicitud de modificación.
3. Antes de los términos «información de garantía en beneficio del consumidor», que figuran en el artículo 8, se añaden los términos «también podrá incluirse» para facilitar la comprensión del texto.

Otros

Controles

— El texto del artículo 7 del pliego de condiciones:

«El control de la conformidad del producto con el pliego de condiciones será efectuado por un organismo de control de conformidad con los artículos 10 y 11 del Reglamento (CE) n.º 510/2006. Esta estructura es la siguiente: Istituto Nord Est Qualità-I.N.E.Q, Via Nazionale, 33/35-33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Udine), Italia, tel. +39 0432956951; fax +39 0432956955; correo electrónico: info@ineq.it»

se modifica para adaptarlo a las citadas modificaciones de la legislación en materia de DOP, IGP y ETG, y para actualizar los datos del organismo de control, que (tras la adopción del texto del pliego de condiciones) ha cambiado de razón social y dirección:

«La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en el artículo 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. El organismo de control al que se ha encomendado esta tarea es el siguiente: IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano n.º 71, San Daniele del Friuli (Udine), Italia, tel. +39 0432940349; fax +39 0432943357; correo electrónico: info@ifcq.it, ifcq@pec.it».

DOCUMENTO ÚNICO

«CINTA SENESE»

N.º UE: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

DOP (X)

IGP ()

1. Nombre

«Cinta Senese»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1. Carne fresca (y sus despojos)

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

La denominación de origen protegida «Cinta Senese» está reservada para todas las piezas comestibles de canales de cerdos de la raza Cinta Senese criados en libertad/semilibertad y procedentes de animales nacidos del acoplamiento de cerdos inscritos en el registro de cría y/o en el libro genealógico del tipo genético «Cinta Senese».

En el momento de su despacho al consumo, la carne de la DOP «Cinta Senese» debe presentar las características físicoquímicas siguientes (por 100 g de carne comestible, 24 h *post mortem*): contenido de agua inferior o igual al 78 %; contenido de grasas igual o superior al 2,5 %; pH 45 (pH medido a los 45 minutos *post mortem*): de 6 a 6,5.

Además, debe presentar las siguientes características sensoriales: color rosa vivo y/o rojo; textura fina; consistencia compacta, ligeramente infiltrada de grasa, tierna, con un aroma de carne fresca.

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 se basa en el pasto en bosque y/o en tierras plantadas de especies forrajeras y de cereales en la zona definida en el punto 4. Se permite utilizar complementos alimenticios diarios que representen, para los cerdos de más de cuatro meses de edad, una parte de la ración diaria autorizada no superior al 2 % del peso vivo del animal.

La utilización de complementos alimenticios diarios (que representen como máximo el 3 % del peso vivo del animal) destinados a garantizar la alimentación normal del animal, está autorizada únicamente y exclusivamente cuando las condiciones meteorológicas o la situación resultante de estas, como sequía, períodos prolongados de lluvia o persistencia de la cubierta de nieve, no permitan explotar plenamente los pastos o el pasto en bosque.

Los componentes de estos complementos deben proceder, en una parte al menos igual al 60 % del peso total administrado al animal, de la zona geográfica de producción.

Se admiten los siguientes productos como complementos alimenticios:

- productos energéticos: todos los cereales integrales y/o sus subproductos, incluidos los de la molturación,
- productos proteicos: oleaginosas (con excepción de la soja y derivados) y todas las leguminosas integrales y/o sus subproductos,
- fibras: forrajes, frutas y hortalizas frescas y/o sus subproductos.

También está permitido utilizar complementos vitamínicos y/o minerales.

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

Las fases de producción, que deben tener lugar en la zona geográfica a la que se refiere el punto 4 del presente documento único, son el nacimiento, la cría y el sacrificio de los animales que producen la carne de la DOP «Cinta Senese».

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

—

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

Las medias canales de «Cinta Senese» deben estar marcadas al fuego en los lugares siguientes: jamón, lomo, panceta, paleta y papada. La marca con fuego llevará el logotipo de la DOP «Cinta Senese» y el código del matadero.

Todas las piezas resultantes de cortes de la media canal marcada con fuego y destinadas al consumidor final deben llevar una marca distintiva que contenga la siguiente información:

- 1) el logotipo;
- 2) el nombre de la denominación protegida: Cinta Senese D.O.P.;
- 3) el símbolo de la Unión;
- 4) el código de trazabilidad que permite identificar al animal (lugar y fecha de nacimiento) y conocer el lugar y la fecha de sacrificio y de despiece, así como las cantidades puestas a la venta.

Cuando el producto destinado al consumidor final esté preenvasado, la información anterior deberá figurar sobre una marca inviolable asociada al propio producto.

El logotipo está formado por un escudo heráldico de color rojo oscuro con la representación de un cerdo de color gris oscuro con una banda de color blanco en medio del tronco, todo ello dentro de un círculo de color rojo oscuro en el interior del cual figura la inscripción «*allevata in Toscana secondo tradizione*» (criada en Toscana según la tradición). Debajo del escudo heráldico y en el exterior del círculo figura la denominación «Cinta Senese D.O.P.». El logotipo puede realizarse con los mismos caracteres en versión negro y blanco, en soportes de diferentes materiales y con un tamaño inferior o superior siempre que se respeten las proporciones y la disposición del texto.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción abarca todo el territorio de la región de Toscana hasta una altitud de 1 200 metros sobre el nivel del mar, por encima de la cual las condiciones ambientales dejan de ser favorables para la cría.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre la DOP «Cinta Senese» y la zona de origen encuentra su justificación en el tipo de cría y de alimentación de la raza, que le confiere las características descritas en el punto 3.2. La zona geográfica definida se distingue por sus bosques mixtos ricos en quercíneas idóneas para la producción de bellota y por sus tierras agrícolas marginales. Estos pastos, con frecuencia pobres y arcillosos, están generalmente plantados con forrajeras de pasto y son típicos del entorno edafoclimático de Toscana. La intervención del hombre a lo largo de los siglos ha permitido la selección de la raza Cinta Senese, de miembros robustos y con una estructura general que presenta características de rusticidad, frugalidad, adaptación y resistencia a las enfermedades y que puede utilizar casi exclusivamente los recursos naturales típicos del entorno toscano. Aún hoy, como en épocas remotas, la forma típica de cría es la cría en libertad o semilibertad. En efecto, el cerdo pasta en bosques y tierras adaptadas y es recuperado durante la noche o durante los períodos críticos anteriores o posteriores al parto. Esta forma de cría, que utiliza los recursos que ofrecen los bosques y las tierras, evita un gran número de problemas sanitarios y favorece una ausencia de estrés en el animal, factores que se manifiestan favorablemente en las características de composición y calidad de la carne. En efecto, junto a una ligera infiltración de grasa intramuscular visible en las piezas, la carne se caracteriza también por el contenido mínimo de grasas definido en el punto 3.2, que no es común en todas las carnes porcinas y se considera un elemento importante que garantiza el gusto y el sabor de la carne. Otra particularidad interesante de la carne «Cinta Senese» es la composición de los ácidos grasos insaturados, que se distingue por una cantidad importante de ácido oleico, precursor

de aromas que desempeñan un papel favorable en las características organolépticas de la carne, y un porcentaje reducido de ácido linoleico, que en cantidad excesiva pueden comprometer la calidad del producto, y que está influida por la alimentación constituida por las especies de los bosques y pastos toscanos.

Además, el pasto tiene incidencia en la composición genética y hace que la carne sea particularmente idónea para el consumo en estado fresco y para la fabricación de productos transformados, en la medida en que este factor se traduce en una mayor capacidad de retención de agua y, por tanto, en pérdidas mínimas de cocción causadas por la pérdida de agua y pérdidas mínimas de salazón durante la primera fase de curación de los productos transformados.

Conviene destacar que actualmente la carne «Cinta Senese» está directamente asociada a su región de origen, en particular porque en el pasado ha sido especialmente valorada por su calidad, siendo considerada como una representante de la tradición alimentaria toscana. Gracias a las iniciativas adoptadas por las administraciones regionales, las carnes «Cinta Senese» se han hecho un lugar cada vez más importante en el mercado y la denominación «Cinta Senese» asociada a las diversas piezas de carne aparece incluso en las cartas de los restaurantes.

Actualmente, las carnes con la denominación «Cinta Senese» son muy buscadas y alcanzan en el comercio precios más elevados que las otras carnes, como lo prueba el baremo de la Camera di Commercio dell'Industria dell'Artigianato e Agricoltura de Siena en 2001 y 2002.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

El texto completo del pliego de condiciones puede consultarse en las páginas web siguientes:

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

También puede consultarse

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), haciendo clic después en «Qualità» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación, en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP, IGP y ETG] (lateral izquierdo de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), 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 393/04)

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

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«AMATRICIANA TRADIZIONALE»

n.º UE: TSG-IT-02390-31.1.2018

Italia

1. Nombre que debe registrarse

«AMATRICIANA TRADIZIONALE»

2. Tipo de producto

Clase 2.21. Platos preparados

3. Justificación del registro

3.1. Indicar si el producto:

☐ es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento.

☒ está producido con materias primas o ingredientes que son los que se utilizan tradicionalmente.

El carácter propio de la «Amatriciana Tradizionale» está relacionado con los ingredientes y el método de preparación específico que se utiliza tradicionalmente en la zona de producción denominada Monti della Laga, de donde procede la salsa.

La salsa «Amatriciana Tradizionale» se presenta de dos maneras (para consumo inmediato o en una fecha posterior) y se suele servir con pasta.

3.2. Indicar si el nombre:

☒ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico.

☐ identifica el carácter tradicional o específico del producto.

La denominación «Amatriciana Tradizionale» se emplea para referirse a una preparación alimenticia obtenida mediante el antiguo método de producción o receta procedente de la zona de Amatrice, así como a la utilización de ingredientes específicos (tomates, careta de cerdo) que determinan las características del producto.

La «Amatriciana Tradizionale» se conoce en todo el mundo; la región geográfica de producción no afecta a su calidad ni a sus características.

4. Descripción

4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieren su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)

La «Amatriciana Tradizionale» es una preparación alimenticia que, en el momento de la comercialización, se presenta de las siguientes maneras:

— salsa para consumo inmediato

— salsa para consumo en una fecha posterior

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

En el momento de la comercialización, presenta las siguientes características organolépticas:

- color: rojo más o menos intenso;
- aspecto del producto: textura cremosa y homogénea, con «passata» granulosa y/o pulpa densa de tomate con trozos de tomate perceptibles;
- sabor: el típico de los tomates maduros, con un sabor salado debido a la presencia de la careta de cerdo curada de manera tradicional [«guanciale»] y la guindilla seca o fresca y/o pimienta;
- olor: el característico del tomate maduro, propio de un producto fresco;
- contenido de materia grasa: no inferior a 15 g por cada 100 g (solo para la salsa destinada a consumirse en una fecha posterior).

4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

INGREDIENTES OBLIGATORIOS

Los ingredientes utilizados tradicionalmente para la producción de la «Amatriciana Tradizionale», como proporción del total del producto final, son los siguientes:

- Careta de cerdo de Amatrice, entre un 18 y un 30 %: la careta de cerdo utilizada para la elaboración de la «Amatriciana Tradizionale» se obtiene a base de careta fresca de porcino pesado, cortada en triángulo a partir de la garganta. Presenta las siguientes características:
 - forma: triangular, con base redondeada;
 - color: blanco, con motas rojas en el interior, la parte grasa es más abundante que la parte magra;
 - curado: al menos 30 días desde la salazón.
- Aceite de oliva virgen extra: del 0,5 al 1 %.
- «Passata» de tomate y/o tomate pelado en trozos (pulpa): del 69 al 81 %:
 - la «passata» de tomate utilizada para preparar la «Amatriciana Tradizionale» tiene las siguientes características organolépticas:
 - color: rojo típico de los tomates maduros, método Gardner $a/b > 2,00$;
 - sabor: típico del tomate maduro, agradablemente ácido, sin regusto y/o sabor extraño;
 - olor: característico del tomate maduro, propio de un producto fresco, sin olores extraños;
 - aspecto: homogéneo con una granulosis que depende del tipo de tamiz utilizado;
 - refinado: piel y semillas presentes en cantidades naturales;
 - Brix $> 8,0$ a 20 °C, azúcares invertidos > 50 ; no se permiten agentes acidificantes;
 - el tomate pelado en trozos (pulpa) utilizado para preparar la «Amatriciana Tradizionale», presenta las siguientes características organolépticas:
 - color: rojo típico de los tomates maduros, método Gardner $a/b > 1,90$;
 - sabor: típico del tomate maduro, agradablemente ácido, sin regusto y/o sabor extraño;
 - olor: característico del tomate maduro, propio de un producto fresco, sin olores extraños.
 - aspecto: pulpa densa con trozos perceptibles;
 - Brix $> 7,0$ a 20 °C, azúcares invertidos > 48 ; no se permiten agentes acidificantes.
- Sal al gusto.
- Vino blanco al gusto.
- Guindilla fresca o seca y/o pimienta: al gusto.

INGREDIENTES RECOMENDADOS

Pecorino de Amatrice o Pecorino Romano DOP del Lacio rallado.

El Pecorino de Amatrice, elaborado con leche fresca de oveja, presenta las siguientes características:

- forma: cilíndrica con caras planas;
- color de la pasta: del blanco al amarillo pajizo;
- curado: no inferior a 6 meses.

A diferencia de otras salsas similares, para la «Amatriciana Tradizionale» no se prevé la utilización de ingredientes como el ajo, la cebolla o la panceta, que se utilizan en la mayoría de los condimentos y salsas para pasta.

MÉTODO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

Únicamente los ingredientes enumerados en el punto 4.2, en las cantidades indicadas, pueden utilizarse para elaborar «Amatriciana Tradizionale». De acuerdo con los dos tipos descritos en el punto 4.1, existen dos métodos de elaboración diferentes.

Salsa para consumo inmediato

Tras quitar la corteza y cortar la careta de cerdo en tiras, se fríe en aceite de oliva virgen extra, en una sartén o en una cacerola a fuego suave.

Se continúa friendo hasta que se haya secado la «espuma» producida por la careta de cerdo y, después, se le añade el vino blanco.

Cuando se han dorado las tiras de careta de cerdo, se sacan de la sartén y se retiran. Se vierte la «passata» y/o la pulpa de tomate en la misma sartén, se añade sal y guindilla fresca o seca y/o pimienta. Se lleva a ebullición y se cocina a fuego vivo durante diez a veinte minutos hasta que la salsa tenga una consistencia cremosa. A continuación, se añaden las tiras de careta de cerdo y se cocina durante otros cinco a diez minutos.

Salsa para consumo en una fecha posterior

Tras quitar la corteza y cortar la careta de cerdo en tiras, se fríe en aceite de oliva virgen extra en una sartén adecuada.

Se continúa friendo hasta que se haya secado la «espuma» producida por la careta de cerdo y, después, se le añade el vino blanco.

Cuando las tiras de careta de cerdo se han dorado, se vierte la «passata» y/o pulpa de tomate en la misma sartén, se le añade sal y guindilla fresca o seca y/o pimienta. Se cocina hasta que la salsa tenga una consistencia cremosa. A continuación, la salsa se vierte en los recipientes de uso alimentario, se cierra herméticamente y se somete a un tratamiento térmico y después se etiqueta.

Las salsas destinadas al consumo en una fecha posterior se pueden ultracongelar después de prepararse.

La «Amatriciana Tradizionale» ETG destinada a consumirse posteriormente debe envasarse y etiquetarse en recipientes aptos para uso alimentario de un peso máximo de 5 kg.

Para ambos tipos, se recomienda, tras haber añadido la «Amatriciana Tradizionale» a la pasta, rallar Pecorino de Amatrice o Pecorino Romano DOP del Lacio.

La naturaleza y las características de los ingredientes utilizados, así como el proceso de producción tradicional, confieren a la «Amatriciana Tradizionale» sus características únicas, que realzan la sapidez de la careta de cerdo curada y del queso pecorino; la receta tiene su origen en la historia socioeconómica de la región de Amatrice de la que procede.

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

La «Amatriciana Tradizionale» cuenta con una gran tradición y carácter específico con respecto a los ingredientes utilizados, al método específico de elaboración, así como las características socioeconómicas de la zona de producción de Monti della Laga, de donde procede la salsa.

En concreto, el uso de la careta de cerdo curada prueba que la «Amatriciana Tradizionale» representa el vínculo que durante siglos ha caracterizado la relación humana con un terreno difícil. Antiguamente, los pastores locales, durante la trashumancia (que les obligaba a vivir fuera de casa de cuatro a cinco meses al año, por lo general entre mayo y septiembre), llevaban consigo algunos alimentos que se podían conservar fácilmente durante largos períodos de tiempo, por ejemplo, la careta de cerdo curada y la harina.

Con estos sencillos ingredientes, los pastores conseguían cocinar en una sartén de mango largo su frugal pero sustancioso plato de pasta.

Los habitantes de Amatrice, al recrear y enriquecer este plato rural tan básico, especialmente al añadir tomates a principios del siglo XIX, configuraron uno de los platos más populares de la tradición italiana.

A finales del siglo XVIII, los napolitanos fueron de los primeros en Europa en reconocer las grandes cualidades organolépticas del tomate. El pueblo de Amatrice, que había pertenecido al Reino de Nápoles desde el siglo XIII, tuvo la oportunidad de probarlo y le añadió sabiamente la careta de cerdo curada, lo que la convirtió en una salsa para pasta tan suculenta que su reputación cruzó las fronteras nacionales para afirmarse en la cocina internacional.

A lo largo del siglo XIX, muchos habitantes de Amatrice se trasladaron a Roma y llevaron consigo la receta de su salsa; la mayoría de estos emigrantes encontraron trabajo en el sector de la restauración y en el comercio al por menor de productos alimenticios procedentes de su región. Desde finales de la década de XVIII hasta principios del siglo XIX, la comunidad de personas procedentes de Amatrice en Roma era especialmente conocida por sus platos asequibles y populares.

En cualquier parte del mundo, la pasta con salsa «Amatriciana Tradizionale» (tradicionalmente espaguetis o bucatini, pero también pasta corta) se considera el plato de pasta por excelencia de la cocina italiana. Esta salsa se ha elaborado siempre con careta de cerdo, nunca con tocino o panceta (*pancetta*), y se trata de una careta de cerdo que, debido a su mayor contenido en grasa, confiere a la salsa su sabor característico, distintivo, intenso y sávido.

La receta se ha incluido en la lista de productos agroalimentarios tradicionales de la región del Lacio.

Antecedentes

- En la página 175 del libro *Strenna dei Romanisti – Natale di Roma* [Regalo a los Romanistas-Fundación de Roma], publicado en 1983 por la editorial Roma Amor, aparece un apartado dedicado a la «Amatriciana Tradizionale»: «[...] el nombre de este delicioso plato, unido al esplendor de la gastronomía romana... un buen cocinero procedente de Amatrice que vivía en Roma concibió una salsa elaborada con, entre otros ingredientes, careta de cerdo (que, como todo el mundo sabe, es más resistente que la panceta de cerdo, lo que confiere a la salsa su textura característica) y tomates... tiene un agradable sabor agridulce que persiste incluso después de haberse cocinado». «Además de añadirle Pecorino Romano, estos son los ingredientes principales [...]».
- En 1980, en su artículo *«Il ciclo del maiale in Sabina»* [El ciclo del cerdo en Sabina], en: Brads, extracto n.º 9, pp. 40 y 41, publicado en Cagliari, R. Lorenzetti y R. Marinelli, escribieron que la careta de cerdo, procedente del cuello del cerdo, que puede curarse y mantenerse fresca como el tocino, es el secreto de la salsa con la que los originarios de Amatrice y sus alrededores preparan sus espaguetis, y que se conoce en todo el mundo.
- Carlo Baccari, en su poema *«La pasta amatriciana»*, publicado en la revista «Abruzzo oggi», n.º 40, septiembre/octubre de 1984, ensalza los ingredientes tradicionales de la salsa, como la careta de cerdo y la salsa de tomate, al elogiar a los cerdos de los que se obtiene la careta y la salsa cuyo sabor sorprende a aquellos que la degustan; aquí se muestra un extracto: «[...] y entre las pjaras, como si fuera magia, aparecían con alegría de la manera más inesperada la delicada oveja y el buen cerdo [...], juntos nos ofrecen el queso y la careta. En la irregular sartén, se va reduciendo la salsa que fascina a este pueblo. El pastor te quiere, deliciosa como eres, y eres la preferida en el mundo entero.»
- En su trabajo de 1998 *«La cucina romana e del Lazio»* [«La cocina romana y del Lazio»], Livio Jannattoni enumera la careta de cerdo y los tomates, como ingredientes para esta receta de espaguetis a la Amatriciana, proporcionada por la Oficina de Turismo de Amatrice: «Ingredientes para 5 o 6 personas: 500 g de espaguetis, 125 g de careta de cerdo curada, una cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra, una gota de vino blanco seco, 6 o 7 tomates San Marzano (o 400 g de tomates pelados en conserva), un trozo pequeño de guindilla, 100 g de queso pecorino rallado y sal. Poner el aceite, la guindilla y la careta de cerdo cortada en pequeños trozos en una sartén (preferentemente de hierro) [...]».
- Los ingredientes de la receta de la salsa tradicional Amatriciana también se representaron en el sello expedido por la República Italiana en agosto de 2008 como parte de la serie «Made in Italy» y dedicada al *Spaghetti all'Amatriciana Festival*. También figuran en la receta reconocida como Producto Tradicional en 2005 por el Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria, Forestal y Turismo (Gazzetta Ufficiale n.º 174 de 28 de julio de 2005).

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



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES