

Diario Oficial de la Unión Europea

C 455



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

64.º año

10 de noviembre de 2021

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2021/C 455/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10018 — ifm electronic/Endress+ Hauser Group Services/Automation24/Process+Lab Devices Online) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Información

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

Consejo

2021/C 455/02	Anuncio a la atención de una persona sujeta a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2014/119/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 208/2014 del Consejo relativos a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Ucrania	2
---------------	--	---

2021/C 455/03	Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2011/72/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo, relativos a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Túnez	3
---------------	--	---

Comisión Europea

2021/C 455/04	Tipo de cambio del euro — 9 de noviembre de 2021	4
---------------	--	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2021/C 455/05	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	5
---------------	--	---

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10018 — ifm electronic/Endress+ Hauser Group Services/Automation24/Process+Lab Devices Online)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2021/C 455/01)

El 14 de diciembre de 2020, 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 alemán 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 32020M10018. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

CONSEJO

Anuncio a la atención de una persona sujeta a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2014/119/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 208/2014 del Consejo relativos a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Ucrania

(2021/C 455/02)

La presente información se pone en conocimiento de D. Viktor Ivanovych Ratushniak, que figura en el anexo de la Decisión 2014/119/PESC del Consejo ⁽¹⁾ y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 208/2014 del Consejo ⁽²⁾ relativos a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Ucrania.

El Consejo ha recibido información de las autoridades ucranianas que se estudiará en el marco de la revisión anual de las medidas restrictivas. Se pone en conocimiento de dicha persona que puede presentar una solicitud al Consejo para obtener los elementos que constan en el expediente del Consejo relativo a su designación, antes del 30 de noviembre de 2021, a la siguiente dirección:

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

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

En este sentido, se advierte a la persona afectada de que el Consejo revisa periódicamente la lista de personas designadas en la Decisión 2014/119/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 208/2014.

⁽¹⁾ DO L 66 de 6.3.2014, p. 26.

⁽²⁾ DO L 66 de 6.3.2014, p. 1.

**Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la
Decisión 2011/72/PESC del Consejo y en el Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo, relativos a
medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta
de la situación en Túnez**

(2021/C 455/03)

La presente información se pone en conocimiento de las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2011/72/PESC del Consejo relativa a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas y entidades habida cuenta de la situación en Túnez ⁽¹⁾ y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 101/2011 del Consejo relativo a medidas restrictivas dirigidas contra determinadas personas, entidades y organismos habida cuenta de la situación en Túnez ⁽²⁾.

El Consejo ha recibido información de las autoridades tunecinas que se examinará en el marco de la revisión anual de las medidas restrictivas relativas a todas las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2011/72/PESC y en el anexo I del Reglamento (UE) n.º 101/2011. Se informa a los interesados de que pueden presentar al Consejo una solicitud para obtener la información referente a ellos, antes del 17 de noviembre de 2021, enviándola a la siguiente dirección:

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

Correo electrónico: sanctions@consilium.europa.eu

Todas las observaciones recibidas se tendrán en cuenta a efectos de la revisión periódica del Consejo, de conformidad con el artículo 5 de la Decisión 2011/72/PESC, y con el artículo 12, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 101/2011.

⁽¹⁾ DO L 28 de 2.2.2011, p. 62.

⁽²⁾ DO L 31 de 5.2.2011, p. 1.

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

9 de noviembre de 2021

(2021/C 455/04)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1577	CAD	dólar canadiense	1,4397
JPY	yen japonés	130,90	HKD	dólar de Hong Kong	9,0186
DKK	corona danesa	7,4377	NZD	dólar neozelandés	1,6192
GBP	libra esterlina	0,85380	SGD	dólar de Singapur	1,5601
SEK	corona sueca	9,8995	KRW	won de Corea del Sur	1 362,47
CHF	franco suizo	1,0592	ZAR	rand sudafricano	17,3964
ISK	corona islandesa	150,40	CNY	yuan renminbi	7,3989
NOK	corona noruega	9,8555	HRK	kuna croata	7,5190
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 500,26
CZK	corona checa	25,197	MYR	ringit malayo	4,8039
HUF	forinto húngaro	360,99	PHP	peso filipino	57,980
PLN	esloti polaco	4,5926	RUB	rublo ruso	82,1148
RON	leu rumano	4,9476	THB	bat tailandés	37,932
TRY	lira turca	11,2605	BRL	real brasileño	6,3847
AUD	dólar australiano	1,5642	MXN	peso mexicano	23,5335
			INR	rupia india	85,7910

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

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2021/C 455/05)

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.

DOCUMENTO ÚNICO

«ZAGORSKI ŠTRUKLI» / «ZAGORSKI ŠTRUKLJI»

N.º UE: PGI-HR-02623 de 23 de julio de 2020

DOP () IGP (X)

1. Nombre(s) [de DOP o IGP]

«Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji»

2. Estado miembro o tercer país

República de Croacia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

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

Las «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» son productos de panadería/pastelería preparados con los ingredientes siguientes: harina fina de trigo de tipo 550, queso fresco de leche de vaca, nata ácida, huevos, aceite, agua y sal. Puede utilizarse mantequilla o manteca de cerdo en lugar del aceite. Se prepara una masa suave con harina, aceite, sal y agua, que se extiende con el rodillo y se estira a mano para obtener una masa muy delgada, que se rellena con una mezcla de queso fresco de leche de vaca, nata ácida, huevos y sal. La masa rellena se dobla dándole la forma de un panecillo y se corta en pequeñas piezas rectangulares cuyos extremos deben estar lo más cerrados posible para impedir que el relleno se salga. Estos «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» crudos deben tener forma de cojín y las dimensiones establecidas. Se comercializan como frescos o congelados.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Los criterios de calidad de los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» frescos y congelados son los siguientes:

Forma	de cojín
Dimensiones	Longitud: de 8 a 11 cm Altura: de 2 a 5 cm Anchura: de 4 a 6 cm
Peso:	de 70 g a 130 g
Consistencia frescos Consistencia congelados	Suaves al tacto Dura
Color	Blanquecino-amarillo (típico de la masa de trigo)

Los criterios de calidad de los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» frescos y congelados destinados a la cocción en sopa son los siguientes:

Forma	de cojín
Dimensiones	Longitud: de 5 a 7 cm Altura: de 1,5 a 3 cm Anchura: de 3 a 6 cm
Peso:	de 50 g a 100 g
Consistencia frescos Consistencia congelados	Suave al tacto Dura
Color	Blanquecino-amarillo (típico de la masa de trigo)

Los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji», frescos o congelados, pueden prepararse para su consumo cociéndolos, horneándolos o gratinándolos, y también pueden servirse en sopa. Pueden consumirse como entrante, postre o como pequeño plato independiente.

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

Las materias primas empleadas para elaborar los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» son las siguientes: harina fina de trigo de tipo 550, huevos, queso fresco de leche de vaca, nata ácida, aceite (vegetal o de girasol) o mantequilla o manteca de cerdo, sal y agua. El queso fresco de leche de vaca y la nata ácida deben haberse producido en la zona geográfica contemplada en el punto 4.

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

El proceso de elaboración de los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji», desde la preparación de la masa hasta el relleno y la conformación del producto, debe llevarse a cabo íntegramente dentro de la zona geográfica mencionada en el punto 4. Cuando se elaboren «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» congelados, el proceso de congelación deberá efectuarse también en la zona geográfica mencionada en el punto 4.

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

El envasado del producto debe realizarse en la zona geográfica delimitada, a fin de preservar su calidad.

Una vez elaborados los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji», se envasan en envases adecuados y se almacenan en un entorno refrigerado para evitar el deterioro de la calidad del producto causado por factores externos (manipulación durante el transporte, temperatura, aire y microorganismos).

En el caso de los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» congelados, una vez elaborados y envasados adecuadamente, se congelan en la fábrica para evitar cualquier manipulación excesiva del producto y reducir el riesgo de contaminación microbiológica y de ruptura de la cadena de frío.

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

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción de los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» abarca el territorio de Hrvatsko Zagorje, es decir, todo el territorio de las provincias de Krapina-Zagorje y Varaždin y las zonas de la provincia de Zagreb limítrofes con ellos, concretamente los municipios siguientes: Brdovec, Marija Gorica, Pušća, Dubravica, Luka, Jakovlje, Bistra y Bedenica.

5. Vínculo con la zona geográfica

El nexo causal entre los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» y la zona geográfica delimitada se basa en la reputación de este producto, que está vinculado a la zona de Hrvatsko Zagorje. El vínculo también se basa en el método específico y tradicional de elaboración y producción de los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji», así como en la receta tradicional, que son característicos de esta zona geográfica y se han conservado hasta la fecha.

Los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» se producen siguiendo una receta antigua y probada, utilizando un método especial en el que se emplean ingredientes tradicionales. La manera de elaborar la masa, que se estira a mano y se rellena, y la forma de los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» acabados constituyen características distintivas de la producción del producto. Para estirar la masa a mano se requiere una destreza y una experiencia especiales, ya que es importante que la masa se estire y quede lo más delgada y homogénea posible, sin que se rompa en el proceso. La masa debe quedar muy delgada y transparente. Este tipo de masas filo son un rasgo característico de la cocina croata, y aún lo son más de Hrvatsko Zagorje, donde las amas de casa han transmitido esta habilidad de generación en generación.

Además de por su historia y su cultura, Hrvatsko Zagorje, atractivo destino turístico de la Croacia continental, atrae a gran número de visitantes gracias a su gastronomía, basada en productos locales tradicionales. El «Zagorski puran» (pavo de Zagorje), servido con «Zagorski mlinci» (pan plano y desecado de Zagorje), y los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» son los productos agrícolas y alimenticios más importantes y tradicionales de Hrvatsko Zagorje; son conocidos en toda Croacia y en el extranjero, y son sinónimos de la cocina de Zagorje. Así lo demuestran numerosos folletos turísticos sobre Hrvatsko Zagorje, en los que se hace referencia habitualmente a los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji». También pueden encontrarse en casi todos los menús de diversos restaurantes y establecimientos turísticos [«Okusi Zagorja» (Los sabores de Zagorje) — Oficina de Turismo del Condado de Krapina-Zagorje, Zagreb, 2017].

El artículo «Alimentos en el contexto de la cultura inmaterial» (M. Belaj *et al.*, Instituto de Etnología e Investigación en el Folclore, Zagreb) describe los platos consumidos a lo largo del día en la zona de Međimurje, Podravina y Hrvatsko Zagorje y menciona específicamente «[...] algunos de los platos típicos de Hrvatsko Zagorje: sopa con masas enrolladas, štrukle (masas enrolladas), bučnica (masa enrollada rellena de queso y calabaza rallada), pavo con mlinci (pan plano fino y desecado) y orehnjača (rollo dulce de nueces).».

El vínculo entre los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» y Hrvatsko Zagorje se confirma por el hecho de que figuran en la *Hrvatsko Zagorje Encyclopedia* publicada por el Instituto de Lexicografía Miroslav Krleža en 2017.

El evento culinario «Chtef - Zagorski chef» es un concurso de cocina donde los participantes deben crear platos innovadores y creativos utilizando ingredientes tradicionales de Hrvatsko Zagorje. Este acontecimiento, que se celebra desde hace varios años consecutivos, reúne la mejor cocina de Hrvatsko Zagorje, como dicen en el condado de Krapina-Zagorje, y ofrece la oportunidad de que los visitantes y otras personas puedan disfrutar de los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji», entre otros productos.

El «Štruklijada» o «Festival de las masas enrolladas» es un evento especial dedicado a los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» que se celebra cada año en una ciudad diferente de Hrvatsko Zagorje. Su «[...]» objetivo principal consiste en impulsar la promoción y la protección de los Zagorski štrukli, que son un elemento de la marca distintiva de Zagorje». Asimismo, pretende proteger su reputación a largo plazo como alimento original y la singularidad de la receta. El festival es una exposición y un concurso en el que los mejores restauradores de Zagorje compiten por el título de «Mejores Štrukli de Zagorje» [INFO 2017. Condado de Krapina-Zagorje, Consejo de Turismo del Condado de Krapina-Zagorje, Zagreb, 2016] (Krapinske Toplice Štruklijada, 2016) («Pruébalo y disfrútalo» — Oficina de Turismo del Condado de Krapina-Zagorje, 2015, y «La comida tradicional de Zagorje: el cielo en un plato»).

Además del festival tradicional «Štruklijada», el condado de Krapina-Zagorje y su Oficina de Turismo han organizado el evento «Babičini kolači» (Panadería/pastelería de la Abuela) durante 11 años consecutivos. En él, las mujeres compiten preparando pasteles según recetas tradicionales. La elaboración de «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» desempeña un papel clave en este acontecimiento cada año. Todas las recetas y métodos de preparación pueden encontrarse en los folletos «Babičini kolači» («Babičini kolači» — Condado de Krapina-Zagorje, Krapina 2016).

La reputación de los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» se confirmó también en 2012, cuando el condado de Krapina-Zagorje los inscribió en la lista de alimentos agrícolas y forestales autóctonos y de platos tradicionales de la cocina de Hrvatsko Zagorje. Además, el Ministerio de Cultura croata ha incluido «La elaboración de los «Zagorski štrukli» caseros tradicionales» en la lista del patrimonio cultural inmaterial protegido.

Los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» se comercializan con este nombre y se encuentran en casi todos los restaurantes de Hrvatsko Zagorje, así como de una zona más amplia (folleto del restaurante «Kod Starog» de Kumrovec; folleto del restaurante «Vuglec Breg» de Krapina). El festival «Štruklijada», que se celebra cada año en una ciudad diferente de Hrvatsko Zagorje y en el que participan muchas empresas de comida preparada, demuestra que el nombre «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» se utiliza desde hace mucho tiempo (folleto con invitación a la «Štruklijada»). El folleto «El cielo en una mesa», en el que se anuncian distintos restaurantes y hoteles de Hrvatsko Zagorje, además de proporcionar información básica sobre sus instalaciones, da una breve descripción de las comidas tradicionales que ofrecen y señala, en particular, que «[...]» no cabe perderse los Zagorski štrukli caseros auténticos, elaborados con queso fresco de leche de vaca [...]

En muchos libros de cocina y en diversos sitios web pueden encontrarse recetas para preparar «Zagorski štrukli», o «Zagorski štruklji», lo que demuestra hasta qué punto estos nombres se utilizan mucho y son reconocibles y famosos.

La mejor ilustración de la reputación de los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» y su vínculo con Hrvatsko Zagorje son los resultados de una encuesta realizada a 1 000 personas en Croacia en 2018, la cual reveló que el 90 % de los encuestados asocian los štrukli con Hrvatsko Zagorje, mientras que el 91 % consideran que los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» son un alimento originario de Hrvatsko Zagorje. Por otra parte, el 95 % de los encuestados cree que los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» deberían mencionarse en materiales promocionales, publicaciones culinarias y monografías relacionados con Hrvatsko Zagorje. La mayoría de los encuestados (91 %) creen que los «Zagorski štrukli» / «Zagorski štruklji» son famosos en Croacia.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20proizvoda%20Zagorski%20strukli.pdf

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