

Diario Oficial de la Unión Europea

C 72



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

65.º año

14 de febrero de 2022

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2022/C 72/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10546 — ICG / CEIT) ⁽¹⁾	1
2022/C 72/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10540 — ECDC / HPIL / JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 72/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10599 — CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK) ⁽¹⁾	3
2022/C 72/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10542 — MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE) ⁽¹⁾	4
2022/C 72/05	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10538 — VINCI / LINEAS / LUSOPONTE) ⁽¹⁾ ...	5

IV Información

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

Comisión Europea

2022/C 72/06	Tipo de cambio del euro — 11 de febrero de 2022	6
--------------	---	---

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2022/C 72/07	Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Establecimiento de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares ⁽¹⁾	7
--------------	---	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2022/C 72/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10621 – Welput/PSPiB/Alecta/ 105 VStreet JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	8
2022/C 72/09	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	10

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2022/C 72/10	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	12
--------------	--	----

⁽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.10546 — ICG / CEIT)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 72/01)

El 25 de enero de 2022, 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 32022M10546. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10540 — ECDC / HPIL / JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 72/02)

El 4 de febrero de 2022, 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 32022M10540. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10599 — CLEARLAKE CAPITAL GROUP / STG PARTNERS / DODGE CONSTRUCTION NETWORK)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 72/03)

El 7 de febrero de 2022, 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 32022M10599. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.10542 — MITSUBISHI / CHUBU ELECTRIC POWER MIRAIZ / MCRE)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 72/04)

El 14 de enero de 2022, 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 32022M10542. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.10538 — VINCI / LINEAS / LUSOPONTE)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 72/05)

El 12 de enero de 2022, 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 32022M10538. 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⁾

11 de febrero de 2022

(2022/C 72/06)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1417	CAD	dólar canadiense	1,4498
JPY	yen japonés	132,24	HKD	dólar de Hong Kong	8,9054
DKK	corona danesa	7,4400	NZD	dólar neozelandés	1,7085
GBP	libra esterlina	0,83958	SGD	dólar de Singapur	1,5339
SEK	corona sueca	10,5530	KRW	won de Corea del Sur	1 363,68
CHF	franco suizo	1,0557	ZAR	rand sudafricano	17,2736
ISK	corona islandesa	141,80	CNY	yuan renminbi	7,2564
NOK	corona noruega	10,0732	HRK	kuna croata	7,5312
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 339,46
CZK	corona checa	24,405	MYR	ringit malayo	4,7832
HUF	forinto húngaro	353,38	PHP	peso filipino	58,482
PLN	esloti polaco	4,5204	RUB	rublo ruso	85,8550
RON	leu rumano	4,9458	THB	bat tailandés	37,282
TRY	lira turca	15,4066	BRL	real brasileño	5,9263
AUD	dólar australiano	1,5927	MXN	peso mexicano	23,3183
			INR	rupia india	85,8535

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

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad

Establecimiento de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 72/07)

Estado miembro	España
Rutas afectadas	Badajoz — Madrid Badajoz — Barcelona
Fecha de reapertura de las rutas OSP a compañías aéreas comunitarias	28 de octubre de 2022
Dirección en la que puede obtenerse el texto y cualquier otra información o documentación relacionada con las obligaciones de servicio público.	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana, 67 28071 Madrid ESPAÑA Tel. +34 915977505 Fax +34 915978643 Dirección de Correo electrónico: osp.dgac@mitma.es

Las rutas sujetas a obligaciones de servicio público podrán ser operadas en régimen de libre competencia a partir del 28 de octubre de 2022. En caso de que ninguna compañía aérea presente un programa de servicios que cumpla las obligaciones de servicio público impuestas, el acceso se limitará a una única compañía aérea a través del correspondiente procedimiento de licitación pública, de conformidad con el artículo 16, apartado 9, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos delEEE)

(2022/C 72/08)

1. El 3 de febrero de 2022, 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⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- West End of London Property Unit Trust («Welput», Jersey).
- Public Sector Pension Investment Board («PSPIB», Canadá).
- Alecta Tjänstepension Ömsesidigt («Alecta», Suecia).
- 105VS Holdings Unit Trust («105 VStreet», Jersey).

Welput, PSPIB y Alecta 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 105 VStreet.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Welput: fondo de inversión inmobiliaria. Se trata de un sistema de inversión colectiva a efectos de la Ley de servicios y mercados financieros del Reino Unido de 2000. Opera exclusivamente en el centro de Londres (Reino Unido).
- PSPIB: gestión de inversiones de los planes de pensiones del Servicio Público Federal de Canadá, las Fuerzas Canadienses, la Policía Real Montada de Canadá y la Fuerza de Reserva. Gestiona una cartera diversificada a escala mundial que abarca acciones, bonos y otros títulos de renta fija, así como inversiones en capital inversión, bienes inmuebles, infraestructuras, recursos naturales y créditos de inversión.
- Alecta: fondo de pensiones que gestiona pensiones de jubilación de particulares y empresas en Suecia. Su cartera de inversiones abarca inversiones en renta fija, acciones y bienes inmuebles.
- 105 VStreet: inmueble situado en 105 Victoria Street, Londres.

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

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.10621 – Welput/PSPIB/Alecta/ 105 VStreet JV

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruselas
BÉLGICA

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 72/09)

1. El 3 de febrero de 2022, 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⁾.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Dassault Systemes International SAS («DSI», Francia), filial al 100 % de Dassault Systèmes SE (Francia), a su vez controlada por Groupe Industriel Marcel Dassault (Francia).
- Beijing Shenzhou Aerospace Software Technology Co., Ltd («SZSW», China), bajo el control de China Aerospace Science and Technology Corporation (China), a su vez controlada por la Comisión de Supervisión y Administración de Activos de Propiedad Estatal del Consejo de Estado de la República Popular China.
- la empresa en participación («JV», China).

DSI y SZSW adquieren, a efectos de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la empresa en participación («JV») de nueva creación. La concentración se realiza mediante adquisición de acciones en la empresa en participación de nueva creación.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- En el caso de DSI: desarrollo y comercialización de programas informáticos de gestión del ciclo de vida de los productos («PLM») que permitan el diseño en 3D, la ingeniería, la modelización, la simulación, la gestión de datos y la gestión de procesos.
- En el caso de SZSW: desarrollo y comercialización de programas informáticos para diversas aplicaciones, incluso en el sector aéreo y espacial, solo en China.
- En el caso de la empresa en participación («JV»): suministro de productos y soluciones de software PLM en China, incluido el desarrollo de aplicaciones específicas y el suministro de servicios asociados en el sector civil.

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.10514 – DASSAULT SYSTEMES INTERNATIONAL / SZSW / JV

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruselas
BÉLGICA

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

(2022/C 72/10)

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

«Taleggio»

N.º UE: PDO-IT-0025-AM01 de 3 de agosto de 2020

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio Tutela Taleggio [asociación de protección del queso «Taleggio»]
Via Roggia Vignola 9
22047 Treviglio (BG)
ITALIA

Correo electrónico: info@taleggio.it; buzón electrónico funcional: consorziotutelataleggio@legalmail.it.

El Consorzio Tutela Taleggio está constituido por productores de queso «Taleggio» y está autorizado a presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto n.º 12511 del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales, de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado y envasado
- ☒ Otros: Referencias a la legislación relativa al registro; referencias al organismo de inspección añadidas al pliego de condiciones.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Tipo de modificación

- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, 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

Cabe señalar que el pliego de condiciones de la DOP «Taleggio» se modifica principalmente para reorganizar el pliego de condiciones de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y consolidarlo en un documento único.

El queso «Taleggio» se registró como DOP en el Reglamento (CE) n.º 1107/96, de miércoles, 12 de junio de 1996, de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92. El producto se registró sobre la base de los siguientes documentos: el Decreto Presidencial de 15 de septiembre de 1988 por el que se reconoce la denominación de origen en Italia; un documento de doce páginas que contiene los elementos del pliego de condiciones establecidos en el artículo 4, apartado 2, letras a) a i), del Reglamento (CEE) n.º 2081/92; y la ficha resumen.

Características del producto

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra b), del pliego de condiciones en vigor y al punto 3.2 del documento único. La modificación consiste en una reorganización formal. Se han establecido tolerancias para el peso del queso y la altura del canto. Se ha insertado una frase en la que se especifica cómo se trata la corteza. Se ha añadido una prohibición de venta del producto congelado.

Versión actual:

«La descripción del producto alimenticio es la siguiente:

Queso de mesa blando, de pasta cruda, producido exclusivamente con leche entera de vaca.

Las características físicas del queso «Taleggio» son las siguientes:

- (1) Forma: bloque rectangular con lados de 18 a 20 cm.
- (2) Canto: recto, de 4 a 7 cm, con caras planas y lados de 18-20 cm.
- (3) Peso medio: de 1,7 a 2,2 kg por queso, que puede variar al alza o a la baja para ambas características en función de las condiciones técnicas durante la transformación; la variación no podrá ser en ningún caso superior al 10 %.
- (4) Corteza: fina, con una textura suave y un color rosa natural ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ en el colorímetro triestímulo) con una microflora característica. No se permite ningún tratamiento de la corteza.
- (5) Pasta: textura lisa con tan solo algunos pequeños ojos, distribuidos de forma irregular. En general, el queso es firme, pero más blando en la parte que está inmediatamente debajo de la corteza.
- (6) Color de la pasta: entre blanco y amarillo pajizo.
- (7) Sabor: característico, ligeramente aromático.
- (8) Propiedades químicas: contenido de grasa mínimo del extracto seco: 48 %; extracto seco mínimo: 46 %; contenido máximo de agua: 54 %; furosina: como máximo 14 mg en 100 g de extracto proteico».

Se sustituye por:

«Artículo 2. Características del producto

El queso que se beneficia de la DOP «Taleggio» debe presentar las siguientes características:

- (1) Forma: bloque rectangular con caras planas y canto recto.
- (2) Tamaño: superficies planas con una anchura de 18 a 22 cm, canto con una altura de 4 a 7 cm, con ligeras variaciones en función de las condiciones técnicas de producción.

Peso: oscila entre 1,5 kg y 2,5 kg, conforme a las mediciones realizadas al final del período mínimo de maduración de 35 días.

- (3) Se permite una tolerancia de $\pm 10 \%$ de los valores máximo y mínimo para la altura del canto.
- (4) Corteza: fina, con una textura suave y un color rosa natural ($L \leq 77$ a/ $b \geq 0,2$ en el colorímetro triestímulo) con una microflora característica. No se permite ningún tratamiento de la corteza, salvo con agua y sal.
- (5) Pasta: textura lisa con tan solo algunos pequeños ojos, distribuidos de forma irregular. En general, el queso es firme, pero más blando en la parte que está inmediatamente debajo de la corteza.
- (6) Color de la pasta: entre blanco y amarillo pajizo.
- (7) Sabor: característico, dulce y aromático, con un gusto equilibrado; se perciben notas de leche y un regusto a trufa.
- (8) Características químicas: contenido mínimo de grasa en extracto seco: 48 %; extracto seco mínimo: 46 %; contenido máximo de agua: 54 %; furosina: como máximo 14 mg en 100 g de extracto proteico.

El producto no puede despacharse al consumo si está o ha estado previamente congelado».

Motivo

La descripción incluye la misma información, pero se ha reorganizado para facilitar su lectura.

Además, el actual pliego de condiciones establece una tolerancia de $\pm 10 \%$ en cuanto a los pesos mínimo y máximo del queso. Esto se ha incorporado directamente a la gama de pesos ajustando los valores mínimo y máximo en consonancia.

La versión actual establece que los valores «pueden variar al alza o a la baja (en lo que respecta tanto al peso como al canto) para ambas características» sin especificar qué características, con el riesgo de dar lugar a interpretaciones ambiguas. Por lo tanto, la intención de la nueva versión es dejar claro que las características mencionadas son la altura del canto y el peso.

Se especifica que la corteza únicamente puede tratarse con agua y sal.

Se han introducido especificaciones para definir mejor el sabor.

Se ha añadido una instrucción específica para evitar que el producto se venda congelado.

Zona geográfica

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra c), del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único, y consiste en un ajuste de la zona geográfica para tener en cuenta los cambios administrativos

Versión actual:

«Con respecto a la definición de la zona geográfica, cabe señalar que la zona de producción del queso “Taleggio” comprende los siguientes territorios:

Todo el territorio de las provincias de Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Milán, Pavía, Novara y Treviso».

Se sustituye por:

«Artículo 3. Zona de producción

“La zona donde se lleva a cabo la producción, la maduración y la preparación en porciones del queso de la DOP ‘Taleggio’ comprende todo el territorio administrativo de las provincias de Bérgamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milán, Lodi, Monza y Brianza, Pavía, Novara, Verbano-Cusio-Ossola y Treviso”.

Motivo:

El perímetro de la zona geográfica se mantiene estrictamente idéntico. La zona de producción se ha definido teniendo en cuenta los cambios administrativos que se han producido. Se han añadido las provincias administrativas de Lecco, Lodi, Monza y Brianza y Verbano-Cusio-Ossola. Estas se constituyeron con posterioridad al reconocimiento de la denominación de origen "Taleggio". La provincia de Lecco incluye municipios que anteriormente formaban parte de las provincias de Bérgamo y Como. La provincia de Lodi incluye municipios que anteriormente formaban parte de la provincia de Milán. La provincia de Monza y Brianza incluye municipios que anteriormente formaban parte de la provincia de Milán y, por último, la provincia de Verbano-Cusio-Ossola anteriormente formaba parte de la provincia de Novara.

Asimismo, se han indicado claramente todas las operaciones que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

Prueba del origen

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra c), del pliego de condiciones en vigor.

Versión actual:

"Los siguientes apartados del actual pliego de condiciones en relación con los controles:

- Con el fin de aportar más información, queremos señalar los elementos de esta letra c) que demuestran que se cumplen las condiciones establecidas en el artículo 2, apartado 4, del Reglamento (CEE) n.º 2081/92.
- En particular, cabe señalar que existe una zona definida para la producción de leche. Solo el ganado de explotaciones situadas en esta zona definida está autorizado a suministrar leche para su transformación en 'Taleggio'.
- En particular, se recogen todos los datos pertinentes relativos a los productores de leche. Estos productores se identifican en listas elaboradas mensualmente, que son archivadas y selladas oficialmente.
- Esto facilita el rastreo del origen de la leche hasta el rebaño que la ha producido y la explotación en la que se encuentra. Se comprueba periódicamente que la materia prima es adecuada desde el punto de vista sanitario e higiénico y que presenta las características necesarias para su transformación en queso".

Se sustituye por:

"Artículo 4. Prueba del origen

Los productores figuran en registros gestionados por el organismo de control y son responsables de garantizar, a través de los registros que llevan, que pueden ser revisados por el organismo de control, que pueden demostrar el origen de los piensos, las materias primas y los productos procedentes de la zona de origen y han de poder documentar los lotes que entran y salen, así como la correlación entre ellos".

Motivo

Se han suprimido las referencias obsoletas a la legislación en la versión propuesta y esta se ha adaptado a la formulación estándar de todos los pliegos de condiciones.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra h), del pliego de condiciones en vigor.

Versión actual:

"La marca comercial del queso 'Taleggio', de conformidad con el artículo 5 del Decreto Presidencial n.º 667, de 5 de agosto de 1955, consta de cuatro círculos dispuestos en forma de cuadrado. Los círculos contienen las letras y números siguientes:

la letra T en el primer círculo (parte superior izquierda);

la letra T en el segundo círculo (parte superior derecha);

la letra T en el tercer círculo (parte inferior derecha);

el número del productor ‘Taleggio’ en el cuarto círculo (parte inferior izquierda).

La marca comercial es de plástico de uso alimentario y se imprime sobre una cara plana del queso después de voltearlo por segunda vez y antes del salado, de manera que la marca sea claramente visible incluso cuando el queso esté maduro”.

Se sustituye por:

“El logotipo de la DOP ‘Taleggio’ se stampa en una cara plana del queso después de voltearlo por segunda vez y antes del salado para que la marca quede claramente visible incluso cuando el queso esté maduro y, por tanto, cuando se despache al consumo.

La matriz es de plástico de uso alimentario y consta de cuatro círculos dispuestos en forma de cuadrado. Los círculos contienen las letras y números siguientes (gráfico 1):

la letra T en el primer círculo (parte superior izquierda);

la letra T en el segundo círculo (parte superior derecha);

la letra T en el tercer círculo (parte inferior derecha);

el número de identificación de la quesería que produce el ‘Taleggio’ en el cuarto círculo (parte inferior izquierda).

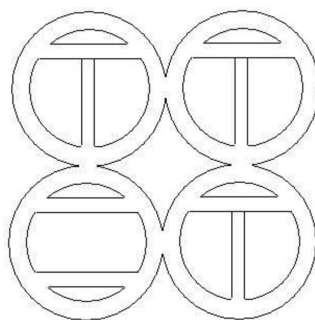


Gráfico 1”

Motivo

Se han suprimido las referencias obsoletas a la legislación.

El término “marca comercial” se ha sustituido por el término “logotipo” para denotar el símbolo que se stampa en el queso y por la palabra “matriz” cuando se refiere a la herramienta de plástico que reproduce el logotipo en relieve.

La matriz se coloca sobre la superficie del queso cuando se introduce en el molde, de tal modo que el logotipo se stampa en la cara plana del queso a lo largo de la transformación.

Método de obtención

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra e), del pliego de condiciones en vigor. Además, se ha añadido parte del artículo 6 del pliego de condiciones a este artículo, donde resulta más pertinente, y se recoge en el punto 3.3 del documento único.

Se ha reescrito la secuencia de las fases de transformación y se han añadido algunos detalles.

Versión actual:

“En cuanto a la descripción del método de obtención del queso ‘Taleggio’, podemos afirmar que los métodos de producción y transformación comportan una serie de fases que pueden resumirse del siguiente modo:

Preparación del fermento iniciador

Coagulación de la leche

Ruptura de la cuajada

Colocación en los moldes

Tratamiento térmico

Volteo en los moldes

Salado

Volteo

Maduración»

Se sustituye por:

“Artículo 5. Método de obtención

El queso de la DOP ‘Taleggio’ se elabora a partir de leche de vacas criadas en la zona de origen.

Al menos un 50 % del extracto seco de los piensos de las vacas, sobre una base anual, debe proceder de la zona de origen.

La alimentación del ganado vacuno consta de cereales, forrajes desecados y verdes y ensilados.

Se autoriza el complemento con piensos concentrados o proteicos. Se autoriza la utilización de complementos minerales y vitamínicos”.

Para garantizar un funcionamiento económico de las explotaciones, es fundamental que estas puedan obtener la mayor cantidad posible de piensos de la explotación, en la medida de lo posible; sin embargo, dado que el clima es cada vez más impredecible (períodos con fuertes precipitaciones que retrasan o impiden la siembra que se alternan con períodos de grave sequía que reducen las cosechas), el nivel de producción en los últimos años ha sido muy variable y a menudo inferior a lo previsto, dada la alta calidad genética y las exigencias alimenticias relativamente elevadas del ganado. Por lo tanto, la preferencia es garantizar que al menos un 50 % del extracto seco de los piensos del ganado proceda de la zona de origen; se trata de una medida meramente cautelar y se ajusta a la normativa. Este porcentaje sigue garantizando que se mantenga el vínculo entre la alimentación del ganado y las características de la leche, que la hacen apta para su transformación en “Taleggio”. También permite preservar la microflora ruminal del ganado con altas características genéticas, lo que influye en la calidad de la materia prima. La producción y maduración del queso “Taleggio” deben llevarse a cabo en la zona de producción de acuerdo con las siguientes prácticas:

Preparación del fermento iniciador o de la levadura seleccionada

Coagulación de la leche

Corte de la cuajada

Colocación en los moldes

Estampado

Tratamiento térmico

Volteo en los moldes

Salado

Volteo

Maduración»

Motivo

Se ha añadido una frase introductoria que define con mayor claridad el uso de los piensos, tal como se indica en el Reglamento (UE) n.º 664/2014; este aspecto se expone en el punto 3.3 del documento único.

El requisito de que al menos un 50 % de los piensos proceda de la zona de origen sigue garantizando el mantenimiento del vínculo entre la alimentación del ganado y las características de la leche. No afecta, por ejemplo, al contenido de materia grasa y proteínas que hace que la leche sea apta para ser transformada en «Taleggio».

Se añaden al esquema del proceso la indicación «levadura seleccionada» y la fase de «estampado». Ya están incluidos en la descripción, pero no se mencionan específicamente en el diagrama de flujo del proceso. Se sustituye «ruptura» por «corte» de la cuajada (son sinónimos).

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra e), del pliego de condiciones en vigor y al punto 3.3 del documento único.

Se ha reorganizado la descripción de la materia prima.

Versión actual:

«La leche utilizada puede ser pasteurizada. El cuajo utilizado debe ser exclusivamente cuajo animal líquido obtenido a partir de carne de ternera o de añojo, no necesariamente en la misma proporción. No puede utilizarse cuajo obtenido a partir de microorganismos modificados genéticamente. El fermento iniciador debe consistir en una combinación de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*. Puede utilizarse un fermento iniciador natural, que se puede obtener en la explotación o a partir de fermentos seleccionados».

Se sustituye por:

«La leche utilizada puede ser cruda o pasteurizada.

El fermento iniciador debe consistir en una combinación de *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*. Puede utilizarse un fermento iniciador natural, que se puede obtener en la explotación o a partir de fermentos seleccionados.

La coagulación debe realizarse exclusivamente con cuajo animal líquido obtenido a partir de carne de ternera o de añojo, no necesariamente en la misma proporción.

No puede utilizarse cuajo obtenido a partir de microorganismos modificados genéticamente».

Motivo

Se ha reorganizado la descripción de la materia prima. En la versión actual del pliego de condiciones, la pasteurización de la leche se ofrece como opción. Se sobreentiende que, si no se lleva a cabo la pasteurización, la leche puede utilizarse tal cual. En la versión modificada, esta última posibilidad, es decir, la utilización de leche cruda, ya permitida, es la opción preferida.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra e), del pliego de condiciones en vigor. Se describe cada paso y se elimina el tiempo que se deja reposar la cuajada. Se propone combinar los pasos de moldeado y estampado.

Versión actual:

«La cuajada se rompe dos veces. En primer lugar, se rompe de manera tosca y se deja reposar durante 10-15 minutos para que, al colarla, se vuelva más espesa. A continuación, se rompe una segunda vez para obtener trozos de queso del tamaño de una avellana.

Por motivos puramente técnicos, la marca de origen se estampa en una cara plana durante el tratamiento térmico, en la fase de volteo después de que se haya moldeado la cuajada».

Se sustituye por:

«La cuajada se corta varias veces. En primer lugar, se corta de manera tosca y se deja reposar para que, al colarla, se vuelva más espesa. Posteriormente se corta para obtener trozos de queso del tamaño de una avellana. La cuajada se coloca en los moldes y la marca de origen se estampa en una cara plana durante esta fase de moldeado».

Motivo

Se han definido mejor las fases de transformación y se propone eliminar la indicación del tiempo de reposo de la cuajada y el número de veces que se rompe, ya que pueden variar en función de las condiciones de transformación. En particular, gracias tanto a los avances tecnológicos como a la mejora de los fermentos iniciadores utilizados, son los queseros quienes, basándose en su experiencia, deciden cuál es el tiempo óptimo que la cuajada necesita reposar para conseguir un buen resultado.

Con la modificación solicitada, el moldeado y el estampado se realizan al mismo tiempo: la cuajada se coloca en moldes y la marca de origen se estampa en una cara plana durante esta fase de moldeado, con el fin de que la marca sea más visible en el queso. Durante la transformación se ha comprobado que la marca de origen es más estable y visible en la fase de control si se estampa durante el moldeado.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra e), del pliego de condiciones en vigor. La modificación se refiere a la fase de tratamiento térmico.

Versión actual:

«El tratamiento térmico puede durar entre un mínimo de ocho horas y un máximo de dieciséis horas. La temperatura se mantiene aproximadamente entre 22° C y 25° C y la humedad se sitúa en torno al 90 %».

Se sustituye por:

«El tratamiento térmico puede durar entre un mínimo de ocho horas y un máximo de dieciséis horas. La temperatura se mantiene aproximadamente entre 20° C y 28° C y la humedad es superior al 80 %».

Motivo

Se ha aumentado el margen de temperaturas a las que puede realizarse el tratamiento térmico y se ha reducido el porcentaje mínimo de humedad del almacén.

El tratamiento térmico se realiza a veces en almacenes bastante grandes que se abren y se cierran con frecuencia. Por lo tanto, es difícil mantener niveles constantes de temperatura y humedad, ya que a menudo sufren la influencia de las condiciones climáticas externas y de la humedad presente en los productos que entran en el almacén.

Téngase en cuenta que este cambio no afecta a las características del producto final.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra e), del pliego de condiciones en vigor. La modificación se refiere a la fase de salado.

Versión actual:

«El salado se realiza en seco. También se autoriza el salado en salmuera debido a la evolución de las condiciones tecnológicas».

Se sustituye por:

«El salado podrá realizarse en seco o en salmuera».

Motivo

Se ha simplificado la redacción de la frase relativa al salado.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra e), del pliego de condiciones en vigor. La modificación se refiere a la fase de maduración.

Versión actual:

«Los entornos de maduración del queso deben presentar una humedad natural o controlada del 85-90 % y una temperatura comprendida entre 2° C y 6° C».

Se sustituye por:

«Los entornos de maduración del queso deben presentar una humedad natural o controlada superior al 80 % y una temperatura comprendida entre 1° C y 6° C».

Motivo

Se propone reducir la temperatura mínima de maduración del queso y fijar con mayor precisión el porcentaje mínimo de humedad.

Dado que la maduración se realiza tanto en entornos naturales (cuevas tradicionales) como en almacenes que se abren y se cierran con frecuencia, es difícil mantener niveles constantes de temperatura y humedad, ya que a menudo sufren la influencia de las condiciones climáticas externas, especialmente durante los períodos más cálidos del año.

Por lo tanto, puede ser necesario reducir un grado la temperatura del almacén para garantizar que las condiciones de maduración sigan siendo adecuadas; el contenido real de humedad del producto también está relacionado con las variaciones estacionales. Las condiciones climáticas externas también afectan a la maduración en cuevas naturales o en almacenes subterráneos que utilizan la recirculación del aire de montaña.

Se trata, por tanto, de cambios menores necesarios que no afectan a las características del producto final.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra e), del pliego de condiciones en vigor. Se ha suprimido la obligación de utilizar un paño durante la maduración.

Versión actual:

«Durante el período de maduración, que dura al menos treinta y cinco días, el queso debe voltearse con frecuencia y tratarse con un paño empapado en salmuera para mantener la corteza húmeda y blanda y eliminar la hifa, lo que al mismo tiempo otorga al queso “Taleggio” el color característico que lo distingue».

Se sustituye por:

«Durante el período de maduración, que dura al menos treinta y cinco días, el queso debe voltearse con frecuencia y la corteza debe tratarse con una solución de agua y sal para mantenerla húmeda y blanda y eliminar la hifa, dando al queso “Taleggio” el color característico que lo distingue».

Motivo:

Se ha eliminado la obligación de utilizar un paño, ya que los cambios tecnológicos a lo largo de los años permiten utilizar diferentes materiales más fáciles de manipular desde un punto de vista higiénico, lo que ha llevado a los productores a favorecer la sustitución de los paños por cepillos, que son más eficaces para limpiar la corteza con agua y sal durante el proceso de maduración. Esta tarea es realizada siempre por personal experto, de acuerdo con el proceso de producción tradicional.

Vínculo

Esta modificación afecta a la sección 5 del documento único y al artículo 4, apartado 2, letras d) y f), del pliego de condiciones en vigor.

Los apartados anteriormente recogidos en el artículo 4, apartado 2, letras d) y f), del pliego de condiciones actualmente en vigor han sido revisados y trasladados o suprimidos para formular el nuevo artículo.

A continuación se expone el artículo relativo al vínculo, que ha sido revisado y corregido.

«Artículo 6. Vínculo con la zona geográfica

Las cualidades del queso “Taleggio” se deben fundamentalmente a su entorno geográfico, ya que el queso debe sus cualidades únicas e inimitables a factores humanos y naturales típicos de la zona donde se produce, se transforma y se madura.

El nombre “Taleggio” hace referencia a una zona geográfica específica de Lombardía que abarca los valles de Valsassina y Val Taleggio, donde se ubica el pueblo del mismo nombre.

La producción del queso se distribuye por toda la zona definida en el punto 4 gracias a la práctica de la trashumancia, ya que los animales y los ganaderos (“bergamini”, pastores locales) descenderían de las montañas a la llanura en invierno.

Los factores que demuestran el vínculo entre la calidad del producto y la zona geográfica de origen están relacionados en gran medida con los conocimientos técnicos de los productores y la tradición quesera, las condiciones particulares de salado adoptadas y la técnica de maduración; también son importantes las condiciones geográficas de la zona, es decir, el clima, los cultivos forrajeros y el sistema de riego dominante.

Los factores climáticos y agrozootécnicos influyen en la leche producida, que es adecuada para el tipo específico de elaboración y maduración del queso, así como para la formación y el desarrollo de la microflora de la leche.

La calidad de la leche que se transformará está estrechamente vinculada a la zona de origen del producto de la DOP, donde el crecimiento de los forrajes (heno, cereales, proteaginosas, oleaginosas, etc.) es abundante gracias al extenso sistema de riego.

En la actualidad, el queso sigue elaborándose únicamente con leche, cuajo y sal y no se permite en modo alguno tratar la corteza ni añadir aditivos o adyuvantes de ningún tipo, de acuerdo con las técnicas tradicionales de transformación. Además, la madera sigue siendo muy utilizada tanto para el transporte del queso “Taleggio” (cajas) como para su maduración (tableros de madera). Este material permite que el queso respire y suelte el exceso de suero, lo que permite que madure con normalidad, al igual que se hacía hace más de mil años.

No hay nada que sustituya a los conocimientos tradicionales de los queseros, transmitidos a lo largo de los siglos: esta pericia es fundamental no solo en la fase de transformación de la leche, sino también en las fases posteriores.

El salado se realiza en seco o en salmuera; se trata de una operación crucial para obtener el genuino “Taleggio”, que suele madurar de forma centrípeta.

La superficie de los quesos “Taleggio” alberga una microflora natural mixta que siempre combina esquizomicetos pertenecientes a la familia de *Micrococcaceae* con eumicetos, incluidos *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* y levaduras de los géneros *Torulaspora* y *Saccharomyces*.

Por lo tanto, el queso madura debido a la actividad de esta microflora, procedente del entorno, tanto en la fase de producción (quesería) como en la fase de maduración (cueva o almacén), lo que confiere al “Taleggio” sus características físicas, químicas y organolépticas típicas, especialmente el color rosa de la corteza; la textura, que por lo general es firme, pero más blanda en la parte que está inmediatamente debajo la corteza; y el sabor, que es característico, dulce y aromático, con un gusto equilibrado, notas de leche y un regusto a trufa en boca. Las especies microbianas autóctonas se seleccionan en el entorno de maduración gracias a la temperatura y la humedad, así como a la presencia del propio producto. El queso madura de forma cíclica y desarrolla una microflora en su superficie que desempeña las siguientes funciones importantes:

- a) proporciona textura a la corteza, que se ha formado en primer lugar como consecuencia del endurecimiento natural del queso al contacto con el aire, creando un “fieltro” unido a la pasta (*Geotrichum* y levaduras);
- b) produce el color rosado característico gracias a los micrococos;
- c) fomenta la proteólisis, de la cual son responsables principalmente los géneros *Penicillium* y *Mucor* y, en menor medida, las levaduras y *Micrococcaceae*;
- d) fomenta la lipólisis, principalmente debido a la actividad del género *Geotrichum* y las levaduras, además de *Penicillium* y *Mucor*.

Esta compleja actividad enzimática de la microflora de la corteza se debe al patrón de maduración centrípeta, es decir, desde el exterior hacia el interior.

Las demás fases de transformación, desde los ingredientes utilizados (leche, cuajo y fermentos) hasta la temperatura y la humedad, pasando por el salado y la “salinatura” (lavado con agua y sal), contribuyen también a la caracterización del queso “Taleggio”.

Etiquetado

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra h) y al punto 3.6 del documento único.

Versión actual:

«Dado que el queso “Taleggio” se vende también envasado y, por tanto, está cubierto, también se coloca una marca en el envase exterior.

Esta marca (véase la imagen adjunta) tiene un borde interior rojo, un borde intermedio blanco y un borde exterior verde.

En el centro se encuentra el logotipo del queso “Taleggio”, debajo del cual puede colocarse el número de la empresa de envasado. El envasado debe llevarse a cabo únicamente en la zona de origen, de modo que la zona pueda identificarse durante la fase de comercialización. Además, la marca mencionada anteriormente ha sido registrada conforme a la ley».

Se sustituye por:

«Artículo 8. Envasado y etiquetado

En el momento de su despacho al consumo, el envase de todos los quesos de la DOP “Taleggio”, enteros o en porciones, debe llevar la denominación “Taleggio”.

También debe llevar el logotipo que se muestra a continuación en el gráfico 2, que tiene un borde interior rojo, un borde intermedio blanco y un borde exterior verde. La sigla CTT aparece en negro en el centro y el número asignado por la asociación de protección a la sociedad titular de la marca puede colocarse debajo de ella. El logotipo también puede imprimirse en un solo color.



Gráfico 2

Este logotipo debe ir seguido de una referencia al Reglamento relativo al registro de la DOP “Taleggio”, a saber, “Reglamento (CE) n.º 1107/96”. El logotipo anterior ha sido registrado conforme a la ley.

En aras de la protección de los consumidores, para garantizar la autenticidad del queso de la DOP “Taleggio” preevasado y en porciones en el momento de su comercialización, la división en porciones y el posterior envasado deben realizarse en la zona geográfica definida a que se refiere el artículo 3.

Cabe señalar que la asociación de protección identifica a los productores asociados con números del 1 al 299, y a los maduradores de queso asociados con números del 301 al 499».

Envasado

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra h), del pliego de condiciones y al punto 3.5 del documento único.

Versión actual:

«[...] la empresa de envasado. El envasado debe efectuarse únicamente en la zona de origen, de modo que la zona pueda identificarse durante la fase de comercialización».

Se sustituye por:

«Artículo 8. Envasado y etiquetado

En el momento de su despacho al consumo, el envase de todos los quesos de la DOP “Taleggio”, enteros o en porciones, debe llevar la denominación “Taleggio”. También debe llevar el logotipo que se muestra a continuación en el gráfico 2, que tiene un borde interior rojo, un borde intermedio blanco y un borde exterior verde. La sigla CTT aparece en negro en el centro y el número asignado por la asociación de protección a la sociedad titular de la marca puede colocarse debajo de ella. El logotipo también puede imprimirse en un solo color.



Gráfico 2

Este logotipo debe ir seguido de una referencia al Reglamento relativo al registro de la DOP “Taleggio”, a saber, “Reglamento (CE) n.º 1107/96”. El logotipo anterior ha sido registrado conforme a la ley.

En aras de la protección de los consumidores, para garantizar la autenticidad del queso de la DOP “Taleggio” preevasado y en porciones en el momento de su comercialización, la división en porciones y el posterior envasado deben realizarse en la zona geográfica definida a que se refiere el artículo 3.

Cabe señalar que la asociación de protección identifica a los productores asociados con números del 1 al 299, y a los maduradores de queso asociados con números del 301 al 499».

Motivo:

La primera parte, relativa a la marca, ha sido reformulada en aras de una mayor claridad.

En lo que respecta a la división en porciones, las normas del actual pliego de condiciones, que fueron autorizadas en el momento del registro de la DOP, permanecerán inalteradas.

En aras de la protección de los consumidores, para garantizar la autenticidad del queso de la DOP «Taleggio» preevasado y en porciones en el momento de su comercialización, la división en porciones y el posterior envasado deben realizarse en la zona geográfica definida. Esta medida tiene por objeto garantizar la autenticidad de la DOP «Taleggio», ya que las marcas estampadas en un queso entero que lo identifican como queso de la DOP «Taleggio» dejarían de ser visibles al dividirlo en porciones y envasarlo.

Se ha decidido suprimir la parte relativa al envasado de quesos enteros y la referencia a la venta al por menor (para llevar), puesto que ya están regulados por normas obligatorias y son actividades sujetas a la supervisión de la asociación de protección que no están cubiertas en el pliego de condiciones.

Queda suprimida la frase: «Además de sus miembros, los envasadores autorizados registrados en la asociación de protección también pueden envasar quesos de la DOP “Taleggio”. No obstante, si están situados fuera de la zona de origen, solo podrán envasar queso “Taleggio” entero».

Otros

Referencias a la legislación relativa al registro

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra a), del pliego de condiciones, que en el nuevo pliego se convierte en el artículo 1, y se añade al punto 3.2 del documento único.

Versión actual:

«El nombre del producto alimenticio cubierto por la denominación de origen es “Taleggio”. Fue reconocido por el Decreto Presidencial de 15 de septiembre de 1988».

Se sustituye por:

«Artículo 1. Nombre

La denominación DOP “Taleggio” se asigna exclusivamente a un queso de mesa blando de pasta cruda, producido exclusivamente con leche de vaca entera, cruda o pasteurizada, que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones».

Motivo

La nueva formulación permite suprimir las referencias obsoletas a la legislación. Además, se ha añadido la descripción del producto de «Taleggio» recogida actualmente en el artículo 4, apartado 2, letra b), y se ha precisado que la leche puede ser cruda o pasteurizada, como ya se indica en el artículo 4, apartado 2, letra e), del actual pliego de condiciones.

Controles

La modificación afecta al artículo 4, apartado 2, letra i), del pliego de condiciones en vigor

El artículo sobre los controles se ha vuelto a redactar y se ha reformulado de conformidad con lo dispuesto en los artículos 36 y 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

A continuación se expone el artículo sobre los controles:

«Artículo 7. Seguimiento

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 36 y 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, el organismo de control autorizado comprueba el cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto.

Los controles relativos al cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP “Taleggio” son llevados a cabo por Certiprodop S.r.l. Via del Macello 26, Crema - Oficinas administrativas: Via del commercio 29, 26013 Crema (CR) — Tel. 0373/259662 — Fax 0373/253530 — Correo electrónico: info@certiprodop.it».

DOCUMENTO ÚNICO

«Taleggio»

N.º UE: PDO-IT-0025-AM01 de 3 de agosto de 2020

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Taleggio»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto [véase el anexo XI]

Clase 1.3. Quesos

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

La denominación DOP «Taleggio» se asigna exclusivamente a un queso de mesa blando de pasta cruda, producido exclusivamente con leche entera cruda o pasteurizada de vacas criadas en la zona geográfica de origen, cuajo, sal y fermentos iniciadores, que cumple las condiciones y requisitos que se enumeran a continuación.

El queso que se beneficia de la DOP «Taleggio» debe presentar las siguientes características:

Forma: bloque rectangular con caras planas y canto recto.

Tamaño: caras planas con una anchura de 18 a 22 cm, canto con una altura de 4 a 7 cm, con ligeras variaciones en función de las condiciones técnicas de producción.

Peso: oscila entre 1,5 kg y 2,5 kg, conforme a las mediciones realizadas al final del período mínimo de maduración de 35 días.

Se permite una tolerancia de $\pm 10\%$ de los valores máximo y mínimo para la altura del canto.

Corteza: fina, con una textura suave y un color rosa natural ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ en el colorímetro triestímulo) con una microflora característica. No se permite ningún tratamiento de la corteza, salvo con agua y sal.

Pasta: textura lisa con tan solo algunos pequeños ojos, distribuidos de forma irregular. En general, el queso es firme, pero más blando en la parte que está inmediatamente debajo de la corteza.

Color de la pasta: entre blanco y amarillo pajizo.

Sabor: característico, dulce y aromático, con un gusto equilibrado; se perciben notas de leche y un regusto a trufa.

Características químicas: contenido mínimo de grasa en extracto seco: 48 %; extracto seco mínimo: 46 %; contenido máximo de agua: 54 %; furosina: como máximo 14 mg en 100 g de extracto proteico.

El producto no puede despacharse al consumo si está o ha estado previamente congelado.

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

Al menos un 50 % del extracto seco de los piensos de las vacas, sobre una base anual, debe proceder de la zona de origen. La alimentación del ganado vacuno consta de cereales, forrajes desecados y verdes y ensilados. Se autoriza el complemento con piensos concentrados o proteicos. Se permite la utilización de complementos minerales y vitamínicos.

Para garantizar un funcionamiento económico de las explotaciones, es fundamental que estas puedan obtener la mayor cantidad posible de piensos de la explotación, en la medida de lo posible; sin embargo, dado que el clima es cada vez más impredecible (períodos con fuertes precipitaciones que retrasan o impiden la siembra que se alternan con períodos de grave sequía que reducen las cosechas), el nivel de producción en los últimos años ha sido muy variable y a menudo inferior a lo previsto, dada la alta calidad genética y las exigencias alimenticias relativamente elevadas del ganado. Por lo tanto, la preferencia es garantizar que al menos un 50 % del extracto seco de los piensos del ganado proceda de la zona de origen; se trata de una medida meramente cautelar y se ajusta a la normativa.

Este porcentaje sigue garantizando que se mantenga el vínculo entre la alimentación del ganado y las características de la leche, que la hacen apta para su transformación en «Taleggio». También permite preservar la microflora ruminal del ganado con altas características genéticas, lo que influye en la calidad de la materia prima.

El queso de la DOP «Taleggio» se elabora a partir de leche de vaca cruda o pasteurizada, cuajo, sal y fermentos iniciadores.

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

Todas las fases del proceso de producción, desde la cría y el ordeño del ganado hasta la elaboración y la maduración del queso, deben llevarse a cabo dentro de la zona geográfica definida 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

En aras de la protección de los consumidores, para garantizar la autenticidad del queso de la DOP «Taleggio» preeenvasado y en porciones en el momento de su comercialización, la división en porciones y el posterior envasado deben realizarse en la zona geográfica definida en el punto 4.

Cabe señalar que la asociación de protección identifica a los productores asociados con números del 1 al 299, y a los maduradores de queso asociados con números del 301 al 499.

Esto es necesario porque las marcas que identifican un queso entero como DOP «Taleggio» se pierden o no son visibles en el queso en porciones, por lo que debe garantizarse el origen del producto preeenvasado.

Las porciones de queso con la DOP «Taleggio» pueden envasarse fuera de la zona de origen solo en el lugar de venta al por menor y a petición del consumidor (en porciones) o, también en el lugar de venta al por menor, las porciones de queso pueden envasarse para su venta directa (para llevar).

En aras de la protección de los consumidores, para garantizar la autenticidad del queso de la DOP «Taleggio» preeenvasado y en porciones en el momento de su comercialización, la división en porciones y el posterior envasado deben realizarse en la zona geográfica.

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

En el momento de su comercialización, los quesos enteros de la DOP «Taleggio» deben llevar una marca de origen.

El logotipo de la DOP «Taleggio» se estampa en una cara plana del queso después de voltearlo por segunda vez y antes del salado para que la marca quede claramente visible incluso cuando el queso esté maduro y, por tanto, cuando se despache al consumo.

La matriz es de plástico de uso alimentario y consta de cuatro círculos dispuestos en forma de cuadrado. Los círculos contienen las letras y números siguientes (gráfico 1):

la letra T en el primer círculo (parte superior izquierda);

la letra T en el segundo círculo (parte superior derecha);

la letra T en el tercer círculo (parte inferior derecha);

el número de identificación de la quesería que produce el «Taleggio» en el cuarto círculo (parte inferior izquierda).

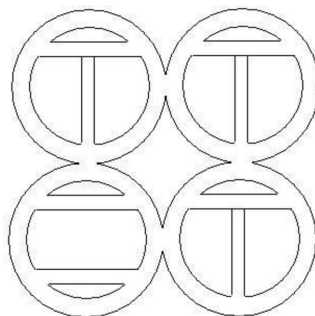


Gráfico 1

En el momento de su despacho al consumo, el envase de todos los quesos de la DOP «Taleggio», enteros o en porciones, debe llevar la denominación «Taleggio».

También debe llevar el logotipo que se muestra a continuación en el gráfico 2, que tiene un borde interior rojo, un borde intermedio blanco y un borde exterior verde. La sigla CTT aparece en negro en el centro y el número asignado por la asociación de protección a la sociedad titular de la marca puede colocarse debajo de ella. El logotipo también puede imprimirse en un solo color.



Gráfico 2

Este logotipo debe ir seguido de una referencia al Reglamento relativo al registro de la DOP «Taleggio», a saber, «Reglamento (CE) n.º 1107/96». El logotipo anterior ha sido registrado conforme a la ley.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona donde se lleva a cabo la producción, la maduración y el troceado del queso de la DOP «Taleggio» comprende todo el territorio administrativo de las provincias de Bérgamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milán, Lodi, Monza y Brianza, Pavía, Novara, Verbano-Cusio-Ossola y Treviso.

5. Vínculo con la zona geográfica

Las cualidades del queso «Taleggio» se deben fundamentalmente a su entorno geográfico, ya que el queso debe sus cualidades únicas e inimitables a factores humanos y naturales típicos de la zona donde se produce, se transforma y se madura.

El nombre «Taleggio» hace referencia a una zona geográfica específica de Lombardía que abarca los valles de Valsassina y Val Taleggio, donde se ubica el pueblo del mismo nombre.

La producción del queso se distribuye por toda la zona definida en el punto 4 gracias a la práctica de la trashumancia, ya que los animales y los ganaderos («bergamini», pastores locales) descenderían de las montañas a la llanura en invierno.

Los factores que demuestran el vínculo entre la calidad del producto y la zona geográfica de origen están relacionados en gran medida con los conocimientos técnicos de los productores y la tradición quesera, las condiciones particulares de salado adoptadas y la técnica de maduración; también son importantes las condiciones geográficas de la zona, es decir, el clima, los cultivos forrajeros y el sistema de riego dominante.

Los factores climáticos y agrozootécnicos influyen en la leche producida, que es adecuada para el tipo específico de elaboración y maduración del queso, así como para la formación y el desarrollo de la microflora de la leche.

La calidad de la leche que se transformará está estrechamente vinculada a la zona de origen del producto de la DOP, donde el crecimiento de los forrajes (heno, cereales, proteaginosas, oleaginosas, etc.) es abundante gracias al extenso sistema de riego.

En la actualidad, el queso sigue elaborándose únicamente con leche, cuajo y sal y no se permite en modo alguno tratar la corteza ni añadir aditivos o adyuvantes de ningún tipo, de acuerdo con las técnicas tradicionales de transformación. Además, la madera sigue siendo muy utilizada tanto para el transporte del queso «Taleggio» (cajas) como para su maduración (tableros de madera). Este material permite que el queso respire y suelte el exceso de suero, lo que permite que madure con normalidad, al igual que se hacía hace más de mil años.

No hay nada que sustituya a los conocimientos tradicionales de los queseros, transmitidos a lo largo de los siglos: esta pericia es fundamental no solo en la fase de transformación de la leche, sino también en las fases posteriores.

El salado se realiza en seco o en salmuera; se trata de una operación crucial para obtener el genuino «Taleggio», que suele madurar de forma centrípeta.

La superficie de los quesos «Taleggio» alberga una microflora natural mixta que siempre combina esquizomicetos pertenecientes a la familia de *Micrococcaceae* con eumicetos, incluidos *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* y levaduras de los géneros *Torulaspora* y *Saccharomyces*.

Por lo tanto, el queso madura debido a la actividad de esta microflora, procedente del entorno, tanto en la fase de producción (quesería) como en la fase de maduración (cueva o almacén), lo que confiere al «Taleggio» sus características físicas, químicas y organolépticas típicas, especialmente el color rosa de la corteza; la textura, que por lo general es firme, pero más blanda en la parte que está inmediatamente debajo la corteza; y el sabor, que es característico, dulce y aromático, con un gusto equilibrado, notas de leche y un regusto a trufa en boca. Las especies microbianas autóctonas se seleccionan en el entorno de maduración gracias a la temperatura y la humedad, así como a la presencia del propio producto. El queso madura de forma cíclica y desarrolla una microflora en su superficie que desempeña las siguientes funciones importantes:

- a) proporciona textura a la corteza, que se ha formado en primer lugar como consecuencia del endurecimiento natural del queso al contacto con el aire, creando un «fieltro» unido a la pasta (*Geotrichum* y levaduras);
- b) produce el color rosado característico gracias a los micrococos;
- c) fomenta la proteólisis, de la cual son responsables principalmente los géneros *Penicillium* y *Mucor* y, en menor medida, las levaduras y *Micrococcaceae*;
- d) fomenta la lipólisis, principalmente debido a la actividad del género *Geotrichum* y las levaduras, además de *Penicillium* y *Mucor*.

Esta compleja actividad enzimática de la microflora de la corteza se debe al patrón de maduración centrípeta, es decir, desde el exterior hacia el interior.

Las demás fases de transformación, desde los ingredientes utilizados (leche, cuajo y fermentos) hasta la temperatura y la humedad, pasando por el salado y la «salinatura» (lavado con agua y sal), contribuyen también a la caracterización del queso «Taleggio».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en la siguiente dirección de Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

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/STG] (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].

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