



Sumario

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2022/C 234/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10743 — TOWERBROOK / GSF) ⁽¹⁾	1
2022/C 234/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10686 — LOV GROUP / BETCLIC EVEREST GROUP) ⁽¹⁾	2
2022/C 234/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10731 — APOLLO MANAGEMENT / PRIMAFRIO) ⁽¹⁾	3

IV *Información*

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

Comisión Europea

2022/C 234/04	Tipo de cambio del euro — 16 de junio de 2022	4
---------------	---	---

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2022/C 234/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10560 - SIKA / MBCC GROUP) ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

2022/C 234/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL) ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2022/C 234/07	Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012	9
2022/C 234/08	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	14
2022/C 234/09	Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012	24

⁽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.10743 — TOWERBROOK / GSF)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 234/01)

El 8 de junio 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 32022M10743. 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.10686 — LOV GROUP / BETCLIC EVEREST GROUP)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 234/02)

El 10 de junio 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 32022M10686. 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.10731 — APOLLO MANAGEMENT / PRIMAFRIO)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 234/03)

El 10 de junio 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 32022M10731. 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⁾

16 de junio de 2022

(2022/C 234/04)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0400	CAD	dólar canadiense	1,3446
JPY	yen japonés	138,24	HKD	dólar de Hong Kong	8,1638
DKK	corona danesa	7,4386	NZD	dólar neozelandés	1,6608
GBP	libra esterlina	0,85550	SGD	dólar de Singapur	1,4451
SEK	corona sueca	10,6942	KRW	won de Corea del Sur	1 346,88
CHF	franco suizo	1,0142	ZAR	rand sudafricano	16,6052
ISK	corona islandesa	137,50	CNY	yuan renminbi	6,9844
NOK	corona noruega	10,4588	HRK	kuna croata	7,5245
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 427,31
CZK	corona checa	24,742	MYR	ringit malayo	4,5786
HUF	forinto húngaro	398,10	PHP	peso filipino	55,700
PLN	esloti polaco	4,7138	RUB	rublo ruso	
RON	leu rumano	4,9443	THB	bat tailandés	36,566
TRY	lira turca	18,0126	BRL	real brasileño	5,2559
AUD	dólar australiano	1,4939	MXN	peso mexicano	21,4115
			INR	rupia india	81,1945

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.10560 - SIKA / MBCC GROUP)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2022/C 234/05)

1. El 7 de junio 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:

- Sika International AG («Sika», Suiza), filial al 100 % de SIKAG AG («Sika AG», Suiza).
- LSF11 Skyscraper Holdco S.à.r.l. («MBCC», Luxemburgo), empresa matriz última de MBCC Group.

Sika adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de MBCC.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son las siguientes:

- Sika: grupo dedicado al desarrollo, producción y suministro a escala mundial de aditivos químicos, morteros, sellantes y pegamentos, materiales de amortiguación y de refuerzo, sistemas estructurales de refuerzo, suelos industriales, tejados y sistemas de impermeabilización utilizados en el sector de la construcción y por las industrias manufactureras.
- MBCC: grupo formado por dos unidades de negocio con actividades a escala mundial, a saber: i) «mezclas químicas», que ofrece soluciones a los clientes de las industrias de fabricación de hormigón, cemento y construcción subterránea, y ii) «sistemas de construcción», que ofrece soluciones para proteger y reparar edificios y estructuras.

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.

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.10560 - SIKA / MBCC GROUP

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

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 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2022/C 234/06)

1. El 10 de junio 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:

- Polski Koncern Naftowy ORLEN S.A. («PKN ORLEN», Polonia).
- Normbenz Magyarország Kft. («Normbenz», Hungría).
- Activos seleccionados en Hungría y Eslovaquia actualmente bajo el control de MOL Magyar Olaj- és Gázipari Nyrt. («MOL», Hungría).
- PKN Orlen adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control exclusivo de la totalidad de Normbenz y de activos seleccionados en Hungría y Eslovaquia, actualmente bajo el control de MOL.
- La concentración se realiza mediante adquisición de acciones y activos.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son las siguientes:

- PKN ORLEN es la sociedad matriz de ORLEN Group, que es una empresa integrada de múltiples servicios con actividades en Europa Central y Canadá en el sector del refinado de petróleo y la producción de biocombustibles, la producción de productos petroquímicos, la producción de electricidad, la venta mayorista y minorista de carburantes, la venta minorista de bienes de consumo inmediato y la extracción de petróleo y gas natural.
- Normbenz explota estaciones de servicio en Hungría bajo la marca Lukoil.
- Los activos seleccionados en Hungría y Eslovaquia, actualmente bajo el control de MOL, combinan activos que constituyen la base para la explotación de estaciones de servicio en Hungría y Eslovaquia.

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.

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.10649 – PKN ORLEN / NORMBENZ / SELECTED HUNGARIAN AND SLOVAK ASSETS OF MOL

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

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

Dirección postal:

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2022/C 234/07)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Roquefort»

N.º UE: PDO-FR-0131-AM05 – 18.2.2022

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Roquefort»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

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

El «Roquefort» es un queso de pasta veteada, preparado y fabricado exclusivamente a partir de leche cruda y entera de oveja, de acuerdo con prácticas locales, cabales y constantes.

La pasta, sin prensar ni cocer, adicionada de esporas de *Penicillium roqueforti*, fermentada y salada y de corteza húmeda, tiene un contenido mínimo de materia grasa de 52 gramos por cada 100 gramos de materia seca y un contenido mínimo de 55 gramos de materia seca por cada 100 gramos de queso curado.

Es un cilindro de entre 19 y 20 cm de diámetro, que tiene entre 8,5 y 11,5 cm de altura y un peso de entre 2,5 y 3 kg.

La pasta es untuosa y compacta, uniformemente veteada de azul verdoso; el aroma es muy particular, con un leve olor a moho, y el sabor es elegante y pronunciado.

Se somete a un proceso de curado y maduración durante un período mínimo de noventa días a partir de la fecha de fabricación.

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

La leche utilizada procede de rebaños lecheros compuestos por ovejas pertenecientes a la raza Lacaune.

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Tradicionalmente las ovejas se crían alimentándolas con hierba, forrajes y cereales procedentes, al menos en tres cuartas partes (calculadas en la materia seca y anualmente), de la zona geográfica de producción.

Sea cual sea su procedencia, las compras fuera de la explotación (excepto paja y cereales triturados o equivalente) de forrajes, cereales y piensos complementarios, destinados a las ovejas y corderas de reposición no superan en promedio, por rebaño y año, los 200 kg de materia seca por oveja lechera presente en la explotación.

Todos los piensos, particularmente los piensos complementarios, no proceden necesariamente en su totalidad de la zona geográfica, dado que los suelos aptos para los cultivos son escasos y las condiciones climáticas, con sequías estivales frecuentes, limitan su producción.

El pastoreo es obligatorio y diario durante los periodos en los que hay hierba y siempre que lo permiten las condiciones climáticas.

En el periodo de estabulación, la ración diaria individual debe incluir al menos un kilogramo de materia seca de heno, por término medio respecto del rebaño.

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

Todas las fases, desde la producción de la leche hasta la maduración de los quesos, tienen lugar en la zona geográfica.

El curado se realiza en las bodegas situadas en la zona de los desprendimientos de la montaña de Combalou (municipio de Roquefort-sur-Soulzon), delimitada por la sentencia del tribunal de primera instancia de Millau, de 12 de julio de 1961.

A continuación del proceso de curado, la maduración se efectúa exclusivamente en el municipio de Roquefort-sur-Soulzon.

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

Se autoriza el corte del «Roquefort».

Las operaciones de almacenamiento previo al envasado, corte, acondicionamiento, preenvasado y envasado de los quesos se efectúan exclusivamente en el municipio de Roquefort-sur-Soulzon, por las siguientes razones:

- a) Con el fin de garantizar la integridad del «Roquefort», habida cuenta de las condiciones de maduración del queso en el municipio de Roquefort-sur-Soulzon a una temperatura de hasta -5 °C, es imprescindible que el corte y el envasado antes de su expedición se lleven a cabo prestando especial atención al mantenimiento de la cadena del frío, impidiendo cualquier variación drástica en la temperatura del queso «Roquefort» para evitar cualquier riesgo de deterioro del producto.
- b) La realización del envasado a la mayor brevedad, inmediatamente después de que el queso haya abandonado las salas de temperatura controlada donde tiene lugar la maduración, es la única forma de conservar las características físicas y organolépticas del «Roquefort» tras el curado y la maduración hasta su llegada al consumidor. Para lograr este objetivo, las instalaciones de envasado están situadas en el mismo municipio que las salas de temperatura controlada. El queso de «Roquefort» es, en efecto, un producto frágil, con un proceso de curado y maduración lento y que se realiza al abrigo de la luz. Una vez curado, madurado y, por tanto, listo para el consumo, solo admite manipulaciones limitadas, realizadas por personal con un conocimiento específico del producto, con el fin de envasarlo a la mayor brevedad y evitar cualquier riesgo de desecación, oxidación o aparición de una coloración anormal.
- c) Con vistas a garantizar la seguridad microbiológica del «Roquefort» hasta su llegada al consumidor, es importante que, mediante la identificación (grabada en el queso) de cada lote de fabricación, pueda ser objeto de seguimiento y control a lo largo de las operaciones de corte, acondicionamiento, preenvasado y envasado hasta el producto final destinado al consumidor. Estas operaciones requieren una especial maestría e influyen directamente en la calidad de este queso elaborado con leche cruda.

Las disposiciones relativas al corte y al acondicionamiento antes mencionadas no se aplicarán a los almacenes de distribución que practiquen el corte de los quesos a petición de los consumidores o el corte/acondicionamiento con vistas a la venta inmediata en el sentido del Reglamento n.º 1169/2011, de 25 de octubre de 2011.

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

Los quesos de «Roquefort» puestos a la venta enteros o cortados se acondicionan en envases que llevan, además de las indicaciones obligatorias previstas por la normativa relativa al etiquetado y presentación de los productos alimenticios:

- el nombre de la denominación de origen «Roquefort» inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuren en la etiqueta,
- en el mismo campo visual, el símbolo DOP de la Unión Europea.

Estas indicaciones también se colocan en las cajas u otros embalajes que contengan estos quesos.

También debe figurar en el etiquetado la marca colectiva de la agrupación solicitante («brebis rouge», oveja roja). En las etiquetas en las que el símbolo DOP se coloca en color, la marca colectiva se coloca también en color; en los envases en los que el símbolo DOP se coloca en blanco y negro, la marca colectiva se coloca también en blanco y negro o en negativo.

Con la excepción de esta marca colectiva y de otras marcas de fabricación o comerciales particulares, o razones sociales o enseñas, se prohíbe añadir al nombre de la denominación «Roquefort» cualquier apelativo u otra mención en el etiquetado, la publicidad, la comunicación, las facturas o los documentos comerciales.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Departamento de Aude:

Municipios de Belpèch*, Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux*, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairègue, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnel y Villemagne.

Departamento de Aveyron:

Cantones de Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézou, Rasperes et Lévezou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique y Tarn et Causses.

Municipios de Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Boret-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmarty, Castelnau-de-Mandailles*, Compolibat, Conques-en-Rouergue*, Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac*, Prévinquières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal y Vimenet.

Departamento de Gard:

Municipios de Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves y Vissec.

Departamento de Hérault:

Municipios de Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérfons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billièrre, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan y Villemagne-l'Argentière.

Departamento de Lozère:

Cantón de Chirac.

Municipios de Allenc, Badaroux, Banassac-Canilhac, Les Bondons, Brenoux, La Canourgue, Cans et Cévennes*, Chadenet, Chanac, Florac Trois Rivières*, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp-Ribennes*, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Masegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Monts-de-Randon*, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, La Tieule, Trélans y Vebron.

Departamento de Tarn:

Cantones de Carmaux-1 Le Ségala, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré y La Montagne noire.

Municipios de Alban, Amarens*, Ambialet, Arifat, Arthès*, Bellegarde-Marsal*, Bernac*, Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis*, Castres, Cestayrols*, Cordes-sur-Ciel*, Curvalle, Dénat*, Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Gaulhet*, Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgraisnes*, Lautrec, Lempaut*, Lescuré-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc*, Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens*, Mouzieys-Panens*, Navès*, Paulinet, Peyregoux*, Poulan-Pouzols, Pratiel*, Puéchoursi*, Puylaurens*, Rayssac, Réalmont, Roquecourbe, Rouffiac, Saint-André, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel*, Técou*, Teillet, Terre-de-Bancalié, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois y Viviers-lès-Montagnes.

* Parte del territorio del municipio.

5. Vínculo con la zona geográfica

El «Roquefort» se elabora con leche cruda y entera de las ovejas de raza Lacaune, perfectamente adaptada a las condiciones del medio de la zona geográfica. Las bodegas de maduración acondicionadas en la zona de desprendimientos sobre la que se asienta la población homónima ofrecen las condiciones indispensables para que el *Penicillium roqueforti* pueda desarrollarse en el queso y, a continuación, revelar su sabor típico. La siguiente fase de maduración lenta garantiza la evolución del producto hasta la obtención de una textura untuosa y unas características organolépticas óptimas.

La zona geográfica corresponde a las áreas de media montaña del sur del Macizo Central, del piedemonte y de las cuencas interiores de montaña. El clima, determinado por una altitud superior a 400 m, se encuentra en el cruce de las influencias mediterránea y atlántica. Ello se traduce en unos inviernos largos, que limitan el inicio de la vegetación en primavera, así como en situaciones de sequía estival, a menudo agravada por las escasas reservas de agua de los suelos. Debido a los sustratos geológicos producto de la orogénesis herciniana o de depósitos de piedra caliza de la era secundaria y de la erosión, la topografía es con frecuencia accidentada y los suelos son muy pedregosos. La zona geográfica incluye zonas de pastoreo, con praderas y pastizales. Los escasos suelos aptos para el cultivo se utilizan para pastos temporales y para cereales de autoconsumo.

Las bodegas de curado del «Roquefort», situadas bajo la propia localidad de Roquefort-sur-Soulzon, están excavadas íntegramente en los desprendimientos de los barrancos calcáreos de la montaña de Combalou, que, a lo largo de los siglos, han sido escenario de fracturas y desplomes del terreno. A través de las grietas de estos desprendimientos, verdaderas chimeneas naturales denominadas «fleurines», circula una corriente de aire fresco y húmedo, más o menos intensa. De hecho, en función de las variaciones de la temperatura externa y de la presión atmosférica, los «fleurines» actúan como un inmenso generador de aire húmedo y frío: el aire que penetra en el suelo se enfría por el contacto con las paredes frescas de los barrancos orientados al noreste; desciende hacia el fondo de la zona de desprendimientos y se humedece al entrar en contacto con la capa freática. De esta manera, los «fleurines» crean, equilibran y mantienen un particular microclima natural en las bodegas, donde se ha desarrollado el *Penicillium roqueforti*.

El origen del «Roquefort» se remonta a tiempos muy remotos. Se hace referencia a él en 1070, en el Cartulario de la Abadía de Conques, en Aveyron. En 1666, un edicto del Parlamento de Toulouse confirma todos los privilegios reales otorgados desde el reinado de Carlos VI en defensa del «Roquefort» y concede a los habitantes de Roquefort-sur-Soulzon la exclusividad del curado del queso de «Roquefort». En el siglo XVIII, el «Roquefort» es proclamado «rey de los quesos» por Diderot y d'Alembert. Posteriormente, son numerosas las sentencias que limitan el curado de los quesos de «Roquefort» exclusivamente a la zona de los desprendimientos de la montaña de Combalou. El 26 de julio de 1925, el Parlamento votó una ley por la que el «Roquefort» se convirtió en el primer queso con denominación de origen.

El sistema de cría en la zona geográfica es característico del «Roquefort». Se basa en la explotación de las ovejas de raza Lacaune y en la utilización de recursos forrajeros próximos a la granja, excluyendo la trashumancia. El ganado ovino de raza Lacaune está especialmente bien adaptado a su entorno. Su vellón de lana se concentra en la región dorsal, de modo que le protege contra los rayos del sol durante el periodo estival y le permite al mismo tiempo soportar el calor. Sus pezuñas están adaptadas a los suelos pedregosos. Durante la temporada de pastoreo, consigue aprovechar del mejor modo la vegetación de la zona geográfica, con frecuencia de escasas propiedades nutritivas. El trabajo de selección genética que se realiza en la zona geográfica desde hace décadas ha dado lugar a que, en la actualidad, las ovejas de raza Lacaune tengan una aptitud lechera reconocida. Las ovejas se crían tradicionalmente con una alimentación en la que se utilizan los pastos y las praderas temporales y permanentes de la zona geográfica, tanto para el pastoreo como para la constitución de las existencias forrajeras. Las compras de piensos fuera de la explotación son limitadas.

La fabricación de «Roquefort» requiere una maestría específica. Se lleva a cabo con leche cruda y entera. Los polvos y cultivos de *Penicillium roqueforti* utilizados para sembrar la pasta del queso se preparan a partir de cepas tradicionales presentes en el microclima de las bodegas naturales del municipio de Roquefort-sur-Soulzon. El desuerado se realiza sin prensado. Se efectúa el perforado del queso para airear la pasta. Seguidamente se procede al curado del queso de «Roquefort» en las bodegas situadas en la zona de los desprendimientos de la montaña de Combalou, recorridas de forma natural por corrientes de aire fresco y húmedo, durante el tiempo necesario para el adecuado desarrollo del *Penicillium roqueforti*. A continuación, se dobla en un embalaje protector para ralentizar el crecimiento del *Penicillium roqueforti* y continúa su evolución en el transcurso de una maduración lenta.

El «Roquefort» es un queso de pasta veteadada fabricado exclusivamente a partir de leche cruda y entera de oveja, curado y madurado durante al menos noventa días a partir de la fecha de fabricación.

La pasta es untuosa, veteadada uniformemente de azul verdoso; el aroma es muy particular, con un leve olor a mohó, y el sabor es elegante y pronunciado.

La explotación de la raza Lacaune, el sistema de cría tradicional y la alimentación basada en los recursos de la zona geográfica influyen en la composición de la leche de oveja, en particular en los ácidos grasos, que son la base de los aromas. Esta leche, que se utiliza cruda, contribuye al aroma específico del «Roquefort», el cual se revela en el proceso de curado y maduración por la acción del *Penicillium roqueforti*.

La fabricación del «Roquefort» a partir de leche cruda y entera exige al maestro quesero una adaptación permanente. Los conocimientos expertos aplicados en la fabricación, como el desuerado sin prensado, que da lugar a la formación de aberturas regulares en la pasta de queso, y el perforado, que permite que el aire penetre en el queso, son indispensables para el desarrollo del *Penicillium roqueforti* durante el proceso de curado, lo que permite obtener una pasta uniformemente veteadada.

Las bodegas de curado, acondicionadas en la zona de los desprendimientos de la montaña de Combalou y aireadas gracias a los «fleurines», ofrecen unas condiciones físicas y biológicas naturales especialmente propicias para el curado del «Roquefort». El *Penicillium roqueforti* encuentra en este clima particular un entorno muy favorable para su desarrollo. Se propaga en el queso, transforma la pasta, le confiere el color azul verdoso y le proporciona todo su sabor.

Tras el proceso de curado, la maduración lenta favorece el desarrollo de la textura untuosa de la pasta del «Roquefort» y le permite, tras un período mínimo de noventa días, expresar plenamente su peculiar aroma, con un leve olor a mohó.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ce7087ff-374d-4ef9-bb80-df1367047144

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 234/08)

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

«Chianti Classico»

N.º UE: PDO-IT-0108-AM03 de 20.3.2019

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consorzio olio DOP Chianti Classico (consorcio de aceite DOP «Chianti Classico») con sede en via Sangallo, 41 – loc. Sambuca – Tavernelle Val di Pesa- (FI).

El mencionado consorcio cumple los requisitos establecidos en el artículo 13, párrafo primero, del Decreto Ministerial, de 14 de octubre de 2013, n.º 12511.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Despacho al consumo; formas de envasado; inspecciones.

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:

— Se proponen algunas modificaciones del artículo 10 del pliego de condiciones y del punto 3.2 del documento único.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Esta modificación se refiere a la evaluación química del aceite de oliva virgen extra DOP «Chianti Classico». De forma más específica, se ha eliminado el análisis de extinción de la radiación ultravioleta, se ha eliminado la referencia al método analítico para polifenoles totales, se ha introducido el análisis de biofenoles de bajo peso molecular, y se ha sustituido el análisis de tocoferoles totales por un análisis de alfa-tocoferol.

Así, la redacción actual:

«Evaluación química

- a) acidez expresada en ácido oleico: como máximo el 0,5 %,
- b) índice de peróxidos: como máximo 12 (mEq de oxígeno);
- c) coeficiente de extinción a las radiaciones ultravioletas K232 no superior a 2,1 y K270 no superior a 0,2;
- d) contenido elevado de ácido oleico > 72 %;
- e) CMP totales (antioxidantes fenólicos) > 150 ppm;
- f) tocoferoles totales > 140 ppm.»

se modifica como sigue:

«Evaluación química

- a) acidez expresada en ácido oleico: como máximo el 0,5 %,
- b) índice de peróxidos: como máximo 12 (mEq de oxígeno);
- c) contenido elevado de ácido oleico > 72 %;
- d) polifenoles totales > 150 ppm;
- e) alfa-tocoferoles totales > 140 ppm.»

Entendemos que el análisis de extinción de la radiación ultravioleta puede eliminarse.

Ese análisis se lleva a cabo para determinar el valor de K270 y K232.

K270 es útil para señalar la presencia de aceite rectificado en un aceite virgen, ya que el valor de K270 aumenta cuando se presenta este tipo de fraude.

Después de años de controles, es posible descartar con certeza este tipo de fraude en los aceites italianos con DOP o IGP y, por tanto, preferimos sustituir esta evaluación analítica por otros métodos más útiles para proteger el aceite DOP «Chianti Classico» y potenciar su valor.

K232 ofrece información cualitativa sobre el grado de oxidación del aceite y su valor aumenta cuando el aceite envejece.

Consideramos, sobre todo para evitar añadir más costes para los productores, que el análisis del índice de peróxidos ofrece satisfactoriamente esta información.

La finalidad de estas modificaciones es, por tanto, mejorar la calidad de la información analítica sobre el aceite DOP «Chianti Classico» sin aumentar los costes.

En lo que respecta a la aclaración sobre los polifenoles totales, proponemos eliminar la referencia al método analítico desarrollado por la Milan Experimental Station, puesto que ese método ya no existe y todos los laboratorios italianos autorizados para certificar aceites DOP utilizan un método acreditado e idéntico.

El análisis químico de los biofenoles introduce una información que ahora sabemos que es muy importante para el consumidor, ya que permite entender el valor real en términos de calidad de un aceite DOP «Chianti Classico».

En lugar de un análisis general de tocoferoles (vitaminas), que da una indicación del total de estos compuestos en un aceite, se introduce el análisis de alfa-tocoferol, que es uno de los tocoferoles normalmente presentes.

Este parámetro es más adecuado y significativo, ya que solo el alfa-tocoferol representa aproximadamente el 90-95 % del total de tocoferoles de un aceite y es el que tiene la mayor potencia bioactiva. Por lo tanto, manteniendo el límite mínimo de 140 ppm pero especificando que se refiere exclusivamente al alfa-tocoferol, garantizamos un aceite con un contenido total de vitaminas más elevado (los otros son gamma-tocoferol, delta-tocoferol y beta-tocoferol).

Zona geográfica

- La zona geográfica no se ve afectada. Esta modificación afecta al artículo 3 del pliego de condiciones y al punto 4 del documento único. Dicho artículo desarrolla las disposiciones de la Ley regional n.º 63, de 26 de noviembre de 2019, por la que se crea el municipio de Barberino-Tavernelle, creado mediante la fusión de los municipios de Barberino Val di Elsa y Tavernelle Val di Pesa.

Así, la redacción actual:

«La zona de producción del aceite “Chianti Classico” comprende, en las provincias de Siena y Florencia, las demarcaciones de los siguientes municipios: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti y Radda in Chianti en su totalidad y, en parte, Barberino Val d’Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano in Val di Pesa y Tavernelle Val di Pesa».

se modifica como sigue:

«La zona de producción del aceite “Chianti Classico” comprende, en las provincias de Siena y Florencia, el territorio administrativo de los siguientes municipios: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti y Radda in Chianti en su totalidad y, en parte, Barberino-Tavernelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi y San Casciano in Val di Pesa».

Método de obtención

- Se modifican el artículo 2 del pliego de condiciones y el punto 3.2 del documento único. Además, esta información se ha trasladado al punto 3 del documento único, donde es más pertinente.

La redacción:

«El aceite de oliva virgen extra “Chianti Classico” se produce a partir de los frutos de los olivos inscritos en el registro y pertenecientes, al menos en un 80 %, a las variedades Frantoio, Correggiolo, Moraiolo y Leccino, consideradas por separado o conjuntamente, y, en un máximo del 20 %, a otras variedades de la región, que deben estar inscritas en el registro del germoplasma oleícola toscano».

se modifica como sigue:

«El aceite “Chianti Classico” se produce exclusivamente a partir de los frutos de los olivos de la zona geográfica de producción, ubicada en la zona geográfica definida en el artículo 3 del pliego de condiciones, inscrita en el registro. Al menos el 80 % de las aceitunas de una explotación determinada pertenecerán a las variedades “Frantoio”, “Correggiolo”, “Moraiolo”, “Leccino”, “Leccio del Corno”, consideradas por separado o conjuntamente, y un máximo del 20 % de las aceitunas pueden ser de otras variedades locales, que deberán estar inscritas en el registro del germoplasma oleícola toscano».

Se propone esta aclaración para indicar con mayor claridad que se permite el registro de parcelas plantadas con una única variedad de olivos, aunque no sean de las variedades principales (Frantoio, Correggiolo, Leccino y Moraiolo). Para cumplir el pliego de condiciones, al menos el 80 % de los árboles de una explotación oleícola individual, considerados en su conjunto, deben pertenecer a las variedades principales. Por lo tanto, es posible inscribir los olivares de variedades «menores» en el registro de olivos de la DOP «Chianti Classico», sin que se cumplan los porcentajes mínimos establecidos en el pliego de condiciones.

Además, la variedad Leccio del Corno, originaria y descubierta en una explotación agrícola de la zona, concretamente en el municipio de San Casciano Val di Pesa, se añade a la lista de las principales variedades que deben representar al menos el 80 % de los olivos aptos para producir aceitunas destinadas al aceite de la DOP «Chianti Classico». Las características cualitativas del aceite Leccio del Corno son muy similares a las de las variedades principales, con notas afrutadas intensas y un sabor muy amargo y picante.

Esta adición se justifica por años de análisis que demuestran que el perfil organoléptico medio del aceite de la DOP «Chianti Classico» y el perfil organoléptico medio del aceite monovarietal de la DOP Leccio del Corno, así como sus características químicas y físicas, se ajustan plenamente a las características de la DOP «Chianti Classico».

- Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones, que se refiere al rendimiento.

La redacción:

«El rendimiento del aceite no debe superar los 650 kg por hectárea para los olivares con una densidad mínima de 200 plantas».

Para los olivares con una densidad inferior, el rendimiento no debe superar los 3,25 kg por árbol.

Este límite no puede superar los 2 kg de aceite por árbol en olivares con una densidad superior a 500 árboles por hectárea».

se modifica como sigue:

«El rendimiento de la aceituna no debe superar:

20 kg por árbol en olivares con una densidad de hasta 250 plantas por hectárea y por unidad de explotación;

12 kg por árbol en olivares con una densidad de entre 251 y 500 árboles por hectárea y por unidad de explotación;

8 kg por árbol en olivares con una densidad superior a 501 árboles por hectárea y por unidad de explotación.

En cualquier caso, el rendimiento máximo de aceite de una explotación por cada 100 kg de aceitunas no podrá superar el 20 %.

Estos límites también deben respetarse en el caso de que se mezclen aceitunas de lotes procedentes de más de una unidad de explotación. El rendimiento determinado será el rendimiento medio del lote que se esté transformando».

La modificación de este artículo lleva a cabo la «conversión» del aceite de oliva en aceitunas en relación con las tres clases de densidad de plantación ya presentes en el artículo 5, sin introducir de facto restricciones ni aumentos de la capacidad de producción de las unidades productoras de aceite de oliva.

Esta modificación tiene por objeto facilitar los controles a los oleicultores.

— Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones, relativo a las modalidades de recolección y almacenamiento.

La redacción:

«Las aceitunas deben separarse directamente del árbol, recogidas, en su caso, en redes o sábanas, y transportarse y conservarse en cajas apilables con perforaciones en 5 caras; en capas que no superen los 30 cm en cajas perforadas o en carros. Si las aceitunas se almacenan, esto deberá realizarse en locales refrigerados adecuados y ventilados durante un máximo de tres días después de la recolección. El transporte a la almazara podrá efectuarse en las mismas cajas o en otros recipientes adecuados. Se prohíbe el uso de bolsas o balas.

En caso de utilización de cajas o carritos, las aceitunas deberán transportarse a la almazara el mismo día de su recolección.

El almacenamiento en la almazara antes de la molienda deberá realizarse en locales y recipientes que garanticen las características cualitativas del producto.

Las aceitunas deberán transformarse dentro de las 24 horas siguientes a su entrega a las almazaras, situadas en el territorio mencionado en el artículo 3 del presente pliego de condiciones, y ser adecuadas de conformidad con las condiciones establecidas en el artículo 8 del presente pliego de condiciones».

se modifica como sigue:

«Las aceitunas deben separarse directamente del árbol, recogidas, en su caso, en redes o sábanas, y transportarse y conservarse en cajas apilables con perforaciones en 5 caras; en capas que no superen los 30 cm o en cajas perforadas o en carros. Si las aceitunas se almacenan, deberán realizarse en locales refrigerados adecuados y ventilados durante un máximo de tres días después de la recolección. El transporte a la almazara podrá efectuarse en las mismas cajas o en otros contenedores adecuados. Se prohíbe el uso de bolsas o balas.

El almacenamiento en la almazara antes de la molienda deberá realizarse en locales y recipientes que garanticen las características cualitativas del producto.

En caso de utilización de cajas o carritos para la recolección, las aceitunas deberán transportarse a la almazara el mismo día en que se recolecten.

Las aceitunas deberán transformarse dentro de las 24 horas siguientes a su entrega a las almazaras, situadas en el territorio mencionado en el artículo 3 del presente pliego de condiciones, y ser adecuadas de conformidad con las condiciones establecidas en el artículo 8 del presente pliego de condiciones».

Para que la frase resulte más clara, se inserta la palabra «o» después de «30 cm».

La adición del penúltimo párrafo tiene por objeto precisar que el transporte de las aceitunas a la almazara debe efectuarse el mismo día de la recolección si se utilizan cajas o carritos como recipientes de almacenamiento de las aceitunas recolectadas. Este cambio es necesario para garantizar la rápida transformación de las aceitunas más susceptibles de ser dañadas.

- Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones relativo al método de oleificación y formación de lotes.

La redacción:

«Una vez limpiadas las aceitunas en agua o aire a temperatura ambiente, la extracción del aceite “Chianti Classico” debe realizarse mediante métodos mecánicos y físicos fiables y coherentes. La temperatura de las instalaciones de extracción deberá controlarse de manera que no supere los 27 °C».

se modifica como sigue:

«Una vez limpiadas las aceitunas en agua, con o sin aire, a temperatura ambiente, la extracción del aceite “Chianti Classico” debe realizarse mediante métodos mecánicos y físicos fiables y coherentes. La temperatura de las instalaciones de extracción deberá controlarse de manera que no supere los 27 °C».

Esta adición es necesaria para aclarar que tanto el agua como el aire pueden utilizarse durante la fase de limpieza.

Vínculo

- Este punto no es una enmienda en sentido propio. El vínculo no aparece en el pliego de condiciones actual, sino solo en el documento único publicado. Por lo tanto, el texto del documento único debe insertarse en un artículo específico del pliego de condiciones.

El texto insertado en el pliego de condiciones es el siguiente:

«Vínculo

Artículo 18

El territorio de producción del aceite “Chianti Classico” posee características climáticas e hidrogeológicas especiales y está geográficamente bien delimitado desde el siglo XIV.

La zona de producción es bastante homogénea desde el punto de vista de las tierras y el clima. Se caracteriza por unos otoños medianamente templados y secos que dan paso a unos inviernos rigurosos. El medio, en su conjunto, presenta características que permiten el cultivo del olivo en el límite de su zona de distribución natural, lo cual ha influido y sigue influyendo todavía en el proceso de fructificación y maduración de las aceitunas.

De acuerdo con las técnicas de cultivo aplicadas desde tiempo inmemorial en este territorio, los frutos se recogen directamente del árbol, antes de la madurez fisiológica.

Las condiciones térmicas influyen asimismo en la tipología de la forma del árbol (por lo general, expandida y en vaso) adoptada por los agricultores locales, gracias a la cual las copas pueden tomar volumen para repartir mejor el calor y la luz dentro de ellas, elementos que acompañan al desarrollo de los olivos durante breves períodos del año.

El aceite de oliva virgen extra “Chianti Classico” se elabora con variedades cultivadas tradicionalmente en la Toscana y se distingue por su perfil sensorial, debido, en particular, al intenso sabor amargo y picante, unido a notas afrutadas en nariz.

Las características químicas y organolépticas del aceite de oliva virgen extra de la DOP “Chianti Classico” están vinculadas a las condiciones climáticas de la zona de producción, que influyen directamente en la composición cualitativa y cuantitativa de los fenoles, en el sabor amargo y picante en boca y en la intensidad de las notas afrutadas.

De la necesidad de proteger los frutos de las primeras heladas otoñales surgió la tradición de recolectar tempranamente las aceitunas (antes del final de la maduración). Esta práctica, aunque entrañe una menor cantidad de aceite, permite recoger las aceitunas cuando el contenido de polifenoles es aún elevado y contribuye, pues, a intensificar las notas amarga y picante en boca, por las que se reconoce el aceite “Chianti Classico”. Además, gracias a las importantes variaciones térmicas que caracterizan a este territorio en otoño, el aceite de oliva virgen extra “Chianti Classico” se distingue asimismo por un aroma afrutado franco.

La zona de producción recibió un reconocimiento específico al promulgar el Gran Duque Cosme III en 1716 un edicto por el que trazaba los límites actuales del territorio con el fin de reconocer la calidad y la peculiaridad de las producciones vitícolas y oleícolas de la región, lo cual constituye una especie de DOP antes de que existiera tal concepto. En 1819, el Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo de Tavanti ya enumeraba las principales variedades presentes en la zona del “Chianti Classico”.

Etiquetado

- Esta modificación afecta al artículo 17 del pliego de condiciones (Designación y presentación) y al punto 3.6 del documento único.

En la segunda línea, el término «la ley y las normas comerciales» se ha sustituido por el término más adecuado «la legislación vigente».

Se elimina la palabra «inmediatamente» con referencia a la ubicación de la mención «Denominazione di Origine Protetta» después del nombre de la denominación y se permite el uso de la sigla «DOP».

La redacción:

«En la etiqueta de los recipientes a que se refiere el artículo anterior, además de las indicaciones habituales previstas por la ley y las normas comerciales, debe figurar la mención “Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico”, seguida inmediatamente de la mención “Denominazione di Origine Protetta” (Denominación de Origen Protegida), así como del año de producción indicado en caracteres claros e indelebles, de conformidad con el artículo 6 del presente pliego de condiciones.

Está prohibido añadir a la denominación previamente mencionada una calificación que no esté expresamente prevista en el pliego de condiciones. Se autoriza, en cambio, la utilización de marcas de cooperativas y nombres de empresas, propiedades o explotaciones agrícolas, así como de indicaciones toponímicas que hagan referencia al lugar auténtico de producción de las aceitunas.

El nombre de la denominación debe figurar en caracteres claros e indelebles, con colores que contrasten claramente con el de la etiqueta. Los caracteres gráficos de las menciones complementarias que, en su caso, se añadan no pueden tener en ningún caso un tamaño superior en un 50 % al de los utilizados para indicar la denominación de origen controlada».

se modifica como sigue:

«En la etiqueta de los recipientes a que se refiere el artículo anterior, además de las indicaciones habituales previstas por la legislación vigente, debe figurar la mención “Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico” y la mención “Denominazione di Origine Protetta” (Denominación de Origen Protegida), o las siglas DOP, así como del año de producción indicado en caracteres claros e indelebles, de conformidad con el artículo 6 del presente pliego de condiciones.

Está prohibido añadir a la denominación previamente mencionada una expresión laudatoria que no esté expresamente prevista en este pliego de condiciones. Se autoriza, en cambio, la utilización de marcas que caractericen cooperativas y nombres de empresas, propiedades o explotaciones agrícolas, así como de indicaciones toponímicas que hagan referencia al lugar auténtico de producción de las aceitunas.

El nombre de la denominación debe figurar en caracteres claros e indelebles, con colores que contrasten claramente con el de la etiqueta. Los caracteres gráficos de las menciones complementarias que, en su caso, se añadan no pueden tener en ningún caso un tamaño superior en un 50 % al de los utilizados para indicar la denominación de origen controlada».

El objetivo de estos cambios es permitir la adaptación al tipo de etiqueta de la forma en que se insertan estas menciones.

Despacho al consumo; formas de envasado; inspecciones

Despacho al consumo

— Esta modificación afecta al artículo 13 del pliego de condiciones; esta información también se ha incluido en el punto 3.5 del documento único sobre el calendario de despacho al consumo y el plazo para el embotellado.

La redacción:

«El aceite “Chianti Classico” podrá embotellarse hasta el 31 de octubre del año siguiente al de producción y despacharse a consumo hasta el mes de febrero del año siguiente.

El año de producción deberá figurar siempre con claridad en el etiquetado del aceite “Chianti Classico”.

se modifica como sigue:

«El aceite “Chianti Classico” podrá embotellarse hasta el 31 de enero del segundo año siguiente al de producción. El año de producción deberá figurar siempre con claridad en el etiquetado del aceite “Chianti Classico”.

Se propone eliminar la obligación de despachar el aceite a consumo (es decir, la venta por el envasador) antes del 28 de febrero, ya que se ha demostrado que esta restricción es excesiva y limita la actividad comercial. En cualquier caso, la información correcta al consumidor está garantizada por la obligación de indicar con claridad el año en la etiqueta y, sobre todo, por la presencia en la etiqueta de la fecha de caducidad del aceite. También se propone especificar el 31 de enero del segundo año siguiente al de la recolección como plazo para el embotellado.

El aceite, por su naturaleza y en nuestra situación, se mantiene mejor a granel que cuando está embotellado. Por lo tanto, los productores prefieren por lo general proceder al embotellado en respuesta a los pedidos e intentar reducir al mínimo el número de botellas o latas de aceite almacenadas. Se trata de preservar la frescura y la calidad del producto.

Por lo tanto, a la vista de lo anterior, con el fin de superar los problemas de conservación y comercialización del aceite DOP «Chianti Classico» y evitar que se produzcan tales problemas en el futuro, y dado que el aceite DOP «Chianti Classico» debe en todo caso tener una fecha de caducidad en la etiqueta, se considera oportuno especificar el 31 de enero del segundo año siguiente al de la recolección como nuevo plazo para el embotellado.

— Esta modificación afecta al artículo 15 del pliego de condiciones sobre el nuevo plazo de embotellado para los tipos de almacenamiento del aceite que no se somete a filtración clarificante.

La redacción:

«No obstante lo dispuesto en el párrafo primero del presente artículo, el aceite que cumpla las normas establecidas en el pliego de condiciones podrá embotellarse como muy tarde el 31 de octubre del año siguiente al de la recolección de las aceitunas si se somete a un proceso de filtración clarificante antes del 31 de diciembre del año de producción y, en cualquier caso, antes de la fecha de solicitud de certificación».

se modifica como sigue:

«No obstante lo dispuesto en el párrafo primero del presente artículo, el aceite que cumpla las normas establecidas en el pliego de condiciones podrá embotellarse, como muy tarde, el 31 de enero del segundo año siguiente al de la recolección de las aceitunas si se somete a un proceso de filtración clarificante antes del 31 de diciembre del año de producción y, en cualquier caso, antes de la fecha de solicitud de certificación».

Se propone especificar el 31 de enero del segundo año siguiente al de la recolección como plazo para el embotellado.

Esta modificación es el resultado de la modificación al artículo 13 anterior.

La frase eliminada está redactada del siguiente modo:

«Cuando el aceite no haya sido inmediatamente sometido a filtración clarificante, como muy tarde el 31 de diciembre del año de la recolección, deberá almacenarse también en gas inerte».

Se propone eliminar el requisito de almacenar aceite sin filtrar con gas inerte, manteniendo al mismo tiempo el plazo de envasado en 45 días a partir de la fecha de certificación.

El aceite sin filtrar almacenado en gas inerte conserva sus características, a diferencia del aceite sin filtrar almacenado sin gas. No obstante, se considera que exigir a los operadores que envasen el aceite en un plazo de 45 días a partir de la fecha de certificación puede ofrecer una protección completa al consumidor. Si el embotellado no se efectúa en un plazo de 45 días, deberán repetirse los controles químicos y organolépticos.

Formas de envasado

— Se modifican el artículo 16 del pliego de condiciones y el punto 3.5 del documento único.

La redacción actual:

«El aceite “Chianti Classico” debe envasarse en la zona de producción, en recipientes de vidrio o metal, en los volúmenes definidos y con una capacidad nominal no superior a 5 (cinco) litros. Se aceptan asimismo los formatos inferiores a 100 ml de vidrio, metal o PET, siempre que el envasado permita respetar las capacidades totales autorizadas por la normativa vigente. Los contenedores deberán cerrarse herméticamente de manera que el precinto de garantía quede roto al abrirse».

se modifica como sigue:

«El aceite “Chianti Classico” debe envasarse en la zona de producción contemplada en el artículo 3, en recipientes de los materiales y volúmenes legalmente autorizados.

El envase debe estar cerrado de conformidad con la legislación y llevar un precinto de garantía. En el caso de los recipientes con una capacidad inferior a 100 ml, podrá omitirse la capacidad».

Se propone permitir el uso de recipientes de diversos materiales y capacidades para que los operadores puedan responder mejor a las demandas del mercado.

También permite a los operadores colocar el precinto de garantía de la manera más adecuada en función del tipo de recipiente.

Inspecciones

— Se ha incluido un artículo específico en el pliego de condiciones relativo a las inspecciones. Se incluye toda la información sobre el organismo de control.

El nuevo artículo queda redactado del siguiente modo:

«Inspecciones

Artículo 19

La conformidad del producto con el pliego de condiciones se controla por el organismo de control de conformidad con las disposiciones de la legislación vigente de la UE. El organismo de control responsable es Valoritalia Srl, con domicilio social en Via Piave 24, 00187 Roma, Tel. +390645437975; Fax +390645438908; Correo electrónico: info@valoritalia.it».

DOCUMENTO ÚNICO

«Chianti Classico»

N.º UE: PDO-IT-0108-AM03 de 20.3.2019

DOP (X) IGP ()

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

«Chianti Classico»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]*

Clase 1.5 Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

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

El «Chianti Classico» es un aceite de oliva virgen extra que, en el momento de su despacho al consumo, presenta las siguientes características:

Evaluación química

- a) acidez expresada en ácido oleico: como máximo el 0,5 %;
- b) índice de peróxidos: como máximo 12 (mEq de oxígeno);
- c) contenido elevado de ácido oleico > 72 %;
- d) polifenoles totales > 150 ppm;
- e) alfa-tocoferoles totales > 140 ppm.

Valoración organoléptica

El aceite debe presentar:

- de un color que va del verde intenso al verde con matices dorados,
- un aroma afrutado claramente típico del aceite de oliva.

Más concretamente, la ficha de los resultados de la cata debe arrojar los siguientes resultados:

- a) fruta verde 3-8
- b) amargo 2-8
- c) picante 2-8

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

El aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» se produce a partir de los frutos de los olivos inscritos en el registro y pertenecientes, al menos en un 80 % de una explotación determinada, a las variedades «Frantoio», «Correggiolo», «Moraiolo», «Leccino» y «Leccio del Corno», consideradas por separado o conjuntamente, y, en un máximo del 20 %, a otras variedades de la región, que deben estar inscritas en el registro del germoplasma oleícola toscano.

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

Todas las fases del proceso de producción, el cultivo, la recogida de la aceituna y la extracción del aceite, deben llevarse a cabo exclusivamente en la zona geográfica de producción a que se refiere 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 aceite «Chianti Classico» podrá envasarse hasta el 31 de enero del segundo año siguiente al de producción. El año de producción deberá figurar siempre con claridad en la etiqueta.

El aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» debe envasarse en la zona de producción contemplada en el artículo 4, en recipientes de los materiales y volúmenes legalmente autorizados. El envase debe estar cerrado de conformidad con la legislación y llevar un precinto de garantía. En el caso de los recipientes con una capacidad inferior a 100 ml, podrá omitirse la capacidad.

El aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» debe envasarse dentro de la zona geográfica de producción para así garantizar el control del origen del producto y evitar que su transporte a granel fuera de la zona pueda causar el deterioro y la pérdida de las características descritas en el punto 3.2, en particular las notas amargas y picantes típicas del aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico», determinadas por el contenido de antioxidantes fenólicos y por el perfil de las sustancias aromáticas. La acción del oxígeno del aire durante la fase de trasvase, bombeado, transporte y descarga —operaciones que se repetirían con mayor frecuencia en caso de embotellado fuera de la zona— puede dar lugar a la pérdida de las características específicas del aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» descritas en el punto 3.2.

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

En la etiqueta de los recipientes, además de las indicaciones habituales previstas por la legislación vigente, debe figurar la mención «Olio Extravergine di Oliva Chianti Classico» y la mención «Denominazione di Origine Protetta» (Denominación de Origen Protegida), o las siglas DOP, así como del año de producción indicado en caracteres claros e indelebles.

Está prohibido añadir a la denominación previamente mencionada una expresión laudatoria que no esté expresamente prevista en este pliego de condiciones. Se autoriza, en cambio, la utilización de marcas que caractericen cooperativas y nombres de empresas, propiedades o explotaciones agrícolas, así como de indicaciones toponímicas que hagan referencia al lugar auténtico de producción de las aceitunas.

El nombre de la denominación debe figurar en caracteres claros e indelebles, con colores que contrasten claramente con el de la etiqueta. Los caracteres gráficos de las menciones complementarias que, en su caso, se añadan no pueden tener en ningún caso un tamaño superior en un 50 % al de los utilizados para indicar la denominación de origen controlada.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción del aceite «Chianti Classico» comprende, en las provincias de Siena y Florencia, las demarcaciones de los siguientes municipios: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti y Radda in Chianti en su totalidad y, en parte, Barberino-Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi y San Casciano in Val di Pesa.

Esta zona se corresponde con la delimitada para el territorio de producción del vino «Chianti Classico», ya descrita en el Decreto Interministerial de 31 de julio de 1932, publicado en la Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.º 209 de 9 de septiembre de 1932.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica

El territorio de producción del aceite «Chianti Classico» posee características climáticas e hidrogeológicas especiales y está geográficamente bien delimitado desde el siglo XIV.

La zona de producción es bastante homogénea desde el punto de vista de las tierras y el clima. Se caracteriza por unos otoños medianamente templados y secos que dan paso a unos inviernos rigurosos. El medio, en su conjunto, presenta características que permiten el cultivo del olivo en el límite de su zona de distribución natural, lo cual ha influido y sigue influyendo todavía en el proceso de fructificación y maduración de las aceitunas.

De acuerdo con las técnicas de cultivo aplicadas desde tiempo inmemorial en este territorio, los frutos se recogen directamente del árbol, antes de la madurez fisiológica.

Las condiciones térmicas influyen asimismo en la tipología de la forma del árbol (por lo general, expandida y en vaso) adoptada por los agricultores locales, gracias a la cual las copas pueden tomar volumen para repartir mejor el calor y la luz dentro de ellas, elementos que acompañan al desarrollo de los olivos durante breves períodos del año.

Carácter específico del producto

El aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» se elabora con variedades cultivadas tradicionalmente en la Toscana y se distingue por su perfil sensorial, debido, en particular, al intenso sabor amargo y picante, unido a notas afrutadas en nariz.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Las características químicas y organolépticas del aceite de oliva virgen extra de la DOP «Chianti Classico» están vinculadas a las condiciones climáticas de la zona de producción, que influyen directamente en la composición cualitativa y cuantitativa de los fenoles, en el sabor amargo y picante en boca y en la intensidad de las notas afrutadas.

De la necesidad de proteger los frutos de las primeras heladas otoñales surgió la tradición de recolectar tempranamente las aceitunas (antes del final de la maduración). Esta práctica, aunque entrañe una menor cantidad de aceite, permite recoger las aceitunas cuando el contenido de polifenoles es aún elevado y contribuye, pues, a intensificar las notas amarga y picante en boca, por las que se reconoce el aceite «Chianti Classico». Además, gracias a las importantes variaciones térmicas que caracterizan a este territorio en otoño, el aceite de oliva virgen extra «Chianti Classico» se distingue asimismo por un aroma afrutado franco.

La zona de producción recibió un reconocimiento específico al promulgar el Gran Duque Cosme III en 1716 un edicto por el que trazaba los límites actuales del territorio con el fin de reconocer la calidad y la peculiaridad de las producciones vitícolas y oleícolas de la región, lo cual constituye una especie de DOP antes de que existiera tal concepto. En 1819, el Trattato teorico-pratico completo sull'ulivo de Tavanti ya enumeraba las principales variedades presentes en la zona del «Chianti Classico».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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>

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).

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2022/C 234/09)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Farina di Neccio della Garfagnana»

N.º UE: PDO-IT-0196-AM01 – 12.1.2022

DOP (x) IGP ()

1. **Nombre**

«Farina di Neccio della Garfagnana»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

La denominación de origen protegida «Farina di Neccio della Garfagnana» está reservada a la harina dulce de castañas obtenidas de castaños (*Castanea sativa* Mill.) de las variedades descritas en el punto 3.3, cuyas características se deben exclusivamente a factores naturales y al trabajo humano.

Antes de su comercialización, la «Farina di Neccio della Garfagnana» DOP debe presentar las características siguientes:

- granulometría: fina, tanto al tacto como al paladar;
- humedad máxima: 13 %;
- color: puede variar del blanco al marfil oscuro;
- sabor: dulce con un ligero retrogusto ligeramente amargo;
- olor: de castañas.

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

La harina se obtiene a partir de castañas de las siguientes variedades procedentes de la zona a que se refiere el punto 4 del presente documento: carpinese, pontecosi, mazzangaia, pelorosa, rossola, verdola, nerona y capannaccia, así como variedades de castañas de la misma zona de origen mencionada en el punto 4 del presente documento, pero con nombres puramente locales.

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

—

3.5. *Normas específicas sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del que lleva el nombre registrado*

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Todas las fases de producción, desde la recolección de las castañas en el campo hasta el secado, la molienda y la preparación de la harina para el consumo, deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4.

3.6. Normas específicas sobre el etiquetado del producto que lleva el nombre registrado

A partir del 1 de diciembre, la «Farina di Neccio della Garfagnana» DOP se comercializa en bolsas selladas de material alimentario, de conformidad con la legislación vigente, reciclables o compostables, con fondo cuadrado, multicapa y una capa exterior de papel de color Pantone 4026 C.

Las bolsas tienen una capacidad de 500 g y 1 kg, aunque se utilizan bolsas de mayor tamaño para la harina no destinada a la venta al público en general.

Además de la información obligatoria exigida por la normativa en materia de etiquetado y presentación de los productos alimenticios, cada envase unitario debe incluir:

- el logotipo de la denominación, seguido inmediatamente de la mención «Denominazione Origine Protetta» o de la sigla D.O.P. y el símbolo DOP de la Unión Europea en el mismo campo visual;
- el nombre y la dirección del envasador.

Al nombre «Farina di Neccio della Garfagnana» DOP no debe añadirse ningún adjetivo calificativo que se refiera a ella, aun cuando esté gráficamente separado.

Sin perjuicio de la prohibición establecida en el párrafo anterior, se permite el uso de descripciones de carácter informativo tales como: - «secado lento», «molida a la piedra» o «molino de agua»;

- referencias a nombres de empresas o marcas comerciales privadas, siempre que no induzcan a error al consumidor.

Logotipo:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica en la que se produce la «Farina di Neccio della Garfagnana» está constituida por los siguientes municipios de la provincia de Lucca: Castelnuovo di Garfagnana; Castiglione Garfagnana; Pieve Fosciana; San Romano di Garfagnana; Sillano Giucugnano; Piazza al Serchio; Minucciano; Camporgiano; Careggine; Fosciandora; Molazzana; Vagli; Villa Collemandina; Galliciano; Borgo a Mozzano; Barga; Coreglia Antelminelli; Bagni di Lucca y Fabbriche di Vergemoli.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La propia naturaleza del castaño, como esencia forestal, demuestra la existencia de un vínculo con el territorio, prescindiendo de la presencia humana y las actividades destinadas a la explotación intensiva de dicha esencia.

En términos generales, cabe señalar que el castaño está presente en zonas que gozan de condiciones edafoclimáticas especialmente favorables. Es difícil introducir castaños en nuevas zonas si no crecen de forma espontánea en ellas, aun cuando las condiciones edafoclimáticas sean similares a las de las zonas originales.

En lo que respecta a la provincia de Lucca, y especialmente a la Garfagnana, numerosos documentos ponen de relieve la beneficiosa influencia económica y alimentaria que desde la antigüedad ha ejercido el castaño y sus frutos en la población local. Por lo tanto, la gente ha desarrollado un estrecho vínculo con el árbol para poder disfrutar al máximo de sus productos.

5.2. *Carácter específico del producto*

La «Farina di Neccio della Garfagnana» DOP se obtiene a partir de castañas de variedades consideradas demasiado pequeñas para el mercado de frutas y hortalizas frescas, pero muy dulces. Esto influye en el sabor a castañas del producto, dulce con un ligero sabor amargo debido al proceso tradicional de secado a fuego lento en los «metati», secaderos típicos situados en los propios castañares. La buena reputación también se debe a la granulometría fina obtenida gracias a la molienda a la piedra, que se efectúa lentamente para no sobrecalentar ni dañar la harina.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Si tenemos en cuenta únicamente la harina de castañas, en este caso la «Farina di Neccio della Garfagnana», cabe señalar que la transformación necesaria para obtener el producto ha impulsado durante mucho tiempo a la gente a construir pequeños edificios para facilitar las operaciones de transformación. Por esta razón, la zona cuenta con numerosas estructuras («metati») utilizadas para la desecación de las castañas y para su molienda. De acuerdo con las estimaciones, se calcula que en 1950 había aproximadamente 5000 «metati» en la zona delimitada y que en 1800 había alrededor de 245 molinos.

Estas estructuras tienen características arquitectónicas y estructurales especiales de modo que, tanto en el pliego de condiciones como en las normas municipales, existen disposiciones para que dichas estructuras se conserven como expresión de la cultura local y como manifestación del vínculo con el ambiente.

Otro aspecto relevante es, sin lugar a dudas, el que demuestra cómo la harina de castañas ha condicionado la cocina local. Entre los platos típicos encontramos la polenta de harina de castañas, los «manafregoli» (harina de castañas cocida con leche), el «castagnaccio» (una especie de pan plano cocido elaborado con harina de castañas, aceite de oliva, nueces y piñones) y lo que podríamos denominar el pan de la zona de Garfagnana, conocido como «neccio», elaborado con harina, agua y sal.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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)



Oficina de Publicaciones
de la Unión Europea
L-2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES