

Diario Oficial de la Unión Europea

C 55



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

66.º año

14 de febrero de 2023

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2023/C 55/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.11019 — PREMIERENI / SUAS CLEAN ENERGY / JVs) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Información

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

Comisión Europea

2023/C 55/02	Tipo de cambio del euro — 13 de febrero de 2023	2
--------------	---	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2023/C 55/03	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11038 — ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	3
--------------	--	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2023/C 55/04	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	5
2023/C 55/05	Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	14

II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.11019 — PREMIERENI / SUAS CLEAN ENERGY / JVs)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 55/01)

El 6 de febrero de 2023, 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 32023M11019. 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⁾

13 de febrero de 2023

(2023/C 55/02)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,0686	CAD	dólar canadiense	1,4263
JPY	yen japonés	141,65	HKD	dólar de Hong Kong	8,3885
DKK	corona danesa	7,4485	NZD	dólar neozelandés	1,6846
GBP	libra esterlina	0,88281	SGD	dólar de Singapur	1,4229
SEK	corona sueca	11,1550	KRW	won de Corea del Sur	1 364,06
CHF	franco suizo	0,9849	ZAR	rand sudafricano	19,1664
ISK	corona islandesa	153,10	CNY	yuan renminbi	7,2930
NOK	corona noruega	10,8213	IDR	rupia indonesia	16 278,44
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	4,6618
CZK	corona checa	23,739	PHP	peso filipino	58,581
HUF	forinto húngaro	385,48	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,7875	THB	bat tailandés	36,177
RON	leu rumano	4,9031	BRL	real brasileño	5,5576
TRY	lira turca	20,1377	MXN	peso mexicano	19,8946
AUD	dólar australiano	1,5388	INR	rupia india	88,3950

⁽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.11038 — ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 55/03)

1. El 6 de febrero de 2023, 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:

- Five Arrows Sustainable Investments («FASI», Luxemburgo), pertenecientes al grupo Rothschild & Co (Francia).
- Andera Partners (Francia).
- Financière Canella (Francia), bajo el control de Andera Partners.

FASI y Andera Partners adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la totalidad de Financière Canella.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- FASI son fondos de inversión gestionados y asesorados por Five Arrows Managers que se dedican sobre todo a invertir en empresas medianas de Europa Occidental.
- Andera Partners es una sociedad de gestión de activos especializada en capital inversión.
- Financière Canella se dedica a la renovación de edificios residenciales comunitarios en la región de París (Isla de Francia).

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.

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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.11038 — ROTHSCHILD & CO / ANDERA PARTNERS / FINANCIERE CANELLA

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

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

Dirección postal:

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a) del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2023/C 55/04)

La presente publicación otorga un derecho de oposición 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 el plazo de tres meses a partir de la fecha de la misma.

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

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

«Moutarde de Bourgogne»

N.º UE: PGI-FR-0503-AM01-24.9.2021

DOP () IGP (X)

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

ASSOCIATION MOUTARDE DE BOURGOGNE (Asociación Mostaza de Borgoña)
Maison de l'Agriculture
1 rue des Coulots
21 121 Breteniere
FRANCE

Tel. +33 0380686677

Correo electrónico: amb.moutarde@gmail.com

La Association Moutarde de Bourgogne (Asociación Mostaza de Borgoña) está compuesta por todos los productores de granos de mostaza de Borgoña, organismos almacenadores de granos y fabricantes industriales de pasta de mostaza de Borgoña. Por esta razón, está legitimada para proponer la modificación del pliego de condiciones de la IGP «Moutarde de Bourgogne».

2. Estado miembro o tercer país

Francia

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

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☒ Zona geográfica
- ☒ Prueba de origen

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- ☒ Método de producción
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros: Datos de contacto del servicio competente del Estado miembro, de la agrupación solicitante y de las estructuras de control.

4. Tipo de modificación

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

5. Modificaciones

5.1. Modificaciones que afectan a elementos esenciales

— Descripción del producto

Se ha reformulado el apartado «*Características de la mostaza de Borgoña*» para permitir la producción en una forma no tamizada denominada «*moutarde à l'ancienne*» (mostaza a la antigua) junto con la forma tamizada inicial, distinguiendo los elementos de descripción específicos de ambas. Las características organolépticas esenciales de este producto son comunes a ambas formas y han sido claramente identificadas.

— Se suprime la frase «una mostaza fuerte o extrafuerte con vino blanco» porque no describe correctamente las características organolépticas del producto y la expresión «con vino blanco» supone una reiteración del método de producción.

— Se suprime el calificativo «claro» relativo al color amarillo, ya que no concuerda con la realidad de la pasta de mostaza de Borgoña.

— Se elimina la palabra «Borgoña» de la descripción de los olores y aromas del vino, ya que el origen no puede garantizarse mediante un examen organoléptico.

— La intensidad del picante se matiza con la expresión «más o menos», ya que puede variar de una pasta de mostaza a otra.

En el apartado «*Características fisicoquímicas de la mostaza de Borgoña*», se añaden las características fisicoquímicas del producto obtenido sin tamizar, de acuerdo con la solicitud de modificación.

El contenido en extracto seco y en lípidos es inferior en el producto sin tamizar, debido a la presencia de semillas no trituradas o ligeramente trituradas.

Estos elementos de descripción del producto se recogen en la sección 3.2 del documento único.

5.2. Modificaciones que no afectan a elementos esenciales

— Apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica»

Se ha añadido el siguiente párrafo introductorio para permitir controlar a los distintos agentes del sector: «*Todo operador que desee intervenir total o parcialmente en el pliego de condiciones de la "Moutarde de Bourgogne" estará obligado a identificarse ante la agrupación a efectos de su autorización, que deberá obtenerse antes de iniciar cualquier producción*».

Se suprime la adhesión obligatoria de determinados operadores a una asociación de derecho común distinta de la agrupación solicitante.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

— Apartado «Descripción del método de obtención del producto»

Se suprime el párrafo que hacía referencia a un plan de producción gestionado por la APGMB (*Association des Producteurs de Graines de Moutarde de Bourgogne* [Asociación de Productores de Granos de Mostaza de Borgoña]) para permitir la producción de granos de mostaza por parte de operadores que no sean miembros de esta asociación de derecho común distintos de la agrupación solicitante.

Se suprime la especie *Brassica juncea* con «tegumento amarillo» de la lista de especies de granos de mostaza autorizadas. Únicamente se mantienen las especies *Brassica nigra* y *Brassica juncea* con «tegumento pardo». La especie *Brassica juncea* con «tegumento amarillo» está muy poco presente en la zona de producción, de modo que no se considera suficientemente característica para producir los granos destinados a la producción de la «Moutarde de Bourgogne».

Se suprime la descripción de las características botánicas de las variedades (color, grosor, forma, superficie) por no ser pertinente en un pliego de condiciones.

Se suprime la descripción de los vinos con denominación de origen y, en particular, la lista de variedades de uva con las que se elaboran o de características organolépticas, ya que se trata de un extracto considerado innecesario y que figura en los respectivos pliegos de condiciones de los distintos vinos blancos de la DOP de Borgoña. La utilización de vino blanco con denominación de origen producido en la Borgoña vitícola es un ingrediente característico del método de obtención de la «Moutarde de Bourgogne».

Se añade el vinagre a los ingredientes autorizados. Su adición en pequeñas cantidades compensa la disminución de la acidez de los vinos blancos observada como consecuencia del calentamiento global. Históricamente, el vinagre se ha utilizado siempre para mejorar la conservación de la pasta de mostaza.

En la lista de ingredientes, se especifica que solo se permite en uso de sacarosa como endulzante.

Se suprime el párrafo de la descripción del producto que describe las variedades autorizadas en una lista determinada por la agrupación y se sustituye en el apartado «5.2.1. Producción de granos de mostaza» por: «Los agricultores solo utilizarán las variedades inscritas en el catálogo francés de variedades ». En efecto, la limitación a determinadas variedades por la mera voluntad de la agrupación no era ni pertinente ni estaba jurídicamente justificada.

Se añade el siguiente párrafo al pliego de condiciones, en aras de regular el almacenamiento de los granos: «El organismo almacenador agrupará en sus celdas de almacenamiento la producción de los distintos productores inscritos en el plan de producción. Todos los granos se limpian para cumplir los criterios de conformidad de las características de los granos. Queda prohibido el uso de insecticidas de almacenamiento ».

Estas modificaciones no afectan al documento único.

En el apartado «5.2.3. Características de los granos de mostaza antes de su entrega a los industriales»:

- se suprime el peso de mil granos. En las especificaciones actuales, se establece en un mínimo de 2,35 gramos. El peso de mil granos depende de las condiciones climáticas del año, que los productores no pueden controlar. Un apartado adicional prevé un procedimiento de excepción «si las condiciones climáticas han podido comprometer la cosecha» para reducir este umbral. Este procedimiento de excepción es demasiado impreciso como para que se mantenga. El peso de mil granos puede facilitar la transformación en pasta de mostaza y determina el rendimiento tecnológico de esta transformación, pero no influye en la calidad gustativa de la pasta de mostaza;
- el valor de referencia del contenido de isotiocianato volátil se sustituye por el contenido equivalente en su precursor, la sinigrina. El isotiocianato volátil, que confiere a la mostaza su carácter picante, no está presente en el grano, sino únicamente en la mostaza tras la trituration y reacción enzimática a partir de la sinigrina;

- se suprime el contenido mínimo de agua y materia volátil, ya que solo un exceso de agua en el grano puede repercutir desfavorablemente en la calidad;
- se suprime, asimismo, la referencia al contenido proteínico. Este criterio, utilizado tradicionalmente en la selección de variedades de granos, no influye en la calidad del producto acabado.

Estas modificaciones también se recogen en la sección 3.3. del documento único.

En el apartado «5.2.4. *Elaboración de la pasta de mostaza*»:

- en la composición del líquido de dilución se distingue entre los ingredientes obligatorios, que son el vino blanco y el agua, y el vinagre, que es opcional. Y es que, en efecto, la posibilidad de introducir vinagre es opcional;
- la proporción de vino blanco del 25 % del líquido de dilución se mantiene únicamente para las mostazas tamizadas. En el caso de las mostazas a la antigua, se añade que esta proporción es del 15 %;
- la cantidad de vinagre está limitada por el contenido de ácido acético que aporta, que puede ser, como máximo, del 4 % del líquido de dilución. Esta limitación permite, en caso de utilización de vinagre, mantener las características organolépticas de la mostaza de Borgoña y, en particular, sus aromas a vino blanco. Las catas comparativas han demostrado que, en esta dosis, el vinagre no modifica las características esenciales del producto.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

- Apartado «Vínculo con la zona geográfica»

El apartado «Elementos que justifican el vínculo con la zona geográfica» se ha reformulado para garantizar la coherencia con la descripción del producto y la introducción de una forma sin tamizar. El vínculo con el origen es pertinente tanto para las formas tamizadas como para las no tamizadas. El vínculo con el origen en el pliego de condiciones de la mostaza tamizada también es válido para la mostaza sin tamizar, que, por lo demás, fue la primera forma producida históricamente. Ambas formas se diferencian únicamente en el color y la textura.

El capítulo 5 del documento único se ha reformulado en consecuencia.

- Elementos específicos del etiquetado

Para permitir una buena información del consumidor, cuando la mostaza no se tamiza, se precisa que « *la denominación legal "moutarde à l'ancienne" (mostaza a la antigua) debe figurar en caracteres que no superen los de la denominación registrada "Moutarde de Bourgogne"* ».

Estas modificaciones también se recogen en la sección 3.6. del documento único.

1.1. MODIFICACIONES DE LA REDACCIÓN

La forma general del pliego de condiciones se ha transformado para ajustarse al formato deseado.

- se ha suprimido el resumen;
- se ha añadido el apartado «Servicio competente del Estado miembro»;
- en cuanto al apartado «Agrupación solicitante»: se ha actualizado la dirección, se ha resumido la composición y se han suprimido los detalles de su composición e historial, sin modificar la composición de la agrupación.
- Apartado «Descripción del producto»

Las características de los ingredientes se han desplazado del apartado «*Descripción del producto alimenticio*» al apartado 5 «*Descripción del método de obtención del producto, 5.1 Características de los ingredientes*»

En las características fisicoquímicas, se especifica que los elementos que ya figuraban en el pliego de condiciones anterior solo son aplicables a la mostaza tamizada, las normas para la mostaza sin tamizar son diferentes y se definen más adelante (véase el apartado 5.1 del presente documento). En el caso de la mostaza tamizada, se utiliza el término «contenido en» en lo que respecta al extracto seco y a los lípidos, por considerarse más apropiado. Se aclara que la cantidad de tegumento residual en la pasta tamizada se evalúa tras el tamizado y la trituration.

Estas modificaciones también se recogen en la sección 3.3. del documento único.

— Apartado «Delimitación de la zona geográfica»

Se suprime la referencia a la región de Borgoña, ya que han cambiado los nombres de las regiones administrativas francesas.

Se actualiza la lista de municipios aptos para la producción de granos de mostaza, ya que muchos municipios se han fusionado o han cambiado de nombre.

Se suprime la descripción de los factores naturales de esta sección y se resume más adelante en el apartado «Vínculo con la zona geográfica», para tener en cuenta la nueva estructura del pliego de condiciones.

Del mismo modo, se añade al pliego de condiciones que: «*Los documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto nacional de origen y calidad)*».

Se eliminan los mapas.

Estas modificaciones no afectan al perímetro de la zona geográfica.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

— Apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica»

La información sobre trazabilidad se ha actualizado para tener en cuenta los cambios en el método de producción y las prácticas de los operadores. Esta modificación no supone ninguna restricción adicional con respecto a la comercialización del producto o sus materias primas.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

— Apartado «Descripción del método de obtención del producto»

En términos generales, el capítulo se ha reorganizado para:

- incluir elementos característicos de los ingredientes que antes figuraban en la descripción del producto;
- actualizar la numeración y los títulos de los capítulos y subcapítulos;
- describir el método de producción de forma lineal;
- eliminar posibles redundancias con otras secciones del pliego de condiciones;
- suprimir lo relativo al control por parte del organismo de certificación.

El texto inicial que describía las generalidades del método de producción y los esquemas relativos a las fases de producción se suprimen cuando son innecesarios o se encuentran fuera de lugar y se resumen en los subcapítulos correspondientes.

En los ingredientes autorizados, la referencia a «la Directiva sobre aditivos de la UE de 1995» se sustituye por «la normativa general», permitiendo así su actualización. La frase: «salvo [...] esencias naturales o artificiales de mostaza, extracto o aceite esencial de mostaza», que se consideraba poco explícita, además de difícil de entender, a la hora de llevar a cabo los controles, se sustituye por: «La mostaza puede contener preparados y sustancias aromatizantes naturales, con excepción de aromas de mostaza y, en particular, de isotiocianato de alilo», en consonancia con la normativa francesa sobre mostazas.

En este capítulo «5.2.3. Características de los granos de mostaza antes de su entrega a los industriales»:

- se han eliminado los elementos redundantes con otras secciones del pliego de condiciones;
- se ha simplificado la redacción del apartado relativo al contenido de granos inmaduros e impurezas y materias extrañas con el fin de permitir un control más eficaz sin modificar los valores de referencia;
- en el cuadro relativo a los criterios fisicoquímicos, se han suprimido especificaciones como el nivel medio y los límites de control inferior y superior, ya que se refieren a indicadores y no a requisitos propiamente dichos.

La redacción del documento único se ha adaptado a estas modificaciones.

— Elementos que justifican el vínculo con el origen geográfico

Este capítulo se ha reescrito por completo para poder transcribirlo en el documento único, respetando el máximo de 2 500 palabras exigido por el Reglamento (UE) n.º 668/2014.

Por tanto, la nueva redacción no afecta a la demostración del vínculo con la zona geográfica, que se basa en la calidad específica de la «Moutarde de Bourgogne».

En Borgoña, se produce grano de mostaza desde la antigüedad. Sus suelos y su clima han favorecido desde siempre la producción de granos de mostaza de calidad y, en particular, el desarrollo de un fuerte carácter picante, un buen color y una excelente textura de la pasta.

El otro pilar sobre el que se apoya Borgoña son sus famosos viñedos. El vino blanco, asociado a los granos de mostaza, hace de esta una receta atípica, con una cualidad gustativa sumamente característica.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

— Referencias relativas a la estructura de control

Se ha actualizado la redacción.

— Elementos específicos del etiquetado

Se ha aclarado la redacción.

— Requisitos nacionales:

Los principales puntos que deben controlarse se añaden a los requisitos nacionales, de conformidad con la normativa nacional vigente.

— Otros elementos

Se han suprimido el resumen, la bibliografía y los anexos.

Documento único: la ficha resumida publicada en 2009 se ha transformado en un documento único, reescribiendo todo el documento se acuerdo con el nuevo marco de redacción.

DOCUMENTO ÚNICO

«Moutarde de Bourgogne»

N.º UE: PGI-FR-0503-AM01 - 24.9.2021

DOP () IGP (X)

1. **Nombre(s)**

«Moutarde de Bourgogne»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

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

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.8. Pasta de mostaza

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

Cuando se tamiza, la «Moutarde de Bourgogne» presenta un color amarillo y una textura espesa, homogénea y untuosa. Cuando no se tamiza, irá acompañada de la denominación legal complementaria «moutarde à l'ancienne» (mostaza a la antigua). Se diferencia por su color amarillo-pardo y una textura gruesa, con presencia de granos más o menos triturados.

Tamizada o no, se caracteriza por un olor fuerte y típico a vino blanco, un carácter picante más o menos intenso y un sabor pronunciado a vino blanco.

Las características fisicoquímicas de la «Moutarde de Bourgogne» son las siguientes:

Si la «Moutarde de Bourgogne» se tamiza:

- el contenido de extracto seco procedente de los granos debe ser, como mínimo, del 24 % del peso del producto acabado;
- el contenido de lípidos procedente del grano de mostaza debe ser, como mínimo, del 9 % del peso del producto acabado;
- tras el tamizado y la trituration, la cantidad de tegumento residual en la pasta ha de ser inferior al 2 % del peso total.

Si la «Moutarde de Bourgogne» no se somete a una fase de tamizado, puede ir acompañada de la denominación legal complementaria «moutarde à l'ancienne» (mostaza a la antigua), siempre que cumpla los siguientes criterios:

- el contenido de extracto seco procedente de los granos debe ser, como mínimo, del 20 % del peso del producto acabado;
- el contenido de lípidos procedente del grano de mostaza debe ser, como mínimo, del 5 % del peso del producto acabado.

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

Clasificación de las materias primas:

Granos de mostaza

- Las especies seleccionadas son las siguientes: *Brassica juncea* (solo con «tegumento pardo») y *Brassica nigra*.
- Variedades inscritas en el catálogo francés de variedades.
- Características en porcentaje:
 - Granos inmaduros: presencia máxima del 1,5 % del número de granos de mostaza.
 - Impurezas, materias extrañas y demás productos vegetales: máximo del 0,7 % del peso total del grano de mostaza.
 - Los granos no deben haberse sometido a ningún tipo de calentamiento.
- Olor y sabor
 - El polvo de granos de mostaza humedecido debe producir, en boca, una sensación fresca y picante. No debe presentar sabores ni olores extraños, en especial a rancio o mohoso.
- Ausencia visual de mohos e insectos.
- Criterios fisicoquímicos

Análisis/unidades	
— Contenido en agua y materias volátiles: % de la masa	máx. 9 %
— Contenido en materias grasas: % de la masa seca	> = 28 %
— Contenido en sinigrina (precursor del isotiocianato volátil)	>= 84 µmol / g de MS

Vino blanco

La mostaza de Borgoña se elabora con vino blanco con denominación de origen producido en la Borgoña vitícola.

Otros ingredientes y aditivos autorizados

Los demás ingredientes y aditivos autorizados son:

- en el líquido de dilución: agua. Puede utilizarse vinagre de alcohol.
- sal
- azúcar (sacarosa)
- especias y hierbas culinarias
- aditivos: los admitidos por la normativa general, con excepción de:
- colorantes artificiales
- cualquier estabilizante o espesante.

La mostaza puede contener preparados y sustancias aromatizantes naturales, con excepción de aromas de mostaza y, en particular, de isotiocianato de alilo.

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

La producción de granos y pasta de mostaza debe tener lugar en la zona geográfica delimitada.

3.5. *Normas especiales para el corte en lonchas, rallado, envasado, etc., del producto al que se refiere la denominación registrada*

Ninguna.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación registrada*

El etiquetado debe incluir los siguientes elementos en el mismo campo visual:

- la denominación registrada «Moutarde de Bourgogne» y, en el caso de los productos que no se sometan a la fase de tamizado, la denominación legal «moutarde à l'ancienne» (mostaza a la antigua), en caracteres que no superen los de la denominación registrada «Moutarde de Bourgogne».

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

La zona geográfica de producción de la pasta de mostaza «Moutarde de Bourgogne» está constituida por todos los municipios de los departamentos de Côte-d'Or, Nièvre, Saona y Loire e Yonne.

Dentro de esta zona, se ha seleccionado un área en la que se pueden cultivar granos de mostaza. Esta zona se define con arreglo a los criterios geológicos y edafológicos destinados a conservar los medios favorables al cultivo de la mostaza, es decir, excluyendo los suelos pardos ácidos y los suelos podzólicos en altitud. Los ensayos de cultivo han demostrado un potencial limitado en estos suelos, vinculado a una escasa formación de los granos y a un contenido insuficiente en sinigrina (precursor del isotiocianato volátil), que no permiten obtener la pasta de mostaza característica.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo con el origen de la «Moutarde de Bourgogne», tamizada o no, reside en su calidad específica.

El clima semicontinental de Borgoña y sus suelos predominantemente arcillo-calcáneos permiten la producción de granos de mostaza de calidad y, en particular, el desarrollo de un fuerte carácter picante, un buen color y una excelente textura de la pasta. A estos factores naturales se suman los conocimientos técnicos de los productores de la región, desarrollados desde la antigüedad. El vino blanco de la denominación de origen de Borgoña, asociado a los granos de mostaza, hace de esta una receta atípica, con una cualidad gustativa sumamente característica.

Borgoña es una región con un clima semicontinental bastante homogéneo, con una tendencia más oceánica en Nivernais y condiciones más variables hacia el este. En invierno, las temperaturas medias son de 1,4 °C en Dijon y de 2,8 °C en Nevers; mientras que, en verano, oscilan entre los 19,5 °C en Dijon y los 18,4 °C, en Nevers. Las precipitaciones medias giran en torno a los 650 a 900 mm anuales. Recibe, aproximadamente, 1 830 horas de sol al año. Así pues, el clima borgoñón es propicio para el cultivo de la mostaza.

La mostaza no necesita mucha agua para crecer ya que se trata de una planta muy resistente a la sequía. Sin embargo, un período de lluvias durante la formación del grano, a finales de mayo, resulta especialmente favorable.

Entre 1994 y finales de 2000, la Cámara de Agricultura de Côte-d'Or realizó ensayos de cultivo en diferentes tipos de suelo, que demostraron que algunos suelos no permiten la producción de granos de mostaza conformes, en particular en lo que se refiere al tamaño mínimo de los granos y su contenido mínimo de sinigrina, precursor del isotiocianato volátil.

Así pues, no pueden utilizarse para la producción de granos de mostaza los suelos pardos ácidos de toda la columna cristalina de Morvan y Haut-Charolais, en Borgoña, sobre lecho rocoso cristalino, esquistos y placas de arenisca del Triásico, así como sobre los suelos podzólicos, situados a gran altitud sobre el lecho rocoso cristalino de Haut-Morvan.

Se ha delimitado una zona en la que puede preverse el cultivo de la mostaza y se ha establecido una lista de los municipios afectados.

Borgoña desarrolló la industria de la mostaza, principalmente, por motivos geográficos.

En la época galo-romana, Dijon formaba parte de la ruta de las especias y los borgoñones adquirieron el hábito de consumirlas. Cuando la ruta de las especias se desvió como consecuencia de las invasiones bárbaras, los borgoñones, mezclándose con la población local, utilizaron la mostaza como sustituto. Como la mostaza, en su forma silvestre, crecía de forma natural en la región, los lugareños empezaron a mezclar granos de mostaza secos triturados toscamente con un diluyente ácido, obteniendo una pasta de mostaza que hoy se conoce como «à l'ancienne» (a la antigua).

Los vínculos históricos entre Borgoña y la mostaza son estrechos. Una hipótesis atribuye el origen de la palabra «moutarde», mostaza en francés, al lema de los duques de Borgoña «Moult me tarde», que los fabricantes de mostaza ponían en los tarros como homenaje a sus señores.

Por su parte, el vino y la mostaza también guardan una estrecha relación.

En *Historia de la vida privada de los franceses* (1792), Pierre Jean-Baptiste Legrand d'Aussy escribía «era natural que la provincia que suministraba la mayoría de los mejores vinos del reino hiciera la mejor mostaza con sus vinos».

Los fabricantes de mostaza utilizan vinos blancos de Borgoña ácidos, de baja graduación alcohólica y con una potencia aromática que permite dotar a la mostaza de sus características organolépticas. La acidez original que aportaban los vinillos ha podido mantenerse añadiendo vinagre para su conservación y mejora organoléptica.

Los fabricantes de mostaza no tardaron en utilizar el nombre «Moutarde de Bourgogne» para vender sus productos. De hecho, existen registros antiguos con este nombre o en los que se menciona Borgoña. Por ejemplo:

el 7 de julio de 1891, unos tales Méras (Léon y Ernest), fabricantes de Sens, registraron la marca «Moutarde de Bourgogne, extra-blanche supérieure» ante el secretario del tribunal de comercio de Sens.

Cuando se tamiza, la «Moutarde de Bourgogne» presenta un color amarillo y una textura espesa, homogénea y untuosa. Cuando el producto no se tamiza, la denominación «Moutarde de Bourgogne» se completa con la denominación legal complementaria «moutarde à l'ancienne» (mostaza a la antigua). Presenta un color amarillo-pardo y una textura gruesa, con presencia de granos más o menos triturados.

Tamizada o no, la «Moutarde de Bourgogne» se caracteriza por un olor fuerte y típico a vino blanco, un potente sabor a vino blanco y un carácter picante más o menos intenso. El líquido de dilución debe contener una elevada proporción de vino blanco con denominación de origen Borgoña, garantizando así la calidad particular de la «Moutarde de Bourgogne». El vino blanco debe constituir, al menos, el 15 % del líquido de dilución en el caso de la mostaza sin tamizar y, al menos, el 25 % en el caso de la mostaza tamizada.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MoutardeDeBourgognev-propre.pdf>

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

(2023/C 55/05)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«Kullings kalvdans»

N.º UE: PGI-SE-02511 – 5.6.2019

DOP () IGP (X)

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

«Kullings kalvdans»

2. Estado miembro o tercer país

Suecia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

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

«Kullings kalvdans» designa un producto cocido al horno elaborado a partir de calostro bovino. Se comercializa exclusivamente en estado fresco, con sabor natural o aromatizado con canela o cardamomo.

Los productos comercializados con la denominación protegida «Kullings kalvdans» cumplen los requisitos siguientes:

Forma: se venden en envases redondos o cuadrados en función de su tamaño.

Peso: de 0,1 a 2 kg.

Color: amarillo dorado intenso en la superficie. Debajo de esta, el color pasa a ser amarillo más claro.

Textura: lisa, conservando al mismo tiempo un carácter cremoso y redondez.

Consistencia: oscila entre cremosa y firme.

Aroma: aroma de leche fuerte y concentrado con matices de cremosidad y notas de mantequilla.

Sabor: redondo, pleno e intenso, con cierto dulzor. Notas de leche calentada a fuego lento, mantequilla sin salar y caramelo de mantequilla.

Regusto: largo y agradable hasta llenar toda la boca.

Sensación en boca: cremosa y suave, pasando a suave y finamente granulosa. Sedosa y elegante.

Contenido en materias grasas: entre 4 y 6 %

Proteínas: entre 8 y 10 %

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Hidratos de carbono: entre 8 y 9 % de los cuales, lactosa: entre 4 y 5 %

Sal: entre 0,2 y 0,3 %.

El «Kullings kalvdans» aromatizado con canela o cardamomo presenta las características adicionales siguientes:

Color: la capa superficial presenta motas de color pardo o de avellana.

Aroma: «Kullings kalvdans» aromatizado con cardamomo: aroma característico del cardamomo que recuerda a los bollos suecos de cardamomo recién horneados.

«Kullings kalvdans» aromatizado con canela: claro olor a canela que evoca los pasteles suecos de canela.

Sabor: «Kullings kalvdans» aromatizadas con cardamomo: un sabor característico a cardamomo y un dulzor más pronunciado. Regusto con matices claros de cardamomo.

«Kullings kalvdans» aromatizadas con canela: sabor característico a canela con notas suaves de cacao y caramelo. El sabor de la canela es más pronunciado en la superficie y se atenúa progresivamente hacia el fondo. Regusto con matices de canela.

Otros ingredientes: azúcar, sal (NaCl), canela o cardamomo.

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

La alimentación de las vacas se compone principalmente de forrajes, de diferentes variedades de hierba y tréboles, cultivados principalmente en las mismas explotaciones. Durante el verano, las vacas se crían al aire libre y pastan la hierba, el trébol y las diferentes plantas. Además de los forrajes, suele necesitarse algún tipo de pienso concentrado, como por ejemplo cereales. Los agricultores prestan atención a las propiedades de los forrajes y a las necesidades nutricionales de las vacas para lograr unas condiciones óptimas de parto y lactancia.

Calostro fresco o congelado, sin pasteurizar.

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

Todo el proceso de elaboración, desde la recepción de la materia prima hasta la mezcla, el sazonado y la cocción del calostro, debe llevarse a cabo en la zona geográfica indicada 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*

-

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

-

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

La zona de producción del «Kullings kalvdans» está delimitada por los tramos de carretera siguientes ⁽¹⁾:

Nossebro – Jonslund, carretera 186;

Jonslund – Vara Vickerås 1:3, carretera 2506;

Vara Vickerås 1:3 – Eling, carretera 2519;

Eling – Larv, carretera 2520;

Larv – Vara Malmene 8:1, carretera 2650;

Vara Malmene 8:1 – Floby, carretera 2661;

Floby – Floby, carretera 2663;

Floby – Falköping Floby-Åsen, carretera 2658;

Falköping Floby-Åsen – Falköping Jäla 8:3, carretera 2649;

Falköping Jäla 8:3 – Falköping Jäla 8:9, carretera 1850;

Falköping Jäla 8:9 – Herrljunga Brogårdet 1:2, carretera 2646;
Herrljunga Brogårdet 1:2 – Herrljunga Duvered 1:2, carretera 1857;
Herrljunga Duvered 1:2 – Döve, carretera 1851;
Döve – Älmestad, carretera 1859;
Älmestad – Murum, carretera 182;
Murum – Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1, carretera 1827;
Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1 – Stommen, carretera 1826;
Stommen – Fänneslunda, carretera 1815;
Fänneslunda – Herrljunga Sannum 1:7, carretera 1814;
Herrljunga Sannum 1:7 – Borgstena, carretera 1807;
Borgstena – Borgstena, carretera 183;
Borgstena – Borås Tämta 2:4, carretera 182;
Borås Tämta 2:4 – Stommen, carretera 42;
Stommen – Asstorp, carretera 1772;
Asstorp – Vralen, carretera 1773;
Vralen – Bredared, carretera 1768;
Bredared – Sandhult, carretera 1766;
Sandhult – Hedared, carretera 180;
Hedared – Töllebygd, carretera 1682;
Töllebygd – Bollebygd, carretera 1758;
Bollebygd – Härryda Rya 3:3, carretera 554;
Härryda Rya 3:3 – Lerum, carretera 523;
Lerum – Lerum, carretera 1938;
Lerum – Lerum, carretera 1940;
Lerum – Gråbo, carretera 1939;
Gråbo – Nossebro, carretera 190.

(1) Los ejes viarios y los números de las carreteras corresponden a la situación en junio de 2022.

5. Vínculo con la zona geográfica

El vínculo entre las propiedades específicas del «Kullings kalvdans» y la zona geográfica se basa en las características del producto debidas a su origen geográfico y, en particular, a los factores humanos predominantes en dicha zona.

Carácter específico del producto.

El «Kullings kalvdans» es un producto natural puro elaborado a partir de calostro. Debido al alto contenido proteínico del calostro, la leche se coagula cuando se calienta, confiriendo al producto su textura (lisa y cremosa), consistencia (cremosa a firme), color (amarillo claro con una superficie dorada), sabor (redondo, pleno, ligeramente dulce, caramelo de mantequilla) y olor (leche, nata y mantequilla) característicos.

Al elaborarse únicamente con calostro, la nata del calostro sube hasta la superficie del «kalvdans» durante la cocción, lo que contribuye al color dorado de la superficie y a su sabor característico.

Por lo tanto, las características del «Kullings kalvdans» son diferentes de las de otros «kalvdans» más comunes del mercado sueco, que se elaboran con leche de vaca ordinaria o con una mezcla de leche ordinaria y calostro a la que se añaden espesantes, como huevos o harina, para lograr una consistencia firme.

Vínculo causal

El «Kullings kalvdans» es un producto lácteo artesanal en cuya fabricación se utilizan métodos derivados de la antigua tradición de Västergötland de elaborar «kalvdans» únicamente a partir de calostro. En 2013, los productores recibieron un premio de la *Gastronomiska Akademien* por haber preservado esta tradición.

En el pasado, todas las vacas parían más o menos en la misma época del año. Por lo tanto, el «kalvdans» era un producto de temporada. Sin embargo, el «Kullings kalvdans» se produce durante todo el año, ya que los productores han desarrollado un sistema mediante el cual las explotaciones lecheras etiquetan el calostro en el momento del ordeño con el nombre de la explotación, el número individual del animal, la fecha de ordeño y el contenido proteínico, y luego congelan el calostro hasta que es utilizado en la producción. La identificación de cada lote de calostro orienta a la industria lechera en la preparación de la mezcla correcta de calostro para elaborar el «Kullings kalvdans».

Para que el «Kullings kalvdans» tenga las características correctas, el calostro utilizado se obtiene exclusivamente de explotaciones locales de Västra Götaland. Estas explotaciones prestan especial atención a las propiedades de los forrajes y a las necesidades nutricionales de las vacas para lograr unas condiciones óptimas de parto y lactancia. Las explotaciones también participan en el sistema de etiquetado y congelación del calostro según los criterios establecidos por los productores de «Kullings kalvdans».

El «Kullings kalvdans» se elabora utilizando el calostro de los tres o cuatro primeros ordeños después del parto. En ese momento, la vaca produce alrededor de cinco litros más de calostro de los que el ternero necesita para sobrevivir.

La calidad del calostro, y en particular su contenido proteico y la cantidad de nata, desempeña un papel importante en las características del «Kullings kalvdans». El calostro tiene aproximadamente el doble de contenido en proteínas y grasas que la leche normal, pero estos niveles, al igual que el color, el aroma y el sabor del calostro, se ven influidos por factores como la alimentación de las vacas, la raza y el número de ordeños desde el parto.

El talento de los productores lácteos para mezclar calostros que tienen diferentes niveles de proteínas y nata es crucial para la textura, consistencia y sabor del «Kullings kalvdans». Un alto contenido proteico produce un «kalvdans» duro, mientras que la cantidad de nata afecta a su sabor, textura, consistencia, color y sensación en boca.

Al mezclar calostro de diferentes explotaciones, vacas y ordeños, el productor también puede adaptar la textura y la consistencia a las preferencias locales y tradicionales.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_kullings_kalvdans_2022_08_29.pdf

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