



### Sumario

#### I Resoluciones, recomendaciones y dictámenes

##### DICTÁMENES

##### Comisión Europea

2023/C 163/01	Dictamen de la Comisión de 5 de mayo de 2023 relativo al plan modificado de evacuación de los residuos radiactivos procedentes del depósito de residuos de actividad baja e intermedia de Loviisa que se encuentra en el sitio de Loviisa, en Finlandia .....	1
---------------	---	---

#### II Comunicaciones

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

##### Comisión Europea

2023/C 163/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10840 — INFINIGATE / NUVIAS) <sup>(1)</sup> .....	3
2023/C 163/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10759 — GIP / MERIDIAM / VEOLIA (HAZARDOUS WASTE BUSINESS)) <sup>(1)</sup> .....	4
2023/C 163/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.11034 — OMRON / KIRIN / KTS) <sup>(1)</sup> .....	5
2023/C 163/05	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.10891 — BUNGE / SC FRICH ENVOL / SC ONE / BZ GROUP) <sup>(1)</sup> .....	6
2023/C 163/06	Orientaciones de la Comisión relativas al contenido y la estructura del resumen del informe de la investigación clínica <sup>(1)</sup> .....	7

#### IV Información

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

###### Comisión Europea

2023/C 163/07	Tipo de cambio del euro — 5 de mayo de 2023 .....	14
---------------	---	----

##### INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2023/C 163/08	Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares <sup>(1)</sup> .....	15
2023/C 163/09	Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Anuncio de licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las obligaciones de servicio público <sup>(1)</sup> .....	16

#### V Anuncios

##### PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

###### Comisión Europea

2023/C 163/10	Notificación previa de una concentración (Asunto M.10855 — Capgemini / Orange / JV) <sup>(1)</sup> .....	17
2023/C 163/11	Notificación previa de una concentración (Asunto M.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	19

##### OTROS ACTOS

###### Comisión Europea

2023/C 163/12	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 .....	21
2023/C 163/13	Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 <i>ter</i> , apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión .....	33

<sup>(1)</sup> Texto pertinente a efectos del EEE.

## I

(Resoluciones, recomendaciones y dictámenes)

## DICTÁMENES

## COMISIÓN EUROPEA

## DICTAMEN DE LA COMISIÓN

de 5 de mayo de 2023

**relativo al plan modificado de evacuación de los residuos radiactivos procedentes del depósito de residuos de actividad baja e intermedia de Loviisa que se encuentra en el sitio de Loviisa, en Finlandia**

**(Los textos en lenguas finesa y sueca son los únicos auténticos)**

(2023/C 163/01)

La evaluación que figura a continuación se realiza con arreglo a las disposiciones del artículo 37 del Tratado Euratom, sin perjuicio de cualquier otra evaluación que deba realizarse con arreglo al Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y de las obligaciones resultantes de él y del Derecho derivado <sup>(1)</sup>.

El 3 de octubre de 2022, la Comisión Europea recibió del Gobierno de Finlandia, de conformidad con el artículo 37 del Tratado Euratom, los datos generales relativos al plan modificado de evacuación de los residuos radiactivos <sup>(2)</sup> procedentes del depósito de residuos de actividad baja e intermedia de Loviisa. Entre estos datos se incluye la nueva construcción en el depósito para la evacuación de los residuos de la clausura de la central nuclear de Loviisa, así como pequeñas cantidades de residuos radiactivos generados en otros lugares de Finlandia.

Sobre la base de dichos datos y de la información adicional solicitada por la Comisión el 8 de diciembre de 2022, y que facilitaron las autoridades finlandesas el 1 de febrero de 2023, y previa consulta al grupo de expertos, la Comisión ha elaborado el dictamen siguiente:

1. La distancia entre el emplazamiento y la frontera más próxima de otro Estado miembro, en este caso Estonia, es de 58 km. La distancia a la Federación de Rusia es de 45 km.
2. Durante el período de explotación de la instalación de evacuación:

El plan modificado todavía prevé que los residuos radiactivos se depositen sin intención de recuperarlos.

En condiciones normales de funcionamiento, el depósito no emitirá efluentes radiactivos líquidos ni gaseosos.

<sup>(1)</sup> Por ejemplo, con arreglo al Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, deben evaluarse más a fondo los aspectos medioambientales. A título indicativo, la Comisión quisiera hacer referencia a las disposiciones de la Directiva 2011/92/UE, relativa a la evaluación de las repercusiones de determinados proyectos públicos y privados sobre el medio ambiente, modificada por la Directiva 2014/52/UE; a la Directiva 2001/42/CE, relativa a la evaluación de los efectos de determinados planes y programas en el medio ambiente; así como a la Directiva 92/43/CEE, relativa a la conservación de los hábitats naturales y de la fauna y flora silvestres, y a la Directiva 2000/60/CE, por la que se establece un marco comunitario de actuación en el ámbito de la política de aguas.

<sup>(2)</sup> La evacuación de residuos radiactivos en el sentido del punto 1 de la Recomendación 2010/635/Euratom de la Comisión, de 11 de octubre de 2010, sobre la aplicación del artículo 37 del Tratado Euratom (DO L 279 de 23.10.2010, p. 36).

En caso de vertidos imprevistos de efluentes radiactivos como consecuencia de un accidente del tipo y la magnitud considerados en el plan modificado, no es probable que dichas emisiones den lugar a una contaminación radiactiva del agua, el suelo o el espacio aéreo de otro Estado miembro o de un país vecino que sea significativa desde el punto de vista sanitario, de conformidad con las disposiciones de la Directiva sobre normas de seguridad básicas <sup>(3)</sup>.

3. Más allá del período de explotación de la instalación de evacuación:

Las medidas previstas en el plan modificado para el cierre definitivo del almacén, conforme a su descripción en los datos generales, ofrecen garantías de la validez a largo plazo de las conclusiones del punto 2.

Por consiguiente, la Comisión considera improbable que la aplicación del plan modificado de evacuación de los residuos radiactivos, cualquiera que sea su forma, procedentes del depósito de residuos de actividad baja e intermedia de Loviisa, que se encuentra en el sitio de Loviisa en Finlandia, tanto en condiciones normales de funcionamiento y tras su cierre definitivo como en caso de accidente del tipo y magnitud considerados en los datos generales, dé lugar a una contaminación radiactiva del agua, el suelo o el espacio aéreo de otro Estado miembro o de un país vecino que sea significativa desde el punto de vista sanitario, en relación con lo dispuesto en las nuevas normas de seguridad básicas (Directiva 2013/59/Euratom).

Hecho en Bruselas, el 5 de mayo de 2023.

*Por la Comisión*  
Kadri SIMSON  
*Miembro de la Comisión*

---

<sup>(3)</sup> Directiva 2013/59/Euratom del Consejo, de 5 de diciembre de 2013, por la que se establecen normas de seguridad básicas para la protección contra los peligros derivados de la exposición a radiaciones ionizantes, y se derogan las Directivas 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom y 2003/122/Euratom (DO L 13 de 17.1.2014, p. 1).

## II

*(Comunicaciones)*

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

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.10840 — INFINIGATE / NUVIAS)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 163/02)

El 20 de octubre 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 <sup>(1)</sup>. 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 32022M10840. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.10759 — GIP / MERIDIAM / VEOLIA (HAZARDOUS WASTE BUSINESS))****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 163/03)

El 28 de octubre 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 <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en francés 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 32022M10759. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada**  
**(Asunto M.11034 — OMRON / KIRIN / KTS)**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 163/04)

El 14 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 <sup>(1)</sup>. 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 32023M11034. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.10891 — BUNGE / SC FRICH ENVOL / SC ONE / BZ GROUP)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 163/05)

El 20 de marzo 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 <sup>(1)</sup>. 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 32023M10891. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

**ORIENTACIONES DE LA COMISIÓN**  
**relativas al contenido y la estructura del resumen del informe de la investigación clínica**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 163/06)

**Índice**

	<i>Página</i>
1. Introducción .....	8
2. Resumen del informe de la investigación clínica .....	8
3. Cláusula de revisión .....	12
4. Glosario y abreviaturas .....	12
5. Referencias .....	12

## 1. Introducción

El presente documento tiene por objeto proporcionar orientaciones de la Comisión, de conformidad con el artículo 77, apartado 6, del Reglamento (UE) 2017/745 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de abril de 2017, sobre los productos sanitarios (en adelante «el Reglamento»), en relación con el contenido y la estructura del resumen del informe de la investigación clínica.

Estas orientaciones tienen por objeto garantizar que el resumen del informe de la investigación clínica ofrezca información sobre el diseño, la realización, el análisis y los resultados de la investigación clínica en unos términos y un formato fácilmente comprensibles para el usuario a quien se destine el producto sanitario<sup>1</sup>.

De conformidad con el artículo 77, apartado 5, del Reglamento, el promotor de una investigación clínica presentará un informe en el plazo de un año a partir de la finalización de la investigación clínica o en un plazo de tres meses a partir de su finalización anticipada, y dicho informe irá acompañado de un resumen. Los requisitos mínimos del informe de la investigación clínica se exponen en la sección 7 del capítulo III del anexo XV del Reglamento. Dicha sección 7 del capítulo III del anexo XV también describe lo que se cubrirá en el resumen, a saber:

- título de la investigación clínica;
- finalidad de la investigación clínica;
- descripción y diseño de la investigación y métodos utilizados;
- resultados de la investigación;
- conclusión de la investigación.

De conformidad con el artículo 77, apartado 5, del Reglamento, el informe y el resumen se presentarán a los Estados miembros en los que se haya realizado la investigación clínica mediante el sistema electrónico al que se refiere el artículo 73. De conformidad con el artículo 77, apartado 7, el informe y el resumen serán de acceso público a través del sistema electrónico al que se refiere el artículo 73, a más tardar en el momento en que el producto se registre, con arreglo al artículo 29 del Reglamento y antes de su introducción en el mercado. En caso de finalización anticipada o paralización temporal, el resumen y el informe serán accesibles para el público inmediatamente después de su presentación.

## 2. Resumen del informe de la investigación clínica

### *Nota explicativa*

- Se trata de un documento de síntesis. Solo debe facilitarse la información pertinente. Cuando se solicite una «breve descripción», deberá ser lo más concisa posible. Se debe evitar copiar simplemente pasajes de texto del informe completo de la investigación clínica.
- El lenguaje utilizado deberá ser adecuado para el usuario o usuarios a quienes se destine el producto. Deben tenerse en cuenta en todo momento sus niveles de alfabetización sanitaria y cálculo numérico a la hora de elaborar este documento de síntesis.
- Es preciso asegurarse de que en el documento no se incluya ningún contenido promocional.

### 2.1. Portada

<b>Fecha del resumen:</b>	
<b>Título de la investigación clínica:</b>	
<b>Nombre y datos de contacto de la entidad promotora del estudio:</b>	

<b>Nombre de la identidad que financia el estudio<sup>2</sup>:</b>	
<b>Número de identificación único:</b>	<p>Antes del pleno funcionamiento de Eudamed, será el CIV-ID, que se obtendrá de la autoridad competente otorgante.</p> <p>Una vez que Eudamed esté operativo, será el número de identificación único a que se refiere el artículo 70, apartado 1, del Reglamento.</p>
<b>Número del plan de investigación clínica:</b>	

## 2.2. Contenido y estructura del resumen del informe de la investigación clínica

<b>Título de la investigación clínica - Información del resumen<sup>4</sup></b>	
<b>Título breve del estudio</b>	
<b>Título completo del estudio<sup>3</sup></b>	Breve descripción del diseño, del producto sanitario experimental, del producto comparador (cuando proceda), del prestador de servicios sanitarios (cuando proceda) y de la población de la investigación clínica.
<b>Fechas de la investigación<sup>3</sup></b>	Fechas de inicio (primer acto de selección en la investigación clínica) y final (última visita del último sujeto de la investigación clínica) de la investigación clínica <sup>5</sup> . Para una descripción más detallada de estos términos, véase el documento 2021-6 del Grupo de Coordinación de Productos Sanitarios (MDCG).
<b>Ubicación o ubicaciones</b>	Dónde se llevó a cabo la investigación, incluida la ubicación de las instalaciones y el país.
<b>Cuando proceda, razones por la paralización temporal o la finalización anticipada<sup>3</sup></b>	Según proceda. Las razones pueden incluir resultados activos positivos, resultados positivos de control, resultados de seguridad, futilidad, contratación lenta, pruebas externas, etc. <sup>2</sup> .

### **Finalidad de la investigación clínica<sup>4</sup>**

Breve explicación de la justificación de la investigación clínica que incluya:

- información básica de referencia sobre el producto que se va a estudiar
- la afección que se está tratando

En función del contexto de la investigación clínica, se debe describir lo siguiente:

- nivel actual de asistencia
- otras posibles intervenciones

### **Descripción del producto de investigación, de la investigación clínica y de los métodos utilizados<sup>4</sup>**

No se deben incluir ningún resultado, análisis, conclusiones ni puntos de debate en esta sección.

<b>Descripción de los participantes<sup>4</sup></b>	<p>Descripción de los criterios de admisibilidad de los participantes y del entorno.</p> <p>Cuando proceda, descripción de los criterios de admisibilidad para los centros que participan en la investigación y de aquellos que realizan las intervenciones.</p>
---	--

<b>Descripción del producto y del producto comparador<sup>6</sup></b>	<p>Debe incluir una descripción del producto de investigación, su versión/variante y su finalidad prevista, incluidos los diferentes componentes necesarios para las intervenciones médicas en las que se utilice el producto objeto de investigación (por ejemplo, atención preoperatoria y postoperatoria, intervención médica o quirúrgica, etc.).</p> <p>En el caso de los estudios comparativos, deben facilitarse descripciones tanto de la intervención experimental como del producto comparador.</p>
<b>Descripción de los procedimientos de uso del producto<sup>9</sup></b>	Breve descripción de los procedimientos y métodos necesarios para el uso del producto en la investigación clínica.
<b>Diseño del estudio<sup>4</sup></b>	Descripción y justificación del diseño elegido para el estudio, es decir, ensayo controlado aleatorizado (paralelo, por grupos, cruzado, factorial, no inferioridad), estudio comparativo no aleatorizado, estudio no comparativo, otro.
<b>Objetivos y criterios de valoración<sup>4</sup></b>	<p>Breve descripción en la que se indiquen claramente los objetivos principales y secundarios de la investigación, así como las hipótesis ensayadas.</p> <p>También deben definirse claramente los criterios de valoración primarios y secundarios.</p>
<b>Tamaño de la muestra<sup>7</sup></b>	Deben incluirse las estimaciones de potencia y tamaño de la muestra. Cuando proceda, se incluirán los ajustes realizados en este cálculo para tener en cuenta la tasa de abandono/imposibilidad de seguimiento <sup>10</sup> .
<b>Aleatorización y enmascaramiento<sup>8</sup></b>	Cuando proceda, se debe incluir una descripción de los métodos de asignación de intervención y de los métodos de enmascaramiento utilizados (en su caso).
<b>Duración del seguimiento<sup>4</sup></b>	Período de tiempo durante el cual se siguió a los participantes en el estudio. Indíquese también la vida útil prevista del producto investigado.
<b>Tratamientos concomitantes<sup>4</sup></b>	Descripción de los tratamientos que fueron necesarios para todos los sujetos que recibieron el producto sanitario en esta investigación clínica. Se deben explicar las posibles diferencias respecto al nivel de asistencia habitual para este producto, si procede.
<b>Métodos de análisis estadísticos<sup>4</sup></b>	Breve descripción de los métodos estadísticos utilizados para proporcionar estimaciones de los resultados, comparar grupos para el resultado primario, realizar análisis adicionales, ajustar por sesgos, tratar la ausencia de datos.
<b>Modificaciones sustanciales<sup>11</sup></b>	Cuando proceda, se debe incluir un cuadro en el que se describa cualquier modificación sustancial del plan de investigación clínica, las versiones pertinentes del plan de investigación clínica y las fechas de dichas modificaciones. Se confirmará que se ha recibido la aprobación de un comité de ética para estas modificaciones.

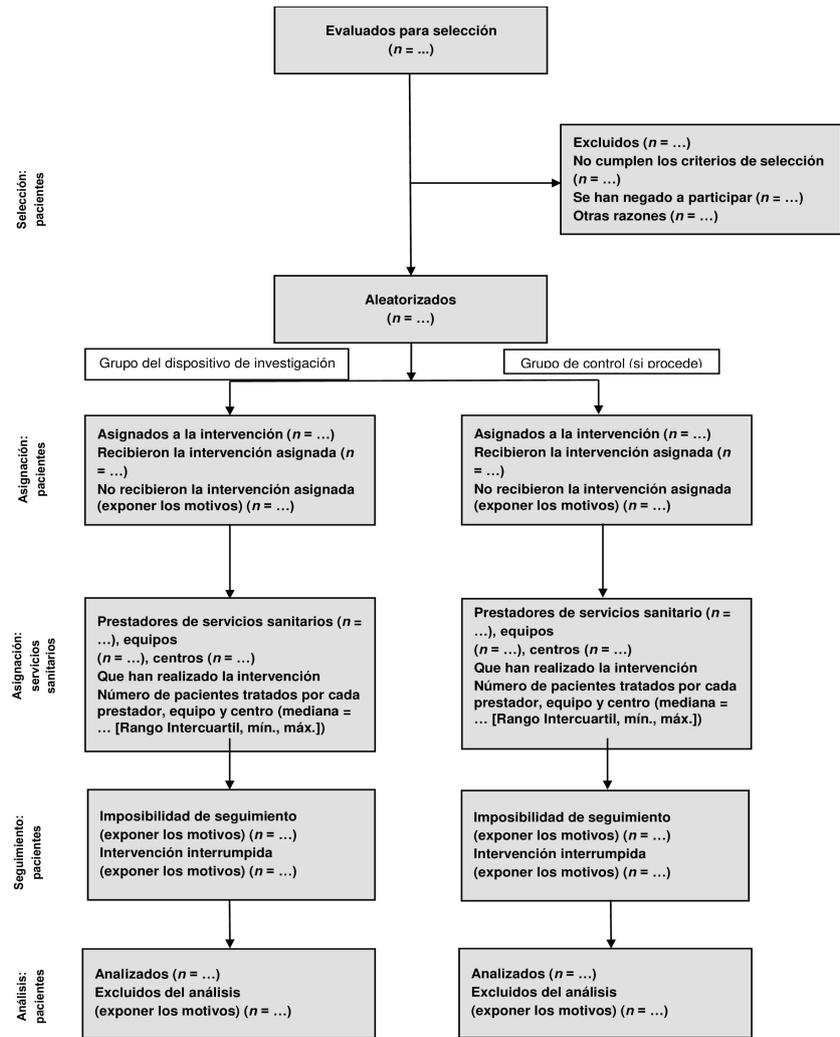
**Resultados de la investigación<sup>4</sup>**

**Flujo de participantes<sup>12</sup>**

Número de participantes examinados, inscritos, asignados y objeto de seguimiento en cada intervención.

Se recomienda encarecidamente utilizar este diagrama de flujo o uno similar<sup>13</sup>.

Téngase en cuenta que el siguiente diagrama es para estudios aleatorizados con grupo de control. El diagrama de flujo deberá ajustarse para los distintos diseños de estudio.



**Características demográficas y clínicas de referencia<sup>4</sup>**

Si se conocen, descripción de la edad, el sexo, el origen étnico, el país, la fase de la enfermedad, las comorbilidades pertinentes y cualquier otro factor que influya en la enfermedad.

Cuando proceda, descripción de los prestadores de servicios sanitarios (volumen de casos, cualificación, conocimientos especializados, etc.) y de los centros (volumen) de cada grupo.

**Resultados de la intervención<sup>4</sup>**

Resultados relativos al criterio de valoración primario, en cifras absolutas cuando sea posible (por ejemplo: 10/20, en lugar de 50 %), el tamaño estimado del efecto y la precisión del resultado. Se debe indicar si un análisis es por intención de tratar o por protocolo.

Pueden comunicarse los resultados de los criterios de valoración secundarios o de análisis adicionales, pero deben debatirse los peligros de extraer conclusiones de estos resultados.

<b>Resultados en materia de seguridad</b> <sup>14</sup>	<p>Descripción de los eventos adversos<sup>15</sup>, los efectos adversos del producto<sup>16</sup> y las deficiencias del producto<sup>15</sup>. Cuadro ordenado de mayor a menor frecuencia, en cifras absolutas (X sujetos de cada YX), porcentaje (X % de sujetos) y la naturaleza de estos eventos/efectos (previstos/imprevistos).</p> <p>Solo debe presentarse la información agregada relacionada con estos eventos/efectos<sup>5</sup>. Listado de posibles muertes de sujetos del ensayo.</p> <p>Número de sujetos retirados de la investigación y motivos.</p>
<b>Desviaciones del plan de investigación clínica</b> <sup>5</sup>	<p>Cuando proceda, se debe incluir una descripción de cualquier desviación del plan de investigación clínica que se haya producido durante la investigación.</p>
<b>Conclusión de la investigación clínica<sup>4</sup></b>	
<b>Qué significan los resultados</b> <sup>17</sup>	<p>Breve descripción de los resultados de esta investigación: evaluación global de los beneficios frente a los riesgos de la intervención a la luz de los resultados de la investigación.</p> <p>¿Qué añade esta investigación clínica a los datos clínicos relacionados con la seguridad y el desempeño del producto?</p>
<b>Qué añaden los resultados a los conocimientos científicos actuales</b> <sup>17</sup>	<p>Breve descripción de los resultados de esta investigación en el contexto de las pruebas actuales: beneficios generales frente a la evaluación de riesgos del producto sanitario investigado en el contexto de todas las demás pruebas disponibles y las implicaciones de los resultados en la práctica clínica.</p>
<b>Limitaciones</b> <sup>18</sup>	<p>Cualquier limitación de la investigación, tales como sesgos en la investigación, incertidumbres que sigan existiendo tras la investigación o limitaciones en la aplicabilidad de los resultados a entornos reales.</p>
<b>Potencial para estudios futuros</b> <sup>18</sup>	

### 3. Cláusula de revisión

Sobre la base de la experiencia adquirida con la aplicación de las presentes directrices, la Comisión podrá considerar la posibilidad de revisar el presente documento.

### 4. Glosario y abreviaturas

CIV-ID	Número de identificación de la investigación clínica
EUDAMED	Base de datos europea sobre productos sanitarios
MDR	Reglamento sobre los productos sanitarios

### 5. Referencias

1. Reglamento (UE) 2017/745, artículo 77, apartado 5.
2. La entidad financiadora es la entidad que proporciona financiación para la investigación clínica, con arreglo a la referencia a la financiación que figura en el anexo XV, capítulo II, sección 3.1.4, del Reglamento (UE) 2017/745.
3. Reglamento (UE) 2017/745, artículo 77.
4. Reglamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo III, sección 7.
5. MDCG guidance document 2021-6: Questions & Answers regarding clinical investigation [«Documento de orientación del MDCG 2021-6: Preguntas & respuestas relacionadas con la investigación clínica» (documento en inglés)].

6. Reglamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, sección 3.6.2.
  7. Reglamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, sección 3.6.3.
  8. Reglamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, sección 3.6.4.
  9. Reglamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, sección 3.6.5.
  10. Reglamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, sección 3.7.
  11. «Modificación sustancial», tal y como se describe en el documento de orientación 2021-6 del MDCG, Reglamento (UE) 2017/745 - Preguntas & respuestas relacionadas con la investigación clínica.
  12. Adaptado del Reglamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo III, sección 7, y la norma internacional EN ISO 14155:2020 anexo D 7.
  13. Diagrama de flujo de CONSORT, modificado, para ensayos aleatorizados controlados individuales de tratamientos no farmacológicos. Isabelle Boutron, MD, PhD; *et al.* para el Grupo CONSORT: *Extending the CONSORT Statement to Randomized Trials of Nonpharmacologic Treatment: Explanation and Elaboration* [«Ampliación de la Declaración de CONSORT a los ensayos aleatorizados de tratamientos no farmacológicos: Explicación y Elaboración» (documento en inglés)]. *Ann Intern Med.* 2008; 148:295-309.
  14. Reglamento (UE) 2017/745, artículo 80.
  15. Reglamento (UE) 2017/745, artículo 2.
  16. Reglamento (UE) 2017/745, anexo XV, capítulo II, sección 2,5.
  17. Adaptado del anexo XV, capítulo III, sección 7, del Reglamento (UE) 2017/745 y de la norma internacional ISO 14155:2020 anexo D.8.
  18. Norma internacional ISO 14155:2020 anexo D.8.
-

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

5 de mayo de 2023

(2023/C 163/07)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1014	CAD	dólar canadiense	1,4860
JPY	yen japonés	147,80	HKD	dólar de Hong Kong	8,6434
DKK	corona danesa	7,4499	NZD	dólar neozelandés	1,7488
GBP	libra esterlina	0,87378	SGD	dólar de Singapur	1,4600
SEK	corona sueca	11,2365	KRW	won de Corea del Sur	1 451,90
CHF	franco suizo	0,9828	ZAR	rand sudafricano	20,2345
ISK	corona islandesa	150,10	CNY	yuan renminbi	7,6112
NOK	corona noruega	11,6895	IDR	rupia indonesia	16 156,49
BGN	leva búlgara	1,9558	MYR	ringit malayo	4,8869
CZK	corona checa	23,401	PHP	peso filipino	60,830
HUF	forinto húngaro	372,48	RUB	rublo ruso	
PLN	esloti polaco	4,5770	THB	bat tailandés	37,172
RON	leu rumano	4,9280	BRL	real brasileño	5,4960
TRY	lira turca	21,4745	MXN	peso mexicano	19,7073
AUD	dólar australiano	1,6379	INR	rupia india	90,0010

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

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

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

### **Obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 163/08)

Estado miembro	Italia
Rutas afectadas	Trieste – Milán Linate y viceversa
Fecha de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	1 de septiembre de 2023
Dirección en la que pueden obtenerse el texto y cualquier otra información o documentación relativa a las obligaciones de servicio público	<p>Para más información, póngase en contacto con:</p> <p>Ministerio de Infraestructuras y Transportes  Departamento de Movilidad Sostenible  Dirección General de Aeropuertos, Transporte Aéreo y Servicios por Satélite  Via Giuseppe Caraci, 36  00157 Roma  ITALIA  Tel. +39 0644127190  ENAC  Dirección de Transporte Aéreo y Licencias  Viale Castro Pretorio, 118  00185 Roma  ITALIA  Tel. +39 0644596532  Sitios web: <a href="http://www.mit.gov.it">http://www.mit.gov.it</a>  <a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a>  Correo electrónico: <a href="mailto:dg.ta@pec.mit.gov.it">dg.ta@pec.mit.gov.it</a>  <a href="mailto:osp@enac.gov.it">osp@enac.gov.it</a></p>

**Nota informativa de la Comisión con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE)  
n.º 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de  
servicios aéreos en la Comunidad**

**Anuncio de licitación para la explotación de servicios aéreos regulares de conformidad con las  
obligaciones de servicio público**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2023/C 163/09)

Estado miembro	Italia
Rutas afectadas	Trieste – Milán Linate y viceversa
Período de validez del contrato	Del 1 de septiembre de 2023 al 30 de agosto de 2026
Plazo de presentación de las ofertas	Dos meses a partir de la fecha de publicación del presente anuncio
Dirección en la que puede obtenerse el texto de la convocatoria y cualquier otra información o documentación relativa a la licitación y las obligaciones de servicio público modificadas	ENAC Dirección de Transporte Aéreo y Licencias Viale Castro Pretorio, 118 00185 Roma ITALIA Tel. +39 0644596247 Correo electrónico: osp@enac.gov.it Sitios web: <a href="http://www.mit.gov.it">http://www.mit.gov.it</a> <a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a>

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una concentración**

**(Asunto M.10855 — Capgemini / Orange / JV)**

**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 163/10)

1. El 2 de mayo 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Capgemini S.E. («Capgemini», Francia).
- Orange S.A. («Orange», Francia).

Capgemini y Orange crearán una empresa en participación («Bleu», Francia), de la que adquirirán el control conjunto a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Capgemini tiene actividades en cincuenta países en los ámbitos de la estrategia y la transformación, las aplicaciones y la tecnología, la ingeniería y las operaciones, y presta servicios informáticos en materia de desarrollo, ampliación, protección y gestión de los sistemas de infraestructura informática y los entornos digitales de grandes empresas y organizaciones.
- Orange es un operador de comunicaciones electrónicas que presta una amplia gama de servicios, principalmente en el ámbito de la telefonía fija y móvil, internet y servicios informáticos en varios países de todo el mundo.
- Bleu prestará a un conjunto específico de clientes servicios estatales en la nube soberana que cumplan los criterios de la etiqueta francesa «Cloud de Confiance», esto es, servicios estatales en la nube que cumplan los requisitos de seguridad específicos establecidos por la Agencia de Ciberseguridad francesa.

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.10855 – CAPGEMINI / ORANGE / JV

<sup>(1)</sup> 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](mailto: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.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2023/C 163/11)

1. El 27 de abril 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 <sup>(1)</sup>.

Esta notificación se refiere a las empresas siguientes:

- Toyofuji Shipping Co., Ltd (Japón), bajo el control de Toyota Motor Corporation.
- Nippon Yusen Kabushiki Kaisha (Japón).
- Kamigumi Co., Ltd. (Japón).
- Toyota Tsusho Corporation (Japón).

Toyota Tsusho Corporation, Toyofuji Shipping Co., Ltd, Nippon Yusen Kabushiki Kaisha y Kamigumi Co., Ltd. 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 PT. Patimban International Car Terminal.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

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

- Toyofuji Shipping Co., Ltd es la compañía de transporte marítimo del grupo Toyota y tiene su sede en Tokai, Aichi (Japón). Es una compañía de transporte marítimo de carga rodada y tiene actividades en Asia, América del Norte, Oceanía y Europa.
- Nippon Yusen Kabushiki Kaisha es una compañía naviera japonesa con actividades a escala mundial. Tiene su sede en Chiyoda, Tokio (Japón). A través de sus filiales y sociedades participadas, Nippon Yusen Kabushiki Kaisha explota una flota de portacontenedores, graneleros, buques de transporte de carga rodada, buques de GNL y cruceros.
- Kamigumi Co., Ltd. presta servicios logísticos y de transporte, por ejemplo, servicios de transporte en puerto, transporte de mercancías y transporte nacional e internacional. También presta servicios de fábrica *in situ*, por ejemplo, carga y descarga de materias primas, control de materiales, carga en almacén y transporte de carga pesada. La empresa tiene actividades en Tailandia, Malasia, China, Taiwán, Vietnam, Bangladés, Singapur, Indonesia, Myanmar, Camboya, España, Estados Unidos y México. Tiene su sede principal en Chuo-ku, Kobe (Japón).
- Toyota Tsusho Corporation (Japón) forma parte del grupo Toyota y se dedica a la importación y exportación a escala mundial en nombre del grupo Toyota. Tiene su sede en Tokio y Nagoya (Japón). PT. Patimban International Car Terminal es actualmente una filial al 100 % de Toyota Tsusho Corporation. Únicamente tiene actividades en Indonesia, donde explota y gestiona el negocio de explotación de la terminal de automóviles en el nuevo puerto internacional de Patimban, en la regencia de Subang, Java Occidental (Indonesia). Patimban International Car Terminal explota esa terminal desde el 17 de diciembre de 2021 y no tiene otras actividades en el mercado indonesio.

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 <sup>(2)</sup>, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento establecido en dicha Comunicación.

<sup>(1)</sup> DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

<sup>(2)</sup> 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.11059 — TOYOFUJI / NYK / KAMIGUMI / TTC / PT. PATIMBAN

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](mailto: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 163/12)

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 <sup>(1)</sup>, en el 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**

«Asparago di Cantello»

N.º UE: PGI-IT-01267-AM01 – 23.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

ASSOCIAZIONE PER LA PRODUZIONE DELL'ASPARAGO DI CANTELLO E PER IL SUO RICONOSCIMENTO IGP (Asociación para la producción y el reconocimiento de la IGP del «Asparago di Cantello»)

Dirección: Via Turconi, 6 – 21050 Cantello (VA), Italia

Tel. +39 3462273144

Correo electrónico y dirección de correo electrónico certificada: lepianelle.agri@gmail.com, lepianelle@pec.agritel.it

La asociación está formada por productores que han solicitado y obtenido el reconocimiento de la IGP y que están sujetos a la supervisión del organismo de control.

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

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

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

#### 4. Tipo de modificación o modificaciones

- 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

##### **Artículo 2. Características del producto**

##### 2.1. Cultivares

Los cultivares utilizados para la producción del «Aspárgo di Cantello» son el «Precoce di Argenteuil» y derivados híbridos.

Nueva redacción: (Se modifican el punto 2.1 del documento único y el punto 3.2 del pliego de condiciones).

##### 2.1. Cultivares

Los cultivares utilizados para la producción del «Aspárgo di Cantello» son el Precoce d'Argenteuil y sus híbridos derivados y otros cultivares de espárrago, como Grolim, Zeno, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco, Fruhlim, Magnus, Herkolim y Terralim, aptos para la producción de espárragos blancos con las características establecidas en el pliego de condiciones.

Motivo:

*En la producción del «Aspárgo di Cantello» está permitido utilizar otros cultivares de espárrago que los viveros comercialicen habitualmente y que los productores, basándose en su experiencia, consideren adecuados para sus tradiciones de cultivo y para el desarrollo de las características morfológicas y organolépticas establecidas en el pliego de condiciones. Los productores diversifican su elección de cultivares para poder planificar mejor la cosecha y ampliar el período de recolección, lo que aumenta la viabilidad económica del cultivo. Además, eligen cultivares mejorados que resisten mejor las condiciones climáticas adversas, lo que reduce el uso de productos fitosanitarios y, en última instancia, hace que el producto sea más sano. No obstante, la principal condición es que se cumplan los requisitos del pliego de condiciones en cuanto a las características del producto, que le han granjeado su reputación a lo largo de los años, para garantizar que pasa los controles pertinentes. Junto a la tradición, se han producido constantes mejoras en el proceso de producción a medida que se desarrollaban las técnicas de cultivo y se disponía de cultivares mejorados, derivados de los utilizados tradicionalmente. A la hora de plantar nuevas parcelas de espárragos, los productores seleccionarán los cultivares que, según su experiencia, mejor se adaptan a las condiciones edafoclimáticas y más aptos para resaltar las características que distinguen al «Aspárgo di Cantello».*

##### 2.2. Características del producto

Características morfológicas

El «Aspárgo di Cantello», cuya longitud no debe superar los 22 cm, se clasifica en dos categorías de calidad en función del diámetro del turión (zona central):

- Extra: diámetro del turión entre 21 y 25 mm.
- Categoría I: diámetro del turión entre 13 y 20 mm.

En cada envase individual de las categorías mencionadas, se establece un margen de tolerancia del 10 %, en términos de peso, para los turiones que no cumplan el calibre exigido.

Características organolépticas y fisicoquímicas

El análisis organoléptico define las siguientes características:

Aroma: intenso, pero delicado en su conjunto, sin olores anormales.

Sabor: dulce, intenso, con un regusto ligeramente amargo; Aroma de espárrago: de intensidad mediana a fuerte.

Nueva redacción: (Se modifican el punto 2.2 del documento único y el punto 3.2 del pliego de condiciones).

## 2. Características del producto

### Características morfológicas

El «Asparago di Cantello», cuya longitud no debe superar los 22 cm, se clasifica en las tres categorías de calidad siguientes de la CEPE, en función del diámetro del turión:

— Extra: (diámetro mínimo: 12 mm y superior)

— Categoría I: (diámetro mínimo: 10 mm)

— Categoría II: (diámetro mínimo: 8 mm).

En cada envase individual de una misma categoría, se establece un margen de tolerancia, en términos de peso, del 10 % para las categorías I y II y del 5 % para la categoría Extra en caso de que los turiones no alcancen el calibre exigido.

### Características organolépticas y fisicoquímicas

El análisis organoléptico define las siguientes características:

— Aroma: intenso, pero delicado en su conjunto, sin olores anormales;

— Sabor: dulce, intenso, con un regusto ligeramente amargo; Aroma de espárrago: de intensidad mediana a fuerte.

— Textura: desde la punta hasta el centro es carnosa, jugosa y tierna; la parte restante hasta la base es fibrosa.

Nueva redacción: «Los turiones que cumplan los requisitos organolépticos y comerciales establecidos en el pliego de condiciones, salvo los relativos al calibre y la longitud, y que, por lo tanto, no se ajusten a la clasificación de la CEPE mencionada en el pliego de condiciones, podrán utilizarse para la transformación».

### Motivo:

*Se modifica la clasificación de los turiones para adaptarla a las normas de la CEPE. Además, se añade una nueva característica, relativa a la textura del turión, que ya se menciona en la sección correspondiente al vínculo.*

*Los productores se enfrentan a nuevas limitaciones a medida que los mercados y las temporadas se vuelven más variables, lo que les lleva a reflexionar sobre una mejor clasificación del producto basada en las normas de la Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas (CEPE). Esto también facilitará la comercialización del producto. Además, los productores podrán responder mejor a las exigencias del mercado, ya que la experiencia reciente demuestra que los grandes minoristas tienden a preferir los productos con una clasificación clara. El sector se enfrenta a una variabilidad e incertidumbre considerables debido a la corta temporada de cultivo y a factores climáticos que influyen en las características del producto. Esto puede mitigarse aumentando la gama de productos. Así pues, se amplían las variaciones de calibre aceptadas para cada categoría, mientras que el margen de tolerancia de la categoría Extra se reduce del 10 % del pliego de condiciones actual al 5 %. Al reducir las variaciones dentro del manojo, se puede obtener un producto de calidad más uniforme que será mejor valorado por el mercado. Asimismo, el cumplimiento de las normas de la CEPE obliga a respetar unas normas de calidad visual que mejorarán la presentación de los espárragos vendidos para consumo en fresco. Los operadores deberán garantizar, mediante autocontrol, el cumplimiento de las normas de la CEPE, también en lo que respecta a los requisitos visuales y sensoriales. De este modo se garantizará el mantenimiento de un nivel elevado para el «Asparago di Cantello».*

*Se añade la categoría II para poder satisfacer las necesidades de los consumidores que prefieren espárragos de un tamaño ligeramente inferior, más adecuados para determinados platos y disponibles a un precio más bajo, sin dejar de utilizar la denominación registrada que garantiza el origen del producto.*

*También se añade en la descripción del producto un requisito específico relativo a la textura del turión, que ya figuraba en la sección correspondiente al vínculo.*

*Se añaden las características del producto destinado a la transformación ya que se ha previsto la transformación de los espárragos que no cumplen los requisitos de calibre o forma y, por lo tanto, no pueden ajustarse a la clasificación de la CEPE, a pesar de haber sido producidos y cultivados de acuerdo con los parámetros establecidos en el pliego de condiciones. En cualquier caso, no se destinarán a la transformación los espárragos que no estén sanos ni hayan cumplido lo dispuesto en el pliego de condiciones.*

*Tradicionalmente, los espárragos que no podían consumirse frescos se enlababan, en forma de crema o salsa, o se secaban para utilizarlos posteriormente en diversas preparaciones o recetas alimenticias, en la propia explotación donde se cultivaban. Esta tradición debe preservarse, de modo se permita a los productores comercializar la totalidad de su valiosa cosecha de espárragos bajo la denominación de la IGP, evitar los desperdicios y beneficiarse del valor añadido de la transformación.*

Las siguientes modificaciones afectan ÚNICAMENTE al artículo 5 del pliego de condiciones y se refieren al método de producción. Concretamente, se modifican los puntos 5.1, 5.2, 5.4 y 5.7 del pliego de condiciones. Estas modificaciones no afectan al documento único.

#### Artículo 5. Método de obtención del producto

##### 5.1. Sistema de producción

El cultivo debe realizarse en suelos franco-arenosos con un pH comprendido entre 5,3 y 7,5.

Nueva redacción:

##### 5.1. Sistema de producción

El cultivo debe realizarse en suelos con un pH comprendido entre 5,3 y 7,5.

(Suprimido: franco-arenosos)

Motivo:

*Los suelos de la zona de origen donde se cultiva el espárrago, en el término municipal de Cantello, han sido objeto de análisis físico-químicos a lo largo del tiempo, cuyos resultados demuestran que todos los terrenos de esta zona son aptos para el cultivo de espárragos con las características y cualidades exigidas en el pliego de condiciones. Toda la zona presenta suelos aluviales, sueltos y permeables, utilizados tradicionalmente para el cultivo del espárrago, tal como se desprende del expediente técnico e histórico presentado en el momento del registro. No es necesario que los suelos sean de tipo franco-arenoso para obtener espárragos con las características establecidas en el pliego de condiciones. Por tanto, procede eliminar esta restricción, permitiendo la obtención de producto certificado en todas las zonas del término municipal de Cantello donde se cultiva. Se dispone de los resultados de los análisis químicos y físicos de los suelos realizados por los cultivadores a lo largo de los años.*

*La modificación no afecta ni a las características del producto, que se mantienen sin cambios, ni a la reputación de la denominación, elemento en el que se basa el vínculo del producto con la zona geográfica. Para favorecer la utilización de la IGP por las pequeñas explotaciones situadas en la zona geográfica y poder llevar a cabo la rotación de cultivos prevista en el pliego de condiciones, es importante permitir el cultivo de todas las superficies disponibles sin comprometer la calidad esencial del producto ni su vínculo con la zona.*

##### 5.2. Técnicas de cultivo

Distancia y profundidad de plantación La separación entre hileras es de 2 a 2,40 metros, y las semillas deben plantarse en surcos de 20 a 30 cm de profundidad.

La densidad de plantación debe estar oscilará entre 20 000 y 25 000 plantas por hectárea.

Nueva redacción:

##### 5.2. Técnicas de cultivo

Distancia y profundidad de plantación La separación entre hileras es de 2 a 2,80 metros, y las semillas deben plantarse en surcos de 20 a 30 cm de profundidad.

La densidad de plantación no debe superar las 25 000 plantas por hectárea.

(Suprimido: densidad de plantación mínima de 20 000 plantas/ha)

Motivo:

*Debe aumentarse la separación entre hileras. De este modo, las explotaciones que disponen de maquinaria que permite una mayor separación entre hileras podrían producir también espárragos amparados por la IGP. Las explotaciones más mecanizadas suelen estar dirigidas por jóvenes agricultores que se beneficiarían de entrar en la cadena de producción certificada. Esto no afecta a los demás parámetros de producción y calidad establecidos para el «Asparago di Cantello», y el número máximo de plantas por hectárea permanece invariable.*

*En relación con esta modificación, debe suprimirse la densidad mínima de plantación, ya que no repercute en la calidad, mientras que el número máximo de plantas por hectárea permanece invariable para garantizar el mantenimiento de la calidad del producto.*

#### 5.4. Abonos

En los años siguientes, el abono podrá aplicarse de julio a agosto, después de la recolección, en función de los valores medios de absorción del cultivo.

Al final del invierno podrá aplicarse abono orgánico con fines de mantenimiento.

Nueva redacción:

#### 5.4. Abonos

En los años siguientes, el abono podrá aplicarse de junio a noviembre, después de la recolección, en función de los valores medios de absorción del cultivo.

(Suprimido: Al final del invierno podrá aplicarse abono orgánico con fines de mantenimiento).

Motivo:

*Se trata de un error que debe corregirse, ya que la aplicación de abono orgánico en la época de la recolección del espárrago plantea problemas tanto prácticos como higiénico-sanitarios, por lo que no se está aplicando.*

#### 5.7. Recolección

El rendimiento máximo anual de los espárragos en plena producción es de 10 toneladas/ha.

La duración de la plantación no debe superar los 12 años.

Nueva redacción:

#### 5.7. Recolección

El rendimiento máximo anual de los espárragos en plena producción es de 10 toneladas/ha, tras el descascarado en el campo.

(Suprimido: La duración de la plantación no debe superar los 12 años).

Motivo:

*Incluir en la producción de la IGP los residuos de la recolección y los turiones recolectados que no cumplen los requisitos de la IGP no tiene mucho sentido, y transportar todo esto a las instalaciones de transformación como si estuviera compuesto en su totalidad por espárragos que cumplen los requisitos de la IGP corre el riesgo de convertirse únicamente en una restricción y una limitación para salvaguardar la calidad del producto.*

*Además, debe suprimirse la referencia a la edad de la plantación, ya que esta depende de la productividad de las plantas, de la fertilidad de la tierra, del híbrido utilizado y de la intensidad de cultivo y el rendimiento asociado. La duración de la plantación no debe determinarse en el pliego de condiciones, sino que debe dejarse en manos del agricultor, que es quien mejor puede evaluar el beneficio económico de mantener el cultivo. Mientras que algunas plantaciones pueden tener una duración más corta, otras se benefician de condiciones edafológicas y microclimáticas especialmente favorables que permiten prolongar su ciclo de vida sin que ello afecte a la calidad del producto final, que en cualquier caso viene definida por el pliego de condiciones y se controla en consecuencia.*

#### 5.8. Transformación

El envasado de los espárragos tiene lugar en la zona geográfica delimitada con el fin de garantizar el mantenimiento de las características del producto. Dado que los espárragos deben venderse muy frescos, es decir, poco después de su recolección, se lavan y envasan inmediatamente para su venta con el fin de preservar sus cualidades específicas.

Tras la recolección, los espárragos se limpian y envasan, y pueden venderse inmediatamente o conservarse a 4 °C durante un breve período de tiempo (no superior a cuarenta y ocho horas).

Nueva redacción: (Se modifican el punto 5.8 del documento único y el punto 3.5 del pliego de condiciones).

#### 5.8. Transformación

El envasado de los espárragos tiene lugar en la zona geográfica delimitada con el fin de garantizar el mantenimiento de las características del producto. Dado que los espárragos deben venderse muy frescos, es decir, poco después de su recolección, se lavan y envasan inmediatamente para su venta con el fin de preservar sus cualidades específicas.

Tras la recolección, los espárragos pueden limpiarse, envasarse y venderse inmediatamente, o conservarse a 4 °C durante un período de tiempo no superior a noventa y seis horas.

(Suprimido: «no superior a cuarenta y ocho horas»).

Motivo:

*El reconocimiento de la IGP para el «Asparago di Cantello», que ya gozaba de una notable reputación a escala local, suscitó un mayor interés por parte de los compradores, especialmente de los grandes minoristas. El momento de la entrega y de la rotación viene determinado no solo por el productor, sino también por las necesidades de los supermercados que exponen y venden los productos al consumidor final. Debido a las exigencias (de entrega, transporte y almacenamiento) de las grandes cadenas de distribución, cada vez más interesadas en promocionar productos nicho como este espárrago de alta calidad, el producto tiende ahora a conservarse en cámara frigorífica algo más de tiempo que antes, por lo que debería suprimirse la indicación de que el espárrago no debe almacenarse más de cuarenta y ocho horas. No obstante, debe mantenerse el concepto de «breve período de tiempo», ya que es necesario para subrayar la importancia primordial de mantener la fresca característica del producto, tal como exige el pliego de condiciones.*

#### Artículo 6. Vínculo con la zona geográfica

En cuanto a las modificaciones introducidas, que consisten en cambios de redacción y en la inserción de nuevos párrafos, las partes nuevas o modificadas se indican a continuación sin especificar los motivos.

Se modifican el punto 5 del documento único y el punto 6 del pliego de condiciones.

#### Artículo 6. Vínculo con la zona geográfica

La modificación solicitada consiste en parte en cambios de redacción en los que se han desplazado párrafos para que el texto sea más coherente y fácil de leer, y en parte en la inserción de nuevos párrafos para demostrar que el vínculo con la zona geográfica se mantiene con estos cambios. Concretamente, después del párrafo que comienza por «El suelo de Cantello» y termina por «efecto aislante en el suelo», se introducen los siguientes cambios:

- 1) Se añade el párrafo siguiente: «Así pues, la zona se caracteriza por abundantes recursos térmicos e hídricos, con limitaciones que en modo alguno parecen afectar al cultivo del espárrago, y sus suelos son especialmente aptos para este cultivo. Estas condiciones edafoclimáticas han permitido que el cultivo del espárrago se haya extendido y consolidado en Cantello».

*Motivo: Se trata de la modificación del artículo 5.1 del pliego de condiciones en lo que respecta al vínculo. La redacción en cuestión se ha insertado para justificar el hecho de que no son solo los suelos franco-arenosos sino la textura suelta de los suelos en general lo que hace que la zona geográfica de la IGP sea especialmente adecuada para el cultivo del espárrago blanco. Toda la zona presenta suelos aluviales, sueltos y permeables, utilizados tradicionalmente para el cultivo del espárrago, tal como se desprende del expediente técnico e histórico presentado en el momento del registro. No es necesario que los suelos sean de tipo franco-arenoso para obtener espárragos con las características establecidas en el pliego de condiciones.*

- 2) Tras el párrafo que comienza por «La larga tradición» y termina por «la Mecca del espárrago», se introduce un párrafo totalmente reformulado en apoyo de la reputación de la denominación registrada.

El vínculo entre la zona geográfica y la IGP «Asparago di Cantello» se basa, sobre todo, en la reputación de la denominación de la IGP, que identifica un producto que, a lo largo de los siglos, ha prosperado y se ha beneficiado de la idoneidad del clima y de los suelos de la zona para el cultivo del espárrago, y en la consolidación de una tradición de producción que perdura hasta nuestros días.

Motivo:

*Los cambios solicitados no debilitan el vínculo con la zona geográfica, que se basa, entre otras cosas, en la reputación de una denominación que denota un producto tradicional que ha sabido mantener sus características de calidad respetando la tradición y sosteniendo a los productores. Su reconocimiento como IGP ofrece mayores garantías no solo a los consumidores locales, sino también a los que han descubierto el producto gracias al interés de los grandes minoristas por los pequeños productores y los productos con una cadena de suministro corta.*

- 3) Se modifica el siguiente párrafo: «En la feria únicamente se aceptaron espárragos de la variedad Precoce d'Argenteuil. El 31 de mayo de 1939, la Cronaca Prealpina publicó la clasificación de los mejores cultivadores de espárragos. La feria se ha celebrado por septuagésima cuarta vez en 2014. Cada año, el comienzo del mes de mayo está marcado por este acontecimiento, que suscita el interés de numerosos aficionados».

Nueva redacción:

«En la feria únicamente se aceptaron espárragos de la variedad Precoce d'Argenteuil. La edición del 31 de mayo de 1939 de Cronaca Prealpina, un periódico local, publicó la lista de los mejores productores de espárragos, y cada año el comienzo del mes de mayo está marcado por este acontecimiento, que suscita el interés de numerosos aficionados».

Se suprime la frase «La feria se ha celebrado por septuagésima cuarta vez en 2014».

Motivo: *La feria es un acontecimiento recurrente que se celebra todos los años desde 1939. Por lo tanto, no tiene mucho sentido indicar un año concreto, ya que, con cada nuevo acontecimiento, cambiará el año correspondiente.*

- 4) El párrafo siguiente se reformula y desplaza para facilitar la lectura y aumentar la coherencia del texto; se trata de un mero cambio de redacción:

«La puesta a punto de técnicas de cultivo específicas, como el cultivo primaveral en caballones de los terrenos que garantiza el blanqueo de los turiones y la cosecha, estrictamente manual, permiten obtener turiones de espárragos totalmente blancos o con las puntas ligeramente rosadas, de hasta 22 cm de longitud y totalmente comestibles. El "Asparago di Cantello" mantiene su integridad cuando se cocina. El color puede variar con respecto a su estado crudo. En particular, la punta puede adquirir un ligero tono verde. Al degustarlo, el producto resulta más bien dulce, acompañado de una característica nota aromática amarga, delicadamente perceptible: el sabor típico e inconfundible del "Asparago di Cantello". La textura del turión desde la punta hasta el centro es carnosa, jugosa y tierna; la parte restante hasta la base es fibrosa».

- 5) Se vuelve a añadir el párrafo siguiente:

Junto a la tradición, se han producido constantes mejoras en el proceso de producción a medida que se desarrollaban las técnicas de cultivo y se disponía de cultivares mejorados, derivados de los utilizados tradicionalmente. A la hora de plantar nuevas parcelas de espárragos, los productores seleccionarán los cultivares que, según su experiencia, mejor se adapten a las condiciones edafoclimáticas y más aptos para resaltar las características que distinguen al «Asparago di Cantello».

La transformación de los espárragos (en salsas y purés, secos, en conserva, etc.), a partir de turiones que no cumplen el pliego de condiciones en cuanto a categorías, calibre y longitud, también tiene una larga tradición. Esta transformación siempre ha permitido a los agricultores evitar los desperdicios y conservar los espárragos durante más tiempo, aprovechando así al máximo un producto que, en cualquier caso, es de primera calidad.

Motivo: *Este párrafo se ha insertado a raíz de la modificación de los artículos 2.1 y 2.2 del pliego de condiciones y del punto 3.2 del documento único, que introducen nuevos cultivares, nuevas categorías de espárragos y la categoría de «producto destinado a la transformación», para confirmar el vínculo entre la transformación tradicional en empresas familiares y el proceso de producción tradicional empleado para el «Asparago di Cantello». De hecho, es tradición que los espárragos que no se venden frescos se conserven para aprovechar un producto valioso y evitar su desperdicio.*

#### **Artículo 7. Controles**

El organismo de control es CSQA Certificazioni Srl – Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI) Italia — Tel. + 39/0445313011, Fax: +39/0445313070, correo electrónico: csqa@csqa.it.

Nueva redacción:

**Artículo 7. Controles** (se modifica el artículo 7 del pliego de condiciones)

El organismo de control es Check Fruit srl – via Boldrini 24, 40121 Bologna, Italia — Tel. +39/0516494836, correo electrónico: info@checkfruit.it, PEC: checkfruit@pec.it.

Motivo:

*En una reunión extraordinaria celebrada el 19 de abril de 2020, Check Fruit fue designado como nuevo organismo de control.*

### **Artículo 8. Etiquetado**

El espárrago se suele envasar en manojos de al menos 0,5 kg o a granel en cajas, siguiendo la tradición, pero también se pueden utilizar envases permitidos por la legislación vigente. Los espárragos destinados a la transformación que, por lo tanto, no pueden venderse al consumidor final, también pueden entregarse «a granel», en envases o recipientes que se ajusten a la legislación vigente y en los que figure, al menos en uno de los lados, en caracteres claros y legibles, la mención «Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione» («Asparago di Cantello IGP destinado a la transformación»). Los envases deben llevar una cinta en la cual han de aparecer, en el mismo campo visual, la denominación «Asparago di Cantello I.G.P.» («Asparago di Cantello IGP»), el símbolo de IGP de la UE y el nombre, la denominación social y la dirección del productor.

Nueva redacción:

### **Artículo 8. Envasado y etiquetado**

Envasado (se modifican el artículo 8 del pliego de condiciones y el punto 3.5 del documento único)

Los espárragos destinados al consumidor final se envasan en manojos de 0,5 kg como mínimo; también pueden envasarse en cajas utilizando envases permitidos por la legislación vigente.

Los espárragos destinados a la transformación también pueden entregarse a granel, en envases o recipientes que cumplan la legislación vigente.

Etiquetado (se modifican el artículo 8 del pliego de condiciones y el punto 3.6 del documento único)

Los envases deben llevar una cinta en la cual han de aparecer, en el mismo campo visual, la denominación «Asparago di Cantello I.G.P.» («Asparago di Cantello IGP»), el símbolo de IGP de la UE y el nombre, la denominación social y la dirección del productor.

En los envases de espárragos destinados a la transformación deberá figurar, al menos en uno de los lados, la mención «Asparago di Cantello IGP destinato alla trasformazione» («Asparago di Cantello IGP destinado a la transformación») en caracteres claros y legibles.

Motivo:

*La introducción de las operaciones de transformación exige una mayor claridad, por lo que las normas relativas al envasado deben establecerse por separado de las relativas al etiquetado, distinguiendo entre el producto fresco destinado al consumidor final y el producto destinado a la transformación.*

*Habida cuenta del interés mostrado por los grandes minoristas en que el «Asparago di Cantello» se consuma fresco, debe permitirse una mayor selección de envases, adaptados a las necesidades de cada cliente y con vistas a preservar la frescura del producto y hacerlo más accesible al consumidor final.*

*La introducción de normas sobre el etiquetado y la trazabilidad de los espárragos destinados a la transformación hace más transparente el origen de los productos envasados que contienen «Asparago di Cantello» con IGP: los espárragos destinados a la transformación deben cumplir las características establecidas en el pliego de condiciones y el envase debe ser reconocible y trazable.*

*La imagen gráfica del logotipo se inserta junto con las instrucciones de uso.*

DOCUMENTO ÚNICO

«Asparago di Cantello»

N.º UE: PGI-IT-01267-AM01 – 23.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre**

«Asparago di Cantello»

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

Los cultivares utilizados para la producción del «Asparago di Cantello» son el Precoce d'Argenteuil y sus híbridos derivados y otros cultivares de espárrago (Grolim, Zeno, Cumulus, Vitalim, Giove, Vittorio, Eros, Franco, Fruhlim, Magnus, Herkolim, Terralim), aptos para la producción de espárragos blancos con las características establecidas en el pliego de condiciones.

##### Características morfológicas

Los turiones del «Asparago di Cantello» deben ser totalmente blancos o con la punta ligeramente rosada. Los turiones deben estar:

- enteros,
- frescos de aspecto,
- exentos de defectos y de magulladuras.

El «Asparago di Cantello», cuya longitud no debe superar los 22 cm, se clasifica en las tres categorías de calidad siguientes:

- Extra: (diámetro mínimo: 12 mm y superior)
- Categoría I: (diámetro mínimo: 10 mm)
- Categoría II: (diámetro mínimo: 8 mm)

En cada envase individual de una misma categoría, se establece un margen de tolerancia, en términos de peso, del 10 % para las categorías I y II y del 5 % para la categoría Extra en caso de que los turiones no alcancen el calibre exigido.

##### Características organolépticas y fisicoquímicas

El análisis organoléptico define las siguientes características:

- Aroma: intenso, pero delicado en su conjunto, sin olores anormales.
- Sabor: dulce, intenso, con un regusto ligeramente amargo; Aroma de espárrago: de intensidad mediana a fuerte.
- Textura: desde la punta hasta el centro es carnosa, jugosa y tierna; la parte restante hasta la base es fibrosa.

El análisis fisicoquímico ha arrojado los siguientes resultados:

Valor energético	21-23	kcal/100 g
Grasas	0,11-0,14	g/100 g
Carbohidratos	3,01-3,55	g/100 g
Cenizas	0,42-0,46	g/100 g
Proteína (N x 6,25)	1,51-1,54	g/100 g
Fibra alimentaria	0,50-0,96	g/100 g
Humedad	93,40-94,12	g/100 g

Los turiones que cumplan los requisitos organolépticos y comerciales establecidos en el pliego de condiciones, salvo los relativos al calibre y la longitud, y que, por lo tanto, no se ajusten a la clasificación de la CEPE mencionada en el pliego de condiciones, podrán utilizarse para la transformación.

3.3. Piensos (solo para productos de origen animal) y materias primas (solo para productos transformados)

—

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

Todas las operaciones de cultivo, cosecha, acondicionamiento y almacenamiento deben llevarse a cabo antes del envasado del producto en la zona geográfica definida.

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

El envasado de los espárragos tiene lugar en la zona geográfica delimitada con el fin de garantizar el mantenimiento de las características del producto. Dado que los espárragos deben venderse frescos, es decir, poco después de su recolección, se lavan y envasan inmediatamente para su venta con el fin de preservar sus peculiares características organolépticas. Pueden venderse inmediatamente o conservarse a 4 °C durante un breve período de tiempo (no superior a noventa y seis horas).

Los espárragos destinados al consumidor final se envasan en manojos de 0,5 kg como mínimo; también pueden envasarse en cajas utilizando envases permitidos por la legislación vigente.

Los espárragos destinados a la transformación también pueden entregarse a granel, en envases o recipientes que cumplan la legislación vigente.

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

Los envases deben llevar una cinta en la cual han de aparecer, en el mismo campo visual, la denominación «Asparago di Cantello I.G.P.» («Asparago di Cantello IGP»), el símbolo de IGP de la UE y el nombre, la denominación social y la dirección del productor.

En los envases de espárragos destinados a la transformación solo deberá figurar, al menos en uno de los lados, la mención «Asparago di Cantello IGP destinado a la transformación» en caracteres claros y legibles.

En los manojos y en los envases destinados al consumidor final pueden utilizarse, junto con la indicación geográfica protegida, indicaciones o imágenes que hagan referencia a razones sociales, nombres comerciales o logotipos de consorcios o empresas individuales.

En la etiqueta debe figurar, inseparablemente unido a la indicación geográfica, el logotipo de la IGP «Asparago di Cantello», es decir, el símbolo distintivo.

El logotipo del «Asparago di Cantello» se compondrá de los dos siguientes elementos.

Dos espárragos blancos, con puntas y motas violetas, colocados en forma de V, con el espárrago de la izquierda superpuesto al otro. Sobre el punto de superposición de los espárragos aparecerá escrito en letras blancas «ASPARAGO DI CANTELLO IGP» («Asparago di Cantello IGP») sobre una cinta roja.

Detrás de los dos espárragos se encontrará dibujada la iglesia de la «Madonna in Campagna» de Cantello delimitada por un arco, que tiene como fondo un paisaje de montaña, soleado y con el cielo azul. El borde del arco tiene los colores del arco iris.



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

El cultivo del «Asparago di Cantello» debe realizarse en el municipio de Cantello, en la provincia de Varese.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

Las tierras de Cantello, de origen fluvio-glaciario, textura suelta, elevada permeabilidad y drenaje rápido, ricas en sustancias orgánicas y con pH variable entre 5,3 y 7,5, resultan muy aptas para el cultivo del espárrago. El clima de la localidad en cuestión está vinculado al macroclima europeo y al mesoclima insúbico, un mesoclima de transición entre el mesoclima padano y el mesoclima alpino. La distribución de las precipitaciones presenta un mínimo marcado en invierno y un máximo que se extiende desde el final de la primavera hasta el otoño. La coincidencia de precipitaciones abundantes con la máxima demanda evotranspirativa durante el verano implica que sean poco frecuentes las situaciones de estrés hídrico estival para los cultivos. La precipitación en forma de nieve constituye una fuente de aprovisionamiento hídrico de elevada eficacia, además de garantizar un buen efecto aislante sobre el terreno.

Así pues, la zona se caracteriza por abundantes recursos térmicos e hídricos, con limitaciones que en modo alguno parecen afectar al cultivo del espárrago, y sus suelos son especialmente aptos para este cultivo. Estas condiciones edafoclimáticas han permitido que el cultivo del espárrago se haya extendido y consolidado en Cantello.

La larga tradición de cultivo ha llevado a que la asociación del nombre de Cantello con el espárrago se haya convertido ya en algo automático. La consolidación de esta tradición ha llevado a definir Cantello como la «Mecca del espárrago».

El vínculo entre la zona geográfica y la IGP «Asparago di Cantello» se basa, sobre todo, en la reputación de la denominación de la IGP, que identifica un producto que, a lo largo de los siglos, ha prosperado y se ha beneficiado de la idoneidad del clima y de los suelos de la zona para el cultivo del espárrago, y en la consolidación de una tradición de elaboración que perdura hasta nuestros días.

Se han encontrado noticias sobre el cultivo del espárrago en Cantello en los archivos históricos parroquiales que se remontan a 1831. Los documentos históricos relatan que los espárragos se ofrecían a la Iglesia y posteriormente el párroco los subastaba para contribuir a los gastos eclesiásticos. Con el paso de los años, el cultivo del espárrago se ha afirmado cada vez más y ha adquirido un papel de primordial importancia para el pueblo. Los agricultores de Cantello vendían el espárrago en la localidad o en la vecina Suiza.

Cesare Baj, un ilustre abogado de Cantello, destinó los ingresos de una parte de su propiedad a premiar a los mejores productores, con el fin de estimular a los agricultores a mejorar año tras año la producción del espárrago.

En 1939, con ocasión de esta entrega de premios, se instituyó la «Fiera dell'Asparago di Cantello» (feria del espárrago de Cantello), que se ha convertido en una cita tradicional que convoca tanto a los habitantes del lugar como a los ciudadanos de los municipios de la provincia. En la feria únicamente se aceptaron espárragos de la variedad Precoce d'Argenteuil. La edición del 31 de mayo de 1939 de Cronaca Prealpina, un periódico local, publicó la lista de los mejores productores de espárragos, y cada año el comienzo del mes de mayo está marcado por este acontecimiento, que suscita el interés de numerosos aficionados.

La puesta a punto de técnicas de cultivo específicas, como el cultivo primaveral en caballones de los terrenos que garantiza el blanqueo de los turiones y la cosecha, estrictamente manual, permiten obtener turiones de espárragos totalmente blancos o con las puntas ligeramente rosadas, de hasta 22 cm de longitud y totalmente comestibles. El «Asparago di Cantello» mantiene su integridad cuando se cocina.

El color puede variar con respecto a su estado crudo. En particular, la punta puede adquirir un ligero tono verde. Al degustarlo, el producto resulta más bien dulce, acompañado de una característica nota aromática amarga, delicadamente perceptible: el sabor típico e inconfundible del «Asparago di Cantello».

La textura del turión desde la punta hasta el centro es carnosa, jugosa y tierna; la parte restante hasta la base es fibrosa.

Junto a la tradición, se han producido constantes mejoras en el proceso de producción a medida que se desarrollaban las técnicas de cultivo y se disponía de cultivares mejorados, derivados de los utilizados tradicionalmente. A la hora de plantar nuevas parcelas de espárragos, los productores seleccionarán los cultivares que, según su experiencia, mejor se adapten a las condiciones edafoclimáticas y más aptos para resaltar las características que distinguen al «Asparago di Cantello».

La transformación de los espárragos (en salsas y purés, secos, en conserva, etc.), a partir de turiones que no cumplen el pliego de condiciones en cuanto a categorías, calibre y longitud, también tiene una larga tradición. Esta transformación siempre ha permitido a los agricultores evitar los desperdicios y conservar los espárragos durante más tiempo, aprovechando así al máximo un producto que, en cualquier caso, es de primera calidad.

La fama del «Asparago di Cantello» también ha llegado a los medios de comunicación modernos. En la red existen numerosas páginas que hablan sobre este producto, e incluso es frecuente ver vídeos presentados por importantes chefs en YouTube sobre la alimentación y la cocina, en los que el «Asparago di Cantello» es el protagonista. Con el pasar de los años, muchos gastrónomos han apreciado la calidad del «Asparago di Cantello», y los restaurantes del lugar se han especializado y ofrecen diversas especialidades a base de espárragos.

En restaurantes, tiendas y supermercados, el «Asparago di Cantello» se presenta con este nombre.

El amplio interés económico, cultural y social por este producto, reforzado por su rango de IGP, ha permitido desarrollar y mejorar las técnicas de cultivo, las estrategias de venta y promoción y, sin menoscabo de la tradición, ha mantenido viva una producción que da prestigio a una pequeña zona, además de ingresos, al tiempo que fomenta la cooperación local en favor de la protección del ambiente rural.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

El texto completo del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o, en su defecto:

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales ([www.politicheagricole.it](http://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 de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 *ter*, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión**

(2023/C 163/13)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 *ter*, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

**Notificación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida originaria de un Estado miembro**

**(Reglamento (UE) n.º 1151/2012)**

« **Chosco de Tineo** »

**No UE: PGI-ES-0696-AM01— 9.2.2023**

**IGP(X) DOP( )**

**1. Nombre del producto**

Chosco de Tineo

**2. Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

España

**3. Autoridad nacional o agrupación solicitante que notifica la modificación normal**

CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CHOSCO DE TINEO

Dirección: Pol. Industrial de La Curiscada, C.P.E. de Tineo, Santa Eulalia de Tineo, Asturias.

Tel. +34 985801976

Correo electrónico: info@igpchoscodetineo.com

Web: <https://igpchoscodetineo.com/>

**4. Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

**4.1. Apartado E) Obtención del producto**

En el apartado E) *Obtención del producto* la duración mínima de ahumado ha pasado de ser de **ocho días** (en el pliego de condiciones anterior) a **cinco días** para conseguir el aroma característico del chosco.

Esta modificación también afecta al documento único.

Justificación:

El ahumado de productos cárnicos, es un proceso tradicional que se realiza para la mejor conservación de los productos en zonas de gran humedad, con el objetivo de reducir la humedad del producto a tratar y mejorar de esa manera la estabilidad del mismo y, por tanto, mayor vida útil y mayor seguridad alimentaria. Además, el ahumado tradicional confiere unas características organolépticas específicas al mismo, típico de los productos ahumados artesanalmente.

<sup>(1)</sup> DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Sin embargo, el proceso de ahumado de alimentos puede originar que se depositen contaminantes como Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs) en los mismos. Los HAPs que se generan en la combustión de madera son de gran interés desde el punto de vista de seguridad alimentaria del producto, ya que la concentración de algunos HAPs en productos cárnicos ahumados (benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno) está limitada por la Reglamentación Europea ya que se consideran contaminantes potencialmente cancerígenos.

Por este motivo, los tiempos de ahumado de productos agroalimentarios se ha recomendado disminuirlos al máximo para que la concentración de estos contaminantes cumpla con la normativa vigente y su concentración sea la mínima posible en el producto final.

Actualmente, en el pliego de Condiciones de la IGP del Chosco de Tineo tiene establecido un mínimo de días de ahumado de 8. El objetivo de este proceso de ahumado en el producto, es conferirle al chosco los atributos sensoriales característicos a humo.

Se solicita, por tanto, la modificación del Pliego de Condiciones de la IGP Chosco de Tineo, para que aparezca reflejado que los días mínimos de ahumado del producto pasen a ser 5 días, siendo estos suficientes para conferir las características físico químicas y organolépticas requeridas en el producto final.

Se considera una modificación normal debido a que no afecta a elementos esenciales. La reducción de los días mínimos de ahumado no afecta a las características del producto. No corresponde encuadrar esta modificación dentro de los cuatro puntos establecidos en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento delegado (UE) n.º 1151/2012 para considerarse una modificación de la Unión.

#### 4.2. Apartado D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

El Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, establece que la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones será realizada por la autoridad competente o por organismos de control que actúen como organismos de certificación del producto.

La Ley del Principado de Asturias 2/2019 de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios (artículo 36), establece que las actividades de control podrán ser delegadas en el Órgano de Control, no siendo este el Consejo Regulador.

Por este motivo, se sustituye «Consejo Regulador» por «Órgano de Control» en los puntos relativos a funciones delegadas de control en el pliego de condiciones. Como consecuencia también se propone la eliminación de la tabla de «Caracterización de los controles» en los que como responsable consta la «Estructura de control del Consejo Regulador».

Además, se suprime la indicación de que las etiquetas o contraetiquetas numeradas «serán proporcionadas» por el Órgano de Control, con el objetivo de que las etiquetas no tengan que ser exclusivamente suministradas por dicha entidad, pero siendo ésta en todo caso la responsable de su autorización.

Se propone la modificación de los plazos de entrega de la declaración de producción por parte de los operadores con una *periodicidad como mínimo anual* al considerarse suficiente para la verificación de la cantidad de producto certificado.

Se considera una modificación normal debido a que no afecta a elementos esenciales. No corresponde encuadrar esta modificación dentro de los cuatro puntos establecidos en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento delegado (UE) n.º 1151/2012 para considerarse una modificación de la Unión.

#### 4.3 Apartado H) Etiquetado

En este apartado también se suprime la indicación de que las etiquetas o contraetiquetas numeradas sean suministradas por el Consejo Regulador, conforme a lo especificado en el apartado D.

Se sustituye «Consejo Regulador» por «Órgano de control» como órgano responsable de la autorización de las etiquetas y/o contraetiquetas previamente a su utilización por parte de los operadores.

Se elimina la nota «Los cuatro últimos párrafos no figuran en el Documento Único, pero ya no figuraban en el primer D.U. enviado.».

Se considera una modificación normal debido a que no afecta a elementos esenciales. No corresponde encuadrar esta modificación dentro de los cuatro puntos establecidos en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento delegado (UE) n.º 1151/2012 para considerarse una modificación de la Unión.

#### 4.4 Apartado D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

##### 5.2.1. Referencias al control por parte de los operadores

Se propone modificar el término «control» por «autocontrol» en lo referente al sistema de verificación interna del cumplimiento del pliego por parte de los operadores para evitar posibles errores de comprensión.

Se considera una modificación normal debido a que se trata de una modificación de la redacción y no afecta a ninguno de los cuatro puntos establecidos en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento delegado (UE) n.º 1151/2012 para considerarse una modificación de la Unión.

#### 4.5. Apartado G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Se propone eliminar la información reflejada en el apartado G Estructura de control, e incluir la reseña propuesta en los dos párrafos siguientes, conforme a la inclusión de la entidad que dispone de autoridad para la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y la Ley del Principado de Asturias 2/2019.

*«La autoridad competente de control, es la Dirección General del Principado de Asturias que tenga atribuidas las competencias en materia agroalimentaria.*

*Se podrá delegar el control en una entidad que actúe como organismo de certificación de producto y esté acreditada de conformidad con la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o norma que la sustituya.»*

Se considera una modificación normal debido a que no afecta a elementos esenciales. No corresponde encuadrar esta modificación dentro de los cuatro puntos establecidos en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento delegado (UE) n.º 1151/2012 para considerarse una modificación de la Unión.

#### 4.6 Apartado I) REQUISITOS NACIONALES

##### 5.7.1. Eliminación de requisitos legislativos nacionales:

Se propone eliminar el apartado I del pliego de Condiciones motivado por la derogación de los documentos señalados.

Se considera una modificación normal debido a que no afecta a elementos esenciales. No corresponde encuadrar esta modificación dentro de los cuatro puntos establecidos en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento delegado (UE) n.º 1151/2012 para considerarse una modificación de la Unión.

[https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214\\_Pliego\\_de\\_condiciones\\_+sin+control+de\\_cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981](https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214_Pliego_de_condiciones_+sin+control+de_cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981)

DOCUMENTO ÚNICO

« Chosco de Tineo »

No UE: PGI-ES-0696-AM01— 9.2.2023

IGP(X) DOP( )

#### 1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

«Chosco de Tineo»

#### 2. Estado Miembro o Tercer País:

España

#### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

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

Clase: 1.2 productos a base de carne (calentados, salados, ahumados, etc.)

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

Producto cárnico elaborado con cortes selectos de carne de porcino, de la cabecera de lomo y lengua, adobadas con sal, pimentón y ajo, embutido en el ciego del cerdo que le da su forma característica, ahumado y curado-crudo.

Se presenta en forma redondeada e irregular, con un peso entre, 500 grs. y 2 000 grs., de consistencia firme, aspecto al corte característico, en el que se visualizan con nitidez las distintas piezas de carne utilizadas, y con una coloración rojiza.

Tiene un contenido mínimo de 40 % de humedad, una relación de grasa respecto al extracto seco igual o menor del 41 % y una relación proteína con relación al extracto seco mayor del 50 %.

Aroma y sabor característico a embutido ahumado, pudiendo ser más o menos intenso en función de los días de ahumado y con una textura jugosa.

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

Los ingredientes empleados son carne de cerdo: de cabecera de lomo, mínimo del 80 % y lengua, mínimo 15 %, añadiendo como condimentos sal, pimentón y ajo.

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

El proceso de elaboración se efectuara dentro de la zona geográfica definida, desde la selección y troceado de las piezas de la materia prima, el amasado, el embutido, ahumado y secado.

El ahumado se efectúa para la conservación del producto por tener esta zona una elevada humedad relativa y este proceso favorece el secado de las piezas. El ahumado se realiza con humo de leña seca de especies autóctonas (roble, abedul, haya o castaño).

Con el objeto de poder controlar los procesos de elaboración de los choscos y la calidad del producto amparado por la I.G.P., los operadores responsables de las industrias estarán obligados a cumplimentar el soporte documental necesario para la verificación de cada uno de los requisitos y mantenerlos a disposición del Consejo Regulador los registros y toda la documentación necesaria, que comprenderá:

- los partes de recepción de la materia prima, que proporcionarán información sobre el proveedor, número de albarán o factura, cantidad, tipo de producto y fecha de entrada. Se identificaran por lotes;
- los partes de elaboración, en los cuales se contemplan todas las etapas del proceso, detallando las fechas de elaboración, ahumado y secado, indicando el número de lote o lotes de la materia prima y el número de lote de fabricación una vez elaborado el producto;
- los partes de expedición del producto terminado, harán referencia al número de lote, fecha de salida, cantidad de producto, número de albarán y destino;
- en el registro de lotes se relacionarán la materia prima con el producto final, de acuerdo a la información de los partes de elaboración y los partes de expedición., garantizando así la trazabilidad.

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

Los choscos pueden comercializarse en piezas enteras, crudos o cocidos. En los choscos crudos no se plantean restricciones al envasado. En el caso de piezas cocidas, han de estar necesariamente envasadas por razones de seguridad alimentaria y mantenimiento de la calidad, ya que la tripa de cerdo, que constituye la capa más externa del chosco, por el efecto de la cocción, pierde consistencia siendo más vulnerable, por tanto, a factores externos que pueden provocar roturas durante el manejo del producto por lo que debe ser envasado en las instalaciones de los elaboradores previamente a su expedición.

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

Todos los choscos comercializados bajo el amparo de la IGP «Chosco de Tineo», independientemente de su presentación, deben llevar, además de la etiqueta comercial, una contraetiqueta, numerada y específica, en la que figure obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Chosco de Tineo» y el logotipo que es único para todos los operadores. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición del producto y de forma que no permita una segunda utilización. Se reproduce a continuación en las tres posibles opciones de color.



#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de elaboración se encuentra ubicada en la zona occidental del Principado de Asturias (España), en el norte de la península Ibérica, entre las Comunidades Autónomas de Cantabria, Castilla y León y Galicia y comprende los municipios de Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés y Villayón.

La zona delimitada correspondiente a la IGP es la de elaboración.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica:

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Con carácter general la orografía de esta zona, se refleja en fuertes pendientes localizadas dentro de la corta distancia existente entre el litoral y la divisoria de aguas, accidentes orográficos que dan lugar a dos espacios bien definidos.

Un espacio interior occidental confirmado en forma de crestones y pasillos de disposición meridiana y un espacio meridional central de ubicación septentrional constituido por las sierras litorales de orientación este-oeste, con una pequeña franja costera.

La citada configuración, con una orografía muy accidentada y grandes contrastes fisiográficos, con abundantes valles y sierras que culminan en la Cordillera Cantábrica, contribuye en la manifestación de una climatología que se caracteriza por la existencia de abundantes precipitaciones durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad.

Orografía y clima, ambos, además, son factores determinantes de un modo de vida por la necesidad de adaptación de las gentes de estos pueblos a las condiciones del medio en el que habitan.

Los largos periodos invernales de aislamiento en los pueblos y la posibilidad de aprovechamiento de recursos naturales, en verano en las brañas de los puertos de montaña, hicieron que la ganadería fuera una de sus principales fuentes de subsistencia y sin duda, la presencia de la especie porcina desempeña un papel fundamental; era habitual en todas las caserías, pues en una unidad de producción tendente a la autosuficiencia, a la que se veía abocada por las características ya descritas, el cerdo consumía los restos orgánicos, los subproductos agrícolas (tucos de berza, nabos, remolacha, manzanas desechadas) y los recursos silvestres (castañas, bellotas, vegetación espontánea) todo ello muy abundante en la zona.

La producción porcina se mantuvo. Eran cerdos del tronco céltico, cuyas características permitían el mejor aprovechamiento de los recursos del campo. Estos se han ido sustituyendo por animales selectos más productivos y aunque no pueden reemplazarlos en su calidad de reciclaje ecológico, los sistemas de cría se van acomodando y hoy su carne es la empleada en el Chosco de Tineo, aunque los cebados en la zona siguen siendo los más apreciados en la elaboración del producto.

Embutido especial, originario de un espacio que propició la disposición de la materia prima, fue fruto también de procedimientos de elaboración acordes con las características del territorio.

La elevada humedad relativa en el ambiente, debido a las condiciones atmosféricas, unido a la situación de aislamiento de los vecinos en la época invernal, ha influido en el desarrollo de medidas especiales de conservación; el ahumado, en este caso, es el método adoptado como conservador y para favorecer el secado de las piezas. Se utilizaba en un principio leña de tojo, arbusto muy abundante en la zona y que permitía el ahorro de otras maderas frondosas, también autóctonas, que se fueron utilizando progresivamente a medida que su importancia para otros fines, se iba relegando. Estas maderas son las que se siguen utilizando en la actualidad y contribuyen, con pequeños matices, a la configuración del aroma y del sabor con una expresión similar a la leña de tojo.

El proceso del ahumado sigue manteniendo, en la actualidad, su forma artesanal, se ha pasado de encender la pira de leña en el suelo a sistemas alternativos como braseros u otros elementos móviles, son las llamadas «cocinas de ahumado». Durante un tiempo mínimo de cincodías, se deja que ascienda el humo hasta los choscos suspendidos de barras colgadas del techo o de bastidores llamados «carros» en los locales destinados al ahumado, «ahumaderos».

El ahumado se completaba con el secado, propiamente dicho. En este proceso de secado, es de mencionar la relevancia de la actitud de los vaqueiros de alzada «moradores de ciertos pueblos de la zona, que viven comúnmente de la cría de ganado vacuno y se desplazan con sus familias y ganados (incluyendo los cerdos) a la alta montaña, de abril a octubre». En estos viajes llevaban entre sus enseres, los choscos, que ellos utilizaban como vianda típica de las brañas, donde se les confería un especial acabado por el secado a una altitud superior. Cuando no se producen estos desplazamientos, es el hórreo, construcción típica, muy aireada, el elegido para esta fase de secado, y en la actualidad se realiza en locales que permiten una buena ventilación, hasta conseguir el grado de humedad adecuado, durante un periodo mínimo de ocho días.

#### 5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Chosco de Tineo», es un producto con una composición a base de carne de porcino compuesto exclusivamente por cabeceras de lomo y lenguas, adobados, embutidos de forma manual, en el ciego de cerdo, ahumados y secados, lo que le confiere unas características diferenciales respecto a otro tipo de embutidos. Al corte, se evidencian claramente las piezas de carne utilizada, no se admite el picado de la misma.

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

Las características del «Chosco de Tineo», son debidas a las condiciones naturales de la zona en la que la producción porcina gozaba de especial relevancia y a una forma específica de elaboración, consecuencia por una parte, de una climatología lluviosa y una orografía que mantiene el aislamiento de los pueblos durante una época del año; y por otra a su peculiaridad de ser un embutido especial, elaborado con piezas de alta calidad, que hace que se reserve en gran parte para acontecimientos importantes.

Entre los productos obtenidos en las matanzas de cerdo, la elaboración del chosco está entre las costumbres más arraigadas en la zona delimitada. Ha pasado de generación en generación, manteniendo su procedimiento artesanal; y goza de una gran reputación, avalada por el reconocimiento popular y distintos documentos escritos.

Existen referencias documentales de los Monasterios de Obona en Tineo, Corias en Cangas del Narcea, y Belmonte; así como normas de concejos y parroquias que reflejan la importancia del sector porcino en la zona. El Catastro de Ensenada indica que aquí se encontraba el mayor censo de la región asturiana en el siglo XVIII; O. Bellmunt y F. Canella en Asturias, 1897, señalan el porcino, como una de las fuentes de riqueza de consideración; y la Gran Enciclopedia Asturiana, Gijón 1980 y J. E. Lamuño recuerdan la pujanza de los famosos mercados semanales de lechones, en Tineo.

En cuanto a la industria chacinera en la región, hay que reseñar que la tinetense es la más afamada en la actualidad, siendo los embutidos la referencia gastronómica fundamental de la zona y el chosco de Tineo en particular. En la segunda mitad del siglo XIX, en «Asturias» de O. Bellmunt y Canella, ya aparecen industrias de embutidos en el ayuntamiento de Valdés y a principios del siglo veinte se ubicaba, en Tineo, una fábrica de embutidos, «La Asunción».

El origen de la palabra «chosco» es incierto, José Antonio Fidalgo, propone la palabra latina «luscus» que significa tuerto, casi ciego. Es una palabra propia (bable o asturiano occidental) del área suroccidental de Asturias (Tineo, Allande, Cangas del Narcea ...). En la Edad Media el nombre de Tineo abarcaba la comarca desde la Cabruñana en Salas, hasta Leitariegos en la cordillera, conociéndose incluso, el actual Cangas del Narcea como Cangas de Tineo, hasta el siglo XIX.

En Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo el cronista Claudio Zardaín, año 1920, alude al chosco que se degustaba en las meriendas de San Roque, fiesta local.

En 1929, Dionisio Pérez (con el sobrenombre de Post — Thebussem) en su «Guía del buen comer español» cita como embutidos el chosco y afirma que es un plato característico en Tineo el día de San Roque.

Lucas Pallarés, en su «Guía de Productos de la Tierra» (Madrid 1998) dice que el choscu es un producto noble y de ascendencia vaqueira.

El Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro del marco del proyecto «Euroterroirs», financiado por la Unión Europea, también asocia el producto con la comarca de Tineo, de donde recibe el nombre «Chosco de Tineo».

Periódicamente se somete a estudios analíticos para comprobar que las características físicas y organolépticas a las que debe su prestigio, se siguen manteniendo. Los parámetros utilizados para la caracterización del producto junto con los resultados obtenidos son los detallados en el punto 3.2 de este documento y son los que deben permanecer constantes en el tiempo.

La prensa regional cada año, se hace eco de la celebración de festivales y jornadas gastronómicas, en los que el «Chosco de Tineo» es el protagonista.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

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

[https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214\\_Pliego\\_de\\_condiciones\\_+sin+control+de+cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981](https://www.asturias.es/documents/217090/555882/20221214_Pliego_de_condiciones_+sin+control+de+cambios.pdf/6a45427c-b2f6-c76f-aad9-eb1193eb0b43?t=1671009266981)

---



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



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

ES