

Diario Oficial

de la Unión Europea

L 317



Edición
en lengua española

Legislación

53° año
3 de diciembre de 2010

Sumario

II Actos no legislativos

REGLAMENTOS

- ★ **Reglamento (UE) n° 1116/2010 de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, por el que se fijan los coeficientes aplicables a los cereales exportados en forma de Irish whiskey (whisky irlandés) para el período 2010/11** 1
- ★ **Reglamento (UE) n° 1117/2010 de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, relativo a la autorización de un preparado de ácido cítrico, ácido sórbico, timol y vainillina como aditivo para la alimentación de lechones destetados (titular de la autorización: Vetagro SpA) ⁽¹⁾** 3
- ★ **Reglamento (UE) n° 1118/2010 de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, por el que se autoriza el diclazuril como aditivo de piensos para pollos de engorde (titular de la autorización: Janssen Pharmaceutica N.V.) y se modifica el Reglamento (CE) n° 2430/1999 ⁽¹⁾**..... 5
- ★ **Reglamento (UE) n° 1119/2010 de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, relativo a la autorización de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 como aditivo para la alimentación de vacas lecheras y caballos y por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1520/2007 (titular de la autorización: Prosol SpA) ⁽¹⁾** 9
- ★ **Reglamento (UE) n° 1120/2010 de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, relativo a la autorización de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M como aditivo para la alimentación de lechones destetados (titular de la autorización: Lallemand SAS) ⁽¹⁾** 12
- ★ **Reglamento (UE) n° 1121/2010 de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, por el que se inscribe una denominación en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Edam Holland (IGP)]** 14

Precio: 3 EUR

(continúa al dorso)

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

ES

Los actos cuyos títulos van impresos en caracteres finos son actos de gestión corriente, adoptados en el marco de la política agraria, y que tienen generalmente un período de validez limitado.

Los actos cuyos títulos van impresos en caracteres gruesos y precedidos de un asterisco son todos los demás actos.

- ★ **Reglamento (UE) nº 1122/2010 de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, por el que se inscribe una denominación en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Gouda Holland (IGP)]** 22

Reglamento (UE) nº 1123/2010 de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, por el que se establecen valores de importación a tanto alzado para la determinación del precio de entrada de determinadas frutas y hortalizas 30

DIRECTIVAS

- ★ **Directiva 2010/85/UE de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, por la que se modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo para incluir la sustancia activa fosfuro de cinc y se modifica la Decisión 2008/941/CE ⁽¹⁾** 32

- ★ **Directiva 2010/86/UE de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, por la que se modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo para incluir la sustancia activa haloxifop-P ⁽¹⁾** 36

DECISIONES

2010/737/UE:

- ★ **Decisión de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, por la que se establecen las clases de reacción al fuego para determinados productos de construcción en lo que respecta a las chapas de acero con revestimiento de poliéster y con revestimiento de plastisol [notificada con el número C(2010) 389] ⁽¹⁾**..... 39

2010/738/UE:

- ★ **Decisión de la Comisión, de 2 de diciembre de 2010, por la que se establecen las clases de reacción al fuego para determinados productos de construcción en lo que respecta a los productos de yeso fibroso de aplicación manual [notificada con el número C(2010) 392] ⁽¹⁾**..... 42

Corrección de errores

- ★ **Corrección de errores del Acuerdo entre la Unión Europea y Montenegro sobre procedimientos de seguridad para el intercambio y la protección de información clasificada (DO L 260 de 2.10.2010)** 44



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (UE) N° 1116/2010 DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 2010

por el que se fijan los coeficientes aplicables a los cereales exportados en forma de Irish whiskey (whisky irlandés) para el período 2010/11

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) ⁽¹⁾,

Visto el Reglamento (CE) n° 1670/2006 de la Comisión, de 10 de noviembre de 2006, por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1784/2003 del Consejo en lo que respecta a la fijación y concesión de restituciones adaptadas para los cereales exportados en forma de determinadas bebidas espirituosas ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) El artículo 4, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1670/2006 establece que las cantidades de cereales por las que se concede la restitución son las situadas bajo control y destiladas, a las que se aplica un coeficiente fijado anualmente para cada Estado miembro interesado. Este coeficiente expresa la relación entre las cantidades totales exportadas y las cantidades totales comercializadas de la bebida espirituosa en cuestión, tomando como base la tendencia observada en la evolución de esas cantidades durante el número de años correspondiente al período medio de envejecimiento de la bebida espirituosa.
- (2) De acuerdo con la información suministrada por Irlanda para el período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2009, el período medio de envejecimiento del Irish whiskey (whisky irlandés) en 2009 era de cinco años.

(3) Procede fijar por tanto los coeficientes para el período comprendido entre el 1 de octubre de 2010 y el 30 de septiembre de 2011.

(4) El artículo 10 del Protocolo 3 del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo excluye la concesión de restituciones por las exportaciones a Liechtenstein, Islandia y Noruega. Además, la Unión ha celebrado con algunos terceros países acuerdos que conllevan la supresión de las restituciones por exportación. Por consiguiente, en aplicación del artículo 7, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1670/2006, procede tener en cuenta esos extremos para el cálculo del coeficiente correspondiente al período 2010/11.

(5) El Reglamento (UE) n° 81/2010 de la Comisión, de 28 de enero de 2010, por el que se fijan los coeficientes aplicables a los cereales exportados en forma de Irish whiskey (whisky irlandés) para el período 2009/10 ⁽³⁾, ha dejado de tener efecto ya que se refiere a los coeficientes aplicables al período 2009/10. Por razones de claridad y seguridad jurídica, debe derogarse dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En el anexo del presente Reglamento se fijan los coeficientes contemplados en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1670/2006 aplicables a los cereales utilizados en Irlanda para la fabricación de Irish whiskey (whisky irlandés) durante el período comprendido entre el 1 de octubre de 2010 y el 30 de septiembre de 2011.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (UE) n° 81/2010.

⁽¹⁾ DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ DO L 312 de 11.11.2006, p. 33.

⁽³⁾ DO L 25 de 29.1.2010, p. 10.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable desde el 1 de octubre de 2010 hasta el 30 de septiembre de 2011.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

Coeficientes aplicables en Irlanda		
Período de aplicación	Coeficiente aplicable	
	a la cebada utilizada para la fabricación de Irish whiskey, categoría B ⁽¹⁾	a los cereales utilizados para la fabricación de Irish whiskey, categoría A
Del 1 de octubre de 2010 al 30 de septiembre de 2011	0,030	0,102

⁽¹⁾ Incluida la cebada transformada en malta.

REGLAMENTO (UE) N° 1117/2010 DE LA COMISIÓN**de 2 de diciembre de 2010****relativo a la autorización de un preparado de ácido cítrico, ácido sórbico, timol y vainillina como aditivo para la alimentación de lechones destetados (titular de la autorización: Vetagro SpA)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre los aditivos en la alimentación animal ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 1831/2003 regula la autorización del uso de aditivos en la alimentación animal y los motivos y procedimientos para su concesión.
- (2) Se ha presentado una solicitud de autorización del preparado que figura en el anexo del presente Reglamento, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 1831/2003. Dicha solicitud estaba acompañada de la información y la documentación exigidas en el apartado 3 del citado artículo.
- (3) La solicitud se refiere a la autorización de un preparado de ácido cítrico, ácido sórbico, timol y vainillina como aditivo para la alimentación de lechones destetados, que debe ser clasificado en la categoría de aditivos «aditivos zootécnicos».
- (4) En su dictamen de 25 de mayo de 2010 ⁽²⁾, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») concluyó que, en las condiciones de uso propuestas, el preparado que figura en el anexo no tiene efectos adversos para la salud de los animales, la salud humana o el medio

ambiente, y que dicho aditivo puede incrementar la tasa de crecimiento y aumentar el índice de conversión de las especies objetivo. La Autoridad no considera que sean necesarios requisitos específicos de seguimiento posterior a la comercialización. Asimismo, verificó el informe sobre el método de análisis del aditivo para alimentación animal en los piensos que presentó el laboratorio comunitario de referencia establecido por el Reglamento (CE) n° 1831/2003.

- (5) La evaluación del preparado muestra que se cumplen los requisitos de autorización establecidos en el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 1831/2003. En consecuencia, debe autorizarse el uso de ese preparado tal como se especifica en el anexo del presente Reglamento.
- (6) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se autoriza el uso como aditivo en la alimentación animal del preparado especificado en el anexo, perteneciente a la categoría «aditivos zootécnicos» y al grupo funcional «otros aditivos zootécnicos», en las condiciones establecidas en dicho anexo.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ EFSA Journal 2010, 8(6):1633.

ANEXO

Número de identificación del aditivo	Nombre del titular de la autorización	Aditivo	Composición, fórmula química, descripción y método analítico	Especie o categoría de animales	Edad máxima	Contenido mínimo	Contenido máximo	Otras disposiciones	Fin del período de autorización
						mg/kg de pienso completo con un contenido de humedad del 12 %			
Categoría de aditivos zootécnicos. Grupo funcional: otros aditivos zootécnicos (mejora de parámetros zootécnicos)									
4d 3	Vetagro SpA	Preparado de ácido cítrico, ácido sórbico, timol y vainillina protegidos	<p><i>Composición del aditivo</i></p> <p>Preparado de microesferas protegidas que contienen ácido cítrico, ácido sórbico, timol y vainillina, con un mínimo de:</p> <p>Ácido cítrico: 25 g/100 g</p> <p>Timol: 1,7 g/100 g</p> <p>Ácido sórbico: 16,7/100 g</p> <p>Vainillina: 1 g/100 g</p> <p><i>Caracterización de las sustancias activas</i></p> <p>Ácido cítrico C₆H₈O₇ (pureza ≥ 99,5 %)</p> <p>Ácido 2-hidroxi-1,2,3-propanotricarboxílico, n° CAS 77-92-9 anhidro</p> <p>Ácido sórbico C₆H₈O₂ (pureza ≥ 99,5 %)</p> <p>Ácido 2,4-hexadienoico, n° CAS 110-44-1</p> <p>Timol (pureza ≥ 98 %)</p> <p>5-metil-2-(1-metiletilo)fenol, n° CAS 89-83-8)</p> <p>Vainillina (pureza ≥ 99,5 %)</p> <p>4-hidroxi-3-metoxi-benzaldehído, n° CAS 121-33-5</p> <p><i>Métodos de análisis</i> ⁽¹⁾</p> <p>Determinación de ácido sórbico y timol en el alimento: cromatografía de líquidos de alto rendimiento en fase inversa (HPLC) equipada con detector de ultravioleta/rojo de yodo (RP-HPLC-UV/DAD). Determinación del ácido cítrico en el aditivo y las premezclas: (RP-HPLC-UV/DAD). Determinación del ácido cítrico en el pienso: determinación enzimática de contenido cítrico – método espectrométrico NADH (forma reducida de nicotinamida-adenin-dinucleótido).</p>	Lechones (destetados)	—	1 000	—	<p>1. Para lechones (destetados) de hasta 35 kg.</p> <p>2. Seguridad: durante la manipulación deben utilizarse dispositivos de protección respiratoria, gafas y guantes.</p>	23 de diciembre de 2020

⁽¹⁾ Puede hallarse más información sobre los métodos analíticos en la siguiente dirección del laboratorio comunitario de referencia: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

REGLAMENTO (UE) N° 1118/2010 DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 2010

por el que se autoriza el diclazuril como aditivo de piensos para pollos de engorde (titular de la autorización: Janssen Pharmaceutica N.V.) y se modifica el Reglamento (CE) n° 2430/1999

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre los aditivos en la alimentación animal⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 1831/2003 regula la autorización del uso de aditivos en la alimentación animal y los motivos y procedimientos para su concesión. El artículo 10 de dicho Reglamento contempla el reexamen de los aditivos autorizados con arreglo a la Directiva 70/524/CEE del Consejo⁽²⁾.
- (2) De conformidad con la Directiva 70/524/CEE, el diclazuril, n° CAS 101831-37-2, fue autorizado mediante el Reglamento (CE) n° 2430/1999 de la Comisión⁽³⁾ durante un período de diez años como aditivo de los piensos para pollos de engorde y pollitas para puesta de hasta 16 semanas, y para pavos de hasta 12 semanas. Posteriormente, este aditivo se incluyó en el Registro comunitario de aditivos para la alimentación animal como producto existente, de acuerdo con el artículo 10, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1831/2003.
- (3) De conformidad con el artículo 10, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1831/2003, en relación con su artículo 7, se presentó una solicitud para el reexamen del diclazuril como aditivo de los piensos para pollos de engorde, en la que se pedía su clasificación en la categoría de los «coccidiostáticos e histomonóstatos». Dicha solicitud estaba acompañada de la información y la documentación exigidas en el apartado 3 del citado artículo.
- (4) En su dictamen de 23 de junio de 2010, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») concluyó que el diclazuril, en las condiciones de utilización propuestas, no tiene efectos adversos para la sanidad

animal, la salud de los consumidores o el medio ambiente, y que es eficaz contra la coccidiosis en los pollos de engorde⁽⁴⁾. Llegó a la conclusión de que no deberían surgir problemas de seguridad si se toman las medidas adecuadas. Asimismo, verificó el informe sobre el método de análisis del aditivo para alimentación animal en los piensos que presentó el laboratorio comunitario de referencia establecido por el Reglamento (CE) n° 1831/2003.

- (5) La evaluación del diclazuril muestra que se cumplen los requisitos de autorización establecidos en el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 1831/2003. En consecuencia, debe autorizarse el uso de este preparado tal como se especifica en el anexo del presente Reglamento.
- (6) A raíz de la concesión de una nueva autorización de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1831/2003, procede suprimir del Reglamento (CE) n° 2430/1999 las disposiciones relativas al diclazuril para pollos de engorde.
- (7) Habida cuenta de que las modificaciones de las condiciones de la autorización no están ligadas a razones de seguridad, procede conceder un período transitorio para la eliminación de las reservas existentes de las premezclas y de los piensos compuestos.
- (8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se autoriza el uso como aditivo en la alimentación animal de la sustancia especificada en el anexo, perteneciente a la categoría «coccidiostáticos e histomonóstatos», en las condiciones establecidas en el mismo.

Artículo 2

En el anexo I del Reglamento (CE) n° 2430/1999, se suprime la entrada con el número de registro del aditivo E 771, relativa al diclazuril para pollos de engorde.

⁽¹⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ DO L 270 de 14.12.1970, p. 1.

⁽³⁾ DO L 296 de 17.11.1999, p. 3.

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1663.

Artículo 3

Las premezclas y los piensos compuestos que contengan diclazuril etiquetados de conformidad con la Directiva 70/524/CEE podrán seguir comercializándose y utilizándose hasta que se agoten las existencias.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

Número de identificación del aditivo	Nombre del titular de la autorización	Aditivo (nombre comercial)	Composición, fórmula química, descripción y método analítico	Especie o categoría de animales	Edad máxima	Contenido mínimo	Contenido máximo	Otras disposiciones	Fin del período de autorización	Límites máximos de residuos (LMR) en los alimentos de origen animal de que se trate
						mg de sustancia activa por kg de pienso completo con un contenido de humedad del 12 %				
Coccidiostáticos e histomonóstatos										
5 1 771	Janssen Pharmaceutica N.V.	Diclazuril 0,5 g/100 g (Clinacox 0,5 %)	<p><i>Composición del aditivo</i></p> <p>Diclazuril: 0.50 g/100 g</p> <p>Harina de soja pobre en proteínas: 99,25 g/100 g</p> <p>Polividona K 30: 0,20 g/100 g</p> <p>Hidróxido sódico: 0,05 g/100 g</p> <p><i>Caracterización de la sustancia activa</i></p> <p>Diclazuril, C₁₇H₉Cl₃N₄O₂,</p> <p>(±)-4-clorofenil-[2,6-dicloro-4-(2,3,4,5-tetrahidro-3,5-dioxo-1,2,4-triazin-2-il)fenil]acetónitrilo,</p> <p>Nº CAS: 101831-37-2</p> <p>Impurezas asociadas:</p> <p>Producto de degradación (R064318): ≤ 0,1 %</p> <p>Otras impurezas asociadas (T001434, R066891, R068610, R070156, R070016):</p> <p>≤ 0,5 % (por separado)</p> <p>Impurezas totales: ≤ 1,5 %</p>	Pollos de engorde	—	1	1	<ol style="list-style-type: none"> 1. El aditivo se incorporará al pienso compuesto en forma de premezcla. 2. El diclazuril no se mezclará con otros coccidiostáticos. 3. Seguridad: durante la manipulación deben utilizarse dispositivos de protección respiratoria, gafas y guantes. 4. El titular de la autorización diseñará y aplicará un programa de seguimiento posterior a la comercialización para controlar la posible aparición de resistencias, tanto en bacterias como en <i>Eimeria</i> spp. 	23 de diciembre de 2020	<p>1 500 µg diclazuril/kg de hígado húmedo.</p> <p>1 000 µg diclazuril/kg de riñón húmedo.</p> <p>500 µg diclazuril/kg de músculo húmedo.</p> <p>500 µg diclazuril/kg de grasa húmeda.</p>

Número de identificación del aditivo	Nombre del titular de la autorización	Aditivo (nombre comercial)	Composición, fórmula química, descripción y método analítico	Especie o categoría de animales	Edad máxima	Contenido mínimo	Contenido máximo	Otras disposiciones	Fin del período de autorización	Límites máximos de residuos (LMR) en los alimentos de origen animal de que se trate
						mg de sustancia activa por kg de pienso completo con un contenido de humedad del 12 %				
			<p><i>Métodos de análisis</i> ⁽¹⁾</p> <p>Determinación de diclazuril en el alimento: cromatografía de líquidos de alta resolución (CLAR) de fase reversa, empleando un detector de UV a 280 nm [Reglamento (CE) n° 152/2009].</p> <p>Determinación de diclazuril en los tejidos de aves de corral: CLAR acoplada a espectrometría de masas/masas triple cuádruple (MS/MS) utilizando un ión precursor y dos iones producidos.</p>							

⁽¹⁾ Puede encontrarse más información sobre los métodos analíticos en la siguiente dirección del laboratorio comunitario de referencia: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

REGLAMENTO (UE) N° 1119/2010 DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 2010

relativo a la autorización de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 como aditivo para la alimentación de vacas lecheras y caballos y por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1520/2007 (titular de la autorización: Prosol SpA)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

mación y la documentación exigidas en el apartado 3 del citado artículo.

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre los aditivos en la alimentación animal⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

(1) El Reglamento (CE) n° 1831/2003 regula la autorización del uso de aditivos en la alimentación animal y los motivos y procedimientos para su concesión. El artículo 10 de este Reglamento contempla el reexamen de los aditivos autorizados con arreglo a la Directiva 70/524/CEE del Consejo⁽²⁾.

(2) Mediante el Reglamento (CE) n° 896/2009 del Consejo⁽³⁾, el preparado *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 fue autorizado como aditivo en la alimentación de cerdas. De conformidad con la Directiva 70/524/CEE, el uso de dicho preparado quedó autorizado sin límite de tiempo mediante el Reglamento (CE) n° 1200/2005 de la Comisión⁽⁴⁾ para los lechones destetados, mediante el Reglamento (CE) n° 492/2006 de la Comisión⁽⁵⁾ para los bovinos de engorde, y mediante el Reglamento (CE) n° 1520/2007 de la Comisión⁽⁶⁾ para las vacas lecheras. Posteriormente, este aditivo se incluyó en el Registro comunitario de aditivos para la alimentación animal como producto existente, de conformidad con el artículo 10, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 1831/2003.

(3) De conformidad con el artículo 10, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1831/2003, conjuntamente con el artículo 7 de dicho Reglamento, se presentó una solicitud para el reexamen de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 como aditivo para la alimentación de vacas lecheras y, de conformidad con el artículo 7 de dicho Reglamento, para un nuevo uso en caballos, en la que se pedía que dicho aditivo se clasificara en la categoría de los «aditivos zootécnicos». Dicha solicitud estaba acompañada de la infor-

(4) En su dictamen de 22 de junio de 2010⁽⁷⁾ relativo al uso como aditivo en la alimentación de vacas lecheras, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») concluyó que, en las condiciones de uso propuestas, el preparado de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 no tiene efectos adversos para la sanidad animal, la salud de los consumidores o el medio ambiente, y que es susceptible de incrementar la producción de leche en las vacas lecheras. La Autoridad no considera que sean necesarios requisitos específicos de seguimiento consecutivo a la comercialización. Asimismo, verificó el informe sobre el método de análisis del aditivo para alimentación animal en los piensos que presentó el laboratorio comunitario de referencia establecido mediante el Reglamento (CE) n° 1831/2003.

(5) En su dictamen de 22 de junio de 2010⁽⁸⁾ sobre el uso como aditivo en la alimentación de los caballos, la Autoridad concluyó que el uso de dicho preparado puede mejorar la digestibilidad de las fibras aparentes en las especies objetivo.

(6) La evaluación de *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 muestra que se cumplen los requisitos de autorización establecidos en el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 1831/2003. En consecuencia, procede autorizar el uso de ese preparado tal como se especifica en el anexo del presente Reglamento.

(7) A raíz de la concesión de una nueva autorización de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1831/2003, procede suprimir las disposiciones relativas al preparado *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 que figuran en el Reglamento (CE) n° 1520/2007.

(8) Habida cuenta de que las modificaciones de las condiciones de la autorización no están ligadas a razones de seguridad, procede conceder un período transitorio para la eliminación de las reservas existentes de las premezclas y de los piensos compuestos.

(9) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

⁽¹⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ DO L 270 de 14.12.1970, p. 1.

⁽³⁾ DO L 256 de 29.9.2009, p.6.

⁽⁴⁾ DO L 195 de 27.7.2005, p. 6.

⁽⁵⁾ DO L 89 de 28.3.2006, p. 6.

⁽⁶⁾ DO L 335 de 20.12.2007, p. 17.

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1662.

⁽⁸⁾ EFSA Journal 2010; 8(7):1659.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se autoriza el uso como aditivo en la alimentación animal del preparado especificado en el anexo, perteneciente a la categoría de «aditivos zootécnicos» y al grupo funcional de «estabilizadores de la flora intestinal», en las condiciones establecidas en el mismo.

Artículo 2

En el Reglamento (CE) n^o 1520/2007, se suprimen el artículo 1 y el anexo I.

Artículo 3

Las premezclas y los piensos compuestos que contengan *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 etiquetados de conformidad con la Directiva 70/524/EEC podrán seguir comercializándose, permanecer en el mercado y utilizarse hasta que se agoten las existencias.

Artículo 4

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

Número de identificación del aditivo	Nombre del titular de la autorización	Aditivo	Composición, fórmula química, descripción y método analítico	Especie o categoría de animales	Edad máxima	Contenido mínimo	Contenido máximo	Otras disposiciones	Fin del período de autorización
						UFC/kg de pienso completo con un contenido de humedad del 12 %			
Categoría de aditivos zootécnicos. Grupo funcional: estabilizadores de la flora intestinal									
4b1710	Prosol SpA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885	<p>Composición del aditivo</p> <p>Preparado de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (MUCL 39885) que contiene un mínimo de 1×10^9 UFC/g</p> <p>Caracterización de la sustancia activa</p> <p>Células viables de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885</p> <p>Métodos de análisis ⁽¹⁾</p> <p>Recuento: vertido en placa con un extracto de levadura-glucosa-cloramfenicol-agar.</p> <p>Identificación: método de reacción en cadena de la polimerasa (RCP).</p>	Vacas lecheras	—	2×10^9	—	<p>1. En las instrucciones de uso del aditivo y la premezcla, indíquese la temperatura de almacenamiento, el período de conservación y la estabilidad ante la granulación.</p> <p>2. Seguridad: al manipularlo se utilizarán gafas y guantes.</p>	23 de diciembre de 2020
				Caballos	—	3×10^9			

⁽¹⁾ Puede hallarse más información sobre los métodos analíticos en la siguiente dirección del laboratorio comunitario de referencia: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

REGLAMENTO (UE) N° 1120/2010 DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 2010

relativo a la autorización de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M como aditivo para la alimentación de lechones destetados (titular de la autorización: Lallemand SAS)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre los aditivos en la alimentación animal ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 1831/2003 regula la autorización del uso de aditivos en la alimentación animal y los motivos y procedimientos para su concesión.
- (2) De conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 1831/2003, se presentó una solicitud de autorización del preparado que figura en el anexo del presente Reglamento. Esta solicitud iba acompañada de la información y la documentación exigidas en el apartado 3 del citado artículo.
- (3) La solicitud se refiere a la autorización de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M como aditivo en alimentos para lechones destetados, que debe ser clasificado en la categoría de aditivos «aditivos zootécnicos».
- (4) El uso de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M fue autorizado sin límite de tiempo mediante el Reglamento (CE) n° 1200/2005 de la Comisión ⁽²⁾ para los pollos de engorde y mediante el Reglamento (CE) n° 2036/2005 de la Comisión ⁽³⁾ para los cerdos de engorde, y durante un período de diez años por el Reglamento (CE) n° 911/2009 de la Comisión ⁽⁴⁾ para salmónidos y gambas.
- (5) Se han presentado nuevos datos en apoyo de la solicitud de autorización del preparado para lechones destetados.

En su dictamen de 23 de junio de 2010 ⁽⁵⁾, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad») concluyó que, en las condiciones de uso propuestas, el preparado de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M no tiene efectos adversos para la salud de los animales, la salud humana o el medio ambiente, y que su uso revela una mejora significativa tanto en lo que respecta al crecimiento rápido como a la eficacia nutritiva en las especies objetivo. La Autoridad no considera que sean necesarios requisitos específicos de seguimiento consecutivo a la comercialización. Asimismo, verificó el informe sobre el método de análisis del aditivo para alimentación animal en los piensos que presentó el laboratorio comunitario de referencia establecido mediante el Reglamento (CE) n° 1831/2003.

- (6) La evaluación de *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M muestra que se cumplen los requisitos de autorización establecidos en el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 1831/2003. En consecuencia, procede autorizar el uso de ese preparado tal como se especifica en el anexo del presente Reglamento.
- (7) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se autoriza el uso como aditivo en la alimentación animal del preparado especificado en el anexo, perteneciente a la categoría de «aditivos zootécnicos» y al grupo funcional de «estabilizadores de la flora intestinal», en las condiciones establecidas en el mismo.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 29.

⁽²⁾ DO L 195 de 27.7.2005, p. 6.

⁽³⁾ DO L 328 de 15.12.2005, p. 13.

⁽⁴⁾ DO L 257 de 30.9.2009, p. 10.

⁽⁵⁾ *EFSA Journal* 2010; 8(7):1660.

ANEXO

Número de identificación del aditivo	Nombre del titular de la autorización	Aditivo	Composición, fórmula química, descripción y método analítico	Especie o categoría de animales	Edad máxima	Contenido mínimo	Contenido máximo	Otras disposiciones	Fin del período de autorización
						UFC/kg de pienso completo con un contenido de humedad del 12 %			
Categoría de aditivos zootécnicos. Grupo funcional: estabilizadores de la flora intestinal									
4d1712	Lallemand SAS	<i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M	<p><i>Composición del aditivo</i></p> <p>Preparado de <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M que contenga un mínimo de 1×10^{10} UFC/g</p> <p><i>Caracterización de la sustancia activa</i></p> <p>Células viables de <i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5 M</p> <p><i>Métodos de análisis</i> ⁽¹⁾</p> <p>Recuento: método de recuento por extensión en placa utilizando agar MRS (EN 15786:2009)</p> <p>Identificación: electroforesis en gel de campo pulsado (PFGE).</p>	Lechones (destetados)	—	1×10^9	—	<ol style="list-style-type: none"> En las instrucciones de uso del aditivo y la premezcla, indíquese la temperatura de almacenamiento, el período de conservación y la estabilidad ante la granulación. Para lechones (destetados) de hasta 35 kg. Seguridad: durante la manipulación deben utilizarse dispositivos de protección respiratoria, gafas y guantes. 	23 de diciembre de 2020

⁽¹⁾ Puede hallarse más información sobre los métodos analíticos en la siguiente dirección del laboratorio comunitario de referencia: www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives

REGLAMENTO (UE) N° 1121/2010 DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 2010

por el que se inscribe una denominación en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Edam Holland (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 5, párrafo tercero,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006 y en aplicación de su artículo 17, apartado 2, se publicó en su día en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾ la solicitud de los Países Bajos de inscribir la denominación «Edam Holland» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.
- (2) La República Checa, Alemania, Finlandia, Austria y Eslovaquia, los Gobiernos de Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos de América y la sociedad *Dairy Australia*, la *Dairy Companies Association* de Nueva Zelanda y la *National Milk Producers Federation* junto con el *Dairy Export Council* de Estados Unidos presentaron objeciones al registro de esa denominación en virtud del artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Dichas objeciones se consideraron admisibles con arreglo al apartado 3 de ese mismo artículo y sólo se rechazaron por su recepción tardía las presentadas por el Gobierno de Australia y la sociedad *Dairy Australia*.
- (3) Las declaraciones de oposición aducían el incumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 2 del Reglamento (CE) n° 510/2006, concretamente las relativas al nombre y su uso, a la especificidad y reputación del producto, a la delimitación de la zona geográfica y a las restricciones aplicables al origen de las materias primas. Las declaraciones argumentaban también que el registro solicitado, además de infringir el artículo 3, apartado 3, del citado Reglamento, atentaba contra la existencia de otros nombres, marcas comerciales o productos que habían estado legalmente en el mercado durante al menos los cinco años anteriores a la fecha de publicación prevista en el artículo 6, apartado 2, y que el nombre propuesto para el registro era de carácter genérico.
- (4) Por cartas de 21 de octubre de 2008, la Comisión pidió a los Países Bajos y a los distintos oponentes que trataran de llegar entre ellos a un acuerdo con arreglo a sus procedimientos internos.
- (5) Sin embargo, al no haberse alcanzado ningún acuerdo con los oponentes dentro del plazo establecido, la Comisión debe ahora adoptar una decisión por el procedimiento al que se remite el artículo 15, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006.
- (6) Por lo que se refiere al presunto incumplimiento del artículo 2 del Reglamento (CE) n° 510/2006 en lo que atañe al nombre, a la zona geográfica, a la especificidad del producto, al vínculo entre las características de éste y la zona geográfica, a la reputación y a las restricciones aplicables al origen de las materias primas, las autoridades nacionales competentes han confirmado la presencia de todos esos elementos y no se ha detectado ningún error manifiesto. Es preciso señalar que «Holland» no es el nombre del Estado miembro afectado y que «Edam Holland» está considerado como un nombre geográfico tradicional cubierto por el artículo 2, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006. En este sentido, los requisitos que establece el artículo 2, apartado 1, letra b), del mismo Reglamento vienen a cumplirse aquí dado que la zona geográfica en cuestión se delimita en función del vínculo y de los principales elementos de la especificidad del producto. La especificidad del queso Edam Holland viene determinada por una combinación de factores que se vinculan con la zona geográfica, tales como la calidad de la leche (alto nivel de grasa y alto contenido de proteínas), los aminoácidos procedentes de β -CN y de γ -glutamil-péptido, la prevalencia del pastoreo en prado, la utilización de cuajo de ternera, la maduración natural o la destreza y habilidad de los agricultores y productores de queso.
- (7) En cuanto a las objeciones que aducían la infracción del artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006, los Países Bajos han presentado información sobre la distinción entre el producto que lleva el nombre registrado de «Noord-Hollandse Edammer» y aquel otro al que se aplica el nombre de «Edam Holland». La declaración de oposición no contenía ninguna prueba de que pudiese inducirse a error al consumidor o de que los productores pudieran ser tratados de forma no equitativa.
- (8) Parece que, al argumentar que el pretendido registro atentaba contra la existencia de nombres, marcas comerciales o productos y que el nombre propuesto para inscribirse era de carácter genérico, los oponentes no se refirieron al nombre completo de «Edam Holland», sino sólo a uno de sus elementos, concretamente el término «Edam». La protección, sin embargo, se solicita para el nombre «Edam Holland» en su conjunto. Por consiguiente, de conformidad con el artículo 13, apartado 1, párrafo segundo, del repetido Reglamento (CE) n° 510/2006, el término «Edam» puede seguir utilizándose siempre que se respeten los principios y normas aplicables del ordenamiento jurídico de la Unión. No obstante, para evitar toda confusión, se ha procedido a modificar el pliego de condiciones del producto y su resumen.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO C 57 de 1.3.2008, p. 39.

(9) En vista de lo que precede, la denominación «Edam Holland» debe inscribirse en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas».

(10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen Protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

La denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento se inscribirá en el Registro.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, el término «Edam» podrá seguir utilizándose dentro del territorio de la Unión siempre que se respeten los principios y normas aplicables de su ordenamiento jurídico.

Artículo 2

El anexo II del presente Reglamento contiene la versión consolidada del resumen en el que se recogen los principales puntos del pliego de condiciones.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.3: Quesos

PAÍSES BAJOS

Edam Holland (IGP)

ANEXO II

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO,
sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«EDAM HOLLAND»

N° CE: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

DOP () IGP (X)

El presente resumen ofrece a efectos informativos los principales elementos del pliego de condiciones del producto.

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Hoofdproductschap Akkerbouw
Dirección: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage
Tel.: +31-70-370 87 08
Fax: +31-70-370 84 44
Correo electrónico: plw@hpa.agro.nl

2. Agrupación

Nombre: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Dirección: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer
Tel.: + 31-79-343 03 00
Fax: +31-79-343 03 20
Correo electrónico: info@nzo.nl
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto

Clase 1.3 Quesos

4. Pliego de condiciones

(resumen de los requisitos previstos en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006).

4.1. Denominación

«Edam Holland»

4.2. Descripción

El Edam Holland es un queso de pasta semidura madurado naturalmente. Se produce en los Países Bajos con leche de vaca de las granjas lecheras holandesas y su maduración, hasta la obtención del producto listo para el consumo, tiene lugar en instalaciones de los Países Bajos destinadas a ese efecto.

Composición del producto

El Edam Holland se elabora con una o varias de las materias primas siguientes:

— leche, nata y leche de vaca desnatada o semidesnatada (leche de vaca exclusivamente) de granjas lecheras holandesas.

Características específicas del producto

El queso tiene forma de bola, achatada en sus partes superior e inferior, o puede presentar también forma de barra o bloque. Las especificaciones del producto se recogen en el cuadro.

Tipo	Peso	Extracto seco magro	Grado de humedad (máx.)	Sal en materia seca (máx.)
Baby Edam Holland	máx. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (en forma de bola)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Bros Edam Holland (de pasta dura)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (manchado)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (en forma de bloque)	máx. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (en forma de barra grande)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (en forma de barra pequeña)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

El grado de humedad necesario debe haberse alcanzado 12 días después del primer día de preparación o, en el caso del Baby Edam Holland, 5 días después de ese primer día.

El producto se caracteriza también por lo siguiente:

- Sabor: de suave a picante, dependiendo de la edad y del tipo.
- Sección transversal: debe ser de color uniforme, con un pequeño número de agujeritos redondos. El tipo Bros Edam Holland tiene gran cantidad de pequeños agujeros. El color del queso va del blanco marfil al amarillo.
- Corteza: es firme, lisa y seca y está limpia y exenta de moho. Se forma por desecación durante la fase de maduración.
- Textura: el Edam Holland joven debe tener un grado de firmeza suficiente y ha de poder cortarse con un cuchillo. Una vez que madura más, la estructura del queso se hace más firme y compacta. El tipo Bros Edam Holland tiene que ser suficientemente firme y duro.
- Tiempo de maduración: 28 días como mínimo (21 como mínimo en el caso del Baby Edam Holland).
- El Edam Holland es un queso que madura naturalmente. Su maduración en envoltorio no está autorizada.
- Temperatura de maduración: 12 °C como mínimo.
- Edad: el plazo de conservación del producto desde su elaboración oscila entre un mínimo de 28 días (Baby Edam Holland) y más de un año.

Requisitos cualitativos especiales

- Antes de llegar a manos del fabricante de quesos y de almacenarse en sus locales, la leche, la nata o la leche semidesnatada no tiene que haberse sometido a ningún tratamiento térmico o sólo, en todo caso, a un tratamiento térmico que no sea de pasteurización.

- La nata y la leche desnatada o semidesnatada deben someterse a un tratamiento de pasteurización inmediatamente antes de la elaboración del producto para que se cumplan los criterios siguientes:
 - debe haber ausencia de actividad fosfatásica, salvo que no se detecte ninguna actividad peroxidásica;
 - la acidez, calculada en producto magro en el caso de la nata, no tiene que superar 20 mmol NaOH por litro, salvo que el contenido de lactatos sea igual o inferior a 200 mg por 100 g de materia magra;
 - no debe detectarse ningún microorganismo coliforme en 0,1 ml.
- Todas las materias primas tienen que pasteurizarse inmediatamente antes de su transformación en Edam Holland con el fin de que el contenido de proteínas de suero no desnaturalizadas no varíe, o sólo lo haga ligeramente, respecto del contenido de la materia prima no pasteurizada que sea de tipo y calidad similares.
- Para la fabricación de Edam Holland, sólo pueden añadirse fermentos de microorganismos productores de ácido láctico y de aroma que no hayan sido modificados genéticamente. Dichos fermentos consisten en bacterias lácticas mesófilas adecuadas para la fabricación de este queso: cepas del tipo L o LD de *Lactococcus* y *Leuconostoc*, combinadas, en su caso, con cepas termófilas de *Lactobacillus* o *Lactococcus*. Las bacterias que se utilizan desempeñan una función muy importante en el proceso de maduración y en la formación del sabor y el aroma que caracterizan al producto.
- Cuajo: para la fabricación de Edam Holland se emplea únicamente cuajo de ternera. Sólo en circunstancias especiales, como, por ejemplo, si así lo impone alguna epizootia, puede resultar necesario el uso de otros tipos de cuajo. En tales casos, el cuajo utilizado debe cumplir los requisitos del *Warenwetbesluit Zuivel* (Decreto de los productos lácteos, enmarcado en la Ley de mercancías).
- El contenido de nitritos del Edam Holland, calculado en ión nitrito, no debe superar los 2 mg por kg de queso.

4.3. Zona geográfica

La zona geográfica cubierta por la solicitud corresponde a Holanda, es decir, la parte europea del Reino de los Países Bajos.

4.4. Prueba de origen

Antes de prensar la cuajada, se estampa en cada queso un sello hecho de caseína (véase la ilustración). El sello contiene la denominación «Edam Holland», además de una combinación de números y letras (en orden alfabético y numérico ascendente) que es única para cada queso.



El COKZ (Instituto holandés de inspección lechera) lleva un registro de esas combinaciones únicas y de todos los datos concernientes a las pruebas (incluidos el tiempo y el lugar de su realización). La indicación es fácilmente reconocible para los consumidores y puede ser verificada por la autoridad competente examinando la marca de caseína y el registro del COKZ.

4.5. Método de producción

El queso Edam Holland se elabora con leche de las granjas lecheras de los Países Bajos. La leche se refrigera en la granja a una temperatura máxima de 6 °C y se conserva en un tanque frigorífico en la propia granja hasta su transporte a la fábrica de quesos en un plazo de 72 horas. A su llegada a la fábrica, la leche pasa a elaborarse inmediatamente o, en caso contrario, se somete a un tratamiento térmico (ligero y sin pasteurización) y se conserva refrigerada un breve tiempo antes de su transformación en leche de quesería.

A continuación, se estandariza el contenido de materia grasa de la leche para que la proporción de materia grasa y proteína sea tal que el producto final presente un contenido de materia grasa comprendido entre un 40 % y un 44 % en peso seco. La leche de quesería se pasteuriza a una temperatura mínima de 72 °C durante 15 segundos y su coagulación se efectúa a una temperatura de unos 30 °C aproximadamente. La separación y coagulación de las proteínas lácteas que tiene lugar durante este proceso es característica del Edam Holland.

La cuajada resultante de la coagulación se separa del suero y se somete a un tratamiento y un lavado para obtener los valores deseados de humedad y pH.

La cuajada se introduce en recipientes para darle por presión la forma correcta y el peso deseado. El «queso» resultante se sumerge entonces en un baño de salmuera.

El queso Edam Holland madura únicamente de forma natural, es decir, se deja en contacto directo con el aire. Durante este proceso, se controla el producto y se le da la vuelta regularmente. A medida que madura, se va formando una corteza seca. El tiempo y la temperatura son importantes para que, a través de los procesos enzimáticos y de envejecimiento, pueda adquirir el producto las propiedades físicas y organolépticas que lo caracterizan. La maduración de este queso puede durar más de un año en función del tipo de sabor que se desee.

El Edam Holland puede cortarse y preenvasarse tanto dentro como fuera de los Países Bajos. La única condición es que el envasador disponga de un sistema de control administrativo completo por el que se garantice que cualquier corte de Edam Holland pueda rastrearse por medio de la combinación única de números y letras del sello de control y que el consumidor pueda estar seguro de su origen.

4.6. Vinculación

El componente geográfico del nombre de este producto es «Holland». Como es bien sabido, el término Holland es sinónimo del nombre oficial de este país, es decir, los «Países Bajos». En tiempos de la República de las Provincias Unidas (del siglo XVII al XIX), Holanda era la más influyente de las siete provincias.

Antecedentes

El Edam Holland es exponente de la tradición quesera de los Países Bajos, una tradición que se remonta a la Edad Media y que alcanza su madurez en fecha tan temprana como el siglo XVII (la Edad de Oro).

La situación geográfica de los Países Bajos (en su mayor parte por debajo del nivel del mar) y su clima (oceánico), junto con la composición de los pastos que crecen en el país (principalmente en suelos arenosos y arcillosos), son factores que determinan en gran medida la perfecta adecuación de la leche para la elaboración de un queso sabroso y de alta calidad.

La calidad de la leche queda asegurada gracias a la combinación de dos elementos: la existencia en las granjas lecheras de sistemas de garantía de la calidad y la aplicación de un sistema intensivo de evaluación de la calidad (cada entrega de leche se somete a pruebas y se evalúa en función de varios parámetros de calidad). Además, la cadena de frío se mantiene intacta hasta el momento de elaborarse el producto: la leche se conserva en las granjas en tanques frigoríficos a un máximo de 6 °C y se transporta después a las fábricas en camiones refrigerados. Las distancias relativamente cortas de ese transporte son también otro factor que contribuye a mantener la calidad de la leche.

Tras su antigua elaboración en las propias granjas, el Edam Holland ha logrado convertirse con su producción en las fábricas locales en un producto de nivel nacional que goza de reputación mundial y constituye un factor tan importante como estable en la valorización de la leche de granja. A comienzos del siglo XX, se adoptó para este queso una normativa nacional y el nombre de Edam Holland quedó establecido en la *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* [Decisión sobre la calidad de los productos agrícolas (quesos)].

Imagen del Edam Holland entre los consumidores europeos

La realización de una encuesta a gran escala en seis países europeos ha puesto de manifiesto que, en opinión de los consumidores europeos, los Países Bajos son el principal productor de Edam (y de Gouda).

Tanto el Edam Holland como el Gouda Holland son símbolos del patrimonio cultural holandés. El consumidor europeo considera que ambas denominaciones son marcas sinónimas de la calidad holandesa. La encuesta (que ha contado con una muestra representativa de 1 250 participantes por Estado miembro y un nivel de fiabilidad del 97,5 %), realizada en los seis Estados miembros donde es mayor el consumo de Edam (y de Gouda), ha revelado los extremos siguientes:

- se percibe una estrecha asociación entre el Edam y los Países Bajos;
- el Edam Holland es más popular que el Edam producido fuera de los Países Bajos;

- casi la mitad de los consumidores encuestados en los Estados miembros cree que el Edam se produce únicamente en los Países Bajos;
- el Edam de Holanda obtiene puntuaciones muy altas como producto «original», «de excelente calidad» y «fabricado tradicionalmente».

A lo largo de los siglos, son varias las normas y las medidas que han sido adoptadas por el Gobierno holandés y por el sector quesero para asegurar que la calidad del Edam Holland (y del Gouda Holland) se mantenga en un altísimo nivel. Además, el sector lechero de los Países Bajos ha invertido importantes sumas para garantizar esos altos niveles de calidad y abrir, cultivar y mantener mercados. Desde 1950, se han invertido más de 1400 millones de NLG (635 millones de EUR) en la publicidad, difusión y promoción del producto en Europa (excluidos los propios Países Bajos).

4.7. Organismo de inspección

Nombre: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Dirección: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-496 56 96

Fax: +31-33-496 56 66

Correo electrónico: productcontrole@cokz.nl

4.8. Etiquetado

«Edam Holland» es una indicación geográfica protegida (IGP) de la Unión Europea.

En todos los quesos enteros, esta indicación debe reproducirse de forma destacada en la etiqueta de papel que lleva el producto en su cara plana y/o en la banda que lo rodea. Esto no es obligatorio si el queso se comercializa cortado y preenvasado según lo expuesto en el punto 4.5. Si tal es el caso, es preciso poner en el envase la indicación «Edam Holland».

Debe también colocarse en el envase una marca distintiva clara para que el consumidor pueda reconocer el Edam Holland en las estanterías de los puntos de venta. Gracias a la denominación, al uso de una identificación distinta (se está diseñando un logotipo) y al símbolo IGP de la UE, los consumidores deben tener claro que el Edam Holland es un producto diferente de los otros quesos Edam.

REGLAMENTO (UE) N° 1122/2010 DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 2010

por el que se inscribe una denominación en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Gouda Holland (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

menos los cinco años anteriores a la fecha de publicación prevista en el artículo 6, apartado 2, y que el nombre propuesto para el registro era de carácter genérico.

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

(4) Por cartas de 4 noviembre de 2008, la Comisión pidió a los Países Bajos y a los distintos oponentes que trataran de llegar entre ellos a un acuerdo con arreglo a sus procedimientos internos.

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 5, párrafo tercero,

(5) Sin embargo, al no haberse alcanzado ningún acuerdo con los oponentes dentro del plazo establecido –con excepción del acuerdo celebrado entre los Países Bajos y Francia–, la Comisión debe ahora adoptar una decisión por el procedimiento al que se remite el artículo 15, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006.

Considerando lo siguiente:

(1) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006 y en aplicación de su artículo 17, apartado 2, se publicó en su día en el *Diario Oficial de la Unión Europea* (2) la solicitud de los Países Bajos de inscribir la denominación «Gouda Holland» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.

(6) Por lo que se refiere al presunto incumplimiento del artículo 2 del Reglamento (CE) n° 510/2006 en lo que atañe al nombre, a la zona geográfica, a la especificidad del producto, al vínculo entre las características de éste y la zona geográfica, a la reputación y a las restricciones aplicables al origen de las materias primas, las autoridades nacionales competentes han confirmado la presencia de todos esos elementos y no se ha detectado ningún error manifiesto. Es preciso señalar que «Holland» no es el nombre del Estado miembro afectado y que «Gouda Holland» está considerado como un nombre geográfico tradicional cubierto por el artículo 2, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006. En este sentido, los requisitos que establece el artículo 2, apartado 1, letra b), del mismo Reglamento vienen a cumplirse aquí dado que la zona geográfica en cuestión se delimita en función del vínculo y de los principales elementos de la especificidad del producto. La especificidad del queso Gouda Holland viene determinada por una combinación de factores que se vinculan con la zona geográfica, tales como la calidad de la leche (alto nivel de materia grasa y alto contenido de proteínas), aminoácidos procedentes de β -CN y de γ -glutamil-péptidos, prevalencia del pastoreo en prado, utilización de cuajo de ternera, maduración natural y destreza y habilidad de los agricultores y productores de queso.

(2) La República Checa, Alemania, Francia y Austria, los Gobiernos de Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos de América y la sociedad *Dairy Australia*, la *Dairy Companies Association* de Nueva Zelanda y la *National Milk Producers Federation* junto con el *Dairy Export Council* de Estados Unidos presentaron objeciones al registro de esa denominación en virtud del artículo 7, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Dichas objeciones se consideraron admisibles con arreglo al apartado 3 de ese mismo Reglamento.

(3) Las declaraciones de oposición aducían el incumplimiento de las condiciones establecidas en el artículo 2 del Reglamento (CE) n° 510/2006, concretamente las relativas al nombre y su uso, a la especificidad y reputación del producto, a la delimitación de la zona geográfica y a las restricciones aplicables al origen de las materias primas. Las declaraciones argumentaban también que el registro solicitado, además de infringir el artículo 3, apartado 3, del citado Reglamento, atentaba contra la existencia de otros nombres, marcas comerciales o productos que habían estado legalmente en el mercado durante al

(7) En cuanto a las objeciones que aducían la infracción del artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006, los Países Bajos han presentado información sobre la distinción entre el producto que lleva el nombre registrado de «Noord-Hollandse Gouda» y aquel otro al que se aplica el nombre de «Gouda Holland». La declaración de oposición no contenía ninguna prueba de que pudiese inducirse a error al consumidor o de que los productores pudieran ser tratados de forma no equitativa.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

(2) DO C 61 de 6.3.2008, p. 15.

- (8) Parece que, al argumentar que el pretendido registro atentaba contra la existencia de nombres, marcas comerciales o productos y que el nombre propuesto para inscribirse era de carácter genérico, los oponentes no se refirieron al nombre completo de «Gouda Holland», sino sólo a uno de sus elementos, concretamente el término «Gouda». La protección, sin embargo, se solicita para el nombre «Gouda Holland» en su conjunto. Por consiguiente, de conformidad con el artículo 13, apartado 1, párrafo segundo, del repetido Reglamento (CE) n.º 510/2006, el término «Gouda» puede seguir utilizándose siempre que se respeten los principios y normas aplicables del ordenamiento jurídico de la Unión. No obstante, para evitar toda confusión, se ha procedido a modificar el pliego de condiciones del producto y su resumen.
- (9) En vista de lo que precede, la denominación «Gouda Holland» debe inscribirse en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas».
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen Protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

La denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento se inscribirá en el Registro.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, el término «Gouda» podrá seguir utilizándose dentro del territorio de la Unión siempre que se respeten los principios y normas aplicables de su ordenamiento jurídico.

Artículo 2

El anexo II del presente Reglamento contiene la versión consolidada del resumen en el que se recogen los principales puntos del pliego de condiciones.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO I

Productos agrícolas destinados al consumo humano enumerados en el anexo I del Tratado:

Clase 1.3. Quesos

PAÍSES BAJOS

Gouda Holland (IGP)

ANEXO II

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«GOUDA HOLLAND»

N° CE: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

DOP () IGP (X)

El presente resumen ofrece a efectos informativos los principales elementos del pliego de condiciones del producto.

1. Servicio competente del Estado Miembro

Nombre: Hoofdproductschap Akkerbouw

Dirección: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Tel.: +31-70-3708708

Fax: +31-70-3708444

Correo electrónico: plw@hpa.agro.nl

2. Agrupación

Nombre: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Dirección: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Tel.: +31-79-3430300

Fax: +31-79-3430320

Correo electrónico: info@nzo.nl

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto

Clase 1,3. Quesos

4. Pliego de condiciones

(resumen de los requisitos previstos en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006).

4.1. Nombre

Gouda Holland

4.2. Descripción

El Gouda Holland es un queso graso (48 % +), de pasta semidura, madurado naturalmente.

Se produce en los Países Bajos con leche de vaca de las granjas lecheras holandesas y su maduración, hasta la obtención del producto listo para el consumo, tiene lugar en instalaciones de los Países Bajos destinadas a ese efecto.

Composición del producto

El Gouda Holland se elabora con una o varias de las materias primas siguientes:

- leche, nata y leche de vaca desnatada o semidesnatada (leche de vaca exclusivamente) de granjas lecheras holandesas.

Características específicas del producto

El queso puede tener forma de cilindro plano, de bloque o de barra y su peso oscila entre 2,5 y 20 kg. Por cilindro plano se entiende una forma de paredes convexas, curvadas ligeramente hasta los lados superior e inferior, ambos planos, y cuya altura va de un cuarto a un tercio del diámetro.

El contenido de materia grasa se sitúa entre el 48 % (mínimo) y el 52 % (máximo) de la materia seca. El grado de humedad a los 12 días de la fecha de la preparación debe ser del 42,5 % y el contenido de sal en la materia seca no ha de superar el 4,0 %. El producto se caracteriza también por lo siguiente:

- Sabor: aromático, agradable y de suave a fuerte, dependiendo de la menor o mayor edad; se le puede añadir comino.
- Sección transversal: al cortar el producto, queda visible la formación de agujeros, que pueden estar distribuidos irregularmente. El color del queso va del blanco marfil al amarillo.
- Corteza: es firme, lisa y seca y está limpia y exenta de moho. Se forma por desecación durante la fase de maduración.
- Textura: después de cuatro semanas, el producto sigue estando ligeramente blando o maleable. Una vez que madura más, la estructura del queso se hace más firme y compacta y puede cortarse fácilmente.
- Tiempo de maduración: 28 días como mínimo. El Gouda Holland es un queso que madura de forma natural. Su maduración en envoltorio no está permitida.
- Temperatura de maduración: 12 °C como mínimo.
- Edad: el plazo de conservación del producto desde su elaboración oscila entre un mínimo de 28 días y más de un año.

Requisitos cualitativos especiales

- Antes de llegar a manos del fabricante de quesos y de almacenarse en sus locales, la leche, la nata o la leche semidesnatada no tiene que haberse sometido a ningún tratamiento térmico o sólo, en todo caso, a un tratamiento térmico que no sea de pasteurización.
- La nata y la leche desnatada o semidesnatada deben someterse a un tratamiento de pasteurización inmediatamente antes de la elaboración del producto para que se cumplan los criterios siguientes:
 - debe haber ausencia de actividad fosfatásica, salvo que no se detecte ninguna actividad peroxidásica;
 - la acidez, calculada en producto magro en el caso de la nata, no tiene que superar 20 mmol NaOH por litro, salvo que el contenido de lactatos sea igual o inferior a 200 mg por 100 g de materia magra;
 - no debe detectarse ningún microorganismo coliforme en 0,1 ml.
- Todas las materias primas tienen que pasteurizarse inmediatamente antes de su transformación en Gouda Holland con el fin de que el contenido de proteínas de suero no desnaturalizadas no varíe, o sólo lo haga ligeramente, respecto del contenido de la materia prima no pasteurizada que sea de tipo y calidad similares. Para la fabricación de Gouda Holland, sólo pueden añadirse fermentos de microorganismos productores de ácido láctico y de aroma que no hayan sido modificados genéticamente. Dichos fermentos consisten en bacterias lácticas mesófilas adecuadas para la fabricación de este queso: cepas del tipo L o LD de *Lactococcus* y *Leuconostoc*, combinadas, en su caso, con cepas termófilas de *Lactobacillus* o *Lactococcus*. Los fermentos disponibles están protegidos y su uso es obligatorio en la producción de queso Gouda Holland.

— Cuajo: para la fabricación de Gouda Holland se emplea únicamente cuajo de ternera. Sólo en circunstancias especiales, como, por ejemplo, si así lo impone alguna epizootia, puede resultar necesario el uso de otros tipos de cuajo. En tales casos, el cuajo utilizado debe cumplir los requisitos del *Warenwetbesluit Zuivel* (Decreto de los productos lácteos, enmarcado en la Ley de mercancías).

— El contenido de nitritos del Gouda Holland, calculado en ión nitrito, no debe superar los 2 mg por kg de queso.

4.3. Zona geográfica

La zona geográfica cubierta por la solicitud corresponde a Holanda, es decir, la parte europea del Reino de los Países Bajos.

4.4. Prueba de origen

Antes de prensar la cuajada, se estampa en cada queso un sello hecho de caseína (véase la ilustración). El sello contiene la denominación «Gouda Holland», además de una combinación de números y letras (en orden alfabético y numérico ascendente) que es única para cada queso.



El COKZ (Instituto holandés de inspección lechera) lleva un registro de esas combinaciones únicas y de todos los datos concernientes a las pruebas (incluidos el tiempo y el lugar de su realización). La indicación es fácilmente reconocible para los consumidores y puede ser verificada por la autoridad competente examinando la marca de caseína y el registro del COKZ.

4.5. Método de producción

El queso Gouda Holland se elabora con leche de las granjas lecheras de los Países Bajos. La leche se refrigera en la granja a una temperatura máxima de 6 °C y se conserva en un tanque frigorífico en la propia granja hasta su transporte a la fábrica de quesos en un plazo de 72 horas. A su llegada a la fábrica, la leche pasa a elaborarse inmediatamente o, en caso contrario, se somete a un tratamiento térmico (ligero y sin pasteurización) y se conserva refrigerada un breve tiempo antes de su transformación en leche de quesería.

A continuación, se estandariza el contenido de materia grasa de la leche para que la proporción de materia grasa y proteína sea tal que el producto final presente un contenido de materia grasa comprendido entre un 48 % y un 52 % en peso seco. La leche de quesería se pasteuriza a una temperatura mínima de 72 °C durante 15 segundos y su coagulación se efectúa a una temperatura de unos 30 °C aproximadamente. La separación y coagulación de las proteínas lácteas que tiene lugar durante este proceso es característica del Gouda Holland.

La cuajada resultante de la coagulación se separa del suero y se somete a un tratamiento y un lavado para obtener los valores deseados de humedad y pH.

La cuajada se introduce en recipientes para darle por presión la forma correcta y el peso deseado. El «queso» resultante se sumerge entonces en un baño de salmuera.

El queso Gouda Holland madura únicamente de forma natural, es decir, se deja en contacto directo con el aire. Durante este proceso, se controla el producto y se le da la vuelta regularmente. A medida que madura, se va formando una corteza seca. El tiempo y la temperatura son importantes para que, a través de los procesos enzimáticos y de envejecimiento, pueda adquirir el producto las propiedades físicas y organolépticas que lo caracterizan.

La maduración de este queso puede durar más de un año en función del tipo de sabor que se desee.

El Gouda Holland puede cortarse y preenvasarse tanto dentro como fuera de los Países Bajos. La única condición es que el envasador disponga de un sistema de control administrativo completo por el que se garantice que cualquier corte de Gouda Holland pueda rastrearse por medio de la combinación única de números y letras del sello de control y que el consumidor pueda estar seguro de su origen.

4.6. Vinculación

El componente geográfico del nombre de este producto es «Holland». Como es bien sabido, el término Holland es sinónimo del nombre oficial de este país, es decir, los «Países Bajos». En tiempos de la República de las Provincias Unidas (del siglo XVII al XIX), Holanda era la más influyente de las siete provincias.

La situación geográfica de los Países Bajos (en su mayor parte por debajo del nivel del mar) y su clima (oceánico), junto con la composición de los pastos que crecen en el país (principalmente en suelos arenosos y arcillosos), son factores que determinan en gran medida la perfecta adecuación de la leche para la elaboración de un queso sabroso y de alta calidad. La calidad de la leche queda asegurada gracias a la combinación de dos elementos: la existencia en las granjas lecheras de sistemas de garantía de la calidad y la aplicación de un sistema intensivo de evaluación de la calidad (cada entrega de leche se somete a pruebas y se evalúa en función de varios parámetros de calidad). Además, la cadena de frío se mantiene intacta hasta el momento de elaborarse el producto: la leche se conserva en las granjas en tanques frigoríficos a un máximo de 6 °C y se transporta después a las fábricas en camiones refrigerados. Las distancias relativamente cortas de ese transporte son también otro factor que contribuye a mantener la calidad de la leche.

Antecedentes

El Gouda Holland es exponente de la tradición quesera de los Países Bajos, una tradición que se remonta a la Edad Media y que alcanza su madurez en fecha tan temprana como el siglo XVII (la Edad de Oro).

El queso que se vendía en Gouda recibió desde el siglo XVIII el nombre de «queso de Gouda». Después se aplicó este nombre a todos los quesos grasos con forma de cilindro plano producidos en Holanda.

Tras su antigua elaboración en las propias granjas, el Gouda Holland ha logrado convertirse con su producción en las fábricas locales en un producto de nivel nacional que goza de reputación mundial y constituye un factor tan importante como estable en la valorización de la leche de granja. A comienzos del siglo XX, se adoptó para este queso una normativa nacional y el nombre de Gouda Holland quedó establecido en la Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten [Decisión sobre la calidad de los productos agrícolas (quesos)].

Imagen del Gouda Holland entre los consumidores europeos

La realización de una encuesta a gran escala en seis países europeos ha puesto de manifiesto que, en opinión de los consumidores europeos, los Países Bajos son el principal productor de Gouda y de Edam. Tanto el Gouda Holland como el Edam Holland son símbolos del patrimonio cultural holandés, y el consumidor europeo considera que ambas denominaciones son marcas. La encuesta (que ha contado con una muestra representativa de 1 250 participantes por Estado miembro y un nivel de fiabilidad del 97,5 %), realizada en los seis Estados miembros donde es mayor el consumo de Gouda (y de Edam), ha revelado los extremos siguientes:

- se percibe una estrecha asociación entre el Gouda y los Países Bajos;
- el Gouda Holland es más popular que el Gouda producido fuera de los Países Bajos.
- casi la mitad de los consumidores encuestados en los Estados miembros cree que el Gouda se produce únicamente en los Países Bajos;
- el Gouda de Holanda obtiene puntuaciones muy altas como producto «original», «de excelente calidad» y «fabricado tradicionalmente».

Gouda Holland (y Edam Holland) son sinónimos de la calidad de los productos holandeses. A lo largo de los siglos, son varias las normas y las medidas que han sido adoptadas por el Gobierno holandés y por el sector quesero para asegurar que la calidad del Gouda Holland (y del Edam Holland) se mantenga en un altísimo nivel. Además, el sector lechero de los Países Bajos ha invertido importantes sumas para garantizar esos altos niveles de calidad y abrir, cultivar y mantener mercados. Desde 1950, se han invertido más de 1400 millones de NLG (635 millones de EUR) en la publicidad, difusión y promoción del producto en Europa (excluidos los propios Países Bajos).

4.7. Organismo de inspección

Nombre: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Dirección: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Tel.: +31-33-4965696

Fax: +31-33-4965666

Correo electrónico: productcontrole@cokz.nl

4.8. Etiquetado

«Gouda Holland» es una indicación geográfica protegida (IGP) de la Unión Europea.

En todos los quesos enteros, esta indicación debe reproducirse de forma destacada en la etiqueta de papel que lleva el producto en su cara plana y/o en la banda que lo rodea.

Esto no es obligatorio si el queso se comercializa cortado y preenvasado según lo expuesto en el punto 4.5. Si tal es el caso, es preciso poner en el envase la indicación «Gouda Holland».

Debe también colocarse en el envase una marca distintiva clara para que el consumidor pueda reconocer el Gouda Holland en las estanterías de los puntos de venta. Con el uso de la denominación «Gouda Holland», con el desarrollo de una identificación distinta y con la utilización del símbolo IGP de la UE, los consumidores deben tener claro que el Gouda Holland es un producto diferente de los otros quesos Gouda.

REGLAMENTO (UE) N° 1123/2010 DE LA COMISIÓN**de 2 de diciembre de 2010****por el que se establecen valores de importación a tanto alzado para la determinación del precio de entrada de determinadas frutas y hortalizas**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) ⁽¹⁾,Visto el Reglamento (CE) n° 1580/2007 de la Comisión, de 21 de diciembre de 2007, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (CE) n° 2200/96, (CE) n° 2201/96 y (CE) n° 1182/2007 del Consejo en el sector de las frutas y hortalizas ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 138, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

El Reglamento (CE) n° 1580/2007 establece, en aplicación de los resultados de las negociaciones comerciales multilaterales de la Ronda Uruguay, los criterios para que la Comisión fije los valores de importación a tanto alzado de terceros países correspondientes a los productos y períodos que figuran en el anexo XV, parte A, de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En el anexo del presente Reglamento quedan fijados los valores de importación a tanto alzado a que se refiere el artículo 138 del Reglamento (CE) n° 1580/2007.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 3 de diciembre de 2010.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente*

Jean-Luc DEMARTY

*Director General de Agricultura
y Desarrollo Rural*⁽¹⁾ DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.⁽²⁾ DO L 350 de 31.12.2007, p. 1.

ANEXO

Valores de importación a tanto alzado para la determinación del precio de entrada de determinadas frutas y hortalizas

(EUR/100 kg)		
Código NC	Código país tercero ⁽¹⁾	Valor global de importación
0702 00 00	AL	64,0
	MA	96,2
	MK	68,6
	TR	131,8
	ZZ	90,2
0707 00 05	EG	145,5
	JO	182,1
	TR	76,2
	ZZ	134,6
0709 90 70	MA	86,7
	TR	146,6
	ZZ	116,7
0805 10 20	BR	57,8
	MA	56,2
	TR	54,8
	ZA	52,0
	ZW	43,6
	ZZ	52,9
0805 20 10	MA	73,7
	ZZ	73,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	HR	60,9
	IL	72,8
	TR	66,6
	ZZ	66,8
0805 50 10	AR	45,9
	TR	57,2
	UY	57,1
	ZZ	53,4
0808 10 80	AR	74,9
	AU	164,5
	BR	50,3
	CA	65,9
	CL	84,2
	CN	86,4
	CO	50,3
	MK	26,7
	NZ	99,4
	US	113,6
	ZA	125,5
	ZZ	85,6
0808 20 50	CN	105,3
	US	112,9
	ZZ	109,1

⁽¹⁾ Nomenclatura de países fijada por el Reglamento (CE) n° 1833/2006 de la Comisión (DO L 354 de 14.12.2006, p. 19). El código «ZZ» significa «otros orígenes».

DIRECTIVAS

DIRECTIVA 2010/85/UE DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 2010

por la que se modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo para incluir la sustancia activa fosfuro de cinc y se modifica la Decisión 2008/941/CE

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

trabajo mencionado en el artículo 8, apartado 2, de dicha Directiva pero que no figuran en su anexo I⁽⁵⁾.

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Vista la Directiva 91/414/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 6, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

- (1) Los Reglamentos (CE) n° 1112/2002⁽²⁾ y (CE) n° 2229/2004⁽³⁾ de la Comisión establecen las disposiciones de aplicación de la cuarta fase del programa de trabajo contemplado en el artículo 8, apartado 2, de la Directiva 91/414/CEE, así como una lista de sustancias activas que deben evaluarse con vistas a su posible incorporación al anexo I de la Directiva 91/414/CEE. En dicha lista figura el fosfuro de cinc.
- (2) De conformidad con el artículo 24 *sexies* del Reglamento (CE) n° 2229/2004, el notificante retiró su apoyo a la inclusión de dicha sustancia activa en el anexo I de la Directiva 91/414/CEE antes de transcurridos dos meses desde la recepción del proyecto de informe de evaluación. En consecuencia, en relación con la no inclusión del fosfuro de cinc, se adoptó la Decisión 2008/941/CE de la Comisión, de 8 de diciembre de 2008, relativa a la no inclusión de determinadas sustancias activas en el anexo I de la Directiva 91/414/CEE del Consejo y a la retirada de las autorizaciones de los productos fitosanitarios que contengan esas sustancias⁽⁴⁾.
- (3) Con arreglo al artículo 6, apartado 2, de la Directiva 91/414/CEE, el notificante original (en lo sucesivo, «el notificante») presentó una nueva solicitud en la que pedía la aplicación del procedimiento acelerado previsto en los artículos 14 a 19 del Reglamento (CE) n° 33/2008 de la Comisión, de 17 de enero de 2008, por el que se establecen disposiciones detalladas de aplicación de la Directiva 91/414/CEE del Consejo en lo que se refiere a un procedimiento ordinario y acelerado de evaluación de las sustancias activas que forman parte del programa de

- (4) La solicitud se remitió a Alemania, Estado miembro designado ponente en el Reglamento (CE) n° 2229/2004, y se respetó el plazo para el procedimiento acelerado. La especificación de la sustancia activa y los usos propuestos son los mismos que los que fueron objeto de la Decisión 2008/941/CE. La solicitud cumple también los demás requisitos sustantivos y de procedimiento del artículo 15 del Reglamento (CE) n° 33/2008.
- (5) Alemania evaluó los nuevos datos presentados por el solicitante y elaboró un informe adicional que transmitió el 20 de julio de 2009 a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (en lo sucesivo, «la EFSA») y a la Comisión. La EFSA remitió el informe adicional a los demás Estados miembros y al solicitante para recabar sus observaciones al respecto y transmitió las observaciones recibidas a la Comisión. De acuerdo con el artículo 20, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 33/2008 y a petición de la Comisión, el 2 de julio de 2010, la EFSA presentó a la Comisión su conclusión sobre el fosfuro de cinc⁽⁶⁾. El proyecto de informe de evaluación, el informe adicional y la conclusión de la EFSA fueron revisados por los Estados miembros y la Comisión en el marco del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal y finalizados el 28 de octubre de 2010 como informe de revisión de la Comisión relativo al fosfuro de cinc.
- (6) A juzgar por los diversos exámenes realizados, parece que los productos fitosanitarios que contienen fosfuro de cinc satisfacen, en general, los requisitos establecidos en el artículo 5, apartado 1, letras a) y b), de la Directiva 91/414/CEE, en particular con respecto a los usos examinados y detallados en el informe de revisión de la Comisión. Procede, por tanto, incluir el fosfuro de cinc en el anexo I para garantizar que los productos fitosanitarios que contengan esta sustancia activa puedan autorizarse en todos los Estados miembros de conformidad con lo dispuesto en dicha Directiva.

(1) DO L 230 de 19.8.1991, p. 1.

(2) DO L 168 de 27.6.2002, p. 14.

(3) DO L 379 de 24.12.2004, p. 13.

(4) DO L 335 de 13.12.2008, p. 91.

(5) DO L 15 de 18.1.2008, p. 5.

(6) Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria; «Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance zinc phosphide» (Conclusión sobre la revisión por pares de la evaluación del riesgo de la utilización como plaguicida de la sustancia activa fosfuro de cinc). *EFSA Journal* 2010; 8(7):1671. [48pp].doi:10.2903/j.efsa.2010.1671. Disponible en: www.efsa.europa.eu

- (7) Antes de incluir una sustancia activa en el anexo I, debe concederse un plazo razonable que permita a los Estados miembros y las partes interesadas prepararse para cumplir los nuevos requisitos que resulten de la inclusión.
- (8) Sin perjuicio de las obligaciones establecidas en la Directiva 91/414/CEE como consecuencia de la inclusión de una sustancia activa en el anexo I, debe concederse a los Estados miembros un plazo de seis meses después de la inclusión para revisar las autorizaciones vigentes de productos fitosanitarios que contengan fosforo de cinc, a fin de garantizar que se cumplen los requisitos establecidos en la Directiva 91/414/CEE, en particular en su artículo 13, así como las condiciones pertinentes establecidas en su anexo I. Los Estados miembros deben modificar, sustituir o retirar, según proceda, las autorizaciones vigentes, de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 91/414/CEE. No obstante el plazo mencionado, procede conceder un plazo más largo para la presentación y la evaluación de la documentación completa especificada en el anexo III de la Directiva 91/414/CEE con respecto a cada producto fitosanitario y a cada uso propuesto, de conformidad con los principios uniformes establecidos en dicha Directiva.
- (9) La experiencia adquirida con anteriores inclusiones en el anexo I de la Directiva 91/414/CEE de sustancias activas evaluadas en el marco del Reglamento (CEE) n° 3600/92 de la Comisión, de 11 de diciembre de 1992, por el que se establecen disposiciones de aplicación de la primera fase del programa de trabajo contemplado en el artículo 8, apartado 2, de la Directiva 91/414/CEE del Consejo, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios ⁽¹⁾, pone de manifiesto que pueden surgir problemas a la hora de interpretar las obligaciones de los titulares de las autorizaciones vigentes en lo que se refiere al acceso a los datos. Por tanto, para evitar nuevas dificultades, parece necesario aclarar las obligaciones de los Estados miembros, en particular la de verificar que el titular de una autorización haya demostrado tener acceso a documentación que cumpla los requisitos del anexo II de la mencionada Directiva. No obstante, esta aclaración no impone nuevas obligaciones a los Estados miembros ni a los titulares de autorizaciones con respecto a las Directivas adoptadas hasta el momento para modificar el anexo I.
- (10) Procede, por tanto, modificar la Directiva 91/414/CEE en consecuencia.
- (11) La Decisión 2008/941/CE, relativa a la no inclusión de determinadas sustancias activas en el anexo I de la Directiva 91/414/CEE y a la retirada de las autorizaciones de los productos fitosanitarios que contengan esas sustancias, establece la no inclusión del fosforo de cinc y la retirada de las autorizaciones de productos fitosanitarios que lo contengan a más tardar el 31 de diciembre de 2011. Debe suprimirse la línea relativa al fosforo de cinc en el anexo de dicha Decisión.
- (12) Procede, por tanto, modificar la Decisión 2008/941/CE en consecuencia.
- (13) Las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

El anexo I de la Directiva 91/414/CEE queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

Se suprime la línea relativa al fosforo de cinc en el anexo de la Decisión 2008/941/CE.

Artículo 3

Los Estados miembros adoptarán y publicarán, a más tardar el 31 de octubre de 2011, las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones, así como una tabla de correspondencias entre las mismas y la presente Directiva.

Aplicarán dichas disposiciones a partir del 1 de noviembre de 2011.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, estas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 4

1. De conformidad con la Directiva 91/414/CEE, los Estados miembros modificarán o retirarán, según proceda, las autorizaciones vigentes de productos fitosanitarios que contengan la sustancia activa fosforo de cinc a más tardar el 1 de noviembre de 2011.

Antes de dicha fecha comprobarán, en particular, que se cumplen las condiciones del anexo I de la mencionada Directiva por lo que se refiere al fosforo de cinc, a excepción de las condiciones indicadas en la parte B de la entrada relativa a la sustancia activa en cuestión, y que el titular de la autorización dispone de documentación que cumple los requisitos del anexo II de dicha Directiva, de conformidad con las condiciones del artículo 13 de la misma, o que tiene acceso a esa documentación.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, todo producto fitosanitario autorizado que contenga fosforo de cinc como única sustancia activa o junto con otras sustancias activas, incluidas todas ellas en el anexo I de la Directiva 91/414/CEE a más tardar el 30 de abril de 2011, será objeto de una nueva evaluación por parte de los Estados miembros de acuerdo con los principios uniformes dispuestos en el anexo VI de la mencionada Directiva, sobre la base de documentación que cumpla los requisitos de su anexo III y que tenga en cuenta la parte B de la entrada de su anexo I relativa al fosforo de cinc. En función de esta evaluación, los Estados miembros determinarán si el producto cumple las condiciones establecidas en el artículo 4, apartado 1, letras b), c), d) y e), de la Directiva 91/414/CEE.

⁽¹⁾ DO L 366 de 15.12.1992, p. 10.

A partir de ahí, los Estados miembros deberán:

- a) en el caso de productos que contengan fosforo de cinc como única sustancia activa, modificar o retirar la autorización, según proceda, a más tardar el 30 de abril de 2015, o bien,
- b) en el caso de un producto que contenga fosforo de cinc entre otras sustancias activas, modificar o retirar la autorización, según proceda, a más tardar el 30 de abril de 2015, o en el plazo que establezca toda directiva por la que se hayan incluido las sustancias en cuestión en el anexo I de la Directiva 91/414/CEE, si este plazo concluye después de dicha fecha.

Artículo 5

La presente Directiva entrará en vigor el 1 de mayo de 2011.

Artículo 6

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

Al final del cuadro del anexo I de la Directiva 91/414/CEE se añade la entrada siguiente:

Nº	Denominación común y números de identificación	Denominación UIQPA	Pureza (*)	Entrada en vigor	Caducidad de la inclusión	Disposiciones específicas
«319	Fosfuro de cinc Nº CAS: 1314-84-7 Nº CIPAC: 69	<i>Difosfuro de tricinc</i>	≥ 800 g/kg	1 de mayo de 2011	30 de abril de 2021	<p>PARTE A</p> <p>Solo podrá autorizarse su uso como rodenticida en forma de cebos listos para su uso colocados en estaciones de cebo o lugares específicos.</p> <p>PARTE B</p> <p>Para la aplicación de los principios uniformes del anexo VI, se tendrán en cuenta las conclusiones del informe de revisión del fosfuro de cinc, especialmente sus apéndices I y II, tal y como fue aprobado en el Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal el 28 de octubre de 2010.</p> <p>En esta evaluación general, los Estados miembros deberán prestar especial atención a los aspectos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> — la protección de los organismos a los que no se destine el producto; las medidas de reducción del riesgo deben aplicarse de manera proporcionada, en particular para evitar la propagación de cebos cuyo contenido se haya consumido solo parcialmente.»

(*) En los informes de revisión se incluyen más datos sobre la identidad y las especificaciones de las sustancias activas correspondientes.

DIRECTIVA 2010/86/UE DE LA COMISIÓN**de 2 de diciembre de 2010****por la que se modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo para incluir la sustancia activa haloxifop-P****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Vista la Directiva 91/414/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 6, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

- (1) Los Reglamentos (CE) n^o 451/2000 ⁽²⁾ y (CE) n^o 703/2001 ⁽³⁾ de la Comisión establecen normas de desarrollo para la aplicación de la segunda fase del programa de trabajo contemplado en el artículo 8, apartado 2, de la Directiva 91/414/CEE, así como una lista de sustancias activas que deben evaluarse con vistas a su posible incorporación al anexo I de la Directiva 91/414/CEE. En dicha lista figura el haloxifop-R. Mediante la Decisión 2007/437/CE de la Comisión ⁽⁴⁾, se decidió no incluir el haloxifop-R en el anexo I de la Directiva 91/414/CEE.
- (2) Con arreglo al artículo 6, apartado 2, de la Directiva 91/414/CEE, el notificante original (en lo sucesivo, «el solicitante») presentó una nueva solicitud en la que pedía la aplicación del procedimiento acelerado contemplado en los artículos 14 a 19 del Reglamento (CE) n^o 33/2008 de la Comisión, de 17 de enero de 2008, por el que se establecen disposiciones detalladas de aplicación de la Directiva 91/414/CEE del Consejo en lo que se refiere a un procedimiento ordinario y acelerado de evaluación de las sustancias activas que forman parte del programa de trabajo mencionado en el artículo 8, apartado 2, de dicha Directiva pero que no figuran en su anexo I ⁽⁵⁾.
- (3) La solicitud se remitió a Dinamarca, que había sido designado Estado miembro ponente original por el Reglamento (CE) n^o 451/2000, y se respetó el plazo para el procedimiento acelerado. La especificación de la sustancia activa y los usos propuestos son los mismos que los que fueron objeto de la Decisión 2007/437/CE. La solicitud cumple también los demás requisitos sustantivos y de procedimiento del artículo 15 del Reglamento (CE) n^o 33/2008. En la solicitud se utiliza el nombre ISO, «haloxifop-P», para referirse a la sustancia activa, en lugar de «haloxifop-R», nombre utilizado previamente.

- (4) Dinamarca evaluó la nueva información y los nuevos datos facilitados por el solicitante y elaboró un informe adicional que transmitió a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (en lo sucesivo, «la EFSA») y a la Comisión el 3 de abril de 2009. La EFSA comunicó el informe adicional a los demás Estados miembros y al solicitante para recabar sus observaciones y transmitió los comentarios recibidos a la Comisión. De acuerdo con el artículo 20, apartado 1, del Reglamento (CE) n^o 33/2008 y a petición de la Comisión, el 9 de octubre de 2009, la EFSA presentó su conclusión sobre el haloxifop-P a la Comisión ⁽⁶⁾. El proyecto de informe de evaluación, el informe adicional y la conclusión de la EFSA fueron revisados por los Estados miembros y la Comisión en el marco del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal y finalizados el 28 de octubre de 2010 como informe de revisión de la Comisión relativo al haloxifop-P.
- (5) El informe adicional del Estado miembro ponente y la nueva conclusión de la EFSA se centraron en los motivos de preocupación que dieron lugar a la no inclusión, en particular la contaminación potencial de las aguas subterráneas, y posiblemente del agua potable, por diversos metabolitos y el riesgo para los mamíferos.
- (6) Los nuevos datos presentados por el solicitante indican que los metabolitos en cuestión no tienen relevancia toxicológica ni biológica y desde el punto de vista ecotoxicológico presentan un riesgo bajo.
- (7) Por consiguiente, la información y los datos adicionales presentados por el solicitante permiten descartar las preocupaciones específicas que dieron lugar a la no inclusión. No se han planteado otras cuestiones científicas pendientes.
- (8) A juzgar por los diversos exámenes efectuados, cabe pensar que los productos fitosanitarios que contienen haloxifop-P satisfacen, en general, los requisitos establecidos en el artículo 5, apartado 1, letras a) y b), de la Directiva 91/414/CEE, en particular respecto a los usos examinados y detallados en el informe de revisión de la Comisión. Por tanto, procede incluir el haloxifop-P en el anexo I, para garantizar que las autorizaciones de productos fitosanitarios que contengan esta sustancia activa puedan concederse en todos los Estados miembros de conformidad con lo dispuesto en dicha Directiva.

⁽¹⁾ DO L 230 de 19.8.1991, p. 1.⁽²⁾ DO L 55 de 29.2.2000, p. 25.⁽³⁾ DO L 98 de 7.4.2001, p. 6.⁽⁴⁾ DO L 163 de 23.6.2007, p. 22.⁽⁵⁾ DO L 15 de 18.1.2008, p. 5.⁽⁶⁾ Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria: *Conclusion on the peer review of the pesticide risk assessment of the active substance haloxifop-P (haloxifop-R)* [Conclusión sobre la revisión por pares de la evaluación del riesgo de la sustancia activa haloxifop-P (haloxifop-R)]. EFSA Journal 2009; 7(11): 1348. [102 pp.]. doi:10.2903/j.efsa.2009.1348. Disponible en línea: www.efsa.europa.eu

- (9) Sin perjuicio de esta conclusión, procede obtener información adicional sobre algunos puntos específicos. En el artículo 6, apartado 1, de la Directiva 91/414/CEE se establece que la incorporación de una sustancia al anexo I puede estar sujeta a determinadas condiciones. En consecuencia, debe pedirse al solicitante que presente información que confirme la evaluación de la exposición de las aguas subterráneas en lo que respecta a la sustancia original y sus metabolitos del suelo DE-535 fenol, DE-535 piridinol y DE-535 piridinona.
- (10) Procede, por tanto, modificar la Directiva 91/414/CEE en consecuencia.
- (11) Las medidas previstas en la presente Directiva se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

El anexo I de la Directiva 91/414/CEE queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cum-

plimiento a lo establecido en la presente Directiva a más tardar el 30 de junio de 2011. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones, así como una tabla de correspondencias entre las mismas y la presente Directiva.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, estas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

Artículo 3

La presente Directiva entrará en vigor el 1 de enero de 2011.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión

El Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO

Al final del cuadro del anexo I de la Directiva 91/414/CEE se añade la entrada siguiente:

Nº	Denominación común y números de identificación	Denominación UIQPA	Pureza (*)	Entrada en vigor	Caducidad de la inclusión	Disposiciones específicas
«314	Haloxifop-P Nº CAS: Ácido: 95977-29-0 Éster: 72619-32-0 Nº CIPAC: Ácido: 526 Éster: 526.201	Ácido: ácido (RS)-2-[4-(5-trifluorometil-2-piridiloxi)fenoxi]propiónico Éster:(R)-2-[4-[3-cloro-5-(trifluorometil)-2-piridiloxi]fenoxi]propionato de metilo	≥ 940 g/kg (Haloxifop-P-metil éster)	1 de enero de 2011	31 de diciembre de 2020	<p>PARTE A</p> <p>Solo se podrán autorizar los usos como herbicida.</p> <p>PARTE B</p> <p>Al aplicar los principios uniformes del anexo VI, se tendrán en cuenta las conclusiones del informe de revisión del haloxifop-P, especialmente sus apéndices I y II, tal como fue aprobado por el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal el 28 de octubre de 2010.</p> <p>En esta evaluación general, los Estados miembros deberán prestar especial atención a los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> — la seguridad de los operarios: las condiciones de uso deberán exigir la utilización de equipos de protección individual adecuados; — la protección de los organismos acuáticos: cuando sea pertinente, las condiciones de autorización deberán incluir medidas de reducción del riesgo, como zonas tampón adecuadas; — la seguridad de los consumidores en lo que respecta a la presencia en las aguas subterráneas de los metabolitos DE-535 piridinol y DE-535 piridinona. <p>Los Estados miembros afectados se asegurarán de que el solicitante presenta a la Comisión, a más tardar el 31 de diciembre de 2012, información que confirme la evaluación de la exposición de las aguas subterráneas en lo que respecta a la sustancia activa y sus metabolitos del suelo DE-535 fenol, DE-535 piridinol y DE-535 piridinona».</p>

(*) En los informes de revisión se incluyen más datos sobre la identidad y las especificaciones de las sustancias activas correspondientes.

DECISIONES

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 2 de diciembre de 2010

por la que se establecen las clases de reacción al fuego para determinados productos de construcción en lo que respecta a las chapas de acero con revestimiento de poliéster y con revestimiento de plastisol

[notificada con el número C(2010) 389]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/737/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Vista la Directiva 89/106/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros sobre los productos de construcción⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 20, apartado 2, letra a),

Previa consulta al Comité permanente de la construcción,

Considerando lo siguiente:

- (1) En la Directiva 89/106/CEE se establece que, con el fin de tener en cuenta las diferencias de nivel de protección para las obras de construcción a escala nacional, regional o local, puede ser necesario establecer, en los documentos interpretativos, clases correspondientes al comportamiento de los productos con respecto a cada uno de los requisitos esenciales. Dichos documentos se han publicado bajo el título «Comunicación de la Comisión relativa a los documentos interpretativos de la Directiva 89/106/CEE»⁽²⁾.
- (2) En cuanto al requisito esencial de seguridad en caso de incendio, en el documento interpretativo n.º 2 se enumeran algunas medidas interrelacionadas que, en conjunto, definen la estrategia de seguridad en caso de incendio, que los Estados miembros pueden desarrollar de diverso modo.
- (3) En el documento interpretativo n.º 2 se define una de estas medidas como la limitación de la generación y propagación del fuego y del humo dentro de un área dada mediante la limitación del potencial de contribución de los productos de construcción al pleno desarrollo del incendio.

- (4) El alcance de dicha limitación puede expresarse únicamente en términos de los distintos niveles de reacción al fuego de los productos en su aplicación final.
- (5) A modo de solución armonizada, se adoptó un sistema de clases con arreglo a la Decisión 2000/147/CE de la Comisión, de 8 de febrero de 2000, por la que se aplica la Directiva 89/106/CEE del Consejo en lo que respecta a la clasificación de las propiedades de reacción al fuego de los productos de construcción⁽³⁾.
- (6) En el caso de las chapas de acero con revestimiento de poliéster y con revestimiento de plastisol, debe utilizarse la clasificación establecida en la Decisión 2000/147/CE.
- (7) La reacción al fuego de muchos productos y materiales de construcción está bien definida en la clasificación establecida en la Decisión 2000/147/CE, y es lo suficientemente conocida por los legisladores en materia de incendios de los Estados miembros como para que dichos productos y materiales no tengan que someterse a ensayo en relación con esta característica en concreto.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

En el anexo se establecen los productos y materiales de construcción que cumplen todos los requisitos relativos a la característica «reacción al fuego» sin necesidad de someterse a nuevos ensayos.

Artículo 2

En el anexo de la presente Decisión se establecen las clases específicas que se aplicarán a los diferentes productos y materiales de construcción en el marco de la clasificación sobre reacción al fuego adoptada en la Decisión 2000/147/CE.

Artículo 3

Los productos serán considerados en relación con su aplicación final, cuando sea pertinente.

⁽¹⁾ DO L 40 de 11.2.1989, p. 12.

⁽²⁾ DO C 62 de 28.2.1994, p. 1.

⁽³⁾ DO L 50 de 23.2.2000, p. 14.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión
Antonio TAJANI
Vicepresidente

ANEXO

En los cuadros que figuran en el presente anexo se enumeran los productos y materiales de construcción que cumplen todos los requisitos relativos a la característica «reacción al fuego» sin necesidad de someterse a ensayo.

Cuadro 1

Clases de reacción al fuego de las chapas de acero con revestimiento de poliéster utilizado como capa simple (sin aislamiento detrás)

Producto	Espesor nominal «t» de la chapa de acero con revestimiento metálico (mm)	Perfil	Clase ⁽¹⁾
<p>Chapa de acero con revestimiento metálico, perfilada o plana, de espesor nominal t (mm) y recubierta, en la cara expuesta al fuego, de una capa de poliéster con espesor nominal máximo de 25 µm, de conformidad con las disposiciones pertinentes de las normas EN 14782 y EN 10169, si la masa del revestimiento no supera los 70 g/m² y el PCS es inferior o igual a 1 MJ/m².</p> <p>La cara no expuesta al fuego de la chapa de acero puede tener un revestimiento orgánico, siempre y cuando el espesor de este no supere los 15 µm y su PCS sea inferior o igual a 0,7 MJ/m².</p>	0,40 ≤ t ≤ 1,50	Plano o perfilado ⁽²⁾	A1

⁽¹⁾ Clase con arreglo a lo establecido en el cuadro 1 del anexo de la Decisión 2000/147/CE.

⁽²⁾ La superficie perfilada (corrugada) no superará en más de dos veces la superficie global (cobertura) del producto.
Símbolo utilizado: PCS = poder calorífico superior.

Cuadro 2

Clases de reacción al fuego de las chapas de acero con revestimiento de plastisol

Producto ⁽¹⁾	Espesor nominal «t» de la chapa de acero con revestimiento metálico (mm)	Información sobre el montaje	Clase ⁽²⁾
<p>Chapa de acero con revestimiento metálico, perfilada o plana, de espesor nominal t (mm) y recubierta, en la cara expuesta al fuego, de una capa de plastisol con espesor nominal máximo de 200 µm; la masa del revestimiento no debe superar los 300 g/m² y el PCS ha de ser inferior o igual a 7 MJ/m².</p> <p>La cara no expuesta al fuego de la chapa de acero puede tener un revestimiento orgánico, siempre y cuando el espesor de este no supere los 15 µm y el PCS sea inferior o igual a 0,7 MJ/m².</p>	0,55 ≤ t ≤ 1,00	<p>Producto plano o perfilado, utilizado como capa simple (sin aislamiento detrás) o reforzado con lana mineral como parte de un montaje que puede ser de doble capa. Si el producto es perfilado (corrugado) la superficie no superará en más de dos veces la superficie global (cobertura) del producto.</p> <p>La lana mineral deberá ser, al menos, de la clase A2-s1,d0. Tendrá un espesor de, al menos, 100 mm, salvo si el material situado inmediatamente detrás de ella, en su caso (incluidas las barreras de vapor), es de la clase A2-s1,d0 como mínimo.</p> <p>La estructura de soporte deberá ser, al menos, de la clase A2-s1,d0.</p>	C-s3,d0

⁽¹⁾ Las tolerancias en materia de espesor nominal deberán ser conformes a las normas pertinentes indicadas en las normas EN 14782 y EN 14783.

⁽²⁾ Clase con arreglo a lo establecido en el cuadro 1 del anexo de la Decisión 2000/147/CE.
Símbolo utilizado: PCS = poder calorífico superior.

DECISIÓN DE LA COMISIÓN**de 2 de diciembre de 2010****por la que se establecen las clases de reacción al fuego para determinados productos de construcción en lo que respecta a los productos de yeso fibroso de aplicación manual**

[notificada con el número C(2010) 392]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2010/738/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Vista la Directiva 89/106/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros sobre los productos de construcción ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 20, apartado 2, letra a),

Previa consulta al Comité permanente de la construcción,

Considerando lo siguiente:

- (1) En la Directiva 89/106/CEE se establece que, con el fin de tener en cuenta las diferencias de nivel de protección para las obras de construcción a escala nacional, regional o local, puede ser necesario establecer, en los documentos interpretativos, clases correspondientes al comportamiento de los productos con respecto a cada uno de los requisitos esenciales. Dichos documentos se han publicado bajo el título «Comunicación de la Comisión relativa a los documentos interpretativos de la Directiva 89/106/CEE ⁽²⁾».
- (2) Por lo que respecta al requisito esencial de seguridad en caso de incendio, en el documento interpretativo n.º 2 se enumeran algunas medidas, relacionadas entre sí, que definen en conjunto la estrategia de seguridad en caso de incendio que puede desarrollarse de modos distintos en los Estados miembros.
- (3) En el documento interpretativo n.º 2 se define una de estas medidas como la limitación de la generación y propagación del fuego y del humo dentro de un área dada mediante la limitación del potencial de contribución de los productos de construcción al pleno desarrollo del incendio.
- (4) El alcance de dicha limitación puede expresarse únicamente en términos de los distintos niveles de reacción al fuego de los productos en su aplicación final.
- (5) A modo de solución armonizada, en la Decisión 2000/147/CE de la Comisión, de 8 de febrero de 2000, por la que se aplica la Directiva 89/106/CEE del Consejo

en lo que respecta a la clasificación de las propiedades de reacción al fuego de los productos de construcción ⁽³⁾, se adoptó un sistema de clases.

- (6) En el caso de los productos de yeso fibroso de aplicación manual, es necesario utilizar la clasificación establecida en la Decisión 2000/147/CE.
- (7) La reacción al fuego de muchos productos y materiales de construcción está bien definida en la clasificación establecida en la Decisión 2000/147/CE y es lo suficientemente conocida por los legisladores de los Estados miembros en materia de incendios como para que dichos productos y materiales no tengan que someterse a ensayo en relación con esta característica en concreto.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

En el anexo se establecen los productos y materiales de construcción que cumplen todos los requisitos relativos a la característica «reacción al fuego» sin necesidad de someterse a nuevos ensayos.

Artículo 2

En el anexo de la presente Decisión se establecen las clases específicas que se aplicarán a los diferentes productos y materiales de construcción en el marco de la clasificación sobre reacción al fuego adoptada en la Decisión 2000/147/CE.

Artículo 3

Cuando proceda, los productos se examinarán teniendo en cuenta su aplicación final.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Decisión serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 2 de diciembre de 2010.

Por la Comisión

Antonio TAJANI

Vicepresidente

⁽¹⁾ DO L 40 de 11.2.1989, p. 12.

⁽²⁾ DO C 62 de 28.2.1994, p. 1.

⁽³⁾ DO L 50 de 23.2.2000, p. 14.

ANEXO

En el cuadro que figura en el presente anexo se enumeran los productos y materiales de construcción que cumplen todos los requisitos relativos a la característica «reacción al fuego» sin necesidad de someterse a ensayo.

*Cuadro***Clases de reacción al fuego de los productos de yeso fibroso de aplicación manual reforzado con fibras de sisal o de yute**

Producto	Información del producto	Densidad mínima (kg/m ³)	Clase ⁽¹⁾
Productos de yeso fibroso de aplicación manual	Producto conforme a la norma EN 13815, a base de yeso fibroso de aplicación manual mezclado con agua y reforzado con fibras de sisal o de yute uniformemente dispersas en una proporción en masa no superior al 2,5 %.	1 000	A1

⁽¹⁾ Clase con arreglo a lo establecido en el cuadro 1 del anexo de la Decisión 2000/147/CE.

CORRECCIÓN DE ERRORES**Corrección de errores del Acuerdo entre la Unión Europea y Montenegro sobre procedimientos de seguridad para el intercambio y la protección de información clasificada**

(Diario Oficial de la Unión Europea L 260 de 2 de octubre de 2010)

En la página 5, se altera el orden de la firma de la siguiente manera:

donde dice: «Por Montenegro

El Ministro de Asuntos Exteriores

Por la Unión Europea

La Alta Representante de la Unión para Asuntos
Exteriores y Política de Seguridad»,

debe decir: «Por la Unión Europea

Por Montenegro».

Precio de suscripción 2010 (sin IVA, gastos de envío ordinario incluidos)

Diario Oficial de la UE, series L + C, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	1 100 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, edición impresa + CD-ROM anual	22 lenguas oficiales de la UE	1 200 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie L, solo edición impresa	22 lenguas oficiales de la UE	770 EUR al año
Diario Oficial de la UE, series L + C, CD-ROM mensual (acumulativo)	22 lenguas oficiales de la UE	400 EUR al año
Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos), CD-ROM, dos ediciones a la semana	Plurilingüe: 23 lenguas oficiales de la UE	300 EUR al año
Diario Oficial de la UE, serie C: Oposiciones	Lengua(s) en función de la oposición	50 EUR al año

La suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, que se publica en las lenguas oficiales de la Unión Europea, está disponible en 22 versiones lingüísticas. Incluye las series L (Legislación) y C (Comunicaciones e informaciones).

Cada versión lingüística es objeto de una suscripción aparte.

Con arreglo al Reglamento (CE) nº 920/2005 del Consejo, publicado en el Diario Oficial L 156 de 18 de junio de 2005, que establece que las instituciones de la Unión Europea no estarán temporalmente vinculadas por la obligación de redactar todos los actos en irlandés y de publicarlos en esta lengua, los Diarios Oficiales publicados en lengua irlandesa se comercializan aparte.

La suscripción al Suplemento del Diario Oficial (serie S: Anuncios de contratos públicos) reagrupa las 23 versiones lingüísticas oficiales en un solo CD-ROM plurilingüe.

Previa petición, las personas suscritas al *Diario Oficial de la Unión Europea* podrán recibir los anexos del Diario Oficial. La publicación de estos anexos se comunica mediante una «Nota al lector» insertada en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El formato CD-ROM se sustituirá por el formato DVD durante el año 2010.

Venta y suscripciones

Las suscripciones a diversas publicaciones periódicas de pago, como la suscripción al *Diario Oficial de la Unión Europea*, están disponibles en nuestra red de distribuidores comerciales, cuya relación figura en la dirección siguiente de Internet:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_es.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) ofrece acceso directo y gratuito a la legislación de la Unión Europea. Desde este sitio puede consultarse el *Diario Oficial de la Unión Europea*, así como los Tratados, la legislación, la jurisprudencia y la legislación en preparación.

Para más información acerca de la Unión Europea, consulte: <http://europa.eu>

