

Diario Oficial

de la Unión Europea

L 302



Edición
en lengua española

Legislación

56° año

13 de noviembre de 2013

Sumario

II Actos no legislativos

REGLAMENTOS

- ★ Reglamento de Ejecución (UE) n° 1127/2013 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2013, por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Montasio (DOP)] 1
- ★ Reglamento de Ejecución (UE) n° 1128/2013 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2013, por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Morbier (DOP)] 7
- ★ Reglamento de Ejecución (UE) n° 1129/2013 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2013, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Fal Oyster (DOP)] 14
- ★ Reglamento de Ejecución (UE) n° 1130/2013 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2013, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Maccheroncini di Campofilone (IGP)] 16
- ★ Reglamento de Ejecución (UE) n° 1131/2013 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2013, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Poperingse hopscheuten/Poperingse hoppescheuten (IGP)] 18

Precio: 4 EUR

(continúa al dorso)

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 de Ejecución (UE) n° 1132/2013 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2013, por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Stelvio / Stilsfer (DOP)]	20
★ Reglamento de Ejecución (UE) n° 1133/2013 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2013, por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Kaki Ribera del Xúquer (DOP)]	22
★ Reglamento de Ejecución (UE) n° 1134/2013 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2013, por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Caballa de Andalucía (IGP)]	27
★ Reglamento de Ejecución (UE) n° 1135/2013 de la Comisión, de 7 de noviembre de 2013, por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Prosciutto Toscano (DOP)]	29
★ Reglamento de Ejecución (UE) n° 1136/2013 de la Comisión, de 12 de noviembre de 2013, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n° 540/2011 en lo que respecta a la ampliación de los períodos de aprobación de las sustancias activas clotianidina, dimoxistrobina, oxamil y petoxamida ⁽¹⁾	34
Reglamento de Ejecución (UE) n° 1137/2013 de la Comisión, de 12 de noviembre de 2013, por el que se establecen valores de importación a tanto alzado para la determinación del precio de entrada de determinadas frutas y hortalizas	36

DECISIONES

2013/648/UE:

★ Decisión de Ejecución de la Comisión, de 6 de noviembre de 2013, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz modificado genéticamente MON 89034 × 1507 × NK603 (MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6), con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo [notificada con el número C(2013) 4719] ⁽¹⁾	38
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

2013/649/UE:

★ Decisión de Ejecución de la Comisión, de 6 de noviembre de 2013, por la que se autoriza la comercialización de polen producido a partir de maíz MON 810 (MON-ØØ81Ø-6) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo [notificada con el número C(2013) 4743] ⁽¹⁾	44
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1127/2013 DE LA COMISIÓN

de 7 de noviembre de 2013

por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Montasio (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Italia con miras a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Montasio», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 355/2011⁽³⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando el método de obtención.
- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al

tratarse de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Montasio» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado en el que se exponen los principales elementos del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

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 7 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente*

Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ DO L 98 de 13.4.2011, p. 6.

ANEXO I

Se aprueban las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Montasio»:

Primera modificación

La frase: «La leche utilizada debe proceder del ordeño de la tarde y de la mañana, hasta un máximo de cuatro ordeños consecutivos» se sustituye por: «La leche debe proceder de ordeños consecutivos y recogerse en las cuarenta y ocho horas siguientes al primer ordeño».

Inicialmente, la leche entregada en el intervalo de cuarenta y ocho horas procedía de los ordeños tradicionales, que eran cuatro. Con la introducción del ordeño automático puede aumentarse el número de ordeños consecutivos posibles en un intervalo de cuarenta y ocho horas. El intervalo de tiempo, por consiguiente, se ha mantenido; solo se ha modificado el número total de ordeños. Desde el punto de vista técnico y científico, el uso de sistemas de ordeño automático no afecta a las propiedades de la leche; en particular, su composición es estadísticamente comparable, en términos de materias grasas y de fracción proteínica, a la de la leche obtenida mediante ordeño tradicional. Incluso con este sistema se mejora la salud de las vacas, ya que eliminan el estrés causado, en período de picos de lactancia elevados, por la práctica de solo dos ordeños. La posibilidad de obtener grandes cantidades de leche más de dos veces al día también tiene como efecto someter el aparato mamario y los pezones a un menor estrés, mejorar la calidad microbiológica de la leche y reducir la aparición de mamitis.

El recurso a estos sistemas también permite mejorar el comportamiento reológico de la leche, el cual mide la capacidad de coagulación que se traduce tanto en una respuesta más rápida al efecto enzimático de la cuajada como en la resistencia de la cuajada a la acción de la lira.

Segunda modificación

Redacción actual: «La leche destinada a la DOP “Montasio” no debe ser objeto de tratamientos de pasteurización y debe ir acompañada de un análisis de las fosfatasas claramente positivo.».

Texto modificado: «La leche destinada a la DOP “Montasio” no debe ser objeto de tratamientos de pasteurización. Los posibles análisis de la leche tratada térmicamente y destinada a la fabricación de la DOP “Montasio” deben saldarse mediante una reacción claramente positiva en la prueba de la fosfatasa.».

Desde hace varios años, las queserías que practican el autocontrol someten a la leche a un control sistemático, registrando diariamente las temperaturas de paso de la leche. De hecho, la prueba de la fosfatasa sigue siendo un método de análisis utilizado por el organismo de control para verificar el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones. Dicho control se efectúa sobre la base del análisis de riesgo.

Tercera modificación

Texto actual: «La producción del queso de la DOP “Montasio” se efectúa de acuerdo con la secuencia operativa siguiente:

06) Cocción a 42-48 °C y removimiento fuera del fuego durante un período total de 20 a 30 minutos;»

Texto propuesto:

«06) Cocción a + 42-48 °C y corte de la cuajada fuera del fuego durante un mínimo de 10 minutos;»

Se constató que estas dos fases (la cocción y el corte de la cuajada sucesivo fuera del fuego) podían variar considerablemente en función de las condiciones técnicas y tecnológicas existentes.

En lo que atañe al equipamiento, las queserías que producen el «Montasio» utilizan cubas de cobre (de 1 a 1,5 toneladas) o cubas polivalentes de acero de una capacidad de 3,5 a 8 toneladas.

El uso de estos dos tipos de cubas es un factor que determina el tiempo de calentamiento de la masa coagulada, ya que las velocidades de calentamiento al vapor son muy diferentes de las resultantes de la transformación que se produce.

En cuanto a la fase de corte de la cuajada fuera del fuego, fase durante la cual una parte del suero se elimina de la masa coagulada, depende de la temperatura máxima alcanzada, de la velocidad de enfriamiento de la masa, que depende a su vez del tipo de cuba utilizado, de las cantidades transformadas en cada cuba, del tamaño del grano de la cuajada y de la cantidad de agua que se elimine bajo el efecto de la temperatura y la agitación.

Además, el trasvase o retirada de la masa coagulada para su moldeo puede anticiparse o retrasarse según el tiempo necesario para efectuar la operación y el grado de automatización existente.

Por ejemplo, si la masa coagulada se trasvasa a una mesa de moldeo a partir de una cuba polivalente situada encima de dicha mesa, los tiempos necesarios, para una misma cantidad, son muy inferiores a los que exige el trasvase manual a la tela de lino a partir de cubas de cobre.

Si también se tiene en cuenta que el momento óptimo para el trasvase de la cuajada es definido por cada técnico quesero, según criterios de evaluación cotidianos, de las experiencias y conocimientos personales, etc., parece necesario definir una duración mínima para la cocción y el corte de la cuajada fuera del fuego.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

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⁾

«MONTASIO»

N° CE: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Montasio»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El «Montasio» es un queso de leche de vaca, con un período de curado de medio a largo, de forma cilíndrica, con un canto recto derecho o casi recto y caras planas o ligeramente convexas. Se produce con leche sin pasteurizar y exclusivamente a base de levaduras lácticas naturales o fermentos autorizados. La duración mínima del período de curado es de sesenta días y el contenido de humedad se controla por muestreo el décimo y el sexagésimo día de curado. En el sexagésimo día de curado, el queso DOP «Montasio» debe presentar las siguientes características: humedad máxima inferior o igual al 36,72 %; un mínimo del 40 % de grasa en la materia seca; peso comprendido entre 6 y 8 kg; diámetro entre 30 y 35 cm; canto de 8 cm como máximo; corteza: lisa, regular y elástica; pasta: compacta, con algunos ojos; color: natural, tirando a amarillo paja; aroma característico; sabor agradable, tirando a picante en el caso del «Montasio» de larga curación.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La DOP «Montasio» se produce a partir de leche procedente de ganaderías situadas en la zona de producción.

Las principales razas criadas son la Bruna alpina, la Pezzata Rossa Italiana y la Pezzata Nera.

No se añade ningún conservante ni se autoriza ningún tratamiento térmico, excepto la refrigeración efectuada a una temperatura mínima de 4 °C.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La alimentación de las vacas consiste en un 75-85 % en bruto de cereales, forrajes desecados y verdes y ensilados. El 15-25 % en bruto restante está compuesto de concentrados y tortas proteicas. Se permite la utilización de complementos minerales y vitamínicos. Los alimentos proceden en un 60 % de la zona geográfica. Están prohibidos los alimentos que la tradición quesera considera que producen efectos contrarios a la caseificación, como los forrajes procedentes de tierras húmedas o situados al lado de carreteras con mucha circulación. Tampoco están autorizadas las hortalizas, las frutas, la colza, ni los subproductos procedentes de la transformación del arroz, las harinas de origen animal, los alimentos industriales para uso médico, la pulpa de remolacha fresca, húmeda o ensilada, los subproductos de la cerveza o de productos destilados, los forrajes ensilados (a excepción del heno ensilado y del maíz ensilado) ni las sustancias fermentadas procedentes de la transformación industrial de frutas, remolacha, cerveza y productos destilados.

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

Todo el proceso de producción (cría de bovinos y producción de leche, coagulación, tratamientos de la cuajada, moldeado, escurrido, salado y curado) debe desarrollarse íntegramente en la zona delimitada en el punto 4.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La identificación del producto se realiza con el marcado en origen mediante moldes específicos en los que se indica el código del productor, la sigla de la provincia y la fecha de producción (año, mes, día). La «marca de origen» de la DOP «Montasio» consiste en la inscripción oblicua del nombre «Montasio», hacia arriba y boca abajo (figura 1).

Dicha «marca de origen» se pone en todos los quesos producidos en las explotaciones, asociadas o no, siempre y cuando se hayan obtenido de conformidad con el pliego de condiciones.

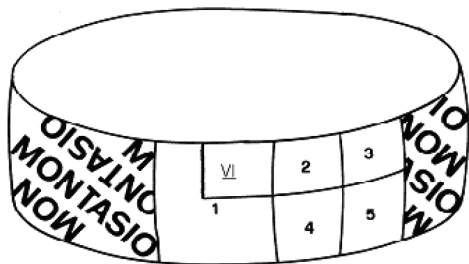


Figura 1

- 1) Marcado a fuego de la denominación «Montasio» y placa en la que figura la mención «PDM»
- 2) Mes de producción / 3) Día de producción / 4) Código del establecimiento de producción de queso / 5) Sigla de la provincia / VI) Año de producción

El logotipo de la denominación se compone de una «M» mayúscula estilizada, debajo de la cual se inscribe «Montasio». Este logotipo siempre debe reproducirse mediante la fuente tipográfica «HORATIO». Debe respetar las proporciones de la figura 2 (por ejemplo, 8 cm de ancho por 6 cm de alto).



Figura 2

Cuando todo el proceso de elaboración —desde la producción de la leche al curado mínimo de sesenta días— se realice en una zona de montaña, tal como se define en la legislación nacional vigente, comprendida en la zona de producción de la DOP «Montasio», el queso puede llevar en la etiqueta la indicación «prodotto della montagna» («producto de montaña»). Con ese fin, se colocará en el canto del queso una placa con la indicación «PDM», acrónimo de «prodotto della montagna».

En las ruedas de queso «Montasio» con más de cien días de curación, el *Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio* podrá imprimir a fuego, a petición de todos los productores, asociados o no, en la parte del canto prevista a tal efecto, el logotipo de la denominación, previa verificación del mismo (figura 2).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la DOP «Montasio» comprende: Friul-Venecia Julia, todo el territorio; Véneto: todo el territorio de las provincias de Belluno y Treviso y parte del territorio de las provincias de Padua y Venecia, delimitado del siguiente modo: «desde la intersección de la línea fronteriza de la provincia de Treviso con la de Padua, se continua esta última hasta llegar a la autopista "Serenissima". Se sigue a lo largo de esta línea hasta el puente de la autopista sobre el río Brenta, y a continuación a lo largo de dicho río hasta su desembocadura.»

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Los factores naturales están vinculados a las condiciones climáticas de la zona de producción, situada en gran medida en montañas y áreas adyacentes, donde se practica todavía el pastoreo, que influyen en la calidad de los forrajes destinados a la alimentación de las vacas lecheras.

El queso «Montasio» se incluyó en la lista de precios de San Daniele y de Udine en 1773-1775, lo que demuestra que el «Montasio» se comercializa desde hace tiempo y que no es una producción local destinada solo al consumo doméstico. El estrecho vínculo del «Montasio» con la zona de producción está demostrado también por el fuerte impulso que la producción de este queso ha dado al desarrollo de las cooperativas. El queso «Montasio» y su técnica específica de producción se extendieron rápidamente en Friul y en el Véneto oriental, no solo debido a factores humanos y estructurales (como la invención de las queserías cooperativas o la creación de una escuela de técnicos queseros), hasta alcanzar en los años sesenta la considerable cifra de más de seiscientos cincuenta queserías activas, sino también gracias al mismo entorno donde esta técnica se desarrolló inicialmente.

Respecto de las características del territorio de producción, toda la zona oriental de Italia se ha caracterizado siempre, y todavía hoy, por una elevada pluviosidad en primavera y en otoño que ha favorecido la expansión de prados y el cultivo de cereales (trigo y cebada), que constituyen la base de la alimentación de las vacas lecheras. El cultivo del maíz y, por consiguiente, la utilización del maíz como alimento fresco y ensilado, también ha adquirido importancia con el tiempo. Más recientemente, se ha desarrollado en la zona de producción el cultivo de soja utilizada como complemento proteico.

5.2. *Carácter específico del producto*

La característica principal del «Montasio» es su gran capacidad para el curado de larga o media duración. En la paleta de quesos nacionales, el «Montasio» se sitúa entre los quesos de pasta semidura, aunque como puede ser curado hasta treinta y seis meses, también se incluye en la categoría de raros quesos de pasta dura curados durante largo tiempo.

Otra característica del «Montasio» reside en las dimensiones de la rueda.

Además, la DOP «Montasio» ha conservado en su pliego de condiciones la prohibición de pasteurizar la leche, preservando en la medida de lo posible la carga bacteriana espontánea de la leche producida en la zona de producción.

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

La idoneidad para el curado de larga o media duración es el resultado de una tecnología «suave». Las dosis de fermentos lácticos utilizadas son bajas (alrededor del 1 %), la cocción se realiza a temperaturas poco elevadas (entre 42 y 48 °C) y el desuerado y el prensado confieren a la pasta una firmeza media, con una humedad a los dos meses (que corresponde al porcentaje mínimo para la comercialización del queso) de alrededor del 36 %.

El ambiente en el que se ha desarrollado el «Montasio» posee características microbiológicas adaptadas a su elaboración y difusión. El «Montasio» se caracteriza por la presencia de una flora microbiana termófila que siempre ha permitido obtener un producto queso único en su género, que se consume fresco (actualmente con un mínimo de dos meses de curación, ya que se produce con leche sin pasteurizar), pero también puede curarse hasta treinta y seis meses; este queso presenta, pues, características organolépticas, consistencia, sabores y olores que varían con el tiempo, precisamente gracias a la carga bacteriana presente de manera natural en los prados y pastos y en los forrajes de la zona de producción.

De hecho, con dos meses de curación, el «Montasio» se presenta como un queso medianamente firme, con sabor delicado que recuerda al de la leche de la que procede. A medida que la curación se prolonga y se concentran las sustancias, el «Montasio» adquiere sabores más acentuados y ligeramente picantes y la pasta se hace más firme y friable.

Con la mejora de las técnicas de cría de los animales, la racionalización de los cultivos y la introducción de métodos de ordeño cada vez más higiénicos, se consideró necesario enriquecer la leche con microorganismos lácteos útiles para la producción del «Montasio». De este modo comenzaron a utilizarse los fermentos lácticos (ricos en cocos y pobres en bacilos), procedentes de la leche de la zona de producción, práctica que posteriormente se ha extendido.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

La administración competente ha incoado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la DOP «Montasio» en el *Diario Oficial de la República Italiana* n° 271 de 21.11.2011.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la página web:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o accediendo directamente a la página principal del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it) y pulsando en «Qualità e sicurezza» [«calidad y seguridad»] (en la parte superior, a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [«pliegos de condiciones sometidos a examen por la UE»].

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1128/2013 DE LA COMISIÓN**de 7 de noviembre de 2013****por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Morbier (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación geográfica protegida «Morbier», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1241/2002 de la Comisión⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 1027/2009⁽³⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones precisando la descripción del producto, la prueba del origen, el método de obtención, el etiquetado, los requisitos nacionales y las estructuras encargadas del control de la denominación.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Morbier» queda modificado de la manera indicada en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*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 7 de noviembre de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 181 de 11.7.2002, p. 4.⁽³⁾ DO L 283 de 30.10.2009, p. 34.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Morbier», se aprueban las siguientes modificaciones:

1.1. Descripción*Características organolépticas*

Se han analizado todos los descriptores del queso con el fin de describir mejor la realidad del producto.

Con respecto a la línea negra, se ha suprimido la palabra «bien» antes de «adherente» porque es subjetiva.

Con respecto a la corteza, las palabras «lisa y homogénea» se han sustituido por «frotada, de aspecto regular, florida, revelando la trama del molde», más precisas. En el caso de su color «gris claro a beis anaranjado» se ha sustituido por «beis a anaranjado con matices marrón anaranjado, rojo anaranjado y rosa anaranjado», más precisos.

En el caso de la pasta, se añade que es «homogénea» y se aclara que es blanda «al tacto». Se describen los ojos de forma más próxima a la realidad: en lugar de «eventualmente algunos ojos» se utiliza «con frecuencia algunos ojos dispersos del tamaño de una grosella o de pequeñas bolas aplastadas». Se añade que la pasta es «poco pegajosa en boca» y que su textura «es lisa».

Con respecto al sabor, en lugar de «con ligero sabor a nata; su perfume es franco, afrutado y persistente», se indica: «El gusto es franco con matices lácticos, de caramelo, de vainilla, de frutas. Al envejecer, la paleta aromática se enriquece con matices torrefactados, especiados y vegetales. Los sabores son equilibrados.».

Características analíticas

Para evitar quesos demasiado secos atípicos, se añade un porcentaje mínimo de humedad del queso desgrasado del 58 %.

1.2. Prueba del origen

La rúbrica «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona geográfica» se ha consolidado y reagrupa sobre todo las obligaciones en materia de declaración y tenencia de registros relativas a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

Por otro lado, se han añadido a esta rúbrica disposiciones adicionales relativas a los registros y documentos declarativos que permiten garantizar la trazabilidad de los quesos.

1.3. Método de obtención*Producción de leche*

— Razas:

Para facilitar los controles, se ha precisado el tipo racial y se ha ampliado la obligatoriedad de razas locales al «ganado lechero» y «a todas las vacas lecheras presentes en la explotación». También se admiten los «productos del cruce de ambas razas, cuyas progenies estén certificadas». Las dos razas puras así como su cruce son tradicionalmente de origen local. El cruce no tiene repercusiones manifiestas sobre el carácter específico del producto.

— Superficie forrajera:

Se suprime la frase «El rebaño se maneja según los usos de la zona», ya que es demasiado general y no permite su control.

Con objeto de privilegiar los prados naturales con la diversidad de la flora de los pastos, se añade la frase: «Se considerarán superficies forrajeras para la producción de Morbier las superficies forrajeras que cuenten permanentemente con al menos tres especies vegetales diferentes y que incluyan al menos una gramínea y una leguminosa.».

— Mantenimiento de los prados y modificaciones:

Para mantener la diversidad de la flora de los prados, se añade una limitación de la fertilización mineral nitrogenada a 50 unidades por hectárea de superficie forrajera y año. Con el mismo objetivo se enumeran los abonos orgánicos autorizados: estiércol, estiércol líquido, purín y lodos de depuración estabilizados. Para evitar problemas en la calidad de la leche, cualquier explotación de la superficie forrajera (pasto o siega) queda prohibida menos de cuatro semanas después de la fecha de aplicación del abono orgánico.

— Pastizales:

Para mantener el vínculo entre el producto y su territorio el pastoreo es obligatorio: «Las vacas lecheras pastan una vez fundida la nieve y tan pronto como lo permite la sustentación del suelo. En la temporada de pastoreo, las vacas en producción utilizan al menos 20 áreas de prados por vaca lechera.».

— Ración de base de las vacas lecheras:

«Para mejorar la conservación de los forrajes solo se autoriza el cloruro de sodio», para evitar modificar sus características.

Se prohíbe humedecer los piensos para evitar el desarrollo de gérmenes indeseables.

Para evitar la fermentación de los piensos verdes, «En caso de alimentación complementaria en verde, el forraje verde se distribuye en abrevaderos limpios y se consume en un plazo máximo de cuatro horas después de la siega.» Asimismo, «Cuando se cortan en trozos, las remolachas se preparan cada día.».

Con el fin de preservar el vínculo entre el producto y su territorio, «La aportación de concentrado en la ración de las vacas lecheras (incluida la aportación de plantas deshidratadas) se limita por término medio para el rebaño a 1 800 kg por vaca y año.».

La prohibición de alimentos fermentados se generaliza de las «vacas lecheras» al «ganado lechero (vacas en producción, vacas secas y animales de renovación después del destete)».

No obstante, se prevé la posibilidad de alimentar en determinadas condiciones con este tipo de piensos otro rebaño, claramente separado.

Para mantener el vínculo entre el producto y su territorio se prohíben los piensos transgénicos.

Para evitar una degradación de la calidad de la leche, «Se prohíben en la alimentación del rebaño lechero los forrajes que influyen desfavorablemente en el olor o el sabor de la leche.».

El ordeño

Debe preservarse la flora natural de la leche. El aumento del número de ordeños por día perjudica la flora natural de la leche. El ordeño único diario engendra desequilibrios de la microflora. «El ordeño se realiza dos veces al día, por la mañana y por la tarde. Se prohíbe suprimir un ordeño. En aras del respeto de la flora natural de la leche, los productos utilizados no contienen desinfectantes, salvo en caso de anomalía observada.».

La transformación

— Leche utilizada:

La leche debe recogerse diariamente y utilizarse rápidamente según los plazos de la tradición local.

Esta leche debe separarse de las otras para permitir el control.

«Solo podrán entrar en los locales de fabricación del Morbier leches conformes al presente pliego de condiciones, o leches destinadas a otras denominaciones de origen de la región siempre que la trazabilidad sea suficiente para permitir la comprobación de la conformidad con el presente pliego de condiciones de las leches realmente utilizadas para la fabricación del Morbier.» La flora microbiana de las leches conformes al pliego de condiciones de las demás DOP de la región es compatible con la del Morbier. En efecto, los productores de leche de las demás DOP son identificados y la leche procedente de estas explotaciones cumplen las mismas normas esenciales que en la DOP Morbier: alimentación de las vacas lecheras a base de hierba y heno de la zona, pastos, período de conservación limitado de la leche, etc. Ello permite conservar un ambiente microbiano adaptado en el taller de fabricación. Las otras leches no conformes ni con el pliego de condiciones del Morbier ni con el pliego de condiciones de las demás DOP, no aportan las mismas garantías. Además, la elaboración de los distintos quesos se realiza obviamente de forma independiente, bien en el espacio (cadena de fabricación diferente) o en el tiempo (fabricaciones sucesivas).

— Transformación:

La frase «Exceptuando un desnatado parcial, el cuajado, la adición de fermentos lácticos o de sal y de agua para el lavado de la cuajada, se prohíbe retirar o añadir elementos a la leche o durante el proceso de fabricación del queso» se sustituye por:

«Exceptuando un desnatado parcial, se prohíbe retirar o añadir elementos a la leche o durante el proceso de fabricación, con excepción de: sal (cloruro de sodio), cuajo, cultivos seleccionados de fermentos, bien en forma de plantación bien en siembra directa, agua, carbón vegetal (*carbo medicinalis vegetalis*).».

Se precisa que por razones tecnológicas y tradicionales, «La fabricación debe efectuarse en una cubeta de acero inoxidable o cobre.».

Se suprime la referencia al tamaño de los granos de cuajo porque no puede controlarse ni es específico de este producto.

Se especifican las condiciones de delactosado y las de temperatura en la cubeta.

La frase «Las barras se forman mediante una ligera presión» se suprime, pues no se trata de una obligación tecnológica.

Se precisa que la capa de carbón vegetal debe ser obligatoriamente «manual» para permitir la expresión de los conocimientos técnicos del quesero en esta fase importante de la producción de «Morbier». Se autoriza el uso de moldes tradicionales de madera y de la tela de lino ya que se trata de materiales habitualmente utilizados en este sector.

En el pliego de condiciones se añade que el queso Morbier debe salarse en seco o en salmuera y que, en caso de encurtido, se prohíbe el saneamiento de la salmuera por vía química. Esta importante fase tecnológica se había olvidado en el anterior pliego de condiciones.

Curado

La madera es el soporte de curado más adecuado, ya que permite excelentes intercambios, en particular con el agua y la sal, regulándolos. La madera también refuerza el vínculo con el territorio favoreciendo la microflora de superficie. Se añade, pues, la frase siguiente: «La curación del queso se lleva a cabo en planchas de madera.». No se impone la procedencia de las planchas.

Sin embargo, para no penalizar a una fábrica de quesos que actualmente efectúa el curado en planchas de acero inoxidable, se propone la medida transitoria siguiente: «Con carácter excepcional, los soportes en acero inoxidable utilizados para la fabricación de Morbier antes del 1 de enero de 2006 pueden utilizarse hasta su renovación y a más tardar hasta el 31 de diciembre de 2014.».

Se añade que la duración mínima es de cuarenta y cinco días «sin interrupción del ciclo».

Se precisa lo siguiente: «Durante el almacenamiento antes de la comercialización, los quesos curados deben conservarse a temperatura positiva.».

1.4. Etiquetado

Desaparece la obligación de utilizar el logotipo nacional «INAO». Se añade la obligación de utilizar el logotipo de la Unión Europea «DOP». La obligación de indicar los datos de contacto del fabricante se sustituye por la de facilitar los datos de contacto del curador.

Se aclara que, con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, se prohíbe el uso de cualquier calificativo u otra indicación junto a la denominación de origen en el etiquetado, la publicidad, las facturas o documentos comerciales, con excepción de las marcas comerciales o de fábrica específicas.

1.5. Requisitos nacionales

En los «Requisitos nacionales» se ha considerado útil indicar los «principales elementos de inspección» con sus valores de referencia y sus métodos de evaluación.

1.6. Otros

Se indican los datos de las estructuras que intervienen en el control de las condiciones de producción y, en particular, los datos del nuevo organismo certificador elegido por la agrupación como organismo de control. El Institut National de l'Origine et de la Qualité ya no aparece en esta rúbrica.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

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⁾

«MORBIER»

N° CE: FR-PDO-0205-0933-29.12.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Morbier»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Queso elaborado con leche cruda de vaca, de pasta prensada no cocida, forma de cilindro plano de 30 a 40 cm de diámetro, una altura de 5 a 8 cm, un peso comprendido entre 5 y 8 kg, con caras planas y canto ligeramente convexo.

Este queso presenta una línea negra horizontal, adherente y continua en toda la loncha.

Su corteza es natural, frotada, de aspecto regular, florida, revelando la trama del molde. Es de color beis a anaranjado con matices marrón naranja, rojo anaranjado y rosa anaranjado. Su pasta es homogénea de color marfil a amarillo pálido mostrando con frecuencia algunos ojos dispersos del tamaño de una grosella o de pequeñas bolas aplastadas. Es blanda al tacto, mantecosa y elástica, y poco pegajosa en boca, de textura lisa y fina. El gusto es franco con matices lácticos, de caramelo, de vainilla, de frutas. Al envejecer, la paleta aromática se enriquece con matices torrefactados, especiados y vegetales. Los sabores son equilibrados. Este queso contiene, como mínimo, 45 gramos de materia grasa por 100 gramos tras su completa desecación. La humedad del queso desgrasado debe situarse entre el 58 % y el 67 %. La curación del queso se prolonga como mínimo durante cuarenta y cinco días a partir del día de fabricación, sin interrupción del ciclo.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La leche utilizada para la elaboración del «Morbier» debe proceder exclusivamente de rebaños de vacas lecheras Montbéliarde tipo racial 46, o de vacas Simmental francesa tipo racial 35, o de los productos del cruce de ambas razas, cuyas progenies estén certificadas.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La ración de base de las vacas lecheras está constituida durante todo el período de vegetación por pastos y durante la temporada de invierno por heno o renadío cosechados también en la zona geográfica.

Para garantizar un vínculo estrecho entre el terreno y el producto mediante una alimentación específica de la zona geográfica, los piensos complementarios se limitan a 1 800 kg por vaca lechera y año. En la explotación, la superficie herbácea realmente utilizada debe ser como mínimo de una hectárea por vaca lechera.

Para conservar la práctica tradicional del pastoreo, están prohibidos los sistemas de explotación en los cuales toda la alimentación se suministra en comederos. Las vacas lecheras pastan una vez fundida la nieve y tan pronto como lo permite la sustentación del suelo. En la temporada de pastoreo, las vacas en producción utilizan al menos 20 áreas de prados por vaca lechera. Estas limitaciones implican que al menos el 70 % de la alimentación procede de la zona geográfica.

Los alimentos fermentados, en forma de ensilaje o de otro tipo, no pueden utilizarse en la alimentación del rebaño lechero todo el año, debido a los riesgos tecnológicos vinculados a estas prácticas durante la fabricación y la curación de los quesos.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

Para preservar el carácter tradicional de la alimentación, solo se autorizan en la alimentación del rebaño lechero las materias primas y los piensos complementarios derivados de productos no transgénicos.

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

La producción de leche, la fabricación y la curación de los quesos se efectúan en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En la etiqueta de los quesos que se acojan a la denominación de origen «Morbier» debe figurar el nombre de esa denominación en caracteres de dimensiones al menos iguales a las de los caracteres de mayor tamaño de la etiqueta.

El etiquetado debe incluir obligatoriamente el símbolo «DOP» de la Unión Europea.

En las ruedas de queso, la identificación de la cámara de maduración figura en color claro en el etiquetado (nombre o razón social y dirección).

Con independencia de las indicaciones reglamentarias aplicables a todos los quesos, se prohíbe el uso de cualquier calificativo u otra indicación junto a la denominación de origen en el etiquetado, la publicidad, las facturas o documentos comerciales, con excepción de las marcas comerciales o de fábrica específicas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica abarca el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Ain: municipios de Apremont, Bellegarde-sur-Valserine para la parte correspondiente al antiguo municipio de Coupy, Belleydoux, Champfromier, Charix, Chezery-Forens, Confort, Echallon, Giron, Lancrans, Leaz, Lelex, Mijoux, Plagne, Montanges y Saint-Germain-de-Joux.

Departamento de Doubs: todos los municipios del departamento.

Departamento del Jura: todos los municipios excepto Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup y Tavaux.

Departamento de Saône et Loire: municipios de Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Champagnat, Cui-seaux, Flacey-en-Bresse, Fretterans, Joudes, Mouthier-en-Bresse, Sagy, Saillenard, Savigny-en-Revermont y Torpes.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

La zona geográfica es el arco del Jura, conjunto de mesetas calcáreas, y su prolongación a una pequeña parte de la llanura colindante. A menudo, la altitud es elevada. Los prados y los bosques comparten el paisaje. La flora calcícola natural de los prados es muy variada.

Toda la zona se caracteriza por un clima continental, con grandes contrastes térmicos entre invierno y verano, y precipitaciones que, aunque distribuidas a lo largo de todo el año, son importantes en verano. La zona en su conjunto también se define por un clima septentrional con una temperatura media anual baja (a pesar de los grandes calores estivales) y un gran número de días de heladas. Es un medio montañoso o submontañoso muy lluvioso, con una pluviometría anual siempre superior a 900 mm y, por lo general, superior a 1 000 mm. Esta pluviosidad ya es fuerte a baja altitud y aumenta hacia el interior de los macizos. La distribución estacional se caracteriza por la ausencia de temporada seca. Este clima es particularmente propicio al crecimiento de la hierba.

Factores humanos

En el centro y en el norte del Macizo del Jura, la importancia de los pastos condicionó la economía regional basada fundamentalmente en la ganadería y, sobre todo, en la producción lechera.

El documento más antiguo que menciona el «Morbier» se remonta a 1799. El queso ya se conocía en París en aquella época, lo cual sugiere un origen más antiguo.

Inicialmente se produjo en un momento en que el nivel de leche era bajo y, en particular, insuficiente para la producción de una rueda de «Comté». Estas dos producciones «Morbier» y «Comté» están íntimamente ligadas.

Circulan varias hipótesis sobre el origen de la fabricación del «Morbier». Según una de ellas, el «Morbier» se fabricaba por la necesidad de utilizar, en las granjas, dos ordeños sucesivos para la elaboración de un queso de 8 a 10 kg. La primera cuajada se recubría con la ceniza recogida bajo el caldero para protegerla contra las contaminaciones externas y evitar una alteración de la superficie antes de mezclarla con la cuajada de la fabricación siguiente. La capa residual marcaba la unión entre las dos fabricaciones.

La aplicación a mano del carbón supone un justo equilibrio entre el recubrimiento de una cuajada demasiado seca y el recubrimiento de una cuajada demasiado húmeda. El mantenimiento de una etapa manual garantiza la conservación de los conocimientos técnicos queseros asociados al «Morbier» y el respeto de la tradición.

Los ganaderos de Jura seleccionaron a lo largo de las generaciones una raza de vaca, la «Montbéliarde», especialmente adaptada a las condiciones naturales locales y cuya leche se adecuaba bien a las tecnologías queseras regionales. Secundariamente, también seleccionaron la raza «Simmental», menos presente.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Morbier» es un queso de leche de vaca de 5 a 8 kg de peso.

Se reconoce por una línea negra horizontal, continua a lo largo de toda la loncha y adherente. La línea negra se obtiene exclusivamente mediante una capa de carbón vegetal en la cara de una de las cuajadas antes del prensado. Marcado en su centro por esta célebre línea negra, su pasta es homogénea de color marfil a amarillo pálido y presenta con frecuencia algunos ojos dispersos.

Su gusto es franco con matices lácticos, de caramelo, de vainilla, de frutas. Al envejecer, la paleta aromática se enriquece con matices torrefactados, especiados y vegetales.

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

El predominio de la hierba en la alimentación de las vacas lecheras influye en las características de la leche, así como en las características organolépticas del «Morbier». Las variaciones en la composición de la flora de los prados se traducen en variaciones en los matices aromáticos del queso. Esta incidencia se constata fácilmente a lo largo de las estaciones. Por este motivo, varias disposiciones de producción del pliego de condiciones tienen por objeto preservar la diversidad de la flora natural. Este recurso herbáceo es preservado por la prohibición de cultivos modificados genéticamente, que podrían alterar la composición de la flora o limitar su diversidad. La riqueza de las flores de los prados también se preserva mediante la limitación de los aportes de nutrientes.

La forma del queso (cilindro de formato medio) estaba inicialmente adaptada a una producción artesanal de montaña. Dos fabricaciones, correspondientes a dos ordeños, permiten obtener un formato relativamente importante, limitando las pérdidas durante el almacenamiento. Este formato será recogido posteriormente por las *fruitières* (cooperativas de fabricación de queso), permitiendo así una producción quesera cuando el nivel de producción de leche es bajo. Este vínculo con la fabricación de quesos de pasta prensada cocida, y, en particular, el «Comté», se encuentra en las técnicas de formación de la corteza. Este tipo de cuidado influye, más allá del aspecto, en el sabor particular del queso.

La utilización de madera para la curación está directamente relacionada, por una parte, con requisitos tecnológicos y, por otra parte, con la existencia en las proximidades de grandes bosques de resinosas vinculadas al medio natural.

Para obtener una textura fina y lisa y la expresión en el sabor del «Morbier» de matices finos, es indispensable utilizar leche cruda con una flora láctica particular. El delactosado, al mismo tiempo que influye en la textura del «Morbier», permite expresar estos matices aromáticos secundarios.

En un primer momento, la línea negra central se obtenía utilizando las cenizas del caldero. Esta técnica afirma el vínculo con la fabricación de pastas prensadas cocidas de Franco Condado.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMorbier.pdf>

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1129/2013 DE LA COMISIÓN**de 7 de noviembre de 2013****por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Fal Oyster (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 52, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n° 1151/2012 sustituye y deroga al 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 ⁽²⁾.
- (2) De conformidad con el artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la solicitud de inscripción de la denominación «Fal Oyster», presentada por el Reino

Unido, ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾.

- (3) Al no haberse notificado a la Comisión ninguna declaración de oposición de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006, procede registrar la denominación citada.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo del presente Reglamento.

*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 7 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽³⁾ DO C 384 de 13.12.2012, p. 17.

ANEXO

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

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos

REINO UNIDO

Fal Oyster (DOP)

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1130/2013 DE LA COMISIÓN
de 7 de noviembre de 2013

por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Maccheroncini di Campofilone (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 52, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la solicitud de registro de la denominación «Maccheroncini di Campofilone» presentada por Italia ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.

- (2) Al no haberse notificado a la Comisión ninguna declaración de oposición de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012, procede registrar la denominación «Maccheroncini di Campofilone».

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo del presente Reglamento.

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 7 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente*

Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO C 78 de 16.3.2013, p. 5.

ANEXO

Productos agrícolas y alimenticios enumerados en el anexo I, punto I, del Reglamento (UE) n° 1151/2012:

Clase 2.7. Pastas alimenticias

ITALIA

Maccheroncini di Campofilone (IGP)

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1131/2013 DE LA COMISIÓN
de 7 de noviembre de 2013

por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Poperingse hopscheuten/Poperingse hopperscheuten (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 52, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la solicitud de inscripción de la denominación «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten» presentada por Bélgica ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.

- (2) Al no haberse notificado a la Comisión ninguna declaración de oposición de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012, procede registrar la denominación «Poperingse hopscheuten»/«Poperingse hopperscheuten».

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo del presente Reglamento.

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 7 de noviembre de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO C 57 de 27.2.2013, p. 6.

ANEXO

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

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales, en estado natural o transformados

BÉLGICA

Poperingse hopscheuten/Poperingse hoppescheuten (IGP)

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1132/2013 DE LA COMISIÓN
de 7 de noviembre de 2013

por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Stelvio / Stilsfer (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 52, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Italia con vistas a la aprobación de una modificación de los datos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Stelvio» / «Stilsfer», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 148/2007 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) Al tratarse de una modificación que no se considera de menor importancia, en el sentido del artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión

ha publicado la solicitud de modificación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾, en aplicación del artículo 50, apartado 2, letra a), del citado Reglamento.

- (3) Dado que no se ha presentado a la Comisión ninguna declaración de oposición con arreglo al artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012, procede aprobar la modificación del pliego de condiciones.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda aprobada la modificación del pliego de condiciones publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* relativa a la denominación que figura en el anexo del presente Reglamento.

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 7 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente*

Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 46 de 16.2.2007, p. 14.

⁽³⁾ DO C 77 de 15.3.2013, p. 29.

ANEXO

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

Clase 1.3. Quesos

ITALIA

Stelvio/Stilfser (DOP)

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1133/2013 DE LA COMISIÓN**de 7 de noviembre de 2013****por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Kaki Ribera del Xúquer (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por España con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Kaki Ribera del Xúquer», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 245/2002 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) La solicitud tiene como finalidad modificar el pliego de condiciones a fin de precisar la descripción del producto con la inserción de los límites de tolerancia máxima admitida para los defectos ligeros de la piel que puede presentar el producto.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Kaki Ribera del Xúquer» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*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 7 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente**Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 39 de 9.2.2002, p. 12.

ANEXO I

Queda aprobada la modificación siguiente del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Kaki Ribera del Xúquer»:

La parte de la descripción del producto en la que se hace referencia a los defectos que pueda presentar se leerá como sigue:

«Los frutos no deben presentar daños en la pulpa, pudiendo admitirse ligeros defectos en la epidermis que no afecten al estado general del producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación en el embalaje, dentro de los límites siguientes:

- 1 cm² de superficie total máxima para los defectos de forma alargada o rectangular. Se admitirá una tolerancia máxima de 2 cm², que nunca superará el 20 % de la fruta. Para ambos casos se determinarán en las normas de calidad del Consejo Regulador los diferentes límites en función del tipo de defecto.
 - Área equivalente a un círculo de un diámetro máximo de 1,5 cm para los defectos de forma redondeada. Se admitirá una tolerancia de 2,5 cm que nunca superará el 20 % de la fruta. Para ambos casos se determinarán en las normas de calidad del Consejo Regulador los diferentes límites en función del tipo de defecto».
-

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

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⁾

«KAKI RIBERA DEL XÚQUER»

N° CE: ES-PDO-0105-0114-1.4.2011

IGP () DOP (X)

1. **Denominación**

«Kaki Ribera del Xúquer»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

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

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

Fruto del caqui (*Diospyros kaki*) de la variedad «Rojo Brillante» destinado al consumo en fresco. Es una baya que normalmente se forma por vía partenocárpica, con lo que al no existir polinización se trata de frutos sin semillas.

Características de los frutos: color amarillo anaranjado en la recolección y rojo intenso al madurar. Piel semiadherente y de grosor mediano. Pulpa de tacto consistente y color naranja rojizo en la recolección y color rojo intenso en la madurez. Sabor dulce en la madurez y astringente antes de ella. Forma de sección transversal redondeada y ligeramente alargado en la sección longitudinal.

En el momento de la expedición, los caquis deberán presentarse:

- enteros,
- provistos de cáliz y pedúnculo,
- sanos (se excluirán los frutos afectados en su interior por alteraciones o podredumbres),
- limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles,
- exentos de humedad exterior anormal,
- exentos de olores y sabores extraños.

Los caquis amparados por la denominación de origen tendrán un calibre mínimo admitido de 61 mm de diámetro.

Los frutos no deben presentar daños en la pulpa, pudiendo admitirse ligeros defectos estéticos en la epidermis que no afecten al estado general del producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación en el embalaje, dentro de los límites siguientes:

- 1 cm² de superficie total máxima para los defectos estéticos (que no afectan al interior del fruto) de forma alargada o rectangular. Se admitirá una tolerancia máxima de 2 cm², que nunca superará el 20 % de la fruta. En ambos casos, las normas de calidad de la denominación de origen protegida «Kaki Ribera del Xúquer» fijarán los diferentes límites en función del tipo de defecto.
- Área equivalente a un círculo de un diámetro máximo de 1,5 cm para los defectos estéticos (que no afectan al interior del fruto) de forma redondeada. Se admitirá una tolerancia de 2,5 cm que nunca superará el 20 % de la fruta. En ambos casos, las normas de calidad de la denominación de origen «Kaki Ribera del Xúquer» fijarán los diferentes límites en función del tipo de defecto.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

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

Todas las fases de producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

Las etiquetas comerciales propias de cada operador podrán ser revisadas por el organismo de control para velar por una correcta utilización de la nomenclatura y logotipos de la Denominación de Origen Protegida. Figurará obligatoriamente en ellas la mención «denominación de origen protegida “Kaki Ribera del Xúquer”».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción está constituida, por los terrenos aptos para este cultivo ubicados en los términos municipales de: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Beneixida, Benicull de Xúquer, Benifaió, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cullera, Lènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla Llarga, Polinyà de Xúquer, Rafelguaraf, Real de Montroi, Riola, San Juan de Ènova, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís y Villanueva de Castellón, todos ellos pertenecientes a la provincia de Valencia, en la Comunidad Valenciana.

El cultivo de caqui en la zona es de unas 1 300 ha.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Histórico

El caqui es un frutal de la familia de las Eanáceas, originario de China, donde empezó a cultivarse en el siglo VIII. En la segunda mitad del siglo XIX se introduce su cultivo en la Europa occidental, llegando a España alrededor de 1870. En la actualidad, la producción nacional está muy localizada en la Comunidad Valenciana, donde el área amparada por la denominación de origen «Kaki Ribera del Xúquer» concentra el 50 % del total.

El caqui «Rojo Brillante» surgió de una forma espontánea como consecuencia de la siembra de semillas en el margen de una parcela en el término municipal de Carlet. Más tarde, alrededor de 1960, se injertó la primera plantación homogénea en el término municipal de L'Alcudia, siendo esta el prelude del rápido desarrollo experimentado por la variedad en la zona.

Natural

La Ribera del Xúquer es una comarca natural de la provincia de Valencia, enmarcada por un ancho valle cuaternario o llanura aluvial surcada por los ríos Júcar (Xúquer en valenciano) y su afluente el Magro.

Gran parte de las tierras de cultivo están localizadas en el llano bajo de las riberas de los ríos Júcar y Magro, con suelos muy compactos y ricos, constituidos por terrenos de aluvión por la acumulación de los aportes del río Júcar y sus afluentes que bajan de los macizos montañosos. Por otra parte, en las zonas bajas de las laderas del valle, con pendientes de escasa inclinación, aparecen suelos coluviales de color rosa, sueltos y con gran capacidad para sustentar su explotación intensiva.

La comarca disfruta de un clima suave, con una temperatura media anual de 17 °C y medias de 9-10 °C en el mes de enero y de 24-25 en el mes de agosto. La nubosidad es escasa, con lluvias entre 400 y 500 mm de promedio anual. Además, la protección que ofrecen los montes circundantes defiende a los cultivos contra las heladas, especialmente en los valles afluentes.

5.2. *Carácter específico del producto*

La variedad «Rojo Brillante» es una variedad autóctona de la zona, que nació por mutación espontánea de otra variedad local, y que por lo tanto está perfectamente adaptada a la zona de ámbito de la Ribera del Xúquer, donde el cultivo se expresa en su máximo potencial.

Los caquis cultivados en la zona amparada cuentan con un índice altura/diámetro mayor y son más puntiagudos. El «Kaki Ribera del Xúquer» se distingue por su forma puntiaguda, un poco más alargada de lo habitual, tiene, por tanto, un índice altura/diámetro mayor que da como resultado una forma característica de los frutos obtenidos en la zona amparada, además de obtenerse un calibre medio mayor que en otras zonas productoras, gracias a su clima suave, sin temperaturas extremas.

El «Kaki Ribera del Xúquer» presenta además un color característico rojo intenso y dulzor en su madurez, que en las condiciones de la zona se alcanza con mayor precocidad, pudiéndose recolectar igualmente con anterioridad a esta madurez y mediante la técnica de eliminación de la astringencia se puede presentar en el mercado en su forma de carne firme, con un elevado dulzor y sabor distintivo de los caquis producidos en la zona de la Ribera del Xúquer.

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

La comarca de la Ribera del Xúquer es conocida por ser la cuna del caqui «Rojo Brillante», ya que fue en esta zona donde nació esta variedad por mutación espontánea, que en la actualidad está muy implantada en la comarca y está muy enraizada en el mercado.

Las particularidades del clima y del suelo de la zona geográfica delimitada se reflejan en las características del caqui.

El clima suave, debido a la proximidad al mar Mediterráneo y las tierras de cultivo coluviales, fruto de los ríos Xúquer y Magro que rodean la comarca, son la combinación que imprimen al «Kaki Ribera del Xúquer» sus principales características diferenciadoras: una forma más puntiaguda que se traduce en una mayor relación altura/diámetro, mayor calibre y coloración en su madurez.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

<http://www.agricultura.gva.es/documents/170659/179611/030712+Pliego+de+condiciones+kaki+def.pdf/b354d4a8-425e-40fa-8e8b-0ae6d3588fe6>

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1134/2013 DE LA COMISIÓN
de 7 de noviembre de 2013

por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Caballa de Andalucía (IGP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (1), y, en particular, su artículo 52, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n° 1151/2012 deroga y sustituye al 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 (2).
- (2) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por España con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Caballa de Andalucía», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 289/96 de la Comisión (3).

- (3) Al tratarse de una modificación que no se considera de menor importancia, la Comisión ha publicado la solicitud de modificación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* (4), en aplicación del artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006. Dado que no se ha presentado a la Comisión declaración de oposición alguna con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento, procede aprobar dicha modificación.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda aprobada la modificación del pliego de condiciones publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* relativa a la denominación que figura en el anexo del presente Reglamento

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 7 de noviembre de 2013.

Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

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

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

(3) DO L 94 de 8.4.2009, p. 15.

(4) DO C 387 de 15.12.2012, p. 22.

ANEXO

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

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos

ESPAÑA

Caballa de Andalucía (IGP)

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1135/2013 DE LA COMISIÓN
de 7 de noviembre de 2013**

por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Prosciutto Toscano (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Italia con vistas a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Prosciutto Toscano», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1263/96 de la Comisión ⁽²⁾, modificado por el Reglamento (UE) n° 777/2010 ⁽³⁾.
- (2) La solicitud se propone modificar el pliego de condiciones precisando que deja de autorizarse la utilización de aditivos o conservantes en la producción del «Prosciutto Toscano».

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1551/2012, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 del Reglamento citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda aprobada la modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Prosciutto Toscano» conforme a lo expuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

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 7 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión*

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 163 de 2.7.1996, p. 19.

⁽³⁾ DO L 233 de 3.9.2010, p. 11.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Prosciutto Toscano», se aprueba la modificación siguiente:

Deja de autorizarse la utilización de aditivos o conservantes en la producción del «Prosciutto Toscano». La transformación del «Prosciutto Toscano» de acuerdo con el método típico garantiza la ausencia de este tipo de sustancias. La prohibición, en particular, de utilizar nitritos y nitratos refuerza el vínculo con el método histórico de obtención del «Prosciutto Toscano» y excluye la presencia de aditivos y conservantes (E251-E252) en el producto final.

ANEXO II

Documento único consolidado

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⁾

«PROSCIUTTO TOSCANO»

N° CE: IT-PDO-0317-01009-2.7.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Prosciutto Toscano»

2. Estado miembro o Tercer País

Italia

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

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

En el momento de su comercialización, el «Prosciutto Toscano» presenta las siguientes características físicas, organolépticas, químicas y fisicoquímicas: tiene forma redondeada en arco por la parte de arriba debido a la presencia de un marco carnoso que no debe rebasar más de 8 cm la cabeza del fémur; el peso se sitúa en torno a los 8 o 9 kg y nunca puede ser inferior a 7,5 kg; al corte, el color de la carne oscila entre el rojo vivo y el rojo claro, con escasa presencia de grasa intramuscular; la grasa subcutánea es de un color blanco puro con ligeras nevaduras rosadas, compacto, sin líneas de separación entre las capas y bien adherido a la superficie del músculo. El «Prosciutto Toscano» puede comercializarse dentro de un plazo máximo de treinta meses a partir del inicio de la transformación de los perniles frescos. El «Prosciutto Toscano» también puede comercializarse deshuesado, en trozos, es decir, cortado en trozos de forma y peso variable, o en lonchas.

El sabor es delicado, con una sapidez típica, y el aroma, perfumado característico, se debe a los métodos tradicionales de elaboración y curado.

Las características químicas y fisicoquímicas son las siguientes:

Sal (expresada en NaCl)	%	máx. 8,3
Humedad del músculo	%	máx. 61,0
Índice de proteólisis	%	máx. 30,0

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Los perniles frescos utilizados para la producción del «Prosciutto Toscano» proceden de cerdos nacidos, criados y sacrificados en las regiones especificadas en el punto 4 del presente documento. Deben pesar un mínimo de 160 kg, con una oscilación del 10 %, y deben tener al menos nueve meses de edad. El «Prosciutto Toscano» se obtiene a partir de los perniles frescos de los cerdos pesados de raza pura o derivada de las razas tradicionales de base, Large White y Landrace. El peso del pernil fresco recortado no debe ser inferior a 11,8 kg.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

Los piensos utilizados proceden principalmente de la zona delimitada correspondiente a la de cría de los cerdos, determinada en el punto 4 del presente documento único, ya que forman parte de un sistema de gestión integrada basado en una cadena específica.

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

Las fases específicas de la producción del «Prosciutto Toscano» —salazón, secado, recubrimiento de la superficie con grasa y maduración— deben tener lugar en la zona de producción tradicional, que abarca todo el territorio de la región de Toscana.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Todos los tipos del producto deshuesado y cortado en trozos o lonchas, una vez marcados, deben comercializarse envasados en contenedores o envases aptos para alimentos, convenientemente sellados. El corte en lonchas del «Prosciutto Toscano» y su envasado correspondiente deben realizarse al término de la operación de curado, en la zona de producción indicada en el punto 4, con el fin de garantizar el cumplimiento de los diferentes períodos de curado previstos para el producto en lonchas y la conservación de las características relativas a la humedad y al aspecto de la parte muscular y la parte grasa de la loncha, descritas en el punto 3.2. La posibilidad de conservar los jamones que se destinan al corte en lonchas o en trozos deshuesados durante períodos indeterminados en condiciones ambientales diferentes de las establecidas podría provocar el desarrollo de características opuestas a aquellas por las que se conoce el «Prosciutto Toscano», como la formación de mohos anómalos, una degradación anormal de las proteínas y las consiguientes variaciones del índice de proteólisis, o incluso la ranciedad de la parte adiposa, que puede generar olores y sabores diferentes de los tradicionalmente apreciados por los consumidores. Además, la exposición al aire de la parte carnosa y de la loncha antes del envasado puede provocar una fuerte oxidación de la superficie comestible, con el consiguiente oscurecimiento del color de la carne, el desecado de la parte superficial de la masa muscular expuesta o la flacidez de la carne, en caso de exceso de humedad.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El nombre de la denominación de origen protegida «Prosciutto Toscano» debe aparecer en caracteres claros e indelebles, perfectamente distinguibles de cualquier otra mención que figure en la etiqueta, y debe ir seguido inmediatamente de la mención «denominación de origen protegida» o de las siglas «DOP». Está prohibido añadir cualquier calificación no prevista expresamente. No obstante, se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al comprador, así como el nombre de la explotación cuyo ganado porcino esté en el origen del producto, a condición de que la materia prima proceda en su totalidad de las explotaciones en cuestión.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Las granjas de cría de cerdos destinados a la producción del «Prosciutto Toscano» deben situarse en las regiones de Lombardía, Emilia Romagna, Las Marcas, Umbria, Lacio y Toscana. El «Prosciutto Toscano» se elabora, corta y envasa en la zona tradicional de producción que comprende todo el territorio de la región toscana.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Los factores ambientales están estrechamente vinculados a las características de la zona de producción donde predominan valles frescos y ricos en agua y colinas con vegetación boscosa que determinan el clima y las características del producto acabado. La producción localizada del «Prosciutto Toscano» se justifica por las condiciones de la microzona delimitada: la región de Toscana, con su forma y sus características geográficas, conviene especialmente para la producción de jamones de calidad. Incluso el clima, muy distinto del de las regiones limítrofes, resulta especialmente idóneo para un óptimo curado del producto. Se trata de un clima ideal para favorecer la manifestación de una relación beneficiosa entre el entorno y los productos típicos de la región, permitiéndoles una lenta y sana maduración: vino, aceite, queso y, por supuesto, jamón. Y es en este entorno donde la actividad humana ha permitido poner a punto técnicas de transformación para las operaciones de corte o salazón que están adaptadas a las características ambientales y que se han conservado hasta nuestros días para conferir unas características propias al «Prosciutto Toscano», características que se recogen en el punto 3.2.

5.2. Carácter específico del producto

El «Prosciutto Toscano» se distingue por un aroma perfumado y característico, un sabor delicado y una sapidez típica.

El «Prosciutto Toscano» es un jamón crudo cuyo período de curado, desde la salazón a la comercialización, no debe ser inferior a diez meses, en el caso de los jamones de peso final comprendido entre 7,5 y 8,5 kg, y de doce meses en el caso de los jamones de peso superior a 8,5 kg. El «Prosciutto Toscano» que se destina al corte en lonchas debe pasar por un período de curado dos meses superior al indicado anteriormente, es decir, de al menos doce meses de curado, si su peso está comprendido entre 7,5 y 8,5 kg, y de al menos catorce meses, si su peso es superior a 8,5 kg.

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

El clima de la zona de producción permite obtener unos productos agroalimentarios de gran valor, favoreciendo y caracterizando a la vez el proceso de curación y maduración del «Prosciutto Toscano». La historia ha demostrado el vínculo estrecho y profundo que existe entre la producción agraria, la transformación del producto y la zona de referencia; este vínculo queda reforzado y confirmado por la evolución de los factores sociales, económicos y productivos, así como por la experiencia humana, que se refuerza a lo largo de los siglos. Por lo que se refiere a la zona delimitada de donde procede la materia prima, hay que señalar que los factores geográficos, ambientales o ligados a la experiencia en materia de producción son, en este sector ganadero, extremadamente constantes y característicos. En la zona de abastecimiento de la materia prima, la evolución de la zootecnia está relacionada con la amplia presencia de cultivos de cereales y con los métodos de transformación que han determinado una orientación particular de la producción hacia la cría de ganado porcino.

Por lo que se refiere a la zona de transformación, más limitada, la combinación de factores ambientales, climáticos, naturales y humanos forma un conjunto único que ha permitido codificar el método tradicional de transformación, determinando las técnicas específicas necesarias para obtener las características de la DOP «Prosciutto Toscano». El aroma y el sabor característicos se deben a unas técnicas específicas de transformación que están reglamentadas desde el siglo XV y que, entre otras cosas, establecen una presentación especial en arco que se distingue por el corte en forma de V efectuado desde el comienzo del pie y que permite un secado más eficaz y prolongado de la carne durante la etapa de salazón; la salazón en seco a base de sal, pimienta y aromas naturales de origen vegetal; el recubrimiento de la superficie con grasa y, una vez más, pimienta y aromas naturales de origen vegetal y, finalmente, la maduración, ligada a las condiciones ambientales de la zona de producción. La larga maduración que deja expuestos los jamones a la humedad natural, combinada con la utilización, según la costumbre local, de pimienta y aromas en las fases de salado y recubrimiento de grasa, determina el aroma perfumado, el sabor delicado y la sapidez típica del «Prosciutto Toscano».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

El texto del pliego de condiciones modificado puede consultarse en la siguiente dirección:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien entrando directamente en la página web de inicio del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (www.politicheagricole.it), pulsando sobre «Qualità e sicurezza» [«calidad y seguridad»] (arriba, a la derecha de la pantalla) y también sobre «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [pliegos de condiciones que se someten al examen de la UE].

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1136/2013 DE LA COMISIÓN**de 12 de noviembre de 2013****que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n° 540/2011 en lo que respecta a la ampliación de los períodos de aprobación de las sustancias activas clotianidina, dimoxistrobina, oxamil y petoxamida****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, relativo a la comercialización de productos fitosanitarios y por el que se derogan las Directivas 79/117/CEE y 91/414/CEE del Consejo ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 17, párrafo primero,

Considerando lo siguiente:

- (1) La parte A del anexo del Reglamento de Ejecución (UE) n° 540/2011 de la Comisión ⁽²⁾ establece las sustancias activas que se consideran aprobadas con arreglo al Reglamento (CE) n° 1107/2009.
- (2) Las aprobaciones de las sustancias activas clotianidina, dimoxistrobina, oxamil y petoxamida expirarán entre el 31 de julio de 2016 y el 30 de septiembre de 2016. Se han presentado solicitudes para renovar la aprobación de estas sustancias activas. Dado que los requisitos establecidos en el Reglamento de Ejecución (UE) n° 844/2012 ⁽³⁾ se aplican a estas sustancias activas, es necesario conceder a los solicitantes el tiempo suficiente para completar el procedimiento de renovación previsto en dicho Reglamento. En consecuencia, es probable que la aprobación de estas sustancias activas expire antes de que se haya tomado una decisión sobre su renovación. Por consiguiente, es preciso prorrogar sus períodos de aprobación.
- (3) Procede, por tanto, modificar el Reglamento de Ejecución (UE) n° 540/2011 en consecuencia.

⁽¹⁾ DO L 309 de 24.11.2009, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n° 540/2011 de la Comisión, de 25 de mayo de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la lista de sustancias activas aprobadas (DO L 153 de 11.6.2011, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n° 844/2012 de la Comisión, de 18 de septiembre de 2012, por el que se establecen las disposiciones necesarias para la aplicación del procedimiento de renovación de las sustancias activas de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la comercialización de productos fitosanitarios (DO L 252 de 19.9.2012, p. 26).

(4) Teniendo en cuenta el objetivo del artículo 17, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 1107/2009, en los casos en que no se haya presentado ningún expediente complementario con arreglo al Reglamento de Ejecución (UE) n° 844/2012, en un plazo de treinta meses antes de la fecha de expiración respectiva establecida en el anexo del presente Reglamento, la Comisión debe fijar como fecha de expiración la fecha prevista antes del presente Reglamento, o bien la fecha posterior más próxima posible.

(5) Teniendo en cuenta el objetivo del artículo 17, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 1107/2009, en los casos en que la Comisión adopte un reglamento por el que no se renueve la aprobación de una sustancia activa mencionada en el anexo del presente Reglamento debido a que no se cumplen los criterios de aprobación, la Comisión deberá fijar como fecha de expiración la fecha prevista antes del presente Reglamento o bien, si fuera posterior, la fecha de entrada en vigor del citado reglamento, siempre y cuando no se haya renovado la aprobación de la sustancia activa.

(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

La parte A del anexo del Reglamento de Ejecución (UE) n° 540/2011 queda modificada con arreglo a lo dispuesto en el anexo del presente Reglamento.

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 12 de noviembre de 2013.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

ANEXO

La parte A del anexo del Reglamento de Ejecución (UE) n° 540/2011 queda modificada como sigue:

- 1) En la sexta columna («Expiración de la aprobación») de la fila 116 («oxamil»), la fecha «31 de julio de 2016» se sustituye por «31 de enero de 2018».
 - 2) En la sexta columna («Expiración de la aprobación») de la fila 121 («clotianidina»), la fecha «31 de julio de 2016» se sustituye por «31 de enero de 2018».
 - 3) En la sexta columna («Expiración de la aprobación») de la fila 122 («petoxamida»), la fecha «31 de julio de 2016» se sustituye por «31 de enero de 2018».
 - 4) En la sexta columna («Expiración de la aprobación») de la fila 128 («dimoxistrobina»), la fecha «30 de septiembre de 2016» se sustituye por «31 de enero de 2018».
-

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1137/2013 DE LA COMISIÓN**de 12 de noviembre de 2013****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 de Ejecución (UE) n° 543/2011 de la Comisión, de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 136, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento de Ejecución (UE) n° 543/2011 establece, en aplicación de los resultados de las negociaciones comerciales multilaterales de la Ronda Uruguay, los crite-

rios 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 XVI, parte A, de dicho Reglamento.

- (2) De acuerdo con el artículo 136, apartado 1, del Reglamento de Ejecución (UE) n° 543/2011, el valor de importación a tanto alzado se calcula cada día hábil teniendo en cuenta datos que varían diariamente. Por lo tanto, el presente Reglamento debe entrar en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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 136 del Reglamento de Ejecución (UE) n° 543/2011.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el día 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 12 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente*

Jerzy PLEWA

*Director General de Agricultura
y Desarrollo Rural*

⁽¹⁾ DO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ DO L 157 de 15.6.2011, 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 tercer país ⁽¹⁾	Valor de importación a tanto alzado
0702 00 00	AL	51,8
	MA	61,9
	MK	28,7
	ZZ	47,5
0707 00 05	AL	45,1
	MK	50,7
	TR	136,4
	ZZ	77,4
0709 93 10	AL	48,7
	MA	121,9
	TR	158,8
	ZZ	109,8
0805 20 10	AU	136,9
	MA	62,6
	ZA	148,2
	ZZ	115,9
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	PE	125,0
	SZ	56,1
	TR	74,2
	UY	92,8
	ZA	157,1
	ZZ	101,0
0805 50 10	TR	65,7
	ZA	74,0
	ZZ	69,9
0806 10 10	BR	248,2
	LB	239,8
	PE	322,3
	TR	166,2
	US	305,1
	ZZ	256,3
0808 10 80	BA	64,2
	NZ	132,4
	US	146,2
	ZA	164,6
	ZZ	126,9
0808 30 90	CN	65,8
	TR	131,0
	ZZ	98,4

⁽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».

DECISIONES

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 6 de noviembre de 2013

por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz modificado genéticamente MON 89034 × 1507 × NK603 (MON-89034-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6), con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo

[notificada con el número C(2013) 4719]

(Los textos en lenguas francesa, inglesa y neerlandesa son los únicos auténticos)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/648/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 3, y su artículo 19, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 29 de enero de 2009, Dow AgroSciences Ltd, en nombre de Dow AgroSciences LLC, y Monsanto Europe SA, en nombre de Monsanto Company, presentaron a la autoridad competente de los Países Bajos una solicitud, con arreglo al artículo 5 y al artículo 17 del Reglamento (CE) n° 1829/2003, para la comercialización de alimentos, ingredientes alimentarios y piensos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz MON89034 × 1507 × NK603 (en lo sucesivo, «la solicitud»). En la solicitud también se contemplaban todas las combinaciones posibles de los eventos únicos modificados genéticamente (MG).
- (2) La solicitud incluye también la comercialización de productos distintos de los alimentos y piensos que contienen o se componen de maíz MON89034 × 1507 × NK603 para los mismos usos que cualquier otro maíz, con excepción del cultivo. Por tanto, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 5, apartado 5, y el artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, la solicitud incluye los datos y la información requeridos por los anexos III y IV de la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo ⁽²⁾, así

como información y conclusiones sobre la evaluación del riesgo efectuada conforme a los principios expuestos en el anexo II de la Directiva 2001/18/CE. También contiene un plan de seguimiento de los efectos medioambientales conforme al anexo VII de la Directiva 2001/18/CE.

- (3) Las plantas de cultivo modificadas genéticamente que contienen dos o más eventos únicos MG diferentes se denominan eventos acumulados MG. La cosecha de los eventos acumulados MG de maíz presenta características específicas debido a la biología reproductiva del maíz. Cuando, por ejemplo, se cultivan semillas de un evento acumulado MG de maíz con tres eventos únicos MG diferentes, la cosecha que se obtiene no solo contiene granos con los tres eventos MG diferentes, sino también granos que contienen solamente uno o dos eventos únicos MG diferentes, así como granos que no contienen ninguno de los tres eventos únicos MG diferentes (segregantes negativos). Una autorización de un evento acumulado MG de maíz debe abarcar, por consiguiente, todas las combinaciones posibles de sus eventos únicos MG, con excepción de los ya autorizados.
- (4) Cada uno de los maíces modificados genéticamente con un evento único MG, y cada una de las combinaciones de los eventos únicos MG deben considerarse como un OMG específico, en el sentido del artículo 3, apartado 1, y el artículo 15, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1829/2003. De conformidad con el artículo 4, apartado 2, y del artículo 16, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, ningún OMG utilizado como alimento o destinado a la alimentación humana contemplado en el artículo 3, apartado 1, ni ningún OMG utilizado como pienso o destinado a la alimentación animal contemplado en el artículo 15, apartado 1, puede comercializarse a menos que esté cubierto por una autorización concedida de acuerdo con lo establecido en el Reglamento. Por consiguiente, es necesario garantizar que se autorizan todas las combinaciones posibles de eventos únicos MG que lo constituyen cuando se autorice el evento acumulado MG.

⁽¹⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 1.

⁽²⁾ DO L 106 de 17.4.2001, p. 1.

- (5) Un requisito previo para la evaluación del riesgo de un evento acumulado MG es la evaluación del riesgo de los eventos únicos MG que lo constituyen. Los tres eventos únicos que constituyen el maíz MON89034 × 1507 × NK603 ya han sido autorizados ⁽¹⁾.
- (6) El 27 de septiembre de 2010, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitió un dictamen favorable de conformidad con los artículos 6 y 18 del Reglamento (CE) n° 1829/2003. Dicho dictamen se refiere al maíz MON89034 × 1507 × NK603 y solamente a las combinaciones de los eventos individuales MG, tal como están presentes en su descendencia segregante. La EFSA considera que: i) el maíz MON89034 × 1507 × NK603 es tan seguro como su homólogo no modificado genéticamente en lo relativo a los efectos potenciales sobre la salud humana y animal o sobre el medio ambiente, y ii) no hay ninguna razón biológica que indique que cualquiera de las subcombinaciones resultantes de dicho evento acumulado MG en su descendencia segregante pueda plantear un problema de seguridad en el contexto de sus usos previstos ⁽²⁾.
- (7) El 10 de noviembre de 2011, la EFSA, a petición de la Comisión, adoptó una declaración que complementaba su anterior dictamen sobre el maíz MON89034 × 1507 × NK603 a fin de cubrir todas las subcombinaciones con independencia de su origen ⁽³⁾. La Comisión Técnica sobre OMG de la EFSA consideró poco probable que las subcombinaciones de maíz MON89034 × 1507 × NK603 tengan efectos perjudiciales para la salud

humana y animal y para el medio ambiente, en el contexto de sus usos previstos a los que se refiere la presente Decisión.

- (8) En sus dictámenes, la EFSA analizaba todas las cuestiones y preocupaciones concretas planteadas por los Estados miembros en el contexto de la consulta de las autoridades nacionales competentes establecida por el artículo 6, apartado 4, y el artículo 18, apartado 4, del mencionado Reglamento.
- (9) Asimismo, la EFSA también concluyó que el plan de seguimiento medioambiental presentado por los solicitantes, consistente en un plan general de vigilancia, se ajustaba al uso previsto de los productos.
- (10) Los eventos acumulados MG de los maíces MG MON89034 × 1507, MON89034 × NK603 y 1507 × NK603 combinan dos eventos únicos específicos MG que constituyen el maíz MON89034 × 1507 × NK603. Estos eventos acumulados MG ya han sido autorizados ⁽⁴⁾. Por carta de 13 de marzo de 2013, los solicitantes aclararon que la solicitud ya no cubre estos maíces modificados genéticamente.
- (11) Teniendo en cuenta estas consideraciones, procede conceder la autorización.
- (12) Debe asignarse a cada organismo modificado genéticamente un identificador único conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 65/2004 de la Comisión, de 14 de enero de 2004, por el que se establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente ⁽⁵⁾.
- (13) Sobre la base de los dictámenes de la EFSA, no se considera necesario establecer para los alimentos, los ingredientes alimentarios y los piensos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz MON89034 × 1507 × NK603 requisitos de etiquetado específicos distintos de los previstos en el artículo 13, apartado 1, y el artículo 25, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003. Sin embargo, para garantizar que los productos se utilizan dentro de los límites de la autorización establecida mediante la presente Decisión, el etiquetado de los piensos y otros productos, distintos de los alimentos o piensos, que contienen o se componen de maíz MON89034 × 1507 × NK603 cuya autorización se solicita, debe complementarse con una indicación clara de que los productos en cuestión no deben emplearse para el cultivo.

⁽¹⁾ Decisión 2009/813/CE de la Comisión, de 30 de octubre de 2009, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz modificado genéticamente MON89034 (MON-89034) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 289 de 5.11.2009, p. 21); Decisión 2005/772/CE de la Comisión, de 3 de noviembre de 2005, relativa a la comercialización, de conformidad con la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de un producto de maíz (*Zea mays* L., línea 1507) modificado genéticamente para darle resistencia a ciertas plagas de lepidópteros y tolerancia al herbicida glufosinato de amonio (DO L 291 de 5.11.2005, p. 42); Decisión 2006/197/CE de la Comisión, de 3 de marzo de 2006, por la que se autoriza la comercialización de alimentos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz modificado genéticamente de la línea 1507 (DAS-01507-1) y por la que se renueva la autorización para comercializar piensos producidos a partir de ese maíz, con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 70 de 9.3.2006, p. 82); Decisión 2011/365/UE de la Comisión, de 17 de junio de 2011, que modifica la Decisión 2006/197/CE en lo que respecta a la renovación de la autorización de comercialización de piensos existentes producidos a partir de maíz modificado genéticamente de la línea 1507 (DAS-01507-1) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 163 de 23.6.2011, p. 52); Decisión 2004/643/CE de la Comisión, de 19 de julio de 2004, relativa a la comercialización, de conformidad con la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de un tipo de maíz (*Zea mays* L., línea NK603) modificado genéticamente para hacerlo resistente al glifosato (DO L 295 de 18.9.2004, p. 35); Decisión 2005/448/CE de la Comisión, de 3 de marzo de 2005, relativa a la autorización de la comercialización de alimentos e ingredientes alimentarios derivados del maíz modificado genéticamente de la línea NK603 como nuevos alimentos o nuevos ingredientes alimentarios con arreglo al Reglamento (CE) n° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 158 de 21.6.2005, p. 20).

⁽²⁾ <http://registrofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2009-00413>

⁽³⁾ <http://registrofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2011-00169>

⁽⁴⁾ Decisión de Ejecución de la Comisión 2013/650/UE (véase la página 47 del presente Diario Oficial); Decisión 2010/420/UE de la Comisión, de 28 de julio de 2010, por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan, se compongan o se hayan producido a partir de maíz modificado genéticamente MON89034 × NK603 (MON-89034-3 × MON-00603-6) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 197 de 29.7.2010, p. 15); Decisión 2007/703/CE de la Comisión, de 24 de octubre de 2007, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz modificado genéticamente 1507 × NK603 (DAS-01507-1 × MON-00603-6) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 285 de 31.10.2007, p. 47).

⁽⁵⁾ DO L 10 de 16.1.2004, p. 5.

- (14) El artículo 4, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE⁽¹⁾, establece requisitos de etiquetado para los productos que se componen de OMG o los contienen. Los requisitos de trazabilidad para los productos que se componen de OMG o los contienen se establecen en el artículo 4, apartados 1 a 5, y, para los alimentos y piensos producidos a partir de OMG, en el artículo 5 del mismo Reglamento.
- (15) Los titulares de la autorización debe presentar informes anuales sobre la aplicación y los resultados de las actividades establecidas en el plan de seguimiento de los efectos medioambientales. Esos resultados deben presentarse de conformidad con la Decisión 2009/770/CE de la Comisión, de 13 de octubre de 2009, que establece los modelos normalizados para la presentación de los resultados del seguimiento de la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente, como productos o componentes de productos, para su comercialización, de conformidad con la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo⁽²⁾.
- (16) Los dictámenes de la EFSA no justifican la imposición de condiciones o restricciones específicas a la comercialización, de condiciones o restricciones específicas de utilización y manipulación, así como requisitos de seguimiento poscomercialización para el uso de los alimentos y los piensos, ni de condiciones específicas para la protección de ecosistemas o del medio ambiente y zonas geográficas particulares, conforme al artículo 6, apartado 5, letra e), y al artículo 18, apartado 5, letra e), del Reglamento (CE) n° 1829/2003.
- (17) Toda la información pertinente sobre la autorización de los productos debe introducirse en el Registro Comunitario de Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente establecido en el Reglamento (CE) n° 1829/2003.
- (18) La presente Decisión debe notificarse, a través del Centro de Intercambio de Información sobre Seguridad de la Biotecnología, a las Partes del Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre la Diversidad Biológica, con arreglo al artículo 9, apartado 1, y al artículo 15, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) n° 1946/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de julio de 2003, relativo al movimiento transfronterizo de organismos modificados genéticamente⁽³⁾.
- (19) La presente Decisión autoriza la comercialización de los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la solicitud, pero no cubre los eventos únicos MG ni las combinaciones de los eventos únicos MG autorizados

por las Decisiones 2009/813/CE, 2005/772/CE, 2006/197/CE, 2011/365/UE, 2004/643/CE, 2005/448/CE, 2010/420/UE, 2007/703/CE y la Decisión de Ejecución 2013/650/UE de la Comisión. Por lo tanto, los explotadores deben prestar atención al hecho de que, de conformidad con el artículo 4, apartado 2, o del artículo 16, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, todos los OMG (eventos únicos MG y sus combinaciones) que componen la cosecha de MON89034 × 1507 × NK603 deben estar autorizados antes de comercializar dicha cosecha. En caso de que la autorización de uno de los OMG que componen la cosecha de MON89034 × 1507 × NK603 expire sin que se haya solicitado su renovación o se suspenda o revoque la autorización, los productos de esa cosecha no pueden comercializarse.

- (20) Se ha consultado a los solicitantes sobre las medidas establecidas en la presente Decisión.
- (21) El Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal no ha emitido dictamen alguno en el plazo fijado por su Presidente. Se consideró que era necesario un acto de ejecución y el Presidente presentó el proyecto de acto de ejecución al Comité de Apelación para una nueva deliberación. El Comité de Apelación no ha emitido dictamen alguno.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Organismo modificado genéticamente e identificador único

Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) n° 65/2004, se asigna al maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) MON89034 × 1507 × NK603 especificado en la letra b) del anexo de la presente Decisión, el identificador único MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6.

Artículo 2

Autorización

A los efectos del artículo 4, apartado 2, y del artículo 16, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, quedan autorizados los siguientes productos, conforme a las condiciones establecidas en la presente Decisión:

- a) los alimentos e ingredientes alimentarios que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6;
- b) los piensos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6;
- c) el maíz MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 en productos que lo contienen o se componen de él para cualquier otro uso salvo el previsto en las letras a) y b), con excepción del cultivo.

⁽¹⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 24.

⁽²⁾ DO L 275 de 21.10.2009, p. 9.

⁽³⁾ DO L 287 de 5.11.2003, p. 1.

*Artículo 3***Etiquetado**

1. A los efectos de los requisitos de etiquetado establecidos en el artículo 13, apartado 1, y el artículo 25, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, y en el artículo 4, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 1830/2003, el «nombre del organismo» será «maíz».

2. La indicación «no apto para el cultivo» deberá figurar en la etiqueta y en los documentos de acompañamiento de los productos que contienen o se componen de maíz MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6, con excepción de los productos mencionados en el artículo 2, letra a).

*Artículo 4***Seguimiento de los efectos medioambientales**

1. Los titulares de la autorización se asegurarán de que se establezca y aplique el plan de seguimiento de los efectos medioambientales especificado en la letra h) del anexo.

2. Los titulares de la autorización presentarán a la Comisión informes anuales sobre la aplicación y los resultados de las actividades establecidas en el plan de seguimiento de conformidad con la Decisión 2009/770/CE.

*Artículo 5***Registro comunitario**

La información que figura en el anexo de la presente Decisión se introducirá en el Registro de Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente de la UE establecido en el artículo 28 del Reglamento (CE) n° 1829/2003.

*Artículo 6***Titulares de la autorización**

1. Los titulares de la autorización serán:

a) Dow AgroSciences Ltd, Reino Unido, en representación de DowAgrosciences LLC, Estados Unidos, y

b) Monsanto Europe S. A., Bélgica, en representación de Monsanto Company, Estados Unidos.

2. Ambos titulares serán responsables de cumplir las obligaciones que la presente Decisión y el Reglamento (CE) n° 1829/2003 imponen a los titulares de autorizaciones.

*Artículo 7***Validez**

La presente Decisión será aplicable durante un período de diez años a partir de la fecha de su notificación.

*Artículo 8***Destinatarios**

Los destinatarios de la presente Decisión serán:

a) Dow AgroSciences Ltd, European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Reino Unido, y

b) Monsanto Europe SA, Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruselas, Bélgica.

Hecho en Bruselas, el 6 de noviembre de 2013.

Por la Comisión

Tonio BORG

Miembro de la Comisión

ANEXO

a) Solicitantes y titulares de la autorización

Nombre: Dow AgroSciences Ltd.

Dirección: European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Reino Unido.

en nombre de Dow AgroSciences LLC, 9330 Zionsville Road, Indianapolis, IN 46268-1054, Estados Unidos,

y

Nombre: Monsanto Europe SA.

Dirección: Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruselas, Bélgica,

en nombre de Monsanto Company, 800 N. Lindbergh Boulevard, St. Louis, Missouri 63167, Estados Unidos.

b) Designación y especificación de los productos

1) Alimentos e ingredientes alimentarios que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6.

2) Piensos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6.

3) Maíz MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 en productos que lo contienen o se componen de él, para cualquier otro uso salvo los previstos en los puntos 1 y 2, con excepción del cultivo.

El maíz modificado genéticamente MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6 descrito en la solicitud se produce por cruces entre maíces que contienen los eventos MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1 y MON-ØØ6Ø3-6 y expresa las proteínas Cry1A.105, Cry2Ab2 y Cry1F, que lo protegen contra determinadas plagas de lepidópteros, la proteína CP4 EPSPS, que le confiere tolerancia al herbicida glifosato y la proteína PAT, que le confiere tolerancia al herbicida glufosinato de amonio.

c) Etiquetado

1) A los efectos de los requisitos específicos de etiquetado establecidos en el artículo 13, apartado 1, y el artículo 25, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, y en el artículo 4, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 1830/2003, el «nombre del organismo» será «maíz».

2) La indicación «no apto para el cultivo» deberá figurar en la etiqueta y en los documentos de acompañamiento de los productos que contienen o se componen de maíz MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6, con excepción de los productos mencionados en el artículo 2, letra a).

d) Método de detección

— Métodos basados en la PCR cuantitativa en tiempo real del evento específico para la detección cuantitativa del maíz modificado genéticamente MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1 y MON-ØØ6Ø3-6, validados en los eventos únicos y verificados en el maíz MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6.

— Método de extracción de ADN validado en semillas de maíz molido por el laboratorio de referencia de la Unión Europea establecido en el Reglamento (CE) n° 1829/2003, publicado en <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/StatusOfDossiers.aspx>

— Material de referencia: ERM®-BF418 (para DAS-Ø15Ø7-1) y ERM®-BF415 (para MON-ØØ6Ø3-6), accesibles a través del Centro Común de Investigación (CCI) de la Comisión Europea, Instituto de Materiales y Medidas de Referencia (IMMR), en la siguiente dirección: <https://irmm.jrc.ec.europa.eu/rmcatalogue> y AOCs 0906-E y AOCs 0406-A (para MON-89Ø34-3), accesibles a través de la *American Oil Chemists Society* en <http://www.aocs.org/tech/crm>

e) Identificador único

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØ6Ø3-6.

f) Información requerida conforme al anexo II del Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre la Diversidad Biológica

Centro de Intercambio de Información sobre Seguridad de la Biotecnología, número de registro: véase [se completará cuando se notifique].

g) Condiciones o restricciones impuestas a la comercialización, la utilización o la manipulación de los productos

No se requieren.

h) Plan de seguimiento

Plan de seguimiento de los efectos medioambientales conforme al anexo VII de la Directiva 2001/18/CE.

[Enlace: *plan publicado en Internet*]

i) Requisitos de seguimiento poscomercialización relativos al uso de los alimentos para el consumo humano

No se requieren.

Nota: Es posible que los enlaces a los documentos pertinentes tengan que modificarse con el tiempo. Esas modificaciones se harán públicas actualizando el Registro Comunitario de Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente.

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 6 de noviembre de 2013

por la que se autoriza la comercialización de polen producido a partir de maíz MON 810 (MON-ØØ81Ø-6) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo

[notificada con el número C(2013) 4743]

(Los textos en lenguas francesa y neerlandesa son los únicos auténticos)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/649/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 12 de marzo de 2012, Monsanto Europe SA presentó a la autoridad competente de los Países Bajos una solicitud, con arreglo al artículo 5 del Reglamento (CE) n° 1829/2003, de comercialización de polen producido a partir de maíz MON 810, como alimento o ingrediente alimentario o como componente de los mismos (en lo sucesivo, «la solicitud»).
- (2) El 19 de diciembre de 2012, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitió un dictamen favorable de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) n° 1829/2003, en el que llegó a la conclusión de que la modificación genética en el maíz MON 810 no constituye un riesgo adicional para la salud en caso de que el polen de maíz MON 810 sustituya al polen de maíz no modificado genéticamente en alimentos o como componente de alimentos.
- (3) En su dictamen, la EFSA analizaba todas las cuestiones y preocupaciones concretas planteadas por los Estados miembros en el contexto de la consulta de las autoridades nacionales competentes.
- (4) Habida cuenta de dichas consideraciones, procede conceder la autorización al polen producido a partir de maíz MON 810, como alimento o ingrediente alimentario o como componente de los mismos.
- (5) Debe asignarse a cada organismo modificado genéticamente (OMG) un identificador único conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 65/2004 de la Comisión, de 14 de enero de 2004, por el que se establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente ⁽²⁾.
- (6) Sobre la base del dictamen de la EFSA, no parece necesario establecer requisitos de etiquetado específicos distintos de los previstos en el artículo 13, apartado 1, del

Reglamento (CE) n° 1829/2003 para los alimentos e ingredientes alimentarios producidos a partir de polen de maíz MON 810.

- (7) En el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE ⁽³⁾, se establecen requisitos de etiquetado para los productos que contengan o se compongan de OMG. Toda la información pertinente sobre la autorización de los productos debe introducirse en el Registro Comunitario de Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente establecido en el Reglamento (CE) n° 1829/2003.
- (8) Se ha consultado al solicitante sobre las medidas establecidas en la presente Decisión.
- (9) El Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal no ha emitido un dictamen en el plazo establecido por su Presidente. Se consideró que era necesario un acto de ejecución y el Presidente transmitió el proyecto de acto de ejecución al Comité de Apelación para una nueva deliberación. El Comité de Apelación no ha emitido dictamen alguno.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Organismo modificado genéticamente e identificador único

Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) n° 65/2004, se asigna al maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) MON 810, según se especifica en la letra b) del anexo de la presente Decisión, el identificador único MON-ØØ81Ø-6.

Artículo 2

Autorización

A efectos del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, se autoriza el polen producido a partir de maíz MON 810, como alimento e ingrediente alimentario o como componente de los mismos, con arreglo a las condiciones establecidas en la presente Decisión.

⁽¹⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 1.

⁽²⁾ DO L 10 de 16.1.2004, p. 5.

⁽³⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 24.

*Artículo 3***Etiquetado**

A los efectos de los requisitos de etiquetado establecidos en el artículo 13, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, el «nombre del organismo» será «maíz».

*Artículo 4***Registro comunitario**

La información que figura en el anexo de la presente Decisión se introducirá en el Registro Comunitario de Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente establecido en el artículo 28 del Reglamento (CE) n° 1829/2003.

*Artículo 5***Titular de la autorización**

El titular de la autorización será Monsanto Europe SA, Bélgica, en representación de Monsanto Company, Estados Unidos.

*Artículo 6***Validez**

La presente Decisión será aplicable durante un período de diez años a partir de la fecha de su notificación.

*Artículo 7***Destinatario**

El destinatario de la presente Decisión será Monsanto Europe SA, Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruselas, Bélgica.

Hecho en Bruselas, el 6 de noviembre de 2013.

Por la Comisión

Tonio BORG

Miembro de la Comisión

ANEXO

a) Solicitante y titular de la autorización:

Nombre: Monsanto Europe SA.

Dirección: Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruselas, Bélgica.

En nombre de Monsanto Company, Estados Unidos.

b) Designación y especificación de los productos:

Polen producido a partir de maíz MON-ØØ81Ø-6, como alimento o ingrediente alimentario o como componente de los mismos.

El maíz modificado genéticamente MON-ØØ81Ø-6 descrito en la solicitud expresa la proteína Cry1Ab, que le confiere protección contra algunas plagas de lepidópteros.

c) Etiquetado:

A los efectos de los requisitos de etiquetado específicos establecidos en el artículo 13, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, el «nombre del organismo» será «maíz».

d) Método de detección:

— Método basado en la PCR cuantitativa en tiempo real para el evento específico del maíz MON-ØØ81Ø-6.

— Validado en semillas de maíz molidas (material de referencia certificado [CRM IRMM-413] que contengan mezclas de maíz modificado genéticamente MON 810 y de maíz convencional, por el Instituto Federal de Evaluación de Riesgos (BfR) en colaboración con la Asociación Americana de Químicos de Cereales (AACC), el Centro Común de Investigación (CCI) de la Comisión Europea (Instituto de Medidas y Materiales de Referencia, IRMM), el Instituto de Sanidad y Protección de los Consumidores (IHPC), y GeneScan, Berlín, publicado en

http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/summaries/Mon810_validation_report.pdf

Material de referencia: ERM-BF413k, accesible a través del Centro Común de Investigación (CCI) de la Comisión Europea, Instituto de Medidas y Materiales de Referencia (IRMM), en

http://www.irmm.jrc.be/html/reference_materials_catalogue/index.htm

e) Identificador único:

MON-ØØ81Ø-6.

f) Información requerida conforme al anexo II del Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre la Diversidad Biológica:

No se requiere.

g) Condiciones o restricciones impuestas a la comercialización, la utilización o la manipulación de los productos:

No se requiere.

h) Plan de seguimiento:

No se requiere.

i) Requisitos de seguimiento postcomercialización relativos al uso de los alimentos para el consumo humano:

No se requiere.

Nota: Es posible que los enlaces a los documentos pertinentes tengan que modificarse con el tiempo. Esas modificaciones se harán públicas actualizando el Registro Comunitario de Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente.

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 6 de noviembre de 2013

por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz modificado genéticamente (MG) MON 89034 × 1507 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), cuatro maíces MG relacionados que combinan tres eventos únicos MG diferentes [MON89034 × 1507 × MON88017 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON89034 × 1507 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × DAS-59122-7), MON89034 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON 88017 × 59122 (DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7)] y cuatro maíces MG relacionados que combinan dos eventos únicos MG diferentes [MON89034 × 1507 (MON-89034-3 × DAS-01507-1), MON89034 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON88017 (DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON 88017 × 59122 (MON-88017-3 × DAS-59122-7)] con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo

[notificada con el número C(2013) 4755]

(Los textos en lenguas francesa, inglesa y neerlandesa son los únicos auténticos)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/650/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 7, apartado 3, y su artículo 19, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El 24 de octubre de 2008, Dow AgroSciences Ltd, en nombre de Dow AgroSciences LLC, y Monsanto Europe SA, en nombre de Monsanto Company, presentaron a la autoridad competente de la República Checa una solicitud, con arreglo al artículo 5 y al artículo 17 del Reglamento (CE) n° 1829/2003, para la comercialización de alimentos, ingredientes alimentarios y piensos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 (en lo sucesivo, «la solicitud»). La solicitud incluye también todas las combinaciones posibles de los eventos únicos MG que constituyen el maíz MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122.
- (2) La solicitud se refiere, asimismo, a la comercialización de productos distintos de los alimentos y los piensos que contienen o se componen de estos maíces MG para los mismos usos que cualquier otro maíz, con excepción del cultivo. Por tanto, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 5, apartado 5, y el artículo 17, apartado 5, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, la solicitud incluye los datos y la información requeridos por los anexos III y IV de la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo ⁽²⁾, así como información y

conclusiones sobre la evaluación del riesgo efectuada conforme a los principios expuestos en el anexo II de la Directiva 2001/18/CE. También contiene un plan de seguimiento de los efectos medioambientales conforme al anexo VII de la Directiva 2001/18/CE.

- (3) Las plantas de cultivo modificadas genéticamente que contienen dos o más eventos únicos MG diferentes se denominan eventos acumulados MG. La cosecha de los eventos acumulados MG de maíz presenta características específicas debido a la biología reproductiva del maíz. Cuando, por ejemplo, se cultivan semillas de un evento acumulado MG de maíz con cuatro eventos únicos MG diferentes, la cosecha que se obtiene no solo contiene granos con los cuatro eventos MG diferentes, sino también granos que contienen solamente uno, dos o tres eventos únicos MG diferentes, así como granos que no contienen ninguno de los cuatro eventos únicos MG diferentes (segregantes negativos).
- (4) Cada uno de los maíces modificados genéticamente con un evento único MG y cada una de las combinaciones de los eventos únicos MG debe considerarse como un OMG específico, en el sentido del artículo 3, apartado 1, y el artículo 15, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1829/2003. De conformidad con el artículo 4, apartado 2, y del artículo 16, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, ningún OMG utilizado como alimento o destinado a la alimentación humana contemplado en el artículo 3, apartado 1, ni ningún OMG utilizado como pienso o destinado a la alimentación animal contemplado en el artículo 15, apartado 1, puede comercializarse a menos que esté cubierto por una autorización concedida de acuerdo con lo establecido en el Reglamento. Por consiguiente, es necesario garantizar que se autorizan todas las combinaciones posibles de los eventos únicos MG que lo constituyen cuando se autorice el evento acumulado MG.
- (5) Un requisito previo para la evaluación del riesgo de un evento acumulado MG es la evaluación del riesgo de los

⁽¹⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 1.

⁽²⁾ DO L 106 de 17.4.2001, p. 1.

eventos únicos MG que lo constituyen. Los cuatro eventos únicos que constituyen el maíz MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 ya han sido autorizados ⁽¹⁾.

- (6) El 27 de septiembre de 2010, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitió un dictamen favorable de conformidad con los artículos 6 y 18 del Reglamento (CE) n° 1829/2003 ⁽²⁾. Dicho dictamen se refiere al maíz MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 y solamente a las combinaciones de los eventos individuales MG, tal como están presentes en su descendencia segregante. La EFSA considera que i) el maíz MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 es tan seguro como su homólogo no modificado genéticamente en lo relativo a los efectos potenciales sobre la salud humana y animal o sobre el medio ambiente, y ii) no hay ninguna razón biológica que indique que cualquiera de las subcombinaciones resultantes de dicho evento acumulado MG en su descendencia segregante pueda plantear un problema de seguridad en el contexto de sus usos previstos.
- (7) El 10 de noviembre de 2011, la EFSA, a petición de la Comisión, complementó su anterior dictamen a fin de cubrir todas las combinaciones de los eventos únicos MG con independencia de su origen. La Comisión Técnica sobre OMG de la EFSA consideró poco probable que cualquier combinación de los eventos únicos MG del maíz MON89034, 1507, MON88017 y 59122 tengan efectos perjudiciales para la salud humana y animal o el medio ambiente, en el contexto de sus usos previstos ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Decisión 2009/813/CE de la Comisión, de 30 de octubre de 2009, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz modificado genéticamente MON89034 (MON-89034-3) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 289 de 5.11.2009, p. 21); Decisión 2005/772/CE de la Comisión, de 3 de noviembre de 2005, relativa a la comercialización, de conformidad con la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de un producto de maíz (*Zea mays* L., línea 1507) modificado genéticamente para darle resistencia a ciertas plagas de lepidópteros y tolerancia al herbicida glufosinato de amonio (DO L 291 de 5.11.2005, p. 42); Decisión 2006/197/CE de la Comisión, de 3 de marzo de 2006, por la que se autoriza la comercialización de alimentos que contienen o están compuestos por maíz modificado genéticamente de la línea 1507 (DAS-Ø15Ø7-1), o han sido producidos a partir del mismo, con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 70 de 9.3.2006, p. 82); Decisión 2011/365/UE de la Comisión, de 17 de junio de 2011, que modifica la Decisión 2006/197/CE en lo que respecta a la renovación de la autorización de comercialización de piensos existentes producidos a partir de maíz modificado genéticamente de la línea 1507 (DAS-Ø15Ø7-1) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 163 de 23.6.2011, p. 52); Decisión 2009/814/CE de la Comisión, de 30 de octubre de 2009, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz modificado genéticamente MON 88017 (MON-88Ø17-3) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 289 de 5.11.2009, p. 25); Decisión 2007/702/CE de la Comisión, de 24 de octubre de 2007, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz modificado genéticamente 59122 (DAS-59122-7) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 285 de 31.10.2007, p. 42).

⁽²⁾ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2008-764>

⁽³⁾ <http://registerofquestions.efsa.europa.eu/roqFrontend/questionLoader?question=EFSA-Q-2011-01132>

- (8) En sus dictámenes, la EFSA analizaba todas las cuestiones y preocupaciones concretas planteadas por los Estados miembros en el contexto de la consulta de las autoridades nacionales competentes establecida por el artículo 6, apartado 4, y el artículo 18, apartado 4, del mencionado Reglamento.
- (9) La EFSA concluyó, asimismo, que el plan de seguimiento medioambiental presentado por los solicitantes, consistente en un plan general de vigilancia, se ajustaba a los usos previstos contemplados en la presente Decisión.
- (10) Lo eventos acumulados MG del maíz MON89034 × MON88017 y del maíz 1507 × 59122 combinan dos eventos únicos específicos MG que constituyen el maíz MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122. Estos eventos acumulados MG ya han sido autorizados ⁽⁴⁾. Por carta de 13 de marzo de 2013, los solicitantes aclararon que la solicitud ya no cubre estos maíces modificados genéticamente.
- (11) Teniendo en cuenta estas consideraciones, procede conceder la autorización.
- (12) Debe asignarse a cada organismo modificado genéticamente un identificador único, conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 65/2004 de la Comisión, de 14 de enero de 2004, por el que se establece un sistema de creación y asignación de identificadores únicos a los organismos modificados genéticamente ⁽⁵⁾.
- (13) Sobre la base de los dictámenes de la EFSA, no se considera necesario establecer para los alimentos, los ingredientes alimentarios y los piensos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 requisitos de etiquetado específicos distintos de los previstos en el artículo 13, apartado 1, y el artículo 25, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003. Sin embargo, para garantizar que los productos se utilizan dentro de los límites de la autorización otorgada por la presente Decisión, el etiquetado de los piensos y otros productos, distintos de los alimentos o piensos, que contienen o se componen del OMG cuya autorización se solicita debe complementarse con una indicación clara de que los productos en cuestión no deben emplearse para el cultivo.

⁽⁴⁾ Decisión 2011/366/UE de la Comisión, de 17 de junio de 2011, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen maíz modificado genéticamente MON 89034 × MON 88017 (MON-89Ø34-3 × MON-88Ø17-3), están compuestos por él o se han producido a partir del mismo, con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 163 de 23.6.2011, p. 55); Decisión 2010/432/UE de la Comisión, de 28 julio 2010, por la que se autoriza la comercialización de productos que contengan, se compongan o se hayan producido a partir de maíz modificado genéticamente 1507 × 59122 (DAS-Ø15Ø7-1 × DAS-59122-7) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 202 de 4.8.2010, p. 11).

⁽⁵⁾ DO L 10 de 16.1.2004, p. 5.

- (14) El artículo 4, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE⁽¹⁾, establece requisitos de etiquetado para los productos que se componen de OMG o los contienen. Los requisitos de trazabilidad para los productos que se componen de OMG o los contienen se establecen en el artículo 4, apartados 1 a 5, y, para los alimentos y piensos producidos a partir de OMG, en el artículo 5 del mismo Reglamento.
- (15) Los titulares de la autorización deben presentar informes anuales sobre la aplicación y los resultados de las actividades establecidas en el plan de seguimiento de los efectos medioambientales. Esos resultados deben presentarse de conformidad con la Decisión 2009/770/CE de la Comisión, de 13 de octubre de 2009, que establece los modelos normalizados para la presentación de los resultados del seguimiento de la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente, como productos o componentes de productos, para su comercialización, de conformidad con la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo⁽²⁾.
- (16) Los dictámenes de la EFSA no justifican la imposición de condiciones o restricciones específicas a la comercialización, de condiciones o restricciones específicas de utilización y manipulación, así como requisitos de seguimiento poscomercialización para el uso de los alimentos y los piensos, ni de condiciones específicas para la protección de ecosistemas o del medio ambiente y zonas geográficas particulares, conforme al artículo 6, apartado 5, letra e), y al artículo 18, apartado 5, letra e), del Reglamento (CE) n° 1829/2003.
- (17) Toda la información pertinente sobre la autorización de los productos debe introducirse en el Registro Comunitario de Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente, establecido en el Reglamento (CE) n° 1829/2003.
- (18) La presente Decisión debe notificarse, a través del Centro de Intercambio de Información sobre Seguridad de la Biotecnología, a las Partes del Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre la Diversidad Biológica, con arreglo al artículo 9, apartado 1, y al artículo 15, apartado 2, letra c), del Reglamento (CE) n° 1946/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de julio de 2003, relativo al movimiento transfronterizo de organismos modificados genéticamente⁽³⁾.
- (19) La presente Decisión autoriza la comercialización de los productos incluidos en el ámbito de aplicación de la solicitud, pero no cubre los eventos únicos MG ni las combinaciones de los eventos únicos MG que ya han sido autorizados por las Decisiones 2005/772/CE, 2006/197/CE, 2007/702/CE, 2009/813/CE, 2009/814/CE, 2010/432/UE, 2011/365/UE y 2011/366/UE. Por lo tanto, los explotadores deben prestar atención al hecho de que, de conformidad con el artículo 4, apartado 2, o del artículo 16, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, todos los OMG (eventos únicos MG y sus combinaciones) que componen la cosecha de maíz MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 o la cosecha de uno de los otros eventos acumulados MG cubiertos por la presente Decisión deben estar autorizados antes de que puedan comercializarse. En caso de que la autorización de uno de los OMG que componen la cosecha de maíz MON89034 × 1507 × MON88017 × 59122 expire sin que se haya solicitado su renovación o se suspenda o revoque la autorización, los productos de esa cosecha no pueden comercializarse.
- (20) Se ha consultado a los solicitantes sobre las medidas establecidas en la presente Decisión.
- (21) El Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal no ha emitido dictamen alguno en el plazo fijado por su Presidente. Se consideró que era necesario un acto de ejecución y el Presidente transmitió el proyecto de acto de ejecución al Comité de Apelación para una nueva deliberación. El Comité de Apelación no ha emitido dictamen alguno.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Organismo modificado genéticamente e identificadores únicos

Conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) n° 65/2004, se asignarán los siguientes identificadores únicos:

- a) para el maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) MON89034 × 1507 × MON 88017 × 59122:
- el identificador único MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7;
- b) para el maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) MON89034 × 1507 × MON 88017:
- el identificador único MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3;
- c) para el maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) MON 89034 × 1507 × 59122:
- el identificador único MON-89034-3 × DAS-01507-1 × DAS-59122-7;
- d) para el maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) MON 89034 × 1507 × 59122:
- el identificador único MON-89034-3 × MON-88017-3 × DAS-59122-7;
- e) para el maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) 1507 × MON 88017 × 59122:
- el identificador único DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7;

⁽¹⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 24.

⁽²⁾ DO L 275 de 21.10.2009, p. 9.

⁽³⁾ DO L 287 de 5.11.2003, p. 1.

f) para el maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) MON 89034 × 1507:

el identificador único MON-89Ø34-3xDAS-Ø15Ø7-1;

g) para el maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) MON 89034 × 59122:

el identificador único MON-89Ø34-3 × DAS-59122-7;

h) para el maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) MON 1507 × MON 88017:

el identificador único DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;

i) para el maíz modificado genéticamente (*Zea mays* L.) MON 88017 × 59122:

el identificador único MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

Estos maíces modificados genéticamente (*Zea mays* L.) se especifican en la letra b) del anexo de la presente Decisión.

Artículo 2

Autorización

A los efectos del artículo 4, apartado 2, y del artículo 16, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, quedan autorizados los siguientes productos, conforme a las condiciones establecidas en la presente Decisión:

- los alimentos e ingredientes alimentarios que contienen, se componen o se han producido a partir de los OMG especificados por sus identificadores únicos en el artículo 1;
- los piensos que contienen, se componen o se han producido a partir de los OMG especificados por sus identificadores únicos en el artículo 1;
- los OMG especificados por sus identificadores únicos en el artículo 1 en productos que los contienen o se componen de ellos para cualquier otro uso distinto del previsto en las letras a) y b), con excepción del cultivo.

Artículo 3

Etiquetado

1. A los efectos de los requisitos de etiquetado establecidos en el artículo 13, apartado 1, y el artículo 25, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, y en el artículo 4, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 1830/2003, el «nombre del organismo» será «maíz».

2. La indicación «no apto para el cultivo» deberá figurar en la etiqueta y en los documentos que acompañen a los productos que contienen o se componen de los OMG especificados por sus identificadores únicos en el artículo 1, con excepción de los productos mencionados en el artículo 2, letra a).

Artículo 4

Seguimiento de los efectos medioambientales

1. Los titulares de la autorización se asegurarán de que se establezca y aplique el plan de seguimiento de los efectos medioambientales especificado en la letra h) del anexo.

2. Los titulares de la autorización presentarán a la Comisión informes anuales sobre la aplicación y los resultados de las actividades establecidas en el plan de seguimiento, de conformidad con la Decisión 2009/770/CE.

Artículo 5

Registro comunitario

La información que figura en el anexo de la presente Decisión se introducirá en el Registro de Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente de la UE establecido en el artículo 28 del Reglamento (CE) n° 1829/2003.

Artículo 6

Titulares de la autorización

1. Los titulares de la autorización serán:

- Dow AgroSciences Ltd, Reino Unido, en representación de DowAgrosciences LLC, Estados Unidos, y
- Monsanto Europe SA, Bélgica, en representación de Monsanto Company, Estados Unidos.

2. Ambos titulares serán responsables de cumplir las obligaciones que la presente Decisión y el Reglamento (CE) n° 1829/2003 imponen a los titulares de autorizaciones.

Artículo 7

Validez

La presente Decisión será aplicable durante un período de diez años a partir de la fecha de su notificación.

Artículo 8

Destinatarios

Los destinatarios de la presente Decisión serán:

- Dow AgroSciences Ltd, European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Reino Unido, y
- Monsanto Europe SA, Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruselas, Bélgica.

Hecho en Bruselas, el 6 de noviembre de 2013.

Por la Comisión

Tonio BORG

Miembro de la Comisión

ANEXO

a) **Solicitante y titulares de la autorización**

Nombre: Dow AgroSciences Ltd

Dirección: European Development Centre, 3B Park Square, Milton Park, Abingdon, Oxon OX14 4RN, Reino Unido

en nombre de Dow AgroSciences LLC, 9330 Zionsville Road, Indianapolis, IN 46268-1054, Estados Unidos

y

Nombre: Monsanto Europe SA

Dirección: Avenue de Tervuren 270-272, 1150 Bruselas, Bélgica

en nombre de Monsanto Company, 800 N. Lindbergh Boulevard, St. Louis, Missouri 63167, Estados Unidos.

b) **Designación y especificación de los productos**

- 1) alimentos e ingredientes alimentarios que contienen, se componen o se han producido a partir de maíces modificados genéticamente (*Zea mays* L.) especificados en la letra e);
- 2) piensos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíces modificados genéticamente (*Zea mays* L.) especificados en la letra e);
- 3) los maíces modificados genéticamente (*Zea mays* L.) que figuran en la letra e) en productos que los contienen o se componen de ellos, para cualquier otro uso distinto del previsto en los puntos 1) y 2), con excepción del cultivo.

El maíz MON-89Ø34-3 expresa las proteínas Cry1A.105 y Cry2Ab2, que lo protegen contra algunas plagas de lepidópteros.

El maíz DAS-Ø15Ø7-1 expresa la proteína Cry1F, que le confiere protección frente a determinadas plagas de lepidópteros, y la proteína PAT, que le confiere tolerancia al herbicida glufosinato de amonio.

El maíz MON-88Ø17-3, expresa una proteína modificada Cry3Bb1, que lo protege contra determinadas plagas de coleópteros, y la proteína CP4 EPSPS, que le confiere tolerancia al herbicida glifosato.

El maíz DAS-59122-7 expresa las proteínas Cry34Ab1 y Cry35Ab1 que lo protege contra determinadas plagas de coleópteros, y la proteína PAT, que le confiere tolerancia al herbicida glufonisato de amonio.

c) **Etiquetado**

- 1) A los efectos de los requisitos específicos de etiquetado establecidos en el artículo 13, apartado 1, y el artículo 25, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 1829/2003, y en el artículo 4, apartado 6, del Reglamento (CE) n° 1830/2003, el «nombre del organismo» será «maíz».
- 2) En la etiqueta de los productos que contienen o se componen del maíz especificado en la letra e), con excepción de los productos mencionados en el artículo 2, letra a), deberá figurar el texto «no apto para cultivo».

d) **Métodos de detección:**

- Métodos basados en la PCR en tiempo real de evento específico para la detección cuantitativa de los maíces modificados genéticamente MON-89Ø34-3, DAS-Ø15Ø7-1, MON-88Ø17-3 y DAS-59122-7. Los métodos de detección validados en los eventos únicos y verificados en MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7 funcionarían con una eficacia comparable para los OMG individuales especificados en la letra e).
- Método de extracción de ADN validado en semillas de maíz molido por el laboratorio de referencia de la Unión Europea establecido en el Reglamento (CE) n° 1829/2003, publicado en <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/StatusOfDossiers.aspx>
- Material de referencia: ERM®-BF424 (para el DAS-59122-7) y ERM®-BF418 (para el DAS-Ø15Ø7-1), accesibles a través del Centro Común de Investigación (CCI) de la Comisión Europea, Instituto de Materiales y Medidas de Referencia (IMMR), en <https://irmm.jrc.ec.europa.eu/rmcatalogue> y AOCs 0906-E y AOCs 0406-A (para MON-89Ø34-3) y AOCs 0406-D y AOCs 0406-A (para MON-88Ø17-3), accesibles a través de la *American Oil Chemists Society* en <http://www.aocs.org/tech/crm>

e) **Identificadores únicos**

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × DAS-59122-7;

MON-89Ø34-3 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;

DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7;

MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1;

MON-89Ø34-3 × DAS-59122-7;

DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3;

MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7.

f) **Información requerida conforme al anexo II del Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre la Diversidad Biológica**

Centro de Intercambio de Información sobre Seguridad de la Biotecnología, número de registro: véase [completar cuando se notifique].

g) **Condiciones o restricciones impuestas a la comercialización, la utilización o la manipulación de los productos**

No se requieren.

h) **Plan de seguimiento**

Plan de seguimiento de los efectos medioambientales conforme al anexo VII de la Directiva 2001/18/CE.

[Enlace: *plan publicado en internet*]

i) **Requisitos de seguimiento poscomercialización relativos al uso de los alimentos para el consumo humano**

No se requieren.

Nota: Es posible que los enlaces a los documentos pertinentes tengan que modificarse con el tiempo. Esas modificaciones se harán públicas actualizando el Registro Comunitario de Alimentos y Piensos Modificados Genéticamente.

DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 8 de noviembre de 2013

por la que se aprueba el plan de vacunación preventiva contra la influenza aviar de baja patogenicidad en una explotación en la que se crían ánades reales en Portugal y determinadas disposiciones para sus movimientos y productos

[notificada con el número C(2013) 7310]

(El texto en lengua portuguesa es el único auténtico)

(2013/651/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Vista la Directiva 2005/94/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2005, relativa a medidas comunitarias de lucha contra la influenza aviar y por la que se deroga la Directiva 92/40/CEE⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 57, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Directiva 2005/94/CE establece que los Estados miembros han de velar por que se prohíba en su territorio la vacunación contra la influenza aviar, excepto cuando se efectúe una vacunación de urgencia o una vacunación preventiva con arreglo a las condiciones establecidas en las secciones correspondientes del capítulo IX de dicha Directiva.
- (2) La sección 3 del capítulo IX de la Directiva 2005/94/CE establece que los Estados miembros pueden decidir la vacunación preventiva de las aves de corral como medida a largo plazo de lucha contra esta enfermedad, cuando, basándose en una evaluación del riesgo, consideren que algunas zonas de su territorio, ciertas clases de ganadería avícola o determinadas categorías de aves de corral están expuestas al riesgo de influenza aviar.
- (3) El artículo 52, apartado 1, letra c), establece asimismo que los Estados miembros deben garantizar que las vacunas utilizadas para la vacunación de las aves de corral u otras aves cautivas contra la influenza aviar deben ser autorizadas de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 2001/82/CE del Parlamento Europeo y del Consejo⁽²⁾ o en el Reglamento (CE) n.º 726/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo⁽³⁾.
- (4) A raíz de los brotes de influenza aviar de baja patogenicidad en 2007 y 2008 en determinadas explotaciones de aves de corral en el centro y el oeste de Portugal, especialmente en explotaciones en las que se crían aves de corral con fines de repoblación cinegética, se llevó a cabo

un plan de vacunación de urgencia conforme a lo dispuesto en la Decisión 2008/285/CE de la Comisión⁽⁴⁾, y se consiguió erradicar la enfermedad.

- (5) No obstante, con arreglo a los resultados de una evaluación de riesgos, se consideró que los ánades reales reproductores de alto valor de una explotación de Vila Nova da Barquinha en la región de Lisboa e Vale do Tejo, Ribatejo Norte, seguían estando expuestos al riesgo de infección de la influenza aviar, especialmente por un posible contacto indirecto con aves silvestres.
- (6) Así pues, Portugal sometió a la aprobación de la Comisión un plan de vacunación preventiva contra la gripe aviar que debía ejecutarse hasta el 31 de julio de 2009. Dicho plan fue aprobado mediante la Decisión 2008/838/CE de la Comisión⁽⁵⁾. Otros planes de vacunación preventiva contra la influenza aviar de baja patogenicidad presentados por Portugal fueron aprobadas mediante la Decisión 2010/189/UE de la Comisión⁽⁶⁾ y la Decisión de Ejecución 2012/110/UE de la Comisión⁽⁷⁾.
- (7) Portugal aplicó el plan de vacunación preventiva contra la influenza aviar de baja patogenicidad, aprobado mediante la Decisión de Ejecución 2012/110/UE, hasta el 31 de julio de 2013. De conformidad con el artículo 8 de dicha Decisión, Portugal presentó un informe sobre la ejecución del plan de vacunación preventiva al Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal. Dicho informe puso de manifiesto que se había logrado impedir la circulación del virus en las manadas de ánades reales vacunadas y en las explotaciones de aves de corral situadas en la zona circundante.

⁽¹⁾ DO L 10 de 14.1.2006, p. 16.

⁽²⁾ Directiva 2001/82/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de noviembre de 2001, por la que se establece un código comunitario sobre medicamentos veterinarios (DO L 311 de 28.11.2001, p. 1).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 726/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 31 de marzo de 2004, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la autorización y el control de los medicamentos de uso humano y veterinario y por el que se crea la Agencia Europea de Medicamentos (DO L 136 de 30.4.2004, p. 1).

⁽⁴⁾ Decisión 2008/285/CE de la Comisión, de 19 de marzo de 2008, relativa a la vacunación preventiva de ánades reales contra la influenza aviar de baja patogenicidad en Portugal, así como a determinadas medidas que restringen los traslados de dichas aves de corral y de sus productos (DO L 92 de 3.4.2008, p. 37).

⁽⁵⁾ Decisión 2008/838/CE de la Comisión, de 3 de noviembre de 2008, relativa a la vacunación preventiva de ánades reales contra la influenza aviar de baja patogenicidad en Portugal, así como a determinadas medidas que restringen los traslados de dichas aves de corral y de sus productos (DO L 299 de 8.11.2008, p. 40).

⁽⁶⁾ Decisión 2010/189/UE de la Comisión, de 29 de marzo de 2010, relativa a la vacunación preventiva de ánades reales contra la influenza aviar de baja patogenicidad en Portugal, así como a determinadas medidas que restringen los traslados de dichas aves de corral y de sus productos (DO L 83 de 30.3.2010, p. 62).

⁽⁷⁾ Decisión de Ejecución 2012/110/UE, de la Comisión, de 10 de febrero de 2012, relativa a la vacunación preventiva de ánades reales contra la influenza aviar de baja patogenicidad en Portugal, así como a determinadas medidas que restringen los traslados de dichas aves de corral y de sus productos (DO L 50 de 23.2.2012, p. 46).

- (8) El 26 de agosto de 2013, Portugal sometió a la aprobación de la Comisión un nuevo plan de vacunación preventiva contra la influenza aviar de baja patogenicidad. Dicho plan debe aplicarse hasta el 31 de diciembre de 2014 (en lo sucesivo, «el plan de vacunación preventiva»).
- (9) Dictámenes científicos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria de 2005 ⁽¹⁾, 2007 ⁽²⁾ y 2008 ⁽³⁾ confirmaron que la vacunación preventiva era un valioso instrumento para complementar las medidas de control de la influenza aviar.
- (10) Además, con el fin de detectar una posible circulación silenciosa del virus en las aves vacunadas, en la explotación en la que se crían ánades reales vacunados y aves centinela no vacunadas deben llevarse a cabo las pruebas de laboratorio y la vigilancia que dispone el plan de vacunación preventiva, incluida la identificación individual de dichas aves de corral.
- (11) Conviene asimismo introducir determinadas restricciones al traslado de ánades reales vacunados y sus huevos para incubar, así como de ánades reales descendientes de estos animales, conforme al plan de vacunación preventiva. Debido al reducido número de ánades reales presentes en la explotación en la que se va a efectuar la vacunación preventiva, así como por razones de rastreabilidad y logística, no debe permitirse la salida de ánades reales vacunados de esa explotación, sino que estos animales deberán abatirse al final de su ciclo reproductivo de conformidad con los requisitos establecidos en el artículo 18 del Reglamento (CE) n° 1099/2009 del Consejo ⁽⁴⁾ y eliminarse de forma segura de conformidad con los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) n° 142/2011 de la Comisión ⁽⁵⁾.
- (12) Portugal ha tomado medidas adicionales de conformidad con la Decisión 2006/605/CE de la Comisión ⁽⁶⁾ para el comercio de aves de corral con fines de repoblación cinegética.
- (13) Para reducir el impacto económico en la explotación en cuestión, deben establecerse determinadas excepciones a las restricciones al traslado de ánades reales descendientes de ánades reales vacunados, ya que tales traslados no plantean un riesgo específico de propagación de la enfermedad, siempre que se lleve a cabo una vigilancia oficial y se cumplan los requisitos zoonosanitarios específicos aplicables a los intercambios comerciales en la Unión.
- (14) Habida cuenta de la situación epidemiológica respecto a la influenza aviar de baja patogenicidad en Portugal, el riesgo asociado con el tipo de explotación de que se trata y el ámbito limitado del plan de vacunación preventiva, debe aprobarse y aplicarse el plan hasta el 31 de diciembre de 2014.
- (15) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

1. En la presente Decisión se establecen determinadas medidas que deberán aplicarse en Portugal, en una explotación del municipio de Vila Nova da Barquinha en la región de Lisboa e Vale do Tejo, Ribatejo Norte, donde se lleva a cabo una vacunación preventiva de ánades reales (*Anas platyrhynchos*) con fines de repoblación cinegética (en lo sucesivo, «ánades reales») en una explotación expuesta al riesgo de introducción del virus de la gripe aviar.

Dichas medidas incluyen:

- a) determinadas restricciones a los traslados dentro de Portugal, y a la expedición desde este país de ánades reales vacunados, de sus huevos para incubar y de los ánades nacidos de estos;
- b) la eliminación de ánades reales vacunados.

2. La presente Decisión se aplicará sin perjuicio de las medidas de protección que adopte Portugal de conformidad con la Directiva 2005/94/CE y la Decisión 2006/605/CE.

Artículo 2

Aprobación del plan de vacunación preventiva

1. Se aprueba el plan de vacunación preventiva contra la influenza aviar de baja patogenicidad en Portugal que dicho país presentó a la Comisión el 26 de agosto de 2013, y que debe aplicarse hasta el 31 de diciembre de 2014 (en lo sucesivo, «el plan de vacunación preventiva»).

2. La Comisión publicará el plan de vacunación preventiva en su sitio web.

⁽¹⁾ «Scientific Opinion on Animal health and welfare aspects of Avian Influenza» (Dictamen científico sobre los aspectos de la influenza aviar relacionados con la salud y el bienestar de los animales), *EFSA Journal* n° 266, 2005, pp. 1-21.

⁽²⁾ «Scientific Opinion on Vaccination against avian influenza of H5 and H7 subtypes in domestic poultry and captive birds» (Dictamen científico sobre la vacunación contra la influenza aviar de los subtipos H5 y H7 en aves de corral y aves cautivas), *EFSA Journal* (2007) 489.

⁽³⁾ «Scientific Opinion on Animal health and welfare aspects of avian influenza and the risks of its introduction into the EU poultry holdings» (Dictamen científico sobre los aspectos de la influenza aviar relacionados con la salud y el bienestar de los animales y los riesgos de su introducción en las explotaciones de aves de corral de la UE), *EFSA Journal* (2008) 715, pp. 1-161.

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n° 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza (DO L 303 de 18.11.2009, p. 1).

⁽⁵⁾ Reglamento (UE) n° 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y de la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma (DO L 54 de 26.2.2011, p. 1).

⁽⁶⁾ Decisión 2006/605/CE de la Comisión, de 6 de septiembre de 2006, sobre determinadas medidas de protección en relación con los intercambios intracomunitarios de aves de corral destinadas a la repoblación de la caza silvestre (DO L 246 de 8.9.2006, p. 12).

*Artículo 3***Condiciones para la ejecución del plan de vacunación preventiva**

1. Portugal velará por que, conforme al plan de vacunación preventiva, la vacunación de los ánades reales se realice con una vacuna inactivada monovalente que contenga el subtipo H5 de la influenza aviar autorizado de conformidad con la Directiva 2001/82/CE o con el Reglamento (CE) n° 726/2004.
2. Portugal velará por que el plan de vacunación preventiva se ejecute tal como se ha notificado.

*Artículo 4***Marcado, restricciones a los traslados y a la expedición y eliminación de ánades reales vacunados**

Portugal velará por que los ánades reales vacunados en la explotación a la que se hace referencia en el artículo 1, apartado 1:

- a) sean marcados individualmente;
- b) no sean trasladados a otras explotaciones de aves de corral de Portugal;
- c) no puedan ser expedidos desde Portugal.

Una vez finalizado su período reproductivo, se dará muerte a estos ánades reales en la explotación a la que se hace referencia en el artículo 1, apartado 1, de la presente Decisión, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 del Reglamento (CE) n° 1099/2009, y sus cadáveres se eliminarán de forma segura de conformidad con los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) n° 142/2011.

*Artículo 5***Restricciones a los traslados y la expedición de huevos para incubar procedentes de ánades reales de la explotación a la que se hace referencia en el artículo 1, apartado 1**

Portugal velará por que los huevos para incubar procedentes de ánades reales de la explotación a la que se hace referencia en el artículo 1, apartado 1:

- a) solo se trasladen a un centro de incubación de Portugal;
- b) no puedan ser expedidos desde Portugal.

*Artículo 6***Restricciones a los traslados y la expedición de ánades reales descendientes de ánades reales vacunados**

1. Portugal velará por que los ánades reales descendientes de ánades reales vacunados solo sean trasladados tras su nacimiento a partir de la explotación a la que se hace referencia en el artículo 1, apartado 1, a una explotación situada en la zona circundante a dicha explotación.

Portugal deberá establecer e identificar dicha zona, tal como se establece en el plan de vacunación preventiva.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, los ánades reales que sean descendientes de ánades reales vacunados matriz y que tengan más de cuatro meses, podrán:

- a) ser liberados en el medio natural en Portugal, o
- b) expedirse desde Portugal, a condición de que:
 - i) los resultados de la vigilancia y las pruebas de laboratorio establecidas en el plan de vacunación preventiva sean favorables,
 - ii) se reúnan las condiciones para la expedición de aves de corral destinadas a la repoblación de la caza silvestre que establece la Decisión 2006/605/CE.

*Artículo 7***Certificado sanitario para los intercambios comerciales en el seno de la Unión de ánades reales descendientes de ánades reales vacunados**

Portugal se asegurará de que en los certificados sanitarios para los intercambios dentro de la Unión de aves de corral destinadas a la repoblación con fines cinegéticos que acompañan a los ánades reales expedidos con arreglo al artículo 6, apartado 2, letra b), figure la siguiente frase:

«Las condiciones zoonosanitarias de esta partida se ajustan a lo dispuesto en la Decisión de Ejecución 2013/651/UE (*).

(*) DO L 302 de 13.11.2013, p. 53.»

*Artículo 8***Informes**

Portugal presentará a la Comisión un informe sobre la ejecución del plan de vacunación preventiva en el plazo de un mes a partir de la fecha de notificación de la presente Decisión y después informará cada seis meses en la reunión del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.

*Artículo 9***Aplicabilidad**

La presente Decisión será aplicable hasta el 31 de diciembre de 2014.

*Artículo 10***Destinatarios**

El destinatario de la presente Decisión es la República Portuguesa.

Hecho en Bruselas, el 8 de noviembre de 2013.

Por la Comisión

Tonio BORG

Miembro de la Comisión

CORRECCIÓN DE ERRORES

Corrección de errores de la Decisión de Ejecución 2013/115/UE de la Comisión, de 26 de febrero de 2013, relativa al Manual Sirene y otras medidas de ejecución para el Sistema de Información de Schengen de segunda generación (SIS II)

(Diario Oficial de la Unión Europea L 71 de 14 de marzo de 2013)

En todo el texto de la Decisión, incluido su anexo:

en lugar de: «impreso»,

léase: «formulario»;

en lugar de: «impresos»,

léase: «formularios».

2013/650/UE:

- ★ Decisión de Ejecución de la Comisión, de 6 de noviembre de 2013, por la que se autoriza la comercialización de productos que contienen, se componen o se han producido a partir de maíz modificado genéticamente (MG) MON 89034 × 1507 × MON88017 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), cuatro maíces MG relacionados que combinan tres eventos únicos MG diferentes [MON89034 × 1507 × MON88017 (MON-89034-3 × DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON89034 × 1507 × 59122 (MON-89034-3 × MON-88017-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON 88017 × 59122 (DAS-01507-1 × MON-88017-3 × DAS-59122-7)] y cuatro maíces MG relacionados que combinan dos eventos únicos MG diferentes [MON89034 × 1507 (MON-89034-3 × DAS-01507-1), MON89034 × 59122 (MON-89034-3 × DAS-59122-7), 1507 × MON88017 (DAS-01507-1 × MON-88017-3), MON 88017 × 59122 (MON-88017-3 × DAS-59122-7)] con arreglo al Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo [notificada con el número C(2013) 4755] ⁽¹⁾ 47

2013/651/UE:

- ★ Decisión de Ejecución de la Comisión, de 8 de noviembre de 2013, por la que se aprueba el plan de vacunación preventiva contra la influenza aviar de baja patogenicidad en una explotación en la que se crían ánades reales en Portugal y determinadas disposiciones para sus movimientos y productos [notificada con el número C(2013) 7310]..... 53

Corrección de errores

- ★ Corrección de errores de la Decisión de Ejecución 2013/115/UE de la Comisión, de 26 de febrero de 2013, relativa al Manual Sirene y otras medidas de ejecución para el Sistema de Información de Schengen de segunda generación (SIS II) (DO L 71 de 14.3.2013) 56



⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

EUR-Lex (<http://new.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>



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES