

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 42



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

53° año
19 de febrero de 2010

Número de información Sumario Página

IV Información

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

Comisión Europea

2010/C 42/01 Tipo de cambio del euro 1

V Dictámenes

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2010/C 42/02 Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.5760 — Lotte Group/Artenius UK Limited) ⁽¹⁾ 2

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2010/C 42/03	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	3
2010/C 42/04	Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	7
2010/C 42/05	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	12
2010/C 42/06	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios	16

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

18 de febrero de 2010

(2010/C 42/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3567	AUD	dólar australiano	1,5115
JPY	yen japonés	123,30	CAD	dólar canadiense	1,4177
DKK	corona danesa	7,4432	HKD	dólar de Hong Kong	10,5364
GBP	libra esterlina	0,87040	NZD	dólar neozelandés	1,9358
SEK	corona sueca	9,7913	SGD	dólar de Singapur	1,9102
CHF	franco suizo	1,4651	KRW	won de Corea del Sur	1 560,70
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	10,3581
NOK	corona noruega	8,0680	CNY	yuan renminbi	9,2703
BGN	lev búlgaro	1,9558	HRK	kuna croata	7,2890
CZK	corona checa	25,720	IDR	rupia indonesia	12 638,17
EEK	corona estonia	15,6466	MYR	ringgit malayo	4,6138
HUF	forint húngaro	271,18	PHP	peso filipino	62,641
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	40,8190
LVL	lats letón	0,7090	THB	baht tailandés	45,009
PLN	zloty polaco	4,0008	BRL	real brasileño	2,4886
RON	leu rumano	4,1351	MXN	peso mexicano	17,4548
TRY	lira turca	2,0633	INR	rupia india	62,7810

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

V

*(Dictámenes)*PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto COMP/M.5760 — Lotte Group/Artenius UK Limited)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2010/C 42/02)

1. El 12 de febrero de 2010, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Lotte Chemical UK Limited, una sociedad instrumental propiedad de KP Chemical Corporation (parte del Lotte Group, Corea), adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad de Artenius UK Limited (intervenida) mediante la adquisición de acciones de Artenius UK Limited que actúa a través de sus administradores.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Artenius UK Limited: fabricación y venta de ácido tereftálico purificado (PTA) y resina de tereftalato de polietileno (PET),
 - KP Chemical Corporation: fabricación y venta de productos petroquímicos.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento comunitario de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la propuesta de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia COMP/M.5760 — Lotte Group/Artenius UK Limited, a la siguiente dirección:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 42/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽¹⁾ del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«ŚLIWKA SZYDŁOWSKA»

N° CE: PL-PGI-0005-0634-23.7.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Śliwka szydłowska»

2. Estado miembro o tercer país:

Polonia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.6. — Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

«Śliwka szydłowska» es una ciruela pasa, deshuesada o sin deshuesar, que se ha sometido a un proceso de secado y ahumado.

La forma del producto —de achatado a oblongo— depende de la variedad. El fruto, que se caracteriza por su pulpa uniforme y elástica, posee un sabor muy puro e intenso y desprende un aroma a ahumado. La ciruela pasa se caracteriza asimismo por su piel, muy arrugada pero lustrosa, dotada de un brillo azul oscuro.

El tamaño de «śliwka szydłowska» depende de la variedad de ciruela utilizada y el peso oscila entre 50 y 160 ciruelas pasas por kilogramo de fruta. El contenido de agua del producto varía entre el 35 % y el 45 %.

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

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

En la producción de «śliwka szydlowska» solo se utilizan los cultivares Stanley, Amers, Węgiełka Dąbrowicka, Empres, Oneida, Jojo, Top, Valjevka, President y Damacha, y sus derivados, de ciruelas de la especie *Prunus domestica L. ssp domestica*. Los frutos de estas variedades poseen unas características idóneas para el secado y el ahumado, como el contenido en azúcar, que es elevado, o el de agua, que es relativamente bajo.

Para la elaboración de «śliwka szydlowska» se cosechan exclusivamente frutos maduros y listos para el consumo, sanos, sin señales de podredumbre ni de daños mecánicos, y exentos de daños visibles causados por insectos, ácaros u otras plagas. Asimismo, los frutos utilizados deben estar exentos de cualesquiera otros daños, impurezas u otros organismos no especificados que puedan hacerlos impropios para el consumo.

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:*

Los secaderos en los que se lleva a cabo todo el proceso de secado y ahumado deben estar situados en la zona geográfica indicada en el punto 4. Solo se permite la producción en los secaderos especiales tradicionales de Szydłów. Para la elaboración de «śliwka szydlowska» se utiliza madera de roble, carpe, haya o árboles frutales. También puede emplearse madera de otros tipos, aunque la resinosa —procedente de coníferas— está estrictamente prohibida.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción de «śliwka szydlowska» abarca el municipio de Szydłów (108 km²), que está situado en el distrito de Staszów, en el voivodato de Świętokrzyskie.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción de «śliwka szydlowska», que se limita al municipio de Szydłów, se caracteriza por unos suelos que, aunque pobres, abundan en cal (caliza del Mioceno). La precipitación media anual se sitúa en torno a los 500-700 mm. La zona se caracteriza asimismo por unos veranos con escasas precipitaciones y una insolación relativamente prolongada. El periodo de vegetación abarca de 200 a 215 días. Las ciruelas se cultivan en aproximadamente el 80 % de toda la tierra dedicada a la fruticultura, lo que supone una extensión de unas 900 ha.

Los productores de la zona pueden acceder fácilmente a las materias primas y han ideado un método para transformarlas valiéndose de instalaciones de secado especiales. Los secaderos de Szydłów, que constituyen una nota característica del paisaje de la zona, son obra de los habitantes de este municipio, que los construyen en un estilo adaptado a su singular pericia. En el territorio mencionado en el punto 4 se alcanzan en total unos 400 secaderos. Teniendo presente que el municipio tiene una extensión de 108 km² y una población que, en 2004, se cifraba en 5 118 habitantes, quiere decir que ese año había, por término medio, un secadero por cada 13 habitantes y 3,7 secaderos por km². Prueba innegable del estrechísimo vínculo del producto con la zona y testimonio de la pericia de los productores locales.

En la producción de «śliwka szydlowska» se emplean exclusivamente secaderos en los que las ciruelas pueden ahumarse y secarse utilizando humo y aire caliente, y no solo aire caliente. Los secaderos son construcciones cuyo tamaño depende de las necesidades individuales del productor —en cuanto al número y tamaño de las bandejas—. En su interior puede verse una serie de rejillas verticales en las que descansan unas bandejas caladas de madera denominadas «laski», que pueden extraerse como si fueran cajones. La bandeja inferior se halla a unos 50 cm del fondo del horno, que está situado bajo el nivel del suelo. Los secaderos no pueden tener más de tres metros de altura. La construcción comprende una mesa especial para la clasificación de las ciruelas.

Las ciruelas se colocan a mano en las bandejas, de tal modo que a cada ciruela le llegue fácilmente aire y humo. Dependiendo del tamaño del fruto, las bandejas pueden albergar varias capas de ciruelas. El espesor de una capa no puede superar 12 cm.

Las ciruelas se secan y ahúman con aire caliente y humo procedente de la combustión de madera en un horno situado bajo las bandejas. La mezcla de aire caliente y humo pasa, gracias a la circulación gravitatoria, a través de las bandejas y entre los frutos colocados en ellas. La temperatura de los secaderos oscila entre 45 °C y 90 °C, dependiendo de la cantidad y valor calorífico de la leña que haya en el horno. Por efecto de la circulación gravitatoria del aire, la temperatura máxima se alcanza en la parte inferior del secadero y la mínima, en la intermedia. El proceso de secado y ahumado requiere en total unas 48 horas por término medio, si bien este espacio de tiempo puede variar en función del tamaño de los frutos, de la temperatura del secadero y de factores atmosféricos exteriores, principalmente la temperatura y la humedad.

Una vez secados y ahumados uniformemente, los frutos se retiran de las bandejas y se clasifican a mano. Cada productor comprueba, mediante un examen organoléptico, si las ciruelas pasas se ajustan a los criterios establecidos en la descripción del producto y están convenientemente secadas y ahumadas. El examen se efectúa fruto por fruto. Los que cumplen los requisitos se recogen y el resto se coloca de nuevo en el secadero.

La pericia de los productores de la zona estriba fundamentalmente en saber seleccionar ciruelas de calidad adecuada como materia prima destinada al secado y en el propio proceso de ahumado y secado, en cuya realización cabe destacar, por la importancia que revisten y por su influencia en la calidad final del producto, las siguientes técnicas empleadas por aquellos: la colocación de las ciruelas en bandejas, de modo que el aire caliente y el humo lleguen a cada uno de los frutos; la clasificación y volteo a mano de las ciruelas en las bandejas, al menos dos veces al día, cerciorándose de que estas se hallan a una distancia adecuada del horno; la determinación diaria del tiempo de ahumado y secado y de la temperatura del secadero, dependiendo del tamaño de los frutos y del grado de ahumado y secado precisos; el examen organoléptico de cada ciruela, para garantizar que se han alcanzado la calidad, las características y el nivel de ahumado y secado apropiados.

5.2. *Carácter específico del producto:*

«Śliwka szydlowska» se caracteriza, en general, por una pulpa de consistencia elástica y uniforme, secada y ahumada toda por igual, y por su inconfundible sabor y aroma a ahumado, de gran intensidad. La ciruela pasa se caracteriza asimismo por su piel, muy arrugada pero lustrosa, dotada de un brillo azul oscuro. «Śliwka szydlowska» posee un contenido de agua elevado, comprendido entre el 35 % y el 45 % en el momento de la venta. Las ciruelas se colocan en las bandejas formando una capa de un espesor máximo de 12 cm y se les da la vuelta a mano varias veces al día, de modo que el aire caliente y el humo lleguen a cada una de ellas por igual; así se garantiza que los frutos se sequen y ahúmen y que adquieran las características específicas de «śliwka szydlowska».

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

La relación de «śliwka szydlowska» con la región se basa en su calidad excepcional, resultado de la singular pericia de los productores locales, y en su reputación, fruto de una larga tradición de producción.

Esa singular pericia de los productores locales y los métodos tradicionales de producción de que se valen son factores que garantizan la elevada calidad de «śliwka szydlowska». Los secaderos y el método de secado utilizados son el resultado de la experiencia de los productores de la zona. Las técnicas y conocimientos prácticos que utilizan difieren considerablemente de los métodos empleados en otras zonas de Polonia y en las regiones vecinas.

La forma de construcción de los secaderos garantiza la circulación simultánea de aire y humo, lo que permite el secado y ahumado de las ciruelas. Variar la posición de las bandejas en los secaderos y determinar la temperatura y el tiempo de secado óptimos de «śliwka szydlowska» garantizan la consecución de la calidad, de las características y del grado de ahumado y secado idóneos. La singular destreza de los productores de esta zona no la poseen los de las demás regiones.

La fama de que goza «śliwka szydlowska» está vinculada a una larga tradición en la elaboración de ciruelas pasas. El secado y ahumado de ciruelas en Szydłów se remonta como mínimo a antes de la Segunda Guerra Mundial, tal como demuestran los estudios etnográficos realizados en ese municipio, según los cuales, el secado de ciruelas en esta zona se lleva practicando unos ochenta años. En una nueva impresión de un artículo de prensa titulado «Szansa dla miasteczka», publicado en *Słowo Ludu* el 25 de noviembre de 1988, puede hallarse información sobre la producción de «śliwka szydlowska» y sobre los problemas de compra que acarrea. La magnitud de la producción en años anteriores queda reflejada en las facturas emitidas por diferentes centros de compra en 1964 y 1967. La producción de «śliwka szydlowska» asciende en la actualidad a unas 800 toneladas anuales.

Los artículos de prensa publicados en *Echo Dnia – Echo Powiśla* el 25 de agosto de 2006, en *Gazeta Wyborcza – Kielce* el 26 de julio de 2007 y en el número 10 de la revista *Hasło Ogrodnicze* en 2005 atestiguan la fama de que disfruta el producto. «Śliwka szydlowska» se recomienda asimismo en el sitio web <http://www.potravyregionalne.pl> («Sezon na śliwki»).

La buena reputación del producto queda reflejada también en el premio «Perła», que se le concedió en 2005.

Desde hace diez años, se organiza en Szydłów un acontecimiento especial denominado «Święto Śliwki», o Festival de la ciruela, en el que, a lo largo de varios días, se promociona este producto. Una de las atracciones del evento es la demostración del secado de las ciruelas mediante las tradicionales bandejas de Szydłów, actividad de la que se hacen eco los carteles anunciadores del festival.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 42/04)

La presente publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽¹⁾ del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«JABŁKA ŁĄCKIE»

Nº CE: PL-PGI-0005-0617-05.07.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Jabłka łąckie»

2. Estado miembro o tercer país:

Polonia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto (véase el anexo II):

Categoría 1.6: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

1. Con la denominación «jabłka łąckie» se pueden comercializar manzanas de las siguientes variedades:

Características de las manzanas «jabłka łąckie»

	Variedad	Color de fondo de la piel	Color superpuesto (color y % superficie)		Acidez media (g/kg)	Índice refractométrico (brix)	Firmeza mínima (kg/cm ²)
			Categoría «Extra»	Categoría «I»			
1	IDARED y mutaciones	amarillo-verde	rojo > 55 %	rojo > 35 %	6,3	> 10,5	5
2	JONAGOLD y mutaciones	amarillo-verde	de rojo claro a rojo oscuro > 40 %	de rojo claro a rojo oscuro > 18 %	4,8	> 10,5	5
3	CHAMPION y mutaciones	amarillo-verde	rayas de color rosa pálido > 54 %	rayas de color rosa pálido > 33,3 %	5,1	> 9,5	4,5
4	LIGOL y mutaciones	verde-amarillo	rayas de color rojo pálido > 56 %	rayas de color rojo pálido > 38 %	6,0	> 9,5	5
5	GOLDEN DELICIOUS y mutaciones	verde-amarillo	rosa > 25 %	rosa > 10 %	5,2	> 10,5	5
6	GALA y mutaciones	verde claro-amarillo	rojo > 40 %	rojo > 20 %	3,7	> 10,5	5
7	BOSKOOP	verde-gris-amarillo	gris-rojo > 25 %	gris-rojo > 10 %	12,0	> 11	5

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

	Variedad	Color de fondo de la piel	Color superpuesto (color y % superficie)		Acidez media (g/kg)	Índice refractométrico (brix)	Firmeza mínima (kg/cm ²)
			Categoría «Extra»	Categoría «I»			
8	RED BOS-KOOP	verde-gris-amarillo	rojo > 55 %	rojo > 37 %	12,0	> 11	5
9	ELISE	verde-amarillo	rojo > 75 %	rojo > 53 %	7,5	> 10,5	5,5
10	EARLY GE-NEVA	verde-amarillo	rojo > 40 %	rojo > 10 %	9,2	> 9,5	4,5
11	TOPAZ	verde-amarillo	rojo > 56 %	rojo > 34 %	9,0	> 10,5	5
12	LOBO	verde-amarillo	rojo > 53 %	rojo > 36 %	5,2	> 10,5	4,5
13	RUBIN y mutaciones	verde-amarillo	rayas de color rojo claro > 40 %	rayas de color rojo claro > 17 %	6,9	> 11	5
14	GLOSTER	verde-amarillo	rojo > 59 % oscuro	rojo > 38 % oscuro	5,9	> 10,5	5,5
15	JONAGORED y mutaciones	amarillo-verde	rojo > 75 % oscuro	rojo > 54 % oscuro	4,9	> 10,5	5

2. El aspecto exterior de la fruta depende de las características de la variedad de que se trate. El color básico es característico de la variedad en cuestión y el color superpuesto superficial es claramente más intenso que la media. Algunas variedades presentan una capa de cera. Algunos frutos tienen tendencia a enrojecer.
3. Las manzanas «jabłka łackie» han de pertenecer a las categorías «Extra» o «I».
4. La firmeza de la pulpa es superior o igual a 6,5 kg/cm² en el momento de la recolección y superior o igual a 4,5 kg/cm² al término del periodo de conservación de las manzanas.
5. Un rasgo típico de las manzanas «jabłka łackie» es su acidez relativamente elevada (3,7-12,0 g/kg). Gracias a ello, se dice que las «jabłka łackie» poseen un «toque verde de montaña» o, dicho de otro modo, que tienen un sabor distintivo y son ácidas y muy aromáticas.
6. El índice refractométrico oscila entre 9 y 16 °Bx.

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:*

Con arreglo al pliego de condiciones, las explotaciones en las que se produzcan las manzanas «jabłka łackie» han de estar situadas en la zona geográfica delimitada en el punto 4. También se han de llevar a cabo en esa zona las siguientes fases de producción:

- poda
- abonado
- irrigación
- laboreo
- conservación (hasta el envasado).

Todas las fases de producción se llevan a cabo con arreglo a lo establecido en el sistema de producción integrada (PI).

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

Ninguna

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Todos los productores y todas las empresas que envasan las manzanas «jabłka łąckie» están obligados a utilizar un único modelo de etiqueta. Las etiquetas son distribuidas por la *Stowarzyszenia Łącka Droga Owocowa* (Asociación de la ruta frutícola de Łącko). Esta Asociación comunica al órgano de control las disposiciones específicas de distribución de las etiquetas. Estas normas no podrán discriminar en modo alguno a los productores que no pertenezcan a la Asociación.

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

Las manzanas «jabłka łąckie» se producen en la zona situada en los municipios de Łącko, Podegrodzie y Stary Sącz (que se encuentran en el distrito de Nowy Sącz) y de Łukowica (situado en el distrito de Limanowa) en la región de Małopolska.

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

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona en la que se cultiva la manzana «jabłka łąckie» está situada en la denominada cuenca de Łącko. Limita al Este con la cadena montañosa de Jazowsko, por la que discurre el río Dunajec hacia la cuenca más amplia de Sącz. Por estar situada en un enclave montañoso, el clima de la zona definida es suave y favorece la producción vegetal, ofreciendo unas condiciones especialmente favorables para la producción frutícola.

Los suelos de la región son compactos, no esqueléticos (menos del 10 % de esqueleto) o ligeramente esqueléticos (10-25 %). Ello hace posible que los árboles arraiguen mejor sin perturbar de manera significativa los perfiles de oxígeno o agua. Los terrenos en pendiente son los que brindan unas condiciones más propicias para plantar árboles frutales en suelos en general muy compactos. La pendiente del terreno (la mayoría de las fincas se encuentran en pendientes con un grado de inclinación de entre 5° y 15°) permite la evacuación periódica del exceso de agua. La humedad demasiado elevada de los suelos compactos podría ocasionar una degradación de las condiciones hidrológicas y el desarrollo de enfermedades criptogámicas. Las precipitaciones anuales varían por término medio entre los 700 y 1 000 mm. La región de Łącko se caracteriza por una gran variación térmica entre el día y la noche. La variación térmica diaria supera a menudo los diez grados durante el periodo de maduración y de recolección del fruto. Otro meteoro muy frecuente son las heladas nocturnas.

La idiosincrasia de la población local y su experiencia adquirida a lo largo de los siglos también han contribuido al desarrollo de la vocación frutícola de la zona descrita. En diferentes épocas, viajeros y observadores han subrayado la ingeniosidad, sagacidad, tenacidad y paciencia de los habitantes de la región, conocidos con el apelativo de *górale biali* (montañeses blancos). Se trata de cualidades importantes para el desempeño de esta actividad económica. Por otra parte, conviene añadir que, en pos de lograr la máxima calidad y de dañar lo menos posible el medio ambiente, los productores locales han introducido el sistema de producción integrada (PI). En virtud de este sistema, los productores locales están obligados a adaptar sus métodos de producción a las condiciones de clima y suelo que prevalecen en la zona delimitada en el punto 4. El objetivo es preservar las cualidades características de las manzanas «jabłka łąckie».

5.2. *Pliego de condiciones:*

Las manzanas «jabłka łąckie» se caracterizan por:

- un color superpuesto más intenso que la media de las demás variedades, según los datos que figuran en el punto 3.2,
- la firmeza de la pulpa es superior o igual a 6,5 kg/cm² en el momento de la recolección y superior o igual a 4,5 kg/cm² al término del periodo de conservación,

- un índice refractométrico que oscila entre 9 y 16 °Bx,
- una acidez total elevada (las manzanas «jabłka łackie» ácidas [más de 7 g/kg]: Boskoop, Red Boskoop, Elise, Topaz, Early Geneve; las manzanas «jabłka łackie» de acidez media (3,7-7 g/kg): Idared y mutaciones, Jonagold y mutaciones, Champion y mutaciones, Ligol y mutaciones, Golden Delicious y mutaciones, Gala y mutaciones, Lobo, Rubin y mutaciones, Gloster, Jonagored y mutaciones), razón por la cual se dice que las manzanas «jabłka łackie» poseen un «toque verde de montaña» o, dicho de otro modo, presentan un sabor muy marcado y aromático.

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

El vínculo entre las manzanas «jabłka łackie» y la zona geográfica definida en el punto 4 radica en las cualidades específicas de la fruta, descritas en el punto 5.2 y resultado de los factores naturales presentados en el punto 5.1, sin olvidar su renombre, evocado más adelante.

La gran variación térmica entre el día y la noche mejora las propiedades organolépticas y fisicoquímicas de la fruta y refuerza en especial su color superpuesto y acidez. Los resultados de los análisis sensoriales confirman el carácter excepcional de estas manzanas, pues demuestran que su firmeza y las cualidades antes mencionadas son más acentuadas que las de las frutas producidas fuera de la zona geográfica. La gran firmeza de la pulpa, tanto en el momento de la recolección como al término del periodo de conservación aconsejado, da a las manzanas «jabłka łackie» su carácter crujiente.

Las manzanas «jabłka łackie» se han hecho acreedoras de renombre merced a una larga tradición de producción, como da testimonio el hecho de que, ya en el remoto siglo XIII, se transportaban ciruelas y manzanas frescas de la región de Łącko a Gdansk (W. Bazelić, *Historie starosądeckie* (Historias de Stary Sącz), Cracovia 1965, p. 173). «Jardines señoriales» o «jardines parroquiales» son algunas de las denominaciones que reciben las fincas situadas en la región de Łącko en documentos del siglo XVI. Ya en los siglos XVII y XVIII existían grandes fincas en estas zonas. En las crónicas reales de una inspección llevada a cabo en 1698 se constata que algunos campesinos estaban obligados a recolectar manzanas para entregárselas al dominio señorial en concepto de servidumbre.

Desde 1947 se celebra una fiesta que recibe el nombre de *Dni Kwitnącej Jabłoni* (jornadas del manzano en flor). Esta manifestación nació de la voluntad de defender la tradición del cultivo de manzanas en la región de Łącko, que se encontraba amenazada por el proyecto de construir una presa en el río Dunajec. Desde entonces, la Fiesta del manzano en flor tiene lugar año tras año en el mes de mayo y su popularidad no decae. Esta manifestación cuenta con la participación de grupos regionales, bandas de música y conocidos artistas polacos. Asimismo, es posible admirar las obras de artesanos populares, productos hortofrutícolas y especialidades culinarias que en la Fiesta se exponen. La prensa deja constancia de los actos previstos. Además de turistas procedentes de todo el país, en este periodo acuden a la región de Łącko numerosos especialistas de institutos y centros agrícolas.

El renombre de las manzanas «jabłka łackie» se refleja en los numerosos reportajes que se les consagran en los medios. Entre las emisiones de televisión, citemos el programa *Tydzień* (la Semana) en el canal *Telewizja Polska* (2007), así como emisiones en los canales *Trwam* y *Polonia*. Entre las emisiones de radio, se ha de citar en *Radio Kraków* el *Forum Ekonomiczne w Krynicy* (Foro Económico de Krynica, 2006), *Owocobranie* (la Recolección de frutas, 2006-2007) y *Święto Kwitnącej Jabłoni* (la Fiesta de los manzanos en flor, 2008). En la prensa escrita se han publicado artículos sobre este tema: *Jabłka łackie produktem regionalnym* (las manzanas de Łącko, un producto regional, publicado en *Hasło Ogrodnicze*, 2005), *Trzy pytania do ...* (Tres pregunta a ..., *Dziennik Polski* 6 de julio de 2007), *Małopolski festiwal smaku* (Festival de sabores de Polonia, *Tygodnik Extra*, 17 de julio de 2008), *Krapik tygrysem Europy* (Kaprik, tigre de Europa, *Dziennik Polski*, 30 de julio de 2007), *Łącka Droga Owocowa* (la ruta de las frutas de Łącko, *Nasz Dziennik*, 2 de agosto de 2007), *Owoc pod ochroną* (una fruta protegida, *Tarnowski Gość Niedzielny*).

La fama de las manzanas «jabłka łackie», que no deja de crecer, contribuye al incremento de la oferta. La gran importancia de las manzanas en la zona geográfica delimitada en el punto 4 queda ilustrada por el hecho de que los manzanares ocupan aproximadamente el 80 % de la superficie cultivada. Los huertos de manzanos cubren pues una superficie de 3 000 hectáreas en la zona geográfica delimitada, que se reparten entre los municipios de Łącko (50 %), Stary Sącz (15 %), Podęgordzie (18,3 %), y Łukowica (16,7 %).

Las manzanas «jabłka łąckie» obtuvieron el primer premio en la categoría de preparaciones y productos vegetales en la séptima edición del certamen internacional *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* (Nuestro Patrimonio Culinario) al mejor producto alimentario de Małopolska.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 42/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo (1). Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«LAPIN PORON KUIVALIHA»

Nº CE: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministerio de Agricultura y Silvicultura)
Dirección: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 916054278
Fax +358 916053400
Correo electrónico: majja.heinonen@mmm.fi

2. Agrupación:

Nombre: Paliskuntain yhdistys (Unión de Asociaciones de Ganaderos de Renos)
Dirección: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 163316000
Fax +358 163316060
Correo electrónico: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

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

4. Especificación:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

Lapin Poron kuivaliha

4.2. Descripción:

La *Lapin Poron kuivaliha* consiste en músculos completos (grupos de músculos) y en trozos de músculos de reno. Entre los músculos se puede ver tejido conjuntivo, pero en este no hay apenas grasa visible a simple vista. La estructura de los músculos es muy fina y compacta, de forma que en la superficie de corte no se distinguen las fibras. Esta carne tiene una fibra más fina que las demás carnes secas. La estructura de la superficie de corte, que depende del grado de desecación del producto, es mate y lisa. La superficie de corte es más oscura que en otras carnes; también el tono marrón es un factor distintivo típico.

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

Los productos terminados tienen entre 1 y 5 cm de anchura y entre 10 y 20 cm de longitud, o pueden ser rodajas y trozos de otras formas. El peso de los productos varía entre cien gramos y varios cientos de gramos.

El contenido en agua de la *Lapin Poron kuivaliha* es bajo, debido al proceso de secado, y el contenido en proteínas es en proporción muy elevado. El contenido en grasa es bajo, si se tiene en cuenta el secado. El pH tiene el valor normal de la carne. El contenido en proteínas del tejido conjuntivo es proporcionalmente bajo. El contenido en sal ha de ser bastante elevado para conseguir la conservación y la seguridad sanitaria del producto. A continuación se indican los valores medios y las desviaciones típicas de cinco muestras representativas.

Contenido en agua (%): 40,6 (2,8)

Contenido en proteínas (%): 43,6 (2,3)

parte correspondiente al tejido conjuntivo (%): 3,1 (0,9)

Contenido en grasa (%): 4,7 (1,6)

Contenido en sal (%): 5,4 (2,0)

Valor de pH: 5,69 (0,19)

El sabor de la carne seca es relativamente fuerte. En él se encuentra el marcado y típico aroma de la carne de reno, que se aprecia tanto con el olfato como con el gusto. El aroma no es el propio de animales de caza, sino uno característico del reno. El sabor de la sal es típicamente leve, lo que se debe al elevadísimo contenido de proteínas. El color de la carne seca varía de rojo oscuro y marrón hasta casi negro; en los bordes hay una zona más oscura debido a la desecación.

La estructura es dura en la superficie y blanda en el interior. Al degustar se percibe el tejido conjuntivo que contiene el producto entre los músculos, pero no el tejido conjuntivo que se encuentra dentro del músculo. Aunque el producto es blando en su interior, de todas formas no se rompe fácilmente cuando se pliega, pero la estructura sí se rompe cuando se mastica, y la sensación es de que se hace más fina y no se estira. Esta facultad de hacerse más fina es característica, y también el tejido conjuntivo entre los músculos se separa fácilmente y puede ingerirse sin dificultad.

4.3. Zona geográfica:

La *Lapin Poron kuivaliha* se produce, se elabora y se envasa en la región de cría de renos de Finlandia, que se encuentra a una latitud de entre 65 y 70 °N. La zona comprende, de acuerdo con la Ley finlandesa de cría del reno (848/1990) el territorio de la provincia de Laponia (excepto las ciudades de Kemi y Tornio y el municipio de Keminmaa), el territorio de los municipios de Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski e Yli-Ii, de la provincia de Oulu, y la parte de los municipios de Puolanka, Utajärvi e Ylikiminki que se encuentra al norte del río Kiiminki y de la carretera nacional Puolanka-Hyrynsalmi.

4.4. Prueba del origen:

Para el seguimiento del origen de la carne de reno, se aplica a las orejas de los renos la marca del propietario con arreglo a la normativa finlandesa relativa a la ganadería de renos, bien inmediatamente tras su nacimiento o bien como tarde antes de su selección para el sacrificio. Cuando los renos que se van a sacrificar se han seleccionado y apartado de los que se van a mantener con vida, se les pone en la oreja la marca de sacrificio con ocasión de la selección efectuada en su zona de pastizales; con esta marca se asigna un número a cada reno que se va a sacrificar. Dicho número acompaña a la canal hasta el despiece. Las carnes cortadas se numeran tras el despiece con un número de lote de corte y transformación, que acompaña al producto hasta que llega al consumidor. Los establecimientos de corte y de transformación de carne deben llevar un registro de las canales y demás carnes que llegan a ellos, así como de la carne que expiden. Las autoridades municipales de control inspeccionan los establecimientos de corte y de transformación de carne. También está autorizada la venta de *Lapin Poron kuivaliha* directamente al consumidor en el lugar de la producción primaria (excepción de la Comisión Europea de 21 de abril de 2006).

La inspección de toda la cadena de producción es dirigida por la Oficina de Seguridad de los Productos Alimentarios (Evira) y por los gobiernos provinciales bajo la autoridad del Ministerio de Agricultura y Silvicultura, y la llevan a cabo las autoridades alimentarias locales.

4.5. Método de obtención:

La carne utilizada para obtener la *Lapin Poron kuivaliha* procede de renos nacidos, criados y sacrificados en la región de cría de renos de Finlandia, que pacen en libertad en pastizales naturales durante la primavera, el verano, el otoño y el principio del invierno antes de su sacrificio. Durante este tiempo, obtienen casi toda su alimentación de la naturaleza en la zona geográfica definida. Esta alimentación consiste principalmente en hierbas y gramíneas, setas y líquenes. Alrededor del 70-75 % de los renos sacrificados son crías de entre 5 y 8 meses de edad, con un peso en canal de unos 22 kg. El peso medio de las hembras adultas es de unos 35 kg, y el de los machos adultos más grandes puede oscilar entre los 70 y 80 kg.

Como materia prima de la *Lapin Poron kuivaliha* se utilizan trozos de solomillo, pierna, paletilla, chuletero, falda y pecho, que proceden principalmente de la variedad de carne de reno P0, utilizada como variedad de base para la carne seca (la letra indica «reno» (*poro* en finés) y el número, la clase de la variedad). También pueden utilizarse la variedad PE (variedad «extra» con, p. ej., solomillo y pierna) y, en cierta medida, la variedad P1 (p. ej., trozos de cuello, falda y pecho). Las utilizaciones y las diferencias de propiedades de los distintos tipos de carne que se encuentran en el comercio se establecen en las definiciones de las variedades de carne de reno utilizadas por la profesión, y elaboradas en 2005 por la *Paliskuntain yhdistys* (Unión de Asociaciones de Ganaderos de Renos). Las diferencias de las variedades se basan en el contenido de la carne en grasa y membranas.

La *Lapin Poron kuivaliha* se prepara a partir de carne de reno a la que se le retira la grasa tanto superficial como interior, las membranas gruesas de tejido conjuntivo, los posibles coágulos y los sellos. La preparación del producto se inicia separando las partes más duras de los músculos, piernas, paletillas, solomillos, músculos del dorso y del cuello, y se dejan en general deshuesados. Para la elaboración, a las partes de músculo deshuesadas se les da forma alargada, de unos 5 cm de anchura. Las otras partes de la canal se dejan con hueso y se les da forma cortándolas en fragmentos de tamaño adecuado para la elaboración.

La manipulación de la carne se efectúa con la mayor rapidez posible y en lotes lo más pequeños posible, con el fin de que no tenga tiempo de calentarse demasiado. La temperatura de la carne en los centros de corte autorizados puede ascender durante las operaciones de corte como máximo a + 7 °C.

La carne se sala en recipientes o en carros de salazón de carne. La salazón puede efectuarse frotando, en cuyo caso la proporción de sal es aproximadamente del 3 % en peso fresco. Cuando la salazón se hace con salmuera, el contenido en sal de la solución es aproximadamente de 6-7 %. El tiempo de salazón y de maduración va de 3 a 14 días.

Después de la salazón, la carne se pone en un sitio elevado, al exterior, para secarse. El secado se efectúa en un lugar cubierto situado a una altura suficiente respecto al suelo, construido o reservado para secar carne, al cual se impide el acceso de los animales dañinos mediante una malla tupida y un suelo suficientemente sólido. Para colgar la carne de los soportes del secadero, se utilizan ganchos metálicos limpios u otros materiales no porosos, como cuerda de plástico.

El secado se realiza entre febrero y abril y dura de 3 a 6 semanas, en función de las condiciones meteorológicas. En este periodo, la carne se pone más tierna y madura, y se hace muy aromática, evaporándose una cantidad de líquido equivalente al 40-60 % del peso de carne fresca. El proceso de secado de la carne se controla midiendo repetidamente su grado de sequedad y probando su sabor. Si la carne se somete al proceso de secado demasiado tiempo, se vuelve de color gris y pierde sabor.

Los productos de *Lapin Poron kuivaliha* se envasan en acondicionamientos alimentarios autorizados, cuyo tamaño varía de cien gramos a varios cientos de gramos.

El envasado de la carne de reno que va a entrar en el ámbito de la denominación debe efectuarse en la zona geográfica definida (es decir, en la región de cría de renos de Finlandia), para garantizar la calidad del producto e impedir la alteración de esta, especialmente en cuanto a las propiedades organolépticas. El proceso de secado se realiza al exterior y se basa en el efecto de las condiciones meteorológicas (viento, heladas, calor del sol). El secado de la carne se controla cuidadosamente a fin de garantizar un grado adecuado de maduración y que se conserven las propiedades organolépticas de la carne. En la elaboración de la *Lapin Poron kuivaliha*, el momento de la retirada de la carne del secadero exterior es un factor esencial que se basa en los conocimientos especiales de los expertos de la región. Aunque la *Lapin Poron kuivaliha* tiene poca grasa, esta puede modificar el sabor y demás características organolépticas de la carne seca cuando es objeto de un tratamiento inadecuado o está demasiado tiempo en contacto con el aire. Por otra parte, de esta manera se garantiza que el producto es completamente rastreable, que los consumidores no son inducidos a error y que el producto que se les ofrece se ha obtenido y elaborado realmente en la zona de origen, y se hace posible la supervisión en todas las etapas de la cadena de producción.

4.6. Vínculo:

La carne de reno es producida por criadores profesionales de renos, residentes en la región de cría de renos de Finlandia, de los que casi el 20 % son lapones, uno de los pueblos indígenas de la Unión Europea. El trabajo de estos criadores se basa en un conocimiento, acumulado a lo largo de los siglos, sobre los renos y su carne. Los primeros datos sobre la carne seca se encuentran en libros de cuentas del siglo XVI y en la «Historia de los Pueblos Septentrionales», de Olaus Magnus, del año 1555, con descripciones relativas a Finlandia. Después de estas menciones, las más antiguas sobre la carne seca de reno se deben principalmente a exploradores de los siglos XVII y XVIII.

Para el secado de la carne de reno se recurre a los conocimientos tradicionales; así, por ejemplo, la mayoría de las instalaciones de secado de carne de reno son propiedad de familias que poseen renos. Los elaboradores de carne de reno forman en la región de cría de renos una red singular de experiencia que tiene los conocimientos y la capacidad para transformar, de manera tradicional, en *Lapin Poron kuivaliha* parte de la carne de reno obtenida en la zona de cría de renos.

La *Lapin Poron kuivaliha* se deseca al exterior siguiendo una tradición ininterrumpida de varios siglos. El secado se efectúa entre febrero y abril en un lugar cubierto situado a una altura suficiente respecto al suelo, construido o reservado para secar carne, al cual se impide el acceso de los animales dañinos mediante una malla tupida y un suelo suficientemente sólido. La elaboración de la carne seca de reno se lleva a cabo solo en las zonas nórdicas, en las que las variaciones de temperatura del final del invierno son suficientemente amplias. Las grandes variaciones de temperatura del final del invierno en el clima nórdico, entre -30 °C y $+7\text{ °C}$, hacen que la carne se ponga más tierna y le confieren un aroma natural. También las otras características de la naturaleza de la región, como la clara diferencia entre estaciones o la alimentación de los renos, y la cultura tradicional de selección y elaboración de la materia prima (carne de reno) convierten la carne seca en lo que es: un producto de carne de reno con un sabor único.

4.7. Estructura de control:

Nombre:	Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira)
Dirección:	Mustialankatu 3 FI-00790 Helsinki SUOMI/FINLAND
Tel.	+358 20772003
Fax	+358 207724350
Correo electrónico:	kirjaamo@evira.fi

4.8. Etiquetado:

La *Lapin Poron kuivaliha* se conserva o se vende envasada en acondicionamientos alimentarios autorizados, de distintos tamaños. La parte exterior del acondicionamiento se marca con el símbolo de *Lapin Poron kuivaliha* (por ejemplo, en forma de sello o de etiqueta adhesiva), al que acompaña la mención *suojatu alkuperänimitys* (denominación de origen protegida) o el símbolo comunitario oficial correspondiente. También ha de indicarse si se trata de carne de adulto o de cría de reno. Igualmente se exigen unas marcas comparables para los productos que se van a comercializar mediante venta directa.

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 42/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE»

N° CE: IT-PDO-0005-0661-26.11.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Vastedda della valle del Belice»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto (anexo III):

Clase 1.3. Quesos

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

La DOP «Vastedda della valle del Belice» es un queso de oveja de pasta hilada que se consume fresco y que, en el momento de su despacho al consumo, presenta las características siguientes: forma aplanada de caras ligeramente convexas; diámetro comprendido entre 15 y 17 cm y altura del canto de 3 o 4 cm; peso entre 500 y 700 gr dependiendo de las dimensiones de la forma; superficie sin corteza, de color blanco marfil, lisa y compacta, exenta de manchas ni pliegues; puede presentar una pátina de color pajizo claro; pasta de color blanco homogéneo, lisa, no granulosa, que puede presentar ligeras estrías debidas al hilado artesanal; ojos muy escasos o inexistentes, y ausencia de exudación; aroma característico de la leche fresca de oveja y sabor dulce, fresco y agradable, con toques ligeramente ácidos; contenido de materia grasa igual o superior al 35 % de la materia seca y al 18 % del producto fresco; contenido de cloruro sódico (sal) igual o inferior al 5 % de la materia seca y al 2,7 % del producto fresco.

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

El queso «Vastedda della valle del Belice» DOP se elabora con leche cruda y entera de oveja, con la acidez natural de la fermentación, procedente de animales de raza Valle del Belice criados en explotaciones situadas en la zona de producción que se indica en el punto 4.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos transformados):

La alimentación de los ovinos se compone de pasto natural o cultivado, forrajes frescos, heno y paja obtenidos en la zona de producción que figura en el punto 4, rastrojos de cereales y subproductos vegetales (la hierba que crece junto a las viñas, ramas de olivo de la poda invernal, cladodios de chumbera u hojas de vid recogidas tras la vendimia). La alimentación puede complementarse con granos de cereales o con leguminosas y concentrados simples o compuestos que NO sean OGM, en una proporción que no supere el 50 % de la sustancia seca total de la ración. Se prohíbe la utilización de productos derivados de origen animal así como de plantas o partes de plantas (semillas) de alholva, de tapioca y de mandioca.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

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

La producción de la leche y la elaboración del queso deben realizarse en la zona delimitada.

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

El producto se despacha al consumo en formas de un diámetro comprendido entre 15 y 17 cm, cuyo canto alcanza una altura de 3 o 4 cm, protegidas por un envoltorio de polietileno cerrado herméticamente. Por tratarse de un producto fresco, el envasado debe llevarse a cabo en la propia quesería para garantizar la calidad y, especialmente, para salvaguardar el aspecto microbiológico del queso, rico en bacterias lácticas autóctonas que lo convierten en un producto «vivo» y en continua evolución.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

La etiqueta que se fija al envoltorio exterior de esta DOP, fabricado con polietileno, debe llevar, además del logotipo de la denominación, la indicación «Vastedda della valle del Belice». El logotipo puede utilizarse en las publicaciones y los elementos de promoción.

Se permite la utilización de indicaciones que se refieran a nombres, razones sociales o marcas, que no tengan un significado elogioso ni induzcan a engaño al comprador, siempre que sean de dimensiones claramente inferiores a las del distintivo de la DOP.



El logotipo se compone de un círculo, en torno al cual puede leerse, de izquierda a derecha y en una sola línea, la indicación «Vastedda della valle del Belice» en color verde oscuro; dentro del círculo, en la parte inferior, puede leerse, asimismo de izquierda a derecha y en una sola línea, la indicación «Denominazione d'Origine Protetta» en color blanco.

En la parte superior del círculo hay un sol estilizado, de contornos bien definidos y color amarillo claro, del que se desprende una porción con forma de «V»; el astro emite 11 rayos de color amarillo que destacan sobre un cielo azul.

En la parte inferior del logotipo, en posición central, dos colinas de color verde se entrecruzan formando una letra «V», que resulta más evidente gracias a los trazos de color verde claro de los bordes.

Dentro del logotipo, a la derecha, está representado de manera estilizada, mediante líneas amarillas, parte de un templo dórico del que se ven dos escalones y cuatro columnas con sus capiteles, sobre los que descansan el arquitrabe y el tejado inclinado. El diámetro del logotipo, incluida la indicación «Vastedda della valle del Belice», debe medir 4,00 cm.

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

La zona geográfica de cría de los ovinos, de producción de la leche y de transformación y envasado del queso «Vastedda della valle del Belice» DOP abarca los territorios administrativos de los municipios siguientes:

provincia de Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice y Sciacca;

provincia de Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa y Vita;

provincia de Palermo: Contessa Entellina y la parte de Bisacchino denominada «San Biagio».

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El territorio de producción del queso «Vastedda della valle del Belice» se caracteriza por poseer suelos pardos calcáreos, litosuelos, regosuelos y vertisuelos, así como pastos naturales y cultivados ricos en especies espontáneas y ecotipos locales —leguminosas, gramíneas y crucíferas— que constituyen la base de la alimentación de los animales y que numerosos estudios científicos han demostrado que influyen en la producción del queso, por su capacidad para modificar la composición química y aromática.

Los factores climáticos de la zona de producción del queso «Vastedda della valle del Belice» difieren de los de otras zonas de Sicilia: las temperaturas máximas (35 °C) y mínimas (9 °C) registradas en el Valle del Belice y la especial orografía de la zona de producción evitan cambios climáticos bruscos que pueden interactuar con la microflora láctica autóctona que caracteriza al queso «Vastedda della valle del Belice».

Para la elaboración del Vastedda, en el Valle del Belice se utiliza desde siempre leche de ovejas autóctonas, que actualmente constituyen la raza «Valle del Belice», conocidas por dar una leche con buenas características para la producción de queso.

El queso «Vastedda della valle del Belice» está vinculado de manera indisociable al especial entorno edáfico de la zona, a las especies forrajeras locales, a las características tecnologías de transformación de la leche utilizadas por los maestros queseros y al empleo de antiguos utensilios de madera y junco en los que anidan las cepas de la microflora láctica autóctona capaces de hacer del «Vastedda della valle del Belice» un queso único en su género.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «Vastedda della valle del Belice», sin duda uno de los poquísimos quesos de oveja de pasta hilada, si no el único, tiene un gusto particular, típico del queso fresco de oveja, con notas ligeramente ácidas, nunca picantes. La pasta, compacta y blanca, presenta algunas estrías debido al hilado artesanal. El queso tiene forma aplanada, como la de una *focaccia*, con las caras ligeramente convexas.

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

La explotación ovina y la elaboración de queso son actividades que cuentan con una gran tradición en la zona de producción de «Vastedda della valle del Belice»; en la actualidad, la cría sigue siendo de tipo tradicional y se practica en rediles que ofrecen un refugio adecuado a las exigencias de los ovinos y a su bienestar, lo que se refleja positivamente en la calidad de la leche utilizada en la producción de «Vastedda della valle del Belice». La composición botánica de los pastos naturales y cultivados influye en la composición química y aromática de la leche y le confiere su sabor y su aroma particulares. El modo de preparación artesanal del cuajo, que transmite al queso un patrimonio enzimático especial, y la acidificación de la pasta en cilindros de junco, realizada mediante la acción exclusiva de la microflora natural típica de la zona, son dos elementos fundamentales del proceso de elaboración que contribuyen a determinar el sabor y el aroma finales del producto.

La operación de hilado artesanal requiere una gran habilidad, dada la poca aptitud de la leche de oveja para ser transformada en queso de pasta hilada.

El nombre «Vastedda» deriva de la forma que adquiere el queso después del hilado, cuando se coloca, para que adquiera consistencia, en platos hondos de cerámica denominados «Vastedde», que le dan forma de pan.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

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

Esta Administración ha incoado el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la Denominación de Origen Protegida «Vastedda della Valle del Belice» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 239 de 13 de octubre de 2007.

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

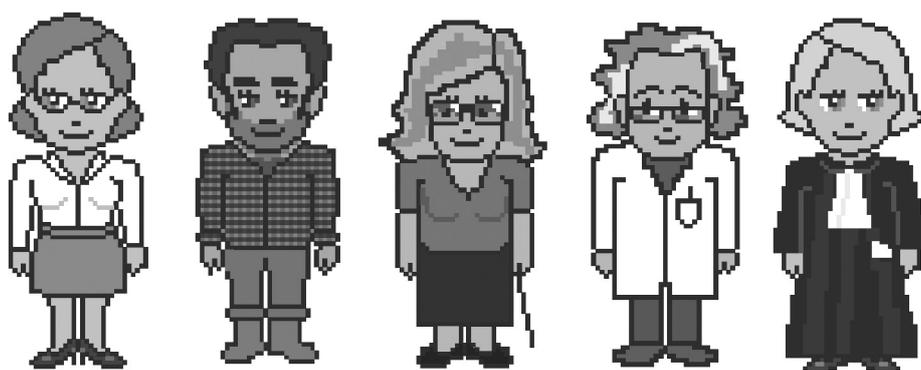
http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

o

en la página de inicio del sitio web del Ministerio (<http://www.politicheagricole.it>), haciendo clic en «Prodotti di Qualità» (a la izquierda de la pantalla) y luego en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

EU Book shop

Todas las publicaciones de la UE
a su disposición !



bookshop.europa.eu

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

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

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

Cada versión lingüística es objeto de una suscripción aparte.

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

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

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

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

Venta y suscripciones

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

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

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

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

