

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 79



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

57° año  
18 de marzo de 2014

Número de información      Sumario      Página

### II *Comunicaciones*

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

#### **Comisión Europea**

2014/C 79/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts) <sup>(1)</sup> .....	1
2014/C 79/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto COMP/M.7166 — Sacyr/LBEIP/HC) <sup>(1)</sup> .....	2

### IV *Información*

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

#### **Consejo**

2014/C 79/03	Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2014/145/PESC y en el Reglamento (UE) n° 269/2014 del Consejo relativos a las medidas restrictivas respecto de las acciones que menoscaban o amenazan la integridad territorial, la soberanía y la independencia de Ucrania .....	3
--------------	--	---

**ES**

Precio:  
3 EUR

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

(continúa al dorso)

**Comisión Europea**

2014/C 79/04	Tipo de cambio del euro .....	4
--------------	-------------------------------	---

---

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2014/C 79/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.7201 — Carlyle/Industrial Packaging Group) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup>	5
2014/C 79/06	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto COMP/M.7109 — Deutsche Telekom/GTS) <sup>(1)</sup> .....	6

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2014/C 79/07	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	7
--------------	--	---



---

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

## II

*(Comunicaciones)*

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

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.7150 — Apollo/Ulster Bank/Arnotts)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 79/01)

El 27 de febrero de 2014, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32014M7150. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

---

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

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto COMP/M.7166 — Sacyr/LBEIP/HC)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 79/02)

El 5 de marzo de 2014, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b) del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en español y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) con el número de documento 32014M7166. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

---

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

## IV

*(Información)*INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS  
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## CONSEJO

**Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas contempladas en la Decisión 2014/145/PESC y en el Reglamento (UE) n° 269/2014 del Consejo relativos a las medidas restrictivas respecto de las acciones que menoscaban o amenazan la integridad territorial, la soberanía y la independencia de Ucrania***(2014/C 79/03)*

La presente información se pone en conocimiento de las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2014/145/PESC <sup>(1)</sup> y en el anexo I del Reglamento (UE) n° 269/2014 <sup>(2)</sup> del Consejo relativos a las medidas restrictivas respecto de las acciones que menoscaban o amenazan la integridad territorial, la soberanía y la independencia de Ucrania.

El Consejo de la Unión Europea ha decidido que las personas que figuran en los citados anexos deben quedar incluidas en las listas de personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión 2014/145/PESC y en el Reglamento (UE) n° 269/2014 del Consejo relativos a las medidas restrictivas respecto de las acciones que menoscaban o amenazan la integridad territorial, la soberanía y la independencia de Ucrania. Los motivos que justifican la inclusión de estas personas figuran en las entradas pertinentes de los anexos.

Se pone en conocimiento de las personas afectadas que tienen la posibilidad de cursar una solicitud a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes que se mencionan en los sitios web indicados en el anexo II del Reglamento (UE) n° 269/2014 del Consejo, a fin de obtener autorización para utilizar fondos inmovilizados para cubrir necesidades básicas o efectuar pagos concretos (véase el artículo 4 del Reglamento).

Las personas afectadas podrán presentar al Consejo una solicitud, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en las listas mencionadas. Dicha solicitud deberá remitirse a la siguiente dirección:

Consejo de la Unión Europea  
Secretaría General  
DG C 1C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Asimismo, se advierte a las personas afectadas que tienen la posibilidad de recurrir la decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, conforme a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 78 de 17.3.2014, p. 16.

<sup>(2)</sup> DO L 78 de 17.3.2014, p. 6.

## COMISIÓN EUROPEA

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

17 de marzo de 2014

(2014/C 79/04)

## 1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3906	CAD	dólar canadiense	1,5393
JPY	yen japonés	141,45	HKD	dólar de Hong Kong	10,7981
DKK	corona danesa	7,4633	NZD	dólar neozelandés	1,6235
GBP	libra esterlina	0,83675	SGD	dólar de Singapur	1,7594
SEK	corona sueca	8,8604	KRW	won de Corea del Sur	1 484,94
CHF	franco suizo	1,2154	ZAR	rand sudafricano	14,9197
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	8,5895
NOK	corona noruega	8,2800	HRK	kuna croata	7,6583
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 702,84
CZK	corona checa	27,411	MYR	ringit malayo	4,5570
HUF	forinto húngaro	312,30	PHP	peso filipino	62,081
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	50,7310
PLN	esloti polaco	4,2220	THB	bat tailandés	44,843
RON	leu rumano	4,5078	BRL	real brasileño	3,2720
TRY	lira turca	3,0932	MXN	peso mexicano	18,3712
AUD	dólar australiano	1,5311	INR	rupia india	85,2361

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

## V

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

## COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.7201 — Carlyle/Industrial Packaging Group)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 79/05)

1. El 7 de marzo de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual el grupo Carlyle Group («Carlyle», EE. UU.) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento comunitario de concentraciones, de la totalidad del grupo Grupo Industrial Packaging Group («IPG», EE. UU.) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - Carlyle: gestión global de activos alternativos,
  - IPG: fabricación y suministro de envases industriales y equipo correspondiente.
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. En virtud de la Comunicación de la comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas operaciones de concentración con arreglo al Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup>, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto 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.7201 — Carlyle/Industrial Packaging Group, a la siguiente dirección:

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

---

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

<sup>(2)</sup> DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto COMP/M.7109 — Deutsche Telekom/GTS)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 79/06)

1. El 11 de marzo de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Deutsche Telekom AG («DT», Alemania), 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 la empresa Consortium 1 Sàrl («GTS», Luxemburgo) mediante adquisición de acciones. La empresa Carduelis 2 BV y su filial GTS Slovakia, s.r.o., pertenecientes actualmente al grupo GTS, no formarán parte de la operación.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - DT: grupo de telecomunicaciones integrado activo principalmente en Europa,
  - GTS: proveedor de servicios de telecomunicaciones basados en la infraestructura y soluciones tecnológicas de información y comunicación a medida activo en la República Checa, Hungría, Polonia y Rumanía.
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.7109 — Deutsche Telekom/GTS, a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Concentraciones  
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 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2014/C 79/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

**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 <sup>(2)</sup>**

«UPPLANDSKUBB»

N° CE: SE-PDO-0005-01084-10.01.2013

IGP ( ) DOP ( X )

**1. Denominación**

«Upplandskubb»

**2. Estado Miembro o tercer país**

Suecia

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

Clase 2.4: Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

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

El producto es un tipo de pan denominado «Upplandskubb».

Se trata de un pan rústico de color entre pan de especias y pardo. Se cuece en forma de cilindro, con un diámetro que oscila entre 16 y 23 centímetros. El pan se vende cortado en cuartos. Así pues, cada trozo de este pan es un cuarto de círculo con un ángulo aproximado de 90 grados. La altura y la anchura de cada trozo son variables. Este pan no tiene corteza. La parte redondeada es relativamente lisa y su superficie es blanda.

Su textura es fina y compacta, con una miga un poco glutinosa y pequeñas oquedades. El pan es granuloso y se desmigaja. Es muy sabroso y deja un regusto de persistencia media.

Aroma: intensidad débil a media, con ligero sabor agridulce de centeno, notas de jarabe y levadura ligeramente requemada.

Sabor: dulzón, con notas claras de jarabe y cereales, sabor pronunciado a centeno y un ligero regusto amargo. Poca sal. Escasa acidez.

Este pan puede venderse fresco o congelado.

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

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

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

La harina de centeno ha de ser producida con centeno cultivado en la región de Uppland y molida en molino de piedra o de cilindros. Debe tratarse de harina integral con todos los componentes del grano de centeno, a saber, la semilla, el germen y la cáscara. Se utiliza harina sin tamizar.

La harina de trigo ha de ser producida con trigo cultivado en la región de Uppland y molida en molino de piedra o de cilindros. Puede emplearse tamizada o sin tamizar.

El jarabe debe ser un jarabe tradicional, «claro» u «oscuro». No se admiten en este pan el jarabe utilizado para untar en pan, ni el jarabe negro, el jarabe de panadería, el jarabe blanco u otros tipos de jarabe.

La harina puede ser harina enriquecida en vitamina B.

El ácido ascórbico (antioxidante E 300) es un aditivo autorizado en la harina.

Las restricciones mencionadas permiten garantizar la calidad tradicional de este pan.

### 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

Este pan debe elaborarse en la región geográfica indicada. Se cuece al baño maría en un molde cilíndrico.

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

Para garantizar su origen, el pan «Upplandskubb» deberá llevar una etiqueta u otro tipo de marca de la zona geográfica de que procede. Ahora bien, podrá ser cortado y envasado fuera de dicha zona. El pan ha de envasarse nada más cortarse, para evitar que pierda cualidades y, sobre todo, que se seque.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El etiquetado del pan «Upplandskubb» envasado debe incluir los elementos siguientes:

la palabra «Upplandskubb»,

la marca oficial de la Unión Europea para las denominaciones de origen protegidas,

la fecha de confección y, si procede, la indicación de que el pan ha sido congelado,

el nombre del fabricante y sus datos de contacto.

Se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a marcas privadas, siempre que no tengan carácter laudatorio o puedan inducir a engaño al consumidor.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Este pan se produce en la región geográfica que constituye la provincia histórica de Uppland, en la parte oriental de Suecia, con una superficie de 12 738 km<sup>2</sup>.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Uppland es una región geográfica de llanuras poco accidentadas. Las partes interiores de la región se componen en gran parte de tierras arcillosas fértiles y las zonas más elevadas están cubiertas de morrena. Una característica peculiar de estos paisajes son los *eskers*, como los *eskers* de Estocolmo o de Uppsala, que se formaron al retirarse los glaciares.

El Instituto Sueco de Meteorología e Hidrología (SMHI, por sus siglas en sueco) describe así el clima de Uppland:

«Aparte de Öland y Gotland, Uppland es la región sueca con menor desnivel. Su cumbre más alta alcanza los 113 metros por encima del nivel del mar. Por tanto la temperatura viene determinada principalmente por la distancia del mar al este, y en cierta medida, por la distancia del lago Mälaren al sur. En los meses más fríos del año, la temperatura media oscila de  $-3\text{ }^{\circ}\text{C}$  en las islas más alejadas del archipiélago de Estocolmo en febrero a  $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$  en las partes norteñas del interior en enero. En junio, el mes más cálido, la temperatura media ronda los  $16\text{ }^{\circ}\text{C}$  en casi toda la región. La zona más fría se sitúa en las islas cercanas a la costa del noreste ( $15,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), y la más caliente, en el centro de Estocolmo ( $17\text{ }^{\circ}\text{C}$ ). Las precipitaciones anuales menores se registran en las islas más alejadas de la costa (450 mm), y las más abundantes en el interior frente a la costa del noreste (650 mm).»

La agricultura se ha desarrollado en función de las características geológicas, topográficas, edafológicas y climáticas de la región.

El cultivo del centeno ha sido importante en Uppland desde la Edad Media. En torno al año 1570, el centeno representaba del 33 al 50 % (y en algunos lugares, más del 50 %) del cultivo total de cereales. El cultivo del trigo se introdujo con posterioridad y representaba a principios del siglo XIX, junto con los guisantes, la avena y el morcajo, del 10 al 20 % de la superficie cultivada.

El pan «Upplandskubb» se caracteriza por el hecho de que se elabora a base de centeno y de trigo procedentes de esa región. Tras añadirse jarabe, agua y levadura, se amasa y se somete a un largo proceso de fermentación en frío. A continuación, se cuece lentamente, al baño maría, en un molde con tapa. Este pan no se hornea, se cuece en un molde cilíndrico con tapa. Tradicionalmente se utilizaba un bote de hojalata o una botella, jarra o pote de leche, siempre con tapa. El volumen del molde puede variar entre 2 y 8 litros. Tras la cocción, el pan debe reposar envuelto en paños de cocina entre 10 y 24 horas y solo después podrá cortarse.

La confección del pan «Upplandskubb» según el método descrito requiere una intervención humana y buenos conocimientos prácticos para la elaboración de la masa con las materias primas, así como un equipo adecuado para garantizar sus cualidades intrínsecas. Dado que el pan «Upplandskubb» puede elaborarse en recipientes de varios formatos y con varios tipos de harina, y puede cocerse con electricidad, con gas o en estufas de leña, deben transmitirse los conocimientos adecuados para alcanzar el equilibrio idóneo entre la harina y el agua y dominar los tamaños de los moldes y las duraciones de fermentación y cocción. Estos conocimientos se transmiten de generación en generación, al igual que el material necesario para la cocción.

## 5.2. *Carácter específico del producto*

Se trata de un pan rústico de color entre pan de especias y pardo. Antes de ser cortado, el pan tiene la forma de un cilindro de 16 a 23 cm. El volumen del cilindro puede variar de 2 a 8 litros. El pan en forma de cilindro se corta en cuatro partes en sentido longitudinal.

Este pan se vende cortado en cuartos longitudinales, tal como se ha indicado. Así pues, la rebanada característica de este pan es un cuarto de círculo con un ángulo aproximado de 90 grados.

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

Las propiedades específicas del pan «Upplandskubb» están estrechamente relacionadas con las características morfológicas y las condiciones edafológicas y climáticas de la zona geográfica.

Suecia cubre aproximadamente 14 grados de latitud y 13 grados de longitud, con lo que el país presenta muchas zonas climáticas distintas. La influencia del manto glaciar en la composición de los suelos de la región, combinada con las zonas climáticas, determina los cultivos de los que cabe esperar una buena calidad. Se considera que la región de Uppland es la primera zona de cultivo de centeno de Suecia, donde se introdujo probablemente procedente de Finlandia: este cereal está presente en ese país desde antes de la introducción del cristianismo y los lazos entre Finlandia y Uppland son conocidos desde hace mucho tiempo. La introducción del centeno en Uppland se debe tanto a su relativa resistencia a la sequía, con lo que puede cultivarse en esas tierras, como a la demanda creciente de centeno por parte de los inmigrantes alemanes en la Edad Media, instalados en la capital muy próxima (Estocolmo está en Uppland), y que apreciaban su alta calidad en la cocción y la posibilidad de almacenarlo. Olaus Petri (1493-1552) documentó la presencia de pan de centeno en las regiones históricas de Suecia, a las que pertenece Uppland, desde mediados del siglo XVI. También se tiene

constancia de que en los dominios reales de Uppland, en el transcurso del siglo XVI, aumentaron la producción y el rendimiento del cultivo de centeno, por las condiciones naturales favorables y el desarrollo de nuevas técnicas. Todo ello ha contribuido a que Uppland se haya considerado históricamente una región exportadora de cereales. Por tanto, es poco probable que el pan «Upplandskubb» se elaborara con cereales que no fuesen cultivados en la región.

Desde la Edad Media hasta el siglo XX, el pan más importante de Uppland ha sido el pan de centeno elaborado con centeno cultivado en la región. El pan de trigo solo se confeccionaba en casos excepcionales. Hubo que esperar a la segunda mitad del siglo XX para que el pan de trigo se considerase «normal» en Uppland.

El pan típico de la región era el pan duro y crujiente elaborado a base de centeno, que se adaptaba bien a una sociedad acostumbrada a almacenar los alimentos. Las tradiciones navideñas de Uppland incluyen una alimentación más rica. Según datos orales y escritos, el pan «Upplandskubb» se elaboraba para Navidades como algo especial para los agricultores y luego también para los habitantes de las ciudades, y también llevaba harina de trigo, que se consideraba más lujosa que la harina de centeno. Resulta más complicado elaborar el pan «Upplandskubb» que el pan duro y crujiente, por lo que se necesitan mayores conocimientos para su confección y cereales de alta calidad cultivados en la región.

La elaboración, que requiere largos períodos tanto de fermentación a baja temperatura como de cocción a baja temperatura, y el hecho de que se deje enfriar el pan en varios paños de cocina para evitar que se seque, lo convierten en un producto sabroso, cuyos aromas se desarrollan de un modo particular y que puede conservarse mucho tiempo. La edulcoración de este pan también contribuye a su sabor característico y a su buena conservación. El molde cilíndrico en el que se cuece permite una cocción homogénea y un buen aprovechamiento de los recipientes, ya que el recipiente utilizado para la cocción al baño maría y el empleado para cocer el pan pueden destinarse a otros usos culinarios. Todas estas características hacen que se trate de un pan único en la cultura del pan.

Varios hechos establecen la buena fama del pan «Upplandskubb». La Escuela Profesional de Economía Doméstica de Uppsala, fundada en 1895, formaba a profesoras y amas de casa en elaboración de comidas, dietética y economía doméstica. La Escuela incorporó el pan en sus libros de recetas, con lo que contribuyó a difundir a todos los alumnos del país los conocimientos sobre el pan «Upplandskubb», como ejemplo de pan regional. En los libros modernos sobre las tradiciones culinarias de Uppland, se menciona este pan como un pan típico de la región.

Carina Eliardsson, de Getingarne, indica que el pan «Upplandskubb» está muy anclado en las tradiciones rurales. Cuenta que en su granja siempre se ha elaborado ese pan para Navidades y que la receta que ahora se utiliza procede de la abuela de su suegro.

Otro hecho que demuestra la buena fama del pan «Upplandskubb» es que suele figurar en el menú que el gobernador provincial de Uppsala ofrece a las delegaciones extranjeras que visitan la región.

Para elaborar esta solicitud se han hecho varios llamamientos y unas cuarenta personas han sido entrevistadas con detenimiento acerca de recetas, tradiciones, experiencias y recuerdos en torno al pan «Upplandskubb». Esas entrevistas confirman, con las fuentes escritas, que este pan tiene su origen en la región de Uppland.

### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 <sup>(3)</sup>]

<http://www.slv.se/upload/dokument/livsmedelsforetag/vagledningar/Skyddade%20ursprungsbeteckningar/Ans%c3%b6kan%20SUB%20Upplandskubb%20final%20inkl%20bilagor.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Véase la nota a pie de página 2.







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