



Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2014/C 260/01	Comunicación de la Comisión sobre la finalización del proceso de restricción de los cuatro ftalatos (DEHP, DBP, BBP y DIBP) con arreglo al Reglamento (CE) nº 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas (REACH) ⁽¹⁾	1
2014/C 260/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7320 — PAI Partners/DVD Participations) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/05	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/06	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/Northwind) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/07	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7137 — EDF/Dalkia en France) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/08	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7290 — Apple/Beats) ⁽¹⁾	8

IV Información

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

Comisión Europea

2014/C 260/09	Tipo de cambio del euro	9
2014/C 260/10	Resumen de las decisiones de la Comisión sobre las autorizaciones de comercialización y uso, o de uso, de las sustancias incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) nº 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH) [<i>Publicado de conformidad con el artículo 64, apartado 9, del Reglamento (CE) nº 1907/2006</i>]	10

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2014/C 260/11	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7291 — Versalis/Novamont) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	11
2014/C 260/12	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	12

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2014/C 260/13	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	13
---------------	---	----

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

2014/C 260/14	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	17
2014/C 260/15	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	24
2014/C 260/16	Archivo de la denuncia CHAP (2010) 723	33

II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN

sobre la finalización del proceso de restricción de los cuatro ftalatos (DEHP, DBP, BBP y DIBP) con arreglo al Reglamento (CE) n° 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y mezclas químicas (REACH)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2014/C 260/01)

1. INTRODUCCIÓN

El 14 de abril de 2011, de conformidad con el artículo 69, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ (REACH), Dinamarca presentó a la Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas (ECHA) un expediente conforme al anexo XV con vistas a proponer la restricción, a nivel de la UE, de comercialización de los artículos destinados a ser utilizados en espacios cerrados y de los artículos que pueden entrar en contacto directo con la piel o las mucosas y cuyo contenido de uno o varios de los cuatro ftalatos es superior al 0,1 % en peso de materia plastificada. Los cuatro ftalatos son los siguientes: DEHP [ftalato de bis(2-etilhexilo) n° CAS 117-81-7, n° CE 204-211-0]; DBP (ftalato de dibutilo, n° CAS 84-74-2, n° CE 201-557-4); BBP (ftalato de bencilo y butilo, n° CAS 85-68-7, n° CE 201-622-7) y DIBP (ftalato de diisobutilo, n° CAS 84-69-5, n° CE 201-553-2). Dinamarca consideró que, debido a la toxicidad para la reproducción y las propiedades de alteración endocrina de estos ftalatos, su presencia en artículos y su exposición combinada plantea un riesgo para la salud humana que no está adecuadamente controlado y que debe abordarse a nivel de la UE.

El 15 de junio de 2012, de conformidad con el artículo 70 del Reglamento REACH, el Comité de Evaluación del Riesgo de la ECHA adoptó, por consenso, un dictamen sobre la propuesta de restricción. En su dictamen, el Comité consideró que la restricción propuesta no estaba justificada, puesto que los datos disponibles no demuestran que, en 2012, existiera un riesgo de exposición combinada a los cuatro ftalatos. En su opinión, la exposición se está reduciendo progresivamente gracias a los requisitos reglamentarios en vigor y a la consiguiente restricción de uso, así como a los requisitos de autorización que se aplicarán a dichos ftalatos en los próximos años.

El 5 de diciembre de 2012, de conformidad con el artículo 71 del Reglamento REACH, el Comité de Análisis Socioeconómico de la ECHA adoptó, por consenso, un dictamen sobre la restricción propuesta, en el que concluyó que no había ninguna razón para apoyarla. Esta conclusión se basa en el dictamen del Comité de Evaluación del Riesgo al que se ha hecho referencia.

El 19 de diciembre de 2012, la ECHA transmitió a la Comisión los dictámenes de ambos Comités de conformidad con el artículo 72 del Reglamento REACH.

El artículo 73, apartado 1, del Reglamento REACH establece que, de cumplirse las condiciones definidas en el artículo 68, la Comisión preparará un proyecto de modificación del anexo XVII, en un plazo de tres meses a partir de la recepción del dictamen del Comité de Análisis Socioeconómico.

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n° 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), por el que se crea la Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas, se modifica la Directiva 1999/45/CE y se derogan el Reglamento (CEE) n° 793/93 del Consejo y el Reglamento (CE) n° 1488/94 de la Comisión, así como la Directiva 76/769/CEE del Consejo y las Directivas 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE y 2000/21/CE de la Comisión (DO L 396 de 30.12.2006, p. 1).

Los cuatro ftalatos se clasifican como tóxicos para la reproducción de categoría 1B en el anexo VI del Reglamento sobre clasificación, etiquetado y envasado ⁽¹⁾. Al igual que en el caso de otros tóxicos para la reproducción de la categoría 1B, el punto 30 del anexo XVII del Reglamento REACH dispone que los cuatro ftalatos no pueden comercializarse ni utilizarse como tales ni como componentes de otras sustancias ni en mezclas para su venta al público en general cuando la concentración de uno de ellos es superior o igual a 0,3 %.

La restricción a la utilización de tres de dichos ftalatos (DEHP, DBP y BBP) en los juguetes y artículos de puericultura se establece en el punto 51 del anexo XVII del Reglamento REACH. En el marco de la cláusula de revisión prevista en dicho punto, la ECHA, a petición de la Comisión, evaluó en 2010 si su contenido debía modificarse en función de los nuevos datos científicos. Se llegó a la conclusión ⁽²⁾ de que los nuevos datos disponibles sobre el uso y la exposición a estos tres ftalatos no aportaban nada nuevo a las evaluaciones ya realizadas sobre las que se basan estas restricciones. También se concluyó que esta nueva información no indica la necesidad de una revisión urgente de la restricción en vigor.

2. PRINCIPALES ELEMENTOS CONSIDERADOS POR LA COMISIÓN EN SU EVALUACIÓN

A fin de determinar si se cumplían las condiciones establecidas en el artículo 68 del Reglamento REACH y se justificaba una restricción, la Comisión tuvo principalmente en cuenta los siguientes elementos del expediente de restricción y de los dictámenes de los Comités.

En primer lugar, el Comité de Evaluación del Riesgo tuvo dificultades para llegar a una conclusión sobre la contribución de los cuatro ftalatos a los problemas de infertilidad y al aumento de los cánceres dependientes de hormonas observados en humanos. De hecho, los estudios epidemiológicos realizados en el ser humano no permiten concluir que exista una relación causal directa entre los efectos investigados (principalmente antiandrogénicos) y la exposición a los cuatro ftalatos. Sin embargo, el Comité de Evaluación del Riesgo admitió que, según los datos obtenidos en animales, algunos efectos podrían estar vinculados a un modo de acción antiandrogénico. En consecuencia, el Comité consideró que todos los efectos constituían parámetros pertinentes y seleccionó los más sensibles para determinar el nivel de exposición a una sustancia por encima del cual las personas no deben estar expuestas (niveles sin efecto derivados, DNEL). Con todo, el Comité de Evaluación del Riesgo consideró que los DNEL derivados se habían sobreestimado por determinados motivos explicados en su dictamen, como el uso de niveles de dosis inicial prudentes ⁽³⁾.

En segundo lugar, en la evaluación de la exposición, el Comité evaluó las hipótesis propuestas en el expediente de restricción, según las cuales la exposición a los ftalatos presentes en los artículos puede derivarse del contacto directo con los mismos y del polvo y el aire en espacios cerrados que contengan los cuatro ftalatos. En la evaluación también se incluyó la exposición a través de la ingesta de alimentos.

El Comité de Evaluación del Riesgo consideró que las estimaciones de exposición basadas en la modelización incluidas en el expediente son muy pesimistas y no son fiables por varias razones explicadas en su dictamen. Por lo tanto, consideró que se habían sobreestimado los índices de caracterización de los riesgos derivados de la exposición a los artículos, al medio ambiente interior y a la ingesta de alimentos.

Con el fin de obtener una idea más precisa de los niveles totales/combinados de los cuatro ftalatos a los que está expuesta la población, el Comité tuvo en cuenta los estudios de biovigilancia humana presentados en el expediente del anexo XV para la restricción y durante el proceso de restricción para establecer las estimaciones de exposición. Las estimaciones de exposición calculadas a partir de dichos datos de biovigilancia resultaron en índices de caracterización del riesgo combinados para los cuatro ftalatos de 1,59 para los niños y 1,23 para los adultos (peor caso razonable), lo que indica un riesgo superior a 1. El Comité reconoció que los datos de biovigilancia podrían conducir a una subestimación de la exposición, ya que los datos, disponibles únicamente para un número relativamente reducido de personas, no cubrían todos los grupos de edad y probablemente no reflejaban la situación en el conjunto de Europa (datos relativos exclusivamente a Alemania y Dinamarca). Además, el Comité consideró que, puesto que los estudios de biovigilancia disponibles se referían a muestras tomadas antes de 2007, las estimaciones de exposición no reflejaban la situación

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n.º 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE, y se modifica el Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (DO L 353 de 31.12.2008, p. 1).

⁽²⁾ http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf;
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf.

⁽³⁾ NOAEL (nivel sin efecto adverso observado) o LOAEL (nivel con mínimo efecto adverso observado).

actual y se habían sobrestimado si se tiene en cuenta que la aplicación de la legislación de la UE en materia de ftalatos a los materiales en contacto con los alimentos ⁽¹⁾, los cosméticos ⁽²⁾ y los artículos de puericultura y juguetes ⁽³⁾ debía resultar en una disminución de la exposición.

Como se indica en el dictamen del Comité, entre 2007 y 2010 se observó una reducción del 40 % de la presencia de los cuatro ftalatos en los artículos fabricados en la UE, una disminución del 13 % en los artículos importados en la UE, y un descenso del 35 % en los artículos comercializados en la UE. También se observó que los índices de caracterización del riesgo calculados representan el resultado de la exposición a todos los artículos que contienen ftalatos, incluidos los que no están sujetos a la reducción propuesta. El Comité concluyó, por lo tanto, que los índices de caracterización del riesgo calculados con un valor superior a 1 representan una sobrestimación de la situación actual.

Por otra parte, el Comité de Evaluación del Riesgo y el Comité de Análisis Socioeconómico señalaron que, para muchas aplicaciones, la retirada progresiva de los cuatro ftalatos o de los ftalatos en general ya había tenido lugar, o estaba en curso. Además, sobre la base de diferentes hipótesis, el Comité de Análisis Socioeconómico estableció previsiones sobre las cantidades en las que los cuatro ftalatos estarán presentes en los artículos comercializados en la UE en 2015 y 2020. Estas previsiones indican una disminución constante y considerable de la presencia de los cuatro ftalatos en los artículos en la UE. Sobre esta base, el Comité de Evaluación del Riesgo concluyó que la actual restricción del contenido contribuirá a reducir la exposición hasta un nivel que no presente ningún riesgo para la salud humana. El Comité de Análisis Socioeconómico consideró asimismo que, puesto que el principal motor de la sustitución es la legislación de la UE (a saber, la clasificación de los cuatro ftalatos como tóxicos para la reproducción, la restricción de su uso en los juguetes y artículos de puericultura y la legislación sobre materiales de plástico en contacto con alimentos), se espera que la sustitución de los cuatro ftalatos con otros plastificantes continuará en el futuro debido a la inclusión de dichos ftalatos en la lista de posibles sustancias que suscitan gran preocupación de conformidad con el artículo 59 del reglamento REACH y el anexo XIV del Reglamento REACH y a la obligación de presentar un plan de sustitución cuando se solicita una autorización si existen alternativas adecuadas. Otros factores de mercado, como la tendencia a utilizar plastificantes sin ftalatos o la incertidumbre con respecto a los precios y la disponibilidad a largo plazo de materias primas para la obtención de estas sustancias apoyan esta tendencia a la sustitución.

En su dictamen, el Comité señaló que no había podido determinar la proporcionalidad de la restricción propuesta debido a la ausencia de información pertinente en el expediente de restricción del anexo XV y durante el proceso de restricción. Los beneficios de la restricción propuesta para una posible reducción de los efectos para la salud tampoco se habían demostrado ni evaluado. La información a disposición de dicho Comité no permitía evaluar posibles beneficios de la restricción propuesta para el medio ambiente. Por lo que se refiere a los costes de sustitución para la industria, dicho Comité constató que los precios de las dos alternativas (plastificantes con ftalatos y sin ftalatos) se sitúan, por lo general, entre el 0 % y el 30 %. El Comité disponía de escasa información por lo que se refiere a la reformulación y otros costes pertinentes de sustitución, dada la amplia gama de aplicaciones. En general, dicho Comité opina que las alternativas son técnicamente disponibles a un coste asequible para la mayoría de las aplicaciones. Sin embargo, la restricción propuesta puede tener un impacto económico negativo sobre el sector de reciclado de PVC o precisar más tiempo y recursos para la sustitución en determinados sectores (por ejemplo, la industria aeroespacial). El Comité también señaló que, dado el amplio ámbito de aplicación de la propuesta, no se ha demostrado que la restricción propuesta sea realmente la medida más adecuada.

El 9 de abril y el 12 de julio de 2013, Dinamarca remitió a la Comisión información adicional con la solicitud de que tuviera en cuenta dicha información antes de tomar una decisión. La información se refería fundamentalmente a los datos procedentes de estudios de biovigilancia y a la presencia de los cuatro ftalatos en artículos importados. La Comisión solicitó a la ECHA una evaluación preliminar a fin de determinar si dichos datos podrían poner en cuestión los dictámenes del Comité de Evaluación del Riesgo y del Comité de Análisis Socioeconómico.

En su evaluación preliminar, la Secretaría de la ECHA llegó a la conclusión de que, sobre la base de los datos de biovigilancia recientemente disponibles para la población danesa, la exposición en dicho Estado miembro en 2011 se había reducido a cerca de la mitad con respecto a los valores correspondientes a 2007, lo que confirma por tanto la supuesta tendencia descendente y las conclusiones del Comité de Evaluación del Riesgo y del Comité de Análisis Socioeconómico. No obstante, los datos de biovigilancia para la población de otros Estados miembros no estaban públicamente disponibles. La ECHA consideraba demasiado prematuro (al no haber sido objeto de revisión inter pares) realizar un análisis adecuado a fin de extraer conclusiones firmes y poner en duda los dictámenes de los Comités.

(1) Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE (DO L 338 de 13.11.2004, p. 4) y Reglamento (UE) n° 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (DO L 12 de 15.1.2011, p. 1).

(2) Directiva 76/768/CEE del Consejo, de 27 de julio de 1976, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de productos cosméticos (DO L 262 de 27.9.1976, p. 169).

(3) Directiva 2005/84/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de diciembre de 2005 (DO L 344 de 27.12.2005, p. 40), actualmente en la entrada 51 del anexo XVII del Reglamento REACH.

Por otra parte, la Secretaría de la ECHA consideró que las consideraciones y los datos adicionales presentados por Dinamarca sobre la presencia de ftalatos en artículos importados no permiten llegar a conclusiones divergentes de las formuladas por el Comité de Evaluación del Riesgo y el Comité de Análisis Socioeconómico. Si bien podría haber sido menos pronunciada de lo que apunta este último Comité, los datos no contradicen la hipótesis del Comité de Evaluación del Riesgo relativa a la tendencia decreciente del volumen de ftalatos en los artículos presentes en el mercado de la UE, lo que parece confirmarse con la evaluación preliminar realizada por la ECHA sobre los datos de biovigilancia.

Sobre la base de la evaluación preliminar realizada por la Secretaría de la ECHA en relación con la información presentada por Dinamarca en su correspondencia de 9 de abril y 12 de julio de 2013, la Comisión considera que, dada su disponibilidad limitada y su carácter preliminar, estos datos no constituyen en esta fase un fundamento suficiente para cuestionar los dictámenes del Comité de Evaluación del Riesgo y del Comité de Análisis Socioeconómico.

3. CONCLUSIONES

De conformidad con el artículo 73, apartado 1, del Reglamento REACH, la Comisión considera que las condiciones establecidas en el artículo 68 no se cumplen y, por lo tanto, no preparó un proyecto de modificación del anexo XVII ni propuso una decisión definitiva con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 73, apartado 2, del Reglamento REACH.

El Reglamento REACH armoniza las condiciones o las prohibiciones aplicables a la fabricación, el uso o la comercialización de sustancias químicas que hayan sido objeto de un proceso de restricción con arreglo a dicho Reglamento (artículos 69 a 73). Por lo tanto, una vez finalizado el proceso de restricción, los Estados miembros no deben mantener o introducir restricciones nacionales diferentes de las adoptadas a escala de la UE destinadas a hacer frente a los riesgos evaluados en el expediente de restricción del anexo XV.

En el caso de los cuatro ftalatos que nos ocupan, puesto que la Comisión ha decidido no adoptar la restricción propuesta a nivel de la UE, los Estados miembros no deben mantener o introducir restricciones nacionales con respecto a los riesgos que hayan sido ya evaluados durante el proceso de restricción de la UE.

La Comisión recuerda que, con arreglo al artículo 69, apartado 2, del Reglamento REACH, la ECHA debe determinar, después de la fecha de expiración (21 de febrero de 2015) aplicable a los cuatro ftalatos que figuran en el anexo XIV, si el uso de los mismos en los artículos supone un riesgo para la salud humana o el medio ambiente que no esté controlado de modo adecuado. Este procedimiento tendría también en cuenta la recomendación formulada por el Comité de Evaluación del Riesgo en su dictamen sobre la necesidad de supervisar las tendencias del mercado, los modelos de uso, la carga corporal basada en la biovigilancia, así como el contenido en los artículos y la migración a partir de estos.

La Comisión considera que, en el marco del presente procedimiento, la ECHA evaluará cualquier dato reciente de que se disponga, incluidos los datos de biovigilancia, como los mencionados por Dinamarca en sus comunicaciones de 9 de abril y 12 de julio de 2013. La Comisión solicitará a la ECHA que inicie dicho procedimiento antes de la fecha de expiración de dichas sustancias.

En caso de que surja alguna preocupación con respecto a otros ftalatos que se han clasificado como tóxicos para la reproducción 1 A/B, o si nuevos datos científicos indican un riesgo inaceptable derivado de la exposición a estos cuatro ftalatos, podría evaluarse el riesgo para la salud humana derivado de la exposición combinada total a todos los ftalatos clasificados y ello podría conducir a un nuevo proceso de restricción de conformidad con el artículo 69 del Reglamento REACH.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.7266 — D'Ieteren/Continental/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 260/02)

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

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32014M7266. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.7202 — Lenovo/Motorola Mobility)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 260/03)

El 26 de junio de 2014, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32014M7202. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.7320 — PAI Partners/DVD Participations)
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2014/C 260/04)

El 4 de agosto de 2014, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32014M7320. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada
(Asunto M.7321 — CVC Capital Partners/Vedici Groupe)
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2014/C 260/05)

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

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32014M7321. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.7295 — Parkwind/Aspiravi Offshore/Summit Renewable Energy Northwind/
Northwind)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 260/06)

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

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32014M7295. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.7137 — EDF/Dalkia en France)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 260/07)

El 25 de junio de 2014, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en francés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad;
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32014M7137. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.7290 — Apple/Beats)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 260/08)

El 25 de julio de 2014, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32014M7290. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

8 de agosto de 2014

(2014/C 260/09)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3388	CAD	dólar canadiense	1,4614
JPY	yen japonés	136,45	HKD	dólar de Hong Kong	10,3772
DKK	corona danesa	7,4550	NZD	dólar neozelandés	1,5791
GBP	libra esterlina	0,79670	SGD	dólar de Singapur	1,6751
SEK	corona sueca	9,2440	KRW	won de Corea del Sur	1 381,25
CHF	franco suizo	1,2137	ZAR	rand sudafricano	14,3352
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	8,2446
NOK	corona noruega	8,3600	HRK	kuna croata	7,6470
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 766,43
CZK	corona checa	27,825	MYR	ringit malayo	4,2843
HUF	forinto húngaro	313,72	PHP	peso filipino	58,876
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	48,5790
PLN	esloti polaco	4,2010	THB	bat tailandés	43,022
RON	leu rumano	4,4435	BRL	real brasileño	3,0632
TRY	lira turca	2,8920	MXN	peso mexicano	17,7284
AUD	dólar australiano	1,4419	INR	rupia india	81,9212

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

Resumen de las decisiones de la Comisión sobre las autorizaciones de comercialización y uso, o de uso, de las sustancias incluidas en el anexo XIV del Reglamento (CE) nº 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH)

[Publicado de conformidad con el artículo 64, apartado 9, del Reglamento (CE) nº 1907/2006 ⁽¹⁾]

(2014/C 260/10)

Decisiones por las que se concede una autorización

Fecha de la decisión	Denominación de la sustancia	Titular de la autorización	Número de autorización	Usos autorizados	Fecha de expiración del período de revisión	Motivos de la decisión
7 de agosto de 2014	Ftalato de bis(2-etilhexilo) (DEHP) Nº CE: 204-211-0 Nº CAS: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 OBJ REINO UNIDO	REACH/14/1/0	Tratamiento de un producto antidi-fusión a base de DEHP durante la soldadura por difusión y la fabricación de álabes para motores aeronáuticos	21 de febrero de 2022	<ul style="list-style-type: none"> — El riesgo está adecuadamente controlado de conformidad con el artículo 60, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1907/2006. — No existen actualmente alternativas adecuadas; se están buscando alternativas técnicamente viables mediante un programa de investigación en curso (de entre 5 y 10 años).

⁽¹⁾ DO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7291 — Versalis/Novamont)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 260/11)

1. El 1 de agosto de 2014, 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 las empresas Versalis S.p.A. («Versalis», Italia), bajo el control de ENI S.p.A. («ENI», Italia), y Novamont S.p.A. («Novamont», Italia) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de una empresa en participación de nueva creación.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Versalis se dedica a la fabricación y comercialización de una amplia cartera de productos petroquímicos, así como a la venta de licencias relativas a su tecnología y conocimientos técnicos. Versalis es una filial al 100 % de ENI, empresa multinacional italiana de petróleo y gas, presente en gran número de campos, entre los que se incluyen la energía nuclear, la energía, los productos químicos, los plásticos y el refinado;
 - Novamont es una empresa italiana dedicada a la fabricación de bioplásticos basados en bioproductos y polímeros biodegradables obtenidos, total o parcialmente, de recursos renovables.
3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, 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 n° de referencia M.7291 — Versalis/Novamont, a la siguiente dirección:

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una operación de concentración
(Asunto M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2014/C 260/12)

1. El 4 de agosto de 2014, 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 las empresas Oji Holdings Corporation («OJI», Japón) e Innovation Network Corporation of Japan («INCJ», Japón) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, del negocio de pasta de papel, papel y envases de Rank Group Limited («PPP Business», Nueva Zelanda) mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:

- OJI: fabricación de productos de pasta de papel y papel;
- INCJ: asociación público-privada que proporciona apoyo financiero (crecimiento y capital de riesgo), tecnológico y de gestión para la próxima generación de negocios;
- PPP Business: fabricación de pulpa y productos de papel comercializados principalmente en Nueva Zelanda, Australia y Asia; servicios de logística y recolección y procesamiento de papel usado.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto. En virtud de la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, 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 n° de referencia M.7338 — OJI/INCJ/Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business, a la siguiente dirección:

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

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 260/13)

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 ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾****«Potjesvlees uit de Westhoek»****N° CE: BE-PGI-0005-01130 — 10.07.2013****IGP (X) DOP ()****1. Denominación**

«Potjesvlees uit de Westhoek»

2. Estado miembro o Tercer País

Bélgica

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

Clase: 1.2: Productos cárnicos

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

Aspectos generales:

«Potjesvlees uit de Westhoek» es una preparación cárnica ligeramente agria con gelatina que contiene tres tipos de carne blanca: pollo, ternera y conejo. La proporción entre carne y gelatina es de al menos un 60 % de carne por un 40 % de gelatina.

Aspecto visual:

La gelatina es de color claro, transparente y contiene trozos grandes y pequeños de carne blanca cocinada, a veces con hueso. El color de la carne puede variar desde el totalmente blanco al blanco grisáceo. Pueden utilizarse rodajas de limón como guarnición. La gelatina puede contener también trocitos de cebolla, zanahoria, puerro o apio.

Cualidades organolépticas:

El sabor dominante de «Potjesvlees uit de Westhoek» es el de la carne blanca cocinada y el de su caldo de cocción. La gelatina tiene un sabor ligeramente agrio.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ 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)

Las materias primas utilizadas en la preparación de «Potjesvlees uit de Westhoek» son las siguientes:

Carne:

- pollo (máximo 70 %),
- conejo (mínimo 15 %),
- ternera (mínimo 15 %);

Gelatina:

- agua,
- ingredientes agrios: limón/vino blanco/vinagre,
- gelatina: máx. 100 g por litro de líquido de cocción,
- aromas:
 - verduras: se añaden las verduras siguientes: cebolla, zanahoria, puerro, apio,
 - hierbas y especias: pueden añadirse las siguientes: tomillo, laurel, perejil, clavo, cardamomo, cilantro, curry,
 - pimienta y/o pimienta de cayena,
 - sal.

La preparación no contiene colorantes ni conservantes.

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 preparación de «Potjesvlees uit de Westhoek» se desarrollan en el área geográfica definida:

- preparación del caldo,
- cocción de la carne,
- preparación de la gelatina,
- acabado.

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

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La etiqueta debe consignar las denominaciones siguientes: «Potjesvlees uit de Westhoek» y el logotipo de la Unión Europea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción es la denominada «Westhoek» y las comunas limítrofes de la provincia de Flandes Occidental. La zona comprende las comunas de Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koeke-lare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke y Wervik.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

«Potjesvlees uit de Westhoek» está indisolublemente ligado a su zona. Su origen puede encontrarse en una receta casera local derivada de platos muy antiguos a base de gelatina. Esta sabiduría culinaria se transmitió a lo largo de los siglos entre las amas de casa de Westhoek, y con el tiempo se convirtió en un plato típicamente degustado en las ferias populares. La utilización, entre sus ingredientes, de pollo, conejo y ternera, hacía que, entre el siglo XIX y hasta después de la segunda guerra mundial, se tratase de una preparación para festejos a la que la mayoría de la gente solo podía acceder una o dos veces al año. El plato era particularmente indicado para ser consumido en fiestas veraniegas: podía prepararse anticipadamente en grandes cantidades y la adición de ingredientes agrios añadía frescura y permitía mejorar la conservación del producto.

Los charcuteros locales retomaron la receta después de la segunda guerra mundial y empezaron a venderla en sus comercios; de este modo, el plato pasó de ser un alimento de ferias a convertirse en un producto de charcutería selecta accesible todo el año y que puede utilizarse tanto para hacer un bocadillo como para comerlo como plato, y que puede elaborarlo los carniceros y los charcuteros.

La región de Westhoek, situada cerca de la costa belga, es una importante región turística con diversas tradiciones culinarias importantes, entre las que se encuentra el «Potjesvlees uit de Westhoek».

5.2. *Carácter específico del producto*

El resultado de esta tradición local secular es un producto muy específico de color muy claro y sabor fresco que se obtienen gracias a la utilización de:

- carne blanca de pollo, conejo y ternera únicamente,
- un caldo ligero de color claro que constituye la base de la gelatina,
- vinagre o limón para darle la tonalidad blanca y el sabor característico.

Esta combinación de carne blanca, gelatina clara y un regusto agrio es la característica del «Potjesvlees uit de Westhoek» elaborado en la zona geográfica definida.

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 vínculo con la zona geográfica se fundamenta en las características específicas, derivadas del buen hacer local, del «Potjesvlees uit de Westhoek». Este producto, y el renombre que lo acompaña, están intrínsecamente ligados a la región y al turismo que llega a ella.

En el libro «De Belgische keuken» (La cocina belga) (1995), Dirk De Prins y Nest Mertens establecen un vínculo entre la receta casera del «Potjesvlees uit de Westhoek» y la ocupación de Bélgica por los españoles en el siglo XVI. Tanto la receta fría y agria del «escavèche», a base de pescado de río, típica de la zona valona del país, como el «Potjesvlees uit de Westhoek» denotan un parentesco estrecho con el escabeche español.

Los profesionales han contribuido a la difusión de esta receta casera. De este modo, «Potjesvlees uit de Westhoek» ha sido presentado en competiciones especializadas, donde ha ganado diversos premios, como son los casos de Slavakto, en Utrecht (1994) y Meat&Fresh Expo, Bélgica (2009).

Para dar aún más celebridad a este producto tradicional, los carniceros de la región constituyeron una asociación denominada «Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek» a través de la cual presentaron una solicitud conjunta de reconocimiento del plato como producto tradicional de la región de Flandes. Este reconocimiento se obtuvo en septiembre de 2008.

A pesar de su producción a pequeña escala y a su comercialización fundamentalmente local, «Potjesvlees uit de Westhoek» desempeña, gracias a sus características específicas y a su renombre, un papel gastronómico importante en la región turística de Westhoek, situada en Flandes occidental. Tanto «Toerisme Vlaanderen», el organismo oficial encargado del turismo en Flandes, como «Westtoer», la oficina de turismo de la provincia de Flandes Occidental, reconocen la importancia del «Potjesvlees uit de Westhoek»:

- a través de la asociación «Tafelen in Vlaanderen», Toerisme Vlaanderen ha inscrito esta especialidad en su plan de acción 2011-2012-2013 de promoción de la gastronomía, la bebida y la restauración de Flandes,
- el folleto turístico «West-Vlaanderen voor Dummies» cita a «Potjesvlees uit de Westhoek» como producto representativo de la región de Westhoek,
- en las páginas web de la provincia www.streekproductwestvlaanderen.be se mencionan todos los productores de «Potjesvlees uit de Westhoek» y el producto figura también en cestas de productos típicos.

El renombre y la significancia turística del producto ha sido puesto de relieve por numerosas guías turísticas nacionales e internacionales. Figura, por ejemplo, en el mapa de platos y productos regionales de la guía Michelin «Belgique-Grand Duché de Luxembourg», edición de 1999, así como en la guía «Ippa's streekgerechten Gids voor België» de 1995 y en la guía de productos regionales de De Rouck, publicada en 2008.

Diversas publicaciones flamencas especializadas han recogido este producto regional en sus páginas, como es el caso de «Vlaamse gerechten» (Platos flamencos), publicado en 1975, «De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen» (Enciclopedia culinaria concisa de Flandes), de 2009 y, más recientemente, «De oude Belgen in de keuken» (La vieja cocina belga), de 2010.

Ha aparecido también en numerosas ocasiones en programas de la cadena nacional de televisión; Jeroen Meus, célebre «chef» televisivo flamenco, lo presentó en el conocido programa de noche «De laatste show», y también ha sido recogido en reportajes turísticos relativos a la región de Westhoek.

En internet pueden también encontrarse referencias a «Potjesvlees uit de Westhoek», tanto en páginas de actualidad, como de recetas de cocina, en menús, ferias, etc.

La región de Westhoek comparte esta tradición con la región vecina de Flandes francés (conocida en Francia como «Nord Pas-de-Calais»). El plato francés «pot'je vleesch» difiere, sin embargo, de la receta de Westhoek: en este caso, se añade siempre carne de cerdo en la mezcla, y el color es más oscuro, a menudo mediante la adición, entre otras cosas, de caramelo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽³⁾ Véase la nota 2 a pie de página.

Publicación de una solicitud de modificación 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 260/14)

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

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

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 ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«GARDA»

N° CE: IT-PDO-0117-01142 — 06.08.2013

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros:
 - se han añadido requisitos para garantizar el origen y la trazabilidad del producto;
 - se han añadido informaciones sobre el vínculo del producto con la zona geográfica, que faltaban antes en el pliego de condiciones aunque figuraban en el resumen.

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

3. **Modificaciones:**

Utilización de la denominación «Garda»

Se ha introducido la posibilidad de utilizar la denominación única «Garda» para toda la producción obtenida en la zona geográfica delimitada, eliminando la obligación de emplear las indicaciones geográficas adicionales.

Descripción

El pliego de condiciones se ha adaptado a la normativa comunitaria en vigor, mediante la inserción de las medianas de los descriptores típicos del método previsto por el Reglamento (CE) nº 796/2002 y eliminando el antiguo método de análisis, que ya no es relevante. Para que dichos descriptores sean comprensibles para el consumidor, se añade la descripción organoléptica general del aceite de la DOP «Garda».

La acidez máxima total, expresada en ácido oleico, se ha armonizado en el valor más restrictivo del 0,5 % máximo para toda la producción de Garda, valor anteriormente solicitado únicamente para la producción de Garda Trentino. El hecho de que este parámetro sea ahora uniforme animará todavía más a los productores a seguir comprometiéndose en la producción de calidad.

El valor máximo de peróxidos se ha armonizado en un valor igual a 14, un límite que se había fijado anteriormente para la producción de Garda Trentino.

El valor del ácido oleico ha sido suprimido porque no tiene un valor significativo para determinar la calidad del aceite de Garda; por otra parte, los resultados de los análisis obtenidos en los últimos años han demostrado que el valor de este parámetro no es constante y que en promedio es más bajo que en el pasado; esto parece deberse al incremento en las temperaturas medias y a la drástica disminución de la lluvia caída.

Por consiguiente, se ha preferido no mantener en el pliego de condiciones el requisito de un valor mínimo.

Método de producción

Se ha corregido el olvido del término tradicional «Frantoio» al lado de la variedad Casaliva, término omitido por error en la solicitud original de 1996 para el Garda Oriental, y presente en el Garda Bresciano y Trentino.

La presencia también de la denominación Frantoio como nombre tradicional de los olivos, junto con Casaliva o en sustitución de dicha denominación, viene confirmado por las listas varietales de los municipios de la ribera oriental del Lago, que figuran en textos de olivicultura de los años ochenta.

Por el mismo motivo es necesario corregir los términos «Less» o «Lezzo», antiguos sinónimos de «Leccino», sustituyéndolos por este último.

La corrección de los errores permite establecer para la denominación única «Garda», el «Garda Oriental» y el «Garda Bresciano», la siguiente composición varietal: Casaliva, Frantoio y Leccino, al menos en un 55 %; pueden aparecer también otras variedades presentes en los olivares, en una proporción que no supere el 45 %.

Dicha corrección no modifica la composición varietal real de los olivares, puesto que refleja desde siempre la realidad de la producción de los municipios de la orilla oriental del Lago de Garda y no da lugar a diferencias en el aceite, que mantiene su uniformidad en toda la denominación «Garda», y que presenta solo «diferencias organolépticas que solo los expertos pueden percibir», como se recoge ya en el documento original de 1996.

Se ha aclarado el rendimiento, situándolo de forma clara y definitiva por encima de los 5 000 a 6 000 kg/ha. En el pliego de condiciones, de hecho, se contemplaba la posibilidad de aumentar la productividad de las aceitunas en un 20 %, previendo, ya desde 1996, la producción de hasta 6 000 kg/ha.

En efecto, datos científicos e históricos de producción demuestran que la producción de aceituna en torno al Lago de Garda ha alcanzado cifras de hasta 6 000 kg/ha, con un rendimiento oleícola de hasta el 25 %. En los años noventa, algunos estudios agronómicos demostraron que las técnicas de riego y de fertilización por vía foliar permitían rendimientos más elevados, superiores a los 6 000 kg/ha, sin que ello resultara en una menor calidad del aceite.

El progreso de los estudios sobre la nutrición de los olivos ha puesto de manifiesto que la fertilización equilibrada y sobre todo la irrigación, unidas a una técnica de poda racional, han permitido que las plantas lleguen antes a la edad de producción, aumentando por consiguiente su productividad por hectárea y su rendimiento oleícola, sin modificar su calidad.

Se han eliminado los procedimientos para la declaración de producción, bien porque se refieren a normativas que ya no están en vigor o bien porque los realiza el organismo de control.

Se han eliminado las referencias a la idoneidad de los olivares en las diferentes zonas para el uso de las correspondientes menciones geográficas adicionales puesto que resultan redundantes: su uso ya está regulado por el artículo que se refiere a la zona de producción.

Las referencias a la prueba del origen se han incluido en un artículo específico del pliego de condiciones.

Se ha previsto la posibilidad de oleificación para la denominación única «Garda» en toda la zona geográfica.

Vínculo

Se han integrado las referencias al vínculo con el entorno geográfico, compuesto por factores ambientales, humanos e históricos, no presentes en el pliego de condiciones de 1996, con el fin de adaptarlo al documento único.

Etiquetado

Se han modificado algunas normas de etiquetado para hacer las reglas más claras y más transparentes, tanto para los productores como para los consumidores (tamaño de los caracteres).

Se ha introducido la posibilidad de indicar en la etiqueta la localización territorial de los olivares cuando el producto sea obtenido únicamente de aceitunas recogidas en los olivares citados y si en la etiqueta se recoge la indicación geográfica complementaria.

Se ha previsto la posibilidad de etiquetar solo la denominación única «Garda» sin la obligación de añadir una de las tres indicaciones tradicionales geográficas complementarias: Bresciano, Orientale y Trentino.

Se introduce también la posibilidad de incluir en la etiqueta una representación del Lago de Garda.

Se ha previsto la posibilidad de utilizar recipientes de metal adaptados a la comercialización de los productos alimenticios, que también pueden mejorar la conservación del producto.

Se introduce la obligatoriedad del logotipo de la denominación.

Referencias relativas a las estructuras de control

Se introducen referencias al organismo de control.

DOCUMENTO ÚNICO

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⁾

«GARDA»

Nº CE: IT-PDO-0117-01142 — 06.08.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Garda»

⁽³⁾ Véase la nota 2 a pie de página.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

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

La denominación de origen protegida «Garda», acompaña facultativamente por una de las indicaciones geográficas complementarias «Bresciano», «Orientale» o «Trentino», se reserva para el aceite de oliva virgen extra que presenta las siguientes características:

- un color del verde al amarillo, más o menos intenso,
- un olor afrutado medio o ligero,
- un sabor afrutado,
- notas de dulce y un retrogusto típico de almendra.

Evaluación química:

- acidez máxima de 0,5 % (expresada en ácido oleico),
- número de peróxidos máximo: ≤ 14 mEq O_2 /kg.

Evaluación organoléptica (método COI):

Intervalo de mediana

	Mínimo	Máximo
— Afrutado verde/maduro	> 0	≤ 6
— Almendra	> 0	≤ 5
— Amargo	> 0	≤ 5
— Picante	> 0	≤ 6

En la evaluación organoléptica, la mediana de defectos debe ser igual a cero.

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

El aceite de oliva virgen extra de la denominación «Garda», en su caso acompañada de la indicación geográfica complementaria «Bresciano», «Orientale» o «Trentino», se obtiene de las siguientes variedades de aceituna presentes, solas o conjuntamente, en los olivares, con las siguientes características específicas:

- Casaliva, Frantoio, Leccino en una proporción mínima del 55 % y otras variedades presentes en los olivares en proporciones no superiores al 45 % para la denominación «Garda», el «Garda Bresciano» y el «Garda Orientale»,
- Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino en una proporción mínima del 80 % y otras variedades presentes en los olivares en proporciones no superiores al 20 % en el caso del «Garda Trentino».

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

—

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

Todas las fases del proceso productivo (cultivo y recogida de las aceitunas y oleificación) deben realizarse en la zona geográfica definida.

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

Con el fin de mantener las características específicas del proceso de producción en todas las fases y de garantizar el respeto de la calidad, el envasado del aceite de Garda siempre ha tenido que realizarse dentro de la zona prevista en el artículo 4. Los productores de la zona saben exactamente el comportamiento del aceite en la fase previa al envasado y en la de envasado, como por ejemplo, los tiempos y modos de filtración y decantación y la temperatura del envasado; dicho envasado en la zona al final del proceso de producción también permite garantizar el mantenimiento de las características organolépticas que, de otro modo, en contacto con el oxígeno, se alterarían rápidamente. El aceite de oliva virgen extra con denominación de origen protegida «Garda» debe ser despachado a consumo en recipientes de vidrio o de metal, con capacidad no superior a 5 litros.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado

El producto envasado debe llevar en la etiqueta, en caracteres claros, indeleble y de dimensiones mayores a todas las demás menciones, las palabras: «Garda» y «Denominazione di Origine Protetta» [Denominación de Origen Protegida], o sus siglas DOP.

Tal indicación puede ir acompañada en la etiqueta de una de las indicaciones geográficas complementarias «Bresciano», «Trentino», «Orientale», solo cuando el producto esté producido íntegramente con aceitunas procedentes de la zona misma y las operaciones de molturación y envasado se hayan realizado en la zona relativa a la propia mención.

Es posible indicar en la etiqueta la localización territorial de los olivares cuando el producto se haya obtenido exclusivamente con aceitunas recogidas en los citados olivares y si en la etiqueta se recoge la indicación geográfica complementaria.

El uso de nombres de explotaciones, plantaciones o fincas, y su localización territorial solo se permite si el producto se ha obtenido exclusivamente con aceitunas recogidas en los olivares pertenecientes a la explotación, plantación o finca en cuestión.

Está prohibido añadir a la denominación de origen protegida «Garda» adjetivos calificativos del tipo «fine» [fino], «scelto» [escogido], «selezionato» [seleccionado], «superiore» [superior]. Se permite el uso de nombres, razones sociales, logotipos privados siempre y cuando no tengan carácter laudatorio y no puedan inducir a engaño al consumidor.

Se permite la representación del Lago de Garda.

Debe indicarse obligatoriamente en la etiqueta el año de producción de las aceitunas de las que se haya extraído el aceite.

Es obligatorio el logotipo de la denominación.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción del aceite «Garda» DOP se sitúa en las provincias de Brescia, Verona, Mantua y Trento y comprende los territorios ribereños a la cuenca del Lago de Garda.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores ambientales

El olivo del Garda se cultiva en un anfiteatro de colinas con morrenas de origen glaciario que rodean, de forma concéntrica, el Lago de Garda y delimitan en su orilla norte la cadena de los Alpes. Los terrenos expuestos hacia el lago o hacia el sur albergan, casi exclusivamente, olivares y viñedos. La proximidad de las montañas permite una buena distribución de las lluvias durante todo el año, y en particular en la primavera y el otoño.

En líneas generales, el clima de la zona, fuertemente influido tanto por la presencia de la gran masa de agua del lago como por la protección de la cadena montañosa, se caracteriza por veranos cálidos pero no sofocantes y por inviernos no muy fríos; el clima es tan suave que se define como «mediterráneo suave», con la presencia de algunos microclimas locales. La zona de producción de las aceitunas del Garda es, de hecho, la zona más septentrional del mundo en lo que respecta al cultivo del olivo. La presencia del lago mitiga el intervalo térmico entre la noche y el día.

Factores humanos e históricos

La tradición olivícola en la comarca del Garda forma parte de la vida de la gente, de sus costumbres gastronómicas y de los ingresos de las explotaciones agrícolas, como se describe en numerosos documentos.

Testimonios del *savoir-faire* del hombre en los olivares del Garda destacan ya desde el Renacimiento cuando la obra del hombre contribuyó a delinear los rasgos característicos del paisaje agrario y general del Lago de Garda. En esta época se comienzan a rediseñar las pendientes con disposiciones complejas, que terminan siendo verdaderas construcciones «en terraza», asomadas al Lago de Garda y adaptadas para el cultivo del olivo, y tan típicas que dan fama a la zona y la hacen merecedora del sobrenombre, desde 1968, de «Riviera degli Ulivi» (Riviera de los Olivos).

Por lo que respecta a las tradiciones humanas, es costumbre, tanto entre los consumidores como entre los productores, el uso tradicional de una de las tres indicaciones geográficas complementarias (Bresciano, Trentino u Orientale), con el fin de identificar mejor determinados territorios muy importantes a nivel de la tradición humana y administrativa, como recogen los documentos originales.

Carácter específico del producto

El aceite del Garda y las aceitunas de las que procede se caracterizan por sabores y aromas menos intensos y más delicados que los obtenidos en otras zonas más meridionales y más cálidas, típicas del olivo.

En particular, es apreciado por los consumidores por su gusto delicado, equilibrado y armonioso, y por un ligero y típico retrogusto de almendra que lo hacen único en su género y fácilmente reconocible de otros aceites con DOP de Italia.

Por sus características únicas es utilizado en muchas recetas ya que su sabor delicado no invade el gusto de los platos, sino que los resalta. Óptimo para platos a base de pescado, carnes blancas, verduras crudas y cocidas, legumbres, quesos frescos o semicurados, carne en *carpaccio*, carne «salada» (un tipo de carne curada), es óptimo también para la preparación de dulces.

5.2. 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 presencia de la cadena montañosa al norte y del mayor lago de Italia hacen el clima semejante al del Mediterráneo y mitigan los efectos del entorno que, en una latitud como la de la zona del Garda, serían hostiles para el desarrollo de los olivos. Las lluvias, bien distribuidas a lo largo de todo el año, protegen a los olivos del estrés hídrico y evitan la formación de saturaciones hídricas que serían perjudiciales para la planta y para la calidad del aceite.

Los terrenos en pendiente que descienden hacia el lago y hacia el sur, se calientan fácilmente al final del invierno, permitiendo la rápida recuperación del estado vegetativo de los olivos; dichos terrenos, junto con las condiciones meteorológicas y climáticas de la zona del Garda, de tipo «mediterráneo suave», permiten obtener, en las aceitunas y en el aceite de Garda, sabores y aromas menos intensos y más delicados que los obtenidos en condiciones ambientales típicas de las zonas cálidas más meridionales. Dichas características climáticas y ambientales contribuyen a conferir al aceite la peculiaridad de un afrutado medio o ligero, con un retrogusto de almendra que lo hace único en su género y fácilmente reconocible por los consumidores entre los demás aceites DOP de Italia.

Además, en las diversas zonas en torno al Lago de Garda, que van desde la llanura hasta las pendientes de los montes, existen microclimas particulares que, aunque mantienen la uniformidad de las características peculiares del aceite para toda la denominación Garda, permiten la expresión de diferencias organolépticas que solo los expertos pueden percibir.

El *savoir-faire* de los productores en todas las fases del proceso, desde la preparación de los terrenos en los bancales tradicionales, al cultivo y al envasado, permite mantener y proteger las características específicas del producto, como la dulzura y el típico retrogusto a almendra.

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 «Garda» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 135 de 11.6.2013.

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

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (<http://www.politicheagricole.it>), pulsando en «*Qualità e sicurezza*» [calidad y seguridad] (arriba a la derecha de la pantalla) y en «*Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*» [pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

(*) Véase la nota 2 a pie de página.

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 260/15)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

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 ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«BEAUFORT»

Nº CE: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros: controles

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

3. Modificaciones

Descripción del producto

Las etapas de adición de cuajo, cocción y prensado que no describen el producto se trasladan al epígrafe «método de obtención». Las disposiciones sobre los contenidos en materia grasa y materia seca se formulan de nuevo en porcentaje (calculado sobre el producto después de la desecación completa, en el caso de la primera, y sobre el producto curado, en el de la segunda).

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

El apartado sobre la identificación de las ruedas de queso se traslada al punto 4.4 del pliego de condiciones sobre la identificación de los quesos. La nueva formulación de esta rúbrica no modifica el fondo, tan solo mejora la comprensión.

Zona geográfica

La presentación de la zona geográfica se formula de nuevo para añadir precisiones sobre la situación geográfica de la zona.

La única modificación atañe al municipio de «Les Contamines-Montjoie», del que se ofrece la lista de las secciones catastrales de las praderas alpinas.

Se añade en forma de anexo un mapa que representa la zona geográfica.

Prueba del origen

Por lo que se refiere a la evolución legislativa y reglamentaria nacional, se ha consolidado el apartado «Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» (datos que demuestran que el producto es originario de la zona geográfica); en él se reúnen ahora, entre otras cosas, las declaraciones obligatorias y los registros relativos a la trazabilidad del producto y al seguimiento de las condiciones de producción.

El control del pliego de condiciones de la DOP «Beaufort» se lleva a cabo mediante un plan de verificación elaborado por un organismo de inspección.

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

Identificación de los agentes económicos:

Se incorpora un apartado en el que se establecen las condiciones de identificación de los agentes económicos.

Todo agente económico que aplique el pliego de condiciones de que se trata debe presentar una declaración de identificación. La declaración se dirige a la agrupación con anterioridad a su habilitación de acuerdo con un modelo estándar aprobado por el director del Institut National de l'Origine et de la Qualité (Instituto Nacional del Origen y la Calidad).

Seguimiento del cumplimiento de las condiciones de producción:

Se incorporan varios apartados que permiten garantizar la trazabilidad de los quesos y que detallan los documentos de prueba:

- disposiciones complementarias y adicionales sobre las declaraciones obligatorias,
- disposiciones complementarias y adicionales sobre los registros y otros documentos que estén a disposición de las estructuras de control,
- disposiciones adicionales sobre los demás medios de control.

Se han completado en el pliego de condiciones los elementos de trazabilidad y las declaraciones obligatorias que se precisan para el conocimiento y el seguimiento de la producción.

Identificación de los productos:

El apartado se ha formulado de nuevo y se ha completado, y las disposiciones aplicables a las placas de caseína se han agrupado en esta rúbrica.

«Todo queso destinado a la comercialización con el nombre de Beaufort se identifica mediante una placa de caseína azul de forma elíptica, cuyos diámetros mayor y menor miden 100 mm y 55 mm, respectivamente. La placa se coloca en el canto de las ruedas en los primeros momentos del prensado y debe llevar las inscripciones siguientes en color negro:

- la palabra Francia,
- la palabra Beaufort,
- la identificación del taller de fabricación,
- el mes y el año de fabricación indicados con cifras.

A uno y otro lado de la placa de caseína azul figuran el día y el mes de fabricación, que deben seguir siendo legibles hasta el final del período mínimo de curación.

Únicamente la agrupación está facultada para entregar las placas de caseína a los agentes económicos. Esta distribución se efectúa mensualmente o al principio de temporada para la fabricación estival.

Todo agente económico que haya sido suspendido o al que se le haya retirado la habilitación debe devolver las placas de caseína a la agrupación».

Estas modificaciones permiten aportar precisiones sobre las características de las placas de caseína, su entrega y su retirada, y sobre la fase en la que deben seguir estando legibles en los quesos.

Método de obtención

Para mayor claridad y legibilidad, se han modificado las rúbricas del método de obtención. Se ha precisado la definición de «rebaño», que corresponde al conjunto de vacas lecheras lactantes y agotadas.

Alimentación:

Se han precisado los modos de alimentación y en concreto:

- Se prohíbe la pulpa de remolacha en la alimentación. Este alimento puede dar mal gusto a la leche y producir defectos importantes en el queso (butírico).
- Se suprimen las tortas de copra y de palma y se sustituyen por semillas de calabaza y de alazor. La modificación consiste en sustituir las tortas por subproductos de oleaginosas de gran valor alimenticio.
- Los datos técnicos de la composición de los piensos complementarios se han vuelto a definir en función de una nueva actualización de las referencias científicas (INRA) y se definen con frecuencia por intervalos, más que por valor objetivo (PDIE, PDIN, UFL, etc.).
- Se incorpora una disposición que permite redistribuir entre el rebaño, en el período invernal, el lactosuero procedente de la transformación en queso de la leche de este único rebaño. Se trata de un complemento alimentario interesante desde el punto de vista nutricional durante el período invernal.
- Se añade una disposición sobre el período mínimo de pastoreo: las vacas lecheras pastan una vez fundida la nieve y tan pronto como lo permite la sustentación del suelo, mientras las condiciones climáticas, de sustentación y de presencia de hierba lo permitan.
- Se añade una precisión sobre el período de transición alimentaria. Entre el período invernal y el período de pastoreo, se admite un período de transición de un máximo de treinta días al año, en lugar de quince días en primavera y en otoño, en el cual la ración de base la constituyen la hierba pastada y el heno. Esta modificación permite el paso del régimen de alimentación del período invernal al del período estival prestando atención a los avatares climáticos.

Ordeño:

Se incorporan decisiones que prohíben la utilización de determinados productos para el cuidado de las ubres y de los productos desinfectantes que pueden emplearse para el lavado de las instalaciones de ordeño. La finalidad de estas modificaciones es prohibir los productos a base de aceites esenciales que son muy olorosos y pueden dar mal gusto al queso. Además, las disposiciones sobre la limpieza de las instalaciones eliminan la ambigüedad en cuanto a la posibilidad de utilizar de vez en cuando lejías desinfectantes.

Transformación de la leche:

Se establecen disposiciones sobre las materias primas que entran en la composición del queso «Beaufort», en concreto:

- Los términos «cruda» y «cuajada», que no hacen al caso en esta fase de la descripción del proceso, se trasladan a otro lugar de la rúbrica. La nueva formulación mejora la comprensión y establece las condiciones y la duración del almacenamiento de la leche.

- Se incorpora una disposición sobre la gestión de la adición de leche enfriada y no enfriada, a la totalidad o a la mitad de la cual se le añade cuajo a partir de leche caliente, lo que constituye una característica específica de la denominación de origen «Beaufort». Si la adición de leche solo se realiza una vez al día y se compone de leche enfriada y no enfriada, el ordeño de mayor volumen no debe superar el 135 % del volumen del otro ordeño.
- El concepto de recogida dentro de las dos horas siguientes al ordeño, una duración difícil de controlar, se sustituye por el concepto de plazo máximo para la adición de cuajo, muy fácil de controlar y que garantiza que esta operación a partir de leche caliente se realice rápidamente a la llegada a la fábrica de quesos. La adición de cuajo se debe realizar antes de las 12.00, en caso de fabricación matutina, o antes de las 23.00, si la fabricación es vespertina.
- Se establece una disposición sobre el aplazamiento máximo de la utilización de un volumen de leche para los quesos «Beaufort» seguidos del calificativo «chalet d'alpage». La fabricación de los quesos «Beaufort» producidos de acuerdo con las condiciones específicas de utilización del calificativo «chalet d'alpage» se realiza lo antes posible tras el ordeño. Después del enfriamiento, puede aplazarse, de una fabricación a la siguiente, la utilización de un máximo del 15 % del volumen de leche total de los dos ordeños del día. En los prados alpinos, el aplazamiento de la utilización de una pequeña cantidad de leche hasta la mañana del día siguiente para equilibrar en cantidad la fabricación vespertina es una práctica corriente y tradicional. La disposición permite incorporar esta práctica tradicional dentro del límite del 15 % del volumen de leche total de los dos ordeños sin modificar la obligación de fabricar dos veces al día.
- Como la preparación de las levaduras y del cuajo forman parte de las características específicas de la denominación (la «recuite» o requesón, a la que se le añade cuajar, sirve a la vez para el cultivo de esas levaduras y para la obtención del cuajo), la posibilidad de utilizar, en caso necesario, cuajo comercial se limita al 30 % de la leche coaguladas de la cuba.

Método de elaboración:

El apartado se formula de nuevo, lo que permite entender mejor el orden de las etapas de la elaboración, y se le añaden los términos «cruda y entera», que califican la leche. Se precisa el principio de «cocción».

Se regula la duración del prensado, que ha de ser de un mínimo de quince horas.

Curación:

El apartado se formula de nuevo para poder adaptar mejor las disposiciones sobre las temperaturas en la fase de curación. Se suprime la disposición sobre la higrometría. Esta medida se ha considerado poco pertinente y se ha sustituido por la obligación de obtener una corteza lavada.

Se aportan más precisiones sobre el lavado, que se efectúa como sigue:

- frotando el queso, tras salar la superficie con sal gorda, mediante una solución salada, denominada «morge», con la que previamente se han frotado quesos correctamente lavados,
- dando la vuelta al queso, salando la superficie con salmuera y frotando con regularidad.

Después de la fase de lavado, se prosiguen los cuidados, al menos una vez por semana, para mantener la corteza.

Teniendo en cuenta el tamaño de los quesos, se ha mecanizado la curación. Esta mecanización ha llevado a la casi totalidad de los talleres a abandonar el salado de la superficie con sal gorda y a sustituirlo por un salado con salmuera. Los análisis han puesto de manifiesto que los niveles de sal son prácticamente equivalentes a los anteriores. Las demás modificaciones atañen a la redacción del texto y no entrañan cambios en las prácticas.

Etiquetado

Se introduce la obligación de fijar el símbolo «AOP» (DOP) de la Unión Europea.

Requisitos nacionales

Habida cuenta de la evolución legislativa y reglamentaria nacional, la rúbrica «Requisitos nacionales» se presenta en forma de cuadro en el que figuran los principales puntos que deben controlarse, los valores de referencia y el método de evaluación.

Otros

Control analítico y organoléptico de los quesos: se establecen disposiciones sobre el control analítico y organoléptico de los productos.

Referencias a las estructuras de control: esta parte se ha actualizado mediante los datos del organismo certificador que se ocupa del control de la DOP.

DOCUMENTO ÚNICO

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⁾

«BEAUFORT»

Nº CE: FR-PDO-0317-01097 — 22.02.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Beaufort»

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

El queso «Beaufort» se fabrica exclusivamente con leche entera y cruda de vaca, de acuerdo con una tecnología de pasta prensada y cocida. Se sala con salmuera y luego se sala la superficie, y se cura durante al menos cinco meses.

La pasta, suave y untuosa, de color marfil a amarillo pálido, puede presentar ligeras fisuras horizontales y algunos agujeritos («ojos de perdiz»). Las ruedas tienen forma plana y canto cóncavo, un peso de 20 a 70 kilogramos, un diámetro de 35 a 75 centímetros y una altura en el canto de 11 a 16 centímetros. La corteza frotada, limpia y sólida es de un color uniforme amarillo a marrón. El «Beaufort» contiene al menos un 48 % de materia grasa tras una desecación completa y un contenido en materia seca que no debe ser inferior al 61 % sobre el queso curado.

Todo queso destinado a la comercialización con el nombre de «Beaufort» se identifica mediante una placa de caseína azul de forma elíptica y elementos de trazabilidad inscritos con tinta alimentaria. Los quesos «Beaufort» producidos según las condiciones específicas aplicables a la utilización del calificativo «chalet d'alpage» deben llevar, además de la placa de caseína azul, una placa de caseína roja cuadrada en el lado opuesto del canto en el que esté la placa de caseína azul.

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

La leche utilizada para la fabricación del queso «Beaufort» debe proceder únicamente de rebaños de vacas lecheras de las razas locales Tarine (otra denominación local de la raza Tarentaise) y Abondance que respondan a los criterios de la sección principal del libro genealógico o que se hayan autenticado a partir de los caracteres fenotípicos reconocidos.

Las materias primas que se utilizan para la elaboración del queso «Beaufort» son:

— leche entera cruda

⁽³⁾ Véase la nota 2 a pie de página.

- sin enfriar, del ordeño más reciente,
- o procedente de la mezcla de leche de dos ordeños consecutivos, realizada en un plazo máximo de veinte horas tras el ordeño efectuado en primer lugar, que se enfriará en la explotación; el ordeño más reciente se compone de leche sin enfriar,
- cuajo procedente de la maceración de cuajar y «recuite» o requesón; en caso necesario, se puede utilizar de forma complementaria cuajo comercial dentro del límite del 30 % de la leche coagulada de la cuba,
- levaduras de tipo termófilas compuestas mayoritariamente por lactobacilos; requesón, al que se le añade cuajar, que sirve a la vez para el cultivo de levaduras y para la obtención de cuajo,
- sal aportada en un primer salado de 20 a 24 horas en salmuera y posteriormente, en la curación, mediante sal gorda o salmuera.

Se prohíbe la utilización de cualquier otro producto para la fabricación de queso «Beaufort».

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

La alimentación del rebaño es la siguiente:

- En el período invernal, un mínimo de 13 kg de heno por vaca y día, por término medio en el rebaño, a los que pueden añadirse 3 kg de alfalfa deshidratada y triturada. La alimentación complementaria no puede superar por término medio 1/3 del peso de la ración de base del rebaño lechero lactante. Los piensos compuestos son alimentos ricos en energía y proteínas y concentrados de producción con un 16 % de sustancia nitrogenada total. Proceden de especies definidas y variedades no transgénicas y deben cumplir las características técnicas siguientes: 0,89 UFL por kilogramo, 95 gramos PDIN y 125 gramos PDIE.
- En el período de pastoreo, las vacas lecheras pastan una vez fundida la nieve y tan pronto como lo permite la sustentación del suelo, mientras las condiciones climáticas, de sustentación y de presencia de hierba lo permiten.

En los valles, la alimentación complementaria es de las mismas características que la del período invernal y corresponde por término medio a 2,5 kg por día y vaca lactante en el rebaño lechero. En los prados alpinos, la alimentación complementaria es, por término medio en el rebaño, de 1,5 kg por día y vaca lactante, como máximo; antes del 1 de agosto, se compone solo de cereales.

- Entre el período invernal y el período de pastoreo, se admite un período de transición de un máximo de treinta días al año, en el cual la ración de base la constituyen la hierba pastada y el heno.

Los forrajes procedentes de fuera de la zona se utilizan exclusivamente como complemento. Al menos el 75 % del heno y el pasto que necesita el rebaño procede de la zona geográfica, de modo que como mínimo el 75 % de la producción lechera procede de forraje obtenido en la zona. Al menos el 20 % del heno necesario anualmente para la alimentación de las vacas lecheras procede de la zona geográfica.

El cuidado de los rebaños en las praderas es de tipo tradicional y las deyecciones de los animales se reparten entre aquellas. Está prohibido esparcir lodos de depuradora o productos derivados en los prados, pastizales y pastos alpinos utilizados para la producción del queso «Beaufort».

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

La producción de la leche, la fabricación y la curación durante un mínimo de cinco meses se efectúan en la zona geográfica.

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

Cuando el queso se vende preenvasado, las porciones tienen que presentar obligatoriamente una parte de la corteza característica de la denominación; no obstante, a la corteza se le puede haber quitado la «morge» o solución salada. Está prohibido utilizar la denominación «Beaufort» si el queso se comercializa rallado.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El etiquetado de los quesos amparados por la denominación de origen «Beaufort» debe comprender lo siguiente:

- el nombre de la denominación inscrito en caracteres de dimensiones al menos iguales a los dos tercios de las de los caracteres más grandes que figuran en la etiqueta,
- el símbolo «AOP» (DOP) de la Unión Europea.

Se prohíbe utilizar cualquier otro calificativo o indicación junto a la denominación de origen en las etiquetas, la publicidad, las facturas o los documentos comerciales; se exceptúan:

- las marcas de comercio o de fábrica especiales,
- los términos «été» y «chalet d'alpage», cuya utilización se admite en las condiciones siguientes:

El calificativo «été» se reserva a los quesos fabricados entre los meses de junio y octubre inclusive, incluidos los de leche de pastos alpinos.

El calificativo «chalet d'alpage» se reserva a los quesos fabricados entre los meses de junio y octubre inclusive dos veces al día en cabañas alpinas situadas por encima de 1 500 metros de altitud, de acuerdo con los métodos tradicionales, y que comprenden como mucho la producción de leche de un solo rebaño en la cabaña.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La región de producción del queso «Beaufort» engloba la parte de alta montaña del departamento de Saboya — municipios del macizo de Beaufortain, del valle de Val d'Arly y de las provincias de Tarentaise y Maurienne — y dos sectores contiguos en Alta Saboya.

La producción de la leche y la fabricación y curación de los quesos se efectúan en una zona geográfica que engloba el territorio de los municipios siguientes:

Departamento de Saboya:

Distrito de Albertville:

Cantones enteros: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel y Moûtiers.

Partes de cantones:

Cantón de Ugine: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, CREST-Voland, Cohennoz y Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Cantón de Albertville Sud: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay y Tours-en-Savoie.

Parte del municipio siguiente: Albertville, secciones catastrales E2, E3 y E4.

Distrito de Saint-Jean-de-Maurienne:

Cantones enteros: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne y Saint-Michel-de-Maurienne.

Partes de cantones: Cantón de Aiguebelle: Montsapey.

Departamento de Alta Saboya:

Distrito de Bonneville

Partes de cantones:

Cantón de Sallanches: Praz-sur-Arly.

Cantón de Saint-Gervais-les-Bains: parte del municipio siguiente: Les Contamines-Montjoie, secciones catastrales D8 (en parte), E6, E7, E8 (en parte), F5 (en parte), F6 (en parte), F8 (en parte), F9, F10, F11, F12 y F13.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Factores naturales:

El medio natural de la denominación «Beaufort» se caracteriza por su pertenencia a la zona interna de los Alpes, en la que destacan principalmente los macizos cristalinos internos compactos, las rocas sedimentarias de la zona de Briançon y parte de los macizos cristalinos externos, en los que pueden aparecer rocas sedimentarias blandas de tipo esquisto.

Interfaz entre los Alpes del norte y del sur en sentido estricto, la zona geográfica de la denominación de origen, donde las praderas permanentes representan el 95 % de las superficies utilizadas por los productores de este queso, reúne diversas ventajas:

- una pluviometría suficientemente elevada, pero, de todos modos, no demasiado abundante, y suelos profundos que permiten la producción de hierba abundante y nutritiva para la cría de vacas lecheras,
- una flora diversificada, rica en plantas aromáticas, comparable a la de los céspedes secos.

La zona geográfica de la denominación de origen «Beaufort», que recubre el macizo de Beaufortain, los valles de Tarentaise y Maurienne y una parte del de Val d'Arly, se caracteriza por poseer unos prados alpinos importantes, que representan el 92 % de las unidades de pastoreo de Saboya.

Factores humanos:

En estas superficies recubiertas de prados alpinos se han desarrollado unas prácticas de pastoreo que, una a una o en conjunto, no se encuentran a tal escala en ninguna otra parte de los Alpes, y que constituyen un sistema agropastoral único. Este sistema se caracteriza por la utilización escalonada de la vegetación, que conlleva la utilización complementaria de un fondo de valle, una vertiente y un prado alpino. El desplazamiento de los bovinos siguiendo el crecimiento de la hierba y la presencia del hombre a diario permiten el ordeño *in situ* y una gestión específica de la hierba que contribuye al mantenimiento de los pastos naturales.

El sistema agropastoral, utilizado desde el siglo XVII, ha evolucionado con el tiempo pero se mantiene fiel a sus principios.

Los pastos alpinos utilizados en el período estival —de 100 a 110 días—, son:

- Las grandes montañas, que acogen un rebaño importante, comprendido entre 50 y 150 vacas lecheras. Gracias a la creación de un camino hasta los prados y dentro de estos, las ordeñadoras móviles pueden seguir al rebaño, que se desplaza desde 1 500 hasta 2 500 metros de altitud siguiendo el crecimiento de la hierba. El rebaño se compone de varios rebaños unidos.
- Las montañas pequeñas, de dimensiones más modestas y menor altitud, que acogen el rebaño de la familia. El ordeño se solía hacer en la cabaña, si bien esta práctica tiende a disminuir.

La leche, sobre todo en las grandes montañas, se puede transformar *in situ*, si bien mayoritariamente es recogida por talleres que efectúan la transformación todo el año en el fondo de los valles (entre el 85 y el 90 % de la producción). Los rebaños pasan los inviernos en esos valles, donde también se prepara el heno en las superficies que dejan libres los rebaños en el verano.

Entre el valle y los pastos alpinos hay un nivel intermedio denominado «montagnette» en el que los rebaños permanecen un cierto tiempo entre las estaciones.

La zona de producción se caracteriza por la tradición de la cría de ganado bovino con vacas de las razas Tarine (otra denominación local de la raza Tarentaise) y Abondance; en concreto, la raza Tarine cuya cuna es la Tarentaise. En 1963, E. Quittet daba la descripción siguiente: «La raza Tarine destaca por su excelente resistencia a unas condiciones ambientales duras, debido en gran parte a su modo de vida, que incluye estancias estivales en pastos alpinos situados entre 1 500 y 2 000 metros de altitud. Los animales de esta raza se mantienen en buen estado de salud durante bastante tiempo a pesar de los partos periódicos y poseen una notable aptitud para utilizar, con rendimientos lecheros aceptables, forrajes bastos durante el invierno [...]. Es una excelente raza lechera sobre todo para climas rigurosos».

El queso «Beaufort» se distingue de los demás quesos de pasta prensada y cocida por su carácter graso. La tecnología de la pasta prensada y cocida se inició a principios del siglo XVII y se propagó rápidamente en todos los sectores de montaña del este de Francia. A los hombres de la zona del queso «Beaufort» les permitía aplazar al período invernal la comercialización y el consumo de la leche producida en abundancia en los pastos alpinos durante el estío. Esta tecnología, que en principio supuso una oportunidad, ha adquirido características propias en relación directa con el medio, como la utilización de leche entera y la curación en frío.

5.2. *Carácter específico del producto*

El queso «Beaufort» se distingue del conjunto de quesos de pasta prensada y cocida por lo siguiente:

- la fabricación, una vez terminado el ordeño, con leche entera cruda,
- la utilización de un molde de madera denominado «cercle à Beaufort» que origina en el queso un canto cóncavo,
- unas prácticas de transformación tradicionales (utilización de cultivos de levaduras silvestres y moldeo del queso mediante telas de lino y el «cercle à Beaufort», para lo que es necesario dar vueltas al queso durante la fase de prensado), en concreto una siembra con lactobacilos termófilos cultivados por el quesero,
- una pasta sin aberturas o casi sin ellas debido a la curación en bodega fría.

Desde el punto de vista organoléptico, el queso «Beaufort» tiene la particularidad de presentar una pasta que es de entrada firme en boca y que después se funde, sin ser por ello demasiado adhesiva. Debe poseer diversos aromas que no sean demasiado fuertes.

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)*

Las particularidades del medio descritas se traducen en una flora de gran riqueza y una gran diversidad de agrupaciones vegetales. En ese medio están representadas todas las agrupaciones fitosociológicas de céspedes, landas bajas de altitud o «landines» y landas que se explotan en las zonas de pastos alpinos.

Varios estudios —Dorioz *et al.* (2000); Dorioz 1995; Inra, 1994; Dorioz y Van Oort, 1991; Legros *et al.*, 1987— han demostrado la gran variabilidad y diversidad de los céspedes, que agrupan en total entre 250 y 300 especies. Según la exposición, la inclinación de las rocas o los tipos de suelos, en un mismo día de pastoreo se pueden encontrar forrajes muy variados.

Esta flora especialmente apetecible presenta con toda probabilidad una mezcla aromática que se expresa en las cualidades gustativas muy especiales y características del queso «Beaufort» (Dumont y Adda, 1978; Buchin *et al.*, 1999; Asselin *et al.*, 1999, y Dorioz *et al.*, 2000).

El sistema de pastoreo se basa en el aprovechamiento de esa gran riqueza de flora mediante rebaños de las razas locales Tarine y Abondance que se cuidan según unas prácticas de pastoreo plenamente adaptadas al medio. Posteriormente, la transformación de la «leche caliente» permite mantener las cualidades originales vinculadas a la diversidad de la flora. Ello conlleva la fabricación de un queso de tipo graso, sin desnatado, en la que se utilizan levaduras silvestres. La utilización de un aro convexo permite adaptarse a las variaciones importantes de las cantidades de leche producidas en los pastos alpinos, mantener la temperatura dentro del queso en la fase de prensado y estabilizar la forma de la rueda. La curación en bodega fría, etapa fundamental para la calidad del queso, es una fase cuyas condiciones climáticas son lo más parecidas a las de las zonas de producción en altitud y es totalmente coherente con la fabricación de queso de tipo graso.

El conjunto de las prácticas de producción y transformación constituye un sistema coherente vinculado a las características específicas del producto que permite expresar la diversidad aromática debida a la flora particular hasta en el producto acabado.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

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

(*) Véase la nota 2 a pie de página.

Archivo de la denuncia CHAP (2010) 723

(2014/C 260/16)

La Comisión Europea ha recibido numerosas denuncias relativas a la movilidad del personal del Servicio Público de Salud de Navarra (España). Estas personas no pueden acceder a ningún puesto del servicio público de salud de otras regiones españolas por motivo de las diferencias estatutarias existentes entre los empleados de las regiones en cuestión.

De la Jurisprudencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea se desprende que las normas comunitarias en materia de libre circulación de los trabajadores y, en particular, el artículo 45 del TFUE, no se aplican a situaciones que no presenten algún punto de conexión con alguna de las situaciones contempladas por el Derecho de la Unión y cuyos elementos estén situados en el interior de un solo Estado miembro ⁽¹⁾.

La situación descrita en estas denuncias se refiere a la movilidad entre los distintos servicios públicos de salud en el territorio español y no incluye, *a priori*, ningún elemento transfronterizo. En consecuencia, las normas de la UE mencionadas anteriormente no se aplican. Los problemas planteados por los denunciantes deben examinarse teniendo en cuenta la legislación española aplicable y ante los órganos administrativos o judiciales interesados.

⁽¹⁾ Sentencia del Tribunal de Justicia, de 16 de diciembre de 1992, en el asunto C-206/91 Koua Poirrez.

