

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

# C 417



Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

57° año

21 de noviembre de 2014

### Sumario

#### II *Comunicaciones*

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

##### **Comisión Europea**

2014/C 417/01	Comunicación de la Comisión por la que se reconoce oficialmente la caducidad de algunos actos del Derecho de la Unión en el ámbito de la agricultura .....	1
2014/C 417/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7217 — Facebook/WhatsApp) <sup>(1)</sup> .....	4

#### IV *Información*

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

##### **Comisión Europea**

2014/C 417/03	Tipo de cambio del euro .....	5
2014/C 417/04	Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación .....	6
2014/C 417/05	Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación .....	7

ES

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

## Supervisor Europeo de Protección de Datos

2014/C 417/06	Resumen ejecutivo del Dictamen del Supervisor Europeo de Protección de Datos sobre la propuesta de la Comisión de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 2007/36/CE en lo que respecta al fomento de la implicación a largo plazo de los accionistas y la Directiva 2013/34/UE en lo que respecta a determinados elementos de la declaración sobre gobernanza empresarial .....	8
---------------	---	---

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2014/C 417/07	Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad — Derogación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares <sup>(1)</sup> .....	10
---------------	---	----

## V Anuncios

### PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

#### Comisión Europea

2014/C 417/08	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7437 — Blackstone/TPG/Kensington) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	11
2014/C 417/09	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7270 — Český Aeroholding/Travel Service/České aerolinie) <sup>(1)</sup> .....	12

### OTROS ACTOS

#### Comisión Europea

2014/C 417/10	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
---------------	---	----

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

## II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

**Comunicación de la Comisión por la que se reconoce oficialmente la caducidad de algunos actos  
del Derecho de la Unión en el ámbito de la agricultura**

(2014/C 417/01)

**Lista de actos que deben retirarse del acervo activo**

*Carne de vacuno*

Reglamento (CEE) nº 2721/81 de la Comisión  
(DO L 265 de 19.9.1981, p. 17).

Reglamento (CE) nº 2247/2003 de la Comisión  
(DO L 333 de 20.12.2003, p. 37).

Reglamento de Ejecución (UE) nº 859/2012 de la Comisión  
(DO L 255 de 21.9.2012, p. 21).

*Cereales y arroz*

Reglamento (CEE) nº 675/88 de la Comisión  
(DO L 70 de 16.3.1988, p. 12).

Reglamento (CEE) nº 2692/89 de la Comisión  
(DO L 261 de 7.9.1989, p. 8).

Reglamento (CE) nº 314/2005 de la Comisión  
(DO L 52 de 25.2.2005, p. 26).

Reglamento (CE) nº 1116/2007 de la Comisión  
(DO L 253 de 28.9.2007, p. 18).

Reglamento (CE) nº 1129/2007 de la Comisión  
(DO L 255 de 29.9.2007, p. 27).

Reglamento (CE) nº 1130/2007 de la Comisión  
(DO L 255 de 29.9.2007, p. 29).

Reglamento (CE) nº 1131/2007 de la Comisión  
(DO L 255 de 29.9.2007, p. 31).

Reglamento (CE) nº 1374/2007 de la Comisión  
(DO L 307 de 24.11.2007, p. 3).

Reglamento (CE) n° 1555/2007 de la Comisión  
(DO L 337 de 21.12.2007, p. 91).

Reglamento (CE) n° 187/2008 de la Comisión  
(DO L 56 de 29.2.2008, p. 22).

Reglamento (CE) n° 491/2008 de la Comisión  
(DO L 144 de 4.4.2008, p. 3).

Reglamento (UE) n° 1274/2009 de la Comisión  
(DO L 344 de 23.12.2009, p. 3).

#### *Huevos y carne de aves de corral*

Reglamento (CE) n° 701/2003 de la Comisión  
(DO L 99 de 17.4.2003, p. 32).

Reglamento de Ejecución (UE) n° 1199/2012 de la Comisión  
(DO L 342 de 14.12.2012, p. 33).

Reglamento de Ejecución (UE) n° 1202/2012 de la Comisión  
(DO L 342 de 14.12.2012, p. 40).

Reglamento de Ejecución (UE) n° 689/2013 de la Comisión  
(DO L 196 de 19.7.2013, p. 13).

#### *Flores y plantas*

Reglamento (CEE) n° 1767/68  
(DO L 271 de 7.11.1968, p. 7).

#### *Frutas y hortalizas*

Reglamento (CEE) n° 2123/75  
(DO L 216 de 14.8.1975, p. 5).

#### *Aceite de oliva*

Reglamento (CEE) n° 1963/79 de la Comisión  
(DO L 227 de 7.9.1979, p. 10).

#### *Leche y productos lácteos*

Reglamento (CEE) n° 2921/90 de la Comisión  
(DO L 279 de 11.10.1990, p. 22).

Reglamento (CE) n° 2799/1999 de la Comisión  
(DO L 340 de 31.12.1999, p. 3).

Reglamento (CE) n° 619/2008 de la Comisión  
(DO L 168 de 28.6.2008, p. 20).

Reglamento (CE) n° 760/2008 de la Comisión  
(DO L 205 de 1.8.2008, p. 22).

Reglamento de Ejecución (UE) n° 1055/2011 de la Comisión  
(DO L 276 de 21.10.2011, p. 27).

Reglamento de Ejecución (UE) n° 1061/2011 de la Comisión  
(DO L 276 de 21.10.2011, p. 41).

*Carne de porcino*

Reglamento (CEE) n° 391/68  
(DO L 80 de 2.4.1968, p. 5).

Reglamento (CE) n° 462/2003 de la Comisión  
(DO L 70 de 14.3.2003, p. 8).

Reglamento de Ejecución (UE) n° 342/2012 de la Comisión  
(DO L 108 de 20.4.2012, p. 24).

*Azúcar*

Reglamento (CE) n° 947/2008 de la Comisión  
(DO L 258 de 26.9.2008, p. 60).

Reglamento (CE) n° 948/2008 de la Comisión  
(DO L 258 de 26.9.2008, p. 61).

Reglamento (CE) n° 951/2008 de la Comisión  
(DO L 258 de 26.9.2008, p. 66).

*Medidas de información*

Reglamento (CE) n° 2208/2002 de la Comisión  
(DO L 337 de 13.12.2002, p. 21).

---

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.7217 — Facebook/WhatsApp)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 417/02)

El 3 de octubre 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 <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32014M7217. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario en línea.

---

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

## IV

(Información)

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

## COMISIÓN EUROPEA

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

20 de noviembre de 2014

(2014/C 417/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2539	CAD	dólar canadiense	1,4200
JPY	yen japonés	148,25	HKD	dólar de Hong Kong	9,7247
DKK	corona danesa	7,4437	NZD	dólar neozelandés	1,5964
GBP	libra esterlina	0,79890	SGD	dólar de Singapur	1,6327
SEK	corona sueca	9,2790	KRW	won de Corea del Sur	1 396,94
CHF	franco suizo	1,2014	ZAR	rand sudafricano	13,7811
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,6824
NOK	corona noruega	8,4920	HRK	kuna croata	7,6755
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 234,24
CZK	corona checa	27,657	MYR	ringit malayo	4,2218
HUF	forinto húngaro	304,62	PHP	peso filipino	56,510
LTL	litas lituana	3,4528	RUB	rublo ruso	58,2030
PLN	esloti polaco	4,2140	THB	bat tailandés	41,147
RON	leu rumano	4,4426	BRL	real brasileño	3,2002
TRY	lira turca	2,7954	MXN	peso mexicano	17,0584
AUD	dólar australiano	1,4565	INR	rupia india	77,6540

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

**Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación**

(2014/C 417/04)



*Cara nacional de la nueva moneda conmemorativa de 2 euros destinada a la circulación y emitada por Alemania*

Las monedas en euros destinadas a la circulación tienen curso legal en toda la zona del euro. Con el fin de informar a las personas que manejan monedas en el ejercicio de su profesión y al público en general, la Comisión publica las características de todos los nuevos diseños de las monedas <sup>(1)</sup>. De conformidad con las conclusiones del Consejo de 10 de febrero de 2009 <sup>(2)</sup>, los Estados miembros de la zona del euro y los países que hayan celebrado un acuerdo monetario con la Unión Europea en el que se prevea la emisión de monedas de euros pueden emitir monedas conmemorativas de euros destinadas a la circulación en determinadas condiciones y, en particular, que solo se emplee la denominación de 2 euros. Estas monedas tienen las mismas características técnicas que las demás monedas de 2 euros, pero presentan en la cara nacional un motivo conmemorativo de gran simbolismo en el ámbito nacional o europeo.

**Estado emisor:** Alemania.

**Tema de la conmemoración:** Baja Sajonia, de la serie de los Estados federados.

**Descripción del motivo:** El motivo representa la iglesia de San Miguel de Hildesheim (Baja Sajonia), que forma parte de la lista del patrimonio cultural mundial de la UNESCO desde 1985. En la parte superior figura el año de emisión «2014» y, a la izquierda, la marca de ceca (A, D, F, G, J). En la parte inferior figura la inscripción «NIEDERSACHSEN» y, debajo, la indicación del país emisor «D». En la parte superior derecha figuran las iniciales del grabador OE (Ott Erich).

En la corona circular de la moneda figuran las doce estrellas de la bandera europea.

**Volumen de emisión:** 30 millones.

**Fecha de emisión:** enero de 2014.

<sup>(1)</sup> Las caras nacionales de todas las monedas en euros emitidas en 2002 figuran en el DO C 373 de 28.12.2001, p. 1.

<sup>(2)</sup> Véanse las conclusiones del Consejo de Asuntos Económicos y Financieros de 10 de febrero de 2009 y la Recomendación de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la fijación de directrices comunes respecto de las caras nacionales y la emisión de monedas en euros destinadas a la circulación (DO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

**Nueva cara nacional de las monedas en euros destinadas a la circulación**

(2014/C 417/05)



*Cara nacional de la nueva moneda conmemorativa de 2 euros destinada a la circulación emitida por Alemania*

Las monedas en euros destinadas a la circulación tienen curso legal en toda la zona del euro. Con el fin de informar a las personas que manejan monedas en el ejercicio de su profesión y al público en general, la Comisión publica las características de todos los nuevos diseños de las monedas <sup>(1)</sup>. De conformidad con las conclusiones del Consejo de 10 de febrero de 2009 <sup>(2)</sup>, los Estados miembros de la zona del euro y los países que hayan celebrado un acuerdo monetario con la Unión Europea en el que se prevea la emisión de monedas de euros pueden emitir monedas conmemorativas de euros destinadas a la circulación en determinadas condiciones y, en particular, que solo se emplee la denominación de 2 euros. Estas monedas tienen las mismas características técnicas que las demás monedas de 2 euros, pero presentan en la cara nacional un motivo conmemorativo de gran simbolismo en el ámbito nacional o europeo.

**Estado emisor:** Alemania.

**Tema de la conmemoración:** 25 años de la unidad alemana.

**Descripción del motivo:** las personas que aparecen en primer plano, que encarnan un nuevo comienzo y el progreso hacia un futuro mejor, se encuentran frente a la Puerta de Brandeburgo, símbolo de la unidad alemana. La prestación de la declaración *Wir sind ein Volk* («Somos un pueblo»), una manifestación de voluntad colectiva por parte de los ciudadanos alemanes, representa el camino hacia la reunificación alemana. La parte interior también muestra la marca de ceca de la fábrica de la moneda correspondiente («A», «D», «F», «G» o «J»), así como el código nacional del Estado emisor «D» y la marca del grabador (las iniciales «BW» — Bernd Wendhut).

En la corona circular de la moneda figuran las doce estrellas de la bandera europea.

**Volumen de emisión:** 30 millones.

**Fecha de emisión:** 30 de enero de 2015.

<sup>(1)</sup> Las caras nacionales de todas las monedas en euros emitidas en 2002 figuran en el DO C 373 de 28.12.2001, p. 1.

<sup>(2)</sup> Véanse las conclusiones del Consejo de Asuntos Económicos y Financieros de 10 de febrero de 2009 y la Recomendación de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la fijación de directrices comunes respecto de las caras nacionales y la emisión de monedas en euros destinadas a la circulación (DO L 9 de 14.1.2009, p. 52).

# SUPERVISOR EUROPEO DE PROTECCIÓN DE DATOS

## **Resumen ejecutivo del Dictamen del Supervisor Europeo de Protección de Datos sobre la propuesta de la Comisión de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 2007/36/CE en lo que respecta al fomento de la implicación a largo plazo de los accionistas y la Directiva 2013/34/UE en lo que respecta a determinados elementos de la declaración sobre gobernanza empresarial**

(El texto completo del presente Dictamen puede encontrarse en inglés, francés y alemán en el sitio web del SEPD [www.edps.europa.eu](http://www.edps.europa.eu))

(2014/C 417/06)

### **1. Introducción**

#### **1.1. Consulta al SEPD**

1. El 9 de abril de 2014, la Comisión adoptó una propuesta de Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo por la que se modifica la Directiva 2007/36/CE en lo que respecta al fomento de la implicación a largo plazo de los accionistas y la Directiva 2013/34/UE en lo que respecta a determinados elementos de la declaración sobre gobernanza empresarial (en adelante, «la propuesta») <sup>(1)</sup>. La Comisión trasladó la propuesta para su consulta al SEPD al día siguiente.
2. El SEPD recibe con agrado el hecho de haber sido consultado sobre esta propuesta con anterioridad a que fuera adoptada y de haber tenido la oportunidad de proporcionar observaciones informales a la Comisión. La Comisión tuvo en cuenta varias de estas observaciones. En consecuencia, las garantías de protección de los datos se han visto reforzadas en la propuesta de Directiva. El SEPD acoge asimismo con satisfacción la referencia a la consulta al SEPD en el preámbulo.

#### **1.2. Contexto, objetivo y ámbito de aplicación de la propuesta**

3. En 2012, el Plan de acción de la Comisión «Derecho de sociedades europeo y gobierno corporativo-un marco jurídico moderno para una mayor participación de los accionistas y la viabilidad de las empresas» <sup>(2)</sup> estableció la hoja de ruta de la Comisión en esta área, con los objetivos de aumentar la transparencia y propiciar la implicación de los accionistas.
4. El SEPD en su carta de 27 de marzo de 2013 a la Comisión <sup>(3)</sup> realizó observaciones sobre los principales elementos del Plan de acción. En particular, se ofrecieron orientaciones preliminares respecto de la protección de datos y las preocupaciones sobre privacidad en cuanto a la «identificación de los accionistas» y la «supervisión por los accionistas de la política de remuneración».
5. El objetivo general de la propuesta actual, en su parte relevante, es modificar la Directiva 2007/36/CE («Directiva de los derechos de los accionistas») <sup>(4)</sup>, que introdujo normas mínimas para garantizar que los accionistas disponen de un acceso oportuno a la información pertinente antes de la junta general y medios simples para votar a distancia y también establece una serie de requisitos adicionales comunes respecto de los derechos de los accionistas.

### **3. Conclusiones**

34. El SEPD recibe con agrado el hecho de haber sido consultado sobre esta propuesta y el hecho de que la Comisión tuviera en cuenta diversas de las observaciones que realizó. En consecuencia, las garantías de protección de los datos se han visto reforzadas en la propuesta de Directiva.
35. En el presente dictamen, recomendamos que se introduzcan las siguientes mejoras adicionales:
  - Debería añadirse una disposición sustantiva y general que haga referencia a la legislación en materia de protección de datos aplicable, incluida las «las legislaciones nacionales de aplicación de la Directiva 95/46/CE».
  - Asimismo, la propuesta debería especificar los fines del tratamiento y establecer claramente que ni la información relativa a la identidad de los accionistas ni los datos sobre la remuneración de los consejeros deben utilizarse para ningún fin incompatible.

<sup>(1)</sup> COM(2014) 213 final.

<sup>(2)</sup> COM(2012) 740 final.

<sup>(3)</sup> Disponible en el sitio web del SEPD: [https://secure.edps.europa.eu/EDPSWEB/webdav/site/mySite/shared/Documents/Consultation/Comments/2013/13-03-27\\_Letter\\_Company\\_Law\\_EN.pdf](https://secure.edps.europa.eu/EDPSWEB/webdav/site/mySite/shared/Documents/Consultation/Comments/2013/13-03-27_Letter_Company_Law_EN.pdf) (versión española no disponible).

<sup>(4)</sup> Directiva 2007/36/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de julio de 2007.

- Además, la propuesta debería exigir a las empresas que garanticen que se aplican medidas técnicas y organizativas para limitar la accesibilidad de la información relativa a las personas físicas (como los accionistas o los consejeros) después de un determinado período.
- Por último, la propuesta debería exigir que en el caso de divulgación de los datos de un paquete de remuneración del consejero revele datos sobre salud u otras categorías especiales de datos protegidos con arreglo al artículo 8 de la Directiva 95/46/CE, la información debería redactarse de forma que excluyera cualquier referencia a dicha información «más sensible».

Hecho en Bruselas, el 28 de octubre de 2014.

Giovanni BUTTARELLI

*Supervisor Europeo de Protección de Datos Adjunto*

---

## INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

### Comunicación de la Comisión con arreglo al artículo 16, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1008/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre normas comunes para la explotación de servicios aéreos en la Comunidad

#### Derogación de obligaciones de servicio público respecto a servicios aéreos regulares

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2014/C 417/07)

Estado miembro	Italia
Rutas afectadas	Crotone-Milán Linate y viceversa Crotone-Roma Fiumicino y viceversa.
Fecha de entrada en vigor de las obligaciones de servicio público	30 de junio de 2014
Fecha de la derogación	22 de octubre de 2014
Dirección en la que pueden obtenerse el texto y cualquier otra información o documentación relacionada con la obligación de servicio público	<p><i>Documento de referencia</i> DO C 56 de 27.2.2014, p. 4. Para más información, diríjense a la siguiente dirección:</p> <p>Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti Direzione Generale per Aeroporti e il Trasporto Aereo Viale dell'Arte, 16 00144 Roma (RM) ITALIA</p> <p>Tel. +39 0659084908/4041/4350 Fax +39 0659083280</p> <p>Correo electrónico: <a href="mailto:segreteria_dgata@mit.gov.it">segreteria_dgata@mit.gov.it</a> Sitio web: <a href="http://www.mit.gov.it">http://www.mit.gov.it</a></p>

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

## COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una operación de concentración****(Asunto M.7437 — Blackstone/TPG/Kensington)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2014/C 417/08)

1. El 11 de noviembre de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, de un proyecto de concentración por el cual Blackstone Group L.P. («Blackstone», Estados Unidos) y Koala HoldCo, LLC afiliada a TPG Global, LLC y TPG Special Situations Partners, LLC («TPG», Estados Unidos) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de Kensington Group plc y determinados activos de Investec Bank plc («Kensington», Reino Unido), mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
  - Blackstone: gestor a nivel mundial de activos alternativos y proveedor de servicios de asesoría financiera,
  - TPG: sociedad privada de inversiones a nivel mundial,
  - Kensington: prestamista hipotecario para viviendas con sede en el Reino Unido.
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 <sup>(2)</sup>, este asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.
4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre el proyecto de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo, con indicación del número de referencia M.7437 — Blackstone/TPG/Kensington, a la siguiente dirección:

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

---

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

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

**Notificación previa de una operación de concentración**  
**(Asunto M.7270 — Český Aeroholding/Travel Service/České aerolinie)**  
**(Texto pertinente a efectos del EEE)**  
(2014/C 417/09)

1. El 14 de noviembre de 2014, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) nº 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>, y siguiendo un proceso de remisión conforme a su artículo 4, apartado 5, de un proyecto de concentración por el cual Travel Service, a.s. («Travel Service») y Český Aeroholding, a.s. («CAH») adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de České aerolinie a.s. («CSA») mediante adquisición de acciones.

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

- Travel Service: Travel Service es un transportista checo que ofrece transporte aéreo regular de pasajeros y transporte aéreo de carga bajo el nombre de «Smart Wings»,
- CAH: Český Aeroholding es una sociedad estatal de cartera que posee acciones en empresas seleccionadas dedicadas al transporte aéreo y servicios en tierra relacionados,
- CSA: České aerolinie es la compañía checa de bandera cuya actividad central es el transporte aéreo regular de pasajeros y transporte aéreo de carga.

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.

4. La Comisión invita a los interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la propuesta de concentración.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación. Podrán enviarse por fax (+32 22964301), por correo electrónico a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o por correo postal, con indicación del nº de referencia M.7270 — Český Aeroholding/Travel Service/České aerolinie, a la siguiente dirección:

Comisión Europea  
Dirección General de Competencia  
Registro de Operaciones de Concentración  
1049 Bruselas  
BÉLGICA

---

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

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

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

(2014/C 417/10)

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

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO****sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>**

«TRADITIONAL AYRSHIRE DUNLOP»

N° CE: UK-PGI-0005-0889 — 30.8.2011

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Nombre**

«Traditional Ayrshire Dunlop»

**2. Estado miembro o tercer país**

Reino Unido

**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 el nombre indicado en el punto 1**

El «Traditional Ayrshire Dunlop» es un queso duro elaborado con leche entera cruda o pasteurizada de vacas de la raza Ayrshire. Es de color amarillo pálido natural. Al cortarlo presenta una superficie lisa y compacta, húmeda al tacto. Se presenta en forma de cilindro y posee una corteza dorada, dura y fina, con un ligerísimo moteado.

Al inicio de la maduración, el «Traditional Ayrshire Dunlop» tiene un sabor muy suave a frutos secos y una textura lisa y compacta. Con la maduración van desarrollándose sabores sutiles y mantecosos a frutos secos y la textura se alisa, adquiriendo una ligera elasticidad. Cuanto más corto sea el período de maduración, más suave será el queso, pues este desarrolla sabores más fuertes con el añejamiento.

El período mínimo de maduración del queso es de 6 meses. El queso más joven tiene 6 meses y el más añejo, 18 meses, pero el curado típico oscila entre 10 y 12 meses.

Los quesos se clasifican de la siguiente manera:

- Semicurado (6-10 meses)
- Curado (10-12 meses)
- Añejo (12-18 meses).

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

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

Los quesos más maduros presentan una textura más seca, pues con el tiempo pierden algo de humedad.

El contenido medio de humedad del queso oscila entre un 39 % y un 44 %. El contenido de materia grasa butírica de la leche puede variar entre un 3,9 % y un 4,4 %. Los glóbulos de grasa de la leche de las vacas de la raza Ayrshire son más pequeños, lo cual facilita la incorporación de humedad en la cuajada.

Tradicionalmente, se elaboran tres tamaños: el pequeño, de 3,5 pulgadas de diámetro por 3 pulgadas de altura y un peso de 350 gramos; el mediano, de 7 pulgadas de diámetro por 4,5 pulgadas de altura y un peso aproximado de 3 kilogramos; y el grande, de 13-15 pulgadas de diámetro por 9 pulgadas de altura y un peso aproximado de 20 kilogramos. Pueden elaborarse también otros tamaños para satisfacer las exigencias de la clientela.

Características del queso:

- Consistencia: cuerpo moderadamente firme
- Color: amarillo pálido natural
- Aroma: limpio, sin impurezas ni olores
- Sabor: suave a frutos secos, que con el añejamiento se intensifica, desarrollando notas mantecosas
- Aspecto: blanco lechoso y ligeramente poroso
- Textura: lisa y compacta, ligeramente elástica en los quesos jóvenes; se alisa con el añejamiento.

Propiedades fisicoquímicas:

- pH: 5,2 – 5,4
- Materia seca: 31,3 %
- Grasa sobre extracto seco: 52,1 %
- Cloruro de sodio: 1,6 – 1,8 %
- Límites microbiológicos:
  - *Enterobacteriaceae* 10-100
  - *E. coli* < 10
  - Levaduras 100-1 000
  - Mohos 100-1 000
  - *Staphylococcus aureus* 20-100
  - *Listeria monocytogenes* Ausente
  - *Salmonella* Ausente.

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

Leche entera cruda o pasteurizada de vacas de la raza Ayrshire.

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

Las vacas pacen en las tierras de pastos durante los meses de verano (generalmente de mayo a septiembre) y, en caso necesario, reciben alimentación suplementaria en el momento del ordeño. Cuando las vacas están estabuladas en los meses de invierno, su alimentación consiste en una combinación de forrajes conservados (heno, forraje fermentado o ensilado), junto con los piensos compuestos que sean necesarios.

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

Todas las fases de preparación y producción del «Traditional Ayrshire Dunlop» deben llevarse a cabo en la zona, incluyendo:

- la pasteurización de la leche (cuando se utiliza leche pasteurizada en la elaboración del queso),
- el calentamiento y la refrigeración de la leche,

- la preparación y mezcla de los ingredientes,
- la adición de sal,
- la maduración del queso.

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

—

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

—

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El queso se produce en una zona situada alrededor del municipio de Dunlop. Los límites de la zona geográfica son los siguientes:

Límite oeste — La A736 de Neilston a Lugton; a continuación la B777 hasta Beith. Desde Beith, la A737 hasta Dalry.

Límite sur — La B707 desde Dalry hasta la intersección con la A736, un tramo corto de la A736 hacia el sur y a continuación hacia el este por la B778 hasta Stewarton.

Límite este — La B769 desde Stewarton hasta la intersección con Glanderston Road hacia el norte.

Límite norte — Hacia el oeste por Glanderston Road hasta la intersección con Springhill Road; un tramo corto hacia el sur por Springfield Road hasta la intersección con Kirkton Road y a continuación hacia el oeste por Kirkton Road hasta Kingston Road en Neilston. Hacia el norte por Kingston Road hasta Main Street, a continuación por Main Street hacia el sur hasta la intersección con Holehouse Brae. Por Holehouse Brae hasta su confluencia con la A736.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La receta del queso de Dunlop se atribuye a Barbara Gilmour, una mujer de la zona que en torno a 1660 se exilió por motivos religiosos a Irlanda, donde aprendió el arte de la elaboración de quesos con leche entera. Regresó a Dunlop tras la Revolución Gloriosa de 1688 y contrajo matrimonio con John Dunlop, un agricultor local. Se cree que, merced a una combinación de los métodos de elaboración del queso empleados en Irlanda y Escocia, comenzó a fabricar su propio queso y a enseñar sus técnicas a otros agricultores locales. El queso fabricado en la zona geográfica con la receta y las técnicas de Barbara Gilmour y la leche de vacas de la raza Ayrshire pronto adquirió popularidad y se hizo famoso con la denominación «Dunlop».

El queso «Traditional Ayrshire Dunlop» se elabora con leche entera de vacas de la raza Ayrshire, empleándose la receta y las técnicas artesanas tradicionales de la época de Barbara Gilmour. Esta zona geográfica se ha dedicado tradicionalmente a la cría de ganado lechero durante siglos, pues, gracias a la combinación de un clima suave y húmedo y de suelos muy arcillosos y limosos, crecen en ella prados verdes y exuberantes y vegetación natural con trébol que proporcionan excelentes pastos para el ganado de la raza Ayrshire. Además, el clima lluvioso de la región ofrece una atmósfera húmeda que permite que el queso madure sin perder humedad, lo cual contribuye a esa superficie lisa, ligeramente elástica y al sabor mantecoso y a frutos secos característicos de este queso.

Las características geográficas de esta parte de Escocia, con elevada pluviosidad y temperaturas relativamente benignas debido a la influencia de la corriente del Golfo, hacen de ella un lugar idóneo para los pastos y la producción de leche. No obstante, la variabilidad de las condiciones climáticas modifica la composición de la leche a lo largo del año. Estos ligerísimos cambios afectan al proceso de elaboración del queso y corresponde al maestro quesero comprenderlos y tomar las decisiones oportunas con el fin de elaborar un queso de calidad constante. La experiencia y las técnicas desarrolladas por Barbara Gilmour y transmitidas durante generaciones, unidas al conocimiento de las condiciones locales, son esenciales para que el maestro quesero pueda elaborar el «Traditional Ayrshire Dunlop».

### 5.2. Carácter específico del producto

El «Traditional Ayrshire Dunlop» se diferencia de otros quesos de Dunlop por el método tradicional de elaboración, la cremosa leche de las vacas de la raza Ayrshire y el clima húmedo de la zona geográfica. Su color amarillo pálido natural característico debe atribuirse a la leche de las vacas de la raza Ayrshire, que contiene glóbulos de grasa más pequeños que contribuyen a la obtención de un queso de sabor más intenso y una superficie compacta y lisa húmeda al tacto.

La elaboración de este queso está basada en la recuperación de una antigua receta original y en la utilización de métodos tradicionales. El éxito de la producción de este queso depende de la pericia y el buen criterio del maestro quesero. El «Traditional Ayrshire Dunlop» se fabrica en cubas abiertas. La cuajada se corta y se remueve suavemente a mano hasta que adquiere la consistencia deseada. Mientras se remueve y se cuece la cuajada a la temperatura requerida, la acidez se controla con un medidor. La experiencia y el criterio de los maestros queseros decidirán cuándo adquiere la cuajada la consistencia deseada y debe dejarse de remover. Si los trozos de cuajada son demasiado firmes, el queso estará reseco, mientras que si son demasiado blandos, el queso estará húmedo.

Una vez lograda la textura requerida, se escurre el suero. Los trozos de cuajada restantes, que han de tener un aspecto brillante, se apilan a ambos lados de la cuba para que queden más escurridos y puedan desarrollarse la acidez y la textura. Se logra así una consistencia a menudo denominada «de pechuga de pollo»: la superficie de la cuajada es lisa y al cortarla posee una textura fibrosa húmeda. El maestro quesero ha de decidir cuándo se alcanza la acidez correcta (generalmente alrededor de un 0,55 % de acidez titulable), momento en el que se pasan los trozos de cuajada por un molino. Una vez triturada la cuajada, se le añade sal, que se reparte homogéneamente. La cuajada se introduce entonces en moldes y se prensa hasta el día siguiente.

Tras ese prensado, se escaldan los quesos en agua caliente: los pequeños se sumergen en el agua de escaldar, mientras que los grandes se riegan con ella. A continuación, se envuelven en tela para queso que también se habrá sumergido en el agua de escaldar. El escaldado contribuye a obtener una corteza regular, mientras que la tela permite mantener la forma del queso, reducir el espesor de la corteza y lograr un aspecto más aseado una vez eliminada al término de la maduración. Los quesos se introducen entonces de nuevo en los moldes para poder prensar la tela sobre ellos. Al día siguiente se desmoldan los quesos y se dejan secar antes de colocarlos sobre estanterías de madera en el almacén. Los quesos son objeto de controles periódicos. Determinar su madurez y calidad son habilidades que han de aprenderse y desarrollarse a través de la experiencia.

Los quesos se fabrican en cubas abiertas y la cuajada se corta a mano del mismo modo que se hacía 50 años atrás. El queso se envuelve en una tela y se deja madurar en estanterías de madera, lo cual da lugar a la formación de una corteza sobre el queso que no existiría si se utilizaran métodos más modernos.

La pericia y los conocimientos del maestro quesero son esenciales para evaluar el producto durante todo el proceso de producción, teniendo en cuenta la evolución estacional de las características de la leche, la temperatura del aire ambiente y el contenido de humedad estacionales. Con su habilidad y experiencia, el maestro quesero puede garantizar que se logran la humedad y acidez requeridas para producir quesos acabados de aspecto, sabor y textura constantes.

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 «Traditional Ayrshire Dunlop» fue fabricado por primera vez en torno a 1690 por Barbara Gilmour, quien trajo la receta desde Irlanda, donde había vivido un tiempo exiliada. Se instaló en el pueblo de Dunlop, donde ideó y enseñó las técnicas de elaboración del queso al que se acabó llamando «Dunlop».

La leche utilizada en el queso original de Barbara Gilmour procedía de su propio ganado lechero Dunlop, del que se obtenía una leche cremosa gracias a los exuberantes pastos locales y a las abundantes precipitaciones. En 1989 volvió a fabricarse queso «Traditional Ayrshire Dunlop» en el municipio de Dunlop con la receta original, sin menoscabo de los requisitos de la normativa actual en materia de higiene.

No obstante, se han conservado la mayor parte de las técnicas tradicionales de producción y los conocimientos técnicos, incluyendo:

- el método de producción artesano; los conocimientos y competencias de los maestros queseros a la hora de determinar la acidez y añadir las cantidades correctas de sal,
- el escaldado de los quesos y el uso de paños de tela para controlar el espesor de la corteza y conservar la forma,
- el lento proceso de maduración del queso y el buen criterio necesario para determinar la fase de maduración de cada pieza.

El queso no ha dejado de cosechar galardones a lo largo de los años y goza de gran popularidad en los mercados rurales, los comercios de calidad especializados y las tiendas de quesos. Entre los galardones obtenidos, cabe citar los puestos primero y segundo en el *Royal Highland Show* entre 1991 y 1996; los premios de los *British Cheese Awards* de 1999 (medalla de plata), 2001 (medalla de oro) y 2004 (medalla de bronce) y los premios del *Nantwich International Cheese Show* de 1992 (1<sup>er</sup> premio) y 2005 (medalla de oro).

El «Traditional Ayrshire Dunlop» lleva más de veinte años vendiéndose en *Clarks Specialty Foods*, cerca de Edimburgo, y el director gerente de esta empresa, Alastair Clark, ha destacado que se trata de «un queso con un sabor y una textura cremosa únicos que no se parece a ningún otro queso que lleva la denominación Dunlop producido fuera de Ayrshire.».

Malcolm Webster, jefe de cocina del *Grand Hotel Sheraton* de Edimburgo, ha declarado lo siguiente con respecto al «Traditional Ayrshire Dunlop»: «Es un queso de calidad uniforme que llevo utilizando desde que llegué a Escocia hace siete años; su sabor y textura son únicos y ningún otro queso Dunlop puede compararse a él, por lo que me parece muy recomendable».

La solicitud de registro del «Traditional Ayrshire Dunlop» como indicación geográfica protegida se basa en el hecho de que la zona geográfica se considera tradicionalmente el lugar en que se elaboró queso Dunlop por primera vez y de la cual este toma su nombre.

Además, aunque lleven la denominación «Dunlop» quesos fabricados en otras regiones de Escocia, es importante hacer hincapié en la leche de las vacas de la raza Ayrshire, originarias de la zona y por ende adaptadas a las particulares condiciones climáticas y geográficas de la región, pues es esa leche la que contribuye a la elaboración de un queso artesano único y reputado por su elevada calidad.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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

[https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/289149/traditional-ayrshire-dunlop-pgi-140312.pdf](https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/289149/traditional-ayrshire-dunlop-pgi-140312.pdf)

---

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









