



Sumario

IV Información

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

Comisión Europea

2015/C 265/01	Tipo de cambio del euro	1
2015/C 265/02	Comisión administrativa de las Comunidades Europeas para la seguridad social de los trabajadores migrantes — Tasa de conversión de las monedas en aplicación del Reglamento (CEE) n° 574/72 del Consejo	2

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2015/C 265/03	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7713 — REWE ZF/Kuoni Reisen and Related Group Companies) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	4
2015/C 265/04	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7625 — ADM/AOR) ⁽¹⁾	5
2015/C 265/05	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7679 — EVO Payments International/Raiffeisen Bank Polska/Raiffeisenbank/JVs) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	6

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2015/C 265/06

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

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

12 de agosto de 2015

(2015/C 265/01)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1155	CAD	dólar canadiense	1,4467
JPY	yen japonés	138,45	HKD	dólar de Hong Kong	8,6500
DKK	corona danesa	7,4624	NZD	dólar neozelandés	1,6847
GBP	libra esterlina	0,71490	SGD	dólar de Singapur	1,5652
SEK	corona sueca	9,5815	KRW	won de Corea del Sur	1 310,33
CHF	franco suizo	1,0864	ZAR	rand sudafricano	14,2173
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,1234
NOK	corona noruega	9,0760	HRK	kuna croata	7,5645
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 334,84
CZK	corona checa	27,021	MYR	ringit malayo	4,5061
HUF	forinto húngaro	311,21	PHP	peso filipino	51,495
PLN	esloti polaco	4,1889	RUB	rublo ruso	72,1582
RON	leu rumano	4,4132	THB	bat tailandés	39,321
TRY	lira turca	3,0965	BRL	real brasileño	3,8597
AUD	dólar australiano	1,5128	MXN	peso mexicano	18,0895
			INR	rupia india	72,1940

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

COMISIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS PARA LA SEGURIDAD SOCIAL DE LOS TRABAJADORES MIGRANTES

Tasa de conversión de las monedas en aplicación del Reglamento (CEE) nº 574/72 del Consejo

(2015/C 265/02)

Apartados 1, 2 y 4 del artículo 107 del Reglamento (CEE) nº 574/72

Período de referencia: julio de 2015

Período de aplicación: octubre, noviembre y diciembre de 2015

07-2015	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	27,0941	7,46163	7,58633	311,531	4,15237
1 BGN =	0,511300	1	13,8532	3,81513	3,87889	159,286	2,12311
1 CZK =	0,0369084	0,0721854	1	0,275396	0,279999	11,4981	0,153257
1 DKK =	0,134019	0,262114	3,63113	1	1,01671	41,7511	0,556497
1 HRK =	0,131816	0,257806	3,57144	0,983563	1	41,0648	0,547350
1 HUF =	0,00320995	0,00627803	0,0869709	0,0239515	0,0243518	1	0,0133289
1 PLN =	0,240826	0,471008	6,52497	1,79695	1,82699	75,0248	1
1 RON =	0,225270	0,440583	6,10349	1,68088	1,70897	70,1786	0,935405
1 SEK =	0,106542	0,208374	2,88665	0,794974	0,80826	33,1910	0,442401
1 GBP =	1,41473	2,76692	38,3308	10,5562	10,7326	440,731	5,87448
1 NOK =	0,111911	0,218876	3,03214	0,835040	0,848995	34,8638	0,464697
1 ISK =	0,00678172	0,0132637	0,183745	0,0506027	0,0514483	2,11272	0,0281602
1 CHF =	0,953127	1,86413	25,8241	7,11188	7,23073	296,928	3,95774

07-2015	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,43912	9,38600	0,706850	8,93565	147,455	1,04918
1 BGN =	2,26972	4,79906	0,361412	4,56880	75,3938	0,536445
1 CZK =	0,163841	0,346422	0,0260887	0,329800	5,44233	0,0387235
1 DKK =	0,594926	1,25790	0,0947314	1,19755	19,7618	0,140610
1 HRK =	0,585147	1,23723	0,093174	1,17786	19,4370	0,138299
1 HUF =	0,0142494	0,0301286	0,00226896	0,0286830	0,473325	0,00336781
1 PLN =	1,06906	2,26039	0,170228	2,15194	35,5111	0,252670
1 RON =	1	2,11438	0,159232	2,01293	33,2172	0,236348
1 SEK =	0,472951	1	0,0753090	0,952019	15,7101	0,111781
1 GBP =	6,28014	13,2786	1	12,6415	208,609	1,48430
1 NOK =	0,496787	1,05040	0,0791045	1	16,5019	0,117415
1 ISK =	0,0301049	0,0636532	0,00479366	0,0605991	1	0,00711523
1 CHF =	4,23104	8,94605	0,673718	8,51681	140,544	1

Nota: Todos los tipos cruzados que incluyen la ISK se calculan a partir de los datos sobre el cambio ISK/EUR del Banco Central de Islandia.

Referencia: Julio-15	1 EUR en moneda nacional	1 unidad de moneda nacional en EUR
BGN	1,95580	0,511300
CZK	27,0941	0,0369084
DKK	7,46163	0,134019
HRK	7,58633	0,131816
HUF	311,531	0,00320995
PLN	4,15237	0,240826
RON	4,43912	0,225270
SEK	9,38600	0,106542
GBP	0,706850	1,41473
NOK	8,93565	0,111911
ISK	147,455	0,00678172
CHF	1,04918	0,953127

Nota: Los tipos ISK/EUR se basan en los datos del Banco Central de Islandia.

1. El Reglamento (CEE) nº 574/72 estipula que el tipo de conversión en una moneda de cuantías expresadas en otra moneda será el tipo calculado por la Comisión basado en una media mensual, durante el período de referencia definido en el apartado 2, de los tipos de cambio de referencia publicados por el Banco Central Europeo.

2. El período de referencia será:

- el mes de Enero para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de abril,
- el mes de Abril para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de julio,
- el mes de Julio para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de octubre,
- el mes de Octubre para las cotizaciones que se apliquen a partir del siguiente 1 de enero.

Los tipos de conversión de las monedas se publicarán en el segundo *Diario Oficial de la Unión Europea* (serie C) de los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración**(Asunto M.7713 — REWE ZF/Kuoni Reisen and Related Group Companies)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 265/03)

1. El 5 de agosto de 2015, 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 REWE-Zentralfinanz eG («REWE ZF», Alemania), filial al 100 % de REWE Group, adquiere el control exclusivo, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de parte de la división de viajes de Kuoni Investments (las «empresas objetivo») a Kuoni Travel Investments Ltd («Kuoni Investments», Suiza), mediante adquisición de acciones.

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

- REWE ZF pertenece a REWE Group, activa en el sector minorista alimentario y no alimentario, así como en el ámbito de viajes y turismo. REWE ZF presta servicios de operador turístico y agencia de viajes, principalmente a clientes de Alemania y Austria;
- Las empresas objetivo están compuestas por cuatro unidades de la división de viajes de Kuoni Investments: Kuoni Benelux, Kuoni Nordic, Kuoni UK y Kuoni Switzerland (incluida Kuoni Reisen AG). Ofrecen servicios de operador turístico y de agencia de viajes principalmente a clientes de Suiza, Reino Unido, Suecia, Noruega, Finlandia, Dinamarca, Países Bajos y Bélgica.

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.7713 — REWE ZF/Kuoni Reisen and Related Group Companies, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
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.7625 — ADM/AOR)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 265/04)

1. El 5 de agosto de 2015, la Comisión recibió la notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾, y siguiendo un proceso de remisión conforme a su artículo 4, apartado 5, de un proyecto de concentración por el cual la empresa Archer-Daniels-Midland UK («ADM UK», Reino Unido), bajo el control de Archer-Daniels-Midland Company («ADM», Estados Unidos) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la totalidad de las empresas AOR NV y AOR Plastics NV (conjuntamente, «AOR», Bélgica) mediante adquisición de acciones.
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - ADM: transformación de oleaginosas, maíz, trigo, cacao y otros productos agrícolas así como fabricación de aceites y grasas vegetales, harina de proteína vegetal, edulcorantes de maíz, harina, biodiesel, etanol y otros ingredientes de los productos alimenticios y los piensos con valor añadido;
 - AOR: envasado de aceites refinados de semillas.
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 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.7625 — ADM/AOR, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Notificación previa de una operación de concentración
(Asunto M.7679 — EVO Payments International/Raiffeisen Bank Polska/Raiffeisenbank/JVs)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2015/C 265/05)

1. El 4 de agosto de 2015, 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 i) la empresa Centrum Elektronicznych Usług Płatniczych «eService» Sp. z o.o., Polonia («eService», Polonia), bajo el control conjunto del grupo de empresas EVO Payments International («EVO», EE.UU.) y el grupo de empresas Powszechna Kasa Oszczędności Bank Polski («PKO», Polonia), y ii) las empresas Raiffeisen Bank Polska S.A. («RBPL», Polonia) y Raiffeisen a.s. («RBCZ», República Checa), ambas parte del grupo de empresas Raiffeisen Zentralbank Österreich Aktiengesellschaft (Austria) adquieren el control conjunto, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, de una empresa en participación de nueva creación en Polonia y una empresa en participación de nueva creación en la República Checa («JV», Polonia y República Checa) mediante adquisición de acciones y contrato de gestión. Las actividades de afiliación comercial de RBPL y RBCZ se transferirán a las JV.

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

- eService: prestación de servicios de adquisición y procesamiento de pagos mediante tarjeta efectuados en terminales en punto de venta o a través de Internet en Polonia,
- EVO: procesamiento de pagos por transacciones electrónicas y servicios relacionados en EE.UU., Canadá y el EEE,
- RBPL: servicios de banca y financieros en Polonia,
- RBCZ: servicios de banca y financieros en la República Checa,
- Raiffeisen Zentralbank Österreich Aktiengesellschaft: servicios de banca y financieros en el EEE.

La JV ofrecerá servicios de afiliación comercial y de adquisición y procesamiento en Polonia y en la República Checa.

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 postal, con indicación del n° de referencia M.7679 — EVO Payments International/Raiffeisen Bank Polska/Raiffeisenbank/JVs, a la siguiente dirección:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

(2015/C 265/06)

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

«**ម្រេចកំពត**» (MRECH KAMPOT)/«**POIVRE DE KAMPOT**»

N° CE: KH-PGI-0005-01264 – 6.10.2014

IGP (X) DOP ()

1. **Nombre(s)**

«**ម្រេចកំពត**» (Mrech Kampot) / «**Poivre de Kampot**»

2. **Estado miembro o tercer país**

Camboya

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

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especias, etc.)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «**ម្រេចកំពត**» (en la lengua de la región de origen, el jemer)/«**Poivre de Kampot**» (en francés) se refiere a las bayas de dos variedades de la especie *Piper nigrum* L.; concretamente, la Kamchay y la Lampong (o Belantoeung), localmente denominadas «hojas pequeñas» y «hojas grandes», respectivamente, que se cultivan en la zona delimitada en el punto 4.

Hay cuatro tipos diferentes de «**ម្រេចកំពត**» / «**Poivre de Kampot**» dependiendo del momento de la recolección y de la transformación que reciben posteriormente:

- Pimienta verde: es el fruto inmaduro de la planta de la pimienta, que se recolecta en la planta cuando todavía es joven. Puede comercializarse y consumirse en fresco (presentada en racimos) o en salmuera o en vinagre (presentada en bayas enteras o en racimos).
- Pimienta negra: recolectada cuando el color de las bayas empieza a pasar del verde al amarillo; estas se desecan posteriormente. Puede presentarse en bayas enteras o molida.
- Pimienta roja: es el producto seco de bayas completamente maduras. Se presenta en bayas enteras.
- Pimienta blanca: elaborada con bayas rojas o maduras remojadas. Se presenta en bayas enteras.

El producto se caracteriza por su sabor picante fuerte (pero no intenso), no agresivo, que evoluciona progresivamente en boca. Además del carácter picante, la intensidad aromática le da a la «**ម្រេចកំពត**» / «**Poivre de Kampot**» su calidad particular.

Los granos de pimienta presentan unas condiciones físicas ideales en cuanto a tamaño y densidad.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Las características físicas y organolépticas del producto son las siguientes:

Tipo	Forma	Tamaño y Densidad	Color	Olor	Otras
Pimienta negra	Bayas secas	$\varnothing \geq 4$ mm Densidad ≥ 570 g/l	Negro oscuro, negro, marrón oscuro o gris oscuro.	<ul style="list-style-type: none"> — El olor del grano es de intensidad media. — Tras la molidura, el olor de la pimienta en polvo es muy intenso y duradero. 	Tolerancia ⁽¹⁾ : Se permiten desviaciones del 5 % en el tamaño de las bayas y del 2 % en el color de estas. Defectos no permitidos: <ul style="list-style-type: none"> — Residuos vegetales — Polvo — Hongos — Receptáculo ⁽²⁾ del 5 %
	Pimienta molida	Polvo con pequeños fragmentos de bayas	Gris oscuro con puntos negros		
Pimienta roja	Bayas secas	$\varnothing \geq 4$ mm Densidad ≥ 570 g/l	Marrón rojizo o rojo oscuro		Defectos no permitidos: <ul style="list-style-type: none"> — Residuos vegetales — Polvo — Hongos — Receptáculo del 1 %
Pimienta blanca	Bayas secas	$\varnothing \geq 3$ mm Densidad ≥ 600 g/l	Blanco grisáceo con manchitas amarillas o marrón claro. Debe ser de color natural. No debe añadirse ninguna sustancia para cambiar el color.		Defectos no permitidos: <ul style="list-style-type: none"> — Residuos vegetales — Polvo — Hongos
Pimienta verde	Racimo entero de bayas frescas	Racimos de al menos 10 granos Cada grano $\varnothing \geq 3$ mm	Verde oscuro	<ul style="list-style-type: none"> — Aroma de pimienta verde herbácea — No hay ningún olor intenso cuando está en grano. 	Defectos no permitidos: <ul style="list-style-type: none"> — Residuos vegetales — Polvo — Hongos
	Bayas o racimos enteros en salmuera o en vinagre	Racimos de al menos 10 granos Cada grano $\varnothing \geq 3$ mm	Todavía verdes. No deben cambiar a marrón.	<ul style="list-style-type: none"> — Cuando está molida, el olor es muy intenso, pero desaparece con facilidad. 	

⁽¹⁾ Porcentaje de bayas que no se ajustan a los criterios de tamaño y color.

⁽²⁾ El receptáculo es una parte anatómica del grano de pimienta; un pequeño tallo que crece en el medio de la flor y la baya. El receptáculo es un tipo de residuo que se elimina durante la época de la cosecha con el fin de obtener bayas limpias.

Características específicas de los diferentes tipos de «မြေငှက်» / «Poivre de Kampot»:

- La variedad de pimienta verde tiene sabor a cítricos frescos y es menos picante que las variedades secas.
- La pimienta negra tiene un sabor más profundo, más fuerte y vagamente floral, con ligeros tonos a flor, eucalipto y menta. Puede oscilar entre ligeramente dulce a intensamente picante.
- La pimienta roja es más dulce y menos picante que la variedad negra, pero su sabor es más redondo. Desprende un potente aroma afrutado.
- La cáscara exterior del fruto de la pimienta blanca se elimina después del remojo, lo que confiere al producto un sabor diferente que lleva notas de hierba y lima frescas.

El producto se comercializa en envases cerrados (de diversos materiales y dimensiones) con las indicaciones que se especifican en el punto 3.6.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

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

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

- Las operaciones de gestión de cultivos.
- La recolección de las bayas.
- El proceso de secado (que se aplica a la pimienta negra, roja y blanca).
- El remojo (que solo se aplica a la pimienta blanca).
- La selección de las bayas.
- El encurtido (que solo se aplica a la pimienta verde en salmuera o en vinagre).

Por lo tanto, la «မြေငှက်»/«Poivre de Kampot» verde fresca debe producirse dentro de la zona geográfica.

Asimismo, la «မြေငှက်»/«Poivre de Kampot» negra, roja y verde encurtida debe producirse y transformarse, mediante remojo o encurtido, dentro de la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Los paquetes y recipientes del producto deberán llevar el nombre «မြေငှက်» o «Poivre de Kampot». El nombre podrá ir acompañada de su traducción a la lengua oficial del territorio en que se comercialice el producto (por ejemplo, Pimienta Kampot en los países de habla hispana), en un tamaño de letra al menos tan grande como el de las de mayor tamaño del envase. La expresión «indicación geográfica protegida» deberá figurar junto al nombre «မြေငှက်» o «Poivre de Kampot», que podrá ir acompañado de una traducción.

Los envases deberán ir marcados con el número de lote (para garantizar la trazabilidad del producto).

La historia y notoriedad de la pimienta de Kampot está bien documentada e ilustrada en el libro «Kampot, miroir du Cambodge. Promenade historique, touristique et littéraire» (Kampot, espejo de Camboya. Paseo histórico, turístico y literario; Editions YOU-FENG, Paris, 2003), de Luc Mogenet, quien habla del cultivo de la pimienta, que dio la prosperidad a Kampot hacia finales del siglo XIX; según el autor, en los años veinte del siglo pasado, casi toda la pimienta consumida en Francia procedía de esta región de Indochina.

Pueden encontrarse referencias a la historia de la pimienta de Kampot entre los siglos XIX y XX en numerosas publicaciones de esa época, como «Paris-Match» (nº 969-977 del año 1967), «Connaissance des arts» (Conocimiento de las artes; Société Française de Promotion Artistique, nº 189 del año 1967), el «Bulletin du comité des travaux historiques et scientifiques» (Boletín del comité de trabajos históricos y científicos) y el «Bulletin de la Section de géographie» (Boletín de la Sección de geografía) (Imprimerie nationale, 1915), el libro «Un hiver au Cambodge: chasses au tigre, à l'éléphant sauvage et au buffle» (Un invierno en Camboya: la caza del tigre, del elefante salvaje y del búfalo; Edgar Boulanger, Mame 1887), el «Bulletin économique de l'Indochine» (Boletín económico de Indochina, vol. 6, 1903), etc.

Tras la espectacular parada de la producción de pimienta de Kampot debido al régimen de los Jemeres Rojos y a la guerra civil que se libró en el país, a finales del siglo XX, con el relativo restablecimiento de la calma en el país después de las elecciones de 1998, se reanudó la producción de esta especia en la zona y el producto recobró rápidamente su antiguo esplendor.

Las familias de los productores de Kampot y Kep regresaron a sus tierras ancestrales. Descendientes de varias generaciones de productores de pimienta, procedieron de forma natural a limpiar las tierras abandonadas y comenzaron a cultivar de nuevo la pimienta con los métodos tradicionales heredados de sus antepasados.

En abril de 2010, la pimienta de Kampot fue registrada como indicación geográfica en Camboya, el primer producto local en obtener tal calificación.

La reanudación de la producción de la pimienta de Kampot en esta nueva era ha atraído la atención de los medios de comunicación, tanto nacionales como internacionales.

Se han producido y transmitido en todo el mundo varios documentales que elogian la calidad del producto y hablan de su carácter específico; por ejemplo: la serie televisiva de la BBC «Rick Stein's Far Eastern Odyssey» (La odisea del lejano Oriente de Rick Stein; programa 1) o el documental «Nouveaux produits, nouvelles habitudes: révélations sur nos assiettes» (Nuevos productos, nuevos hábitos: revelaciones en nuestros platos), emitido por la cadena de televisión francesa M6 en la serie «Zone Interdite» (Zona prohibida); también la serie «Les petits plats du Grand Mékong» (Los platitos del Grand Mekong), de TÉLÉRAMÉ, dedicó un programa a la pimienta de Kampot, etc.

Además, la pimienta Kampot se menciona y se describe actualmente como una pimienta de la mejor calidad en numerosas guías turísticas y culinarias, como, por ejemplo: «Lonely Planet Cambodia» (de Lonely Planet, Nick Ray, Greg Bloom. 2014), «Consumed: Food for a Finite Planet» (Consumidos: alimentos de un planeta finito; de Sarah Elton. 2013), «Gordon's Great Escape Southeast Asia: 100 of my favourite Southeast Asian recipes» (Gran escapada al sudeste asiático de Gordon: 100 de mis recetas favoritas del sudeste asiático, de Gordon Ramsay. 2011), «The Rough Guide to Cambodia» (Guía Rough de Camboya, de Beverley Palmer, 2013), etc.

Todo esto demuestra que la «ក្រូចកំពត»/«Poivre de Kampot» goza de una reputación que es atribuible a su origen geográfico.

Calidad del producto debido a su origen geográfico:

Por otra parte, el carácter específico del producto, que reside en su sabor picante fuerte (pero no intenso) y en su intensidad aromática, está relacionado con las condiciones específicas de la zona y los métodos de producción locales.

Los suelos bien drenados y unas precipitaciones medias elevadas son condiciones necesarias para la producción de una pimienta de gran calidad. El clima de las provincias de Kampot y Kep se caracteriza por unas precipitaciones abundantes y regulares, siendo la estación húmeda más larga que la estación seca. Así pues, no solo las precipitaciones medias de la zona definida son elevadas (superiores a 2 000 mm anuales), sino que también están bien distribuidas a lo largo del año, lo que tiene una influencia directa en la calidad del producto, específicamente en su aroma y en su sabor picante equilibrado. Por otro lado, la topografía de la zona permite que la mayoría de las parcelas de las plantaciones estén situadas en colinas (tierras elevadas) o en laderas de montaña, lo que aumenta la capacidad de drenaje de los suelos.

En cuanto a los factores humanos, cabe señalar dos técnicas específicas del proceso de cultivo de la pimienta utilizadas por los agricultores de la zona definida:

- Levantamiento de los suelos para elevar la plantación de pimienta y excavación de canales de riego alrededor de la plantación para garantizar un buen drenaje.

— La aportación periódica de nuevo suelo.

Estas técnicas, destinadas a garantizar un buen drenaje del suelo, también contribuyen a la producción de una pimienta con aroma intenso y un sabor picante equilibrado.

Por otra parte, la aportación regular de nuevo suelo, así como otras medidas adoptadas en la plantación (es decir, un espacio amplio entre los postes, que garantice la sombra para las plantas jóvenes), contribuye a la producción de pimienta de buena densidad y tamaño.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

<http://cambodiaip.gov.kh/TemplateTwo.aspx?parentId=34&menuid=74&childMasterMenuId=74&lang=en>

