

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 347



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

58º año

20 de octubre de 2015

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2015/C 347/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7769 — Gilde Fund IV/Parcom Fund IV/Koninklijke Ten Cate) ⁽¹⁾	1
2015/C 347/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7457 — CVC/Paroc) ⁽¹⁾	1
2015/C 347/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.7783 — Hellman & Friedman/Securitas Direct Group) ⁽¹⁾	2

IV Información

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

Comisión Europea

2015/C 347/04	Tipo de cambio del euro	3
2015/C 347/05	Decisión de la Comisión, de 19 de octubre de 2015, por la que se crea el Grupo de Expertos en Falsificación de Moneda en el marco de la política de la Comisión y la reglamentación relativas a la protección de las monedas en euros contra la falsificación	4

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2015/C 347/06	Convocatoria de propuestas 2016 — EAC/A04/2015 — Programa Erasmus+	7
---------------	--	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2015/C 347/07	Notificación previa de una operación de concentración (Asunto M.7777 — Solvay/Cytec) ⁽¹⁾	11
---------------	---	----

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2015/C 347/08	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	12
2015/C 347/09	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	19

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

II

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.7769 — Gilde Fund IV/Parcom Fund IV/Koninklijke Ten Cate)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 347/01)

El 8 de octubre de 2015, 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 32015M7769. 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.7457 — CVC/Paroc)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2015/C 347/02)

El 12 de febrero de 2015, 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 32015M7457. 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.7783 — Hellman & Friedman/Securitas Direct Group)
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2015/C 347/03)

El 14 de octubre de 2015, 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 32015M7783. EUR-Lex da acceso al Derecho comunitario 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⁾

19 de octubre de 2015

(2015/C 347/04)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1333	CAD	dólar canadiense	1,4671
JPY	yen japonés	135,29	HKD	dólar de Hong Kong	8,7832
DKK	corona danesa	7,4592	NZD	dólar neozelandés	1,6668
GBP	libra esterlina	0,73170	SGD	dólar de Singapur	1,5685
SEK	corona sueca	9,3940	KRW	won de Corea del Sur	1 280,57
CHF	franco suizo	1,0834	ZAR	rand sudafricano	14,9509
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,2082
NOK	corona noruega	9,1850	HRK	kuna croata	7,6265
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 439,68
CZK	corona checa	27,083	MYR	ringit malayo	4,7695
HUF	forinto húngaro	309,51	PHP	peso filipino	52,243
PLN	esloti polaco	4,2367	RUB	rublo ruso	70,3984
RON	leu rumano	4,4183	THB	bat tailandés	40,073
TRY	lira turca	3,2849	BRL	real brasileño	4,4185
AUD	dólar australiano	1,5581	MXN	peso mexicano	18,6360
			INR	rupia india	73,4435

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

DECISIÓN DE LA COMISIÓN**de 19 de octubre de 2015****por la que se crea el Grupo de Expertos en Falsificación de Moneda en el marco de la política de la Comisión y la reglamentación relativas a la protección de las monedas en euros contra la falsificación**

(2015/C 347/05)

LA COMISIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Decisión (UE) 2015/512 de la Comisión⁽¹⁾ establece que la Dirección General de Asuntos Económicos y Financieros (en lo sucesivo, «la Dirección General») se encarga de las tareas relacionadas con la preparación de las iniciativas legislativas y reglamentarias de la Comisión con los objetivos de protección del euro contra la falsificación y el apoyo en este ámbito a través de acciones de formación y asistencia técnica. Con vistas a coordinar las acciones necesarias para la protección de las monedas en euros contra la falsificación, la Comisión debe recurrir a la experiencia de especialistas reunidos en un órgano consultivo⁽²⁾.
- (2) Por consiguiente, es necesario establecer un grupo de expertos en el ámbito de la protección de las monedas en euros contra la falsificación y definir su misión y su estructura.
- (3) El grupo debe asistir a la Comisión en la preparación de la legislación o en la definición de las políticas y proporcionar asesoramiento de expertos al preparar las medidas de ejecución en lo que respecta a la protección de las monedas en euros contra la falsificación. El grupo también debe establecer una cooperación entre las autoridades públicas implicadas en la protección del euro contra la falsificación.
- (4) El grupo debe estar compuesto por expertos de las autoridades de los Estados miembros, del Banco Central Europeo («BCE») y de Europol.
- (5) Deben establecerse las normas relativas a la divulgación de información por parte de los miembros del grupo.
- (6) Los datos personales deben ser tratados de conformidad con el Reglamento (CE) n° 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo⁽³⁾. Procede fijar un plazo para la aplicación de la presente Decisión. A su debido tiempo, la Comisión considerará la conveniencia de prorrogar dicho plazo.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

*Artículo 1***Objeto**

Se crea el Grupo de Expertos en Falsificación de Moneda (en lo sucesivo, «GEFM»).

*Artículo 2***Funciones**

Las funciones del GEFM serán:

- a) ayudar a la Comisión en la preparación de propuestas legislativas, actos delegados o iniciativas políticas para la protección de las monedas en euros contra la falsificación;

⁽¹⁾ Decisión (UE) 2015/512 de la Comisión, de 25 de marzo de 2015, que modifica la Decisión 1999/352/CE, CECA, Euratom, por la que se crea la Oficina Europea de Lucha contra el Fraude (OLAF) (DO L 81 de 26.3.2015, p. 4).

⁽²⁾ De conformidad con el artículo 4 de la Decisión 2005/37/CE de la Comisión, de 29 de octubre de 2004, por la que se crea el Centro Técnico y Científico Europeo (CTCE), la Comisión debe coordinar las acciones necesarias para la protección de las monedas en euros contra la falsificación a través de reuniones periódicas de expertos en el ámbito de la falsificación de moneda (DO L 19 de 21.1.2005, p. 73).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n° 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2000, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones y los organismos comunitarios y a la libre circulación de estos datos (DO L 8 de 12.1.2001, p. 1).

- b) establecer una cooperación entre los jefes de los centros nacionales de análisis de monedas («CNAM») —establecidos de conformidad con el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1338/2001 del Consejo ⁽¹⁾—, la Comisión, el Centro Técnico y Científico Europeo («CTCE») ⁽²⁾, el Banco Central Europeo (BCE) y Europol en materia de iniciativas políticas y acciones en favor de una estrategia eficaz de lucha contra la falsificación;
- c) proporcionar asesoramiento y conocimientos de expertos a la Comisión para la aplicación de la legislación, los programas y las políticas de la Unión, particularmente en relación con el Reglamento (UE) n° 1210/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽³⁾;
- d) intercambiar experiencias y establecer buenas prácticas para la protección de las monedas del euro contra la falsificación;
- e) sensibilizar a las autoridades públicas implicadas en la protección del euro contra la falsificación de moneda acerca de futuras amenazas, y supervisar la aplicación de medidas represivas eficaces en el marco de una estrategia de lucha contra la falsificación;
- f) fomentar iniciativas de formación en el ámbito de la protección del euro frente a la falsificación;
- g) promover y desarrollar estudios o asistencia técnica con vistas a facilitar las actividades de detección de falsificaciones;
- h) debatir las cuestiones relativas a las especificaciones técnicas de las monedas en euros falsificadas y a los elementos de seguridad para la protección de las monedas en euros contra la falsificación.

Artículo 3

Consulta

La Comisión podrá consultar al GEFM sobre cualquier asunto relacionado con la protección de las monedas en euros contra la falsificación.

Artículo 4

Composición y nombramiento

1. Los miembros serán los CNAM de los Estados miembros, el BCE y Europol.
2. Los miembros comunicarán a la Comisión el nombre de sus representantes y suplentes designados
3. Los datos personales se recogerán, tratarán y publicarán de conformidad con el Reglamento (CE) n° 45/2001.

Artículo 5

Funcionamiento

1. El servicio competente de la Comisión nombrará al Presidente del Grupo.
2. Previo acuerdo del servicio competente de la Comisión, el GEFM podrá crear subgrupos para examinar cuestiones específicas sobre la base de un mandato definido por él.
3. El representante de la Comisión podrá invitar a participar en los trabajos del GEFM o de un subgrupo, de forma ocasional, a expertos externos que posean competencias específicas sobre un tema del orden del día. Además, el representante de la Comisión podrá otorgar la condición de observador a personas físicas, a organizaciones, según se definen en la norma 8, apartado 3, de las normas horizontales sobre grupos de expertos ⁽⁴⁾, y a países candidatos a la adhesión.
4. Tanto los miembros del GEFM y sus representantes como los expertos invitados y los observadores cumplirán las obligaciones de secreto profesional que establecen los Tratados y sus disposiciones de aplicación, así como las normas de seguridad de la Comisión relativas a la protección de la información clasificada de la UE, establecidas en las Decisiones (UE, Euratom) 2015/443 ⁽⁵⁾ y (UE, Euratom) 2015/444 ⁽⁶⁾ de la Comisión. En caso de que no respeten esas obligaciones, la Comisión podrá adoptar todas las medidas adecuadas.

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n° 1338/2001 del Consejo, de 28 de junio de 2001, por el que se definen las medidas necesarias para la protección del euro contra la falsificación (DO L 181 de 4.7.2001, p. 6).

⁽²⁾ Decisión 2003/861/CE del Consejo, de 8 de diciembre de 2003, relativa al análisis y la cooperación en relación con las monedas de euro falsificadas (DO L 325 de 12.12.2003, p. 44).

⁽³⁾ Reglamento (UE) n° 1210/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de diciembre de 2010, relativo a la autenticación de las monedas de euros y el tratamiento de las monedas de euros no aptas para la circulación (DO L 339 de 22.12.2010, p. 1).

⁽⁴⁾ C(2010) 7649 final.

⁽⁵⁾ Decisión (UE, Euratom) 2015/443 de la Comisión, de 13 de marzo de 2015, sobre la seguridad en la Comisión (DO L 72 de 17.3.2015, p. 41).

⁽⁶⁾ Decisión (UE, Euratom) 2015/444 de la Comisión, de 13 de marzo de 2015, sobre las normas de seguridad para la protección de la información clasificada de la UE (DO L 72 de 17.3.2015, p. 53).

5. Las reuniones del GEFM se celebrarán en los locales de la Comisión, con excepción de las reuniones de los subgrupos, que podrán celebrarse fuera de los mismos. La Comisión prestará los servicios de secretaría.
6. El GEFM aprobará su reglamento interno sobre la base del modelo de reglamento interno de los grupos de expertos.
7. La Comisión publicará toda la documentación pertinente sobre las actividades realizadas por el GEFM, en particular los órdenes del día, las actas y las contribuciones de los participantes, bien incorporándolos en el Registro de grupos de expertos de la Comisión y otras entidades similares, o bien indicando en este Registro un enlace con un sitio web específico que contenga dichos documentos. Los documentos pertinentes no se publicarán cuando ello pueda suponer un perjuicio para la protección de un interés público o privado con arreglo al artículo 4 del Reglamento (CE) nº 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

Artículo 6

Gastos de reunión

1. Los participantes en las actividades del GEFM o de sus subgrupos no serán remunerados por los servicios que presten.
2. Los gastos de viaje de los participantes en las actividades del GEFM serán reembolsados por la Comisión de conformidad con las disposiciones vigentes. Los gastos de viaje y estancia de los miembros de los subgrupos se reembolsarán en las mismas condiciones.
3. Los gastos contemplados en el apartado 2 se reembolsarán dentro de los límites de los créditos disponibles asignados en el marco del procedimiento anual de asignación de recursos.

Artículo 7

Aplicabilidad

La presente Decisión se aplicará desde la fecha de su adopción hasta el 31 de diciembre de 2025.

Hecho en Bruselas, el 19 de octubre de 2015.

Por la Comisión,

Pierre MOSCOVICI

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ Reglamento (CE) nº 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2001, relativo al acceso del público a los documentos del Parlamento Europeo, del Consejo y de la Comisión (DO L 145 de 31.5.2001, p. 45).

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatoria de propuestas 2016 — EAC/A04/2015**Programa Erasmus+**

(2015/C 347/06)

1. Introducción y objetivos

La presente convocatoria de propuestas se basa en el Reglamento (UE) n° 1288/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, por el que se crea el programa «Erasmus+» (el programa de educación, formación, juventud y deporte de la Unión), así como en los programas de trabajo anuales de Erasmus+ para 2015 y 2016. El programa Erasmus+ abarca el período 2014-2020. Los objetivos generales y específicos del programa Erasmus+ figuran en los artículos 4, 5, 11 y 16 del Reglamento.

2. Acciones

La presente convocatoria de propuestas abarca las siguientes acciones del programa Erasmus+:

Acción clave 1 (AC1): Movilidad de las personas por motivos de aprendizaje

- Movilidad de las personas en el ámbito de la educación, la formación y la juventud
- Titulaciones de máster conjuntas Erasmus Mundus
- Eventos a gran escala en relación con el Servicio Voluntario Europeo

Acción clave 2 (AC2): Cooperación para la innovación y el intercambio de buenas prácticas

- Asociaciones estratégicas en el ámbito de la educación, la formación y la juventud
- Alianzas para el conocimiento
- Alianzas para las competencias sectoriales
- Desarrollo de las capacidades en el ámbito de la educación superior
- Desarrollo de las capacidades en el ámbito de la juventud

Acción clave 3 (AC3): Apoyo a la reforma de las políticas

- Diálogo estructurado: Reuniones entre jóvenes y responsables de la toma de decisiones en el ámbito de la juventud

Actividades Jean Monnet

- Cátedras Jean Monnet
- Módulos Jean Monnet

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 50.

- Centros de excelencia Jean Monnet
- Apoyo Jean Monnet a asociaciones
- Redes Jean Monnet
- Proyectos Jean Monnet

Deporte

- Asociaciones en colaboración
- Pequeñas asociaciones en colaboración
- Acontecimientos deportivos europeos sin ánimo de lucro

3. Elegibilidad

Podrá solicitar financiación con cargo al programa Erasmus+ cualquier entidad pública o privada que trabaje en el ámbito de la educación, la formación, la juventud y el deporte. Además, los grupos de jóvenes que trabajan en el sector de la juventud, aunque no necesariamente en el marco de una organización juvenil, podrán solicitar financiación para movilidad por motivos de aprendizaje de jóvenes, estudiantes o trabajadores, así como para asociaciones estratégicas en el ámbito de la juventud.

El programa Erasmus+ estará abierto a la participación de los siguientes países ⁽¹⁾:

Los siguientes países del programa pueden participar plenamente en todas las acciones del programa Erasmus+:

- los veintiocho Estados miembros de la Unión Europea,
- los países de la AELC y del EEE: Islandia, Liechtenstein y Noruega,
- los países candidatos a la adhesión a la UE: Turquía y la Antigua República Yugoslava de Macedonia.

Además, algunas acciones del programa Erasmus+ están abiertas a organizaciones de países asociados.

Véase la guía del programa Erasmus+ para más detalles sobre las modalidades de participación.

4. Presupuesto y duración de los proyectos

El presupuesto total destinado a esta convocatoria de propuestas se estima en 1 871,1 millones EUR.

Educación y formación: 1 645,6 millones EUR ⁽²⁾

Juventud: 186,7 millones EUR

Jean Monnet: 11,4 millones EUR

Deporte: 27,4 millones EUR

El presupuesto total asignado a la convocatoria, así como su reparto, son indicativos y pueden ser modificados a reserva de una modificación de los programas de trabajo anuales de Erasmus+. Se invita a los solicitantes a consultar regularmente los programas de trabajo anuales de Erasmus+ y sus modificaciones, publicados en:

http://ec.europa.eu/dgs/education_culture/more_info/awp/index_en.htm

con respecto al presupuesto disponible para cada acción incluida en la convocatoria.

La cuantía de las becas concedidas y la duración de los proyectos varían según el tipo de proyecto y el número de socios que participan.

⁽¹⁾ Excepto las actividades Jean Monnet, a las que podrán concurrir organizaciones de todo el mundo.

⁽²⁾ Esta cantidad incluye los fondos en favor de la dimensión internacional de la enseñanza superior (276,5 millones EUR en total).

5. Plazo para la presentación de las solicitudes

Todos los plazos de presentación de las solicitudes especificados expiran a las 12.00 horas (hora de Bruselas)

Acción clave 1

Movilidad de las personas en el ámbito de la juventud	2 de febrero de 2016
Movilidad de las personas en el ámbito de la educación y la formación	2 de febrero de 2016
Movilidad de las personas en el ámbito de la juventud	26 de abril de 2016
Movilidad de las personas en el ámbito de la juventud	4 de octubre de 2016
Titulaciones de máster conjuntas Erasmus Mundus	18 de febrero de 2016
Eventos a gran escala del Servicio Voluntario Europeo	1 de abril de 2016

Acción clave 2

Asociaciones estratégicas en el ámbito de la juventud	2 de febrero de 2016
Asociaciones estratégicas en el ámbito de la educación, la formación y la juventud	26 de abril de 2016
Asociaciones estratégicas en el ámbito de la juventud	4 de octubre de 2016
Alianzas para el conocimiento y alianzas para las competencias sectoriales	26 de febrero de 2016
Desarrollo de las capacidades en el ámbito de la educación superior	10 de febrero de 2016
Desarrollo de las capacidades en el ámbito de la juventud	2 de febrero de 2016 1 de julio de 2016

Acción clave 3

Reuniones entre jóvenes y responsables de la toma de decisiones en el ámbito de la juventud	2 de febrero de 2016 26 de abril de 2016 4 de octubre de 2016
---	---

Acciones Jean Monnet

Cátedras, módulos, centros de excelencia, apoyo a asociaciones, redes y proyectos	25 de febrero de 2016
---	-----------------------

Actividades deportivas

Asociaciones en colaboración en el ámbito del deporte relacionadas con la Semana Europea del Deporte 2016 únicamente	21 de enero de 2016
Asociaciones en colaboración en el ámbito del deporte relacionadas con la Semana Europea del Deporte 2016 únicamente	12 de mayo de 2016
Pequeñas asociaciones en colaboración	12 de mayo de 2016
Acontecimientos deportivos europeos sin ánimo de lucro relacionados con la Semana Europea del Deporte 2016 únicamente	21 de enero de 2016
Acontecimientos deportivos europeos sin ánimo de lucro no relacionados con la Semana Europea del Deporte 2016	12 de mayo de 2016

Véase la guía del programa Erasmus+ para más detalles sobre la presentación de solicitudes.

6. Más información

Las condiciones detalladas de la presente convocatoria de propuestas, incluidas las prioridades, figuran en la guía del programa Erasmus+ en la siguiente dirección de internet:

http://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/discover/guide/index_es.htm

La guía del programa Erasmus+ forma parte integrante de la presente convocatoria de propuestas, a la cual se aplican plenamente las condiciones de participación y financiación que en ella se indican.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una operación de concentración

(Asunto M.7777 — Solvay/Cytec)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2015/C 347/07)

1. El 13 de octubre 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 Solvay SA («Solvay», Bélgica) adquiere el control, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, de la totalidad de Cytec Industries Inc. («Cytec», EE.UU.).
2. Las actividades comerciales de las empresas en cuestión son las siguientes:
 - Solvay: investigación, desarrollo, fabricación, comercialización y venta de productos químicos y plásticos, incluidos productos químicos para minería, a escala mundial,
 - Cytec: suministro de productos químicos, materiales compuestos y adhesivos a una amplia gama de sectores, tales como el aeroespacial, el agrícola, el de la defensa y el de la industria minera, a escala mundial.
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 n° de referencia M.7777 — Solvay/Cytec, 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»).

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 347/08)

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⁾

«MIEL DE LIÉBANA»

N° CE: ES-PDO-0005-01196 – 10.02.2014

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Miel de Liébana»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, productos lácteos, salvo la mantequilla, etc.)

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

Miel de Liébana: producto alimenticio elaborado por las abejas melíferas de la comarca de Liébana a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de las partes vivas de las plantas que crecen en los ecosistemas de Liébana, que las abejas liban, transforman, combinan con sustancias específicas propias, depositan, deshidratan, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

Variedades y tipos:

Las variedades de miel que se producen en la zona y que podrán ampararse bajo la Denominación de Origen Protegida «Miel de Liébana» son:

- Miel de mielada: Procede del mielato de roble y encina, y del néctar de *Erica* spp. (brezos), *Rubus* sp. (zarza) y un % variable de pólenes presentes en la flora de la comarca de Liébana.
- Miel monofloral de brezo: Procede del néctar de las siguientes especies: *Erica cinerea*, *Erica vagans*, *Erica tetralix*, *Erica cirialis* y *Calluna vulgaris* (brecina o falso brezo).

Características comunes y específicas de las mieles amparadas por la DOP «Miel de Liébana»:

Características físico-químicas:

Madurez:	
— Contenido en sacarosa	máximo 5 % (5g/100g)
— Humedad	máximo 18,6 %

⁽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.

Grado de frescura (determinada después de la elaboración):	
— Hidroximetilfurfural (HMF)	< 20 mg/Kg
— Actividad diastásica	25-55 escala de Schade
Deterioro:	
— Acidez libre	inferior a 50 miliequivalentes/Kg
Limpieza:	
— Sólidos insolubles en agua	máximo 0,1g/100g
— Cuerpos extraños	sin residuos, filtrada por tamiz < 0,2mm

Características melisopalinológicas:

El espectro polínico de las mieles amparadas en esta DOP deberá corresponder al propio de la vegetación de la comarca de Liébana, conformado principalmente por las siguientes familias: *Leguminosae*, *Ericaceae*, *Rosaceae*, *Fagaceae*, *Plantaginaceae*, *Asteraceae* y *Boraginaceae*, cuyas especies se identifican en el cuadro del apartado 5.1

En cualquier caso la combinación polínica de *Eucalyptus* sp., (eucalipto) *Helianthus annuus* (girasol), *Olea europea* (olivo), *Cistus Ladanifer* (jara pringosa), *Thymus* sp., (tomillo) *Lavandula Stoechas* (cantueso) y *Rosmarinus Officinalis* (romero), no superará el 5 % del espectro polínico total.

Características Complementarias para los distintos tipos de miel:

Características físico-químicas:

	Conductividad eléctrica (mS/cm)	Color (Escala mm Pfund)	Cenizas (g/100g)	Fructosa+Glucosa (g/100g)
Mielada	0,970-1,430	≥ 102	0,65-0,75	60-66
Brezo	0,845-1,280	90-119	0,65-0,70	≥ 67

Características melisopalinológicas:

	Polen específico en (%)
Mielada	En su composición predomina el mielato de roble y encina, además de pólenes de <i>Rubus</i> spp. y <i>Erica</i> spp. acompañados de otros pólenes presentes en la flora característica de la comarca de Liébana.
Brezo	El porcentaje mínimo de polen de brezo (<i>Erica</i> spp.) será del 45 %, siendo el resto un % variable de pólenes presentes en la flora de la comarca de Liébana

Características organolépticas:

	Estado físico	Color	Aroma	Gusto
Mielada	Consistencia fluida, con una tendencia a la cristalización muy baja	Ámbar muy oscuro, casi negro a veces, con tonos negros-marrones brillo espejo.	A madera con una intensidad y persistencia baja Con un ligero componente malteado.	Con claros componentes salados que amortigua el dulzor típico de todas las mieles.

	Estado físico	Color	Aroma	Gusto
Brezo	Consistencia pastosa. Su tendencia a la cristalización es media y en grano fino.	Ámbar a ámbar muy oscuro con tonos marrones-rojizos. Si durante el almacenaje en el invierno está sometida a Tª baja puede llegar a ser ámbar claro.	Floral pesado con una intensidad y persistencia media.	Ligeramente amargo y persistente, con notas saladas muy marcadas

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

—

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

—

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

Todas las fases de la producción y extracción de las mieles de Liébana han de realizarse en la zona amparada.

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

Al objeto de garantizar la calidad y asegurar el control, todos los procesos descritos en los métodos de obtención de la Miel de Liébana se realizarán necesariamente en centros radicados en la zona geográfica protegida, toda vez que la realización de estas operaciones fuera de la comarca requeriría de medios de transporte que podrían afectar a la calidad del producto por razones de temperatura, humedad, captación de sustancias extrañas y olores ajenos al producto durante el transporte a otras industrias, además de minimizar el riesgo de mezcla con otras mieles no amparadas por la denominación de origen.

Las tareas de envasado se realizarán en centros de envasado situados en la zona de producción delimitada por las razones descritas.

El envasado se efectuará en recipientes de vidrio transparente e incoloro con cierre hermético que no permita la pérdida de aromas naturales ni la entrada de olores, humedad, etc. y con un precinto de garantía que asegure la inviolabilidad del envase.

La miel envasada se presentará en una consistencia espesa o cristalizada.

Se prohíbe la venta a granel.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

En el etiquetado del producto, además de las indicaciones obligatorias que establece la normativa sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, figurará obligatoriamente y de forma destacada:

— El nombre de la Denominación de Origen: «Miel de Liébana».

— La mención «Denominación Geográfica Protegida» o «DOP» y el símbolo de la Unión Europea correspondiente.

— Tipo de miel: Miel de Mielada o Monofloral de Brezo (según las características melisopalinológicas establecidas en la descripción del producto).

— El logotipo identificador específico de la Denominación de Origen que se reproduce a continuación.

— La numeración de control con el nombre de la Entidad de Control o contraetiqueta.



COLORES:

AMARILLO: PANTONE 130C

MARRON: PANTONE 4695C

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la D.O.P. «Miel de Liébana» abarca todos los términos municipales de la comarca de Liébana, perteneciente a la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Los municipios que conforman la comarca son:

Cabezón de Liébana, Camaleño, Cillorigo de Liébana, Pesaguero, Potes, Tresviso y Vega de Liébana.

La superficie total es de 570 km².

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

5.1.1 Factores naturales

La comarca de Liébana se halla en el centro de la Cordillera Cantábrica, por su morfología y fisonomía, tiene un carácter de comarca natural muy definida, cerrada por sus propios límites geográficos, que son algunas de las cumbres más altas de Cantabria; que a su vez se adentran hacia la zona central, formando cuatro valles altos, estrechos y encajados, para converger el conjunto en Potes como centro geográfico y administrativo.

Es una comarca de forma circular, una enorme caldera entre murallones de piedra caliza que está enclavada en los Picos de Europa. Con las altitudes más bajas en el centro en torno a los 300 msm, hasta subir en la periferia hasta los 2 600 msm.

Geológicamente hablando, son las rocas del Carbonífero las predominantes. Del Carbonífero Inferior, son las calizas, afectadas por procesos Kársticos, que conforman el macizo Central y Oriental de los Picos de Europa y la zona norte de la comarca, y del Carbonífero Superior, las pizarras y areniscas fácilmente erosionables de los fondos de los valles.

Debido a su complejidad orográfica, Liébana tiene un microclima propio diferente, que le permite ser un enclave mediterráneo en una región afectada por un clima atlántico.

En Liébana la temperatura media oscila entre los 21 °C de máxima y los 8 °C de mínima, teniendo muy presente la fuerte presencia de heladas unos tres o cuatro meses al año.

Esta comarca es eminentemente húmeda, con una media anual en las cumbres de 2 000 litros por metro cuadrado, mientras que en las áreas del centro del valle solo sean de 700 litros, provocando en ellas una época seca de hasta tres meses.

Por otro lado, Liébana tiene un gran valor natural, especialmente conservado y poco transformado por la acción del hombre. La extensión arbolada ocupa el 41 % de la superficie comarcal y además cuenta en la actualidad con siete espacios protegidos que cubren más del 32 % de su territorio, dos a nivel nacional, que son el Parque Nacional de los Picos de Europa y el Área de Protección del Oso Pardo, y cinco a nivel europeo, de los cuales dos son LICs (Río Deva y Liébana) y tres son ZEPA (Sierra de Peña Sagra, Desfiladero de la Hermida y Liébana).

Todas estas condiciones hacen que esta zona se caracterice por tener una extraordinaria variedad vegetal, coexistiendo los bosques y flora propios del clima atlántico con especies típicamente mediterráneas.

Basándose en los análisis melisopalinológicos realizados a las mieles se han identificado 40 tipos polínicos y con los más importantes se ha elaborado un catálogo de la principal flora melífera de Liébana, en el que se identifican familias y especies, además del interés apícola y su fenología:

FLORA APÍCOLA (Familia, Nombre Científico y Vulgar)	INTERES APÍCOLA	FENOLOGÍA (Periodo de floración)
ERICACEAS		
<i>Erica</i> sp. (brezo)	N	Mayo-Octubre
<i>Calluna vulgaris</i> (brecina, biercol)	N	Julio-Septiembre
ROSACEAS		
<i>Rubus ulmifolius</i> (zarza)	NP	Junio-Agosto
<i>Prunus spinosa</i> L. (endrino)	NP	Abril-Mayo
<i>Crataegus monogyna</i> (majuelo)	NP	Abril-Mayo
LEGUMINOSAS		
<i>Trifolium</i> sp. (trébol)	N	Abril-Julio
<i>Cytisus cantabricus</i> (escoba)	NP	Abril-Agosto
<i>Genista florida</i> y <i>G. obtusiramea</i> (piorno, escobón)	NP	Mayo – Agosto
<i>Medicago</i> sp.	NP	Marzo-Septiembre
FAGACEAS		
<i>Quercus pyrenaica</i> (rebollo)	PM	Mayo-Septiembre
<i>Quercus petraea</i> (roble albar)	PM	Mayo-Septiembre
<i>Quercus ilex rotundifolia</i> (encina carrasca)	PM	Mayo-Septiembre
<i>Quercus suber</i> (alcornoque)	PM	Mayo-Septiembre
<i>Castanea sativa</i> Miller (castaño)	NPM	Mayo-Septiembre
BORAGINACEAS		
<i>Echium vulgare</i> (viborera)	NP	Marzo-Mayo
ASTERACEAE		
<i>Centaurea</i> spp.	N	Mayo-Julio
PLANTAGINACEAE		
<i>Plantago</i> sp. (llantén)	P	Mayo-Septiembre

(N = néctar P = polen M = mielatos)

Las épocas de floración de las especies vegetales de interés apícola presentes en la zona son muy variadas entre sí, proporcionando un calendario amplio y heterogéneo para las abejas que transcurre desde marzo hasta noviembre.

El aprovechamiento que hacen las abejas de esta flora melífera confiere unas características particulares únicas a la miel de Liébana.

Este conocimiento del espectro polínico de la miel de Liébana, unido a su específica flora melífera y la escasa presencia de pólenes de cultivos y de otros muy representativos en otras mieles de la Península Ibérica, permite diferenciarla con facilidad.

5.1.2. Factores humanos

Los apicultores de la comarca de Liébana son continuadores de una tradición que se extiende a lo largo de los siglos. Los primeros precedentes relacionados con la apicultura los encontramos en la necesidad de producir cera, que era el objeto comercial por excelencia, en una economía rural de subsistencia. Así algunos documentos reunidos en el Cartulario de Santo Toribio de Liébana testimonian el pago en cera, efectuando por la venta de unas tierras en el año 933.

En cuanto a la miel de Liébana, propiamente dicha, las primeras referencias se recogen en los libros de tasmías de finales del siglo XVI, en los cuales se daba cuenta de los diezmos a recabar por la Iglesia, en los que se citaba a la miel.

Estas referencias históricas se complementan con referencias gastronómicas (postres como el «merdoso» que se elabora una vez al año después de la matanza del cerdo, los frisuelos con miel y el orujo con miel), referencias todas ellas que avalan esta tradición

Las prácticas culturales heredadas de sus antepasados son las siguientes:

- Uso de colmenas de madera.
- Se realiza trashumancia de las colmenas, de cotas bajas a zonas más altas con el objeto de aprovechar al máximo el potencial melífero de la comarca.
- No se realiza alimentación artificial a las abejas durante el período de producción de miel.
- El desabejado se lleva a cabo por el sistema tradicional de cepillado de abejas.
- La miel se extrae mediante la centrifugación en frío de los panales o decantación de estos, nunca por presión.
- Se mantiene el uso del ahumador utilizando como combustible productos vegetales naturales y tradicionales, utilizando mezclas de heno obtenidos en la comarca y hojas de roble (*Quercus* spp.) y Laurel (*Laurus Nobilis*), con el fin de producir humos fríos y aromáticos que no alteren las características a la miel.
- Durante todas las etapas del procesado de la miel la temperatura de esta no supera los 40° estando prohibida la pasteurización.
- Utilización mayoritaria de enjambres producidos en la comarca y adaptados a la zona.

En la actualidad existen en la comarca 32 apicultores profesionales con 1 568 colmenas y 5 industrias extractoras y envasadoras de miel. También cabe mencionar la existencia de una asociación para la promoción de la miel de Liébana que agrupa a parte de estos, así como la celebración anual de la Feria Apícola de Vega de Liébana.

5.2. Carácter específico del producto

La singularidad de las mieles de Liébana se refleja principalmente en las características físico-químicas, melisopalinológicas y organolépticas específicas que poseen.

Estas mieles se caracterizan por ser frescas ($HMF \leq 20$ mg/Kg de miel y actividad diastática comprendida entre 25-55 escala de Schade).

Son mieles intactas que no han sufrido tratamientos térmicos intensos. La Temperatura máxima a la que se las puede someter no puede superar 40 °C. Esto asegura la personalidad que le otorgan la flora y las abejas de la comarca.

La singularidad de sus características físico-químicas, sensoriales y melisopalinológicas, son consecuencia de su flora característica, en la que coexisten de manera excepcional los bosques y flora propios del clima atlántico con especies típicamente mediterráneas y alpinas.

Los diferentes espectros polínicos de estas mieles, utilizados como marcadores, han permitido definir las especies botánicas de interés melífero que las caracterizan (relacionadas en el cuadro del apartado 5.1.1), en el que aparecen una gran cantidad de Ericáceas específicas para la miel de Brezo y del Género *Quercus* para la miel de Mielada, especies que se identifican en la flora melífera de la comarca de Liébana, cuyo néctar y melaza una vez transformados por las abejas la diferencian de las producidas en otros lugares o territorios. Ello supone una prueba directa del vínculo de esas mieles con la zona geográfica definida de la DOP Miel de Liébana.

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 microclima de tipo mediterráneo, que se desarrolla en la comarca de Liébana, ubicada en plena cornisa Cantábrica, y rodeada de importantes macizos que la aíslan de otras comarcas y del mar Cantábrico, dotan a la comarca de una fuerte personalidad que permite la proliferación de una gran variedad de flora melífera lo que repercute en las singulares características de la miel que se produce en ella.

La miel de Liébana caracterizada por los datos melisopalinológicos y los resultados de los análisis físico-químicos y sensoriales, es un producto diferenciado y único directamente vinculado con la flora presente en los ecosistemas de la comarca de Liébana (catalogada como *Lugar de Importancia Comunitaria*, por la abundancia de sus hábitats de interés de conservación, establecidos según el anexo I de la Directiva 92/43/CEE).

La producción de Miel de Liébana cuenta con una gran tradición que se mantiene y repercute en el manejo de las colmenas y el procesado actual. Todo ello, unido a su calidad específica hace que esta miel goce de gran reconocimiento comercializándose con esta denominación en el mercado desde hace mas de 30 años.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾)

<http://www.alimentosdecantabria.com/>

⁽³⁾ Véase la nota 2 a pie de página.

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 347/09)

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

«ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES»

N° UE MULTI-PGI-0005-01343 – 23.4.2010

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Rosée des Pyrénées Catalanes»

2. Estado miembro o tercer país

España (solicitud común con Francia)

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

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

La «Rosée des Pyrénées Catalanes» es una carne de ternera blanca que proviene de las razas rústicas Bruna de los Pirineos, Aubrac o Gasconne, o bien del cruce de madres de estas mismas razas rústicas con machos de las razas Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine.

Los terneros son criados en régimen extensivo junto a su madre durante toda su vida y su alimentación está constituida por leche materna y pastos.

Son sacrificados sin destetar entre los 5 y 8 meses con un peso mínimo de las canales de 110 Kg.

La carne puede comercializarse como canal entera, media canal, cuartos de canal (trasero/delantero) o en cortes de carne (incluyendo carne picada).

Las canales elegibles tienen una conformación E, U o R del modelo EUROP con perfiles que van de «superconve-xos» a «rectilíneos» y con un desarrollo muscular de «excepcional» a «bueno».

La cobertura de grasa de las canales será de las clases 2-3 del modelo EUROP

El color de la carne puede variar de rosado a rojo claro. El color de la grasa será de blanco a crema.

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

Durante toda la vida del ternero, su alimentación se compone de leche materna y pastos.

Esta alimentación se sigue hasta el sacrificio sin destetar.

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

La carne protegida proviene de animales de las razas definidas en el punto 3.2, nacidos, criados en la zona geográfica delimitada por esta Indicación Geográfica Protegida.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Las fases de producción de la carne que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida son:

Nacimiento

Cría: junto a su madre durante toda su vida en los pastos de la explotación hasta el momento de la trashumancia durante la cual los terneros pueden acompañar a su madre hasta los pastos de montaña estivales. Progresivamente los terneros consumen menos leche y aumentan el consumo de hierba.

Los animales no son destetados.

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

El sacrificio y el despiece no tienen obligatoriamente lugar en la zona.

El tiempo de transporte previo al sacrificio se limita a 3 horas para ocasionar el mínimo estrés y trastornos a los animales y garantizar así la calidad del producto acabado.

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

En las etiquetas deberá figurar obligatoriamente y de manera destacada, el nombre de la Indicación Geográfica Protegida «Rosée des Pyrénées Catalanes», el símbolo de la UE de Indicación Geográfica Protegida, además de los datos que determine la legislación vigente.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de la Indicación Geográfica Protegida, los Pirineos Catalanes, es una zona que, a pesar de pertenecer a dos Estados diferentes, es cultural y geográficamente homogénea.

En los Pirineos catalanes (España):

La zona geográfica comprende todos los municipios de las comarcas de alta montaña: Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès y Val d'Aran, así como los municipios de las «zonas de montaña» de las comarcas de Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys, y La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu de Sasserra, Sant Mateu de Bages y Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer y Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurní d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tàrragona, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau y Vilanova de Sau) y Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

En los Pirineos catalanes (Francia):

Por el departamento de los Pirineos Orientales, la zona geográfica comprende todos los municipios que forman parte de los cantones de Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis et Saillagouse, así como algunos de los municipios de los cantones de Perpignan (Perpignan), Millas (Corbère et Corbère les Cabanes), Thuir (Thuir, Castelnou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro, Passa), Latour de France (Belesta et Caramany), Céret (Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillet, Reynes, Céret, Vivès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus, l'Albère), Argelès (Montesquieu des Albères, Villelongue des Monts, Laroque des Albères, Sorède, Argelès sur Mer), Saint Paul de Fenouillet (Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillèdes, Prugnanes, Fosse, Saint Martin).

Por el departamento del Aude, la zona geográfica comprende municipios limítrofes con el departamento de los Pirineos Orientales y situados en zona de montaña, macizo pirenaico. Se trata de todos los municipios que forman parte de los cantones de Axat, Belcaire, Mouthoumet y Quillan, así como algunos municipios de los cantones de Couiza (Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fourtou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles, Valmigère), Lagrasse (Mayronnes y Saint Martin des Puits), Limoux (Alet les Bains, Bourrière, Bourigeole, Castelreng, Festes et Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès, Vézère), Saint Hilaire (Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Ladern sur Lauquet, Villardelle, Villefloure), y Tuchan (Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern, Rouffiac des Corbières).

5. Vínculo con la zona geográfica

El territorio de los Pirineos catalanes es muy favorable para la cría del ganado en régimen extensivo. Se caracteriza por la presencia de recorridos y prados de baja y alta montaña, con inmensos pastos naturales para los animales durante una gran parte del año hasta que las condiciones climáticas se vuelven difíciles. Esta zona sometida a las influencias mediterráneas (clima submediterráneo húmedo) permite que los animales aprovechen más tiempo las etapas en los pastos de verano y los prados de montaña en los cuáles pacen hasta otoño.

La abundancia de agua y la buena exposición al sol favorecen el desarrollo de una flora rica y característica (particularmente *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coeruela*, *Bromus erectus* y *Arrhenatherum elatius*) formando excelentes zonas de pastoreo para el ganado. Este hecho permite también a los ganaderos sembrar en los prados de media montaña mezclas de gramíneas y leguminosas para alimentar al ganado durante los períodos en que los pastos de alta montaña son impracticables. Los cultivos forrajeros más frecuentes son: trébol, ray-grass, alfalfa, esparceta y festuca.

En lo concerniente a los factores humanos, históricamente los animales destinados al trabajo y a la producción de carne parían en primavera y subían a los pastos de verano con sus terneros con el fin de disponer de mano de obra para las otras actividades estacionales y de preservar los recursos forrajeros a baja altura. Algunos de estos terneros eran sacrificados cuando bajaban de los prados de verano, para un consumo local o familiar. Esta práctica era económicamente interesante, puesto que los terneros (denominados *Rosée*) habían sido alimentados, durante estos meses de verano, únicamente con la leche de la madre y hierba de los pastos. De esta tradición ha nacido la producción actual de la «*Rosée des Pyrénées Catalanes*».

El carácter específico de esta Indicación Geográfica Protegida procede de las razas rústicas utilizadas (Bruna de los Pirineos, Aubrac y Gasconne) adaptadas al medio y criadas al aire libre.

Los terneros obtenidos mediante este modo de producción tienen un buen crecimiento gracias a su alimentación durante el período de cría que permite obtener animales con canales bien conformadas.

La «*Rosée des Pyrénées Catalanes*» dispone de un excelente desarrollo muscular, el color de la carne es de rosa a rojo claro y la grasa de color crema, por ello las canales y la carne resultante son muy apreciadas, tanto por los carniceros como por los consumidores. En esta zona, el consumo tradicional de este tipo de carne, procedente de animales no destetados se ha perpetuado a lo largo de los siglos.

En los Pirineos catalanes, se celebran numerosos acontecimientos festivos, ferias y mercados con marcado carácter ganadero en los que los terneros de la zona tienen un papel destacado. Entre ellos destacan la Fira de Sant Ermençol de la Seu d'Urgell (que se remonta al siglo XI), la feria d'Olette, la feria de Prats de Mollo, la feria de Vinça, así como los paseos por los pastos de montaña del Parque Natural Regional de los Pirineos Catalanes. La importante afluencia turística a la zona ha servido de promoción de las excelentes cualidades de esta carne, lo que ha permitido asentar en las últimas décadas su buena reputación entre consumidores y profesionales de fuera de su zona de producción. Todo ello da lugar regularmente a numerosos artículos de prensa y comentarios publicados en los periódicos que cubren la zona como el *Indépendant* (el 2 de julio de 1992 y el 11 de julio de 2013), o de difusión más amplia, en la revista «*Patrimoine en région*» (nº 22 de primavera 2014) y referencias en línea: en el «*guide gourmand*» (<http://guidedesgourmands.fr>) y la *Association des cuisiniers et restaurateurs du Roussillon* (<http://toques-blanches-du-roussillon.com>). Asimismo la importancia de esta producción se pone de manifiesto en sus circuitos de distribución, con el desarrollo de la venta colectiva por correspondencia o con la existencia de lineales específicamente dedicados a este producto en las carnicerías de la zona.

Las características de la carne de la «*Rosée des Pyrénées Catalanes*» son el resultado de:

- un entorno particular con la presencia de recorridos propicios a un sistema de cría al aire libre comportando un largo período en pastos de verano;
- el clima soleado y la abundancia de agua en el área geográfica favorecen el desarrollo de una flora abundante y específica que ofrece de forma natural amplias zonas de pasto. Asimismo, este clima permite la siembra de prados temporales en sectores de media montaña que permiten alimentar el ganado cuando el pastoreo no es posible;
- la implantación de razas adaptadas a este medio. Las razas utilizadas, Bruna de los Pirineos, Aubrac y Gasconne, son todas razas rústicas típicas de la zona que presentan cualidades interesantes en el sistema tradicional de explotación en zonas de montaña puesto que pueden soportar condiciones climáticas extremas, requieren un aporte mínimo para subsistir gracias a su capacidad de movilización de reservas acumuladas en épocas de abundancia (trashumancia) y por lo tanto están muy adaptadas tanto al clima como a la orografía del territorio.

- un saber hacer particular (régimen extensivo con pocos animales).
- la alimentación de los terneros (únicamente formada por leche y hierba de los pastos) asociada a este sistema de cría que confiere a la carne su color particular así como su ternura, y la conformación de las canales. La leche materna consumida por los terneros contribuye en efecto a su buen crecimiento gracias al importante aporte de calcio. Este favorece el buen desarrollo del esqueleto óseo que permite después desarrollar una canal bien conformada.

En resumen, las difíciles condiciones de vida de estas zonas de montaña se convierten en ventajas irrefutables gracias a esta producción de calidad fuertemente identificada con el territorio. Las razas rústicas son capaces de valorizar el conjunto de los territorios de alta y baja montaña, hecho que permite gestionar el entorno natural. Los ganaderos valorizan sus producciones (reconocimiento y notoriedad tanto frente a los consumidores como a los distribuidores, y precios superiores), lo que les permite mantener el sistema de explotación (beneficiando también al resto de la cadena), permanecer en las zonas difíciles y mantener una vida rural en los pueblos de montaña.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-rosee-pyrenees-catalanes>

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCRoseedesPyreneescatalanes-FR-24-03-2015.pdf>

