



### Sumario

#### II *Comunicaciones*

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

###### **Comisión Europea**

2017/C 358/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8481 — ABP Food Group/Fane Valley/Linden Foods) <sup>(1)</sup> .....	1
2017/C 358/02	Incoación del procedimiento (Asunto M.8547 — Celanese/Blackstone/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2017/C 358/03	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8608 — ENGIE/La Caisse des dépôts et consignations/CEOLFALRAM76) <sup>(1)</sup> .....	2
2017/C 358/04	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8659 — Equistone Partners Europe SAS/ Groupe Bruneau) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV *Información*

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

###### **Consejo**

2017/C 358/05	Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión (PESC) 2015/1763 del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2017/1933 del Consejo, y en el Reglamento (UE) 2015/1755 del Consejo relativos a medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Burundi .....	3
---------------	---	---

2017/C 358/06	Anuncio dirigido a las personas afectadas por las medidas previstas en la Decisión 2010/638/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2017/1934 del Consejo, y en el Reglamento (UE) n.º 1284/2009 del Consejo por el que se imponen determinadas medidas restrictivas contra la República de Guinea .....	4
---------------	--	---

**Comisión Europea**

2017/C 358/07	Tipo de cambio del euro .....	5
---------------	-------------------------------	---

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

**Comisión Europea**

2017/C 358/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8586 — TPC/JSR/UMG/UBE/MR) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado <sup>(1)</sup> .....	6
2017/C 358/09	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8640 — CVC/Blackstone/Paysafe) <sup>(1)</sup> .....	8

OTROS ACTOS

**Comisión Europea**

2017/C 358/10	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	9
2017/C 358/11	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios .....	15

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

## II

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

## COMISIÓN EUROPEA

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.8481 — ABP Food Group/Fane Valley/Linden Foods)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 358/01)

El 29 de septiembre de 2017, 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.º 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 32017M8481. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

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

**Incoación del procedimiento****(Asunto M.8547 — Celanese/Blackstone/JV)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 358/02)

El 17 de octubre de 2017, la Comisión decidió incoar un procedimiento en el asunto arriba mencionado al considerar que la concentración notificada plantea serias dudas en cuanto a su compatibilidad con el mercado interior. La incoación del procedimiento inicia una segunda fase de investigación respecto a la concentración notificada y se entiende sin perjuicio de la decisión definitiva sobre dicho asunto. La decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra c), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

La Comisión invita a los terceros interesados a que le remitan sus observaciones sobre el proyecto de concentración.

Para que puedan tenerse en cuenta en el procedimiento, las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en el plazo de quince días a partir de la fecha de la presente publicación. Las observaciones pueden enviarse a la Comisión por fax (+32 22964301), por correo electrónico a [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) o por correo, con la referencia n.º M.8547 — Celanese/Blackstone/JV, a la siguiente dirección:

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

---

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

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.8608 — ENGIE/La Caisse des dépôts et consignations/CEOLFALRAM76)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 358/03)

El 18 de octubre de 2017, 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.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en francés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad;
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32017M8608. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

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

**No oposición a una concentración notificada****(Asunto M.8659 — Equistone Partners Europe SAS/Groupe Bruneau)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 358/04)

El 19 de octubre de 2017, 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.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en francés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad;
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32017M8659. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

---

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

## IV

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

## CONSEJO

**Anuncio a la atención de las personas sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión (PESC) 2015/1763 del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2017/1933 del Consejo, y en el Reglamento (UE) 2015/1755 del Consejo relativos a medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Burundi**

(2017/C 358/05)

La presente información se pone en conocimiento de las personas que figuran en el anexo de la Decisión (PESC) 2015/1763 del Consejo <sup>(1)</sup>, modificada por la Decisión (PESC) 2017/1933 del Consejo <sup>(2)</sup>, y en el anexo I del Reglamento (UE) 2015/1755 del Consejo <sup>(3)</sup> relativos a medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Burundi.

El Consejo de la Unión Europea ha decidido que las personas que figuran en los citados anexos deben seguir estando incluidas en la lista de personas y entidades sujetas a las medidas restrictivas establecidas en la Decisión (PESC) 2015/1763, modificada por la Decisión (PESC) 2017/1933, y en el Reglamento (UE) 2015/1755 relativos a medidas restrictivas habida cuenta de la situación en Burundi. Los motivos que justifican la inclusión de estas personas figuran en las correspondientes entradas de los anexos.

Se advierte a las personas afectadas de la posibilidad de presentar una solicitud a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes, indicadas en los sitios web que figuran en el anexo II del Reglamento (UE) 2015/1755, a fin de obtener una autorización para utilizar los fondos inmovilizados para necesidades básicas o pagos específicos (véase el artículo 3 del Reglamento).

Las personas interesadas podrán presentar una solicitud al Consejo antes del 2 de julio de 2018, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en la lista mencionada. Las solicitudes se remitirán a la siguiente dirección:

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

Correo electrónico: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Se tendrán en cuenta todas las observaciones recibidas a efectos de la próxima revisión por el Consejo de la lista de personas designadas, de conformidad con el artículo 6 de la Decisión (PESC) 2015/1763, modificada por la Decisión (PESC) 2017/1933 y el artículo 13, apartado 4, del Reglamento (UE) 2015/1755.

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

---

<sup>(1)</sup> DO L 257 de 2.10.2015, p. 37.

<sup>(2)</sup> DO L 273 de 24.10.2017, p. 9.

<sup>(3)</sup> DO L 257 de 2.10.2015, p. 1.

**Anuncio dirigido a las personas afectadas por las medidas previstas en la Decisión 2010/638/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2017/1934 del Consejo, y en el Reglamento (UE) n.º 1284/2009 del Consejo por el que se imponen determinadas medidas restrictivas contra la República de Guinea**

(2017/C 358/06)

La presente información se pone en conocimiento de las personas que figuran en el anexo de la Decisión 2010/638/PESC del Consejo, modificada por la Decisión (PESC) 2017/1934 del Consejo <sup>(1)</sup>, y en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1284/2009 del Consejo.

El Consejo de la Unión Europea ha determinado que las personas que figuran en los citados anexos siguen cumpliendo el criterio establecido en la Decisión 2010/638/PESC y en el Reglamento (UE) n.º 1284/2009 por el que se imponen determinadas medidas restrictivas contra la República de Guinea, y que, por lo tanto, deben seguir sometidas a las medidas prorrogadas por la Decisión (PESC) 2017/1934.

Se advierte a las personas afectadas de la posibilidad de presentar a las autoridades competentes de los Estados miembros correspondientes, cuyos sitios web figuran en el anexo III del Reglamento (UE) n.º 1284/2009, una solicitud para obtener la autorización de utilizar los fondos inmovilizados para necesidades básicas o pagos específicos (véase el artículo 8 del Reglamento).

Asimismo, las personas afectadas podrán dirigir al Consejo, antes del 30 de junio de 2018, a la dirección que figura a continuación, una solicitud, junto con la documentación probatoria correspondiente, para que se reconsidere la decisión de incluirlas en la citada lista:

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

Correo electrónico: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Se advierte a las personas afectadas de la posibilidad de recurrir la Decisión del Consejo ante el Tribunal General de la Unión Europea, con arreglo a las condiciones establecidas en el artículo 275, párrafo segundo, y en el artículo 263, párrafos cuarto y sexto, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea.

---

<sup>(1)</sup> DO L 273 de 24.10.2017, p. 10

## COMISIÓN EUROPEA

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

23 de octubre de 2017

(2017/C 358/07)

## 1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1740	CAD	dólar canadiense	1,4835
JPY	yen japonés	133,59	HKD	dólar de Hong Kong	9,1607
DKK	corona danesa	7,4437	NZD	dólar neozelandés	1,6838
GBP	libra esterlina	0,89090	SGD	dólar de Singapur	1,5996
SEK	corona sueca	9,6440	KRW	won de Corea del Sur	1 326,40
CHF	franco suizo	1,1581	ZAR	rand sudafricano	16,0711
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,7957
NOK	corona noruega	9,3883	HRK	kuna croata	7,5070
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 888,92
CZK	corona checa	25,641	MYR	ringit malayo	4,9718
HUF	forinto húngaro	308,06	PHP	peso filipino	60,458
PLN	esloti polaco	4,2266	RUB	rublo ruso	67,4375
RON	leu rumano	4,6000	THB	bat tailandés	38,965
TRY	lira turca	4,3386	BRL	real brasileño	3,7493
AUD	dólar australiano	1,5018	MXN	peso mexicano	22,2922
			INR	rupia india	76,3365

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

## V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE  
COMPETENCIA

## COMISIÓN EUROPEA

**Notificación previa de una concentración****(Asunto M.8586 — TPC/JSR/UMG/UBE/MR)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 358/08)

1. El 16 de octubre de 2017, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

La presente notificación concierne a las siguientes empresas:

- Techno Polymer Co., Ltd («TPC», Japón), bajo el control de JSR Corporation («JSR», Japón).
- UMG ABS, Ltd («UMG», Japón), bajo el control de Ube Industries, Ltd («UBE», Japón) y Mitsubishi Chemical Corporation («MCC», Japón; antes Mitsubishi Rayon Co., Ltd - «MR»). MCC es propiedad en última instancia de Mitsubishi Chemical Holdings Corporation («MCH», Japón).

JSR y UMG adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de TPC.

La concentración se realiza mediante adquisición de activos y de acciones en una empresa en participación de nueva creación.

2. Las actividades comerciales de las empresas concernidas son:

- JSR: empresa de fabricación de productos químicos, cuyas actividades principales son la petroquímica y la química fina.
- TPC: filial propiedad al cien por cien de JSR, dedicada al suministro de resinas y aleaciones.
- UBE: empresa con actividades en los sectores de la industria química y farmacéutica, el cemento y los materiales de construcción, la maquinaria, la energía y el medio ambiente.
- MCC: empresa manufacturera con actividades en los sectores de los productos químicos, los plásticos y las fibras.
- MCH: empresa de fabricación de productos químicos, con actividades en los sectores de los productos de alto rendimiento, materiales industriales y aplicaciones de asistencia sanitaria.
- UMG: empresa en participación de UBE y MCC dedicada al suministro de resinas y aleaciones.

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.

Con arreglo a la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(2)</sup>, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

<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.



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

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de 10 días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8586 — TPC//SR/UMG/UBE/MR

Las observaciones podrán enviarse por correo electrónico, fax o correo postal a la dirección siguiente:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Dirección postal:

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

---

**Notificación previa de una concentración**  
**(Asunto M.8640 — CVC/Blackstone/Paysafe)**  
**(Texto pertinente a efectos del EEE)**  
(2017/C 358/09)

1. El 16 de octubre de 2017, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo <sup>(1)</sup>.

La presente notificación concierne a las siguientes empresas:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS SA («CVC», Luxemburgo).
- Blackstone Group LP («Blackstone», Estados Unidos).
- Paysafe Group PLC («Paysafe», Reino Unido).

CVC y Blackstone adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de Paysafe.

La concentración se realiza mediante una oferta pública de adquisición anunciada el 4 de agosto de 2017.

2. Las actividades comerciales de las empresas concernidas son:

- CEV: prestación de asesoramiento a plataformas y fondos de inversión y gestión de estos.
- Blackstone: empresa gestora de activos alternativos a escala mundial.
- Paysafe: prestación de servicios de tratamiento de pagos en línea y a través del teléfono móvil.

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 terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

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, indicando siempre la referencia siguiente:

M.8640 — CVC/Blackstone/Paysafe

Las observaciones podrán enviarse por correo electrónico, fax o correo postal. A continuación le facilitamos los datos de contacto:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

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

---

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

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2017/C 358/10)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

## SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

**Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>**

«GRANA PADANO»

N.º UE: PDO-IT-02296 – 1.3.2017

DOP ( X ) IGP ( ) ETG ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consorzio Tutela Grana Padano  
Via XXIV Giugno 8  
25015 Desenzano del Garda (Brescia)  
ITALIA

Tel. +39 030919811  
Fax +39 0309010487

El *Consorzio Tutela Grana Padano* está constituido por productores de Grana Padano y tiene un interés legítimo en presentar una solicitud de modificación con arreglo al artículo 13, apartado 1, del Decreto del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales n.º 12511 de 14 de octubre de 2013.

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.

<sup>(1)</sup> DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

## 5. Modificaciones

La modificación se refiere a las formas de presentación de los envases del Grana Padano de tipo Trentingrana.

En el artículo 8, punto B, del pliego de condiciones, se ha insertado lo siguiente:

«Los envases que contengan queso «Grana Padano» DOP del tipo específico TRENTINGRANA descrito anteriormente, es decir, obtenido de ruedas marcadas con las bandas de impresión específicas previstas para dicho tipo de queso, se distinguirán por la siguiente imagen, que figurará en los materiales de envasado y en el correspondiente material publicitario:



»

Esta modificación responde a la exigencia de los productores del Grana Padano del tipo Trentingrana de que las etiquetas de los envases incorporen un diseño gráfico.

En el artículo 8, punto B, último párrafo, se ha insertado lo siguiente:

«Sin perjuicio de que, para las categorías expresamente previstas en el pliego de condiciones («Oltre 16 Mesi» y «RISERVA-Oltre 20 Mesi»), sea necesario atenerse a los logotipos respectivamente asociados a ellas antes citados, se autoriza la posibilidad de mencionar también en los envases, con carácter voluntario, períodos de curado diferentes de aquellos propios de las dos categorías en cuestión.

Sin embargo, la mención se realizará de tal modo que no pueda interpretarse erróneamente que se trata de una categoría adicional de producto, prevista y regulada en el pliego de condiciones.

Por tanto, por motivos de claridad y para no generar confusión entre las categorías oficiales y las menciones adicionales facultativas destinadas a proporcionar al consumidor una información más específica y precisa, los períodos de curado de 16 meses y de 20 meses únicamente podrán indicarse mediante la reproducción de los logotipos específicos ya citados, mientras que las menciones de períodos de curado diferentes (por ejemplo, «Stagionatura 12 mesi», «Stagionatura 14 mesi», «Stagionatura 18 mesi» o similares) estarán autorizadas en la medida en que sus caracteres, colores, dimensiones y localización en los envases sean distintos de los de las menciones propias de la DOP «Grana Padano».

Esta modificación ha resultado necesaria para permitir a los productores indicar en la etiqueta los meses de curado del queso y, al mismo tiempo, evitar que se genere confusión entre las categorías oficiales y las menciones adicionales facultativas.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «GRANA PADANO»

N.º UE: PDO-IT-02296 – 1.3.2017

DOP (X) IGP ( )

**1. Denominación**

«Grana Padano»

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

**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**

Queso duro, de pasta cocida y maduración lenta, elaborado durante todo el año y utilizado como queso de mesa o para rallar, producido con leche cruda parcialmente desnatada, obtenida de vacas cuya alimentación básica está constituida por forrajes verdes o conservados, procedente de dos ordeños diarios; se admite la elaboración de la leche de un ordeño único o de dos ordeños mezclados. El queso tiene forma cilíndrica, canto ligeramente convexo o casi recto, caras lisas ligeramente ribeteadas.

Su diámetro oscila entre 35 y 45 cm, y la altura del canto entre 18 y 25 cm, con variaciones que dependen de las condiciones técnicas de producción.

Peso: entre 24 y 40 kg; corteza: dura y lisa, con un espesor comprendido entre 4 y 8 mm.

La pasta es dura, de estructura suavemente granulosa, fractura radial en escamas y ojos apenas visibles. El contenido mínimo de grasa en el extracto seco es del 32 %. El color de la corteza es oscuro o amarillo dorado natural; el de la pasta es blanco o amarillo pajizo. La pasta tiene un aroma perfumado y un sabor delicado.

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

La base de la alimentación de las vacas lecheras está constituida por forrajes verdes o conservados y se aplica a las vacas lactantes, a las vacas agotadas y a las terneras de más de 7 meses. La alimentación de las vacas lecheras se basa en la utilización de los alimentos obtenidos de los cultivos de la explotación o dentro del territorio de producción del «GRANA PADANO DOP».

En la ración diaria al menos un 50 % del extracto seco debe ser aportado por forrajes cuya relación forrajes/piensos no sea inferior a 1, en relación con el extracto seco. Al menos un 75 % del extracto seco de los forrajes de la ración diaria debe proceder de alimentos producidos en el territorio de producción de la leche.

Los alimentos autorizados figuran en una lista positiva que comprende lo siguiente:

- forrajes: forrajes frescos, henos, pajas, ensilados (no admitidos para la producción del tipo de queso «Trentingrana»);
- materias primas para piensos, agrupadas por categorías, admitidas para formar parte de los forrajes: cereales y sus derivados, semillas oleaginosas y sus derivados, bulbos y raíces y sus productos, forrajes deshidratados, derivados de la industria azucarera, semillas de leguminosas, grasas, minerales y aditivos.

Materias primas: leche de vaca cruda, suero injerto natural, cuajo de ternera. La leche procede de vacas criadas en la zona delimitada en el punto 4.

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

Las operaciones de producción y curado deben realizarse exclusivamente dentro de la zona geográfica de producción definida en el punto 4.

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

Las operaciones de rallado y el envasado correspondiente deben efectuarse dentro del territorio de producción delimitado en el punto 4, ya que el queso rallado fresco es un producto muy sensible y la conservación de sus características organolépticas exige su envasado inmediato para evitar su desecación; por otra parte, un envasado inmediato en un envase en el que se indique la denominación de origen puede garantizar mejor la autenticidad del producto rallado que, por su naturaleza, es más difícilmente identificable que en su forma entera, en la que es visible el distintivo (como ha sido confirmado por la sentencia del Tribunal de Justicia de 20 de mayo de 2003).

Está permitida la utilización de los recortes, procedentes del corte y envasado de «Grana Padano» DOP en trozos de peso variable o peso fijo, bloques, cubos, trocitos, etc., para la producción de «Grana Padano» rallado únicamente si se cumplen las siguientes condiciones: porcentaje máximo de corteza del 18 %; garantía permanente de la trazabilidad de las ruedas enteras de «Grana Padano» DOP de las que proceden los recortes; diferenciación de los recortes por número de matrícula y mes de producción, en caso de utilización posterior o traslado de un establecimiento a otro; el traslado de recortes se realiza únicamente dentro de la misma explotación o grupo de explotaciones y solamente dentro de la zona de origen. Por consiguiente, está prohibida la comercialización de los recortes destinados a la producción de «Grana Padano» rallado.

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

El sello distintivo oficial que garantiza la posesión de los requisitos que legitiman el uso de la denominación de origen protegida «GRANA PADANO», y que, por lo tanto, debe aparecer tanto en las ruedas enteras como en todos los envases de queso «GRANA PADANO» DOP en porciones y rallado, está constituido por un dibujo romboidal en el que figuran los términos «GRANA» y «PADANO» en caracteres de imprenta y en mayúsculas. En los ángulos superior e inferior del rombo, cuyos vértices son redondeados, están inscritas, respectivamente, las iniciales «G» y «P».

Las bandas que imprimen en frío la marca de origen en las ruedas de queso al darles la forma adecuada están compuestas por una serie de rombos punteados en los que figuran, alternativamente, los términos «GRANA» y «PADANO», además de las referencias de identificación de la quesería productora y el mes y el año de producción.

Se permite la utilización de las bandas de impresión específicas previstas para el tipo de queso «TRENTINGRANA» únicamente para el «Grana Padano» DOP producido en la provincia autónoma de Trento y siempre que en la producción del queso se utilice leche procedente de vacas alimentadas con forrajes, quedando excluidos durante todo el año los ensilados de cualquier tipo; tales bandas se componen de una fila de rombos punteados atravesados por la palabra «TRENTINO»; en la parte central, entre las formas estilizadas de unas montañas, figuran los términos «TRENTINO», escritos de izquierda a derecha y de derecha a izquierda.

Los envases que contengan queso «Grana Padano» DOP del tipo específico TRENTINGRANA descrito anteriormente, se distinguirán por la siguiente imagen, que figurará en los materiales de envasado y en el correspondiente material publicitario:



La identificación del origen con las bandas de impresión se realiza mediante la imposición de una placa de caseína en la que figuran la inscripción «GRANA PADANO», el año de producción y un código alfanumérico que identifica cada rueda de queso de manera inequívoca.

El queso «Grana Padano» curado durante un mínimo de 20 meses después de adquirida la forma, dentro de la zona de producción, puede calificarse de «RISERVA» [reserva]. La pertenencia a la categoría «Grana Padano» RISERVA se indica mediante una segunda marca a fuego, impuesta en el canto de las ruedas a petición de los agentes económicos, de acuerdo con las modalidades previstas para la imposición de la marca de la DOP. La citada marca está constituida por un dibujo circular, atravesado en el centro por la palabra «RISERVA». En el sector superior figuran el término «OLTRE» [más de] y el número «20», y en el sector inferior, la palabra «MESI» [meses].

Por lo que se refiere al producto envasado, existen las siguientes categorías: el «Grana Padano» OLTRE 16 MESI [de más de 16 meses] y el «Grana Padano» RISERVA [reserva].

En los envases que contienen queso perteneciente a la categoría «Grana Padano» OLTRE 16 MESI, el logotipo GRANA PADANO va acompañado de la indicación «OLTRE 16 MESI» en una sola línea entre dos rayas paralelas.

En los envases de queso perteneciente a la categoría «Grana Padano» RISERVA, además del logotipo GRANA PADANO figura la reproducción de la marca a fuego «RISERVA».

Sin perjuicio de que, para las categorías expresamente previstas en el pliego de condiciones («Oltre 16 Mesi» y «RISERVA-Oltre 20 Mesi») sea necesario atenerse a los logotipos respectivamente asociados a ellas, se autoriza la posibilidad de mencionar también en los envases, con carácter voluntario, períodos de curado diferentes de aquellos propios de las dos categorías en cuestión.

Sin embargo, la mención se realizará de tal modo que no pueda interpretarse erróneamente que se trata de una categoría adicional de producto, prevista y regulada en el pliego de condiciones.

Por tanto, por motivos de claridad y para no generar confusión entre las categorías oficiales y las menciones adicionales facultativas destinadas a proporcionar al consumidor una información más específica y precisa, los períodos de curado de 16 meses y de 20 meses únicamente podrán indicarse mediante la reproducción de los logotipos específicos ya citados, mientras que las menciones de períodos de curado diferentes (por ejemplo, «Stagionatura 12 mesi», «Stagionatura 14 mesi», «Stagionatura 18 mesi» o similares) estarán autorizadas en la medida en que sus caracteres, colores, dimensiones y localización en los envases sean distintos de los de las menciones propias de la DOP «Grana Padano».

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción y de rallo del «GRANA PADANO DOP» corresponde al territorio de las provincias de Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Turín, Verbania, Vercelli, Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi y Mantua en la orilla izquierda del Po; Milán, Monza, Pavía, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venecia, Verona, Vicenza y Bolonia en la orilla derecha del Reno; y Ferrara, Forlì Cesena, Piacenza, Ravena y Rímmini; además de los siguientes municipios de la provincia de Bolzano: Anterivo, Lauregno, Proves, Senale-S. Felice y Trodena.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

La zona de producción del «Grana Padano» DOP coincide, en gran parte, con la región de la llanura padana, es decir, la zona geográfica del lecho del río Po, caracterizada por terrenos fuera de dique, aluviales, de origen fluvio-glacial y con pendiente suave, que son ricos en agua y se cuentan entre los más fértiles del mundo y los más aptos para la producción de forrajes.

Estas características edafológicas, unidas al microclima específico de la zona, favorecen la producción de maíz, que constituye la base forrajera más importante para las vacas lecheras cuya leche se destina a la producción del «Grana Padano» DOP y puede llegar a representar el 50 % de la sustancia seca ingerida.

El saneamiento y la irrigación de la llanura del Po, realizados a partir del siglo XI, han permitido el desarrollo local de la cría de ganado bovino. La consiguiente disponibilidad de grandes cantidades de leche, que excedía las necesidades diarias de la población rural, impulsó e hizo necesaria su transformación en un queso que podía conservarse. Todavía hoy, la gran disponibilidad de forrajes locales, sobre todo de maíz, junto con la abundancia de agua, constituye un elemento fundamental para el mantenimiento de la cría de ganado vacuno y de la producción de leche.

El carácter específico del «GRANA PADANO DOP» se encuentra en los siguientes elementos:

- dimensión y peso de la rueda de queso,
- característica morfológica peculiar de la pasta, derivada de la técnica de producción, caracterizada por una textura granulosa que está en el origen de la típica fractura en escamas,

- color de la pasta, entre blanco y amarillo pajizo, con sabor delicado y aroma perfumado, debido fundamentalmente a la amplia utilización de maíz ceroso en la alimentación de las vacas,
- contenido de agua y grasa sustancialmente análogo al contenido de proteínas,
- elevada degradación natural de las proteínas en peptonas, péptidos y aminoácidos libres,
- y resistencia al curado prolongado, incluso después de los 20 meses.

El vínculo causal entre el «GRANA PADANO DOP» y su zona de origen se encuentra en los siguientes elementos:

- El elevado potencial de irrigación de la llanura del Po y la consiguiente disponibilidad de forrajes, entre los que figura principalmente el maíz ceroso, al que están vinculadas las características específicas de color blanco o amarillo pajizo, sabor y aroma de la pasta. De hecho, la utilización de ensilado de maíz, o maíz ceroso, tiene como consecuencia directa un aporte alimentario de compuestos cromáticos, como carotenos, antocianos, clorofila, inferior al derivado de una alimentación a base de henos de diversos tipos o de forrajes verdes. Todo ello es una consecuencia directa de la etapa de ensilado.
- La utilización de leche cruda, con el consiguiente aporte a la caseificación de las bacterias lácticas típicas del territorio.
- La utilización de fermentos lácticos naturales, que crea un vínculo microbiológico ininterrumpido con el territorio de producción. La leche, en forma de lactosuero y, por tanto, de fermento láctico natural, constituye, por una parte, el eslabón que une la elaboración del queso al territorio de producción y, por otra, garantiza el aporte continuo de bacterias lácticas típicas de la zona de origen, a las que el queso «GRANA PADANO DOP» debe sus principales características específicas.

El vínculo causal entre las características del producto y su zona de origen existe también en la figura del quesero, que tiene desde siempre una importancia central y fundamental en la producción de «GRANA PADANO DOP».

Todavía hoy la transformación de la leche en «Grana Padano» DOP se confía a queseros y no a técnicos o científicos.

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

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

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio Internet siguiente:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) y pulsando en «Prodotti DOP IGP» (arriba, en la parte derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP, IGP e STG» (al lado, en la parte izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».



**Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2017/C 358/11)

La Comisión Europea ha aprobado esta solicitud de modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

**Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(2)</sup>**

«POMME DU LIMOUSIN»

N.º UE: PDO-FR-0442-AM02 — 18.5.2017

DOP ( X ) IGP ( ) ETG ( )

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Syndicat de défense de l'AOP Pomme du Limousin.  
9 place Saint-Blaise  
19230 Pompadour  
FRANCE

Tel. +33 555733151

Fax +33 981383423

Correo electrónico: syndicatpommelimousin@gmail.com

El «Syndicat de défense de l'AOP «Pomme du Limousin»» (sindicato de defensa de la DOP «Pomme du Limousin») está formado por operadores de la DOP «Pomme du Limousin» (productores y almacenistas-ensasadores) y tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud.

**2. Estado miembro o tercer país**

Francia

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: agrupación solicitante, zona geográfica, vínculo, control, exigencias nacionales

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

<sup>(1)</sup> DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

## 5. Modificaciones

### *Apartado «Etiquetado»*

La obligación de hacer figurar el símbolo DOP de la Unión Europea y/o la mención «AOP» (DOP) sobre la etiqueta autoadhesiva pegada en cada «Pomme du Limousin» se sustituye por la obligación de hacer figurar el símbolo «AOP». Por consiguiente, queda retirada la norma sobre el tamaño de los caracteres de la mención «AOP» de la etiqueta.

Se modifica el tamaño de los caracteres del nombre de la denominación de origen «Pomme du Limousin» que figuren en la etiqueta y en los envases unitarios.

- En la etiqueta pegada a cada fruto, este tamaño debe ser al menos igual a la mitad del tamaño de los caracteres más grandes que figuren en ella, a excepción de aquellos que aparezcan en el símbolo DOP de la Unión Europea, en lugar de «al menos igual a la mitad del tamaño de los caracteres de la mención «AOP» o superior a 1,5 mm en el caso de que no haya mención «AOP»»;

De esta forma, se sustituye la disposición del pliego de condiciones vigente por la siguiente formulación:

«Cada manzana se identifica por medio de una etiqueta autoadhesiva en la que figuran los siguientes datos:

- el símbolo DOP de la Unión Europea,
- el nombre de la denominación de origen «Pomme du Limousin», cuyos caracteres deben tener un tamaño al menos igual a la mitad del tamaño de los caracteres que figuren en la etiqueta, a excepción de los que aparezcan en el símbolo DOP de la Unión Europea.».

Asimismo, se ha actualizado el punto 3.6 del documento único para adaptarlo a dichos cambios.

- En el envase unitario, este tamaño debe ser al menos igual a la mitad del tamaño de los caracteres más grandes que figuren en el etiquetado, en lugar de «al menos igual al tamaño de los caracteres más grandes que figuren en el etiquetado, a excepción aquellos con la mención “AOP” o “appellation d’origine protégée”».

De esta forma, se sustituye la disposición del pliego de condiciones vigente sobre el etiquetado en los envases unitarios por la siguiente formulación:

«En el lado donde figuran agrupadas las menciones relativas a la normalización, el etiquetado de los embalajes unitarios incluye lo siguiente:

- el nombre de la denominación de origen «Pomme du Limousin» en caracteres cuyo tamaño sea al menos igual a la mitad del tamaño de los caracteres más grandes que figuren en el etiquetado,
- el símbolo DOP de la Unión Europea.».

Se ha actualizado el punto 3.6 del documento único para adaptarlo a dichos cambios. El párrafo siguiente: «Además de las menciones obligatorias contempladas en la normativa, el etiquetado de los envases unitarios incluye, en el lado en el que figuran agrupadas las menciones relativas a la normalización, el nombre de la denominación de origen «Pomme du Limousin» en caracteres cuyo tamaño debe ser al menos igual a la mitad del tamaño de los caracteres más grandes que figuren en el etiquetado» sustituirá al párrafo: «En el lado donde figuran agrupadas las menciones relativas a la normalización, el etiquetado de los envases unitarios incluye lo siguiente:

- el nombre de la denominación de origen “Pomme du Limousin” en caracteres cuyo tamaño sea al menos igual al de los caracteres más grandes que figuren en el etiquetado, a excepción de aquellos con la mención “AOP” o “appellation d’origine protégée”;
- el símbolo DOP de la Unión Europea.».

El objetivo de estas modificaciones es armonizar las normas de etiquetado para simplificar la gestión de las etiquetas autoadhesivas y de la información que aparece en la etiqueta de normalización de los envases unitarios. Dichas modificaciones garantizan una buena visibilidad del nombre de la denominación «Pomme du Limousin» permitiendo, a su vez, que los operadores y/o empresas hagan aparecer sus marcas de empresa o de distribuidor.

Se retira la disposición que establece que «en el etiquetado, no deberá intercalarse ninguna mención entre la indicación «AOP» o «apellation d’origine protégée» y el nombre de la denominación de origen». Esta indicación no parece necesaria habida cuenta de la normativa europea vigente. Dicha disposición también se retira del punto 3.6 del documento único.

Otros

- Se actualizan los datos de la agrupación en el apartado «Agrupación solicitante».
- A raíz de la fusión de las regiones de Aquitania, Lemosín y Poitou-Charentes en una sola región denominada Nueva Aquitania, que tuvo lugar el 1 de enero de 2016, se sustituirá la referencia a las regiones administrativas de Lemosín y de Aquitania del apartado «Zona geográfica» por una referencia a la región administrativa de Nueva Aquitania.

Se sustituye la frase: «Todas las etapas de la producción tienen lugar en la zona geográfica que se extiende por el territorio de los 100 municipios siguientes» por: «Todas las etapas de la producción tienen lugar en la zona geográfica aprobada por el «Institut national de l'origine et de la qualité» durante la sesión del comité nacional competente de 11 de diciembre de 2003. El perímetro de esta zona abarca el territorio de los siguientes municipios, con arreglo al código oficial geográfico de 2016» con el objetivo de indicar en el pliego de condiciones las fechas de las referencias de la delimitación de la zona geográfica y de la lista de municipios que describe el perímetro de dicha zona.

Además, se añade la frase «Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del “Institut national de l'origine et de la qualité”, para informar sobre la publicación de documentos en los que se puede visualizar el trazado de la zona geográfica.

Por añadidura, se han efectuado algunas correcciones de errores materiales en los nombres de cuatro municipios: «Génis» sustituye a «Genis», «Savignac-Lédrier» sustituye a «Savignac-Ledrier», «Saint-Laurent-les-Églises» sustituye a «Saint-Laurent-les-Eglises» y «Saint-Paul» sustituye a «Saint-Paul-d'Eyjeaux». El punto 4 del documento único incluye también estas correcciones.

El conjunto de dichas modificaciones no repercute en el perímetro de la zona geográfica, que no se ha modificado.

- En el apartado «Elementos que justifican el vínculo con el medio geográfico», se han actualizado los nombres de los empleados permanentes y temporeros con datos de 2016. El punto 5 del documento único incluye también esta modificación.
- En el apartado «Referencias relativas a las estructuras de control», los datos del organismo de control se sustituyen por los de la autoridad competente en materia de control, con el objetivo de evitar la modificación del pliego de condiciones en caso de cambio de dicho organismo.
- En el apartado «Exigencias nacionales», se sustituye el método de evaluación «documental y/o visual» del rendimiento por un método de evaluación exclusivamente «documental». Esto se debe a que, en la práctica, el control documental es suficiente para garantizar el respeto de la disposición.

## 6. Pliego de condiciones actualizado (solo en el caso de las DOP e IGP)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-80e22731-2551-4b7e-bb17-1d5897a5ab50/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-80e22731-2551-4b7e-bb17-1d5897a5ab50/telechargement)

DOCUMENTO ÚNICO

«POMME DU LIMOUSIN»

N.º UE: DOP-ES-0442-AM02 — 18.5.2017

DOP (X) IGP ( )

### 1. Nombre

«Pomme du Limousin».

### 2. Estado miembro o tercer país

Francia

### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

#### 3.1. Tipo de producto

Clase 1.6.: Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

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

La «Pomme du Limousin» es una manzana fresca que presenta las siguientes características:

- una forma ligeramente alargada, con el ojo y la cavidad calicinal bien marcados,
- un calibre de 65 milímetros como mínimo o un peso de 115 gramos como mínimo,
- una pulpa blanca y firme, una textura crujiente, jugosa, no harinosa,
- y un sabor equilibrado en cuanto a acidez y dulzor.

Las manzanas proceden de la variedad «Golden Delicious» o de una de las mutaciones autorizadas para ser designadas con la denominación de origen «Pomme du Limousin» (características estándar próximas a las de la «Golden Delicious»), excepto la «Cala Golden».

La «Pomme du Limousin» presenta un índice refractométrico al menos igual a 12,5 % Brix, una dureza al menos igual a 5 kilogramos por centímetro cuadrado y una acidez al menos igual a 3,7 gramos por litro de ácido málico.

Esta manzana pertenece a las categorías comerciales Extra y 1, conforme a la normativa europea, o a la categoría comercial 2, debido tan solo a su grado de coloración castaña.

Tiene una coloración entre blanco, verde y amarillo y puede presentar un tono rosado.

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

No procede.

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

Todas las etapas de la producción tienen lugar en la zona geográfica definida.

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

Las manzanas deben conservarse en frío tras la cosecha para preservar sus características de dureza, textura y jugosidad.

En la zona geográfica existe un gran dominio de la cuestión del almacenamiento, dado que las centrales destinadas a esta función:

- determinan el plan de almacenamiento, que realizan en función de los análisis efectuados en los frutos en el momento de la cosecha y coordinando las aportaciones de productos que hacen los productores,
- optimizan el método y el tiempo de llenado de las cámaras,
- gestionan de forma excelente el porcentaje de oxígeno una vez enfriados los frutos, así como la estabilidad de la temperatura y los niveles de oxígeno y gas carbónico a lo largo de toda la campaña de comercialización.

El envasado se realiza obligatoriamente en la zona geográfica de la denominación de origen «Pomme du Limousin», debido a los siguientes factores:

- pericia de las centrales de envasado en lo que concierne a la gestión de la fruta almacenada (seguimiento de las cámaras, controles realizados en la fruta durante el período de conservación),
- fragilidad de la fruta y sensibilidad a los golpes y manipulaciones violentas,
- equipos específicos de envasado, que permiten limitar los impactos y conservar la calidad de los frutos,
- necesidad de garantizar la trazabilidad de los frutos: no se efectúan expediciones a granel y cada fruto está etiquetado individualmente, lo que permite al consumidor identificar adecuadamente el producto y evitar mezclas con frutos de otros orígenes.

El envasado de las manzanas se realiza en envases adecuados para preservar las características y la calidad de los frutos.

Quedan prohibidos, por lo tanto, el acondicionamiento en unidades de más de 20 kilogramos y el envasado en bolsas de plástico o papel.

Las manzanas ya no pueden comercializarse con la denominación de origen «Pomme du Limousin» tras una determinada fecha, fijada en función de su coloración, comprendida entre el 1 de junio y el 1 de agosto del año siguiente a la fecha de la cosecha.

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

Cada manzana se identifica por medio de una etiqueta autoadhesiva en la que figuran los siguientes datos:

- el símbolo DOP de la Unión Europea;
- El nombre de la denominación de origen «Pomme du Limousin», cuyos caracteres deben tener un tamaño al menos igual a la mitad del tamaño de los caracteres que figuran en la etiqueta, a excepción de los que aparezcan en el símbolo DOP de la Unión Europea.

No obstante, esta obligación de etiquetado individual de las manzanas no se aplica a los frutos preenvasados.

Además de las menciones obligatorias previstas por la normativa, el etiquetado de los envases unitarios incluye, en el lado en el que se encuentran las menciones relativas a la normalización, el nombre de la denominación de origen «Pomme du Limousin» en caracteres cuyo tamaño sea al menos igual a la mitad del tamaño de los caracteres más grandes que figuran en el etiquetado.

Asimismo, aparte de en la etiqueta, debe figurar el nombre de la denominación de origen «Pomme du Limousin» y la mención «*appellation d'origine protégée*» o «AOP» en todos los documentos y las facturas que acompañan al producto.

## 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

*Municipios del departamento de Corrèze:*

Allasac, Arnac-Pompadour, Beyssac, Beyssenac, Chabrignac, Chameyrat, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Donzenac, Espartignac, Estivaux, Juillac, Lagraulière, Lascaux, Lubersac, Montgibaud, Objat, Orgnac-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Sadroc, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Sainte-Féréole, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Julien-le-Vendômois, Saint-Martin-Sepert, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Solve, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Ybard, Salon-la-Tour, Ségur-le-Château, Seilhac, Troche, Uzerche, Vigeois, Vignols, Voutezac.

*Municipios del departamento de Creuse:*

Bénévent-l'Abbaye, Chauchet (Le), Grand-Bourg (Le), Marsac, Montboucher, Nouzerolles, Sardent, Saint-Agnant-de-Versillat, Sainte-Feyre, Saint-Germain-Beaupré, Saint-Julien-le-Châtel, Saint-Pierre-Chérignat.

*Municipios del departamento de Dordogne:*

Angoisse, Anliac, Clermont-d'Excideuil, Dussac, Excideuil, Firbeix, Genis, Jumilhac-le-Grand, Lanouaille, Payzac, Saint-Cyr-les-Champagnes, Saint-Médard-d'Excideuil, Saint-Mesmin, Saint-Paul-la-Roche, Saint-Pierre-de-Frugie, Saint-Priest-les-Fougères, Salagnac, Sarlande, Sarzac, Savignac-Ledrier.

*Municipios del departamento de Haute-Vienne:*

Boisseuil, Bussière-Galant, Chalard (Le), Champnétery, Château-Chervix, Cognac-la-Forêt, Coussac-Bonneval, Geneytouse (La), Glandon, Glanges, Janailhac, Lagnac-le-Long, Linards, Meyze (La), Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pensol, Roche-l'Abeille (La), Roziers-Saint-Georges, Sainte-Anne-Saint-Priest, Saint-Hilaire-la-Treille, Saint-Jean-Ligouère, Saint-Laurent-les-Eglises, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Méard, Saint-Paul-d'Eyjeaux, Saint-Yrieix-la-Perche, Vicq-sur-Breuilh.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

La zona geográfica está asentada sobre el zócalo cristalino, que procede de la evolución edafogenética de rocas madre metamórficas o graníticas y comprende las formaciones de alteritas *in situ* y las formaciones antiguas residuales sobre coluviones o aluviones.

Los suelos son al mismo tiempo ligeros y profundos, con una buena capacidad de retención del agua.

La zona geográfica tiene un clima de tipo oceánico húmedo, con precipitaciones bastante abundantes, sin ser excesivas (la pluviometría media anual es inferior a 1 300 milímetros), y con temperaturas que no son extremas (la temperatura media es superior a 9 °C).

A estos elementos se añade el factor de la altitud: los manzanares están situados en planicies sobre cimas con buena aireación y a una altitud que, por lo general, está comprendida entre 350 y 450 metros.

Lemosín tiene una marcada vocación frutícola. La «Golden Delicious» no ha dejado de desarrollarse en esta región, donde fue implantada en los años cincuenta del pasado siglo. El cultivo del manzano es una actividad agrícola complementaria de la ganadería y se basa en prácticas de cultivo tradicionales, tal como el regadío proporcionado y la recolección manual.

Además, a nivel local se dispone de un gran dominio de la cuestión del almacenamiento. Una vez recolectadas, las manzanas se almacenan en cámaras con atmósfera controlada reservadas a este uso y para las que se determinan cada año los correspondientes parámetros técnicos y de mantenimiento (estanqueidad, volumen, número de horas de funcionamiento, etc.). Se lleva a cabo un seguimiento regular, que permite verificar que los lotes se mantienen en buen estado de conservación hasta el final.

La «Pomme du Limousin» se caracteriza por sus excelentes cualidades gustativas y por su presentación: su forma, ligeramente alargada, su coloración, la firmeza de la pulpa, su jugosidad, el equilibrio gustativo entre azúcares y ácidos y su gran aptitud para la conservación le permiten estar presente en los puestos de venta hasta el 1 de agosto.

Los elementos del medio natural, conjugados con las prácticas de arboricultura tradicionales, responden adecuadamente a las exigencias del cultivo del manzano de la variedad «Golden Delicious» y han permitido conservar las características originales de la «Pomme du Limousin».

En cotas más altas la insolación es mayor que en las llanuras, pero las temperaturas máximas son moderadas. La alternancia de noches frías y días cálidos y soleados en las planicies de la zona geográfica favorece el desarrollo de un buen equilibrio dulzor/acidez, así como de la pigmentación rosada de la piel debido a las antocianinas, rasgos que caracterizan a la «Pomme du Limousin».

Cultivada en zonas altas, con un contraste de temperaturas entre la noche y el día, presenta asimismo una forma más alargada y se caracteriza por una firmeza y una jugosidad más acusadas.

El cultivo del manzano en Lemosín se basa en unas prácticas de cultivo especiales. Gracias a un riego proporcionado, se conservan y se manifiestan de forma óptima las características del fruto y se mejora la calidad de la inducción floral el año siguiente. Además, en la época de la cosecha la recolección se realiza a mano, con el objetivo de preservar todas las características del fruto.

Asimismo, a nivel local se dispone de un gran dominio de lo relativo al almacenamiento, adaptado a la capacidad de la «Pomme du Limousin» de conservarse durante mucho tiempo. En el momento de la cosecha, se disminuye lo más rápidamente posible la temperatura en el corazón de los frutos. Las cámaras se llenan en el plazo más corto posible y de inmediato pasan a estar bajo atmósfera controlada para conservar la calidad de los frutos.

La «Pomme du Limousin» es un sector dinámico, ya que genera cerca de 1 500 empleos permanentes y 2 500 empleos temporeros (cifras de 2016).

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

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-80e22731-2551-4b7e-bb17-1d5897a5ab50/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-80e22731-2551-4b7e-bb17-1d5897a5ab50/telechargement)

---



