

Diario Oficial de la Unión Europea

C 368



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

60.º año

28 de octubre de 2017

Sumario

II Comunicaciones

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

Comisión Europea

2017/C 368/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Información

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

Comisión Europea

2017/C 368/02	Tipo de cambio del euro	2
2017/C 368/03	Publicación de los contravalores en moneda nacional de los valores mínimos expresados en euros que figuran en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 116/2009 del Consejo	3

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2017/C 368/04	Información que debe presentarse con arreglo al artículo 5, apartado 2 — Creación de una Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT) [Reglamento (CE) n.º 1082/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de julio de 2006 (DO L 210 de 31.7.2006, p. 19)]	4
---------------	---	---

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2017/C 368/05	Convocatorias de propuestas y actividades conexas en virtud del programa de trabajo del período 2018-2020 de Horizonte 2020, Programa Marco de Investigación e Innovación (2014-2020), y del programa de trabajo de 2018 del Programa de Investigación y Formación de la Comunidad Europea de la Energía Atómica (2014-2018), que complementa a Horizonte 2020	6
---------------	--	---

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2017/C 368/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8670 — CDPQ/GE/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	9

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2017/C 368/08	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	10
2017/C 368/09	Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	16

⁽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.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2017/C 368/01)

El 12 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 ⁽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 32017M8607. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

27 de octubre de 2017

(2017/C 368/02)

1 euro =

	Moneda	Tipo de cambio		Moneda	Tipo de cambio
USD	dólar estadounidense	1,1605	CAD	dólar canadiense	1,4961
JPY	yen japonés	132,52	HKD	dólar de Hong Kong	9,0561
DKK	corona danesa	7,4407	NZD	dólar neozelandés	1,6975
GBP	libra esterlina	0,88633	SGD	dólar de Singapur	1,5899
SEK	corona sueca	9,7390	KRW	won de Corea del Sur	1 309,39
CHF	franco suizo	1,1632	ZAR	rand sudafricano	16,4855
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,7225
NOK	corona noruega	9,5348	HRK	kuna croata	7,5123
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	15 818,76
CZK	corona checa	25,673	MYR	ringit malayo	4,9228
HUF	forinto húngaro	311,23	PHP	peso filipino	60,174
PLN	esloti polaco	4,2462	RUB	rublo ruso	67,8368
RON	leu rumano	4,6010	THB	bat tailandés	38,645
TRY	lira turca	4,4361	BRL	real brasileño	3,8292
AUD	dólar australiano	1,5196	MXN	peso mexicano	22,3514
			INR	rupia india	75,5020

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

**Publicación de los contravalores en moneda nacional de los valores mínimos expresados en euros
que figuran en el anexo I del Reglamento (CE) n.º 116/2009 del Consejo**

(2017/C 368/03)

De conformidad con lo establecido en el anexo I, punto B, del Reglamento (CE) n.º 116/2009 del Consejo ⁽¹⁾, los valores mínimos aplicables a determinadas categorías de bienes culturales deberán convertirse a las monedas nacionales de aquellos Estados miembros que no hayan adoptado el euro como moneda nacional, para ser posteriormente publicados en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El cálculo de los contravalores presentados en el siguiente cuadro se basa en la media de los valores diarios de las respectivas unidades monetarias, expresados en euros, durante el período de 24 meses que finaliza el último día del mes de agosto de 2017. Los presentes valores revisados entran en vigor el 31 de diciembre de 2017.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Lev búlgaro	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Corona checa	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK Corona danesa	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP Libra esterlina	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK Kuna croata	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF Forinto húngaro	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN Zloty polaco	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON Leu rumano	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK Corona sueca	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ DO L 39 de 10.2.2009, p. 1.

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Información que debe presentarse con arreglo al artículo 5, apartado 2

Creación de una Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT)

[Reglamento (CE) n.º 1082/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de julio de 2006 (DO L 210 de 31.7.2006, p. 19)]

(2017/C 368/04)

I.1) Nombre, dirección y puntos de contacto

Denominación oficial: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Domicilio social: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Hungría

Persona de contacto: Veronika Huszár

Tel. +36 694553074

Correo electrónico: palyazat3@szentgotthard.hu

Sitio web de la agrupación:

I.2) Duración de la agrupación

Duración de la agrupación: indeterminada

Fecha de registro: 15 de agosto de 2017

Fecha de publicación:

II. Objetivos

- 1.1. Promover la cooperación económica y social transfronteriza y la cohesión territorial en los territorios donde vive una población mixta compuesta por comunidades nacionales húngara y eslovena;
- 1.2. mejorar el bienestar y la calidad de vida en el territorio de la AECT;
- 1.3. facilitar el ejercicio efectivo de los derechos de las minorías nacionales húngara y eslovena en el territorio de la AECT; preservar la identidad nacional de sus miembros, así como sus relaciones con su Estado de origen, en especial por lo que se refiere a la protección y la preservación de la lengua y la cultura; adoptar una postura y pronunciarse sobre estos ámbitos; elaborar y presentar recomendaciones a los órganos competentes;
- 1.4. movilizar y utilizar los recursos locales y otros recursos accesibles, humanos y materiales, con el fin de aplicar las disposiciones establecidas en los puntos 1.1 a 1.3.

III. DETALLES ADICIONALES SOBRE LA DENOMINACIÓN DE LA AGRUPACIÓN

Denominación en inglés: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

Denominación en francés: Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

IV. Miembros

IV.1) Número total de miembros de la agrupación: 4

IV.2) Nacionalidades de los miembros de la agrupación: Eslovenia, Hungría

IV.3) Información sobre los miembros

Denominación oficial: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Dirección postal: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Hungría

Sitio web:

Tipo de miembro: ente local

Denominación oficial: Országos Szlovén Önkormányzat

Dirección postal: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Hungría

Sitio web:

Tipo de miembro: gobierno autónomo de una minoría nacional

Denominación oficial: ayuntamiento de Lendava (*občina Lendava*)

Dirección postal: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Eslovenia

Sitio web:

Tipo de miembro: ente local

Denominación oficial: comunidad nacional autónoma húngara de Pomurje (*Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost*)

Dirección postal: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Eslovenia

Sitio web:

Tipo de miembro: gobierno autónomo de una minoría nacional

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatorias de propuestas y actividades conexas en virtud del programa de trabajo del período 2018-2020 de Horizonte 2020, Programa Marco de Investigación e Innovación (2014-2020), y del programa de trabajo de 2018 del Programa de Investigación y Formación de la Comunidad Europea de la Energía Atómica (2014-2018), que complementa a Horizonte 2020

(2017/C 368/05)

Por el presente anuncio se comunica la publicación de convocatorias de propuestas y actividades conexas en virtud del programa de trabajo del período 2018-2020 de Horizonte 2020, Programa Marco de Investigación e Innovación (2014-2020), y del programa de trabajo de 2018 del Programa de Investigación y Formación de la Comunidad Europea de la Energía Atómica (2014-2018), que complementa a Horizonte 2020.

Mediante las Decisiones C(2017) 7123 y C(2017) 7124, de 27 de octubre de 2017, la Comisión ha adoptado dos programas de trabajo que contienen las convocatorias de propuestas y actividades conexas.

Esos programas de trabajo estarán sujetos a la disponibilidad de los créditos previstos en el proyecto de presupuesto por la autoridad presupuestaria para los ejercicios correspondientes o, de no aprobarse el presupuesto de un ejercicio dado, a lo dispuesto en el régimen de doceavas partes provisionales.

Dichos programas, con los plazos y los presupuestos de las actividades, están disponibles en el sitio web del Portal del Participante (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>) junto con información sobre las condiciones de las convocatorias y de las actividades conexas, así como una guía para los candidatos sobre la forma de presentar las propuestas. Toda esta información se actualizará, según proceda, en este mismo Portal del Participante.

En esta fase, solo pueden presentarse propuestas sobre temas con la designación «2018» en las convocatorias de propuestas que figuran en el Portal del Participante. La información relativa a la fecha en que podrán presentarse propuestas sobre temas con las designaciones «2019» y «2020» se indicará en una fase posterior en el Portal del Participante.

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración

(Asunto M.8670 — CDPQ/GE/JV)

Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2017/C 368/06)

1. El 20 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 ⁽¹⁾.

La presente notificación concierne a las empresas siguientes:

- Caisse de dépôt et placement du Québec («CDPQ», Canadá),
- GE Capital Aviation Services Limited («GECAS», Irlanda/Estados Unidos), bajo el control en última instancia de General Electric Company («GE», Estados Unidos),
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd («EVAL», Irlanda).

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

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

2. Las actividades comerciales de las empresas concernidas son:

- CDPQ: sociedad inversora institucional que gestiona fondos principalmente para planes de pensiones y seguros públicos y semipúblicos,
- GE: actividades amplias y diversificadas; incluye GECAS, que opera en los sectores financiero y del arrendamiento de aeronaves comerciales a escala mundial,
- EVAL: adquisición y arrendamiento de aeronaves.

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 ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

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.8670 — CDPQ/GE/JV

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión 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.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)****(2017/C 368/07)**

1. El 19 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 ⁽¹⁾.

La presente notificación concierne a las siguientes empresas:

- Cargill Incorporated («Cargill», Estados Unidos de América),
- Faccenda Investments Ltd. («Faccenda», Reino Unido).

Cargill y Faccenda adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b, y en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de una empresa en participación con plenas funciones de nueva creación.

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

2. Las actividades comerciales de las empresas concernidas son:

- Cargill: producción y comercialización internacionales de alimentos, comprendida la mercadotecnia de cereales y productos básicos, el procesamiento y refinado de semillas oleaginosas y cereales, la molienda seca y el procesamiento de carnes (incluido el pollo),
- Faccenda: cría y engorde de pollos, pavos y patos, y procesamiento y comercialización de sus productos.

La empresa en participación combinará las actividades comerciales de Cargill y Faccenda, con sede en el Reino Unido, dedicadas a la carne avícola cruda, fresca y de valor añadido, incluidos pollo, pavo y pato, y comprendidas sus actividades integradas de alimentación, reproducción, cría, engorde, sacrificio y procesamiento.

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 ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

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 siguiente referencia:

M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV

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

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

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

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), 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 368/08)

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

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012**«SALCHICHÓN DE VIC»/«LLONGANISSA DE VIC»****N.º UE: PGI-ES-02158 — 4.7.2016****DOP () IGP (X)****1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consejo regulador de la IGP Llonganissa de Vic
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6
08010 Barcelona
ESPAÑA

info@llonganissadevic.cat
www.llonganissadevic.cat

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» está formado por todos los elaboradores del embutido amparado por la IGP «Salchichón de Vic» o «Llonganissa de Vic», y tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud de modificación.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☐ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros (estructura de control y requisitos legislativos)

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, no se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

5. Modificaciones

Descripción del producto:

- Se revisa y completa la redacción del primer párrafo de la descripción del producto del pliego de condiciones para darle coherencia entre los diferentes apartados del pliego de condiciones y del documento único. En dicho apartado no se mencionaban ni el tocino a pesar de ser un elemento fundamental del producto, ni los azúcares a pesar de que su uso ha sido siempre una práctica habitual. Asimismo según los apartados se utilizaban los términos «pierna y espalda» o «jamón y paleta» que aunque son equivalentes se ha considerado conveniente unificar para facilitar la comprensión del documento. Queda redactada de la siguiente forma:

«El «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» es un embutido tradicional de Catalunya elaborado con carne magra de cerdo (jamón, paleta y magros de primera) y tocino, azúcares, sal y pimienta como únicos condimentos, sometida a picado, maceración, embutido y posterior curación.»

- Se amplía el tipo de tripas autorizadas en la elaboración del Salchichón de Vic. Se añade la utilización de tripa cosida y reconstituida que son también tripas naturales tal como estaba definido hasta ahora. Esta modificación se hace como adaptación a la evolución que ha experimentado el mercado de las tripas naturales para embutir. Estas nuevas presentaciones no afectan las características organolépticas del producto final.

La redacción queda de la siguiente manera: «Tripa natural culana, rizada, cosida o reconstituida.»

- Se cambia el título del subapartado «composición química» del pliego de condiciones por el de «parámetros físico-químicos» que se considera se ajusta más a su contenido.
- Se modifican parcialmente los parámetros físico-químicos para mejorar la descripción del producto amparado por la IGP «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic». En este sentido, se clarifica que el porcentaje máximo de «azúcares» se refiere a los «azúcares totales expresados en glucosa». Asimismo se substituye el parámetro «humedad (%)» por el de «Actividad del agua (A_w) a 20 °C». También se añade la determinación del pH. Estos dos nuevos parámetros aportan información más precisa de las características físico-químicas y de seguridad alimentaria del producto.

Se establecen los siguientes valores que tienen en cuenta la variabilidad aportada por el proceso de secado: A_w (a 20 °C) < 0,92 y $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

La redacción queda de la siguiente manera:

«— Grasa máximo: 48 % (*)

— Proteína mínimo: 38 % (*)

— Relación colágeno/proteína x 100 máximo: 12

— Azúcares solubles totales expresados en glucosa máximo: 3 % (*)

— Proteínas añadidas: ausencia

— Actividad de agua a 20 °C: $A_w < 0,92$

— $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) valor expresado sobre extracto seco.»

- Se precisa que los únicos azúcares permitidos como ingredientes son mono y disacáridos.
- Se especifican los aditivos permitidos en la elaboración del producto amparado por la IGP ya que este dato no se precisaba en la versión anterior del pliego de condiciones. Estos son exclusivamente el ácido ascórbico y su sal sódica, nitrato potásico y sódico, nitrito potásico y sódico.

— Dimensiones y presentaciones:

Para dar respuesta a la evolución del mercado y las nuevas demandas de los consumidores, se amplía el rango de pesos y presentaciones del producto amparado por la IGP «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic». En concreto se añaden piezas más pequeñas (de peso inferior a 300 g) y la presentación de salchichón loncheado envasado. Ello conlleva una reducción del calibre y el tiempo mínimo de curación de las piezas pequeñas para conservar las características del producto. Asimismo se eliminan los datos relativos a la longitud por considerar que con el diámetro y el peso las dimensiones del producto amparado quedan suficientemente definidas.

El nuevo rango de dimensiones junto con el período de curación correspondiente es el siguiente:

Peso (g)	Calibre del salchichón curado (en seco) (mm)		Periodo mínimo de curado (días)
200-300	≥ 35	≤ 75	30 días
≥ 300	> 40	≤ 90	45 días

- Se elimina la referencia a la norma de calidad aplicable a los productos cárnicos embutidos crudos-curados del año 1980 puesto que está derogada. Dado que los productos amparados por la IGP deben cumplir la legislación sectorial vigente en todo momento, no se considera necesario indicar la norma que la ha substituido.

Obtención del producto:

Además de las modificaciones que se describen a continuación, se han introducido en el texto algunos cambios de carácter meramente formal.

- Se ha reescrito el apartado del pliego de condiciones «Obtención del producto» con el fin de mejorarlo y dejar exclusivamente la información necesaria. En este sentido, se suprimen las condiciones de maceración. Esto es así porque el estudio de cómo afectan las condiciones de tiempo y temperatura de maceración de las masas de carnes frescas e ingredientes del salchichón de Vic después de su amasado y antes de su embutición, ha llevado a la conclusión de que en esta fase de elaboración del salchichón, las acciones de estos factores en sus aspectos de intensidad, tiempo de acción e interferencias entre los mismos no afectan sensiblemente al proceso de fabricación, a su calidad organoléptica e higiénica finales y posterior comercialización (*shelf-life*) del producto amparado por la IGP «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic».
- Se adapta el tiempo de curación al nuevo rango de pesos.
- Asimismo se amplía e insiste en la idea que son los procesos fermentativos y enzimáticos originados por la flora microbiológica específica de la Plana de Vic los responsables del olor y el sabor del Salchichón de Vic.

Se propone que la redacción del apartado «Obtención del producto» del pliego de condiciones sea la siguiente:

«Las piezas, procedentes de carnes frescas, son pulidas por técnicos especializados, para seguidamente ser picadas y mezcladas con el tocino cortado a dados y el resto de los ingredientes, entre los cuales se incluyen opcionalmente masas madre que incorporan flora bacteriana propia del fabricante. Terminada la perfecta mezcla de ingredientes en la masa cárnica, se la somete a un amasado en bloques consistentes y sin huecos de aire internos, que se someten a un proceso de maceración destinado a controlar el buen inicio de la fermentación reflejado por la aparición de un aroma y color característicos según los conocimientos tradicionales.

La masa cárnica madurada se introduce en tripas naturales perfectamente limpias y preparadas de antemano. La operación de embutición de la masa cárnica debe realizarse con sumo cuidado evitando que queden incorporados huecos o espacios vacíos (presencia de aire) ya que serían origen de defectos de estabilidad y fermentaciones anómalas.

Una vez embutidas las carnes en las tripas, los salchichones se sitúan en secaderos donde se lleva a término su curación y deshidratación, proceso que, como mínimo, exige un período de tiempo de 30 días para las piezas más pequeñas de peso inferior a 300 g y 45 días para las que tienen un peso igual o superior a los 300 g. Opcionalmente las condiciones ambientales de los secaderos (temperatura, humedades relativas y velocidades de aire) pueden regularse en función de la climatología imperante.

El corte de la pieza del embutido se presentará homogéneo, liso y bien ligado, sin coloraciones anómalas y con diferenciación clara entre el magro y los dados de tocino. Su olor y sabor serán característicos como resultado de los procesos de metabolismo fermentativos y enzimáticos originados por la flora bacteriana y fúngica específica de la Plana de Vic.».

Vínculo con el medio:

- En el subapartado «Natural» del pliego de condiciones, se corrigen y se precisan algunas referencias al tipo de flora microbiana. En concreto, las modificaciones introducidas en este sentido son:
 - Se corrige «[...] se haya desarrollado y adaptado una flora fúngica típica [...]», por «[...] se haya desarrollado y adaptado una flora microbiana típica [...]».
 - Se corrige «[...] el desarrollo de la flora ácido-láctica y fúngica permite una acidificación de la masa cárnica inhibiéndose parte de la flora no deseada y productora de fermentaciones y putrefacción.» por «[...] el desarrollo de la flora bacteriana ácido-láctica permite una acidificación de la masa cárnica inhibiéndose parte de la flora no deseada y causante de desviaciones en la fermentación».
- Se suprime en este mismo subapartado el siguiente párrafo al considerarlo superfluo.

«Se ha intentado la elaboración de cultivos starters para implantar la flora microbiana en otras zonas productivas y no se ha conseguido en el proceso de curación ni que se desarrolle e implante ni que el embutido resultante sea igual al producido en la Plana de Vic, lo que ha demostrado que la producción del Salchichón de Vic-Llonganissa de Vic solo es posible realizarla en la zona geográfica amparada por esta Indicación Geográfica Protegida.»

Asimismo, las diferencias apreciadas en este apartado entre el documento único y la ficha resumen responden a que la ficha se había resumido excesivamente el pliego de condiciones y se ha procurado que el nuevo documento único fuese más completo.

Etiquetado:

- Se actualizan los datos relativos al etiquetado. En concreto se añade la obligación de incluir el símbolo de la UE de Indicación Geográfica Protegida e se incorpora el logotipo propio de la IGP «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic».

Otros:

- Estructura de control: se actualizan los datos relativos a la estructura de control.
- Requisitos legislativos nacionales: se suprime dicho apartado ya que no es un requerimiento del Reglamento UE n.º 1151/2012.

DOCUMENTO ÚNICO

«SALCHICHÓN DE VIC»/«LLONGANISSA DE VIC»

N.º UE: PGI-ES-2158 — 4.7.2016

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic»

2. Estado miembro o tercer país

España

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

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

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

El «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» IGP es un embutido tradicional de Catalunya elaborado con carne magra de cerdo, tocino, azúcares, sal y pimienta como únicos condimentos, sometida a picado, maceración, embutido y posterior curación.

Embutido en tripa natural, se caracteriza por un aspecto externo rugoso con la tripa bien adherida a la masa, forma cilíndrica más o menos regular, color exterior blanquecino debido a la flora fúngica que con el tiempo adquiere tonalidades marrón-violáceas. En el interior se aprecia el tocino a dados y la pimienta en grano.

Olor y gusto característicos y agradables que le proporciona el proceso de curado y las especias.

La tripa utilizada condiciona el calibre y tamaño del «Salchichón de Vic»/«Llonganissa de Vic» IGP. A continuación se detallan las dimensiones en el momento de la expedición y los tiempos de curación:

Peso (g)	Calibre del salchichón curado (en seco) (mm)		Periodo mínimo de curado (días)
200-300	≥ 35	≤ 75	30 días
≥ 300	> 40	≤ 90	45 días

Parámetros físico-químicos:

- Grasa máximo: 48 % (*)
- Proteína mínimo: 38 % (*)
- Relación colágeno/proteína x 100 máximo: 12
- Azúcares solubles totales expresados en glucosa máximo: 3 % (*)
- Proteínas añadidas: ausencia
- Actividad de agua a 20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

Se utiliza carne magra de cerdo seleccionada (jamón, paleta y magros de primera), tocino, sal, pimienta y tripa natural (culana, rizada, cosida o reconstituida).

Otros ingredientes: Únicamente se autoriza el empleo de azúcares (mono y disacáridos), masas madre propias del fabricante, nitrito potásico y sódico, nitrato potásico y sódico, ácido ascórbico y su sal sódica.

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

La elaboración del producto (preparación de las carnes frescas, pulido y picado, mezcla, amasado, maceración, embutido y curado- madurado) debe llevarse a cabo en la zona geográfica descrita 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

Se permite la comercialización del Salchichón de Vic cortado en lonchas y envasado que puede hacerse tanto dentro como fuera de la zona geográfica descrita en el punto 4.

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

En los envases figurará de manera obligatoria y destacada, el nombre de Indicación Geográfica Protegida «Salchichón de Vic» (en castellano) o «Llonganissa de Vic» (en catalán), el logotipo propio de la IGP y el símbolo de la UE para las IGP, la etiqueta autorizada y numerada por el Consejo Regulador, además de los datos, que con carácter general, determine la legislación vigente.

Reproducción del logotipo propio:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona delimitada por esta indicación corresponde a los términos municipales de la Plana de Vic, situada en la comarca de Osona, provincia de Barcelona, que son los siguientes:

(*) valor expresado sobre extracto seco.

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló y Sant Pere de Torelló.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La especificidad del Salchichón de Vic se basa en el renombre y reputación que ha adquirido este producto tanto en Cataluña como en el resto de España a lo largo de los siglos, especialmente a partir del siglo XIX, y a las condiciones ambientales y climáticas de la zona geográfica que permiten su elaboración.

La zona geográfica de la IGP, la Plana de Vic, es una llanura de notables condiciones agrícolas con un gran número de masías y pequeños núcleos rurales. Se sitúa entre 400 y 600 metros de altitud, y está rodeada por la cordillera de las Guilleries, el Montseny, Collsacabra y el Lluçanès, lo que le confiere un cierto grado de aislamiento. Su clima es mediterráneo continental pero debido a su ubicación en circunstancias anticiclónicas es habitual que se produzca un estancamiento de la masa de aire en esta zona. Se produce entonces inversión térmica, llegándose a alcanzar incluso 20 °C menos en la llanura que en las zonas que la limitan. Además, las nieblas planean insistentemente sobre la zona (225 días de niebla al año de media). Por todo ello, en la Plana de Vic se generan unas condiciones ambientales muy particulares y difícilmente reproducibles que favorecen el desarrollo de una flora microbiana típica, responsable de los procesos fermentativos y enzimáticos que confieren al Salchichón de Vic su olor y sabor característicos.

Existen referencias escritas ya del año 1456 sobre el Salchichón de Vic, a pesar de que su origen podría remontar al siglo IV. Antiguamente este producto se elaboraba en las casas de payes de la zona como método de conservación de las carnes más nobles. A partir de mediados del siglo XIX abundan los escritos que alaban la calidad del Salchichón de Vic y prueban su buena reputación. A modo de ejemplo en una reseña del periódico «El Porvenir» publicada el 29 de mayo de 1867 se decía: «[...] los ya famosos salchichones de Vic». Incluso se sabe que uno de los admiradores del Salchichón de Vic fue el propio rey Alfonso XIII. De tal manera que Vic y el salchichón hace años que van juntos como el nombre y el apellido de las grandes familias, y con el tiempo se ha convertido en un pequeño tesoro.

A pesar de la tradición de la palabra salchichón referida a un embutido grueso y curado, hemos de señalar que en catalán se llama «llonganissa», siendo este su nombre autóctono y originario que se transforma en salchichón al pasar al castellano, es por ello que se utiliza indistintamente la denominación «Salchichón de Vic» y «Llonganissa de Vic».

En resumen, el Salchichón de Vic es un producto de gran reputación, resultado de la experiencia transmitida de generaciones en generación de elaboradores y a las particulares condiciones ambientales de la zona geográfica donde se elabora.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), 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 368/09)

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

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N.º UE: DOP-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

Correo electrónico: caseificiocomellini@pec.it

La *Associazione Squacquerone di Romagna* está integrada por productores del «Squacquerone di Romagna» 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

- ☐ Denominación del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☐ Prueba del origen
- ☒ Método de producción
- ☐ Vínculo
- ☐ Etiquetado
- ☒ Otros: Adaptación de las referencias a la normativa. Corrección de algunas erratas. Actualización de la razón social del organismo de control.

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

5. Modificaciones

Descripción del producto

Se corrige en el texto italiano la frase relativa al peso, sin modificar los valores: donde está escrito «dal hg a 2 Kg» se escribe ahora «da 1 hg a 2 Kg».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características fisicoquímicas: se incrementan en unos pocos puntos porcentuales los intervalos de materia grasa sobre extracto seco, humedad y pH, tal como se expone a continuación.

Materia grasa sobre extracto seco: el límite máximo se modifica, sustituyéndose «comprendida entre el 46 % y el 55 %» por «comprendida entre el 46 % y el 59 %».

El pliego de condiciones del producto está en vigor desde hace algunos años y su aplicación concreta y diaria ha puesto de relieve la necesidad de efectuar actualizaciones. El parámetro de la materia grasa sobre extracto seco se ve influido por las características de la materia prima, que, por razones totalmente naturales, tiene en invierno un mayor contenido de grasa, lo que puede dar lugar a un rebasamiento del límite establecido, en particular en las queserías donde la leche elaborada procede de una sola explotación o de unas pocas explotaciones. En estos casos, en efecto, no es posible beneficiarse de una situación en que se produzca un promedio de los valores de varias producciones lácteas.

Humedad: «entre el 58 % y el 65 %» se sustituye por «entre el 58 % y el 69 %»;

pH: el valor pasa de «comprendido entre 4,95 y 5,30» a «comprendido entre 4,75 y 5,35».

Asimismo, el grado de humedad y el pH del producto acabado pueden presentar algunas fluctuaciones a lo largo de las estaciones que no es posible controlar por completo. La distribución anual de los valores de pH y de humedad registrados durante estos años de controles pone de manifiesto que el intervalo de valores establecido cuando se elaboró el pliego de condiciones es demasiado restringido respecto de las fluctuaciones registradas.

Se ha eliminado también el subtítulo «*Características microbiológicas*» que precede al valor del pH, por ser incorrecto.

Método de obtención

Materia prima

Se ha suprimido la siguiente frase:

«Las razas de ganado vacuno criadas en la zona geográfica delimitada cuya leche se utiliza en la producción del queso Squacquerone di Romagna DOP son la Frisona italiana, la Bruna Alpina y la Romagnola».

En el momento de la solicitud de registro de la DOP, probablemente se subestimó la heterogeneidad de las explotaciones. No obstante, está acreditado que las características organolépticas del queso las determinan principalmente la alimentación del ganado y las características fisiológicas y bioquímicas de los injertos; a la luz de estas consideraciones, se considera oportuno suprimir la referencia a las razas obligatorias.

Se ha subsanado una omisión en italiano entre las palabras «disidratati insilati», de modo que ahora se escribe «disidratati e insilati».

La frase «Nell'alimentazione delle bovine da latte destinato alla produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è vietato l'uso di residui della lavorazione di cavoli e la barbabietola da foraggio» (En la alimentación de los bovinos cuya leche se utiliza para la producción del queso Squacquerone di Romagna DOP está prohibido el uso de residuos procedentes de la transformación de coles y de remolacha forrajera) se ha trasladado dos líneas más arriba, a fin de incluirla en la parte relativa a la alimentación y hacer más coherente y fluida la lectura del pliego de condiciones.

Etapas de la elaboración

Acidificación

Se especifica que la especie bacteriana indicada en el pliego de condiciones se utiliza para activar la fermentación.

Por lo tanto, donde se decía

«la especie bacteriana utilizada es el *Streptococcus thermophilus*»,

se dice ahora lo siguiente:

«la especie bacteriana utilizada para activar la fermentación es el *Streptococcus thermophilus*».

Esta modificación ha resultado necesaria debido a que, en los controles, incluso una presencia mínima de otras cepas ha provocado algunas controversias.

Cuajado

Se ha corregido una errata en «1: 10 000; 1:40 000», figurando ahora así: «1:10 000 y 1:40 000».

Se ha modificado el intervalo de la cantidad de cuajo:

las palabras «en una cantidad comprendida entre 30 y 50 ml por hl de leche»

se sustituyen por «en una cantidad comprendida entre 15 y 50 ml por hl de leche».

Esta modificación corrige un error en el pliego de condiciones vigente, ya que con una proporción de cuajo de 1:40 000 resulta suficiente una cantidad de 15 ml o más de cuajo por hl.

Salazón

Se añade la posibilidad de utilizar ambos métodos de salazón citados en el pliego de condiciones, incluso combinados entre sí. El texto se modifica, añadiendo la siguiente frase de combinación entre los dos métodos de salazón:

«... junto con el anterior o en lugar de este».

Cuando la técnica de la salmuera no solo se utiliza para salar, sino también para hacer descender la temperatura del producto y ralentizar la fermentación, la adición de cierta cantidad de sal en la cuba permite acortar la duración de la salmuera, obteniéndose una mejor estructura del producto acabado.

Otros

En el artículo 1, Denominación, del pliego de condiciones,

se ha sustituido la referencia al «Reglamento (CE) n.º 510/2006» por la referencia al «Reglamento (UE) n.º 1151/2012».

En el artículo 7, Controles, del pliego de condiciones,

se ha sustituido la referencia al «Reglamento (CE) n.º 510/2006» por la referencia al «Reglamento (UE) n.º 1151/2012». Se ha actualizado la razón social del organismo de control, como se indica a continuación: «L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Kiwa Cermet Italia SpA con unico socio, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, Tel. +39 514593303, Fax +39 51763382».

DOCUMENTO ÚNICO

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N.º UE: DOP-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nombre:

«Squacquerone di Romagna»

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

El «Squacquerone di Romagna DOP» es un queso de pasta blanda y maduración rápida, elaborado con leche de vaca procedente de la zona geográfica delimitada, identificada en el punto 4. En el momento de su despacho a consumo, el queso «Squacquerone di Romagna DOP» debe poseer las siguientes características:

Características morfológicas:

Peso: el peso del queso «Squacquerone di Romagna DOP» oscila entre 1 hg y 2 kg.

Aspecto: la pasta del queso «Squacquerone di Romagna DOP» es de color blanco nacarado y debe presentarse sin corteza ni piel.

Forma: depende del contenedor, dado que su consistencia, muy cremosa, no permite presentarlo compacto.

Características fisicoquímicas: materia grasa sobre extracto seco: comprendida entre el 46 % y el 59 %. Humedad: entre el 58 % y el 69 %. pH: comprendido entre 4,75 y 5,35.

Características organolépticas:

Sabor: agradable, dulce, con una nota ácida, con presencia de sabor salado, pero no de modo evidente.

Aroma: delicado, típicamente de leche, con una nota herbácea.

Consistencia de la pasta: blanda, cremosa, adhesiva, delicuescente, muy fácil de untar.

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

La alimentación del ganado vacuno está integrada por forrajes y ensilados en al menos un 60 % de la sustancia seca de la ración total, que se completa con piensos.

Los forrajes y ensilados consisten en leguminosas y gramíneas producidas íntegramente en la zona geográfica identificada en el punto 4.

Entre las numerosas especies de gramíneas, cabe destacar el uso de alfalfa; se emplean principalmente las siguientes variedades: Pomposa, Classe, Garisenda, Delta y Prosementi.

Los piensos desempeñan la función de concentrar principios nutritivos de alto valor energético y pueden ser:

- 1) proteicos: leguminosas en grano como soja, habas, girasol, guisantes, así como harinas de extracción de soja y de girasol;
- 2) fibrosos: pulpa seca, salvado y cascarilla de soja;
- 3) energéticos: granos de maíz, cebada, sorgo, trigo, avena, aceites vegetales, aceite de soja, semillas de lino integral extruido.

El «Squacquerone di Romagna DOP» es un queso de pasta blanda elaborado con leche entera de vaca obtenida de las razas de ganado vacuno criadas en la zona geográfica delimitada en el punto 4.

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

Las fases de la producción que deben tener lugar en la zona de origen geográfico identificada son las siguientes: producción y transformación de la leche.

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 envasado del «Squacquerone di Romagna» deben efectuarse dentro de la zona geográfica delimitada, ya que, al carecer de corteza y ser comestible al 100 %, está especialmente expuesto al riesgo de contaminación posterior y al consiguiente deterioro por incremento de la carga microbiana ambiental, que podría entrar en contacto con la superficie del producto en las sucesivas fases. Además, dado que el «Squacquerone di Romagna» es un producto fresco, es preciso evitar todos los fenómenos de crecimiento microbiano a lo largo de su vida comercial. Para combatir el riesgo de deterioro es necesario que la operación de envasado se realice en el mismo establecimiento de producción homologado. El embalaje primario del «Squacquerone di Romagna DOP» está constituido por papel de uso alimentario o contenedores adecuados para el producto, caracterizado por su especial consistencia blanda y cremosa.

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

El queso obtenido de la aplicación del presente pliego de condiciones llevará en la etiqueta la mención «Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta» o «Squacquerone di Romagna — DOP», acompañada del logotipo de la UE. En la etiqueta deberá indicarse asimismo el nombre, la razón social y el domicilio de la empresa productora/ensadora. El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0 °C y + 6 °C. En la etiqueta deberá indicarse la temperatura máxima de conservación. La marca, que figurará en el envoltorio exterior de protección del queso, se ajustará a la denominación: «Squacquerone di Romagna» en caracteres Sari Extra Bold en cursiva, en los colores admitidos azul Pantone 2747 y blanco, y tendrá unas dimensiones proporcionadas al envase. Está prohibido incluir en el envoltorio cualquier calificación que no esté expresamente prevista.

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

La zona de producción del «Squacquerone di Romagna DOP» abarca las siguientes provincias de la Región de Emilia-Romaña: Rávena, Forlì-Cesena, Rímìni y Bolonia, y parte del territorio de la provincia de Ferrara, delimitado al oeste por la carretera nacional n.º 64 (Prorrettana) y al norte por el río Po.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La zona de producción del queso «Squacquerone di Romagna DOP» se caracteriza por unos suelos en zonas morfológicamente elevadas de la llanura de aluvión. El uso de los suelos desde el punto de vista agrícola comprende el cultivo intensivo de cereales, forrajes y productos especiales. El clima de la zona de producción del «Squacquerone di Romagna DOP» se caracteriza por un régimen térmico templado subcontinental. En la zona de origen han existido desde tiempos muy antiguos empresas agrícolas dedicadas sobre todo a las producciones vegetales y a la cría de unas pocas cabezas de ganado con la doble función de producción de leche y de trabajo. La leche empleada para el consumo humano se transformaba en parte en «Squacquerone di Romagna», a fin de completar, mediante el intercambio de productos, la renta del agricultor.

Estudios realizados sobre el queso «Squacquerone di Romagna DOP» han puesto de relieve las características de los injertos naturales utilizados y una indudable uniformidad de las especies bacterianas presentes: se trata de biotipos autóctonos de *Streptococcus thermophilus*. Dichos injertos naturales se desarrollan en las fermentadoras dentro de la zona geográfica identificada en el punto 4; para su preparación siempre se utiliza leche obtenida en la zona geográfica delimitada.

Las técnicas de producción son muy similares a las del pasado y los tiempos de elaboración se modifican en función de las estaciones: más largos en invierno y más cortos en verano. La capacidad y la experiencia de los productores es importante para obtener una consistencia adecuada.

Las características destacadas del «Squacquerone di Romagna», que lo distinguen de otros quesos de pasta blanda de maduración rápida son: el color blanco nacarado de la pasta y su delicado aroma, típicamente de leche, con una nota herbácea.

La característica fundamental que ha contribuido del modo más significativo a la reputación del «Squacquerone di Romagna» es su consistencia cremoso-gelatinosa y su elevada untabilidad debido a la falta de nervio.

Las características del queso «Squacquerone di Romagna», en particular su cremosidad y elevada untabilidad debida a la falta de nervio, se deben al tipo de leche empleada para la producción del queso, una leche que adquiere propiedades especiales y es pobre en proteínas y grasas debido al régimen alimenticio de las vacas y sobre el que tiene una influencia decisiva la zona geográfica delimitada indicada.

En efecto, y para precisar más, las cualidades específicas de los forrajes cultivados íntegramente en la zona geográfica delimitada en el punto 4, ricos en azúcares y fibra altamente digerible, definen el régimen alimenticio característico de las vacas, que destaca por su bajo nivel de aportes energéticos procedentes de grasas y almidones, compensado por la energía aportada por estos forrajes típicos de la zona. De este modo se obtiene una leche baja en proteínas y grasas, que determina la característica típica del «Squacquerone», es decir, la falta de nervio. Consecuencia de ello son las propiedades organolépticas descritas en el punto 3.2, entre ellas la consistencia blanda y cremosa de la pasta, un sabor dulce con una nota ácida y también un aroma delicado con una nota herbácea. Además, gracias a la experiencia de los productores, que consiguen adecuar los tiempos de elaboración a las estaciones, se evita una excesiva compactación de la pasta del queso.

Otro vínculo importante entre la zona geográfica delimitada y el «Squacquerone di Romagna» reside en la utilización de cepas autóctonas de injertos. Desde el punto de vista taxonómico, la especie encontrada en todos los injertos naturales estudiados y que caracteriza, por tanto, la microflora láctea típica del queso «Squacquerone di Romagna DOP», es el *Streptococcus thermophilus*. Los diversos biotipos aislados presentan características fisiológicas y bioquímicas especiales, no coincidentes con las de las cepas seleccionadas de las colecciones internacionales, lo que pone de manifiesto una vez más la unicidad y tipicidad de las colecciones bacterianas empleadas para la producción del «Squacquerone di Romagna». Los biotipos autóctonos de *Streptococcus thermophilus* fueron aislados en muestras de leche cruda tomadas en numerosos establos de la zona típica de producción del queso. Son, por tanto, de origen autóctono y constituyen en su conjunto la asociación microbiana típica inducida por la selección natural y la realizada por el hombre en el nicho ecológico particular que caracteriza estos territorios.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

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

o bien

entrando directamente en la página de inicio del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), pulsando en «Qualità e sicurezza» (arriba, a la derecha de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

