

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 216



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

62.º año

27 de junio de 2019

Sumario

IV Información

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

Consejo

2019/C 216/01	Decisión del Consejo, de 25 de junio de 2019, por la que se nombra a los miembros titulares y suplentes del Consejo de Administración de la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo (Eurofound) por Lituania, Luxemburgo y Eslovenia	1
---------------	---	---

Comisión Europea

2019/C 216/02	Tipo de cambio del euro	3
2019/C 216/03	Dictamen del Comité Consultivo en materia de prácticas restrictivas y posiciones dominantes emitido en su reunión de 20 de marzo de 2019 en relación con un proyecto de Decisión en el asunto AT.40436 — Complementos deportivos — Ponente: Eslovaquia ⁽¹⁾	4
2019/C 216/04	Informe final del consejero auditor — Asunto AT.40436 — Complementos deportivos ⁽¹⁾	5
2019/C 216/05	Resumen de la Decisión de la Comisión, de 25 de marzo de 2019, relativa a un procedimiento en virtud del artículo 101 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y del artículo 53 del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo (Asunto AT.40436 — Complementos deportivos) [notificada con el número C(2019) 2172 final] ⁽¹⁾	7

ES

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2019/C 216/06	Anuncio de licitación internacional para el registro de datos gravimétricos tomados con gradiómetro y de datos magnetométricos tomados desde el aire para varios clientes sobre los Alpes Dináricos	10
---------------	---	----

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

Órgano de Vigilancia de la AELC

2019/C 216/07	Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC sobre los tipos de interés vigentes para la recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia y actualización para los Estados de la AELC, aplicables a partir del 1 de junio de 2019 (<i>Publicados de conformidad con las normas relativas a los tipos de referencia y actualización establecidos en la parte VII de las Directrices del Órgano de Vigilancia sobre ayudas estatales y en el artículo 10 de la Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC n.º 195/04/COL, de 14 de julio de 2004</i>)	16
---------------	---	----

V Anuncios

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2019/C 216/08	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación, que no es de menor importancia, del pliego de condiciones de un producto, 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	17
---------------	--	----

IV

(Información)

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

CONSEJO

DECISIÓN DEL CONSEJO

de 25 de junio de 2019

por la que se nombra a los miembros titulares y suplentes del Consejo de Administración de la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo (Eurofound) por Lituania, Luxemburgo y Eslovenia

(2019/C 216/01)

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) 2019/127 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de enero de 2019, por el que se crea la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo (Eurofound) ⁽¹⁾, y en particular su artículo 4,

Vistas las listas de candidaturas presentadas al Consejo por los Gobiernos de los Estados miembros y por las organizaciones de trabajadores y de empresarios,

Considerando lo siguiente:

- (1) Mediante su Decisión de 9 de abril de 2019 ⁽²⁾, el Consejo nombró a los miembros titulares y suplentes del Consejo de Administración de la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo (Eurofound) para el período comprendido entre el 1 de abril de 2019 y el 31 de marzo de 2023.
- (2) El Gobierno de Luxemburgo y la organización de empresarios BusinessEurope han presentado candidaturas para la provisión de varios puestos.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se nombran miembros titulares y suplentes del Consejo de Administración de la Fundación Europea para la Mejora de las Condiciones de Vida y de Trabajo (Eurofound) para el período que finaliza el 31 de marzo de 2023 a:

I. REPRESENTANTES DE LOS GOBIERNOS

País	Titular	Suplente
Luxemburgo	D. ^a Nadine WELTER	D. Gary TUNSCH

⁽¹⁾ DO L 30 de 31.1.2019, p. 74.

⁽²⁾ DO C 135 de 11.4.2019, p. 1.

II. REPRESENTANTES DE LAS ORGANIZACIONES DE EMPRESARIOS

País	Titular	Suplente
Lituania		D. Ričardas SARTATAVIČIUS
Eslovenia	D. Jože SMOLE	D. Igor ANTAUER

Artículo 2

El Consejo nombrará ulteriormente a los miembros titulares y suplentes que aún no han sido designados.

Artículo 3

La presente Decisión entrará en vigor el día de su adopción.

Hecho en Luxemburgo, el 25 de junio de 2019.

Por el Consejo

El Presidente

A. ANTON

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

26 de junio de 2019

(2019/C 216/02)

1 euro =

Moneda			Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1362	CAD	dólar canadiense	1,4947
JPY	yen japonés	122,40	HKD	dólar de Hong Kong	8,8724
DKK	corona danesa	7,4651	NZD	dólar neozelandés	1,7004
GBP	libra esterlina	0,89603	SGD	dólar de Singapur	1,5387
SEK	corona sueca	10,5435	KRW	won de Corea del Sur	1 312,86
CHF	franco suizo	1,1113	ZAR	rand sudafricano	16,2802
ISK	corona islandesa	141,50	CNY	yuan renminbi	7,8139
NOK	corona noruega	9,6733	HRK	kuna croata	7,3956
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 097,68
CZK	corona checa	25,486	MYR	ringit malayo	4,7124
HUF	forinto húngaro	323,50	PHP	peso filipino	58,456
PLN	esloti polaco	4,2627	RUB	rublo ruso	71,6399
RON	leu rumano	4,7220	THB	bat tailandés	34,955
TRY	lira turca	6,5500	BRL	real brasileño	4,3624
AUD	dólar australiano	1,6277	MXN	peso mexicano	21,7972
			INR	rupia india	78,5705

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

**Dictamen del Comité Consultivo en materia de prácticas restrictivas y posiciones dominantes
emitido en su reunión de 20 de marzo de 2019 en relación con un proyecto de Decisión en el
asunto AT.40436 — Complementos deportivos**

Ponente: Eslovaquia

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2019/C 216/03)

1. El Comité Consultivo coincide con la Comisión en que la conducta descrita por el proyecto de Decisión constituye una infracción del artículo 101 del TFUE y del artículo 53 del Acuerdo EEE.
 2. El Comité Consultivo coincide con la valoración de la Comisión expresada en el proyecto de Decisión en cuanto a la duración de la infracción.
 3. El Comité Consultivo coincide con la Comisión en que debe imponerse una multa a los destinatarios del proyecto de Decisión.
 4. El Comité Consultivo coincide con la Comisión en cuanto al importe definitivo de la multa, incluyendo su reducción basada en el apartado 37 de las Directrices de 2006 para el cálculo de las multas impuestas en aplicación del artículo 23, apartado 2, letra a), del Reglamento n.º 1/2003.
 5. El Comité Consultivo recomienda la publicación de su dictamen en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.
-

Informe final del consejero auditor ⁽¹⁾**Asunto AT.40436 — Complementos deportivos****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2019/C 216/04)

- 1) El proyecto de Decisión cuyos destinatarios son Nike European Operations Netherlands B.V. («NEON»), Nike Barcelona Merchandising, SL (antes llamado Fútbol Club Barcelona Merchandising, SL) («FCBM»), North West Merchandising Limited (antes llamado Manchester United Merchandising Limited) («MUML»), F.C. Internazionale Merchandising S.r.l. («FCIM»), French Football Merchandising SASU («FFM»), y Nike, Inc., considera que Nike ⁽²⁾ infringió el artículo 101, apartado 1, del TFUE y el artículo 53 del Acuerdo EEE mediante la implementación y la ejecución de una serie de acuerdos y prácticas destinados a restringir las ventas transfronterizas de productos sujetos a licencia, tanto en línea como fuera de línea.
- 2) Por Decisión de 14 de junio de 2017, la Comisión incoó el procedimiento de conformidad con el artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CE) 773/2004 ⁽³⁾ contra Nike, Inc. y todas las entidades jurídicas directamente controladas por esta y, en particular, contra NEON y FCBM. Por Decisión de 14 de febrero de 2019, la Comisión adoptó otra Decisión para incoar el procedimiento con arreglo a ese mismo artículo contra FCIM, FFM y MUML.
- 3) El [...], Nike presentó una oferta oficial de cooperación («solicitud de transacción»). La solicitud de transacción ofrecía:
 - el reconocimiento, en términos claros e inequívocos, por parte de los destinatarios, de su responsabilidad conjunta y solidaria en la infracción descrita en la solicitud de transacción, incluidos hechos, advertencias jurídicas, el papel de los destinatarios en la infracción y la duración de su participación en la misma;
 - una indicación de la multa máxima que aceptarían los destinatarios en el contexto del procedimiento de cooperación;
 - la confirmación de que los destinatarios habían sido informados adecuadamente de los cargos que la Comisión tenía previsto formular en su contra y de que se les habían ofrecido suficientes oportunidades para dar a conocer sus puntos de vista a la Comisión;
 - la confirmación de que a los destinatarios se les habían ofrecido suficientes oportunidades de acceso a las pruebas que respaldan los cargos potenciales y a todos los demás documentos del expediente de la Comisión y de que no tenían previsto solicitar nuevo acceso al expediente ni ser oídos en una audiencia, salvo que la Comisión no reflejara la solicitud de transacción en el pliego de cargos y en la Decisión; y
 - el acuerdo de los destinatarios para recibir el pliego de cargos y la Decisión final con arreglo a los artículos 7 y 23 del Reglamento n.º 1/2003 ⁽⁴⁾ en inglés.
- 4) El 14 de febrero de 2019, la Comisión adoptó el pliego de cargos, a lo que Nike respondió confirmando que este reflejaba el contenido de la solicitud de transacción, reiterando su compromiso de seguir el procedimiento de cooperación en las condiciones de la solicitud de transacción y declarando que no deseaba volver a ser oído por la Comisión.
- 5) Las infracciones constatadas y las multas impuestas en el proyecto de Decisión corresponden a las reconocidas y aceptadas en la solicitud de transacción. El importe de las multas se reduce en un 40 % debido a que Nike cooperó de forma efectiva y oportuna con la Comisión: i) tomando medidas para poner fin a la infracción, enviando cartas a todos sus licenciarios y licenciarios principales para aclarar la situación, incluso antes de que se incoaran los procedimientos formales y por iniciativa propia; y ii) aportando pruebas adicionales para ampliar el ámbito inicial del asunto.

⁽¹⁾ De conformidad con los artículos 16 y 17 de la Decisión 2011/695/UE del Presidente de la Comisión Europea, de 13 de octubre de 2011, relativa a la función y el mandato del consejero auditor en determinados procedimientos de competencia (DO L 275 de 20.10.2011, p. 29) («Decisión 2011/695/UE»).

⁽²⁾ En el contexto del presente asunto, se entenderá por «Nike» tanto la empresa compuesta por Nike, Inc. como aquellas de sus filiales que están implicadas en la concesión de licencias y la distribución de productos sujetos a licencia en el EEE.

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 773/2004 de la Comisión, de 7 de abril de 2004, relativo al desarrollo de los procedimientos de la Comisión con arreglo a los artículos 81 y 82 del Tratado CE (DO L 123 de 27.4.2004, p. 18), modificado en último lugar por el Reglamento (EU) 2015/1348 de la Comisión, de 3 de agosto de 2015 (DO L 208 de 5.8.2015, p. 3).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n.º 1/2003 del Consejo, de 16 de diciembre de 2002, relativo a la aplicación de las normas sobre competencia previstas en los artículos 81 y 82 del Tratado constitutivo de la Comunidad Europea (DO L 1 de 4.1.2003, p. 1).

- 6) De conformidad con el artículo 16 de la Decisión 2011/695/UE, he examinado si el proyecto de Decisión se refiere únicamente a cargos respecto de los cuales Nike ha tenido ocasión de dar a conocer sus puntos de vista. Llego a la conclusión de que así es.
- 7) Considero que, de forma general, en el presente asunto se ha respetado el ejercicio efectivo de los derechos procesales.

Bruselas, 21 de marzo de 2019.

Wouter WILS

Resumen de la Decisión de la Comisión
de 25 de marzo de 2019
relativa a un procedimiento en virtud del artículo 101 del Tratado de Funcionamiento de la Unión
Europea y del artículo 53 del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo

(Asunto AT.40436 — Complementos deportivos)

[notificada con el número C(2019) 2172 final]

(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2019/C 216/05)

El 25 de marzo de 2019 la Comisión adoptó una Decisión relativa a un procedimiento en virtud del artículo 101 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea y del artículo 53 del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo. De acuerdo con las disposiciones del artículo 30 del Reglamento (CE) n.º 1/2003 del Consejo⁽¹⁾, la Comisión publica a continuación los nombres de las partes y el contenido principal de la Decisión, incluidas las sanciones impuestas, teniendo en cuenta el interés legítimo de las empresas para que no se revelen sus secretos comerciales.

1. INTRODUCCIÓN

- (1) El destinatario de la Decisión es Nike, Inc., y algunas de sus filiales (en lo sucesivo, «Nike») por infracción del artículo 101 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea («Tratado») y el artículo 53 del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo («Acuerdo EEE»).
- (2) Entre el 1 de julio de 2004 y el 27 de octubre de 2017, Nike –en su calidad de licenciante de determinadas marcas de fútbol– participó en una infracción única y continuada que implicaba la implementación y ejecución dentro del EEE de una serie de prácticas que restringían las ventas transfronterizas activas y pasivas de productos sujetos a licencia.

2. DESCRIPCIÓN DEL ASUNTO

2.1. Productos afectados

- (3) La Decisión se refiere a las actividades de Nike como licenciante para las marcas de determinados clubes y federaciones de fútbol (en lo sucesivo, denominados conjuntamente «clubes»). Se trata de productos de diversa naturaleza (tazas, sábanas, artículos de papelería, juguetes, etc.), todos ellos con las marcas o los colores de los clubes, pero no las marcas de Nike. A estos productos se les suele llamar productos sujetos a licencia.
- (4) Para permitir la fabricación y venta de los productos sujetos a licencia, Nike concede licencias de fabricación y distribución por los derechos de propiedad intelectual que obtiene de los clubes.
- (5) Nike concede estos derechos de fabricación y de licencia directamente a la parte que los distribuye («licenciario») o indirectamente por medio de un «licenciario principal» quien, por una determinada comisión, sublicencia a su vez los derechos a los licenciarios finales. Independientemente del sistema utilizado, las condiciones de la licencia se incluyen normalmente en un acuerdo que regula también la distribución de los productos a los que se aplicará el derecho de propiedad intelectual licenciado. Estos acuerdos suelen ser:
 - a) la concesión de una licencia no exclusiva: ya sea explícitamente reflejada en el acuerdo o implícitamente porque Nike se reserve el derecho de nombrar a otros licenciarios;
 - b) para un territorio específico, que suele ser un grupo de países;
 - c) a cambio de una compensación económica (cánones) como compensación por la licencia: el importe de los cánones que se comunicarán a Nike y serán objeto de pago se suele calcular como un porcentaje de las ventas netas de los productos durante un período determinado.
- (6) Estos acuerdos de licencia y de licencia principal, y más en general, las relaciones que se construyen sobre la base de estos acuerdos, son el objeto de la presente Decisión.

⁽¹⁾ DO L 1 de 4.1.2003, p. 1.

2.2. Procedimiento

- (7) En septiembre de 2016, la Comisión realizó inspecciones por sorpresa en el cuartel general de Nike, Inc. en Europa, situado en Hilversum (Países Bajos).
- (8) Por decisión de 14 de junio de 2017, la Comisión incoó el procedimiento de conformidad con el artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CE) 773/2004 de la Comisión⁽²⁾ contra Nike, Inc. y todas las entidades jurídicas directa o indirectamente controladas por esta. La finalidad de incoar el procedimiento era investigar si Nike había establecido acuerdos o había aplicado prácticas que impidieran o restringieran la venta de productos sujetos a licencia en elEEE.
- (9) Posteriormente, Nike presentó una oferta formal de cooperación con vistas a la adopción de una decisión de conformidad con el artículo 7 y el artículo 23 del Reglamento (CE) n.º 1/2003 del Consejo («solicitud de transacción»).
- (10) El 14 de febrero de 2019, la Comisión adoptó un pliego de cargos contra Nike. El 28 de febrero de 2019, Nike presentó su respuesta al pliego de cargos.
- (11) El Comité Consultivo en materia de Prácticas Restrictivas y Posiciones Dominantes emitió un dictamen favorable el 20 de marzo de 2019.
- (12) La Comisión adoptó la presente Decisión el 25 de marzo de 2019.

2.3. Resumen de la infracción

- (13) A través del negocio de productos de *merchandising* relacionados con el fútbol, se puso en marcha una serie de prácticas que restringían las ventas transfronterizas activas y pasivas de productos sujetos a licencia. Estas prácticas se referían tanto a las ventas en línea como fuera de línea de productos sujetos a licencia en todo elEEE. La Decisión abarca cuatro tipos principales de restricciones:
 - a) Medidas directas que restringían las ventas fuera del territorio por parte de los licenciarios, tales como: i) la prohibición de ventas activas y pasivas fuera del territorio; ii) la obligación de remitir los pedidos para ventas o peticiones fuera del territorio a Nike; iii) cláusulas de devolución de cánones e ingresos obtenidos de las ventas fuera del territorio, y iv) cláusulas de doble imposición de cánones a las ventas fuera del territorio.
 - b) Medidas indirectas que restringían las ventas fuera del territorio por parte de los licenciarios, tales como amenazas de rescindir los acuerdos con aquellos licenciarios que vendieran fuera del territorio que tenían asignado.
 - c) Prácticas restrictivas aplicadas con respecto a los licenciarios principales para obligarles a permanecer en su territorio e imponer restricciones a sus sublicenciarios en nombre de Nike; y
 - d) Obligación de repercutir las restricciones relativas a las ventas fuera del territorio a través de prácticas, incluso prohibiendo a veces a los licenciarios las ventas a terceros de productos sujetos a licencia de los clubes de Nike fuera de su territorio.
- (14) Con estas prácticas, Nike restringió la capacidad de los licenciarios y de los licenciarios principales de realizar ventas transfronterizas de productos sujetos a licencia. Esta infracción única y continuada contribuyó a restablecer las divisiones entre mercados nacionales y podría haber provocado también una reducción de la oferta disponible para los consumidores y un aumento de los precios directamente derivado del menor nivel de competencia. Esta conducta constituye, por su propia naturaleza, una restricción de la competencia por el objeto a tenor del artículo 101, apartado 1, del Tratado.
- (15) La Decisión considera también que la conducta no reúne las condiciones de exención expuestas en el artículo 101, apartado 3, del Tratado.

2.4. Destinatarios y duración

- (16) El destinatario de la Decisión es Nike, Inc., empresa matriz en última instancia del grupo empresarial Nike, así como algunas de sus filiales implicadas en el negocio de *merchandising*: Nike European Operations Netherlands B.V., F.C. Internazionale Merchandising S.r.l., French Football Merchandising SASU, Nike Barcelona Merchandising, SL (antes llamada Fútbol Club Barcelona Merchandising, SL), y North West Merchandising Limited (antes llamada Manchester United Merchandising Limited).

⁽²⁾ DO L 123 de 27.4.2004, p. 18.

- (17) La duración de la infracción única y continuada abarca el período durante el cual hubo restricciones en los acuerdos de Nike en el EEE, es decir, entre el 1 de julio de 2004 y el 27 de octubre de 2017 (fecha en la que Nike informó a todos sus licenciarios y licenciarios principales de la inaplicabilidad de cualquiera de las restricciones fuera del territorio en sus acuerdos).

2.5. Medidas correctoras y sanciones

- (18) La Decisión concluye que Nike puso fin a la infracción el 27 de octubre de 2017 y exige que Nike se abstenga de ningún otro acuerdo o práctica concertada que pueda tener un objeto o efecto igual o similar. La Comisión considera además que la infracción fue cometida de forma intencionada o, como mínimo, con negligencia, y que debe imponerse una multa.

2.5.1. Importe de base de las multas

- (19) Al fijar las multas, en principio, la Comisión toma en cuenta el valor de las ventas durante el último ejercicio completo de la participación de la empresa en la infracción. A efectos del cálculo del valor de las ventas, la Decisión utiliza el importe de los cánones recaudados por Nike durante el último ejercicio completo de cada acuerdo de patrocinio que constituye la infracción.
- (20) Las restricciones fuera del territorio, por su propia naturaleza, restringen la competencia a tenor del artículo 101, apartado 1, del Tratado. No obstante, por lo general, las restricciones verticales son menos perniciosas que las horizontales. Teniendo en cuenta estos factores y el impacto en todo el EEE de las restricciones, el porcentaje del valor de las ventas que se utilizará para calcular la multa se sitúa en el 8 %.

2.5.2. Circunstancias agravantes o atenuantes

- (21) En el presente asunto no se dan circunstancias agravantes ni atenuantes.

2.5.3. Incremento específico para garantizar un efecto disuasorio

- (22) La multa se incrementa por un factor del 1,1 % para garantizar un efecto disuasorio sobre Nike, una empresa con un volumen de negocios mundial especialmente importante aparte de las ventas de productos sujetos a licencia relacionados con la infracción.

2.5.4. Aplicación del límite del 10 % del volumen de negocios

- (23) La multa calculada no supera el 10 % del volumen de negocios mundial de Nike.

2.5.5. Reducción del importe de la multa habida cuenta de la cooperación

- (24) Para reflejar la magnitud efectiva y oportuna de la cooperación de Nike, en particular su reconocimiento de la infracción y la presentación de pruebas adicionales que han ampliado el ámbito inicial del asunto, el importe de la multa se redujo un 40 % de conformidad con el apartado 37 de las Directrices sobre multas.

3. CONCLUSIÓN

- (25) Nike infringió el artículo 101, apartado 1, del Tratado y el artículo 53 del Acuerdo EEE al participar en una infracción única y continuada relacionada con productos sujetos a licencia. La infracción abarcó el conjunto del Espacio Económico Europeo y consistió en la implementación y la ejecución de una serie de acuerdos y prácticas destinados a restringir las ventas transfronterizas de productos sujetos a licencia, tanto en línea como fuera de línea.
- (26) El importe final de la multa impuesta a Nike con arreglo al artículo 23, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n.º 1/2003 por la infracción única y continuada asciende a 12 555 000 EUR.
-

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Anuncio de licitación internacional para el registro de datos gravimétricos tomados con gradiómetro y de datos magnetométricos tomados desde el aire para varios clientes sobre los Alpes Dináricos

(2019/C 216/06)

1. INTRODUCCIÓN

De conformidad con el artículo 125 de la Ley sobre prospección y explotación de hidrocarburos (*Boletín Oficial de la República de Croacia* n.º 52/18), el Ministerio de Protección del Medio Ambiente y de Energía de la República de Croacia (en lo sucesivo denominado «el Ministerio») invita a todas las partes interesadas a que presenten ofertas para el registro de datos gravimétricos tomados con gradiómetro y de datos magnetométricos tomados desde el aire, de acuerdo con los términos y condiciones que figuran en el presente anuncio y en el pliego de condiciones publicado en las páginas web del Ministerio mzoe.gov.hr y de la Agencia de Hidrocarburos www.azu.hr (en lo sucesivo denominada: «la Agencia»).

2. OBJETO DE LA LICITACIÓN

El objeto de la presente licitación es el registro de datos gravimétricos tomados con gradiómetro y de datos magnetométricos tomados desde el aire para varios clientes (lo que incluye la recogida, el procesamiento y la interpretación de los datos) sobre las zonas de prospección DI-13, DI-14, DI-15 y DI-16 en los Alpes Dináricos de la República de Croacia, con el fin de explorar el potencial de hidrocarburos de la zona (en el anexo 1 se adjunta un mapa de los Alpes Dináricos, con las coordenadas), sin coste alguno ni para el Ministerio ni para la Agencia.

La superficie de prospección propuesta es de aproximadamente 15 800 km².

Los datos geológicos y geofísicos de los que se dispone, incluidos los datos espaciales y las coordenadas de la zona más amplia, estarán disponibles para ayudar a planificar el registro, el procesamiento final de los datos y la interpretación. Esta información será facilitada por la Agencia a petición del futuro licitador, a reserva de la firma de un contrato de confidencialidad.

Los representantes del Ministerio y de la Agencia cooperarán estrechamente con la empresa seleccionada (en lo sucesivo denominada «la Empresa») al planificar el registro, seleccionar los parámetros de registro y procesar los datos, así como al interpretar y evaluar de todos los datos disponibles. El Ministerio y la Agencia tienen derecho a supervisar todas las fases del proyecto.

La Empresa seleccionada celebrará un contrato con el Ministerio de conformidad con la oferta presentada y con las disposiciones y los requisitos establecidos en el presente anuncio, en el pliego de condiciones y en la Ley sobre prospección y explotación de los hidrocarburos.

Las disposiciones de la Ley sobre prospección y explotación de hidrocarburos y otros reglamentos aplicables se aplican a la licitación y a otras cuestiones relacionadas con esta, así como a actividades relacionadas con el registro de datos gravimétricos tomados con gradiómetro y de datos gravimétricos tomados desde el aire en la República de Croacia.

3. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El objetivo del proyecto es registrar, procesar e interpretar los datos gravimétricos tomados con gradiómetro y los datos magnetométricos tomados desde el aire sobre las zonas de prospección: DI-13, DI-14, DI-15 y DI-16 en los Alpes Dináricos de Croacia. El área propuesta figura en el anexo 1. Está situada en el sur de Croacia, a lo largo de las fronteras con Bosnia y Herzegovina y con Eslovenia y a lo largo de la costa Adriática. La cordillera dinárica forma parte del orógeno alpino-cárpato-dinárico y está constituida por unidades tectónicas que se originan a partir de zonas complejas situadas entre la placa adriática por el suroeste y Europa por el nordeste.

En esta área predominan las tierras de cultivo escasamente pobladas y también hay algunas ciudades. Por lo general, la altitud oscila entre 50 y 1 700 m sobre el nivel del mar.

Objetivos principales de la obtención de datos gravimétricos y magnetométricos:

- Identificación y separación/delineación de la estructura dentro de las unidades sedimentarias.
- Identificación de las principales tendencias de la falla (fallas de desplazamiento horizontal).
- Definición de los sustratos de rocas sedimentarias (o roca básica), especialmente en cuanto a profundidad y arquitectura.
- Definición de los cuerpos volcánicos que puedan existir en el área, incluidos los depósitos volcánicos en la sección sedimentaria y los depósitos intrusivos en el subsuelo.

4. REDACCIÓN, PRESENTACIÓN Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS

El licitador asumirá todos los gastos relativos a la elaboración y presentación de su oferta. Independientemente de cuál sea el resultado final de la licitación, el Ministerio no asumirá en ningún caso los gastos que haya efectuado cada licitador.

Las ofertas deberán cumplir los requisitos administrativos, formales, jurídicos y técnicos definidos en el pliego de condiciones.

Lengua

La lengua oficial de la licitación es el croata.

Los licitadores deberán presentar sus ofertas en lengua croata o en una lengua extranjera acompañada de una traducción jurada al croata y ambas versiones deberán cumplir las disposiciones relativas a la elaboración y presentación de la oferta que se describen en el presente pliego de condiciones. Todas las traducciones del expediente al croata deberán estar certificadas por un traductor jurado.

Presentación de ofertas

Las ofertas deberán presentarse en un sobre sellado o una caja cerrada que contenga:

- a) el nombre o denominación comercial y la dirección completa del licitador, y
- b) el siguiente texto escrito por encima de la dirección del destinatario:

«OFERTA PARA LA RECOPIACIÓN DE NUEVOS DATOS GEOFÍSICOS PARA VARIAS ENTIDADES DEL SECTOR DEL PETRÓLEO Y LA MINERÍA. NO DEBE ABRIRSE»

en la dirección siguiente:

Agencija za ugljikovodike (Agencia de Hidrocarburos)
Miramarska cesta 24
10000 Zagreb
CROACIA

Las ofertas deberán presentarse a más tardar noventa (90) días a partir de la fecha de publicación del anuncio en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

En el pliego de condiciones figura la información relativa a la presentación de la oferta.

Validez de la oferta

Las ofertas deben ser incondicionales y válidas durante un período de ciento ochenta (180) días a partir de la fecha límite de presentación de las ofertas.

Tasa de licitación

Los licitadores deberán pagar una tasa de licitación que asciende a mil (1 000,00) euros, que ha de abonarse bien dicha moneda (EUR) o bien en su equivalente en kunas croatas (HRK), según el tipo de cambio medio del Banco Nacional de Croacia en la fecha del pago. La tasa de licitación debe pagarse al destinatario siguiente: República de Croacia — Ministerio de Finanzas, Katančićeva 5, 10000 Zagreb, IBAN HR1210010051863000160, modelo HR65, número de referencia 9733-49649-OIB (número de identificación) del licitador.

Garantía de licitación

Los licitadores deberán presentar, junto con su oferta, la garantía de licitación, que deberá ascender a cincuenta mil (50 000,00) euros. Se abonará la garantía de licitación en caso de que el licitador retire la oferta durante su período de validez, haya facilitado datos falsos, se niegue a firmar el contrato o no haya aportado una garantía de ejecución.

La garantía de licitación se redactará de conformidad con el anexo 3 del pliego de condiciones

La garantía de ejecución del trabajo se fijará en el 10 % del coste total del proyecto.

En el pliego de condiciones figuran las demás condiciones relativas a la presentación de la oferta.

5. CRITERIOS DE SELECCIÓN DEL LICITADOR MÁS VENTAJOSO

Además de la aplicación de las disposiciones del artículo 19, apartado 1, de la Ley sobre prospección y explotación de hidrocarburos en relación con la seguridad nacional, se tendrán en cuenta para la selección de los licitadores los criterios siguientes:

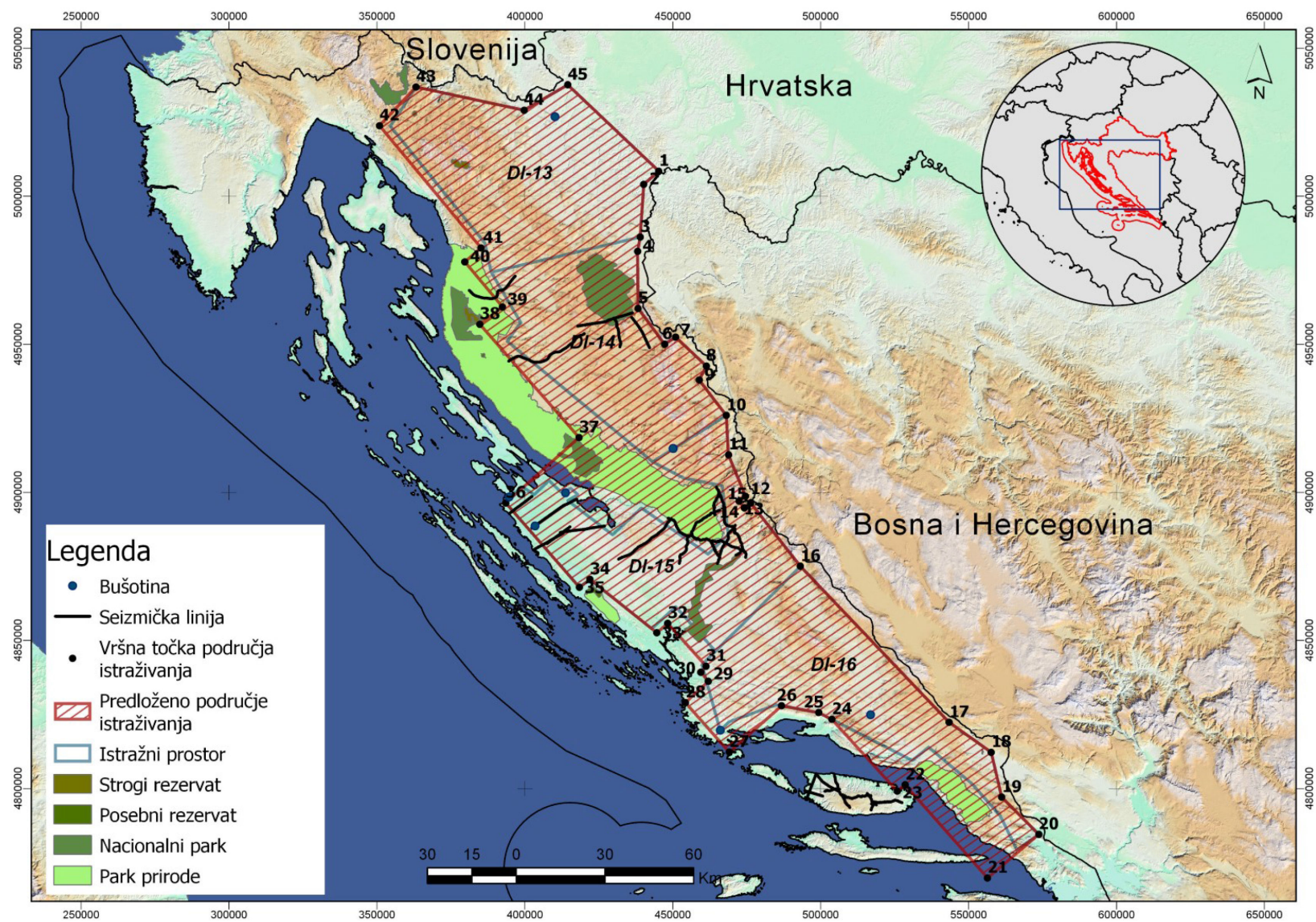
- a) la competencia técnica, financiera y profesional del licitador;

- b) la forma en que el licitador pretende llevar a cabo las actividades que son objeto del contrato,
- c) la calidad general de la solicitud presentada,
- d) las condiciones financieras que ofrece el licitador para el registro de datos gravimétricos tomados con gradiómetro y de datos magnetométricos tomados desde el aire, y
- e) cualquier falta de eficiencia o responsabilidad, en cualquier forma, que haya mostrado un licitador en otros países y en el desempeño previo de actividades sujetas a un permiso para la prospección y la explotación de hidrocarburos.

Si, tras una evaluación basada en criterios conformes con la Ley sobre prospección y explotación de hidrocarburos, dos o más ofertas tienen igual valor, para tomar la decisión final se tendrán en cuenta otros criterios pertinentes, objetivos y no discriminatorios.

ANEXO 1

MAPA Y COORDENADAS PROPUESTOS



Leyenda

<i>Hrvatska</i>	Croacia
<i>Slovenija</i>	Eslovenia
<i>Bosna i Hercegovina</i>	Bosnia y Herzegovina
<i>Legenda</i>	Leyenda
<i>Bušotina</i>	Perforación
<i>Seizmička linija</i>	Línea sísmica
<i>Vrsna točka područja istraživanja</i>	Punto más alto de la superficie de prospección
<i>Predloženo područje istraživanja</i>	Superficie de prospección propuesta
<i>Istražni prostor</i>	Zona de prospección
<i>Strogi rezervat</i>	Reserva estricta
<i>Posebni rezervat</i>	Reserva especial
<i>Nacionalni park</i>	Parque nacional
<i>Park prirode</i>	Parque natural

Punto n.º	HTRS96_E	HTRS96_N
1	445 296,01	5 008 476,31
2	440 212,73	5 004 022,25
3	439 014,47	4 986 214,35
4	438 099,06	4 981 386,72
5	438 297,50	4 962 138,24
6	447 227,21	4 950 033,5351
7	450 997,53	4 952 414,78
8	461 316,30	4 942 691,33
9	458 935,04	4 937 928,82
10	468 105,61	4 925 954,96
11	468 817,25	4 912 719,27
12	474 574,10	4 898 686,79
13	472 379,21	4 897 064,74
14	474 157,21	4 894 821,07
15	476 382,88	4 896 385,36
16	493 151,77	4 875 049,16
17	543 429,90	4 822 363,88
18	557 645,63	4 812 267,75
19	561 217,51	4 797 054,17
20	573 724,76	4 784 528,38
21	556 422,30	4 769 814,41
22	528 553,78	4 801 269,71
23	525 855,58	4 799 158,08

Punto n.º	HTRS96_E	HTRS96_N
24	503 785,72	4 823 345,34
25	499 304,89	4 825 629,23
26	486 803,44	4 827 923,07
27	469 076,08	4 812 297,13
28	454 294,64	4 829 014,24
29	462 037,30	4 836 228,99
30	459 515,07	4 839 220,47
31	461 274,77	4 841 332,10
32	448 311,68	4 855 820,26
33	444 644,89	4 852 582,06
34	422 038,82	4 870 597,52
35	418 447,04	4 867 964,19
36	393 534,46	4 896 459,03
37	418 338,20	4 918 524,07
38	384 781,11	4 956 783,79
39	392 472,63	4 962 613,61
40	379 723,37	4 977 834,40
41	385 197,28	4 982 576,97
42	350 871,75	5 023 832,42
43	363 202,96	5 036 886,54
44	399 719,26	5 029 040,03
45	414 507,08	5 037 619,02

INFORMACIÓN RELATIVA AL ESPACIO ECONÓMICO EUROPEO

ÓRGANO DE VIGILANCIA DE LA AELC

Comunicación del Órgano de Vigilancia de la AELC sobre los tipos de interés vigentes para la recuperación de ayudas estatales y los tipos de referencia y actualización para los Estados de la AELC, aplicables a partir del 1 de junio de 2019

(Publicados de conformidad con las normas relativas a los tipos de referencia y actualización establecidos en la parte VII de las Directrices del Órgano de Vigilancia sobre ayudas estatales y en el artículo 10 de la Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC n.º 195/04/COL, de 14 de julio de 2004 ⁽¹⁾)

(2019/C 216/07)

Los tipos básicos se calculan de conformidad con el capítulo relativo al método para fijar los tipos de referencia y actualización de las Directrices del Órgano de Vigilancia sobre ayudas estatales, en su versión modificada por la Decisión del Órgano de Vigilancia de la AELC n.º 788/08/COL, de 17 de diciembre de 2008. Para obtener los tipos de referencia aplicables se añadirán los márgenes correspondientes al tipo básico, de conformidad con las Directrices sobre ayudas estatales.

Los tipos básicos quedaron fijados de la siguiente manera:

	Islandia	Liechtenstein	Noruega
1.6.2019 –	4,93	- 0,53	1,47

⁽¹⁾ DO L 139 de 25.5.2006, p. 37, y Suplemento EEE n.º 26 de 25.5.2006, p. 1.

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación, que no es de menor importancia, del pliego de condiciones de un producto, 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

(2019/C 216/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición 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⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

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

«RAGUSANO»**N.º UE: PDO-IT-1505-AM01- 9.10.2017****DOP (X) IGP ()****1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consorzio per la tutela del formaggio Ragusano (Agrupación para la protección del queso Ragusano), con sede en la Cámara de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Ragusa: C.C.I.A.A. di Ragusa-Piazza della Libertà-97100 Ragusa. Tel. + 39 3461532330 Correo electrónico: consorzioeregusanodop@gmail.com; correo electrónico certificado: certmail@pec.consorzioragusanodop.it;

La Agrupación para la protección del queso Ragusano está constituida por queseros que elaboran dicho queso y tiene autorización para presentar una solicitud de modificación en virtud del artículo 13, apartado 1, del Decreto n.º 12511 del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal, de 14 de octubre de 2013.

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☐ Nombre del producto
- ☒ Descripción del producto
- ☐ Zona geográfica
- ☒ Prueba de origen
- ☒ Método de producción
- ☒ Vínculo
- ☒ Etiquetado
- ☒ Otros [En el artículo 1 del pliego de condiciones, se ha añadido la palabra «protegida» después de las palabras «denominación de origen»; se han suprimido los artículos 1 a 4 y se ha añadido el artículo 7 sobre el organismo de control, que no se incluyó en el pliego de condiciones vigente; también se han añadido disposiciones sobre cómo se debe comercializar y envasar el queso.]

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

Características del producto

En el artículo 3, letra f), del pliego de condiciones, se ha modificado el peso mínimo del queso.

La redacción del pliego de condiciones en vigor:

«Peso: oscila entre 10 y 16 kg, en función del tamaño de la rueda de queso;»

pasa a tener la siguiente redacción:

«Peso: oscila entre 12 y 16 kg, en función del tamaño de la rueda de queso;».

Esta modificación, que aumenta el peso mínimo de 10 kg a 12 kg, resulta necesaria para adaptar el pliego de condiciones a la práctica de producción actual, que se ha ido estableciendo a lo largo del tiempo.

En los últimos años, los productores han optado por producir quesos de mayor tamaño. Esta elección refleja mejor las actuales prácticas de producción del queso Ragusano, dado que en los últimos años dichos quesos han tenido invariablemente un peso mínimo de 12 kg.

Además, el tamaño del Ragusano ha resultado ser una de las características distintivas del queso que le permite ser inmediatamente identificado por el consumidor, incluso en comparación con otros quesos similares que nunca son tan grandes.

El porcentaje máximo de humedad se ha aumentado del 40 % al 42 %.

La redacción del pliego de condiciones en vigor:

«Humedad máxima: 40 %»

pasa a tener la siguiente redacción:

«Humedad máxima: 42 %».

Se ha incrementado el porcentaje de humedad para poder garantizar una mayor ternura al queso que, de este modo, resulta ser más agradable para los consumidores.

Prueba de origen

El artículo 5 «Prueba de origen», que no figuraba en el pliego de condiciones actual, se ha añadido para garantizar el cumplimiento del artículo 7, letra d), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. A continuación reproducimos el artículo 5:

«Artículo 5

PRUEBA DE ORIGEN

En todas las fases del proceso de producción debe efectuarse un seguimiento que consiste en documentar los insumos y los productos. Este seguimiento, que incluye los correspondientes registros, supervisados por el organismo de control, mantenido por los productores y establecimientos de envasado, más las declaraciones periódicas de las cantidades producidas a las autoridades de control, garantiza la trazabilidad del producto. Todas las personas físicas y jurídicas inscritas en las listas pertinentes están sujetas a los controles del organismo de control, de acuerdo con lo dispuesto en el pliego de condiciones y en el correspondiente plan de control.»

Vínculo

Se ha añadido el artículo 6 «Vínculo con la zona».

Este artículo no se incluyó en el pliego de condiciones actual sino solo en la ficha resumen. Por consiguiente, la información añadida se ha tomado de la ficha resumen y del informe titulado «Vínculo con la zona» incluido entre los documentos presentados a la Comisión. Esta información se ha redactado de nuevo y se ha añadido para garantizar que el artículo cumple las disposiciones del artículo 7, apartado 1, letra f), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

A continuación reproducimos el artículo 6:

«Artículo 6

VÍNCULO CON LA ZONA

El establo, el espacio habitable, el henil y la pequeña quesería donde la leche se transforma en queso, constituyen la masseria realizada en piedra caliza que se integra perfectamente en el paisaje circundante caracterizado por muros de piedra seca que se extienden hasta el horizonte a lo largo de la campiña. En las granjas (masserie), la técnica de elaboración del queso es artesanal: la tina, la cuba de madera, el caldero de cobre con revestimiento de estaño, el cedazo, la manivela, los moldes de madera y los pequeños listones de madera para moldear el queso son los utensilios de madera y cobre, simples pero esenciales. El queso Ragusano es un producto natural, cuyas cualidades y especificidades están intrínsecamente vinculadas tanto a las características de la materia prima, es decir, leche cruda entera que contiene los aromas de los pastos de la meseta de Ibleo, rica en hierbas aromáticas, como a las prácticas de fabricación y maduración de quesos de probada eficacia llevadas a cabo por manos expertas. El Ragusano se produce durante la temporada forrajera, entre noviembre y mayo, cuando la calidad del forraje verde en los pastos es máxima. En los pastos naturales del territorio de Ibleo crecen más de 100 plantas forrajeras pertenecientes al menos a 20 familias diferentes. Cada planta de forraje silvestre procedente de los prados de Ibleo contribuye a dar forma a los olores y sabores del Ragusano. Las principales plantas forrajeras apreciadas por su palatabilidad para el ganado, efecto en la producción de leche y cualidades de crecimiento y nutritivas como pienso son las siguientes: *Anthemis arvensis*, *Medicago hispida*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus hamosus*, *Trifolium subterraneum*, *Calendula arvensis*, *Diplotaxis erucoides* y *Sinapis arvensis*. El entorno, la leche, los pastos y el método de producción hacen del Ragusano un queso muy tradicional que, no obstante, mantiene un atractivo contemporáneo, y su mundo, la masseria, puede describirse como una floración del patrimonio cultural generado por la naturaleza, la historia, las capacidades económicas y tecnológicas y el conocimiento. Toda una serie de factores que pueden influir en el aroma, sabor, color y cualidades nutritivas del Ragusano tradicional.

Estos factores pueden definirse como “características atribuibles a la biodiversidad”, precisamente porque gracias a su equilibrio sinérgico se obtiene, desde hace siglos, un queso único en el mundo e intrínsecamente vinculado al territorio en el que se produce. El Ragusano es un queso vivo, tanto en lo que atañe a su población microbiana como a todos los procesos enzimáticos que pueden observarse a medida que madura durante el período de curación. De ahí la definición de biodiversidad, no solo porque estos factores generen un queso que sobresale de otros quesos, sino también y sobre todo porque está vivo desde el punto de vista biológico. Entre las principales “características atribuibles a la biodiversidad” se encuentran la zona de producción y las correspondientes condiciones macro y microambientales del territorio y de los lugares naturales donde tienen lugar los procesos productivos (cría de ganado, elaboración del queso y centro de maduración). También contribuyen a esta biodiversidad, las razas criadas y el sistema de cría extensivo y la alimentación de las vacas, compuesta principalmente de plantas forrajeras silvestres que crecen en los pastos de la meseta de Ibleo. El proceso tradicional de fabricación del queso también desempeña un papel decisivo gracias a sus cualidades y procedimientos específicos: la utilización de leche entera cruda, la presencia de microflora natural apta para la elaboración de queso, la utilización de cuajo natural y de instrumentos y utensilios de madera y/o cobre. A esto se añade el proceso de moldeado del queso y la maduración tradicional. Resulta evidente que estas “características” constituyen en realidad un conjunto de procesos naturales, que presentan una fuerte variabilidad biológica. Y el hombre, en este contexto, debe medirse diariamente con la naturaleza para encontrar el equilibrio biológico entre los diversos procesos, con el fin de garantizar la producción de un Ragusano de calidad excelente.

La raza, la fase de lactancia y los distintos ciclos biológicos de las plantas forrajeras silvestres que crecen en los prados de la meseta de Ibleo determinan las variaciones frecuentes de la calidad de la leche y las oscilaciones térmicas e higrométricas que aceleran o ralentizan el proceso de tratamiento de la leche y la maduración de la cuajada y del queso: todas estas condiciones macro y microambientales desempeñan un papel decisivo en la selección de la microflora específica del Ragusano.»

Método de producción

En el artículo 3, letra C, se ha añadido la parte relativa a la maduración, incluyendo el tiempo mínimo de la misma, que se había omitido en el pliego de condiciones vigente.

Además, para la maduración se ofrece la posibilidad de utilizar métodos distintos de la suspensión de los quesos atados con cuerdas y puestos a caballo en las vigas.

La redacción del pliego de condiciones en vigor:

«La maduración se lleva a cabo en locales ventilados a una temperatura que oscila entre 14 y 16 grados centígrados, atando los quesos por parejas con cuerdas finas y poniéndolos a caballo en las vigas adecuadas y, en cualquier caso, de tal forma que se garantice una perfecta ventilación de toda la superficie del queso.»

pasa a tener la siguiente redacción:

«La maduración, que debe realizarse al menos tres meses después del moldeado del queso, se lleva a cabo en locales ventilados a una temperatura que oscila entre 14 y 16 grados centígrados.

Durante la maduración los quesos pueden estar atados por parejas con cuerdas y puestos a caballo en vigas adecuadas y, en cualquier caso, de tal forma que se garantice una perfecta ventilación de toda la superficie del queso.»

El pliego de condiciones vigente omite los tiempos mínimos de maduración, por lo que se fijó un período de tres meses (a partir del momento del moldeado) como período mínimo de maduración para obtener un producto suficientemente maduro.

Con respecto a la modificación de los métodos de maduración, al tiempo que se remarca que esta fase de la producción debe llevarse a cabo en locales suficientemente ventilados, los productores han decidido que pueden utilizarse también métodos distintos de la suspensión de los quesos atados con cuerdas y puestos a caballo en las vigas. En los últimos años, los productores han experimentado, con resultados muy positivos, la maduración de los quesos colocándolos en estanterías fabricadas con listones de madera redondeados y fijados de tal forma que se garantice la circulación del aire. De este modo, sin ningún perjuicio para las características del queso, las piezas no sufren ninguna deformación y resultan más presentables y, sobre todo, más fáciles de cortar en porciones respecto a los quesos madurados con el sistema tradicional.

Además, el método de maduración antes descrito permite utilizar una cantidad menor de sal mientras que porcentajes más elevados de sal ayudan a hacer el queso más resistente y menos deformable cuando está atado y colgado para la maduración. Por tanto, este método de maduración permite obtener un producto con menor contenido de sal, característica muy apreciada por los consumidores.

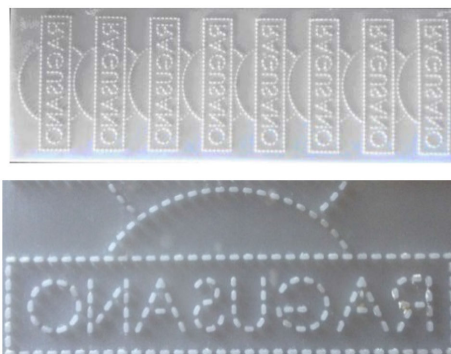
Estas modificaciones permiten salvaguardar los principios del método de maduración tradicional y consiguen, al mismo tiempo, mejorar el producto.

En el artículo 3, letra C, al final de la sección dedicada al moldeado del queso, se añade la frase siguiente:

«En esta fase se aplica, en la cara larga opuesta a la principal (donde figura el número CE identificativo de la empresa, utilizado asimismo para garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y, en su caso, la marca de la empresa), una placa de caseína, como figura a continuación, que incluye los códigos para identificar cada queso.



En las otras dos caras largas del paralelepípedo se colocan las bandas de estampación adecuadas para imprimir en la superficie del queso la palabra "Ragusano", tal como se muestra en la imagen que figura a continuación.»



Esta modificación tiene por objeto regular y armonizar los métodos de aplicación de la caseína para la numeración de cada queso en aras de su trazabilidad, y de las bandas de estampación, para garantizar que el queso marcado es fácilmente reconocible por el consumidor. Además, la inclusión de estas normas en el pliego de condiciones facilita el trabajo del organismo de control, ya que puede verificar el cumplimiento de las mismas.

Esta modificación pretende únicamente mejorar la trazabilidad y la identificación del producto.

Etiquetado

El artículo 4, relativo al etiquetado y el envasado, se ha redactado de nuevo y se ha ampliado.

La redacción del pliego de condiciones en vigor:

«La denominación de origen queso “Ragusano” debe llevar, en el momento del despacho al consumo, el marcado que figura en el anexo A para garantizar que cumple las disposiciones legales pertinentes; el presente anexo forma parte integrante del presente Decreto.»

pasa a tener la siguiente redacción:

«Para garantizar que cumple las disposiciones legales pertinentes, el queso con denominación de origen protegida “Ragusano” debe llevar, en el momento de su despacho al consumo, el sello siguiente



grabado a fuego, al término del período mínimo de curación, en la cara principal de la rueda, al lado del número de identificación CE de la empresa y, en su caso, de la marca comercial correspondiente.

Además del símbolo europeo de la DOP, en el envase del “Ragusano” debe figurar la etiqueta siguiente.

Características generales de la etiqueta



La etiqueta deberá contener las indicaciones siguientes:

- RAGUSANO DOP, en caracteres de dimensiones superiores respecto a todas las demás indicaciones de la etiqueta.
- Identificación de la empresa productora y/o envasadora con arreglo a la legislación vigente.

Las especificaciones facilitadas se refieren a la etiqueta base, con un tamaño de 8 cm × 8 cm compuesta por un cuadrado verde (Pantone 369 C) con esquinas redondeadas en cuyo interior (centrado tanto vertical como horizontalmente con respecto al cuadrado) figura un rectángulo amarillo (Pantone 810 C) con esquinas redondeadas, de 7,2 cm × 4,2 cm de tamaño.

En el espacio verde por encima del rectángulo, centrada horizontalmente respecto al mismo, figura la inscripción RAGUSANO DOP, en caracteres negros (Pantone Process Black C) y tipo de letra BAUHAUS Md BT 24,6 pt.

Dentro de ese mismo rectángulo a la derecha, figura un cuadrado blanco (Pantone Transparent White) con un borde verde (Pantone 369 C) y con esquinas redondeadas, de 3,6 cm × 3,6 cm de tamaño, en cuyo interior (centrado vertical y horizontal) figura el logotipo RAGUSANO, con un tamaño de 2,2 cm × 2,7 cm, mientras que a la izquierda aparece la inscripción “Certificato da Autorità pubblica designata dal MiPAAF” (Certificado de la autoridad pública designada por el Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales).

El espacio verde bajo el rectángulo está destinado a la identificación de la empresa, tipo de letra: ARIAL BOLD 8 pt-blanca (Pantone Transparent White) y su dirección, tipo de letra: ARIAL 7 pt-blanca (Pantone Transparent White).

Teniendo en cuenta que las medidas antes indicadas se refieren a la etiqueta base y son necesarias para la determinación de las proporciones que deben respetarse siempre, la etiqueta puede tener dimensiones variables: desde un mínimo de 5 cm × 5 cm hasta un máximo de 12 cm × 12 cm.

Características generales del logotipo



El logotipo se compone de una circunferencia dividida en horizontal por un rectángulo blanco con la inscripción RAGUSANO superpuesta en el centro. La inscripción, más larga que el diámetro de la circunferencia, aparece centrada tanto vertical como horizontalmente respecto a la circunferencia. El color de la inscripción es negro, Pantone Process Black C, y el tipo de letra es BAUHAUS Md BT. Los dos arcos de la circunferencia tienen las mismas dimensiones pero colores diferentes: amarillo (Pantone 810 C) el superior y verde (Pantone 369 C) el inferior.

El queso elaborado exclusivamente con leche de vaca de la raza «Modicana» puede etiquetarse como «Ragusano da vacca modicana» (Ragusano de vacas de la raza Modicana).»

Además, se ha introducido una nueva etiqueta diseñada para evitar cualquier posibilidad de falsificación o de etiquetado engañoso que posibilita al consumidor reconocer más fácilmente el queso durante la fase potencialmente problemática de comercialización.

Se ha querido, además, permitir a los productores de «Ragusano» elaborado exclusivamente a partir de la transformación de leche de vaca de la raza «Modicana», indicarlo en la etiqueta.

Otros

En el artículo 1 del pliego de condiciones actual, se ha añadido la palabra «protegida» después de las palabras «denominación de origen».

La redacción actual:

«Puede beneficiarse de la denominación de origen «Ragusano» el queso producido en la zona geográfica descrita en el artículo 2 que cumpla los requisitos establecidos en los artículos 3 y 4.»

pasa, por lo tanto, a tener la siguiente redacción:

«Puede beneficiarse de la denominación de origen protegida «Ragusano» el queso producido en la zona geográfica descrita en el artículo 2 que cumpla los requisitos establecidos en los artículos 3 y 4.»

Los artículos 1 a 4 tienen los títulos siguientes: Artículo 1 «Denominación», artículo 2 «Zona geográfica», artículo 3 «Método de producción», artículo 4 «Envasado y etiquetado».

Además, después del artículo 4, se han añadido los artículos siguientes:

Artículo 5 «Prueba del origen», artículo 6 «Vínculo» y artículo 7 «Organismo de control», que no se incluyeron en el pliego de condiciones vigente, para garantizar que el pliego de condiciones se ajusta a la legislación aplicable.

El artículo relativo al organismo de control, que no figuraba en el pliego de condiciones vigente, se ha añadido, tal como se establece en el artículo 7, letra g), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

El texto del artículo 7 se reproduce a continuación:

«Artículo 7

ORGANISMO DE CONTROL

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 37 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, un organismo de control verifica que el queso Ragusano DOP cumple lo dispuesto en el pliego de condiciones. Dicho organismo es el Consorzio di Ricerca per la Filiera Lattiero-Casearia, CORFILAC, cuya sede se encuentra en Ragusa, Via Ragusa-Mare (S.P.25) – Tel. +39 932660411 – Fax +39 932660419 – Correo electrónico certificado: dop@pec.corfilac.it.»

Envasado

La modificación propuesta regula cómo puede venderse el queso en porciones o rallado. Por consiguiente, el artículo 4, relativo al envasado y etiquetado, se ha redactado de nuevo como sigue:

El queso con denominación de origen «Ragusano» puede ser comercializado entero, en porciones, con o sin corteza, o rallado. Las porciones de «Ragusano» se obtienen exclusivamente a partir de quesos ya certificados y su envasado debe realizarse de tal modo que en cada porción aparezca una traza de la palabra «Ragusano» impresa en la corteza del queso gracias a las bandas de estampación. El envasado del Ragusano rallado o cortado en porciones utilizando técnicas que impliquen la extracción o la retirada de la corteza (cubos, lonchas, etc.), haciendo ilegible el término Ragusano impreso en la corteza, debe efectuarse exclusivamente en la zona de producción definida en el artículo 2. El envasado del «Ragusano» en porciones o rallado debe efectuarse respetando la normativa pertinente y, en cualquier caso, no debe ir en detrimento de la vida útil del queso ni de sus características organolépticas.

El pliego de condiciones vigente no establece de qué modo el queso puede despacharse a consumo, lo que ha originado una serie de divergencias entre los productores y las autoridades de control; por consiguiente, esta modificación se ha considerado necesaria para regular con claridad de qué modo el queso puede despacharse a consumo.

DOCUMENTO ÚNICO

«RAGUSANO»

N.º UE: PDO-IT-1505-AM01- 9.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Ragusano»

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*

Forma: paralelepípedica, de sección cuadrada, con ángulos achaflanados. En la superficie pueden verse ligeras hendiduras ocasionadas por las cuerdas utilizadas para colgar el queso durante el proceso de maduración.

Dimensiones: los lados de la sección cuadrada varían entre 15 y 18 cm; la longitud del paralelepípedo varía de 43 a 53 centímetros.

Peso: oscila entre 12 y 16 kg en función de las dimensiones de la rueda.

Aspecto externo: corteza lisa, fina, compacta, de color amarillo dorado o pajizo tendente al marrón si se prolonga el curado en el caso de los quesos rallados. El espesor máximo de la corteza es de 4 mm. La corteza puede estar impregnada de aceite de oliva.

Pasta: estructura compacta, con posibles fisuras que se producen si se prolonga el curado, acompañadas ocasionalmente por algunos ojos; al corte, el color varía de blanco a amarillo pajizo, más o menos intenso.

Sabor: muy agradable, dulce, delicado, poco picante en los primeros meses de maduración en el caso de los quesos de mesa; tendente a picante y muy sabroso, tras una curación prolongada, en el caso de los quesos para rallar.

El queso presenta un aroma agradable, característico del particular proceso de producción.

Materia grasa sobre extracto seco: no inferior al 40 %, en el caso de los quesos destinados al consumo de mesa; no inferior al 38 % en el caso de los quesos con una maduración superior a seis meses.

Humedad máxima: 42 %.

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

La alimentación de los bovinos que producen la leche debe estar constituida principalmente por plantas y hierbas silvestres de la meseta de Ibleo, eventualmente henificadas.

El queso con denominación de origen «Ragusano» se produce exclusivamente con leche de vaca entera, cruda.

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

Todas las fases del proceso de producción: cría del ganado, ordeño, fabricación del queso y maduración deben llevarse a cabo 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*

El queso con denominación de origen «Ragusano» puede ser comercializado entero, en porciones, con o sin corteza, o rallado. Las porciones de «Ragusano» se obtienen exclusivamente a partir de quesos ya certificados y su envasado debe realizarse de tal modo que en cada porción aparezca una traza de la palabra «Ragusano» impresa en la corteza del queso gracias a las bandas de estampación.

El envasado del Ragusano rallado o cortado en porciones utilizando técnicas que impliquen la extracción o la retirada de la corteza (cubos, lonchas, etc.), haciendo ilegible el término Ragusano impreso en la corteza, debe efectuarse exclusivamente en la zona geográfica delimitada.

El queso privado de su corteza es un producto muy sensible y la conservación de sus características organolépticas requiere un acondicionamiento inmediato para evitar cualquier desecación posterior; además, el acondicionamiento inmediato en envases que lleven la denominación de origen puede garantizar mejor la autenticidad del producto, que es obviamente más difícil de identificar que el queso donde la marca es visible.

El envasado del «Ragusano» en porciones o rallado debe efectuarse respetando la normativa pertinente y, en cualquier caso, no debe ir en detrimento de la vida útil del queso ni de sus características organolépticas.

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

Para garantizar que cumple las disposiciones legales pertinentes, el queso con denominación de origen protegida «Ragusano» debe llevar, en el momento de su despacho al consumo, el sello siguiente



grabado a fuego, al término del período mínimo de curación, en la cara principal de la rueda, al lado del número de identificación CE de la empresa y, en su caso, de la marca comercial correspondiente.

Además del símbolo europeo de la DOP, en el envase del «Ragusano» debe figurar la etiqueta siguiente.

Características generales de la etiqueta



La etiqueta deberá contener la información siguiente:

- RAGUSANO DOP, en caracteres de dimensiones superiores respecto a todas las demás indicaciones de la etiqueta.

— Identificación de la empresa productora y/o envasadora con arreglo a la legislación vigente.

Características generales del logotipo



El producto elaborado exclusivamente con leche de vaca de la raza «Modicana» puede etiquetarse como «Ragusano da vacca modicana» (Ragusano de vacas de la raza Modicana).

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona en la que se produce y transforma la leche utilizada para elaborar el queso «Ragusano» abarca la totalidad del territorio de los municipios siguientes: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Montessoro Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli y Vittoria, en la provincia de Ragusa y los municipios de Noto, Palazzolo Acreide y Rosolini, en la provincia de Siracusa.

5. Vínculo con la zona geográfica

El establo, el espacio habitable, el henil y la pequeña quesería donde la leche se transforma en queso, constituyen la masseria realizada en piedra caliza que se integra perfectamente en el paisaje circundante caracterizado por muros de piedra seca que se extienden hasta el horizonte a lo largo de la campiña. En las granjas (masserie), la técnica de elaboración del queso es artesanal: la tina, la cuba de madera, el caldero de cobre con revestimiento de estaño, el cedazo, la manivela, los moldes de madera y los pequeños listones de madera para moldear el queso son los utensilios de madera y cobre, simples pero esenciales. El queso Ragusano es un producto natural, cuyas cualidades y especificidades están intrínsecamente vinculadas tanto a las características de la materia prima, es decir, leche cruda entera que contiene los aromas de los pastos de la meseta de Ibleo, rica en hierbas aromáticas, como a las prácticas de fabricación y maduración de quesos de probada eficacia llevadas a cabo por manos expertas. El Ragusano se produce durante la temporada forrajera, entre noviembre y mayo, cuando la calidad del forraje verde en los pastos es máxima. En los pastos naturales del territorio de Ibleo crecen más de 100 plantas forrajeras pertenecientes al menos a 20 familias diferentes. Cada planta de forraje silvestre procedente de los prados de Ibleo contribuye a dar forma a los olores y sabores del Ragusano. Las principales plantas forrajeras apreciadas por su palatabilidad para el ganado, efecto en la producción de leche y cualidades de crecimiento y nutritivas como pienso son las siguientes: *Anthemis arvensis*, *Medicago hispida*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus hamosus*, *Trifolium subterraneum*, *Calendula arvensis*, *Diplotaxis erucoides* y *Sinapis arvensis*. El entorno, la leche, los pastos y el método de producción hacen del Ragusano un queso muy tradicional que, no obstante, mantiene un atractivo contemporáneo, y su mundo, la masseria, puede describirse como una floración del patrimonio cultural generado por la naturaleza, la historia, las capacidades económicas y tecnológicas y el conocimiento. Toda una serie de factores puede influir en el aroma, sabor, color y cualidades nutritivas del Ragusano tradicional. Estos factores pueden definirse como «características atribuibles a la biodiversidad», precisamente porque gracias a su equilibrio sinérgico se obtiene, desde hace siglos, un queso único en el mundo e intrínsecamente vinculado al territorio en el que se produce. El Ragusano es un queso vivo, tanto en lo que atañe a su población microbiana como a todos los procesos enzimáticos que pueden observarse a medida que madura durante el período de curación. De ahí la definición de biodiversidad, no solo porque estos factores generen un queso que sobresale de otros quesos, sino también y sobre todo porque está vivo desde el punto de vista biológico.

Entre las principales «características atribuibles a la biodiversidad» se encuentran la zona de producción y las correspondientes condiciones macro y microambientales del territorio y de los lugares naturales donde tienen lugar los procesos productivos (cría de ganado, elaboración del queso y centro de maduración). También contribuyen a esta biodiversidad, las razas criadas y el sistema de cría extensivo y la alimentación de las vacas, compuesta principalmente de plantas forrajeras silvestres que crecen en los pastos de la meseta de Ibleo. El proceso tradicional de fabricación del queso también desempeña un papel decisivo gracias a sus cualidades y procedimientos específicos: la utilización de leche entera cruda, la presencia de microflora natural apta para la elaboración de queso, la utilización de cuajo natural y de instrumentos y utensilios de madera y/o cobre. A esto se añade el proceso de moldeado del queso y la maduración tradicional. Resulta evidente que estas «características» constituyen en realidad un conjunto de procesos naturales, que presentan una fuerte variabilidad biológica. Y el hombre, en este contexto, debe medirse diariamente con la naturaleza para encontrar el equilibrio biológico entre los diversos procesos, con el fin de garantizar la producción de un Ragusano de calidad excelente.

La raza, la fase de lactancia y los distintos ciclos biológicos de las plantas forrajeras silvestres que crecen en los prados de la meseta de Ibleo determinan las variaciones frecuentes de la calidad de la leche y las oscilaciones térmicas e higrométricas que aceleran o ralentizan el proceso de tratamiento de la leche y la maduración de la cuajada y del queso: todas estas condiciones macro y microambientales desempeñan un papel decisivo en la selección de la microflora específica del Ragusano.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

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

o bien:

accediendo directamente a la página de inicio del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), haciendo clic después en «Qualità» [Calidad] (en la parte superior derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» [Productos DOP/IGP/STG] (lateral izquierdo de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].

