

Diario Oficial

de la Unión Europea

C 361



Edición
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

56° año
11 de diciembre de 2013

Número de información Sumario Página

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2013/C 361/01 Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones ⁽¹⁾ 1

III *Actos preparatorios*

INICIATIVAS DE LOS ESTADOS MIEMBROS

2013/C 361/02 Iniciativa de Bélgica, Bulgaria, la República Checa, Alemania, Estonia, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, los Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia y Suecia de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se modifica la Decisión 2005/681/JAI por la que se crea la Escuela de Policía (CEPOL) 4

ES

Precio:
3 EUR

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE

(continúa al dorso)

IV Información

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

Comisión Europea

2013/C 361/03	Tipo de cambio del euro	6
---------------	-------------------------------	---

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

Comisión Europea

2013/C 361/04	Convocatoria de propuestas conforme al programa anual de trabajo de 2013 con vistas a la concesión de subvenciones en el ámbito de la Red Transeuropea de Transporte (RTE-T) para el período 2007-2013 [Decisión C(2013) 1029 de la Comisión, modificada por la Decisión C(2013) 8744 de la Comisión]	7
2013/C 361/05	Convocatoria de propuestas conforme al programa plurianual de trabajo de 2013 con vistas a la concesión de subvenciones en el ámbito de la Red Transeuropea de Transporte (RTE-T) para el período 2007-2013 [Decisión C(2013) 1675 de la Comisión, modificada por la Decisión C(2013) 8755 de la Comisión]	8
2013/C 361/06	Convocatorias de propuestas y actividades relacionadas en virtud de los programas de trabajo para el período 2014-2015 en el marco de Horizonte 2020, Programa Marco de Investigación e Innovación (2014-2020), y del Programa de Investigación y Formación de la Comunidad Europea de la Energía Atómica (2014-2018), que complementa a Horizonte 2020	9

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2013/C 361/07	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	10
2013/C 361/08	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	13



II

(Comunicaciones)

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

COMISIÓN EUROPEA

Autorización de ayudas estatales con arreglo a los artículos 107 y 108 del TFUE

Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2013/C 361/01)

Fecha de adopción de la decisión	6.11.2013
Número de referencia de ayuda estatal	SA.32712 (11/N)
Estado miembro	España
Región	Galicia
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Base jurídica	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Indemnización por los daños sufridos por las empresas del sector pesquero gallego debido al temporal «Becky», que afectó a las costas de Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010.
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	0,06 millones EUR
Intensidad	100 %
Duración	—
Sectores económicos	A301 — Pesca
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Consejería del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
Información adicional	—

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Fecha de adopción de la decisión	6.11.2013
Número de referencia de ayuda estatal	SA.33346 (13/NN)
Estado miembro	Países Bajos
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Base jurídica	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	La finalidad de la medida es contribuir a sufragar los costes de programas de información y formación en favor del sector de la venta al por menor de productos de la pesca.
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Los ingresos anuales generados por la tasa son variables y dependen de los siguientes factores: — el tipo efectivamente aplicado, que puede oscilar entre 0 y el nivel máximo (el límite máximo fijado); — el número de puntos de venta y operadores, que puede variar; y — el presupuesto anual para las actividades de las que se beneficie el sector de la venta al por menor de productos de la pesca. El nivel de los ingresos presupuestados se fija sobre la base de la evaluación de las actividades que vayan a realizarse durante el año en cuestión. El tipo máximo de la tasa está fijado actualmente en 49,92 EUR anuales para cada minorista/punto de venta.
Intensidad	Los ingresos de la tasa varían de un año a otro y dependen del tipo que se aplica. Por lo tanto, la intensidad de la ayuda varía anualmente; en función del tipo aplicado puede oscilar entre el 0 % y el límite máximo, fijado en el 100 %.
Duración	Hasta el 2 de agosto de 2022
Sectores económicos	Pesca marítima
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Información adicional	—

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Fecha de adopción de la decisión	6.11.2013
Número de referencia de ayuda estatal	SA.33347 (13/NN)
Estado miembro	Países Bajos
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Onderwijsprojecten aanvoersektor
Base jurídica	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	La finalidad de la medida es contribuir a sufragar los costes de programas de información y formación en favor del sector de la venta al por menor de productos de la pesca.
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Los ingresos anuales generados por la tasa son variables y dependen de los siguientes factores: — una milésima parte del valor del pescado suministrado por el proveedor; — 0,03 EUR por cada tonelada de mejillones suministrada por el proveedor; y — para los proveedores de camarón, 0,10 EUR por kilogramo de camarón sin pelar y 0,30 EUR por kilogramo de camarón pelado.
Intensidad	El tipo máximo anual de la tasa aplicable a cada proveedor puede variar en función de la cantidad de pescado suministrada.
Duración	Hasta el 26 de septiembre de 2022
Sectores económicos	Pesca marítima
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Información adicional	—

El texto de la decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

III

(Actos preparatorios)

INICIATIVAS DE LOS ESTADOS MIEMBROS

Iniciativa de Bélgica, Bulgaria, la República Checa, Alemania, Estonia, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, los Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia y Suecia de Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se modifica la Decisión 2005/681/JAI por la que se crea la Escuela de Policía (CEPOL)

(2013/C 361/02)

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, y en particular su artículo 87, apartado 2, letra b),

Vista la iniciativa de Bélgica, Bulgaria, la República Checa, Alemania, Estonia, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, los Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia y Suecia, ⁽¹⁾

Previa transmisión del proyecto de acto legislativo a los Parlamentos nacionales,

De conformidad con el procedimiento legislativo ordinario,

Considerando lo siguiente:

- (1) De acuerdo con el artículo 4 de la Decisión 2005/681/JAI del Consejo por la que se crea la Escuela Europea de Policía (CEPOL), la CEPOL tiene su sede en Bramshill, Reino Unido.
- (2) Mediante cartas de 12 de diciembre de 2012 y 8 de febrero de 2013, el Reino Unido informó a la CEPOL de que ya no desea albergar la sede en su territorio. Aparte de la CEPOL, Bramshill alberga también un centro de formación policial nacional del Organismo Nacional de Mejora Policial que el Reino Unido decidió sustituir por una nueva Escuela Policial destinada a ubicarse en otro lugar. Así pues, el Reino Unido ha decidido cerrar el centro de formación policial nacional de Bramshill y

vender el centro, y ha indicado que los costes asociados eran altos y que no se había planteado ningún modelo empresarial alternativo para gestionar el centro.

- (3) Ante esta situación, el 8 de octubre de 2013, los representantes de los Gobiernos de los Estados miembros convinieron de común acuerdo en las disposiciones relativas al establecimiento de la sede de la CEPOL, con arreglo a las cuales la sede de la CEPOL se establecerá en Budapest no bien se traslade desde Bramshill. Este acuerdo debe incorporarse a la Decisión 2005/681/JAI del Consejo.

- (4) De conformidad con los artículos 1 y 2 del Protocolo (n.º 21) sobre la posición del Reino Unido y de Irlanda respecto del Espacio de Libertad, Seguridad y Justicia, anejo al Tratado de la Unión Europea y al Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, y sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 4 de dicho Protocolo, estos Estados miembros no participan en la adopción del presente Reglamento y no están vinculados por él ni sujetos a su aplicación.

O BIEN

- (5) De conformidad con el artículo 3 del Protocolo (n.º 21) sobre la posición del Reino Unido y de Irlanda respecto del Espacio de Libertad, Seguridad y Justicia, anejo al Tratado de la Unión Europea y al Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, estos Estados miembros han notificado su deseo de participar en la adopción y aplicación del presente Reglamento.
- (6) De conformidad con los artículos 1 y 2 del Protocolo (n.º 22) sobre la posición de Dinamarca, anejo al Tratado de la Unión Europea y al Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea, Dinamarca no participa en la adopción del presente Reglamento y no está vinculada por él ni sujeta a su aplicación.

⁽¹⁾ DO C ...

HAN ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 2

Artículo 1

El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

La Decisión 2005/681/JAI del Consejo se modifica de la forma siguiente:

El artículo 4 (Sede) queda redactado de la forma siguiente:

«La CEPOL tendrá su sede en Budapest (Hungría).»

Será aplicable a partir del (...) de 2014.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en los Estados miembros de conformidad con los Tratados.

Hecho en ..., ...

Por el Parlamento Europeo

El Presidente

...

Por el Consejo

El Presidente

...

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

10 de diciembre de 2013

(2013/C 361/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,3750	AUD	dólar australiano	1,5039
JPY	yen japonés	141,35	CAD	dólar canadiense	1,4604
DKK	corona danesa	7,4604	HKD	dólar de Hong Kong	10,6605
GBP	libra esterlina	0,83645	NZD	dólar neozelandés	1,6529
SEK	corona sueca	8,9897	SGD	dólar de Singapur	1,7181
CHF	franco suizo	1,2214	KRW	won de Corea del Sur	1 444,26
ISK	corona islandesa		ZAR	rand sudafricano	14,1808
NOK	corona noruega	8,4015	CNY	yuan renminbi	8,3486
BGN	leva búlgara	1,9558	HRK	kuna croata	7,6425
CZK	corona checa	27,453	IDR	rupia indonesia	16 371,02
HUF	forinto húngaro	300,79	MYR	ringit malayo	4,4094
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	60,837
LVL	lats letón	0,7031	RUB	rublo ruso	44,9962
PLN	esloti polaco	4,1825	THB	bat tailandés	44,099
RON	leu rumano	4,4525	BRL	real brasileño	3,1759
TRY	lira turca	2,7902	MXN	peso mexicano	17,6749
			INR	rupia india	83,9149

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

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

COMISIÓN EUROPEA

Convocatoria de propuestas conforme al programa anual de trabajo de 2013 con vistas a la concesión de subvenciones en el ámbito de la Red Transeuropea de Transporte (RTE-T) para el período 2007-2013

[Decisión C(2013) 1029 de la Comisión, modificada por la Decisión C(2013) 8744 de la Comisión]
(2013/C 361/04)

La Dirección General de Movilidad y Transportes de la Comisión Europea publica una convocatoria de propuestas con vistas a la concesión de subvenciones a proyectos en el campo de la Red Transeuropea de Transporte, atendiendo a las prioridades y objetivos establecidos al respecto en el programa anual de trabajo modificado para 2013.

El importe máximo disponible para la presente convocatoria de propuestas asciende a 70 millones EUR.

El plazo de presentación de las propuestas finaliza el **17 de marzo de 2014**.

El texto completo de la convocatoria de propuestas se encuentra en la siguiente dirección de Internet:
http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Convocatoria de propuestas conforme al programa plurianual de trabajo de 2013 con vistas a la concesión de subvenciones en el ámbito de la Red Transeuropea de Transporte (RTE-T) para el período 2007-2013

[Decisión C(2013) 1675 de la Comisión, modificada por la Decisión C(2013) 8755 de la Comisión]

(2013/C 361/05)

La Dirección General de Movilidad y Transportes de la Comisión Europea publica cinco convocatorias de propuestas, conforme al programa plurianual de trabajo de la Red Transeuropea de Transporte (RTE-T) para el período 2007-2013, con vistas a la concesión de subvenciones en los siguientes campos:

- Actuaciones en el ámbito de los proyectos prioritarios (PPs) — el importe indicativo disponible para las propuestas seleccionadas asciende a 50 millones EUR.
- Autopistas del Mar (MoS) — el importe indicativo disponible para las propuestas seleccionadas asciende a 80 millones EUR.
- Sistemas Europeos de Gestión del Tráfico Ferroviario (ERTMS) — el importe indicativo disponible para las propuestas seleccionadas asciende a 70 millones EUR.
- Gestión del Tránsito Aéreo (ATM) — el importe indicativo disponible para las propuestas seleccionadas asciende a 30 millones EUR.
- Sistemas de Transporte Inteligentes (ITS) — el importe indicativo disponible para las propuestas seleccionadas asciende a 50 millones EUR.

El plazo de presentación de las propuestas finaliza el **17 de marzo de 2014**.

El texto completo de las convocatorias de propuestas se encuentra en la siguiente dirección de Internet:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Convocatorias de propuestas y actividades relacionadas en virtud de los programas de trabajo para el período 2014-2015 en el marco de Horizonte 2020, Programa Marco de Investigación e Innovación (2014-2020), y del Programa de Investigación y Formación de la Comunidad Europea de la Energía Atómica (2014-2018), que complementa a Horizonte 2020

(2013/C 361/06)

Por el presente anuncio se hace pública la puesta en marcha de convocatorias de propuestas y actividades relacionadas en virtud de los programas de trabajo para el período 2014-2015 en el marco de Horizonte 2020, Programa Marco de Investigación e Innovación (2014-2020), y del Programa de Investigación y Formación de la Comunidad Europea de la Energía Atómica (2014-2018), que complementa a Horizonte 2020.

La Comisión ha adoptado mediante las Decisiones C(2013) 8563 de 10 de diciembre de 2013, C(2013) 8631, de 10 de diciembre de 2013, y C(2013) 8632, de 10 de diciembre de 2013, tres programas de trabajo que contienen las convocatorias de propuestas y las actividades relacionadas.

Estos quedan supeditados a la adopción, por parte de la autoridad legislativa y sin modificaciones significativas, de la Decisión del Consejo por la que se establece el Programa Específico por el que se ejecuta Horizonte 2020, Programa Marco de Investigación e Innovación (2014-2020), del Reglamento por el que se establecen las normas de participación y difusión, y del Reglamento del Consejo relativo al Programa de Investigación y Formación de la Comunidad Europea de la Energía Atómica (2014-2018), que complementa a Horizonte 2020. Están sujetos, además, a un dictamen favorable o a la ausencia de objeciones por parte de los comités creados en virtud de la Decisión del Consejo por la que se establece el Programa Específico por el que se ejecuta Horizonte 2020 y del Reglamento del Consejo relativo al Programa de Investigación y Formación de la Comunidad Europea de la Energía Atómica, así como a la disponibilidad de los créditos previstos en el proyecto de presupuesto para 2014, una vez aprobado dicho presupuesto por la autoridad presupuestaria o, en caso de no haberse aprobado, el presupuesto conforme a lo dispuesto en el régimen de las doceavas partes provisionales. Asimismo, el programa de trabajo en lo relativo al objetivo específico «Reforzar la investigación en las fronteras del conocimiento mediante las actividades del Consejo Europeo de Investigación» se someterá al dictamen formal del nuevo Consejo Científico que sucederá al Consejo Científico constituido de conformidad con la Decisión 2007/134/CE. La Comisión se reserva el derecho a anular o realizar correcciones de errores en la convocatoria.

La confirmación de que se han cumplido satisfactoriamente estas disposiciones se comunicará en el sitio web del Portal del Participante de la Comisión Europea (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

Estos programas de trabajo, incluidos los plazos y los presupuestos de las actividades, están disponibles en el Portal del Participante antes citado junto con información sobre las condiciones de las convocatorias y de las actividades relacionadas, 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 «2014» en las convocatorias de propuestas que figuran en el Portal del Participante. La información relativa a la fecha en que se podrán presentar las propuestas sobre temas con la designación «2015» se facilitará en una fase posterior.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 361/07)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****«TØRRFISK FRA LOFOTEN»****N° CE: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012****IGP (X) DOP ()****1. Denominación**

«Tørrfisk fra Lofoten»

2. Estado miembro o tercer país

Noruega

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

Clase 1.7: Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados de ellos

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

«Tørrfisk fra Lofoten» designa el bacalao del Atlántico (*Gadus morhua*) secado de forma natural procedente de las islas Lofoten. La denominación corresponde al bacalao seco que cumple los requisitos de calidad de la norma noruega relativa a la clasificación del bacalao seco (NBS 30-01).

El «Tørrfisk fra Lofoten» debe presentar un contenido de agua del 16 al 27 %, un contenido de proteínas del 68 al 78 % y un contenido de materia grasa de aproximadamente el 1 %. El «Tørrfisk fra Lofoten» tiene un sabor y un aroma de pescado pronunciados, una piel de color dorado y un tamaño de 40 a 90 cm.

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

El «Tørrfisk fra Lofoten» se obtiene a partir del bacalao del Atlántico capturado desde enero hasta abril en las aguas que rodean las islas Lofoten y Vesterålen. Durante este periodo, los bacalaos adultos de las frías aguas polares del mar de Barents se desplazan hasta el mar que rodea las islas Lofoten y Vesterålen

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

para desovar. La zona de pesca se sitúa entre 010°00' E-016°08' E y 67°00' N-69°30' N, en las siguientes divisiones CIEM; zona 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 y una parte de la 25, zona 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. La textura del pescado capturado en esta zona es diferente de la del pescado de alta mar, en particular la muscular, tras la larga migración que le confiere una cualidad esencial para resistir el proceso de secado. Los pescadores costeros deben recorrer una corta distancia para faenar, por lo que el pescado puede ser capturado y desembarcado el mismo día, lo cual es importante para su calidad.

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

—

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

El «Tørrfisk fra Lofoten» debe secarse de forma natural y seleccionarse en las islas Lofoten.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El pescado destinado a la producción del «Tørrfisk fra Lofoten» debe capturarse alrededor de las islas Lofoten y Vesterålen, entre 010°00' E-016°08' E y 67°00' N-69°30' N, en las siguientes divisiones CIEM; zona 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 y una parte de la 25, zona 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Debe entregarse en una instalación de desembarque situada en las islas Lofoten y secarse de forma natural y seleccionarse en dichas islas. Las islas Lofoten agrupan los municipios de Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy y Vågan.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El mar que rodea las islas Lofoten y Vesterålen se encuentra entre las zonas de pesca más ricas del mundo, y la pesquería en las islas Lofoten es la pesca estacional más importante de bacalao en Noruega.

El bacalao del Atlántico pasa la mayor parte de su vida en el mar de Barents, pero migra al mar que rodea Lofoten y Vesterålen para desovar en el periodo de enero a abril. Gracias a la temperatura y al acceso a la alimentación en el mar en ese periodo, las condiciones para la reproducción en esta zona son muy favorables.

El mar que rodea las islas Lofoten y Vesterålen ha sido a lo largo de los siglos la zona de desove más importante del bacalao del Atlántico. Aquí la plataforma continental es estrecha y las aguas ricas en nutrientes pasan no muy lejos de la costa. Esto ofrece unas condiciones óptimas para el crecimiento y la supervivencia de los peces.

La afluencia masiva de bacalao del Atlántico a la zona geográfica coincide con el periodo en el que las condiciones climáticas son especialmente adecuadas para el secado natural.

La situación de la zona con respecto a la corriente del Golfo ofrece condiciones particularmente favorables para el secado natural del pescado y es vital para la calidad final del «Tørrfisk fra Lofoten». Debido a la corriente del Golfo, los inviernos en las islas Lofoten son suaves con una temperatura media de entre - 0,8° y + 2,2 de enero a abril, y las primaveras son secas con unas precipitaciones totales de 108 a 132 mm. Estas condiciones climáticas son una premisa para que el pescado se seque correctamente y no se congele ni se descomponga.

El conocimiento en materia de clasificación es fundamental para la calidad del producto final. La clasificación exige unos profundos conocimientos y es llevada a cabo por los denominados «descartadores». Históricamente, la evaluación de la calidad es una aptitud transmitida de generación en generación en las familias o empresas. Antiguamente, los clasificadores eran formados en la empresa a la que estaban asociados, pero recientemente se ha implantado una formación teórica para la industria. La formación teórica se combina con una formación práctica en empresas manufactureras de bacalao seco.

La experiencia en la manufacturación y las necesidades del mercado también han sido tradicionalmente transmitidas a lo largo de generaciones en las islas Lofoten.

Este conocimiento es fundamental para obtener «Tørrfisk fra Lofoten» de buena calidad.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Tørrfisk fra Lofoten» se elabora a partir de bacalao del Atlántico (*Gadus morhua*) adulto eviscerado, descabezado y secado de forma natural. El secado natural conserva y cura el pescado, principalmente debido a la considerable reducción del contenido de agua. Esto ofrece una durabilidad elevada y un alto contenido nutricional, a saber, un elevado contenido de proteínas entre el 68 y el 78 % comparado con un 18 % en el bacalao fresco. El secado del pescado finaliza cuando al golpearlo se obtiene el «sonido de pescado» correcto, es decir, un sonido seco, claro y potente. Para evaluar el correcto «sonido de pescado», se necesitan un buen conocimiento y una larga experiencia.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El vínculo se basa en las características del producto atribuibles a su origen geográfico.

Tradicición:

El secado natural de pescado se ha desarrollado en las islas Lofoten desde principios del siglo XII y es una parte importante del patrimonio noruego. Los conocimientos en materia de secado y clasificación han sido transmitidos de generación en generación en las islas Lofoten. El bacalao seco ha sido y es un importante producto de exportación noruego.

Características atribuibles al origen geográfico:

Debido a la larga migración desde las aguas frías del mar de Barents hasta las aguas de las islas Lofoten y Vesterålen, los bacalaos estilizados presentan una carne firme y musculosa. La materia prima de tal calidad es vital en lo que atañe a la tolerancia del proceso de secado.

La temperatura, las precipitaciones, el viento, el sol y la nieve son todos ellos factores vitales para el proceso de secado, y convierten a la zona geográfica en una región especialmente adecuada para el secado del pescado. La temperatura real en la zona geográfica propicia que el pescado no se congele ni se descomponga, únicamente que se seque. Las precipitaciones adecuadas, junto con los vientos costeros, ofrecen buenas condiciones para el secado natural. El reflejo del sol en la nieve que cubre el terreno da al pescado su color dorado. El proceso de secado confiere al bacalao seco su textura particular así como su sabor y su aroma de pescado pronunciados.

Junto con las materias primas de alta calidad, el clima es fundamental para la calidad final del «Tørrfisk fra Lofoten». Las islas Lofoten son el único lugar del mundo que cuenta con este tipo de clima y al mismo tiempo tiene acceso a bacalaos adultos de alta calidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽³⁾]

<http://www.lovddata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 361/08)

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

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

«PREKMURSKA ŠUNKA»

N° CE: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Prekmurska šunka»

2. Estado miembro o tercer país

Eslovenia

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 la denominación indicada en el punto 1

El «Prekmurska šunka» es un producto a base de carne seca y ahumada obtenido a partir del pernil fresco del cerdo. Tiene una forma característica de pera (corte), con una corteza de color marrón rojizo uniforme. Su olor y sabor característicos, el color rojo rubí de la carne curada y ahumada del músculo y el color blanco cremoso uniforme de la grasa subcutánea se desarrollan durante un período de maduración mínimo de seis meses. La carne del músculo, ligeramente entreverada, cuyo espesor es de al menos 10 mm debajo de la articulación de la cadera, se funde en la grasa. El olor y el sabor se caracterizan por un agradable aroma ahumado, si bien este no eclipsa en ningún caso el aroma de la carne madura. El dilatado período de maduración otorga al jamón una textura delicada, untuosa y jugosa.

El contenido de sal del producto acabado debe ser inferior al 9 %, el grado de secado (pérdida de peso durante la maduración) no debe exceder del 45 % y el peso no debe ser inferior a 2,75 kg.

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

El pernil fresco del cerdo, de una sola pieza, cortado entre 3 y 4 cm debajo de la articulación de la cadera (*caput ossis femoris*), sin la pezuña, los huesos del jarrete, la pelvis, el fémur ni la tibia, con el punto característico del jarrete. El corte típico está constituido por los siguientes músculos y grupos de músculo, con la corteza y la grasa subcutánea: contratapa (*m. biceps femoris* y *semitendinosus*), tapa (*m. semimembranosus*), codillo (*m. quadriceps femoris*) y parte del lomo (*m. gluteus medius* y *gluteus superficialis*). El peso del pernil entero una vez cortado de forma adecuada y antes de ser salado no puede ser inferior a 5 kg.

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

—

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

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

Todas las fases de producción del «Prekmurska šunka», desde el corte, la salazón, el aclarado y secado, el ahumado, la maduración, la medición del grado de secado (pérdida de peso) y el engrasado (gradual) hasta la inspección de la calidad de los jamones curados enteros deben tener lugar en la zona geográfica definida.

Corte — cada pernil de cerdo destinado a la elaboración del «Prekmurska šunka» debe cortarse de forma adecuada.

Salazón — los jamones cortados y refrigerados son salados en seco o mediante una combinación de métodos.

Aclarado y secado — una vez salados los jamones, se aclaran en agua corriente fría. A continuación, se seca la piel de los jamones y estos se cuelgan en un lugar ventilado.

Ahumado — una vez seca la piel de los jamones salados, estos se ahuman en ahumaderos con madera dura y serrín. Una vez acabado el ahumado, se marcan los jamones con un logotipo que incluye la mención «Prekmurska šunka».

Maduración — los jamones maduran en cámaras de maduración que disponen de condiciones naturales de ventilación o de una combinación de aire acondicionado natural y artificial. El proceso de maduración dura seis meses, como mínimo.

Medición del grado de secado (pérdida de peso) — el grado de secado (pérdida de peso durante la maduración) no debe ser superior al 45 %.

Engrasado (gradual) — la parte del jamón que no está recubierta de corteza ni de grasa se engrasa por etapas, primero cuando el jamón haya perdido aproximadamente el 25 % de su peso durante la maduración y, por último, cuando haya alcanzado un grado de secado del 45 %. Los jamones se engrasan con una mezcla de grasa, harina y especias.

Inspección de la calidad de los jamones curados enteros — tras un período de maduración de seis meses, se someten los jamones a un análisis organoléptico, con el fin de determinar si poseen la apariencia externa y el olor adecuados. Las piezas que no se ajustan a todos los criterios necesarios para la indicación geográfica protegida son registradas, se les retira la marca y quedan excluidas.

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

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Las formas comercializadas del «Prekmurska šunka» llevan una etiqueta con un logotipo que incluye la mención «Prekmurska šunka», la mención «*zaščitena geografska označba*» (indicación geográfica protegida) y el símbolo correspondiente de la UE.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El «Prekmurska šunka» se produce en la zona geográfica de Prekmurje, al noreste de Eslovenia. La zona de producción está delimitada por el río Mura y las fronteras nacionales de Eslovenia con Austria, Hungría y Croacia.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El «Prekmurska šunka» se produce en Prekmurje, situada en la Llanura Panónica. Esta zona de Eslovenia cuenta con un clima continental con inviernos fríos y húmedos y veranos calurosos y secos. Se trata de una zona muy soleada y del territorio más seco del país, en términos de precipitaciones medias anuales. La humedad del aire la determinan los vientos que, en Prekmurje, se ven influidos por la localización de la zona en una llanura continental, cuyo relieve llano no ofrece ningún obstáculo a la corriente de aire, como ocurre en otras zonas de Eslovenia. Debido a la localización en una llanura, las inversiones térmicas son más escasas y se dispersan más rápidamente, de modo que la atmósfera se ventila antes a nivel del suelo y hay menos niebla. En invierno, el aire es más seco en las zonas montañosas que en las llanuras, debido a la falta de inversiones térmicas. Son característicos de Prekmurje el viento del noreste, que sopla al paso de frentes, y el viento del suroeste, que precede al primero.

Los avances logrados en materia de volumen, reputación y desarrollo de la producción de jamón en la región de Prekmurje pueden atribuirse a las técnicas tradicionales e individuales de los productores. La práctica del secado de la carne se remonta probablemente a los primeros pobladores de la zona. En el siglo pasado, los productores hicieron uso de las características de las casas de labranza, construidas con adobe y cañas y cubiertas de paja, para el ahumado y maduración de la carne. En estas casas, el humo del horno de pan ascendía naturalmente y se acumulaba bajo el tejado de paja, donde se ahumaba y secaba uniformemente el «Prekmurska šunka». El trayecto del humo hasta la carne era suficientemente largo para que el humo se enfriase, por lo que se trataba de un ahumado en frío. En la segunda mitad del siglo pasado, el ahumado de la carne pasó a realizarse en ahumaderos improvisados, es decir, en una estructura aislada en el jardín o el patio, que contaba a menudo con cuatro paredes o cuatro puertas para que la corriente pudiese pasar por las rendijas e impidiese de este modo que la temperatura aumentase y la carne se cociese. Los jamones maduraban durante varios meses, dependiendo de su tamaño y de las condiciones climáticas en todas las fases de la producción. El método actual de producción del «Prekmurska šunka» en instalaciones con equipos tecnológicos permite mantener la calidad organoléptica y es plenamente comparable con las técnicas agrícolas tradicionales. Ello es posible sobre todo debido a la modernización de los métodos de trabajo, aunque no de las técnicas, ya que ello hubiese tenido como consecuencia la modificación de los procesos bioquímicos durante la maduración de la carne. El «Prekmurska šunka» siempre ha estado presente en la mesa en fechas señaladas y se ha servido a los huéspedes. Era especialmente apreciado en épocas de importantes trabajos agrícolas, en que era necesario ofrecer mayores cantidades de alimentos a los agricultores y trabajadores agrícolas. Actualmente, se ofrece en ocasiones festivas especiales y es imprescindible en las ceremonias oficiales.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Prekmurska šunka» tiene una forma única de pera (corte). Se caracteriza por el color marrón rojizo uniforme de su corteza y un distintivo y agradable aroma ahumado, si bien este no eclipsa en ningún caso el aroma de la carne madura. Son característicos de este producto el pronunciado color rojizo de la carne curada, su sabor ligeramente más salado y su textura firme.

El modo en que se sirve el «Prekmurska šunka» también lo distingue de otros tipos de carne seca. Según una antigua costumbre, se puede servir en lonchas de un centímetro de grosor. Cada comensal recibe pan y una loncha de jamón, y un cuchillo para cortar la loncha en tiras finas en un tablero de madera.

Debido a su producción tradicional y sus peculiaridades, el «Prekmurska šunka» forma parte de las características etnológicas de Prekmurje.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las DOP)*

Las condiciones climáticas favorables, la tradición, los conocimientos, la pericia y la experiencia han contribuido a la reputación del «Prekmurska šunka», que puede considerarse una especialidad eslovena y una de las características etnológicas de Prekmurje. La gastronomía de esta región tiene una identidad propia. La población de Prekmurje mantiene desde siempre una relación con el campo y los recursos naturales en la producción de alimentos y de manjares tradicionales. Los platos a base de cereales, patatas, maíz y carne de cerdo predominan en esta zona desde hace siglos. La carne de cerdo permitía variar la alimentación. Sin embargo, antiguamente se solía comer menos carne que ahora. Esta se conservaba con el ahumado, lo que dio lugar a la aparición del «Prekmurska šunka». Así pues, ha ido evolucionando a lo largo del tiempo la especialización técnica práctica de la población local, incluidos elevados niveles de pericia, conocimientos prácticos y experiencia que han dado lugar a la forma específica (corte) y a las propiedades organolépticas del producto.

Existen varias fuentes que confirman la reputación del «Prekmurska šunka». El profesor Vilko Novak ha llevado a cabo la investigación más extensa y sistemática sobre la alimentación de la población de Prekmurje (*Ljudska prehrana v Prekmurju*, 1947). El estudio describe el *koline*, es decir, el proceso de elaboración y maduración del «Prekmurska šunka». El Dr. Stanislav Renčelj describe este producto en sus libros titulados *Suhe mesnine – narodne posebnosti* (1990) y *Prekmurske dobrote* (S. Renčelj, R. Karas, 2001), en los que presenta las técnicas de producción desde la selección de las materias primas, la salazón y la maduración hasta el análisis organoléptico del producto.

El «Prekmurska šunka» también es presentado como producto tradicional esloveno en publicaciones turísticas, tales como *Okusiti Slovenijo* y *Spomini iz Slovenije*.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.

EUR-Lex (<http://new.eur-lex.europa.eu>) ofrece acceso directo y gratuito a la legislación de la Unión Europea. Desde este sitio puede consultarse el *Diario Oficial de la Unión Europea*, así como los Tratados, la legislación, la jurisprudencia y la legislación en preparación.

Para más información acerca de la Unión Europea, consulte: <http://europa.eu>



Oficina de Publicaciones de la Unión Europea
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

ES