



Sumario

II *Comunicaciones*

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

Comisión Europea

2016/C 263/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8080 — Maxburg II/VREP/Norafin) ⁽¹⁾	1
2016/C 263/02	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8094 — BNP Paribas Fortis Private Equity Belgium/Sofindev IV/DHAM/Novy International) ⁽¹⁾	1

IV *Información*

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

Comisión Europea

2016/C 263/03	Tipo de cambio del euro	2
---------------	-------------------------------	---

Comisión Administrativa de Coordinación de los Sistemas de Seguridad Social

2016/C 263/04	Decisión n.º H8, de 17 de diciembre de 2015 (actualizada con ligeras aclaraciones técnicas el 9 de marzo de 2016), relativa a los métodos de funcionamiento y a la composición de la Comisión Técnica de Tratamiento de la Información de la Comisión Administrativa de Coordinación de los Sistemas de Seguridad Social	3
---------------	--	---

V *Anuncios*

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2016/C 263/05

Publicación de una solicitud 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

II

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

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.8080 — Maxburg II/VREP/Norafin)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2016/C 263/01)

El 11 de julio de 2016, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en alemán y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32016M8080. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.8094 — BNP Paribas Fortis Private Equity Belgium/Sofindev IV/DHAM/Novy International)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2016/C 263/02)

El 14 de julio de 2016, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32016M8094. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

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

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

19 de julio de 2016

(2016/C 263/03)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,1035	CAD	dólar canadiense	1,4364
JPY	yen japonés	117,20	HKD	dólar de Hong Kong	8,5585
DKK	corona danesa	7,4389	NZD	dólar neozelandés	1,5684
GBP	libra esterlina	0,83950	SGD	dólar de Singapur	1,4921
SEK	corona sueca	9,4922	KRW	won de Corea del Sur	1 257,60
CHF	franco suizo	1,0877	ZAR	rand sudafricano	15,8098
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,3875
NOK	corona noruega	9,3489	HRK	kuna croata	7,4905
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	14 443,16
CZK	corona checa	27,014	MYR	ringit malayo	4,4205
HUF	forinto húngaro	314,73	PHP	peso filipino	51,735
PLN	esloti polaco	4,3729	RUB	rublo ruso	69,5272
RON	leu rumano	4,4772	THB	bat tailandés	38,615
TRY	lira turca	3,2878	BRL	real brasileño	3,6078
AUD	dólar australiano	1,4727	MXN	peso mexicano	20,3706
			INR	rupia india	74,0824

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

COMISIÓN ADMINISTRATIVA DE COORDINACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL

DECISIÓN N.º H8

**de 17 de diciembre de 2015 (actualizada con ligeras aclaraciones técnicas el 9 de marzo de 2016)
relativa a los métodos de funcionamiento y a la composición de la Comisión Técnica de Tratamiento
de la Información de la Comisión Administrativa de Coordinación de los Sistemas de Seguridad
Social**

(2016/C 263/04)

LA COMISIÓN ADMINISTRATIVA DE COORDINACIÓN DE LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL,

Visto el artículo 72 del Reglamento (CE) n.º 883/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre la coordinación de los sistemas de seguridad social ⁽¹⁾, en virtud del cual la Comisión Administrativa debe promover y desarrollar la colaboración entre los Estados miembros modernizando los procedimientos necesarios para el intercambio de información, en particular mediante la adaptación a los intercambios electrónicos del flujo de información entre las instituciones, habida cuenta de la evolución del tratamiento de datos en cada Estado miembro; debe adoptar las normas comunes de estructura para los servicios de tratamiento de datos, fundamentalmente en materia de seguridad y de uso de normas, y debe establecer las modalidades de funcionamiento de la parte común de dichos servicios,

Visto el artículo 73 del Reglamento (CE) n.º 883/2004, conforme al cual la Comisión Administrativa debe establecer y determinar los métodos de funcionamiento y la composición de una Comisión Técnica de Tratamiento de la Información, que debe elaborar informes y emitir un dictamen motivado antes de que la Comisión Administrativa adopte una decisión con arreglo a lo dispuesto en el artículo 72, letra d),

DECIDE:

Artículo 1

1. La Comisión Administrativa crea la Comisión Técnica de Tratamiento de la Información prevista en el artículo 73, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 883/2004, denominada «la Comisión Técnica».
2. Las funciones de la Comisión Técnica serán las establecidas en el artículo 73, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 883/2004.
3. La Comisión Administrativa establecerá el mandato relativo a las funciones específicas de la Comisión Técnica y, en su caso, introducirá las modificaciones pertinentes.

Artículo 2

1. La Comisión Técnica estará compuesta por dos miembros de cada Estado miembro, uno de los cuales será miembro titular y el otro será suplente.
2. El representante del Gobierno de cada uno de los Estados miembros en la Comisión Administrativa transmitirá el nombre de las personas designadas a la Secretaría de dicha Comisión.
3. Si la naturaleza de los temas que vayan a tratarse lo requiere, los miembros podrán ir a las reuniones de la Comisión Técnica acompañados de uno o varios expertos adicionales.
4. Por regla general, las delegaciones no podrán estar formadas por más de cuatro personas.
5. En la Comisión Técnica actuará a título consultivo el representante de la Comisión Europea en la Comisión Administrativa o una persona designada por él.
6. El representante de la Comisión Europea, su suplente o cualquier otra persona designada por la Secretaría de la Comisión Administrativa podrá asistir a todas las reuniones de la Comisión Técnica y de sus grupos de trabajo *ad hoc*. A estas reuniones también podrán asistir, si así lo justifica la cuestión que vaya a tratarse, uno o más representantes de los servicios pertinentes de la Comisión Europea.
7. Un miembro de la Secretaría de la Comisión Administrativa asistirá a todas las reuniones de la Comisión Técnica y de sus grupos de trabajo *ad hoc*.

⁽¹⁾ DO L 166 de 30.4.2004, p. 1.

Artículo 3

1. Cada semestre, la Presidencia de la Comisión Técnica será asumida por el miembro titular, u otro representante designado a tal efecto, del Estado cuyo representante en la Comisión Administrativa asuma, en el mismo período, la Presidencia de la Comisión Administrativa.
2. En caso de que el Presidente en ejercicio no pueda asistir a una reunión de la Comisión Técnica, asumirá la presidencia el suplente.
3. El Presidente de la Comisión Técnica podrá cursar a la Secretaría todas las instrucciones oportunas para la celebración de las reuniones y para la ejecución de las tareas que incumben a dicha Comisión.

Artículo 4

La Comisión Técnica se reunirá por convocatoria escrita que la Secretaría, de acuerdo con el Presidente de la Comisión Técnica, dirigirá a los miembros y al representante de la Comisión Europea al menos diez días laborables antes de la reunión.

Artículo 5

La Comisión Técnica basará sus informes y dictámenes motivados, cuando sean necesarios, en documentos técnicos y estudios. Podrá solicitar a las administraciones nacionales competentes cualquier información que considere necesaria para realizar adecuadamente sus tareas.

Artículo 6

1. La Comisión Técnica podrá constituir grupos de trabajo *ad hoc* integrados por un número limitado de personas a fin de considerar cuestiones específicas y para que le presenten propuestas.

A este respecto, describirá por escrito las tareas que deban llevar a cabo estos grupos de trabajo y el calendario de realización de dichas tareas

2. Los grupos de trabajo *ad hoc* estarán presididos por una persona designada por el Presidente de la Comisión Técnica de acuerdo con el representante de la Comisión Europea o, en su defecto, por un experto del Estado cuyo representante desempeñe la función de Presidente en la Comisión Administrativa.
3. Se convocará al Presidente del grupo de trabajo *ad hoc* a la reunión de la Comisión Técnica en la que se examine el informe de dicho grupo de trabajo *ad hoc*.

Artículo 7

Un miembro designado de la Secretaría de la Comisión Administrativa preparará y organizará las reuniones de la Comisión Técnica.

Artículo 8

1. Los informes y los dictámenes motivados se adoptarán por mayoría simple de todos los miembros de la Comisión Técnica, y cada Estado miembro tendrá solo un voto, que ejercerá el miembro titular o, en ausencia del mismo, su suplente. En los informes o los dictámenes motivados de la Comisión Técnica deberá indicarse si estos se adoptaron por unanimidad o por mayoría simple. En caso de que exista una minoría, deberán mencionarse sus conclusiones o reservas.
2. Cuando un miembro titular de la Comisión Técnica ejerza la función de Presidente, su suplente votará en su lugar.
3. Todo miembro presente en la votación que se abstenga de votar será invitado por el Presidente a exponer los motivos de su abstención.
4. Cuando la mayoría de los miembros presentes se abstengan, se considerará que no se ha tenido en cuenta la propuesta sometida a votación.
5. La Comisión Técnica podrá decidir adoptar informes y dictámenes motivados mediante procedimiento escrito cuando dicho procedimiento se haya acordado en una reunión previa de dicha Comisión.

A tal fin, el Presidente transmitirá a los miembros de la Comisión Técnica el texto que haya de adoptarse. Los miembros dispondrán de un plazo de al menos diez días laborables para manifestar su rechazo al texto propuesto o abstenerse en la votación. La ausencia de respuesta en el plazo establecido se considerará un voto afirmativo.

El Presidente también podrá poner en marcha un procedimiento escrito cuando no se haya acordado previamente en una reunión de la Comisión Técnica. En ese caso, solo los acuerdos por escrito relativos al texto propuesto se contabilizarán como votos afirmativos y se dispondrá de un plazo de al menos quince días laborables.

Cuando expire el plazo establecido, el Presidente informará a los miembros del resultado de la votación. Cuando una decisión reciba el número necesario de votos afirmativos, se considerará adoptada el último día del plazo establecido para la respuesta de los miembros.

6. Cuando, en el transcurso del procedimiento escrito, un miembro de la Comisión Técnica proponga modificaciones al texto, el Presidente:

a) reiniciará el procedimiento escrito, tras comunicar a los miembros la modificación propuesta de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 5, o

b) pondrá fin al procedimiento escrito para someter el asunto a debate en la siguiente reunión,

en función del procedimiento que el Presidente considere más apropiado para el asunto de que se trate.

7. Si, antes de que finalice el plazo establecido para responder, un miembro de la Comisión Técnica solicita que se examine el texto propuesto en una reunión de dicha Comisión, se pondrá fin al procedimiento escrito.

En ese caso, el asunto se examinará en la siguiente reunión de la Comisión Técnica.

Artículo 9

1. La Secretaría, de acuerdo con el Presidente de la Comisión Técnica, establecerá el orden del día provisional de cada reunión de la Comisión Técnica.

Cuando se considere necesario, antes de proponer la inclusión de un punto en el orden del día, la Secretaría podrá pedir a las delegaciones interesadas que manifiesten por escrito su opinión sobre la cuestión.

El orden del día provisional comprenderá, en principio, los puntos cuya solicitud de inclusión haya sido presentada por un miembro o por el representante de la Comisión Europea.

2. El orden del día provisional se enviará a los miembros de la Comisión Técnica y a las personas mencionadas en el artículo 2, apartado 6, al menos quince días laborables antes del comienzo de cada reunión. Podrá enviarse una versión revisada del orden del día cinco días laborables antes de la reunión.

Los documentos relacionados con los puntos del orden del día que requieran decisiones o dictámenes en la reunión respectiva deben ponerse a disposición, en principio, al menos diez días laborables antes de la reunión. Esto no es aplicable a los documentos de información general que no necesiten ser aprobados, las circunstancias excepcionales y otros asuntos que puedan ser acordados por la Comisión Técnica con arreglo al artículo 14.

3. El orden del día de la reunión será aprobado por la Comisión Técnica al comienzo de cada reunión.

Para incluir en él cualquier punto que no aparezca en el orden del día provisional, se requerirá el voto unánime de la Comisión Técnica.

Artículo 10

1. La Secretaría de la Comisión Administrativa elaborará el acta de las reuniones de la Comisión Técnica. La Comisión Técnica aprobará el acta.

2. La versión inglesa del acta se enviará a las delegaciones para su revisión a más tardar un mes antes de la siguiente reunión de la Comisión Técnica.

Las versiones lingüísticas del acta se pondrán a disposición tan pronto como sea posible después de que se hayan incorporado en la versión inglesa todos los cambios acordados.

3. Los miembros que no hayan recibido el acta en su lengua podrán aplazar su aprobación definitiva hasta que la reciban.

Artículo 11

1. La Comisión Técnica informará por escrito a la Comisión Administrativa sobre sus actividades y logros después de cada una de sus reuniones.

2. A petición del Presidente de la Comisión Administrativa, el Presidente de la Comisión Técnica informará sobre las actividades de esta Comisión en las reuniones de la Comisión Administrativa.

Artículo 12

Cualquier propuesta de actividad de la Comisión Técnica que comporte gastos a cuenta de la Comisión Europea estará sujeta a la aprobación del representante de esta última institución.

Artículo 13

Los informes, los dictámenes motivados, los órdenes del día y cualquier otro documento justificativo de las actividades de la Comisión Técnica se redactarán en lengua inglesa.

Artículo 14

En la medida en que sea necesario, la Comisión Técnica podrá acordar, por unanimidad, especificar y detallar en mayor medida las actuales normas de procedimiento.

Artículo 15

La presente Decisión se publicará en el *Diario Oficial de la Unión Europea*. Será aplicable a partir de la fecha de su publicación.

Artículo 16

La presente Decisión sustituye a la Decisión n.º H2 de 12 de junio de 2009.

El Presidente de la Comisión Administrativa

Claude EWEN

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud 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

(2016/C 263/05)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«BURRATA DI ANDRIA»

N.º UE: IT-PGI-0005-01393 — 27.10.2015

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Burrata di Andria»

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

La «Burrata di Andria» IGP es un queso elaborado con leche de vaca que se obtiene mezclando nata y queso de pasta hilada. La bolsa está constituida exclusivamente por pasta hilada que contiene, en su interior, una mezcla de nata y pasta hilada deshilachada.

Características morfológicas, físico-químicas, microbiológicas y organolépticas

Peso: el peso de la «Burrata di Andria» IGP varía entre 100 g y 1 000 g.

Aspecto: la «Burrata di Andria» IGP presenta un color blanco lechoso y una bolsa con un espesor superior o igual a 2 mm aproximadamente.

Consistencia del relleno: masa deshilachada esponjosa sumergida en la nata.

Forma: la forma de la bolsa es redondeada, con el característico cierre en la parte superior.

Stracciatella (conjunto de nata y filamentos de pasta hilada): el relleno se obtiene a partir de pasta hilada cortada («stracciata») exclusivamente a mano y sumergida en nata.

Humedad, entre 60 % y 70 %.

— derrame de nata al corte,

— hilachas internas de dimensiones variables,

— el aroma presenta notas agradables de leche fresca o cocida, mantequilla y nata.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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

Leche de vaca. La nata utilizada en la composición de la «Burrata di Andria» se obtiene mediante la centrifugación de la leche o del suero de leche fresca y un posterior tratamiento de pasteurización a 72 °C durante 15 segundos. También se puede utilizar nata fresca pasteurizada y/o UHT envasada y/o una combinación de estas, respetando los requisitos microbiológicos establecidos en la normativa vigente.

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

Todas las operaciones, desde la transformación de las materias primas hasta la obtención del producto final, 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*

La «Burrata di Andria» debe envasarse en la explotación de producción situada en la zona geográfica definida en el punto 4, dado que se trata de un producto fresco que tiende a deteriorarse fácilmente.

La «Burrata di Andria» puede ser envasada:

- en bolsitas de material plastificado de uso alimentario, es decir envuelta en papel plastificado y atada en la parte superior con tallos de rafia para uso alimentario,
- envuelta en hojas plastificadas de color verde,
- en bandejas, botes o tarros y/o sumergida en el líquido de conservación.

El producto debe conservarse a una temperatura de entre 4 °C y 6 °C. El peso de cada envase debe situarse entre 100 g y 1 000 g.

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

La indicación geográfica protegida «Burrata di Andria» debe figurar en la etiqueta en caracteres claros e indelebles que se distingan claramente de cualquier otra indicación escrita que se incluya en la misma; esta debe ir seguida inmediatamente de la mención «Indicación geográfica protegida» y/o de la sigla «I.G.P.».

Está prohibido añadir cualquier calificación que no esté expresamente prevista. No obstante, se admite la utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas y públicas, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a engaño al consumidor.

El logotipo de la indicación geográfica protegida «Burrata di Andria» está formado por el conjunto gráfico de símbolos y palabras que figura a continuación:



El logotipo «Burrata di Andria I.G.P.» debe figurar, en general, en las etiquetas, envases y presentaciones gráficas de todos los productos envasados, siempre y cuando la dimensión correspondiente (calculada en relación con la superficie de un rectángulo correspondiente a la altura y a la longitud completa de la marca) no sea inferior al 10 % ni superior al 25 % de la superficie total de la presentación gráfica.

En los envases debe figurar el símbolo europeo de la IGP.

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

La zona geográfica de producción y envasado de la «Burrata di Andria» IGP está constituida por la totalidad del territorio de la región de Apulia.

5. Vínculo con la zona geográfica

La «Burrata di Andria» es un queso típico de Apulia que se diferencia de otros quesos por su particular técnica de elaboración y por sus características organolépticas. Estos factores lo han convertido en uno de los quesos más preciados y peculiares de Apulia y del Mezzogiorno.

Según la tradición oral, el señor Lorenzo Bianchino inventó la «Burrata di Andria» en una antigua granja en las primeras décadas del siglo pasado. Se cuenta que a causa de una fuerte nevada, no pudo llevar la leche a la ciudad y se vio obligado a transformarla y, sobre todo, a utilizar la nata que naturalmente aparecía en la superficie, siguiendo el método de producción de los «manteche» (sobres de pasta hilada curada en los que se conserva la mantequilla), e intentó elaborar un producto fresco aplicando el mismo principio. A esto se añade la típica connotación de la cultura campesina, reticente al despilfarro y acostumbrada a reutilizar los excedentes de producción. De modo que el señor Bianchino tuvo la idea de mezclar los residuos de la transformación de la pasta hilada con la nata y envolver todo en una bolsa hecha igualmente con pasta hilada.

La «Burrata di Andria» se presenta como una bolsa de pasta hilada modelada a mano en la que se introducen filamentos («sfilacci») de la misma pasta hilada y nata. El conjunto de nata y filamentos de pasta hilada se denomina «stracciatella». El término «stracciatella» tiene su origen en el modo de preparación del contenido, ya que la pasta hilada se desmenuza («stracciare», en italiano) a mano para formar los pequeños trozos («lucini») irregulares.

Una de las primeras referencias se remonta a 1931 en la guía del Touring Club y el éxito de la «Burrata di Andria» fue rápidamente enorme, no solo en Italia sino también en el extranjero, como demuestra el hecho de que el Sah de Persia fuera uno de sus más fieles consumidores. El sabor simple y mantecoso de este típico producto de Apulia permite satisfacer a todos aquellos que, aproximándose a la cocina mediterránea, buscan productos simples, auténticos y poco elaborados.

La «Burrata di Andria» tiene una notable presencia en los menús de numerosos restaurantes del mundo donde se pone de manifiesto el valor de este producto al especificar que procede de la localidad de Andria. La «Burrata di Andria» además de haber mantenido inalterado el vínculo entre tradición productiva y territorio, ha añadido una notoriedad aún más importante si se tiene en cuenta la duración limitada de conservación del producto que dificulta su comercialización. Tratándose, realmente, de un producto destinado al consumo en fresco, la Burrata parecía ser ignorada por los agentes comerciales más importantes y relegada a un nicho de mercado. A pesar de ello, el producto mantiene una demanda consolidada claramente vinculada a la excelente reputación adquirida entre los consumidores.

Son numerosos los artículos publicados en la prensa nacional e internacional dedicados a este queso. En un reportaje aparecido el 26 de agosto de 1977 en el diario *Corriere della Sera*, se califica a la «Burrata di Andria» como excelente producto quesero de Apulia y de todo el Mezzogiorno.

Un artículo publicado el 16 de diciembre de 1999 en el diario *La Repubblica* cita expresamente la «Burrata di Andria» entre los productos que deben protegerse.

También se define como un queso fantástico y único en un artículo de Allan Bay publicado en el sitio www.vivimilano.it/atavola.

En un artículo de 30 de julio de 1999, el diario *Il Sole 24 ore* considera a la «Burrata di Andria» como un manjar de Apulia.

En un artículo del diario *La Stampa*, titulado «La Mondanità» y firmado por Vanna Pescatori, el valioso queso aparece mencionado en el menú de la cena de gala organizada por Ferrari, el prestigioso fabricante de automóviles de Maranello.

Davide Paolini en un artículo aparecido en el suplemento dominical *Tempo Liberato* de *Il Sole 24 ore* con el título «Giacimenti gustosi da salvaguardare» asocia la «Burrata di Andria» a otras exquisiteces de nuestra cultura culinaria, como la «Mozzarella di Bufala Campana», la «Coppa Piacentina», el «Caciocavallo Silano», etc., que deben protegerse y salvaguardarse.

El 18 de agosto de 1990, en el suplemento de agricultura del periódico *Il Sole 24 ore*, Nicola Dante Basile, en el artículo titulado «Formaggi, il pecorino guida l'export», describe la «Burrata di Andria» como «compleja», sin duda para destacar la atención y la casi veneración que conviene dedicar a un queso de semejante factura.

En 2000, como consecuencia de la creación por parte del Ministerio de Políticas Agrícolas (mediante el D.M. 350/99) del registro de productos tradicionales, la «Burrata di Andria» fue inscrita inmediatamente por la Región de Apulia en su primera lista.

También se define como una «joya de leche» en la rúbrica «los fines de semana de «Slow Food» —los perfumes de Apulia de Federico II— redactada por Alberto Pejranó el 9 de octubre de 2000. En el sitio web www.stayinitaly.com, en la sección dedicada a la región de Apulia, la «Burrata di Andria» aparece citada como producto típico de Apulia en el apartado dedicado a los quesos. Algunos otros en el sitio web www.agipzone.com la definen como producto muy refinado.

A pesar de su breve período de conservación, la «Burrata di Andria» es muy apreciada en el extranjero, incluso en países lejanos como los Estados Unidos, a donde algunas explotaciones asociadas expiden semanalmente el producto. Este queso también figura en el menú de una conocida cadena de restaurantes, «Il Fornaio», que suele organizar períodos temáticos en los que propone determinadas especialidades y exquisiteces.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

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

o bien

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

